



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Mikrohullám
Kuchenka mikrofalowa
Cuptor cu microunde
Микроволновая печь
CMA585MS0, CMA583MS0, CMA585MB0



BOSCH

[hu] Használati utasítás
[pl] Instrukcja obsługi

[ro] Instrucțiuni de utilizare
[ru] Правила пользования

Tartalomjegyzék

| | | | | | |
|--|--|----|---|---|----|
|  | Rendeltetésszerű használat | 4 |  | Automata programok | 17 |
|  | Fontos biztonsági előírások | 4 | | Program beállítása | 17 |
| | Általános | 4 | | Programtáblázat | 18 |
| | Mikrohullámú sütő | 5 |  | Időfunkciók beállítása | 19 |
|  | A sérülések okai | 6 | | Kérdezze le az időbeállításokat | 19 |
| | Általános | 6 | | A jelzőóra beállítása | 19 |
| | Mikrohullámú sütő | 7 | | Időtartam beállítása | 19 |
|  | Környezetvédelem | 7 | | Az első üzembe helyezés | 20 |
| | Energiatakarékosság | 7 |  | Gyerekszár | 20 |
| | Környezetbarát ártalmatlanítás | 7 | | Bekapcsolás és kikapcsolás | 20 |
|  | A készülék megismerése | 8 |  | Alapbeállítások | 21 |
| | Kezelőfelület | 8 | | Alapbeállítások megváltoztatása | 21 |
| | Funkcióválasztó | 8 | | Az alapbeállítások listája | 21 |
| | Érintőmezők és kijelző | 9 |  | Tisztítás | 22 |
| | Forgatóválasztó | 9 | | Megfelelő tisztítószer | 22 |
| | Üzem módok | 10 |  | Üzemzavar – mi a teendő? | 23 |
| | Fűtési módok | 10 |  | Vevőszolgálat | 24 |
| | Mikrohullám | 10 | | Termékszám és gyártási szám | 24 |
| | Sütőtér | 10 | | Akrilamid az élelmiszerekben | 24 |
|  | Tartozékok | 11 |  | Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek | 25 |
| | Mellékelt tartozékok | 11 | | Felolvasztás, felmelegítés és főzés mikrohullámmal .. | 25 |
| | Kiegészítő tartozékok | 11 | | Tippek mikrohullámhoz | 28 |
|  | Az első használat előtt elvégzendő tennivalók | 11 | | Torták és sütemények | 29 |
| | Forgótányér behelyezése | 11 | | Sütési ötletek | 30 |
| | Az első üzembe helyezés | 11 | | Sütés és grillezés | 30 |
| | Sütőtér és tartozékok tisztítása | 12 | | Tippek sütéshez és grillezéshez | 33 |
|  | A készülék kezelése | 12 | | Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítós | 33 |
| | A készülék be- és kikapcsolása | 12 | | Késztermékek, mélyhűtött | 33 |
| | Üzem mód beállítása | 12 | | Próbaételek | 34 |
| | Fűtési mód és hőmérséklet beállítása | 13 | | | |
| | Gyors felfűtés | 13 | | | |
| | Automatikus biztonsági kikapcsolás | 13 | | | |
|  | A mikrohullámú sütő | 14 | | | |
| | Edény | 14 | | | |
| | Mikrohullám-fokozatok | 14 | | | |
| | Mikrohullám üzemmód beállítása | 15 | | | |
| | Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása | 15 | | | |

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.

Termékeinkkel kapcsolatban, illetve a használatra és kezelésre vonatkozó kérdésekkel forduljon a **Bosch-Infoteamhez** az alábbi telefonszámon: **089 69 339 339** (hétfő–péntek: 8.00–18.00). Csak Németországra érvényes.

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 használatához 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) 11. 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 készülékajtó nyitáskor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.
- 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 csatlakozóvezetéseket. 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 készítse olyan ételleket, 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 üvegekparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

Mikrohullámú sütő**⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!**

- 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.
- Az élelmiszerek lángra lobbannak. 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 ételleket, 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!

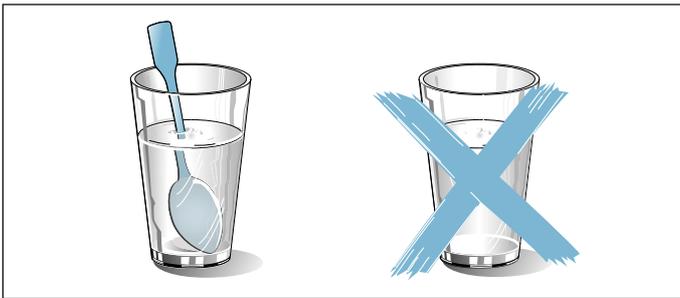
Folyadékok vagy más élelmiszerek a szorosan lezárt edényekben felrobbanhatnak. Soha ne melegítsen folyadékot vagy más élelmiszert szorosan lezárt edényben.

⚠ 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 szűrje ki a tojássárgáját. A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés előtt szűrje ki a héjat vagy a bőrt.
- A hó nem oszlik el egyenletesen a bébiételben. Soha ne melegítse a bébiételeket zárt edényben. Mindig vegye le a fedelet vagy a cumit. Melegítés után alaposan rázza fel vagy kavargassa meg. Ellenőrizze a hőmérsékletet, mielőtt a gyermeknek adná az ételt.
- A forró ételek hőt adnak le. Az edény forró lehet. Az edényt vagy a tartozékokat mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás 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 kifröcskölni a forró folyadék. Melegítéskor mindig tegyen egy kanalat az edénybe. Így elkerülhető a késedelmes forrás.



⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

⚠ 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 ételmaradványokat azonnal távolítsa el. A sütőteret, az ajtó tömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.
→ "Tisztítás" a(z) 22. Oldalon
- A sérült sütőterajtó vagy ajtó tömítés miatt mikrohullámú energia távozhat. Soha ne használja a készüléket, ha a sütőter ajtajának tömítése vagy műanyag kerete sérült. Hívja a vevőszolgálatot.
- Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik. Soha ne vegye le a készülék borítását. Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

🔪 A sérülések okai

Általános

Figyelem!

- **Víz a forró sütőtérben:** Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. Hőmérsékletváltozás kárt okozhat.
- **Nedves élelmiszerek:** Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a készülékben. Ez korróziót okozhat.
- **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.
- **Lehűlés nyitott készülékajtóval:** A sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Vigyázzon, hogy semmi ne ragadjon be a sütőtér ajtajához. Még ha csak résnnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
- **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.
- **A készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület:** Soha ne álljon vagy üljön a készülék ajtajára. Ne tartson edényt vagy tartozékot a készülék ajtaján.
- **A berendezés szállítása:** A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Mikrohullámú sütő

Figyelem!

- **Szikkaképződés:** A fémeknek pl. a kanálnak az üvegedényben legalább 2 cm távolságra kell lennie a sütő falától és az ajtajának a belső felületétől. A szikkakák tönkreteszhetik az ajtó belső üveglapját.
- **Étel nélküli mikrohullámú üzemmód:** A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet. Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha a sütőtérben nincs étel. Kivétel a rövid edényteszt, lásd a Mikrohullám, edény fejezetet.
- **Mikrohullámmal készíthető popcorn:** Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt. Az ajtóüveg túlterhelés hatására megrepedhet. Maximum 600 wattot használjon. A popcornos zacskót helyezze mindig egy üvegtányérra.
- **Alumíniumtál:** Ne használjon alumíniumtálat a sütőben. A készülék károsodhat a létrejövő szikkaképződés miatt.
- **Forgótányér-meghajtás:** 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.
- **Forgótányér:** Soha ne használja a mikrohullámú készüléket forgótányér nélkül.

Környezetvédelem

Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiatakarékosság

- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- Sütéskor használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- Működés közben a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.
- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütőtér még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. A sütőtérbe 2 szögletes sütőformát is behelyezhet egymás mellé.
- Hosszabb párolási idők esetén a készülék mintegy 10 perccel a párolási idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradékhot használva a készre pároláshoz.

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

Ez a fejezet ismerteti a kijelzéseket és a kezelőelemeket. Ezenfelül bemutatja a készülék különböző funkcióit is.

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



1 Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítható be az üzemmód, illetve a további funkciók. A funkcióválasztó a nulla állásból jobbra vagy balra forgatható.

2 Érintőpanelek

Az érintőpanelek mögött érzékelők vannak. A funkció kiválasztásához koppintson a szimbólumra.

3 Kijelző

A kijelző megjeleníti az aktív funkciók szimbólumait, valamint az időfunkciókat.

4 Forgotóválasztó

A forgotóválasztóval állítsa be a fűtési mód hőmérsékletét, vagy válassza a további funkciók beállítását. A forgotóválasztó jobbra vagy balra forgatható.

Utasítások

- Egyes készülékeknél a funkció- és forgotóválasztók süllyeszthetők. A be- és kikattintáshoz nyomja meg a funkció- vagy forgotóválasztót nulla állásban.
- Ha a funkcióválasztó nulla állásban (energiatakarékos üzemmód) van, és kiválaszt egy funkciót, akkor eltart néhány másodpercig, amíg az adott funkció megjelenik (pl. mikrohullámú sütő).

Kezelőfelület

A kezelőfelületen található funkció- és forgotóválasztók, illetve érintőmezők segítségével állíthatja be a készülék különféle funkcióit. A kijelző megmutatja az aktuális beállításokat.

Az áttekintő ábra a bekapcsolt készülék kezelőfelületét mutatja egy kiválasztott üzemmódban.

Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állíthatja be a fűtési módokat, illetve a további funkciókat.

Annak érdekében, hogy mindig megtalálja az ételnek megfelelő fűtési módot, az alábbiakban bemutatjuk a különbségeket és a felhasználási területeket.

| Kapcsolóállás | Használat |
|--|---|
|  Nulla állás | A készülék ki van kapcsolva. |
|  Mikrohullám | Mikrohullámú üzemmód kiválasztása. |
|  Forró levegő | A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. |
|  Légkeverős grillezés | A ventilátor a grillfűtőtestből származó forró levegőt kevergeti az étel körül. |
|  Pizzafokozat | Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt. |
|  Grill | A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik. |
|  Programok | Itt számos ételhez található előre programozott beállításokat. |

Érintőmezők és kijelző

Az érintőmezőkkel beállíthatja készüléke különféle kiegészítő funkcióit. A kijelzőn látja a hozzá tartozó értékeket.

Érintőpanelek

Az alábbiakban a különféle érintőmezők jelentésének rövid leírása olvasható.

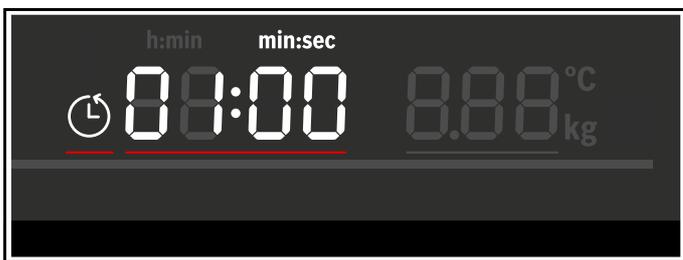
| Szimbólum | Jelentés |
|--------------------|---|
| | Mikrohullám Válassza ki a mikrohullámú sütő teljesítményfokozatait, ill. kapcsolja be kiegészítésként a mikrohullám funkciót. |
| | Programok Jelenítse meg a programok választékát, a forgatóválasztóval állítsa be a program számát. |
| | Gyors előmelegítés/gyerekzár Rövid nyomás: gyors előmelegítés bekapcsolása/kikapcsolása. Hosszú nyomás: gyerekzár bekapcsolása/kikapcsolása. |
| | Időfunkciók Válassza ki az időfunkciókat, és állítsa be a forgatóválasztóval. |
| | Hőmérséklet Válassza ki a hőmérsékletet, és állítsa be a forgatóválasztóval. |
| kg | Súly Válassza ki a súlyt, és állítsa be a forgatóválasztóval. |
| start ▷ stop | Start/stop Üzem mód elindítása vagy leállítása Utasítás: A hosszú nyomás leállítja a folyamatban lévő üzemmódot, a kiválasztott üzemmód beállításai visszaállnak az alapértékekre. |

Kijelző

A kijelző kialakításának köszönhetően az összes adatot egyszerre leolvashatja róla, minden helyzetben.

Az éppen beállítható érték kerül a középpontba. A kiemelést a beállítási érték alatti piros sáv mutatja.

A kiemelt érték közvetlenül a forgatóválasztóval módosítható.



Kijelzőelemek

Az alábbiakban a különféle kijelzőelemek jelentésének rövid leírása olvasható.

| Szimbólum | Jelentés |
|-----------|---|
| | Jelzőóra Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelzőn megjelenik a jelzőórán beállított idő. |
| | Időtartam Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelzőn megjelenik az időtartam. |
| | Idő Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelzőn megjelenik a pontos idő. |
| h:min | Óra/perc Időtartam órában és percben |
| min:sec | Perc/óra Időtartam percben és órában |
| | Gyerekzár Ha a szimbólum világít, a gyerekzár be van kapcsolva. |
| | Gyors felfűtés Ha a szimbólum világít, a gyors felfűtés be van kapcsolva. |

Hőmérséklet-kijelző

A kijelző alsó részén megjelenő piros sáv jelzi, hogy a készülék felfűt.

Ha be van állítva fűtési mód, akkor a sáv balról jobbra kipirosodik, minél erősebben felfűt a sütőtér.

Grillezésnél a sáv azonnal teljesen pirosan világít.

Mikrohullám funkcionál a sáv nem világít.

Amikor a vonal mind az öt mezője piros lesz, az előmelegítés során a készülék elérte az étel betolásához szükséges optimális időt.



Utasítás: A hőtehetetlenség miatt a beállított hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

Éjszakai üzemmód

Energiatakarékosság céljából a kijelző fényereje 22 óra és 5:59 között automatikusan alacsonyabb értékre csökken.

Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn kiemelve megjelenő beállított értékeket.

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

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

Üzem módok

Készüléke különféle üzemmódokkal rendelkezik, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.

Ennek pontos leírását a megfelelő fejezetekben találja.

| Üzem mód | Használat |
|---|--|
| Fűtési módok → "A készülék kezelése" a(z) 12. Oldalon | Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt fűtési módok állnak rendelkezésre. |
| Mikrohullám → "A mikrohullámú sütő" a(z) 14. Oldalon | Mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani. |
| Mikrohullámmal kombinált üzemmód | Ekkor egy fűtési mód mellé kiegészítésként bekapcsolhatja a mikrohullámot. |
| Alapbeállítások → "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon | Készülékének alapbeállításait saját elképzeléseihez igazíthatja. |

Fűtési módok

Annak érdekében, hogy mindig megtalálja az ételnek megfelelő fűtési módot, az alábbiakban bemutatjuk a különbségeket és a felhasználási területeket.

Az egyes fűtési módok szimbólumai segítik azok felismerését.

| Fűtési mód | Hőmérséklet | Használat |
|---------------------------|--|--|
| ☞ Forró levegő | 40 °C | Kelt tészta kelesztése, tejszínes torták felolvasztása. |
| | 100-230 °C | Egy szinten való sütéshez. |
| ☐ Grill | Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős | Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez. |
| ☒ Légkeveréssel grillezés | 100-230 °C | Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. |
| ☞ Pizzafokozat | 100-230 °C | Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. |

Ajánlott értékek

A készülék minden fűtési módhoz megad egy javasolt hőmérsékletet vagy fokozatot. Ezeket átveheti, vagy a mindenkor tartományban módosíthatja.

Mikrohullám

Különféle mikrohullám-teljesítmények fokozatokban állnak rendelkezésre a különféle ételeknek és elkészítési módoknak megfelelően. A mikrohullám-fokozatok nem mindig felelnek meg a pontos, wattban kifejezett számnak, amelyet a készülék használ.

A következő mikrohullám-fokozatok állnak rendelkezésre.

| Mikrohullám-fokozat | Maximális időtartam |
|---------------------|---------------------|
| 90 | 1 óra 30 perc |
| 180 | 1 óra 30 perc |
| 360 | 1 óra 30 perc |
| 600 | 1 óra 30 perc |
| 900 watt | 30 perc |

A mikrohullám funkció önállóan vagy bármely más fűtési móddal kombinálva is használható.

Kivétel:

☒ 900 W mikrohullám fokozat

☞ Forró levegő, 40 °C

A mikrohullám és a fűtési módok kombinációjáról többet tudhat meg itt:

Sütőtér

A sütőtér különféle funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését. Így pl. a sütőtér nagy felületű kivilágítást kap, és a készüléket hűtőventilátor védi a túlmelegedéstől.

Készülék ajtajának nyitása

Ha folyamatban lévő üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód szünetel. Csukja be az ajtókat, és koppintson a start \triangleright stop mezőre az üzem folytatásához.

Sütőtér-világítás

A sütőtér-világítás mindig bekapcsol üzem közben. Amikor az üzem véget ér, a világítás kikapcsol.

Amikor kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása automatikusan bekapcsol. Ez segítségével lehet pl. a készülék tisztításánál. Kb. 15 perc elteltével a sütőtér-világítás automatikusan kikapcsol.

Hűtőventilátor

A készüléke rendelkezik egy hűtőventilátorral is. A hűtőventilátor szükség esetén üzem közben bekapcsol. A meleg levegő az ajtó felett távozik.

Üzemelés után a hűtőventilátor még egy ideig tovább működik.

Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.

Utasítások

- Mikrohullám üzemmódban a készülék 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 jelenség, a készülék működését nem befolyásolja. Főzés után törölje le a kondenzvizet.

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.

Mellékelt tartozékok



Forgótányér

Azon ételeket, amelyek jelentős mennyiségű hőt igényelnek közvetlenül a forgótányéron készítheti el.

Utasítás: A forgótányér jobbra és balra forog. Vágásálló. A pizzát közvetlenül felszeletelheti a forgótányéron.



Alsó rostély

A mikrohullám használatához és a húsok sütő üzemmódban való készítéséhez.

Utasítás: Tegye a rostélyt a forgótányérra.



Felső rostély

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

Utasítás: Tegye a rostélyt a forgótányérra.

Kiegészítő tartozékok

További tartozékok a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben kaphatók.

Kiegészítő tartozékok

Üveg sütőtál

Párolt ételekhez és felfújtakhoz, melyek sütőben készülnek.

Pizzatepsi

Pizzához és nagy, kerek süteményekhez.

Tartozék gőzben pároláshoz, mikrohullámú készülékekben

Az ételek kíméletesebb és gyorsabb párolásához.

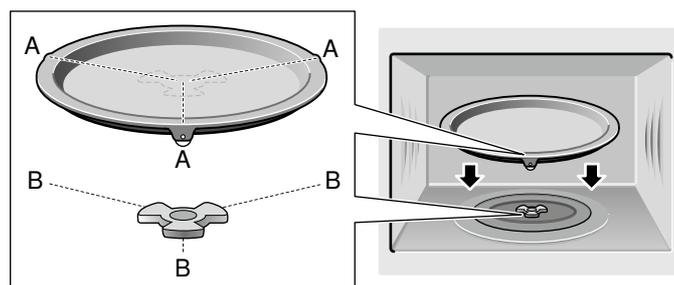
Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Mielőtt használatba vehetné új készülékét, meg kell adnia néhány beállítást. Ezenkívül tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

A készüléket teljesen össze kell szerelni, és csatlakoztatni kell az elektromos hálózathoz.

Forgótányér behelyezése

Helyezze a forgótányért az „A” görgőkkel az ábrának megfelelően a sütőtér aljának közepén lévő „B” tányérforgató csillagra.



Utasítások

- Soha ne használja a készüléket forgótányér nélkül
- A forgótányér pontosan illeszkedjen a tányérforgató csillagra.
- A forgótányérnek minden fűtési üzemmódban forognia kell.
- A forgótányért legfeljebb 5 kg súllyal terhelje meg.

Az első üzembe helyezés

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

Pontos idő beállítása

Üzembe helyezéskor az idő kijelzés jelenik meg kiemelve. A 12:00 érték villog a kijelzőn, és a ⊖ szimbólum világít. Állítsa be a pontos időt.

1. A forgatónválasztóval állítsa be a pontos időt.
2. Koppintson a ⊖ mezőre.
Az időt a készülék beállította.

Az idő módosítása

Utasítás: A készüléknek kikapcsolt állapotban kell lennie ahhoz, hogy a pontos idő beállítható legyen.

1. Koppintson kétszer a ⊖ mezőre.
A kijelzőn megjelenik a ⊖ szimbólum és a pontos idő.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
3. Koppintson a ⊖ mezőre.
Az időt a készülék beállította.

Utasítások

- Ha a pontos idő beállítása után nem koppint a ⊖ mezőre, akkor a készülék néhány másodperc elteltével automatikusan átveszi a beállított értéket.
- Ha a beállítás időtartama alatt mozgatta a funkcióválasztót, akkor vissza kell állítania nulla állásba. Csak ezután használhatja a készüléket.
- A készülék Standby állapotban történő fogyasztásának csökkentéséhez eltüntetheti az időt.

Sütőtér és tartozékok tisztítása

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

A sütőtér tisztítása

Az új szag megszüntetéséhez melegítse fel az üres, zárt sütőteret. Ehhez legjobb egy óra felfűtés forró levegővel  180 °C-on. Ügyeljen rá, hogy ne maradjanak a sütőtérben csomagolóanyag-darabok.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a forró levegőt .
2. A forgatóválasztóval állítsa be a 180 °C értéket.
3. Koppintson a start ▷ stop mezőre.
A készülék elkezd fűteni.

Egy óra elteltével kapcsolja ki a készüléket. Ehhez koppintson a start ▷ stop mezőre, majd forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba.

A tartozékok tisztítása

Mielőtt először használná a tartozékokat, alaposan tisztítsa meg azokat forró mosogatószeres vízzel és egy puha törülőruhával.



A készülék kezelése

A kezelőelemeket és azok működését korábban már megismerhette. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan állíthatja be a készüléket. Elolvashatja, mi történik a be- és kikapcsolásnál, illetve hogyan állíthatja be az egyes üzemmódokat.

A készülék be- és kikapcsolása

Mielőtt beállíthatna valamit a készülékén, be kell kapcsolnia azt.

Utasítás: A gyerekszár csak kikapcsolt készüléken állítható be. Néhány kijelzés kikapcsolt készülék esetén is látható a kijelzőn.

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

Készülék bekapcsolása

Forgassa el a funkcióválasztót a készülék bekapcsolásához.

A kijelzőn megjelenik egy kiemelt standard érték. A készülék üzemkész.

Az üzemmódok beállításának módját az egyes fejezetekben ismertetjük.

A készülék kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót nullára.

Az esetlegesen folyamatban levő funkciót a készülék megszakítja.

Az idő megjelenik a kijelzőn.

Utasítás: Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a kikapcsolt készüléken megjelenjen-e a pontos idő.

Üzemmód beállítása

Egy üzemmód kiválasztása után javasolt értékek jelennek meg a kijelzőn. Ezt a beállítást azonnal elindíthatja.

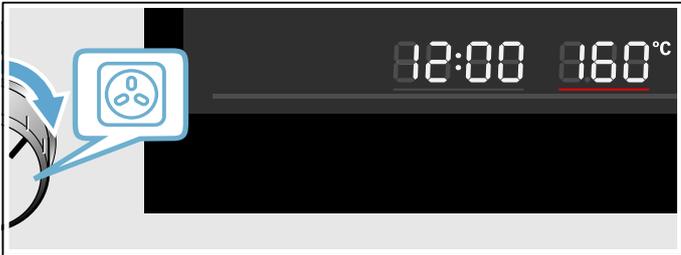
Általánosan érvényesek az alábbiak:

1. A funkcióválasztóval válassza ki az üzemmódot.
2. Szükség esetén végezze el a további beállításokat.
Ehhez koppintson a megfelelő mezőre, majd a forgatóválasztóval módosítsa az értéket.
3. Koppintson a start ▷ stop mezőre.
A készülék elindítja az üzemmódot. A start ▷ stop LED világít.

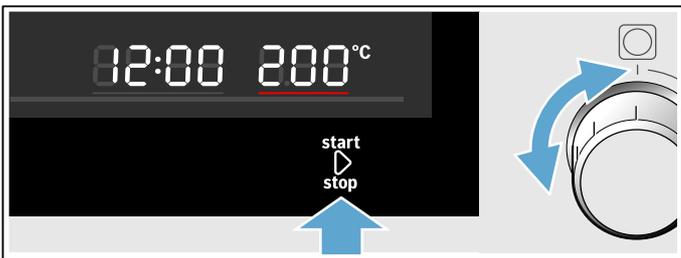
Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

Példa: forró levegő ☼200 °C

1. A funkcióválasztóval állítsa be a forró levegő ☼ fűtési módot.
A kijelzőn megjelenik a következő ajánlott hőmérséklet: 160 °C.



2. A forgatóválasztóval állítsa be a következő hőmérsékletet: 200 °C.
3. Koppintson a start ▷ stop mezőre.



A készülék elkezdi fűteni. A start ▷ stop LED világít. A hőmérséklet-kijelző sávja végigér.

A forgatóválasztó segítségével üzem közben bármikor módosíthatja a hőmérsékletet.

Utasítások

- A felfűtés után a fűtési módtól függően előfordulhatnak csekély hőmérséklet-ingadozások normálisak.
- Üzem közben a hőmérséklet nem állítható 40 °C-ra.

Időtartam beállítása

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Koppintson a ⌚ mezőre, amíg a ⌚ szimbólum nem jelenik meg kijelölve.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Koppintson a start ▷ stop mezőre.
A készülék elkezdi fűteni. A start ▷ stop LED világít. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.

Üzem mód leállítása

1. Koppintson a start ▷ stop mezőre, vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
A készülék működése megáll, a start ▷ stop LED villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Koppintson a start ▷ stop mezőre.
A készülék működése folytatódik, a start ▷ stop LED világít.

Üzem mód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

Utasítás: Az üzemmód megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

Gyors felfűtés

A gyors felfűtéssel a készülék rendkívül gyorsan eléri a beállított hőmérsékletet.

A gyors felfűtést 100 °C beállított hőmérséklet felett használja. A gyors felfűtés a következő fűtési módoknál áll rendelkezésre:

- ☼ Forró levegő (Kivéve: Forró levegő, 40 °C)
- ☼ Légkeverős grillezés
- ☼ Pizzafokozat

Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, csak akkor tegye be a sütőtérbe, amikor a gyorsfelfűtés befejeződött.

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Koppintson a ☼ mezőre.
A kijelzőn a ☼ szimbólum világít.
3. Koppintson a start ▷ stop mezőre.
A készülék elkezdi fűteni. A start ▷ stop LED világít.

A gyors felfűtés befejeződött

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn kialszik a ☼ szimbólum. A készülék a beállított fűtési móddal és hőmérséklettel működik tovább. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.

A gyors felfűtés megszakítása

Koppintson a ☼ mezőre. A kijelzőn kialszik a ☼ szimbólum. A készülék a beállított fűtési móddal és hőmérséklettel működik tovább.

Utasítás: A gyors felfűtés legkésőbb 15 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

Automatikus biztonsági kikapcsolás

Az automatikus biztonsági lekapcsolás akkor aktiválódik, ha a készüléket beállított időtartam nélkül hosszabb ideig üzemelteti. A készülék lekapcsolásának ideje függ a beállított üzemmódtól és hőmérséklettől.

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

Példa: ha a készüléket 160 °C-on forró levegővel üzemelteti, akkor a készülék kb. 5 perc alatt kapcsol le automatikusan.

A kijelzőn megjelenik az E2. A készülék kikapcsol. Kilépéshez nyomja meg a start ▷ stop mezőt.



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.

Edény

Nem minden edény alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra. Annak érdekében, hogy az étel felmelegedjen, 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 alkalmasságát.

Nem alkalmas edények

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

Figyelem!

Szikkaképződés: 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 tönkretelhetik 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 1/2-1 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-fokozatok

A mikrohullám-teljesítmények fokozatok, és nem mindig felelnek meg a pontos, wattban kifejezett számnak, amelyet a készülék használ.

A következő mikrohullám-fokozatok állnak rendelkezésre.

| Mikrohullám-fokozat | Maximális időtartam | Használat |
|---------------------|---------------------|---|
| 90 | 1 óra 30 perc | Kényes ételek felolvasztásához. |
| 180 | 1 óra 30 perc | Felolvasztáshoz és továbbpároláshoz. |
| 360 | 1 óra 30 perc | Hús párolásához és kényes ételek melegítéséhez. |
| 600 | 1 óra 30 perc | Ételek felmelegítéséhez és főzéséhez. |
| 900 watt | 30 perc | Folyadékok felforraltatásához. |

Ajánlott értékek:

A készülék minden mikrohullám-teljesítményhez ajánl egy időtartamot. Ezeket átveheti, vagy a mindenkori tartományban módosíthatja.

A maximum beállítás folyadékok felmelegítésére szolgál. A készülék védelme érdekében egy idő után a mikrohullám maximális teljesítménye lecsökken. A lehűlési időt követően a teljes teljesítmény rendelkezésre áll.

Az időbeállítás intervallumai

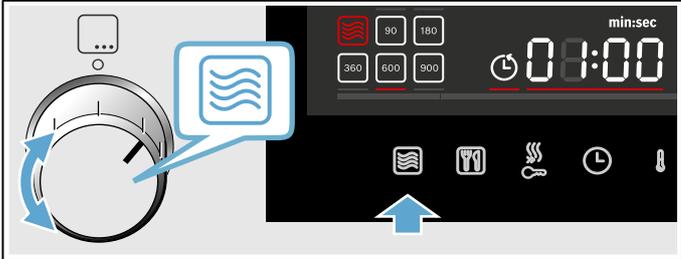
Az időtartam beállításánál használt intervallum az időtartam függvényében változik.

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

Mikrohullám üzemmód beállítása

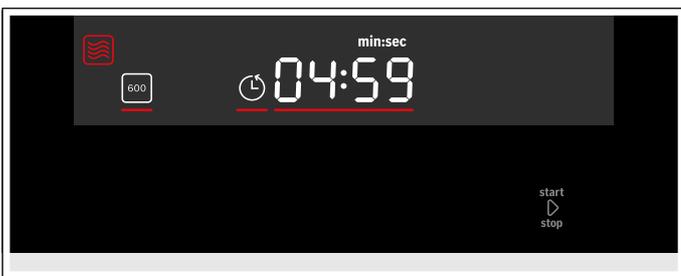
Példa: 600 wattos mikrohullám-fokozat, 5 perces időtartam.

1. A funkcióválasztóval válassza ki a Mikrohullám  fűtési módot.
A készülék üzemkész. A kijelzőn megjelenik javaslatként a maximális mikrohullám-teljesítmény , ez az érték bármikor módosítható.
2. A mikrohullám-fokozat érintőmezővel válassza a kívánt teljesítményfokozatot.



A kijelzőn megjelenik a mikrohullám-fokozat és egy javasolt időtartam.

3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
Utasítás: Először beállíthatja az időtartamot, azután a mikrohullám-fokozatot.
4. Koppintson a start  stop mezőre.



Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. A start  stop LED világít.

A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. Koppintson egy tetszőleges mezőre, vagy nyissa ki a készülék ajtaját.

Időtartam módosítása

A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

Mikrohullám-teljesítmény módosítása

Koppintson a  mezőre, amíg a kijelzőn ki nem választja a kívánt fokozatot.

Utasítások

- Többszöri koppintással a teljesítményfokozatok a legnagyobb teljesítményről a legkisebbre ugrik.
- Ha a mikrohullám funkciót csak az indítás után adja hozzá, a készülék szünetelteti a működést. Indítsa el az üzemet a start  stop mezővel

Üzemmód leállítása

1. Koppintson a start  stop mezőre, vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
A készülék működése megáll, a start  stop LED villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Koppintson a start  stop mezőre.
A készülék működése folytatódik, a start  stop LED világít.

Üzemmód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

Utasítás: Az üzemmód megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása

A mikrohullám funkció bármely más fűtési móddal kombinálva is használható. A készülék fűt, és ezzel egy időben bekapcsolja a mikrohullámot. Az étel így gyorsabban elkészül.

Kombinációs lehetőségek

-  Forró levegő
-  Légkeverős grillezés
-  Pizzafokozat
-  Grill

Kivétel:

-  900 W mikrohullám fokozat
-  Forró levegő, 40 °C

Kombinált üzemmód beállítása

Példa: forró levegő  190 °C és mikrohullám 360 W, 17 perc.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a forró levegő  funkciót.
Megjelenik egy javasolt hőmérsékleti érték.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
3. Koppintson a mikrohullám-teljesítmény  mezőre, amíg a kijelzőn ki nem választja a kívánt fokozatot.
Megjelenik egy javasolt időtartam.
4. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
5. Koppintson a start  stop mezőre.
Az üzemmód elindul, a start  stop LED világít. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.

A beállított időtartam letelt

Hangjelzés hallatszik, és a start  stop szimbólum nem világít tovább. A kombinált üzemmód befejeződött. A hangjelzés leállításához koppintson egy tetszőleges mezőre.

Mikrohullám-teljesítmény módosítása

Koppintson a  mezőre, amíg a kijelzőn ki nem választja a kívánt fokozatot.

Utasítások

- Többszöri koppintással a teljesítményfokozatok a legnagyobb teljesítményről a legkisebbre ugrik.
- Ha a mikrohullám funkciót csak az indítás után adja hozzá, a készülék szünetelteti a működést. Indítsa el az üzemet a start  stop mezővel

Üzemmód leállítása

1. Koppintson a start  stop mezőre, vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
A készülék működése megáll, a start  stop LED villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Koppintson a start  stop mezőre.
A készülék működése folytatódik, a start  stop LED világít.

Üzemmód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

Utasítás: Az üzemmód megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

Automata programok

Az automata programokkal egészen egyszerűen készíthet el ételeket. Válassza ki a programot, és adja meg az étel súlyát. Az automata program átveszi az optimális beállítást. 15 program közül választhat.

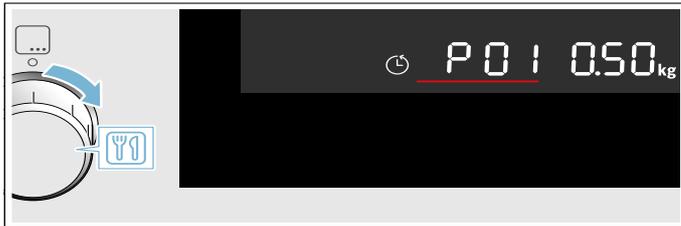
Utasítások

- Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és mérje meg. Ha a pontos súlyt nem tudja megadni, kerekítse a súlyt lefelé vagy felfelé.
- Az élelmiszert a hideg sütőtérbe tegye.
- A programokhoz mindig olyan hőálló edényt használjon, amely alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra, pl. üveg- vagy kerámiaedényt. Vegye figyelembe a programtáblázatban szereplő, tartozékokra vonatkozó tudnivalókat.
- Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételeket és a hűtőből kivett húst használjon. Mélyhűtött termékek esetén csak közvetlenül a mélyhűtőből kivett ételeket használjon.

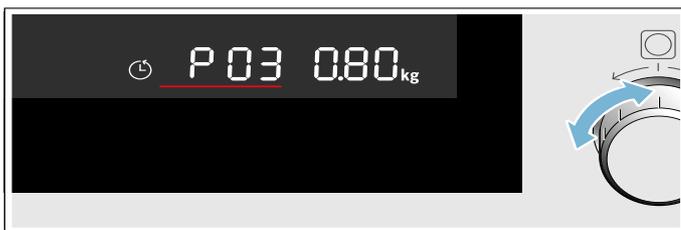
Program beállítása

Példa az ábrán: 3-as program 1 kilogramm súllyal.

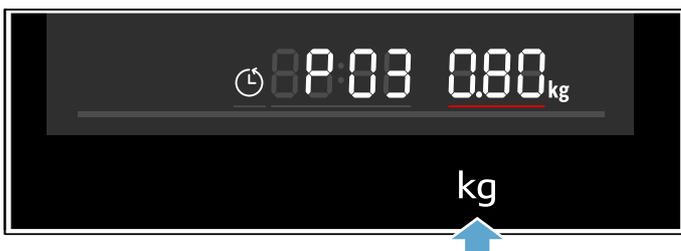
1. Állítsa a funkcióválasztót a  automata programra. A kijelzőn megjelenik az első programszám és egy javasolt súly.



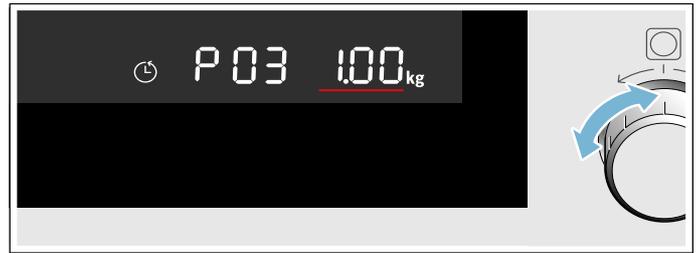
2. A forgatóválasztóval válassza ki a 3-as programszámot.



3. Koppintson a kg mezőre. A kijelzőn a súlybeállítás van kiemelve.



4. Állítsa be az 1 kg súlyt a forgatóválasztóval. A készülék automatikusan beállítja a súlyhoz megfelelő időtartamot.



5. Koppintson a start > stop mezőre. A program elindul. A kijelzőn láthatóan lefut az időtartam, a hőmérsékletjelző sáv és a LED start > stop világít.



Utasítások

- Indítás előtt a  és a kg mező segítségével válthat a programok és a súly között.
- Indítás után a programszám és a súly már nem módosítható. A beállított súlyt a kg mező segítségével jelenítheti meg.

A program befejeződött

Egy hangjelzés hallható. A program befejeződött, a készülék már nem fűt. Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Program módosítása

1. Kb. 4 másodpercig tartsa nyomva a start > stop mezőt. A rendszer visszaállítja a programot.
2. Válassza ki az új programot.

Üzem mód leállítása

1. Koppintson a start > stop mezőre, vagy nyissa ki a készülék ajtaját. A készülék működése megáll, a start > stop LED villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Koppintson a start > stop mezőre. A készülék működése folytatódik, a start > stop LED világít.

Üzem mód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

Utasítás: Az üzemmód megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

Programtáblázat

| Programszám | Élelmiszer | Súlytartomány kg-ban | Edény/tartozék, betolási magasság | Megjegyzések |
|-----------------------------------|---------------------------------------|----------------------|--|--|
| Felolvasztás | | | | |
| P 01 | Darált hús | 0,20 - 1,0 | lapos, nyitott edény az alsó rostélyon | A már felolvadt darált húst megfordítás után tegye külön. |
| P 02 | Hússzeletek | 0,20 - 1,0 | lapos, nyitott edény az alsó rostélyon | A folyadékot megfordításkor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel. |
| P 03 | Csirke, darabolt csirke | 0,40 - 1,80 | lapos, nyitott edény az alsó rostélyon | A folyadékot megfordításkor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel. |
| P 04 | Kenyér | 0,20 - 1,0 | lapos, nyitott edény az alsó rostélyon | Csak szükséges mennyiségű kenyeret olvasszon fel. Gyorsan másnapossá válik. Szükség esetén válassza szét a szeleteket. |
| Főzőprogramok | | | | |
| P 05 | Rizs | 0,05 - 0,20 | edény fedővel az alsó rostélyon | Ne használjon főzőtasakos rizst. A rizs főzéskor erősen habosodik. A súlyt a rizs (víz nélküli) súlya alapján állítsa be. Adjon a rizshez kétszeres, két és félszeres mennyiségű folyadékot. |
| P 06 | Burgonya | 0,15 - 1,0 | edény fedővel az alsó rostélyon | Vágja össze egyforma darabokra. Adjon hozzá 100 g-onként 1 ek vizet. |
| P 07 | Zöldségek | 0,15 - 1,0 | edény fedővel az alsó rostélyon | Vágja össze egyforma darabokra. Adjon hozzá 100 g-onként 1 ek vizet. |
| Kombinált főzési programok | | | | |
| P 08 | Felfújt, fagyasztott | 0,40 - 1,20 | nyitott edény, az alsó rostélyon | A felfújt ne legyen 3 cm-nél magasabb. |
| P 09 | Csirke, egész | 0,50 - 2,0 | nyitott edény, az alsó rostélyon | A mellrész nézzen lefelé. |
| P 10 | Sült hátszín, közepes | 0,50 - 1,5 | nyitott edény, az alsó rostélyon | |
| P 11 | Sült sertéstarja | 0,50 - 2,0 | edény fedővel, az alsó rostélyon | |
| P 12 | Bárány, közepesen átsütve | 0,80 - 2,0 | edény fedővel, az alsó rostélyon | Csont nélküli lapocka vagy comb bárányhúsból |
| P 13 | Vagdalt hús | 0,50 - 1,5 | nyitott edény, az alsó rostélyon | A vagdalt ne legyen 7 cm-nél magasabb. |
| P 14 | Hal, egész | 0,30 - 1,0 | nyitott edény, az alsó rostélyon | Vagdossa be előre a hal bőrét. Tegye a halat „úszó” pozícióban az edénybe. |
| P 15 | Rizses egytálétel friss hozzávalókból | 0,05 - 0,20 | magas edény fedővel, az alsó rostélyon | Csak a rizs súlyát adja meg. A zöldséges, halas vagy szárnyas rizses egytálételekhez használható. Csak friss összetevőket használjon. |

Időfunkciók beállítása

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik. Az  érintőmező segítségével előhívhatja a menüt, és váltogathat az egyes funkciók között. A kijelzőn világítanak a rendelkezésre álló funkciók szimbólumai, az éppen kiválasztott funkció kiemelve jelenik meg.

| Időfunkció | Használat |
|---|---|
|  Jelzőóra | A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. Az üzemmódtól és a többi időfunkciótól függetlenül működik, és nincs hatással a készülékre. |
|  Időtartam | A beállított időtartam lejártával a készülék automatikusan befejezi a működést. |
|  Idő | Amíg nem fut más funkció az előtérben, addig a kijelző a pontos időt mutatja. |

Csak a fűtési mód beállítása után jelenítheti meg az időtartamot a  mezővel. A jelzőóra bármikor beállítható.

Egy időtartam vagy jelzési idő letelte után hangjelzés hallatszik. A hangjelzést előzetesen leállíthatja a  mezőre koppintva.

Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy egy hangjelzés milyen hosszan hallatsszon.

→ "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon

Kérdezze le az időbeállításokat

Ha több időfunkciót állít be, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.

A jelzőóra , az időtartam  vagy a pontos idő  lekérdezéséhez koppintson addig a  mezőre, amíg a mindenkori szimbólum kiemelve nem jelenik meg. Üzem közben csak a jelzőóra és az időtartam áll rendelkezésre, készenléti módban csak a jelzőóra és a pontos idő elérhető. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

A jelzőóra beállítása

A jelzőóra konyhai óraként használható. Ez a készüléktől függetlenül működik. A jelzőóra saját hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.

1. Koppintson a  mezőre.
A kijelzőn világít a  szimbólum és az időszimbólumok.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a jelzési időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt. A jelzőóra elindul. A kijelzőn világít a  szimbólum és lefut a jelzési idő. A többi időszimbólum kialszik.

A jelzőórán beállított idő letelt

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn a **00:00** felirat látszik. A jelzőóra kikapcsolásához koppintson egy tetszőleges mezőre.

A jelzőórán beállított idő módosítása

A forgatóválasztóval módosítsa a jelzési időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

A jelzőórán beállított idő törlése

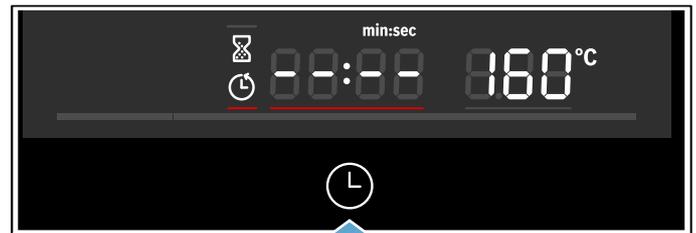
A forgatóválasztóval állítsa vissza a jelzőórán beállított időt a következőre: **00:00**. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. A jelzőóra ezzel ki van kapcsolva.

Időtartam beállítása

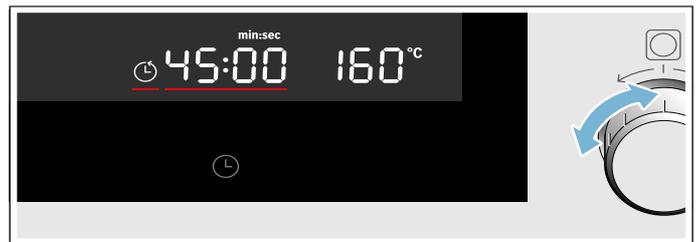
Beállíthatja a készüléken az étel sütési időtartamát. Amikor az időtartam lejárt, a készülék automatikusan kikapcsol. A sütési idő véletlen túllépése sem fordulhat elő.

Példa az ábrán: Forró levegő fűtési mód, 45 perces időtartam.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot. A kijelzőn megjelenik javaslatként egy hőmérsékletérték.
2. Szükség esetén a forgatóválasztóval módosítsa a hőmérsékletet.
3. Koppintson kétszer a  mezőre.
A kijelzőn megjelenik a következő: **-- : --** és az időszimbólumok világítanak.



4. A forgatóválasztóval állítson be 45 perces időtartamot.



5. Koppintson a start  stop mezőre.
A sütő működni kezd. A kijelzőn láthatóan lefut az időtartam, és a LED start  stop világít. A többi időszimbólum kialszik.

Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a **00:00** felirat látszik.

1. Koppintson a  mezőre.
A jel kialszik.
2. Forgassa a funkcióválasztót nullára.
A készülék ki van kapcsolva.

Időtartam módosítása

A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

Az időtartam törlése

Ha beállította a jelzőóra funkciót, utána koppintson a ⊖ mezőre. Csak ezután tudja az időtartamot módosítani.

A forgatóválasztóval állítsa vissza az időtartamot a következő értékre: 00:00. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

Az első üzembe helyezés

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

Pontos idő beállítása

Üzembe helyezéskor az időkijelzés jelenik meg kiemelve. A 12:00 érték villog a kijelzőn, és a ⊖ szimbólum világít. Állítsa be a pontos időt.

1. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.
2. Koppintson a ⊖ mezőre.
Az időt a készülék beállította.

Az idő módosítása

Utasítás: A készüléknek kikapcsolt állapotban kell lennie ahhoz, hogy a pontos idő beállítható legyen.

1. Koppintson kétszer a ⊖ mezőre.
A kijelzőn megjelenik a ⊖ szimbólum és a pontos idő.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
3. Koppintson a ⊖ mezőre.
Az időt a készülék beállította.

Utasítások

- Ha a pontos idő beállítása után nem koppint a ⊖ mezőre, akkor a készülék néhány másodperc elteltével automatikusan átveszi a beállított értéket.
- Ha a beállítás időtartama alatt mozgatta a funkcióválasztót, akkor vissza kell állítania nulla állásba. Csak ezután használhatja a készüléket.
- A készülék Standby állapotban történő fogyasztásának csökkentéséhez eltüntetheti az időt.

Gyerekzár

A készülék gyerekzárral van ellátva annak érdekében, hogy gyermekek ne kapcsolhassák be véletlenül.

Bekapcsolás és kikapcsolás

1. Forgassa a funkcióválasztót nullára.
2. Kb. 4 másodpercig tartsa nyomva a ☰ mezőt.
A kijelzőn megjelenik a ∞ szimbólum. A gyerekzár be ill. ki van kapcsolva.

Utasítások

- Ha beállított jelzési időt ☰, akkor az tovább fut. Amíg a gyerekzár aktív, a jelzési idő nem módosítható.
- A hangjelzéseket, amilyen pl. a jelzési idő letelte után hallatszik, egy tetszőleges mezőre koppintva állíthatja le.

Alapbeállítások

Készülékének optimális és egyszerű kezelése érdekében különféle beállítások állnak rendelkezésre. Ezeket a beállításokat szükség szerint módosíthatja.

Alapbeállítások megváltoztatása

A készüléknek kikapcsolva kell lennie.

- Néhány másodpercig tartsa nyomva a  mezőt.
A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás.
- A forgatóválasztóval módosítsa az alapbeállítást.
- Koppintson a  mezőre.
A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás. A  mezővel végigmehet az összes alapbeállításon, és a forgatóválasztóval módosíthatja azokat.
- Néhány másodpercig tartsa nyomva a  mezőt.
A készülék az összes beállítást átveszi.
Ha a készülék készenléti módban van, a beállítások bármikor módosíthatók.

Megszakítás

Ha nem szeretné menteni a módosításokat, forgassa el a funkcióválasztót. Ekkor mentés nélkül kilép az alapbeállításokból.

Az alapbeállítások listája

Készüléke felszereltségétől függően nem érhető el minden alapbeállítás.

| | Alapbeállítás | Lehetőségek | Magyarázat |
|---|---|--|--|
|  1 | Hangjelzés időtartama 2 = közepes = 30 másodperc 1 = be | 1 = rövid = 10 másodperc 3 = hosszú = 2 perc | Jelzés időtartam lejártá vagy jelzőórán beállított idő után |
|  2 | Hangjelzés gombja 1 = be |  = ki | Hangjelzés gombnyomáskor |
|  3 | Kijelző fényereje 2 = normál | 1 = csekély 3 = nagy | Kijelző fényerejének beállítása |
|  4 | Idő kijelzés 1 = be |  = ki | Pontos idő megjelenítése a kijelzőn |
|  5 | Sütőtér-világítás 1 = be |  = ki | Sütőtér-világítás be- és kikapcsolása |
|  6 | Gyári beállítás  = ki | 1 = be | Készülék gyári beállításainak visszaállítása |
|  7 | Bemutató mód  = ki | 1 = be | Bemutató mód be- és kikapcsolása Utasítás: A bemutató mód csak a készülék csatlakoztatása utáni első 5 percen látható. |
|  8 | Hangjelzés hangereje 2 = normál | 1 = alacsony 3 = magas | Hangjelzés hangerejének beállítása |

Tisztítás

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

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.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegekparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

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.

Megfelelő tisztítószer

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat. A készülék típusa szerint nem minden terület található meg az Ön készülékén.

Figyelem!

Felületi károsodások

Ne használjon

- maró vagy súroló tisztítószer,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót,
- speciális tisztítót a melegen tisztításhoz.

Az új szivacs kendőket használat előtt alaposan mossa ki.

Javaslat: A vevőszolgálatnál kiemelten ajánlott tisztító- és ápolószereket vásárolhat. Tartsa be a gyártó útmutatásait.

Mikroszálás kendő

A mikroszálás kendő különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására. Egy lépésben távolítja el a nedves és zsírtartalmú szennyeződéseket.

Rendelési szám 466 148

Ápolókendő nemesacél felületekhez

A felületeket ellenőrzött és olajjal átitatott (nálunk megrendelhető) ápolókendővel kezelheti, ezzel növelve az ujjlenyomatokkal és karcolásokkal szembeni ellenálló képességüket.

Rendelési szám 311 134

Ápolóolaj modern nemesacél felületekhez

Az olaj, amely a kendőkben található, üvegben nálunk megrendelhető.

Rendelési szám 311 567

Zsíroldó

Intenzív felülettisztításhoz makacs, zsíros szennyeződések esetén.

Rendelési szám 311 781

| Terület | Tisztítószer |
|--|--|
| A készülék elülső oldala | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, és puha tör-lőruhával szárítsa meg. Ne használjon üveg-tisztítót, fém vagy üvegekparót a tisztításhoz. |
| Kijelző | Mikroszálás törőlkendővel vagy enyhén benedvesített törőlkendővel törölje le. Ne nedves törőlkendővel törölje le. |
| Készülék elülső oldala nemesacél részekkel | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, és puha tör-lőruhával szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-tisztítószer kaphatók. Ne használjon üvegtisztítót, fém vagy üvegekparót a tisztításhoz. |
| Nemesacél sütőtér | Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, és puha tör-lőruhával szárítsa meg. Erős szennyeződés esetén: Sütőtisztítószer csak hideg sütőtérben használjon. A legjobb, ha nemesacélhoz való szivacsot használ. Ne használjon sütőtisztító spray-t, sem egyéb agresszív sütőtisztító szert vagy súrolószert. A súrolópárnák, durva szivacsok és edény-tisztítók sem használhatók. Ezek az eszközök megkarcolják a felületet. A belső felületeket hagyja teljesen megszáradni. |
| Mélyedés a sütőtérben | Nedves kendő: A forgótányér-meghajtásnál nem kerülhet víz a készülék belsejébe. |
| Forgótányér és görgő-karika | Forró mosogatószeres víz: Amikor visszahelyezi a forgótányért, annak érezhetően illeszkednie kell a tengelyre. |
| Rostély | Forró mosogatószeres víz: Nemesacél-tisztító szerrel vagy mosogató-gépben tisztítsa. |
| Ajtólapok | Ablaktisztító szer: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne használjon üvegekparót. |
| Tömítés | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, ne súrolja. Ne használjon fém- vagy üvegekparót a tisztításhoz. |
| Tartozékok | Forró mosogatószeres víz: Áztassa be és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. |

Utasítások

- A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.
- Az ajtólapokon lévő, fénytörésre emlékeztető árnyékok a sütőtér világításának fényreflexei.

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.

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.

Néhány hibakijelzésnél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Mit tegyünk meghibásodás esetén?

| Hibakijelzés | Lehetséges ok | Hiba elhárítása / útmutatás |
|--|--|---|
| A készülék nem működik | A csatlakozódugó nincs bedugva. | Dugja be a csatlakozódugót |
| | Áramkimaradás | Ellenőrizze, hogy a konyhában világít-e a lámpa. |
| | A biztosíték meghibásodott | Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítéka rendben van-e. |
| | Hibás kezelés | Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be. |
| A 12:00 érték villog a kijelzőn, és a  szimbólum világít. | Áramkimaradás | Állítsa be újra az időt. |
| A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható. | Beállítás után nem koppintott a start  stop mezőre. | Koppintson a start  stop mezőre, vagy törölje a beállítást úgy, hogy a funkcióválasztóval kiválaszt egy másik funkciót. |
| A mikrohullám nem működik. | Az ajtó nincs teljesen becsukva. | Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba. |
| | Nem koppintott a start  stop mezőre. | Koppintson a start  stop mezőre. |
| Az ételek lassabban melegszenek fel, mint korábban | Túl kicsi mikrohullám-teljesítmény lett beállítva. | Válasszon nagyobb mikrohullám-teljesítményt. |
| | A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe. | Kétszeres mennyiség – kétszeres idő. |
| | Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál. | Az ételeket időközben keverje meg vagy fordítsa meg. |
| A mikrohullám üzemmód minden látható ok nélkül megszakad. | A mikrohullámú sütő meghibásodott. | Ha ez a hiba ismételtelen fellép, hívja a vevőszolgálatot. |
| A készüléket be lehet állítani, de nem fűt. A kijelzőn villog a kettőspont. | A készülék bemutató módban van. | Kapcsolja ki a bemutató üzemmódot az alapbeállításoknál. Utasítás: A bemutató mód csak a készülék csatlakoztatása utáni első 5 percben látható. |
| A kijelzőmezőn megjelenik a következő: E 1. | A termikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. | Hívja a vevőszolgálatot. |
| A kijelzőmezőn megjelenik a következő: E 2. | Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. | Érintsen meg egy tetszőleges gombot vagy csavarja meg a forgatóválasztót. |
| A kijelzőmezőn megjelenik a következő: E 3. | A sütőfunkció nem működik. | Hívja a vevőszolgálatot. |
| A kijelzőmezőn megjelenik a következő: E 4. | A termikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. | Hívja a vevőszolgálatot. |
| A kijelzőmezőn megjelenik a következő: E 11. | Nedvesség a kezelőfelületen. | Hagyja megszáradni a kezelőfelületet. |
| A kijelzőmezőn megjelenik a következő: E 17. | A gyors felfűtés nem működik. | Hívja a vevőszolgálatot. |

Vevőszolgálat

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

Termékszám és gyártási szám

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

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

Ügyfélszolgálat 

Tartsa szem előtt, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezelésként 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

A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

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

Akrilamid az élelmiszerekben

Melyik ételre vonatkozik?

Az akrilamid elsősorban a magas hőmérsékleten elkészített gabona és burgonyatermékekénél mint pl. a burgonyaszirumnál, hasábburgonyánál, pirítósnál, zsemlemnél, kenyérnél, finompékárúnál (kekszek, mézeskalács, spekulatius – adventi mézes sütemény) keletkezik.

| | Tipp az ételek akrilamidban szegény elkészítéséhez |
|-------------------------------|--|
| Általános | A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek. Az ételeket aransárgára pirítsa, ne túl sötétre. A nagy, vastag főznievaló kevesebb akrilamidot tartalmaz. |
| Sütés | Max. 180 °C-os forró levegőn a tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását. |
| Aprósütemény | Max. 180 °C-os forró levegőn a tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását. |
| Sütőben készült hasábburgonya | Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a tartozékon. Legalább 400 g-ot süssön sütésenként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki. |

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnel

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatóak. Megmutatjuk Önnel, melyik fűtési mód, hőmérséklet vagy mikrohullám-teljesítmény a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Tippeket adunk az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítások

- A táblázatban szereplő értékek mindig a hideg és üres sütőtérbe való betolásra érvényesek. Csak akkor melegítsen elő, ha ez a táblázatban szerepel. Használat előtt minden olyan tartozékot vegyen ki a sütőtérből, amelyre nincs szüksége.
- A tartozékot csak az előmelegítés után bélelje ki sütőpapírral.
- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Az értékek az élelmiszerek minőségétől és tulajdonságaitól függenek.
- A mellékelt tartozékokat használja. További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.
- Mindig használjon edényfogót, amikor a forró tartozékot vagy edényt kiveszi a sütőtérből.

Felolvasztás, felmelegítés és főzés mikrohullámmal

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

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

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

Előfordulhat, hogy más mennyiségekkel dolgozik, mint ahogyan az a táblázatban meg van adva. Használja a hüvelykujj-szabályt; kétszer akkora mennyiség kétszer annyi idő, fele akkora mennyiség fele akkora idő.

Az edényt mindig az alsó rostély közepére tegye. Így a mikrohullámok az ételeket minden oldalról érik.

Felolvasztás

Utasítások

- A fagyasztott élelmiszert nyitott edényben tegye a rostélyra.
- Kényes darabokat, mint pl. csirkeláb és szárny, vagy a hús zsíros részét takarja le egy kis alufóliával. A fólia nem érhet hozzá a sütőtér falához. A felolvasztási idő fele után vegye le az alufóliát.
- Az ételt időközben 1-szer 2-szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg. Megfordításkor öntse le a felolvasztás folyamán keletkezett folyadékot.
- Pihentesse a felolvasztott ételt még 10-60 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon. Szárnyasoknál ekkor ki tudja venni a belsőségeket.

| Felolvasztás | Súly | Mikrohullámú sütő teljesítménye watt-ban, időtartam percben | Útmutatás |
|---|---------|---|--|
| Hús egészben marhából, borjúból vagy sertésből (csonttal vagy csont nélkül) | 800 g | 180 W, 15 perc + 90 W, 10-20 perc | többször fordítsa meg |
| | 1 kg | 180 W, 20 perc + 90 W, 15-25 perc | |
| | 1,5 kg. | 180 W, 30 perc + 90 W, 20-30 perc | |
| Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből | 200 g | 180 W, 3 perc + 90 W, 10-15 perc | forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól |
| | 500 g | 180 W, 5 perc + 90 W, 15-20 perc | |
| | 800 g | 180 W, 8 perc + 90 W, 15-20 perc | |
| Darált hús, vegyes | 200 g | 90 W, 10-15 perc | lehetőleg laposan fagyassza le többször fordítsa meg, a már felolvadt húst tegye külön |
| | 500 g | 180 W, 5 perc + 90 W, 10-15 perc | |
| | 800 g | 180 W, 8 perc + 90 W, 15-20 perc | |
| Szárnyas vagy darabolt szárnyas | 600 g | 180 W, 8 perc + 90 W, 10-15 perc | közben fordítsa meg |
| | 1,2 kg | 180 W, 15 perc + 90 W, 25-30 perc | |
| Kacsa | 2 kg | 180 W, 20 perc + 90 W, 30-40 perc | többször fordítsa meg |
| Halfilé, halkotlett vagy -szelet | 400 g | 180 W, 5 perc + 90 W, 10-15 perc | a kiolvasztott részeket válassza el egymástól |
| Egész hal | 300 g | 180 W, 3 perc + 90 W, 10-15 perc | - |
| | 600 g | 180 W, 8 perc + 90 W, 10-15 perc | |
| Zöldség, pl. borsó | 300 g | 180 W, 10-15 perc | közben óvatosan keverje meg |
| | 600 g | 180 W, 10 perc + 90 W, 10-15 perc | |
| Gyümölcs, pl. málna | 300 g | 180 W, 7-10 perc | közben óvatosan keverje meg, a kiolvasztott részeket válassza el egymástól |
| | 500 g | 180 W, 8 perc + 90 W, 5-10 perc | |

| Felolvasztás | Súly | Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percben | Útmutatás |
|---|-------|--|---|
| Vaj felolvasztása | 125 g | 180 W, 1 perc + 90 W, 2-4 perc | a csomagolást teljesen távolítsa el |
| | 250 g | 360 W, 1 perc + 90 W, 2-4 perc | |
| Egész kenyér | 500 g | 180 W, 6 perc + 90 W, 5-10 perc | közben fordítsa meg |
| | 1 kg | 180 W, 12 perc + 90 W, 15-25 perc | |
| Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény | 500 g | 90 W, 15-20 perc | csak máz, tejszín vagy krém nélküli süteményekhez, a süteménydarabokat válasza el egymástól |
| | 750 g | 180 W, 5 perc + 90 W, 10-15 perc | |
| Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény | 500 g | 180 W, 5 perc + 90 W, 10-15 perc | csak máz, tejszín vagy zselatin nélküli süteményekhez |
| | 750 g | 180 W, 7 perc + 90 W, 10-15 perc | |

A mélyhűtött ételek felolvasztása, felmelegítése vagy főzése

Utasítások

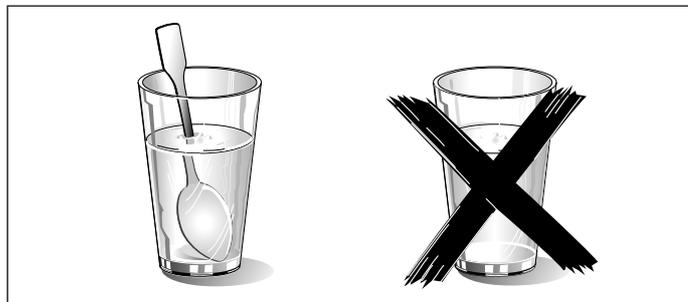
- Vegye ki a készítelt a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
- A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint ha púpozva vannak. Ezért lehetőleg laposan rendezze el az ételt az edényben. Az élelmiszereket nem szabad egymásra rétegezni.
- Mindig fedje le az ételt. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.
- Időközben az ételeket 2-3-szor meg kell keverni, ill. fordítani.
- Felmelegítés után hagyja az ételt 2-5 percre pihenni a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy edényfogót, ha kiveszi az edényt.
- Az ételek saját íze teljesen megmarad. Ezért csak takarékosan sózzon és fűszerezzen.

| A mélyhűtött ételek felolvasztása, felmelegítése vagy főzése | Súly | Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percben | Megjegyzések |
|--|-----------|--|--|
| Menü, egytálétel, készétel | 300-400 g | 600 W, 10-15 perc | Vegye ki az ételt a csomagolásból, melegítéshez fedje le |
| Leves | 400-500 g | 600 W, 8-10 perc | zárt edény |
| Egytálételek | 500 g | 600 W, 10-15 perc | zárt edény |
| | 1 kg | 600 W, 20-25 perc | |
| Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt | 500 g | 600 W, 15-20 perc | zárt edény |
| | 1 kg | 600 W, 25-30 perc | |
| Hal, pl. filé | 400 g | 600 W, 10-15 perc | lefedve |
| | 800 g | 600 W, 18-20 perc | |
| Köreték, pl. rizs, tészta | 250 g | 600 W, 2-5 perc | zárt edény, adjon hozzá folyadékot |
| | 500 g | 600 W, 8-10 perc | |
| Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa | 300 g | 600 W, 8-10 perc | zárt edény, adjon hozzá 1 evőkanál vizet |
| | 600 g | 600 W, 15-20 perc | |
| Tejfölös spenót | 450 g | 600 W, 11-16 perc | víz hozzáadása nélkül főzze |

Ételek felmelegítése

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



Figyelem!

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

Utasítások

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

| Ételek felmelegítése | Súly | Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percben | Megjegyzések |
|--|-------------------|--|---|
| Menü, egytálétel, készétel | 350-500 g | 600 W, 5-10 perc | Vegye ki az ételt a csomagolásból, melegítéshez fedje le |
| Italok | 150 ml | 900 W, 1-2 perc | Figyelem! Tegyen kanalat az üvegbe, az alkoholtartalmú italokat ne hevítse túl, közben ellenőrizze |
| | 300 ml | 900 W, 2-3 perc | |
| | 500 ml | 900 W, 3-4 perc | |
| Bébiételek, pl. tejesüveg | 50 ml | 360 W, kb. 1 perc | Az üvegeket cumi vagy fedő nélkül állítsa a sütőtér aljára, felmelegítés után jól rázza meg vagy keverje össze, feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet |
| | 100 ml | 360 W, 1-2 perc | |
| | 200 ml | 360 W, 2-3 perc | |
| Leves | | | |
| 1 tányér | 175 g | 900 W, 2-3 perc | - |
| 2 csésze | csészénként 175 g | 900 W, 4-5 perc | |
| 4 csésze után | csészénként 175 g | 900 W, 5-6 perc | |
| Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt | 500 g | 600 W, 10-15 perc | lefedve |
| Egytálétel | 400 g | 600 W, 5-10 perc | zárt edény |
| | 800 g | 600 W, 10-15 perc | |
| Zöldség | 150 g | 600 W, 2-3 perc | adjon hozzá kevés folyadékot |
| | 300 g | 600 W, 3-5 perc | |

Ételek főzése

Utasítások

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

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

| Ételek főzése | Súly | Mikrohullámteljesítmény wattban, időtartam percben | Megjegyzések |
|--|---------|--|--|
| Egész csirke, friss, belsőségek nélkül | 1,5 kg. | 600 W, 30-35 perc | félidőnél fordítsa meg |
| Halfilé, friss: | 400 g | 600 W, 5-10 perc | - |
| Zöldség, friss | 250 g | 600 W, 5-10 perc | vágja össze egyforma darabokra; darabja 100 g, adjon hozzá 1 vagy 2 evőkanál vizet; időnként keverje meg |
| | 500 g | 600 W, 10-15 perc | |
| Burgonya: | 250 g | 600 W, 8-10 perc | vágja össze egyforma darabokra; darabja 100 g, adjon hozzá 1 vagy 2 evőkanál vizet; időnként keverje meg |
| | 500 g | 600 W, 11-14 perc | |
| | 750 g | 600 W, 15-22 perc | |
| Rizs | 125 g | 600 W, 7-9 perc + 180 W, 15-20 perc | adjon hozzá kétszeres mennyiségű folyadékot, használjon magas falú, zárt edényt |
| | 250 g | 600 W, 10-12 perc + 180 W, 20-25 perc | |
| Édességek, pl. puding (porból) | 500 ml | 600 W, 7-9 perc | közben 2-3-szor keverje meg a habverővel |
| Gyümölcs, kompót | 500 g | 600 W, 9-12 perc | - |

Mikrohullámmal készíthető popcorn

Utasítások

- Lapos, hőálló üvegedényt használjon, pl. egy felfújtforma tetejét, egy üvegtányért vagy egy üvegtálat (Pyrex)
- Az edényt mindig állítsa a rostélyra.
- Ne használjon porcelán- vagy mélytányért.
- Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint. Terméktől és mennyiségtől függően szükség lehet az időtartam módosítására.

- Hogy a popcorn ne égjen oda, 1 perc és 30 másodperc elteltével rövid időre vegye ki a popcornos zacskót és rázza össze. Vigyázat forró!

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

- Óvatosan nyissa ki a popcornos zacskót, forró gőz távozhat.
- Soha ne a maximális mikrohullám-teljesítményt állítsa be.

| | Súly | Tartozékok | Mikrohullámteljesítmény wattban, időtartam percben |
|-----------------------------------|-------------------|----------------|--|
| Mikrohullámmal készíthető popcorn | Zacskónként 100 g | Edény, rostély | 600 W, 3-5 perc |

Tippek mikrohullámhoz

| | |
|---|---|
| Az előkészített ételmennyiséghez nem talál beállítási adatokat. | Az alábbi gyakorlati szabály szerint hosszabbítsa meg vagy rövidítse le a főzési időket: Kétszeres mennyiség = csaknem kétszeres idő fél mennyiség = fele idő |
| Az étel túl száraz lett. | Következő alkalommal rövidebb főzési időt állítson be vagy alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt válasszon. Fedje le az ételt és adjon hozzá több folyadékot. |
| Az étel a beállított idő letelte után még mindig nem olvadt ki, nem lett forró vagy nem főtt meg. | Hosszabb időt állítson be. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges. |
| A főzési idő letelte után az étel a széleken túlmelegedett, a közepe pedig még nincs kész. | Időközben keverje meg és a következő alkalommal alacsonyabb teljesítményt és hosszabb időtartamot válasszon. |
| Felolvasztás után a szárnyas vagy a hús kívül elkezdett főni, belül azonban még nem olvadt ki. | Következő alkalommal kisebb mikrohullám-teljesítményt válasszon. A felolvasztandó élelmiszert nagy mennyiség esetén többször fordítsa meg. |

Torták és sütemények

A táblázatokhoz

Utasítások

- Az időértékek nem előmelegített sütőre vonatkoznak.
- Hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel, és ha szükséges, legközelebb eggyel magasabbal. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít.

- A további információkat lásd itt Sütési ötletek a mellékelt táblázatokban.
- A süteményformát mindig az alsó rostély közepére tegye.

Sütőformák:

Utasítás: A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

| Sütemények formában | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam percben |
|---|---------------------------------|------------|----------------|----------------------------------|-------------------|
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű | koszorú/négyszögletes sütőforma | | 170-180 | 90 | 40-50 |
| Kevert tészta, finom (pl. omlós sütemény)* | koszorú/négyszögletes sütőforma | | 150-170 | - | 70-90 |
| Tortalap kevert tésztából | Gyümölcsstortaforma | | 160-180 | - | 30-40 |
| Gyümölcsös sütemény finom, kevert tészta | kerek/kuglófforma | | 170-180 | 90 | 35-45 |
| Piskótalap, 2 tojásos | Gyümölcsstortaforma | | 160-170 | - | 20-25 |
| Piskótatorta, 6 tojásos | sötét kerek sütőforma | | 170-180 | - | 35-45 |
| Omlós tésztalap széllel | sötét kerek sütőforma | | 170-190 | - | 30-40 |
| Gyümölcs- vagy túró torta omlós tésztalappal* | sötét kerek sütőforma | | 170-190 | 180 | 35-45 |
| Wáhe (svájci süti)** | sötét kerek sütőforma | | 190-200 | - | 45-55 |
| Kuglóf | Kuglófforma | | 170-180 | - | 40-50 |
| Pizza, vékony tészta, kevés feltét** | kerek pizzatepsi | | 220-230 | - | 15-25 |
| Pikáns sütemény** | sötét kerek sütőforma | | 200-220 | - | 50-60 |
| Diós sütemény | sötét kerek sütőforma | | 170-180 | 90 | 35-45 |
| Kelt tészta száraz töltelékkel | kerek pizzatepsi | | 160-180 | - | 50-60 |
| Kelt tészta lédús töltelékkel | kerek pizzatepsi | | 170-190 | - | 55-65 |
| Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből | kerek pizzatepsi | | 170-190 | - | 35-45 |
| Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből | kerek pizzatepsi | | 160-180 | - | 60-70 |
| Rétes, édes | kerek pizzatepsi | | 190-210 | 180 | 35-45 |

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

** A formát közvetlenül a forgótányérra állítsa.

| Aprósütemény | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Időtartam percben |
|------------------------------------|----------------------------|------------|--------------------|-------------------|
| Aprósütemény | kerek pizzatepsi | | 150-170 | 25-35 |
| Mandulás habcsók | kerek pizzatepsi | | 110-130 | 35-45 |
| Habcsók | kerek pizzatepsi | | 100 | 80-100 |
| Muffin | muffin sütőforma rostélyon | | 160-180 | 35-40 |
| Forró zsírban készült sütemény | kerek pizzatepsi | | 200-220 | 35-45 |
| Leveles tésztából készült sütemény | kerek pizzatepsi | | 190-200 | 35-45 |
| Kelt tésztás sütemény | kerek pizzatepsi | | 200-220 | 25-35 |

| Kenyér- és zsemlefélek | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam percben |
|---------------------------------|------------------|---|-----------------|-------------------|
| Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből | kerek pizzatepsi |  | 210-230 | 50-60 |
| Lepénykenyér* | kerek pizzatepsi |  | 220-230 | 25-35 |
| Zsemle | kerek pizzatepsi |  | 210-230 | 25-35 |
| Zsemle kelt tésztából, édes | kerek pizzatepsi |  | 200-220 | 15-25 |

* A formát közvetlenül a forgótányérra állítsa.

Sütési ötletek

| | |
|--|--|
| Saját recept szerint szeretne sütni. | Tájékozódjék a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján. |
| Ha szilikonból, üvegből, műanyagból vagy kerámiából készült sütőformát szeretne használni. | A sütőformának 250 °C-ig hőállónak kell lennie. Ezekben a formákban a sütemények kevésbé barnulnak meg. Ha hozzákapcsolja a mikrohullámot, a táblázatban megadott értékhez képest esetleg rövidebb lesz az időtartam. |
| Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e. | A megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szúrjon a sütemény legmagasabb részébe egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fára, akkor a sütemény kész. |
| A sütemény összeesik. | Legközelebb kevesebb folyadékot használjon, vagy állítsa a sütő hőmérsékletét 10 fokkal alacsonyabbra, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Tartsa be a receptben megadott keverési időket. |
| A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt. | Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt. |
| A sütemény túl sötét lett. | Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és süsse valamivel hosszabb ideig a süteményt. |
| A sütemény túl száraz. | Fogpiszkálóval szúrjon lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcslevél vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és állítsa rövidebbre a sütési időt. |
| A kenyér vagy a sütemény (pl. túró torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csíkokban vizes). | A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményeknél előbb süsse meg az alapot, szórja meg mandulával vagy zsemlemorzssával, és azután tegye rá a töltelékét. Tartsa be a receptet és a sütési időt. |
| A süteményt nem lehet kiborítani. | Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percig hűlni, akkor könnyebben kiborítható a sütőformából. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óvatosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törülkövel. A következő alkalommal a sütőformát jobban kenje ki, és szórja meg zsemlemorzssával. |
| Saját hőmérővel megmérte a sütő hőmérsékletét, és eltérést tapasztalt. | A sütő hőmérsékletét a gyártó a sütőtér közepén egy ellenőrző rostéllyal méri meg egy meghatározott idő után. A mért értéket valamennyi edény és tartozék befolyásolja, úgyhogy a saját méréseknél mindig lesz eltérés. |
| A sütőforma és a rostély között szikrák keletkeznek. | Ellenőrizze, hogy a sütőforma külseje tiszta-e. Változtassa meg a forma helyzetét a sütőtérben. Ha ez nem segít, mikrohullám nélkül süssön tovább. Ebben az esetben a sütési idő hosszabb. |

Sütés és grillezés

A táblázatokhoz

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

Kiegészítő információk a "Tippek sütéshez és grillezéshez" fejezetben található a táblázatok után.

Edény

Bármilyen hőálló, mikrohullámú sütőhöz alkalmas edény használható. A fémből készült sütőformák csak mikrohullámú sütő nélküli sütéshez alkalmasak.

Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót vagy konyharuhát a kivételéhez.

Tegye a forró üvegedényt egy száraz konyharuhára. Ha az alátét nedves vagy hideg, az üveg megrepedhet.

Tudnivalók a sütéshez

Utasítások

- Hús és szárnyas sütéséhez magas sütőformát használjon.
- Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe. Ne legyen túl nagy.
- Hús:
Az edény aljára tegyen egy kis folyadékot. Párolt sültől kicsivel több folyadékot használjon. Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat. Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percig a kikapcsolt, zárt sütőben pihenni. Így a hús szaftja jobban eloszlik.
- Szárnyasok:
Az idő $\frac{2}{3}$ -ának letelte után fordítsa meg a húsdarabokat.

Tudnivalók a grillezéshez

Utasítások

- Mindig zárt sütőajtónál grillezzen, és soha ne melegítsen elő.
- A grillszelvények lehetőleg legyenek ugyanakkorák. A frissensültnek legalább 2-3 cm vastagnak kell lennie. Akkor egyenletesen pirulnak meg és finom szaftosak maradnak. A frissensültet csak grillezés után sózza meg.

Marhahús

Utasítások

- Fordítsa meg a párolt marhasültet az idő $\frac{1}{3}$ és $\frac{2}{3}$ részének letelte után. A végén még kb. 10 percig hagyja állni.

- A grillszelvényeket grillfogóval forgassa. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a szaftja és túl száraz lesz.
- A sötét hús, pl a marha, gyorsabban megpirul, mint a világos hús, pl. borjú vagy sertés. A világos húsból vagy halból való grillszelvények felülete gyakran csak világosbarna, belül azonban puha és lédús.
- A grillfűtőtest automatikusan kapcsol ki és be. Ez normális. A be-kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.

- A marhafilé és a sült hátszín félidőnél fordítsa meg. A végén még kb. 10 percig hagyja állni.
- Fordítsa meg a steaket az idő $\frac{2}{3}$ részének letelte után.

| Marhahús | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet °C, grillfokozat | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam percben |
|---------------------------------|---------------|------------|------------------------------|----------------------------------|----------------------|
| Párolt marhasült, kb. 1 kg | zárt edény | | 180-200 | - | 120-143 |
| Marhafilé, közepes, kb. 1 kg | nyitott edény | | 180-200 | 90 | 30-40 |
| Sült hátszín, közepes, kb. 1 kg | nyitott edény | | 210-230 | 180 | 30-40 |
| Steak, közepes, 3 cm vastag | felső rostély | | 3 | - | Mindkét oldal: 10-15 |

Borjűhús

Utasítás: A borjűsültet és -csülköt félidőnél fordítsa meg. A végén még kb. 10 percig hagyja állni.

| Borjűhús | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam percben |
|-------------------------|------------|------------|----------------|----------------------------------|-------------------|
| Borjűsült, kb. 1 kg | zárt edény | | 180-200 | - | 110-130 |
| Borjűcsülök, kb. 1,5 kg | zárt edény | | 200-220 | - | 120-130 |

Sertésűhús

Utasítások

- A sovány sertéssültet és a bőr nélküli sültet félidőnél fordítsa meg. A végén még kb. 10 percig hagyja állni.
- A sültet bőrével felfelé tegye az edénybe. Vagdalja be a bőrét. Ne fordítsa meg a sültet. A végén még kb. 10 percig hagyja állni.

- A sertésfilét és a füstölt karajt ne fordítsa meg. A végén még kb. 5 percig hagyja állni.
- Fordítsa meg a tarjából készült sültet az idő $\frac{2}{3}$ -ának letelte után.

| Sertésűhús | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet °C, grillfokozat | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam percben |
|---|---------------|------------|------------------------------|----------------------------------|--|
| Sült bőr nélkül (pl. tarja), kb. 750 g* | zárt edény | | 220-230 | 180 | 40-50 |
| Bőrös sült (pl. lapocka) kb. 1,5 kg* | nyitott edény | | 190-210 | - | 130-150 |
| Sertésfilé, kb. 500 g* | zárt edény | | 220-230 | 90 | 25-30 |
| Sertéssült, sovány, kb. 1 kg* | zárt edény | | 210-230 | 90 | 60-80 |
| Füstölt tarja csonttal, kb. 1 kg* | nyitott edény | - | - | 360 | 45-45 |
| Tarjából készült steak, 2 cm vastag** | | | 3 | - | 1. oldal: kb. 15-20 2. oldal: kb. 10-15 |
| * alsó rostély | | | | | |
| ** felső rostély | | | | | |

Bárány

Utasítás: A bánycombot a félidőnél fordítsa meg.

| Bárányhús | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Mikrohullámteljesítmény wattban | Időtartam percben |
|--|---------------|------------|----------------|---------------------------------|-------------------|
| Báránygerinc csonttal, kb. 1 kg | nyitott edény | | 210-230 | - | 40-50 |
| Báránycomb csont nélkül, közepes, kb. 1,5 kg | zárt edény | | 190-210 | - | 90-95 |

Egyebek

Utasítások

- A vagdalt húst a végén még kb.10 percig hagyja állni.

- A virslit az idő $\frac{2}{3}$ -ának letelte után fordítsa meg.

| Egyebek | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet °C, grillfokozat | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam percben |
|---|---------------|------------|------------------------------|----------------------------------|----------------------|
| Fasírt, kb. 1 kg* | nyitott edény | | 180-200 | 600 W + 180 W | - |
| Virslit grillezéshez 4-6 db darabja kb. 150 g** | - | | 3 | - | Mindkét oldal: 10-15 |
| * alsó rostély ** felső rostély | | | | | |

Szárnyasok:

Utasítások

- Az egész csirkét, csirkemellet vagy pulykamellet mellével lefelé tegye az edénybe. Az idő $\frac{2}{3}$ -ának letelte után fordítsa meg.
- A jércét mellével lefelé tegye az edénybe. Az 30 perc eltelte után fordítsa meg, és a mikrohullámteljesítményt állítsa 180 Wra.

- A fél csirkét és a darabolt csirkét a bőrös oldalával felfelé tegye az edénybe. Ne fordítsa meg.
- A kacsza és libamellet a bőrös oldalával lefelé tegye az edénybe. Ne fordítsa meg.
- A libacombot félidőnél fordítsa meg. A bőrét szurkálja meg.
- A pulykamellet és felsőcombot a bőrös felével lefelé tegye az edénybe. Az idő $\frac{2}{3}$ -ának letelte után fordítsa meg.

| Szárnyasok: | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet °C, grillfokozat | Mikrohullámteljesítmény wattban | Időtartam percben |
|---|---------------|------------|------------------------------|---------------------------------|-------------------|
| Csirke, egész, kb. 1,2 kg | zárt edény | | 220-230 | 360 | 35-45 |
| Jérce, egész, kb. 1,6 kg | zárt edény | | 220-230 | 360 180 | 30 20-30 |
| Csirke, fél, egyenként 500 g | nyitott edény | | 180-200 | 360 | 30-35 |
| Darabolt csirke, kb. 800 g | nyitott edény | | 210-230 | 360 | 20-30 |
| Csirkemell bőrel és csonttal, 2 db, kb. 350 - 450 g | nyitott edény | | 190-210 | 180 | 30-40 |
| Kacsamell bőrel, 2 db, darabja 300 ... 400 g | nyitott edény | | 3 | 90 | 20-30 |
| Libamell, 2 darab, darabja 500 g | nyitott edény | | 210-230 | 90 | 25-30 |
| Libacomb, 4 darab, kb. 1,5 kg | nyitott edény | | 210-230 | 180 | 30-40 |
| Pulykamell, kb. 1 kg | zárt edény | | 200-220 | - | 90-100 |
| Pulyka felsőcomb, kb. 1,3 kg | zárt edény | | 200-220 | 180 | 50-60 |

Hal

- Előtte kenje meg a rostélyt olajjal.

Utasítások

- Grillezéshez tegye az egész halat, pl. pisztrángot, a felső rostély közepére.

| Hal | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Időtartam percben |
|--|---------------|------------|----------------|-------------------|
| Halkotlett pl. lazac 3 cm vastag, grillezve | felső rostély | | 3 | 20-25 |
| Hal, egész, 2 - 3 db, darabja 300 g, grillezve | felső rostély | | 3 | 20-30 |

Tippek sütéshez és grillezéshez

| | |
|---|--|
| A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban. | Kis sültdarabokhoz magasabb hőmérsékletet és rövidebb sütési időt válasszon. Nagyobb sültdaraboknál alacsonyabb hőmérsékletet és hosszabb sütési időt válasszon. |
| Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e. | Használjon húshőmérőt (a szakkereskedésben kapható) vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig. |
| Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett. | Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot. |
| Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíű. | Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és adjon hozzá kevesebb folyadékot. |
| A sült nem sült át. | Vágja fel a sültet. Készítse el a mártást a sütőedényben, és tegye a sült-hússzeleteket a mártásba. Csak mikrohullámmal párolja készre a húst. |

Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítós**Utasítások**

- A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.
- Felfújtakhoz, burgonyafelfújthoz és lasagnéhoz 4-5 cm magas mikrohullámúsütő- és hőálló felfújtformát használjon.

- Tegye a felfújtat az alsó rostélyra.
- A felfújtakat és csőben sülteteket hagyja a készülék lekapcsolása után még 5percig pirulni.
- Pirított kenyér: a pirítandó szeleteket pirítsa elő.

| Felfújtak, gratinírozott ételek, pirítós | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet °C, grillfokozat | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam percben |
|---|---------------|------------|------------------------------|----------------------------------|-------------------|
| Felfújt, édes, kb. 1,5 kg | nyitott edény | | 140-160 | 360 | 25-35 |
| Felfújt, pikáns főtt összetevőkből, kb. 1 kg | nyitott edény | | 150-170 | 600 | 20-25 |
| Lasagne, friss | nyitott edény | | 200-220 | 360 | 25-35 |
| Burgonyafelfújt nyers hozzávalókból, kb. 1,1 kg | nyitott edény | | 180-200 | 600 | 25-30 |
| Pirítós készítése, 4 darab* | | | 3 | - | 8-10 |
| * felső rostély | | | | | |

Késztermékek, mélyhűtött**Utasítások**

- Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

- A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.
- A hasábburgonyát, krokettet és a pirított burgonyát ne tegye egymásra; a féldió letelte után forgassa át.
- Tegye az élelmiszert közvetlenül a forgótányérra.

| Késztermékek | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam percben |
|-------------------------|-------------|------------|----------------|----------------------------------|-------------------|
| Pizza vékony tésztával* | Forgótányér | | 220-230 | - | 10-15 |
| Pizza vastag tésztával | Forgótányér | | - 220-230 | 600 - | 3 13-18 |
| Minipizza* | Forgótányér | | 220-230 | - | 10-15 |

* A sütőteret melegítse elő 5 percig, majd fektesse az élelmiszert a forró forgótányérra.

** Az élelmiszert helyezze egy megfelelő, hőálló edénybe.

| Késztermékek | Tartozékok | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam percben |
|-------------------------------|--------------|--|----------------|----------------------------------|-------------------|
| Pizzás bagett* | Forgótányér |   | - 220-230 | 600 - | 2 13-18 |
| Hasáb- burgonya | Forgótányér |  | 220-230 | - | 8-13 |
| Krokkett* | Forgótányér |  | 210-220 | - | 13-18 |
| Röszti, töltött burgonyatáska | Forgótányér |  | 200-220 | - | 25-30 |
| Meleg zsemle vagy bagett | alsó rostély |  | 170-180 | - | 13-18 |
| Halrudacsok | Forgótányér |  | 210-230 | - | 10-20 |
| Csirke alsócomb, darabok | Forgótányér |  | 200-220 | - | 15-20 |
| Rétes | Forgótányér |  | 210-220 | 180 | 20-30 |
| Lasagne, kb. 400 g** | alsó rostély |  | 220-230 | 600 | 12-17 |

* A sütőteret melegítse elő 5 percig, majd fektesse az élelmiszert a forró forgótányérra.

** Az élelmiszert helyezze egy megfelelő, hőálló edénybe.

Próbaételek

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

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

Felolvasztás mikrohullámú sütővel

| Étel | Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percben | Fontos |
|------|--|---|
| Hús | 180 W, 5 perc + 90 W, 10-15 perc | A Ø22 cm pyrexformát tegye az alsó rostélyra. Kb. 13 perc múlva vegye ki a felolvaszt húst. |

Főzés mikrohullámmal

| Étel | Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percben | Fontos |
|----------|--|---|
| Madártej | 600 W, 10-13 perc + 180 W, 25-30 perc | A 24 x 19 cm pyrexformát tegye az alsó rostélyra. |
| Piskóta | 600 W, 9-10 perc | A Ø22 cm pyrexformát tegye az alsó rostélyra. |
| Fasírt | 600 W, 18-23 perc | A 28 cm pyrexformát tegye az alsó rostélyra. |

Főzés mikrohullámú sütővel kombinálva

| Étel | Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percben | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Fontos |
|-----------------|--|---|----------------|---|
| Burgonyafelfújt | 600 W, 25-30 perc |  | 210-220 | A Ø22 cm pyrexformát tegye az alsó rostélyra. |
| Sütemény | 180 W, 15-20 perc |  | 180-200 | A Ø22 cm pyrexformát tegye az alsó rostélyra. |
| Csirke | 360 W, 35-40 perc |  | 200-220 | Az idő 2/3-ának letelte után fordítsa meg. |

Sütés

Utasítás: A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

| Étel | Edény | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | A sütési idő percben |
|---------------|--|---|----------------|----------------------|
| Vizes piskóta | Kerek sütőforma, Ø 26 cm, alsó rostély |  | 160-180 | 30-40 |
| Almás lepény | Kerek sütőforma, Ø 20 cm, alsó rostély |  | 190-210 | 50-60 |

Grillezés

| Étel | Tartozékok | Fűtési mód | Grillfokozat | Időtartam, perc |
|--------------------------|---------------|---|--------------|-----------------|
| Pirítós készítése | felső rostély |  | 3 | 4-5 |
| Hamburger fasírt 9 darab | felső rostély |  | 3 | 30-35 |

Spis treści

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
|  Używanie zgodne z przeznaczeniem | 36 |  Programy automatyczne | 50 |
|  Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 36 | | Ustawianie programu | 50 |
| Informacje ogólne | 36 | Tabela programów | 51 |
| Mikrofałe | 37 |  Ustawianie funkcji zegara | 52 |
|  Przyczyny uszkodzeń | 39 | Odczytywanie ustawionych czasów | 52 |
| Informacje ogólne | 39 | Ustawianie minutnika | 52 |
| Mikrofałe | 39 | Ustawianie czasu trwania | 52 |
|  Ochrona środowiska | 40 | Pierwsze uruchomienie | 53 |
| Oszczędzanie energii | 40 |  Zabezpieczenie przed dziećmi | 53 |
| Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego | 40 | Aktywacja i dezaktywacja | 53 |
|  Informacje na temat urządzenia | 41 |  Ustawienia podstawowe | 54 |
| Pulpit obsługi | 41 | Zmiana ustawień podstawowych | 54 |
| Przełącznik funkcji | 41 | Wykaz ustawień podstawowych | 54 |
| Pola dotykowe i wyświetlacz | 42 |  Czyszczenie | 55 |
| Przełącznik obrotowy | 42 | Odpowiednie środki czyszczące | 55 |
| Tryby pracy | 43 |  Co robić w razie usterki? | 56 |
| Rodzaje grzania | 43 |  Serwis | 57 |
| Mikrofałe | 43 | Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) | 57 |
| Komora piekarnika | 43 | Akrylamid w produktach spożywczych | 57 |
|  Wyposażenie | 44 |  Przetestowane w naszym studiu gotowania | 58 |
| Dołączone wyposażenie | 44 | Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie z wykorzystaniem mikrofal | 58 |
| Wyposażenie dodatkowe | 44 | Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej | 61 |
|  Przed pierwszym użyciem | 44 | Ciasta i wypieki | 62 |
| Montaż talerza obrotowego | 44 | Porady dotyczące pieczenia ciast | 63 |
| Pierwsze uruchomienie | 44 | Pieczenie mięs i grillowanie | 63 |
| Czyszczenie komory gotowania i wyposażenia | 45 | Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania | 66 |
|  Obsługa urządzenia | 45 | Zapiekanki, potrawy au gratin, tosty | 67 |
| Włączanie i wyłączanie urządzenia | 45 | Gotowe produkty, mrożone | 67 |
| Wprowadzanie ustawień trybu pracy | 45 | Potrawy testowe | 68 |
| Ustawianie rodzaju grzania i temperatury | 46 | | |
| Szybkie nagrzewanie | 46 | | |
| Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa | 46 | | |
|  Mikrofałe | 47 | | |
| Naczynia | 47 | | |
| Poziomy mocy mikrofal | 47 | | |
| Nastawianie mikrofal | 48 | | |
| Wprowadzanie ustawień trybu kombi z mikrofalami | 48 | | |

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 włączonych urządzeń 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 44

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.
- W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się. Podczas podgrzewania piekarnika nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. Papier do pieczenia należy zawsze obciążać naczyniem lub formą do pieczenia. Papierem do pieczenia wyłożyć wyłącznie konieczną powierzchnię. Papier do pieczenia nie może wystawać poza wyposażenie.
- 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 włączaj uszkodzonego urządzenia. Wyciągnij wtyczkę z gniazda lub wyłącz bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwaj 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 czyszczących.

Mikrofale

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

- 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

- 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.

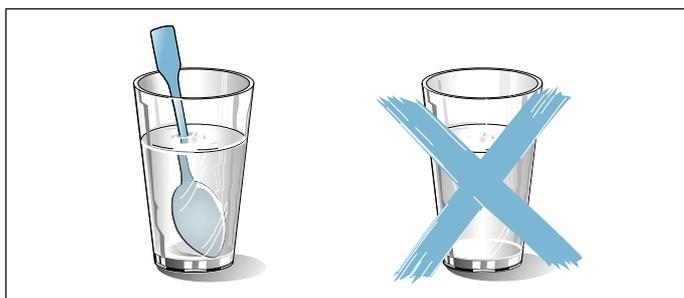
⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- 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 rozprzodza się nierównomiernie. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek. Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.
- Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące. Do wyjmowania 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 kapti, poduszek z wypełnieniem z ziaren, gąbek, wilgotnych ściereczek i tym podobnych. Zbyt gorące kaptie, 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!!

- 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.

⚠ 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 mikrofałe. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste. → "Czyszczenie" na stronie 55
- Przez uszkodzone drzwi komory gotowania lub uszczelkę drzwi mogą wydostawać się mikrofałe. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory gotowania, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone. Wezwać serwis.
- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

Przyczyny uszkodzeń

Informacje ogólne

Uwaga!

- **Woda w gorącej komorze gotowania:** Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstaje para wodna. Zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia.
- **Wilgotne produkty spożywcze:** Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Nie przechowywać potraw w urządzeniu. Może to prowadzić do korozji.
- **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.
- **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.
- **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.
- **Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów:** Nie stawać ani nie siadać na otwarte drzwiczki urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- **Transport urządzenia:** Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Uchwyt drzwiczek może się urwać pod ciężarem urządzenia.

Mikrofałe

Uwaga!

- **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.
- **Użytkowanie kuchenki mikrofalowej bez potraw:** Eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać urządzenia bez potraw w komorze gotowania. Wyjątek stanowi krótki test naczyń (patrz rozdział Kuchenka mikrofalowa, Naczynia).
- **Prażona kukurydza z mikrofalami:** Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Na skutek przeciążenia szyba w drzwiach może pęknąć. Używać maksymalnie mocy 600 W. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu.
- **Tacki aluminiowe:** Nie używać tacek aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- **Napęd talerza obrotowego:** Uważać, aby płyny, które wykopiały, nie dostały się poprzez napęd talerza obrotowego do wnętrza urządzenia. Obserwować proces gotowania. Najpierw zastosować krótki czas gotowania, a w razie konieczności przedłużyć.
- **Talerz obrotowy:** Nigdy nie używać funkcji mikrofal bez talerza obrotowego.

Ochrona środowiska

Urządzenie odznacza się wysoką efektywnością energetyczną. Niniejszy rozdział zawiera porady dotyczące eksploatacji urządzenia w sposób umożliwiający oszczędzanie energii oraz prawidłowej utylizacji zużytego urządzenia.

Oszczędzanie energii

- Urządzenie podgrzewać tylko wówczas, gdy jest to zalecane w przepisie lub podane w tabelach w instrukcji obsługi.
- Podczas pieczenia należy stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia. Bardzo dobrze nagrzewają się.
- W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.
- Większe ilości ciast zaleca się piec jedno po drugim. Wówczas komora piekarnika jest przez cały czas gorąca. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta. W komorze piekarnika można również stawić 2 formy prostokątne obok siebie.
- W przypadku dłuższych czasów pieczenia można wyłączyć urządzenie na 10 minut przed końcem, wykorzystując do dopieczenia ciepło resztkowe.

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

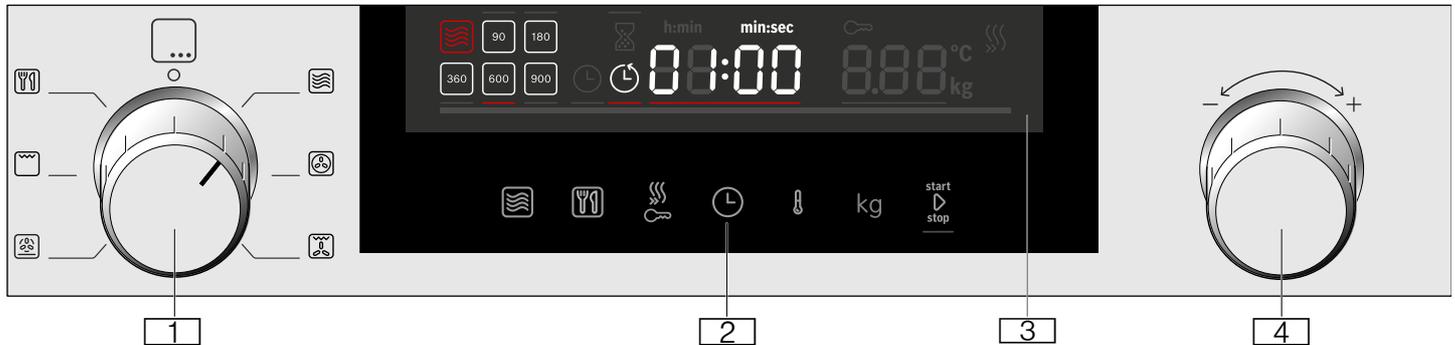


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

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.



- 1 Przełącznik funkcji**
Przełącznik funkcji służy do ustawiania trybu pracy lub pozostałych funkcji. Przełącznik funkcji można obracać w prawo lub w lewo, zaczynając od pozycji zero.
- 2 Pola dotykowe**
Za polami dotykowymi znajdują się czujniki. Dotknąć odpowiedniego symbolu, aby wybrać żądaną funkcję.
- 3 Wyświetlacz**
Na wyświetlaczu widoczne są symbole aktywnych funkcji oraz funkcje zegara.
- 4 Przełącznik obrotowy**
Przełącznik obrotowy służy do ustawiania temperatury dla danego rodzaju grzania lub do wyboru ustawień dla pozostałych funkcji. Przełącznik obrotowy można obracać w lewo oraz w prawo.

Wskazówki

- W niektórych urządzeniach przełącznik funkcji oraz przełącznik obrotowy można schować. W celu schowania lub wysunięcia przełącznika funkcji lub przełącznika obrotowego należy je ustawić w pozycji zero.
- Jeżeli przełącznik funkcji jest ustawiony w pozycji zero (tryb oszczędzania energii) i dokonano wyboru funkcji, funkcja ta (np. mikrofałe) będzie dostępna dopiero po kilku sekundach.

Pulpit obsługi

Pulpit obsługi służy do wprowadzenia ustawień dotyczących różnych funkcji urządzenia przy użyciu przełącznika funkcji, przełącznika obrotowego oraz pól dotykowych. Na wyświetlaczu widoczne są aktualne ustawienia.

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi po włączeniu urządzenia i dokonaniu wyboru trybu pracy.

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzajów grzania oraz pozostałych funkcji.

W celu ułatwienia dopasowania odpowiedniego rodzaju grzania dla wybranej potrawy, wyjaśniamy poniżej różnice między nimi oraz zakresy zastosowania.

| Pozycja | Zastosowanie |
|---------|--|
| o | Pozycja zero Urządzenie jest wyłączone. |
| | Mikrofały Wybrać tryb mikrofał. |
| | Gorące powietrze Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową. |
| | Grill z cyrkulacją powietrza Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wytwarzanego przez grzałkę rusztu wokół potrawy. |
| | Pizza Nagrzewa się dolny element grzejny i grzałka pierścieniowa na tylnej ścianie. |
| | Grill Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla. |
| | Programy Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia dla wielu potraw. |

Pola dotykowe i wyświetlacz

Pola dotykowe umożliwiają ustawianie różnych funkcji dodatkowych urządzenia. Na wyświetlaczu widoczne są odpowiednie wartości.

Pola dotykowe

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych pól dotykowych.

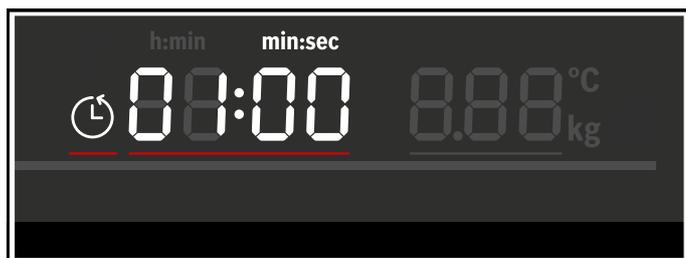
| Symbol | Znaczenie |
|--|--|
|  | Mikrofałe Wybór poziomu mocy mikrofal lub dodanie funkcji mikrofal do wybranego rodzaju grzania. |
|  | Programy Wywoływanie listy wyboru programów, ustawianie numeru programu za pomocą przełącznika obrotowego. |
|  | Szybkie podgrzewanie / zabezpieczenie przed dziećmi Krótkie naciśnięcie: aktywacja/dezaktywacja szybkiego nagrzewania. Długie naciśnięcie: aktywacja/dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi. |
|  | Funkcje zegara Wybór funkcji zegara oraz ich ustawianie za pomocą przełącznika obrotowego. |
|  | Temperatura Wybór temperatury i ustawienie jej wartości za pomocą przełącznika obrotowego. |
| kg | Waga Wybór wagi i ustawienie jej wartości za pomocą przełącznika obrotowego. |
| start ▷ stop | Start/Stop Włączenie lub zatrzymanie trybu pracy Wskazówka: Długie naciśnięcie powoduje zakończenie pracy urządzenia, ustawienia wybranego trybu pracy zostają zresetowane do wartości standardowych. |

Wyświetlacz

Wyświetlacz jest zbudowany w taki sposób, aby w każdej sytuacji umożliwić jednoczesny odczyt wszystkich danych.

Wartość, której ustawienie można w danym momencie zmienić, jest wyróżniona. Wyróżnienie oznaczone jest za pomocą czerwonego paska pod wartością ustawienia.

Wyróżnioną wartość można zmienić bezpośrednio za pomocą przełącznika obrotowego.



Elementy wyświetlacza

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych elementów wyświetlacza.

| Symbol | Znaczenie |
|---|---|
|  | Minutnik Jeżeli symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu widoczny jest czas odliczany przez minutnik. |
|  | Czas trwania Jeżeli symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania. |
|  | Godzina Jeżeli symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu widoczna jest godzina. |
| h:min | Godziny/minuty Czas trwania w godzinach i minutach |
| min:sec | Minuty/sekundy Czas trwania w minutach i sekundach |
|  | Zabezpieczenie przed dziećmi Jeżeli symbol świeci się, zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane. |
|  | Szybkie nagrzewanie Jeżeli symbol świeci się, szybkie nagrzewanie jest aktywowane. |

Wskaźnik temperatury

Czerwony pasek na dole wyświetlacza wskazuje, że urządzenie nagrzewa się.

Jeżeli ustawiony jest rodzaj grzania, pasek wypełnia się od lewej do prawej strony kolorem czerwonym, odpowiednio do stopnia nagrzania komory piekarnika.

W przypadku grilla pasek jest od razu całkowicie czerwony.

W trybie mikrofal pasek nie świeci się.

W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment, w którym wszystkie pięć pól linii jest wypełnionych kolorem czerwonym.



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

Tryb nocny

W celu oszczędzania energii jasność wyświetlacza w godzinach między 22:00 a 5:59 jest automatycznie zmniejszana.

Przełącznik obrotowy

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

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

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

Tryby pracy

Urządzenie umożliwia korzystanie z różnych trybów pracy, które ułatwiają eksploatację urządzenia.

Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w odpowiednich rozdziałach.

| Tryb pracy | Zastosowanie |
|---|--|
| Rodzaje grzania → "Obsługa urządzenia" na stronie 45 | Do optymalnego przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania. |
| Mikrofale → "Mikrofale" na stronie 47 | Mikrofale umożliwiają szybsze przyrządzenie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw. |
| Tryb kombi z mikrofalami | Możliwość jednoczesnego stosowania wybranego rodzaju grzania i mikrofal. |
| Ustawienia podstawowe → "Ustawienia podstawowe" na stronie 54 | Ustawienia podstawowe urządzenia można dopasować do indywidualnych potrzeb. |

Rodzaje grzania

W celu ułatwienia dopasowania odpowiedniego rodzaju grzania dla wybranej potrawy, wyjaśniamy poniżej różnice między nimi oraz zakresy zastosowania.

Symbole przypisane do poszczególnych rodzajów grzania ułatwiają ich rozpoznanie.

| Rodzaj grzania | Temperatura | Zastosowanie |
|--|--|---|
|  Gorące powietrze | 40°C | Wyrastanie ciasta drożdżowego, rozmrażanie tortów śmietanowych. |
| | 100-230°C | Do pieczenia i smażenia na jednym poziomie. |
|  Grill | Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny | Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania. |
|  Grill z cyrkulacją powietrza | 100-230°C | Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa. |
|  Pizza | 100-230°C | Do przyrządzania pizzy oraz potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu. |

Proponowane wartości

Urządzenie ma zaprogramowane proponowane wartości temperatury lub stopnia mocy dla każdego rodzaju grzania. Można je zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

Mikrofale

Do dyspozycji są różne poziomy mocy mikrofal, dostosowane do rodzaju potraw i sposobu ich przyrządzania. Poziomy mocy mikrofal nie zawsze

dokładnie odpowiadają liczbie watów, którą wykorzystuje urządzenie.

Dostępne są następujące poziomy mocy mikrofal.

| Poziom mocy mikrofal | Maksymalny czas trwania |
|----------------------|-------------------------|
| 90 | 1 godzina 30 minut |
| 180 | 1 godzina 30 minut |
| 360 | 1 godzina 30 minut |
| 600 | 1 godzina 30 minut |
| 900 W | 30 minut |

Można włączyć tylko funkcję mikrofal lub połączyć ją z dowolnym rodzajem grzania.

Wyjątki:

 poziom mocy mikrofal 900 W

 gorące powietrze 40°C

Sposób łączenia mikrofal z rodzajami grzania jest opisany tutaj:

Komora piekarnika

Różne funkcje komory piekarnika ułatwiają obsługę urządzenia. Przykładem może być między innymi oświetlenie komory piekarnika lub zastosowanie wentylatora, który chroni urządzenie przed przegrzaniem.

Otwieranie drzwi urządzenia

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwi zostaną otwarte, praca zostanie przerwana. Zamknąć drzwi i dotknąć pola start ▷ stop, aby kontynuować pracę urządzenia.

Oświetlenie komory piekarnika

Oświetlenie komory piekarnika jest zawsze włączone w trakcie pracy. Po zakończeniu trybu pracy oświetlenie wyłącza się.

Oświetlenie komory piekarnika włącza się po otwarciu drzwi urządzenia. Jest to przydatne np. podczas czyszczenia urządzenia. Po upływie ok. 15 minut oświetlenie komory piekarnika wyłączy się automatycznie.

Wentylator

Urządzenie wyposażone jest w wentylator. Wentylator włącza się w trakcie pracy. Gorące powietrze uchodzi przez drzwi.

Po zakończeniu pieczenia wentylator włączony jest jeszcze przez pewien czas.

Uwaga!

Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie ulegnie przegrzaniu.

Wskazówki

- W trybie mikrofal urządzenie nie nagrzewa się. Pomimo to wentylator włącza się. Przez pewien czas po wyłączeniu trybu mikrofal wentylator może nadal pracować.
- Na szybkie drzwi, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne zjawisko, które nie zakłóca działania urządzenia. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć skropliny.

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.

Dołączone wyposażenie



Talerz obrotowy

Potrawy, do przyrządzenia których potrzebne jest mocne grzanie z dołu, można przygotowywać bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Wskazówka: Talerz obrotowy obraca się w lewo oraz w prawo. Można go używać do krojenia. Pizzę można kroić na kawałki bezpośrednio na talerzu obrotowym.



Niski ruszt

Do stosowania w połączeniu z trybem mikrofal oraz do pieczenia w piekarniku.

Wskazówka: Ruszt należy stawiać na talerzu obrotowym.



Wysoki ruszt

Ruszt do grillowania, np. steków, kielbasek lub tostów lub jako podstawa np. do płaskich form do zapiekanek.

Wskazówka: Ruszt należy stawiać na talerzu obrotowym.

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepach specjalistycznych:

Aksesoria dodatkowe

Brytfanna szklana

Do przyrządzania w piekarniku potraw duszonych i zapiekanek.

Blacha do pizzy

Do pizzy oraz dużych, okrągłych ciast.

Wkładka do gotowania na parze w kuchenkach mikrofalowych

Delikatesniejsze i szybsze przyrządzenie potraw z zastosowaniem funkcji pary.

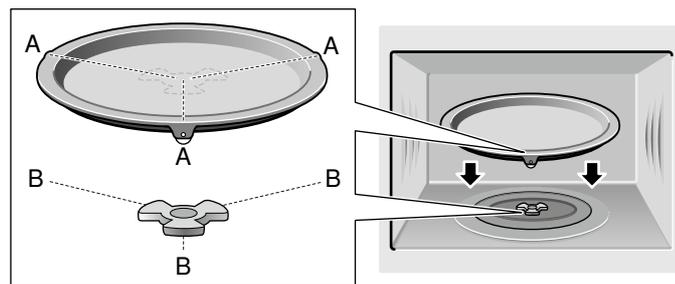
Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy wprowadzić określone ustawienia. Poza tym należy wyczyścić komorę piekarnika oraz wyposażenie.

Urządzenie musi być całkowicie zmontowane i podłączone.

Montaż talerza obrotowego

Ustawić talerz obrotowy rolkami "A" na krzyżaku obrotowym "B" pośrodku komory gotowania, jak przedstawiono na rysunku.



Wskazówki

- Nigdy nie używać urządzenia bez talerza obrotowego.
- Talerz obrotowy musi być prosto ustawiony na krzyżaku obrotowym.
- Talerz obrotowy musi obracać się przy wszystkich rodzajach grzania.
- Talerz obrotowy wolno obciążać maks. do 5 kg.

Pierwsze uruchomienie

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

Ustawianie godziny

Podczas uruchamiania wyróżniony jest wskaźnik czasu. Wartość 12:00 miga na wyświetlaczu i świeci się symbol ⊖. Należy ustawić godzinę.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.
2. Dotknąć pola ⊖.
Godzina została ustawiona.

Zmiana ustawionej godziny

Wskazówka: Urządzenie musi być wyłączone, aby możliwe było dokonanie zmiany godziny.

1. Dwukrotnie dotknąć pola ⊖.
Na wyświetlaczu pojawia się symbol ⊖ oraz godzina.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić godzinę.
3. Dotknąć pola ⊖.
Godzina została ustawiona.

Wskazówki

- Jeżeli po ustawieniu godziny nie zostanie dotknięte pole , ustawiona wartość zostanie po kilku sekundach automatycznie zapisana.
- W przypadku przestawienia przełącznika funkcji podczas wprowadzania ustawień należy ponownie ustawić go w pozycji zero. Dopiero wtedy można korzystać z urządzenia.
- W celu zmniejszenia zużycia energii przez urządzenie pozostające w stanie gotowości, można wyłączyć wyświetlanie godziny.

Czyszczenie komory gotowania i wyposażenia

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

Czyszczenie komory piekarnika

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pustą, zamkniętą komorę piekarnika. W tym celu najlepiej zastosować gorące powietrze  przy temperaturze 180°C. Należy dopilnować, aby w komorze piekarnika nie było żadnych resztek opakowania.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić gorące powietrze .
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić 180°C.
3. Dotknąć pola start  stop.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

Po upływie godziny wyłączyć urządzenie. W tym celu dotknąć pola start  stop, a następnie ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero.

Czyszczenie wyposażenia

Przed pierwszym użyciem należy dokładnie oczyścić wyposażenie gorącą wodą z płynem i miękką ściereczką.



Obsługa urządzenia

Dotychczas przedstawione zostały elementy obsługi oraz działanie urządzenia. Teraz wyjaśnimy sposób wprowadzania ustawień. Poniżej opisano, co dzieje się podczas włączania i wyłączania urządzenia oraz w jaki sposób nastawia się tryby pracy.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień należy włączyć urządzenie.

Wskazówka: Wprowadzanie ustawień zabezpieczenia przed dziećmi jest możliwe tylko przy wyłączonym urządzeniu. Niektóre wskaźniki są widoczne na wyświetlaczu również po wyłączeniu urządzenia.

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

Włączanie urządzenia

Obrócić przełącznik funkcji, aby włączyć urządzenie.

Na wyświetlaczu wyróżniona zostanie wartość standardowa. Urządzenie jest gotowe do pracy.

Sposób nastawiania trybów pracy opisany jest w poszczególnych rozdziałach.

Wyłączanie urządzenia

Przełącznik funkcji nastawić na pozycję zero.

Ewentualnie włączona funkcja zostaje przerwana.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można określić, czy po wyłączeniu urządzenia godzina będzie wyświetlana, czy też nie.

Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Po dokonaniu wyboru trybu pracy na wyświetlaczu pojawią się proponowane wartości. Proponowane ustawienie można od razu włączyć.

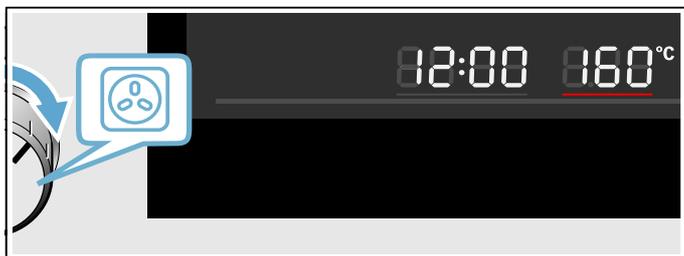
Sposób postępowania:

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać tryb pracy.
2. W razie potrzeby wprowadzić kolejne ustawienia. W tym celu dotknąć odpowiedniego pola i zmienić wartość za pomocą przełącznika obrotowego.
3. Dotknąć pola start  stop. Urządzenie uruchamia wybrany tryb. Świeci się dioda LED start  stop.

Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Przykład: gorące powietrze ☀ w temp. 200 °C

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania Gorące powietrze ☀.
Na wyświetlaczu pojawia się proponowana temperatura 160 °C.



2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę na 200 °C.
3. Dotknąć pola start ▷ stop.



Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Świeci się dioda LED start ▷ stop. Wskaźnik temperatury wypełnia się.

Za pomocą przełącznika obrotowego można w każdej chwili zmienić temperaturę, nie przerywając pracy urządzenia.

Wskazówki

- W zależności od wybranego rodzaju grzania, niewielkie wahania temperatury są normalnym zjawiskiem.
- W trakcie pracy nie można ustawić temperatury na 40 °C.

Ustawianie czasu trwania

1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Dotykać pola ⏸, aż wyróżniony zostanie symbol ⏸.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
4. Dotknąć pola start ▷ stop.
Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Świeci się dioda LED start ▷ stop. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Wstrzymanie trybu pracy

1. Dotknąć pola start ▷ stop lub otworzyć drzwi urządzenia.
Praca urządzenia zostaje wstrzymana, miga dioda LED start ▷ stop.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Dotknąć pola start ▷ stop.
Tryb pracy będzie kontynuowany, świeci się dioda LED start ▷ stop.

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

Wskazówka: W przypadku zatrzymania lub przerwania trybu pracy wentylator może nadal pracować.

Szybkie nagrzewanie

Dzięki funkcji szybkiego nagrzewania urządzenie w krótkim czasie osiąga ustawioną temperaturę.

Używać szybkiego nagrzewania w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100 °C. Szybkie nagrzewanie jest dostępne w połączeniu z następującymi rodzajami grzania:

- ☀ Gorące powietrze (wyjątek: gorące powietrze 40 °C)
- 🍷 Grill z cyrkulacją powietrza
- 🍕 Pizza

Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją do piekarnika dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Dotknąć pola ⏸.

Na wyświetlaczu świeci się symbol ⏸.

3. Dotknąć pola start ▷ stop.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Świeci się dioda LED start ▷ stop.

Szybkie nagrzewanie jest zakończone

Rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu gaśnie symbol ⏸.

Urządzenie kontynuuje działanie z ustawionym rodzajem grzania i temperaturą. Wstawić potrawę do komory piekarnika.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

Dotknąć pola ⏸. Na wyświetlaczu gaśnie symbol ⏸.

Urządzenie kontynuuje działanie z ustawionym rodzajem grzania i temperaturą.

Wskazówka: Szybkie nagrzewanie zostanie automatycznie dezaktywowane najpóźniej po upływie 15 minut.

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa aktywuje się, jeśli urządzenie pracuje przez dłuższy czas bez ustawionego czasu trwania. Moment, w którym urządzenie wyłączy się, zależy od ustawionego trybu pracy i temperatury.

- Gorące powietrze 40 °C: 24 godziny
- Gorące powietrze 100-230 °C: 5 godzin
- Grill z cyrkulacją powietrza oraz Pizza: 5 godzin
- Grill: 90 minut

Przykład: jeśli w celu eksploatacji piekarnika ustawiono Gorące powietrze oraz temperaturę 160 °C, urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie ok. 5 godzin.

Na wyświetlaczu pojawia się E2. Urządzenie wyłącza się. W celu potwierdzenia komunikatu nacisnąć pole start ▷ stop.

Mikrofałe

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

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

Naczynia

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

Odpowiednie naczynia

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

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

Nieodpowiednie naczynia

Naczynia metalowe nie są odpowiednie. Metal nie przepuszcza mikrofał. 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 mikrofał, jeśli w urządzeniu nie ma żadnej potrawy. Jedyne wyjątek stanowi krótki test naczyń.

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

1. Puste naczynie wstawić do komory piekarnika na ½ do 1 minuty i nastawić maksymalną moc.
2. Od czasu do czasu należy kontrolować temperaturę naczynia.

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała. Jeżeli będzie gorące lub powstają iskry, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w trybie mikrofał.

Należy wówczas przerwać test.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Poziomy mocy mikrofał

Poziomy mocy mikrofał nie zawsze dokładnie odpowiada liczbę watów, którą wykorzystuje urządzenie.

Dostępne są następujące poziomy mocy mikrofał.

| Poziom mocy mikrofał | maksymalny czas trwania | Zastosowanie |
|----------------------|-------------------------|--|
| 90 | 1 godzina 30 minut | Do rozmrażania delikatnych potraw. |
| 180 | 1 godzina 30 minut | Do rozmrażania i dogotowywania. |
| 360 | 1 godzina 30 minut | Do gotowania mięsa i do podgrzewania delikatnych potraw. |
| 600 | 1 godzina 30 minut | Do podgrzewania i gotowania potraw. |
| 900 W | 30 minut | Do podgrzewania płynów. |

Proponowane wartości:

Do każdego poziomu mocy mikrofał urządzenie proponuje czas trwania. Można je zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

Ustawienie maksymalnej mocy jest przewidziane do podgrzewania płynów. W celu ochrony urządzenia po pewnym czasie maksymalna moc mikrofał jest zredukowana. Pełną moc można znowu włączyć po upływie czasu studzenia.

Interwały w ustawieniach czasu

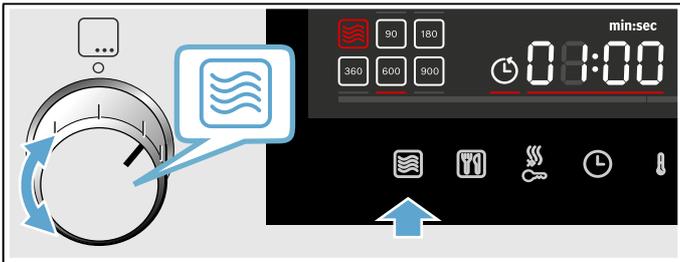
Interwał stosowany przy ustawianiu czasu pracy zmienia się wraz z długością ustawianego czasu.

| Czas pracy | Interwał |
|--------------------------------|-----------|
| 0 - 1 minuta | 5 sekund |
| 1-3 minut | 10 sekund |
| 3 - 15 minut | 30 sekund |
| 15 minut - 1 godzina | 1 minuta |
| 1 godzina - 1 godzina 30 minut | 5 minut |

Nastawianie mikrofał

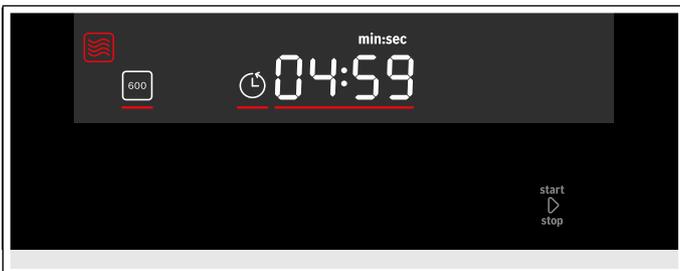
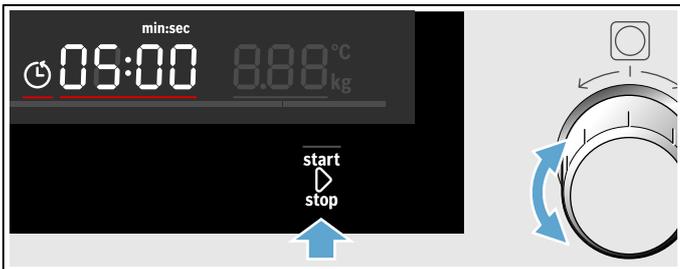
Przykład: poziom mocy mikrofał 600 W, czas trwania 5 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać funkcję Mikrofałe .
Urządzenie jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawia się maksymalna moc mikrofał  jako proponowana wartość, którą można w każdej chwili zmienić.
2. Za pomocą pola dotykowego poziomu mocy mikrofał wybrać żądany poziom mocy.



Na wyświetlaczu zaznaczona zostaje moc mikrofał i pojawia się proponowany czas trwania.

3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
Wskazówka: Można również najpierw ustawić czas trwania, a następnie poziom mocy mikrofał.
4. Dotknąć pola start  stop.



Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu. Świeci się dioda LED start  stop.

Upłynął czas trwania

Rozlega się sygnał. Otworzyć drzwi urządzenia lub dotknąć dowolnego pola.

Zmiana czasu trwania

Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Zmiana mocy mikrofał

Dotykać pola , aż na wyświetlaczu wybrany zostanie żądany stopień mocy.

Wskazówki

- Kilkakrotne dotknięcie przełącznika stopnie mocy od najwyższej do najniższej mocy.
- Jeżeli funkcja mikrofał zostanie wybrana dopiero po włączeniu żądanego trybu, urządzenie przerywa pracę. Włączyć tryb pracy za pomocą pola start  stop

Wstrzymanie trybu pracy

1. Dotknąć pola start  stop lub otworzyć drzwi urządzenia.
Praca urządzenia zostaje wstrzymana, miga dioda LED start  stop.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Dotknąć pola start  stop.
Tryb pracy będzie kontynuowany, świeci się dioda LED start  stop.

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

Wskazówka: W przypadku zatrzymania lub przerwania trybu pracy wentylator może nadal pracować.

Wprowadzanie ustawień trybu kombi z mikrofałami

Funkcję mikrofał można łączyć ze wszystkimi rodzajami grzania. Urządzenie nagrzewa się i jednocześnie włączone zostają mikrofał. Dzięki temu możliwe jest szybsze przyrządzenie potrawy.

Możliwości kombinacji

-  Gorące powietrze
-  Grill z cyrkulacją powietrza
-  Pizza
-  Grill

Wyjątki:

-  poziom mocy mikrofał 900 W
-  gorące powietrze 40°C

Wprowadzanie ustawień trybu kombi

Przykład: gorące powietrze  190°C oraz mikrofale o mocy 360 W, 17 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić funkcję Gorące powietrze .
Pojawia się proponowana wartość temperatury.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę.
3. Dotknąć pola wyboru mocy mikrofal , aż na wyświetlaczu wybrany zostanie żądany poziom mocy.
Pojawia się proponowany czas trwania.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
5. Dotknąć pola start  stop.
Włącza się tryb pracy, świeci się dioda LED start  stop. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Upłynął czas trwania

Rozlega się sygnał, symbol start  stop przestaje świecić. Tryb kombi został zakończony. Dotknąć dowolnego pola, aby wyłączyć sygnał.

Zmiana mocy mikrofal

Dotknąć pola , aż na wyświetlaczu wybrany zostanie żądany stopień mocy.

Wskazówki

- Kilkakrotne dotknięcie przełącznika stopnie mocy od najwyższej do najniższej mocy.
- Jeżeli funkcja mikrofal zostanie wybrana dopiero po włączeniu żadanego trybu, urządzenie przerywa pracę. Włączyć tryb pracy za pomocą pola start  stop

Wstrzymanie trybu pracy

1. Dotknąć pola start  stop lub otworzyć drzwi urządzenia.
Praca urządzenia zostaje wstrzymana, miga dioda LED start  stop.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Dotknąć pola start  stop.
Tryb pracy będzie kontynuowany, świeci się dioda LED start  stop.

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

Wskazówka: W przypadku zatrzymania lub przerwania trybu pracy wentylator może nadal pracować.

Programy automatyczne

Programy automatyczne w znacznym stopniu ułatwiają przygotowywanie potraw. Należy wybrać program i podać wagę potrawy. Program automatyczny dobiera optymalne ustawienia. Można wybierać spośród 15 programów.

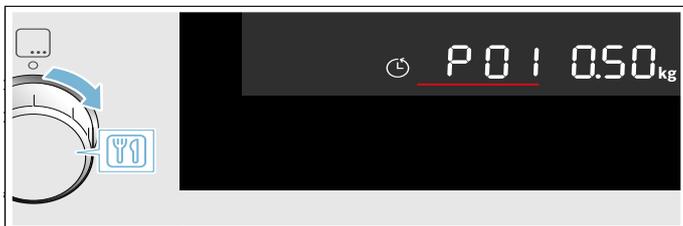
Wskazówki

- Produkty spożywcze należy wyjąć z opakowania i zważyć. Jeżeli nie można wpisać dokładnej wagi, należy ją zaokrąglić w górę lub w dół.
- Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnej komory piekarnika.
- W przypadku korzystania z programów należy stosować żaroodporne naczynia nadające się do użycia w kuchenke mikrofalowej, np. ze szkła lub ceramiki. Przestrzegać wskazówek dotyczących wyposażenia, zawartych w tabeli programów.
- W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania używać wyłącznie produktów spożywczych wysokiej jakości oraz mięsa schłodzonego do odpowiedniej temperatury. W przypadku potraw mrożonych używać wyłącznie produktów spożywczych wyjętych bezpośrednio z zamrażarki.

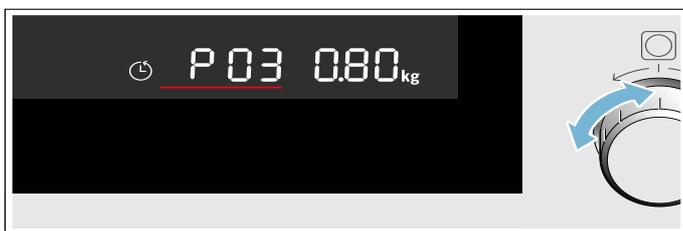
Ustawianie programu

Przykład na rysunku: program 3, potrawa o wadze 1 kg.

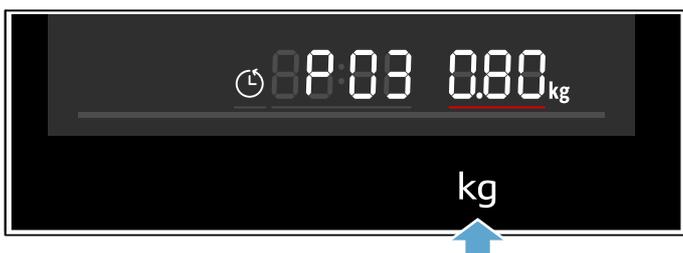
1. Przełącznik funkcji ustawić na Programy automatyczne . Na wyświetlaczu pojawia się pierwszy numer programu oraz proponowana waga.



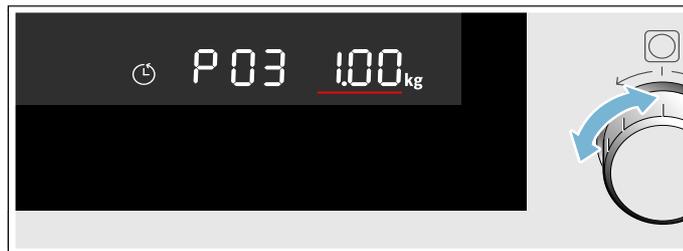
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać program o numerze 3.



3. Dotknąć pola kg. Na wyświetlaczu wyróżnione jest ustawienie wagi.



4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wagę 1 kg. Urządzenie automatycznie ustawia czas trwania dopasowany do wagi.



5. Dotknąć pola start  stop. Program włącza się. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu, świeci się pasek temperatury oraz dioda LED start  stop.



Wskazówki

- Przed włączeniem można za pomocą pól  i  przejść między programami a wartościami wagowymi.
- Po włączeniu nie można już zmienić numeru programu ani wartości wagowych. Ustawioną wartość wagową można sprawdzić za pomocą pola kg.

Program jest zakończony

Rozlega się sygnał. Program jest zakończony, urządzenie przestaje grzać.

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Zmiana programu

1. Dotykać pola start  stop przez ok. 4 sekundy. Program zostanie zresetowany.
2. Wybrać nowy program.

Wstrzymanie trybu pracy

1. Dotknąć pola start  stop lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana, miga dioda LED start  stop.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Dotknąć pola start  stop. Tryb pracy będzie kontynuowany, świeci się dioda LED start  stop.

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

Wskazówka: W przypadku zatrzymania lub przerwania trybu pracy wentylator może nadal pracować.

Tabela programów

| Nr programu | Produkt spożywczy | Przedział wagowy w kg | Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia | Wskazówki |
|--|---------------------------------------|-----------------------|---|---|
| Rozmrażanie | | | | |
| P 01 | Mięso mielone | 0,20 - 1,0 | Płaskie naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie | Rozmrożone porcje mięsa mielonego oddzielać od jeszcze zamrożonego i wyjmować po obróceniu. |
| P 02 | Kawałki mięsa | 0,20 - 1,0 | Płaskie naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie | Nagromadzony płyn należy wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi. |
| P 03 | Kurczak, porcje kurczaka | 0,40 - 1,80 | Płaskie naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie | Nagromadzony płyn należy wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi. |
| P 04 | Chleb | 0,20 - 1,0 | Płaskie naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie | Rozmrażać tylko taką ilość chleba, jaka jest potrzebna. Rozmrożony chleb szybko czerstwieje. Jeżeli to możliwe, rozdzielić kromki. |
| Programy gotowania | | | | |
| P 05 | Ryż | 0,05 - 0,20 | Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie | Nie używać ryżu w woreczkach. Podczas gotowania ryżu powstaje piana. Należy ustawić wagę suchego produktu (bez wody). Na 1 miarkę ryżu dodać 2–2,5 miarki wody. |
| P 06 | Ziemniaki | 0,15 - 1,0 | Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie | Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Dodać 1 łyżkę wody na 100 g. |
| P 07 | Warzywa | 0,15 - 1,0 | Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie | Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Dodać 1 łyżkę wody na 100 g. |
| Programy w trybie kombinacji różnych rodzajów grzania | | | | |
| P 08 | Zapiekanka, mrożona | 0,40 - 1,20 | Naczynie bez pokrywki, na niskim ruszcie | Wysokość zapiekanki nie powinna przekraczać 3 cm. |
| P 09 | Kurczak, cały | 0,50 - 2,0 | Naczynie bez pokrywki, na niskim ruszcie | Układać piersią do dołu. |
| P 10 | Rostbef, średnio wypieczony | 0,50 - 1,5 | Naczynie bez pokrywki, na niskim ruszcie | |
| P 11 | Pieczeń z karkówki | 0,50 - 2,0 | Naczynie z pokrywką, na niskim ruszcie | |
| P 12 | Jagnięcina, średnio wypieczona | 0,80 - 2,0 | Naczynie z pokrywką, na niskim ruszcie | Jagnięcina z łopatki lub udziec jagnięcy bez kości |
| P 13 | Pieczeń rzymska | 0,50 - 1,5 | Naczynie bez pokrywki, na niskim ruszcie | Wysokość pieczenia rzymskiej nie powinna przekraczać 7 cm. |
| P 14 | Ryba, cała | 0,30 - 1,0 | Naczynie bez pokrywki, na niskim ruszcie | Najpierw oskrobać rybę. Rybę ułożyć w naczyniu w "pozycji pływającej". |
| P 15 | Potrava z ryżu ze świeżych składników | 0,05 - 0,20 | Wysokie naczynie z pokrywką, na niskim ruszcie | Wprowadzić tylko wagę ryżu. Program nadaje się do potraw z ryżu z warzywami, rybą lub drobiem. Stosować tylko świeże składniki. |

Ustawianie funkcji zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara. Pole dotykowe  umożliwia wywoływanie menu i przechodzenie pomiędzy poszczególnymi funkcjami. Na wyświetlaczu świecą się symbole dostępnych funkcji, a aktualnie wybrana funkcja jest wyróżniona.

| Funkcja zegara | Zastosowanie |
|---|---|
|  Minutnik | Minutnik może pełnić funkcję zegara funkcyjnego. Działa niezależnie od trybu pracy i innych funkcji zegara i nie ma wpływu na działanie urządzenia. |
|  Czas trwania | Po upływie ustawionego czasu trwania urządzenie automatycznie wyłącza dany tryb. |
|  Godzina | Dopóki na pierwszym planie nie pojawi się inna funkcja, na wyświetlaczu urządzenia widoczna jest godzina. |

Dopiero po ustawieniu rodzaju grzania można wywołać czas trwania za pomocą pola . Ustawienia minutnika można wprowadzić w dowolnym momencie.

Po upływie czasu trwania lub czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał. Sygnał można wyłączyć przed czasem, dotykając pola .

Wskazówka: Czas trwania sygnału można zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 54

Odczytywanie ustawionych czasów

Jeżeli ustawionych zostało kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

W celu sprawdzenia ustawień minutnika , czasu trwania  lub godziny  tyle razy dotknąć pola , aż wyróżniony zostanie odpowiedni symbol. W trakcie pracy dostępny jest jedynie minutnik oraz czas trwania, natomiast w trybie gotowości tylko minutnik i godzina. Odpowiednia wartość pojawi się na kilka sekund na wyświetlaczu.

Ustawianie minutnika

Alarmu można używać jak zegara funkcyjnego. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia. Minutnik ma swój własny sygnał. Dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie ustawionego czasu trwania.

- Dotknąć pola . Na wyświetlaczu świeci się symbol  oraz symbole czasu.
- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić minutnik. Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Na wyświetlaczu świeci się symbol  i widoczny jest upływ czasu odliczanego przez minutnik. Inne symbole zegara gasną.

Upłynął czas odliczany przez minutnik

Rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu widać . Dotknąć dowolnego pola, aby wyłączyć minutnik.

Zmiana ustawień minutnika

Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienia minutnika. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Kasowanie ustawień minutnika

Za pomocą przełącznika obrotowego przestawić czas odliczany przez minutnik na . Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Minutnik jest wyłączony.

Ustawianie czasu trwania

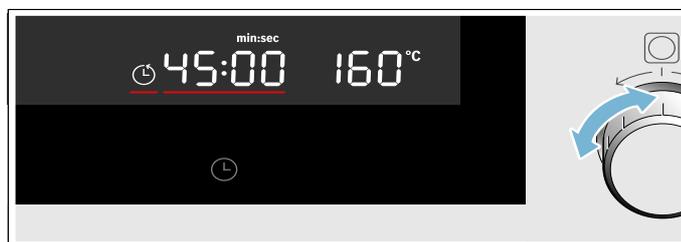
Na urządzeniu można ustawić czas gotowania/pieczenia potrawy. Po upływie ustawionego czasu trwania urządzenie wyłącza się automatycznie. Czas gotowania/pieczenia nie zostanie przekroczony.

Przykład na rysunku: rodzaj grzania: Gorące powietrze, czas trwania: 45 minut.

- Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania. Na wyświetlaczu pojawia się proponowana wartość temperatury.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę za pomocą przełącznika obrotowego.
- Dwukrotnie dotknąć pola . Na wyświetlaczu widać  i świecą się symbole zegara.



- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania 45 minut.



- Dotknąć pola start  stop. Piekarnik włącza się. Na wyświetlaczu widoczny jest upływ czasu trwania i świeci się dioda LED start  stop. Inne symbole zegara gasną.

Upłynął ustawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu widać 00:00.

1. Dotknąć pola ☹️.
Sygnał milknie.
2. Ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero.
Urządzenie jest wyłączone.

Zmiana czasu trwania

Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Kasowanie czasu trwania

W przypadku ustawienia funkcji minutnika najpierw dotknąć pola ☹️. Dopiero wtedy można zmienić czas trwania.

Za pomocą przełącznika obrotowego cofnąć czas trwania na 00:00. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione.

Pierwsze uruchomienie

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

Ustawianie godziny

Podczas uruchamiania wyróżniony jest wskaźnik czasu. Wartość 12:00 miga na wyświetlaczu i świeci się symbol ☹️. Należy ustawić godzinę.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.
2. Dotknąć pola ☹️.
Godzina została ustawiona.

Zmiana ustawionej godziny

Wskazówka: Urządzenie musi być wyłączone, aby możliwe było dokonanie zmiany godziny.

1. Dwukrotnie dotknąć pola ☹️.
Na wyświetlaczu pojawia się symbol ☹️ oraz godzina.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić godzinę.
3. Dotknąć pola ☹️.
Godzina została ustawiona.

Wskazówki

- Jeżeli po ustawieniu godziny nie zostanie dotknięte pole ☹️, ustawiona wartość zostanie po kilku sekundach automatycznie zapisana.
- W przypadku przestawienia przełącznika funkcji podczas wprowadzania ustawień należy ponownie ustawić go w pozycji zero. Dopiero wtedy można korzystać z urządzenia.
- W celu zmniejszenia zużycia energii przez urządzenie pozostające w stanie gotowości, można wyłączyć wyświetlanie godziny.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci, urządzenie wyposażone jest w zabezpieczenie przed dziećmi.

Aktywacja i dezaktywacja

1. Przełącznik funkcji nastawić na pozycję zero.
2. Dotknąć pola ☹️ przez ok. 4 sekundy.
Na wyświetlaczu pojawia się symbol ☹️. Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane wzgl. dezaktywowane.

Wskazówki

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

Ustawienia podstawowe

W celu zapewnienia optymalnej i bezproblemowej obsługi urządzenia, użytkownik ma do dyspozycji różnego rodzaju ustawienia. Ustawienia te można zmienić, dostosowując je do indywidualnych potrzeb.

Zmiana ustawień podstawowych

Urządzenie musi być wyłączone.

1. Dotykać przez kilka sekund pola .
Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienie podstawowe.
3. Dotknąć pola .
Na wyświetlaczu pojawia się następne ustawienie podstawowe. Za pomocą pola  można przechodzić przez wszystkie ustawienia podstawowe, a przełącznikiem obrotowym zmieniać je.
4. Dotykać przez kilka sekund pola .
Wszystkie ustawienia zostały zapisane. Jeżeli urządzenie działa w trybie czuwania można w każdej chwili zmienić ustawienia.

Przerwij

Jeżeli zmiany nie powinny zostać zapisane, obrócić przełącznik funkcji. Wprowadzanie ustawień podstawowych zostanie zakończone bez zapisu zmian.

Wykaz ustawień podstawowych

Dostępne ustawienia podstawowe zależą od wyposażenia urządzenia.

| | Ustawienie podstawowe | Możliwości | Objaśnienie |
|------|--|--|--|
| c 01 | Czas trwania sygnału 1 = krótki = 10 sekund 2 = średni = 30 sekund 3 = długi = 2 minuty | 1 = krótki = 10 sekund 2 = średni = 30 sekund 3 = długi = 2 minuty | Sygnal po upływie czasu trwania lub czasu odliczanego przez minutnik |
| c 02 | Przycisk sygnału dźwiękowego 1 = wł. | 0 = wył. | Sygnal dźwiękowy przy naciśnięciu przycisku |
| c 03 | Jasność wyświetlacza 1 = niska 2 = średnia | 1 = niska 2 = wysoka | Ustawianie jasności wyświetlacza |
| c 04 | Wskaźnik czasu 1 = wł. | 0 = wył. | Prezentacja godziny na wyświetlaczu |
| c 05 | Oświetlenie komory piekarnika 1 = wł. | 0 = wył. | Włączanie i wyłączanie oświetlenia komory |
| c 06 | Ustawienie fabryczne 0 = wył. | 1 = wł. | Przywracanie ustawień fabrycznych urządzenia |
| c 07 | Tryb demo 0 = wył. | 1 = wł. | Włączanie i wyłączanie trybu demo Wskazówka: Tryb demo jest widoczny tylko w ciągu pierwszych 5 minut po podłączeniu urządzenia. |
| c 08 | Głośność dźwięku sygnału 1 = niska 2 = średnia | 1 = niska 2 = wysoka | Ustawianie głośności dźwięku sygnału |

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 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!

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 czyszczących.

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.

Odpowiednie środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli. W zależności od typu urządzenia dostępne mogą być tylko niektóre elementy i powierzchnie.

Uwaga!

Uszkodzenia powierzchni

Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu,
- ostrych druciaków ani szorstkich gąbek,
- myjek wysokociśnieniowych lub parowych,
- specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Porada: Szczególnie polecane środki czyszczące i pielęgnacyjne można nabyć w serwisie. Należy przestrzegać wskazówek producenta poszczególnych produktów.

Ściereczka z mikrofazy

Ściereczka z mikrofazy jest idealna do czyszczenia delikatnych powierzchni, np. szkła, ceramiki szklanej, stali nierdzewnej lub aluminium. Ściereczka z mikrofazy dokładnie usuwa mokre i tłuste zanieczyszczenia.

Nr zamówieniowy 466 148

Ściereczka do pielęgnacji powierzchni ze stali nierdzewnej

Do pielęgnacji powierzchni można używać sprawdzonych i polecanych ścierek nasączonych olejkiem (do zamówienia w serwisie), aby zwiększyć odporność powierzchni na ślady palców i zarysowania.

Nr zamówieniowy 311 134

Olejek pielęgnacyjny do nowoczesnych powierzchni ze stali nierdzewnej

Taki sam olejek jak w ściereczkach można zamówić u nas również w butelce.

Nr zamówieniowy 311 567

Środek odtłuszczający

Do intensywnego oczyszczania powierzchni z trudnych do usunięcia, tłustych zanieczyszczeń.

Nr zamówieniowy 311 781

| Powierzchnia | Środek czyszczący |
|---|---|
| Front urządzenia | Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu. |
| Wyświetlacz | Przetrzeć ściereczką z mikrofazy lub ściereczką lekko zwilżoną. Nie wycierać na mokro. |
| 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 piekarnika ze stali nierdzewnej | Gorąca woda z detergentem lub octem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia: środek do czyszczenia piekarnika stosować wyłącznie, gdy komora piekarnika jest zimna. Najlepiej stosować gąbkę do stali nierdzewnej. Nie wolno stosować agresywnych środków do czyszczenia piekarników, również w sprayu, ani środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Dokładnie osuszyć powierzchnie wewnątrz urządzenia. |
| Wgłębienie w komorze gotowania | Wilgotna ściereczka: Woda nie może przedostać się do wnętrza urządzenia poprzez napęd talerza obrotowego. |
| Talerz i pierścień obrotowy | Gorąca woda z detergentem: Przy ponownym wkładaniu talerza należy zwrócić uwagę na jego prawidłowe osadzenie. |
| Ruszt | Gorąca woda z detergentem: Myć środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej lub w zmywarce. |

| Powierzchnia | Środek czyszczący |
|------------------|--|
| Szyby w drzwiach | Płyn do mycia szyb: Myć zmywakiem. Nie używać skrobaczek do szkła. |
| Uszczelka | Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu. |
| Wyposażenie | Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką. |

Wskazówki

- Nieznaczone różnice kolorów z przodu urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne czy metal.
- Cienie na szymbach drzwi, które przypominają smugi, to refleksy świetlne wywołane oświetleniem komory piekarnika.

Usterka, co robić?

| Komunikat o usterce | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie problemu/wskazówka |
|---|---|--|
| Urządzenie nie działa. | Wtyczka nie jest włożona do gniazda. | Włożyć wtyczkę do gniazda |
| | Przerwa w dopływie prądu | Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna. |
| | Uszkodzony bezpiecznik | Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny. |
| | Błąd w obsłudze | Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć. |
| Na wyświetlaczu miga $t2:00$ i świeci się symbol ☹. | Przerwa w dopływie prądu | Ponowne ustawić godzinę. |
| Urządzenie nie jest włączone. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania. | Po wprowadzeniu ustawień nie dotknięto pola start ▷ stop. | Dotknąć pola start ▷ stop lub skasować ustawienie, wybierając za pomocą przełącznika funkcji inną funkcję. |
| Nie włączają się mikrofaie. | Drzwi są niedomknięte. | Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiczkami. |
| | Nie dotknięto pola start ▷ stop. | Dotknąć pola start ▷ stop. |
| Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle | Została nastawiona za mała moc mikrofaia. | Wybrać wyższą moc mikrofaia. |
| | Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle. | Podwójna ilość podwójny czas. |
| | Potrawy były chłodniejsze niż zwykle. | Od czasu do czasu potrawy należy zamieszać lub obrócić. |
| Tryb mikrofaia zostaje przerwany bez wyraźnego powodu. | Zakłócenie działania mikrofaia. | Jeśli usterka wystąpi ponownie, wezwać serwis. |
| Urządzenie umożliwia wprowadzanie ustawień, ale nie grzeje. Miga dwukropek. | Urządzenie działa w trybie demo. | Dezaktywować w ustawieniach podstawowych tryb demo. Wskazówka: Tryb demo jest widoczny tylko w ciągu pierwszych 5 minut po podłączeniu urządzenia. |
| Na wyświetlaczu pojawia się $E1$. | Aktywowany został termiczny wyłącznik bezpieczeństwa. | Wezwać serwis. |
| Na wyświetlaczu pojawia się $E2$. | Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. | Dotknąć dowolnego przycisku lub obrócić przełącznik obrotowy.. |
| Na wyświetlaczu pojawia się $E3$. | Nieprawidłowe działanie piekarnika. | Wezwać serwis. |
| Na wyświetlaczu pojawia się $E4$. | Aktywowany został termiczny wyłącznik bezpieczeństwa. | Wezwać serwis. |
| Na wyświetlaczu pojawia się $E11$. | Wilgoc w pulpicy obsługi. | Osuszyć pulpity obsługi. |
| Na wyświetlaczu pojawia się $E17$. | Szybkie nagrzewanie nie powiodo się. | Wezwać serwis. |

? Co robić w razie usterki?

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

⚠ 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.

W przypadku niektórych komunikatów o usterce można samodzielnie rozwiązać problem.

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

| | | | |
|---|--|--------------|--|
| Nr E | | Nr FD | |
| Serwis  | | | |

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie 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.

Akrylamid w produktach spożywczych

Jakie potrawy są narażone?

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich temperaturach, np. chipsów, frytek, tostów, bułek, chleba, wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczków).

Porady dotyczące przyrządzania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

| | |
|------------------------------|---|
| Informacje ogólne | Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki. Potrawy należy zrumienić na kolor złoty, nie za ciemny. Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu. |
| Pieczenie | Dzięki użyciu trybu Gorące powietrze przy ustawieniu maks. 180°C jaja lub żółtka jaj redukują powstawanie akrylamidu. |
| Ciasteczka | Dzięki użyciu trybu Gorące powietrze przy ustawieniu maks. 180°C jaja lub żółtka jaj redukują powstawanie akrylamidu. |
| Frytki pieczone w piekarniku | Równomiernie rozłożyć na wyposażeniu jedną warstwę. Piec jednorazowo co najmniej 400 g, aby frytki nie stały się suche. |

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Rozdział ten opisuje wiele potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Zawiera również wskazówki dotyczące najkorzystniejszego rodzaju grzania, temperatury oraz poziomu mocy mikrofal w przypadku przyrządzania poszczególnych potraw. Podajemy wskazówki dotyczące odpowiedniego wyposażenia oraz wysokości, na jaką należy wsuwać je do urządzenia. Znajdują się tu także porady na temat naczyń i sposobów przygotowywania potraw.

Wskazówki

- Dane w tabeli zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnej i pustej komory piekarnika. Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy tak podają tabele. Przed użyciem piekarnika wyjąć wyposażenie, z którego się nie korzysta.
- Wyposażenie wyłożyć papierem do pieczenia dopiero po podgrzaniu piekarnika.
- Czasy podane w tabelach mają charakter orientacyjny. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.
- Należy stosować dostarczone wyposażenie. Wyposażenie dodatkowe można nabyć w sklepie specjalistycznym lub w serwisie.
- Do wyjmowania gorącego wyposażenia i naczyń z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie z wykorzystaniem mikrofal

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

Czasy podane w tabelach mają charakter orientacyjny. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i konsystencji produktu spożywczego.

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

W przypadku przyrządzania innej ilości potrawy, niż podano w tabeli, obowiązuje zasada: podwójna ilość – prawie podwójny czas trwania, pół ilości – połowa czasu.

Naczynia stawiać na środku niskiego ruszta. Dzięki temu mikrofałe mogą dotrzeć do potrawy z każdej strony.

Rozmrażanie

Wskazówki

- Zamrożony produkt postawić w otwartym naczyniu na ruszcie.
- Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścian komory gotowania. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.
- Od czasu do czasu potrawę 1 do 2 razy obrócić lub zamieszać. Duże kawałki należy obracać wielokrotnie. Podczas obracania należy wylewać powstającą przy rozmrażaniu wodę.
- Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej przez 10 do 60 minut w celu wyrównania temperatury. Z drobiu można teraz wyjąć podroby.

| Rozmrażanie | Ciężar | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki |
|--|--------|--|---|
| Mięso wołowe, wieprzowe lub cielęce w całości (z kością i bez) | 800 g | 180 W, 15 min + 90 W, 10–20 min | Wielokrotnie obracać. |
| | 1 kg | 180 W, 20 min + 90 W, 15–25 min | |
| | 1,5 kg | 180 W, 30 min + 90 W, 20–30 min | |
| Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach | 200 g | 180 W, 3 min + 90 W, 10–15 min | Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części. |
| | 500 g | 180 W, 5 min + 90 W, 15–20 min | |
| | 800 g | 180 W, 8 min + 90 W, 15–20 min | |
| Mięso mielone, mieszane | 200 g | 90 W, 10–15 min | Zamrażać możliwie na płasko. Wielokrotnie obracać, wyjąć rozmrożone porcje mięsa. |
| | 500 g | 180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min | |
| | 800 g | 180 W, 8 min + 90 W, 15–20 min | |
| Drób lub kawałki drobiu | 600 g | 180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min | Od czasu do czasu obrócić. |
| | 1,2 kg | 180 W, 15 min + 90 W, 25–30 min | |
| Kaczka | 2 kg | 180 W, 20 min + 90 W, 30–40 min | Wielokrotnie obracać. |
| Filety, kotlety lub płaty rybne | 400 g | 180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min | Porozdzielać rozmrożone części |
| Ryba w całości | 300 g | 180 W, 3 min + 90 W, 10–15 min | - |
| | 600 g | 180 W, 8 min + 90 W, 10–15 min | |
| Warzywa, np. groszek | 300 g | 180 W, 10–15 min | Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać. |
| | 600 g | 180 W, 10 min + 90 W, 10–15 min | |
| Owoce, np. maliny | 300 g | 180 W, 7–10 min | Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać, porozdzielać rozmrożone porcje. |
| | 500 g | 180 W, 8 min + 90 W, 5–10 min | |

| Rozmrażanie | Ciężar | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki |
|--|--------|--|---|
| Masło, nadtapianie | 125 g | 180 W, 1 min + 90 W, 2–4 min | Całkowicie usunąć opakowanie. |
| | 250 g | 360 W, 1 min + 90 W, 2–4 min | |
| Chleb w całości | 500 g | 180 W, 6 min + 90 W, 5–10 min | Od czasu do czasu obrócić. |
| | 1 kg | 180 W, 12 min + 90 W, 15–25 min | |
| Ciasto suche, np. ucierane | 500 g | 90 W, 15–20 min | Tylko do ciasta bez glazury, śmietany i kremu; porozdzielać kawałki ciasta. |
| | 750 g | 180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min | |
| Ciasto soczyste, np. ciasto z owocami, twarogiem | 500 g | 180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min | Tylko do ciasta bez glazury, śmietany i żelatyny. |
| | 750 g | 180 W, 7 min + 90 W, 10–15 min | |

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych

Wskazówki

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

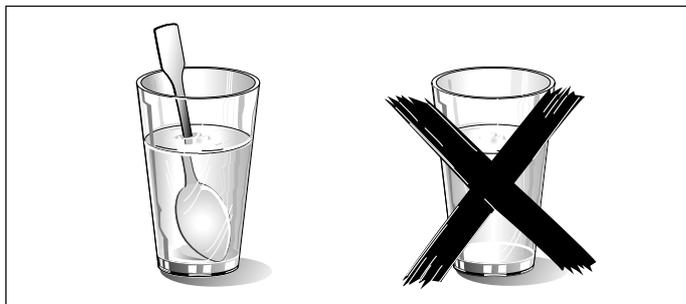
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywy naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy 2-3 razy zamieszać lub obrócić.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania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

| Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych | Ciężar | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki |
|--|-----------|--|---|
| Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa | 300–400 g | 600 W, 10–15 min | Wyjąć potrawę z opakowania; przykryć do podgrzewania. |
| Zupa | 400–500 g | 600 W, 8–10 min | naczynie z przykryciem |
| Potrawy jednogarnkowe | 500 g | 600 W, 10–15 min | naczynie z przykryciem |
| | 1 kg | 600 W, 20–25 min | |
| Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz | 500 g | 600 W, 15–20 min | naczynie z przykryciem |
| | 1 kg | 600 W, 25–30 min | |
| Ryba, np. filety | 400 g | 600 W, 10–15 min | Przykryte |
| | 800 g | 600 W, 18–20 min | |
| Dodatki, np. ryż, makaron | 250 g | 600 W, 2–5 min | naczynie z przykryciem; dodać wodę |
| | 500 g | 600 W, 8–10 min | |
| Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka | 300 g | 600 W, 8–10 min | naczynie z przykryciem; dodać 1 łyżkę wody |
| | 600 g | 600 W, 15–20 min | |
| Szpinak ze śmietaną | 450 g | 600 W, 11–16 min | gotować, nie dodając wody |

Podgrzewanie potraw

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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



Uwaga!

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

Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej 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.

| Podgrzewanie potraw | Ciężar | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki |
|---|-----------|--|--|
| Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa | 350–500 g | 600 W, 5–10 min | Wyjąć potrawę z opakowania; przykryć do podgrzewania. |
| Napoje | 150 ml | 900 W, 1–2 min | Uwaga! Włożyć łyżkę do szklanki, nie przegrzewać napojów alkoholowych, od czasu do czasu skontrolować. |
| | 300 ml | 900 W, 2–3 min | |
| | 500 ml | 900 W, 3–4 min | |
| Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem | 50 ml | 360 W, ok. 1 min | Butelki bez smoczka i pokrywki postawić na dnie komory gotowania, po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć, koniecznie sprawdzić temperaturę. |
| | 100 ml | 360 W, 1–2 min | |
| | 200 ml | 360 W, 2–3 min | |
| Zupa | | | |
| 1 miseczka | 175 g | 900 W, 2–3 min | - |
| 2 miseczki | po 175 g | 900 W, 4–5 min | |
| 4 miseczki | po 175 g | 900 W, 5–6 min | |
| Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz | 500 g | 600 W, 10–15 min | przykryte |
| Potrawa jednogarnkowa | 400 g | 600 W, 5–10 min | naczynie z przykryciem |
| | 800 g | 600 W, 10–15 min | |
| Warzywa | 150 g | 600 W, 2–3 min | dodać nieco wody |
| | 300 g | 600 W, 3–5 min | |

Gotowanie potraw

Wskazówki

- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je rozkładać w naczyniu możliwie płasko. Produktów nie należy układać warstwami.
- Potrawy gotować w zamkniętym naczyniu. W przypadku braku pasującej 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 na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

| Gotowanie potraw | Ciężar | Moc mikrofal w watach, Czas trwania w minutach | Wskazówki |
|----------------------------------|--------|--|--|
| Cały kurczak świeży bez podrobów | 1,5 kg | 600 W, 30–35 min | po upływie połowy czasu obrócić |
| Filet rybny, świeży | 400 g | 600 W, 5–10 min | - |
| Warzywa, świeże | 250 g | 600 W, 5–10 min | pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g dodać 1–2 łyżki wody, od czasu do czasu zamieszać |
| | 500 g | 600 W, 10–15 min | |
| Ziemniaki | 250 g | 600 W, 8–10 min | pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g dodać 1–2 łyżki wody, od czasu do czasu zamieszać |
| | 500 g | 600 W, 11–14 min | |
| | 750 g | 600 W, 15–22 min | |
| Ryż | 125 g | 600 W, 7–9 min + 180 W, 15–20 min | dodać podwójną ilość wody; użyć wysokiego naczynia z przykryciem |
| | 250 g | 600 W, 10–12 min + 180 W, 20–25 min | |
| Desery, np. pudding (w proszku) | 500 ml | 600 W, 7–9 min | od czasu do czasu zamieszać 2–3 razy trzepaczką |
| Owoce, prażone | 500 g | 600 W, 9–12 min | - |

Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej

Wskazówki

- Należy użyć płaskiego żaroodpornego naczynia ze szkła, np. pokrywki od formy do zapiekanek, szklanego talerza lub szklanej miski (pyrex)
- Naczynia stawiać zawsze na ruszcie.
- Nie używać porcelany ani zbyt głębokich talerzy.
- Nastawiać jak podano w tabeli. W zależności od produktu i ilości może być konieczne dopasowanie czasu.

- Aby prażona kukurydza nie przypaliła się, należy po 1 minucie i 30 sekundach na krótko wyjąć torebkę z kukurydzą i wstrząsnąć. Uwaga gorące!

- ⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!**
- Ostrożnie otwierać torebkę prażonej kukurydzy, ponieważ może wydostawać się gorąca para.
 - Nigdy nie ustawiać maksymalnej mocy mikrofal.

| | Ciężar | Aksesoria | Moc mikrofal w watach, Czas trwania w minutach |
|--|-----------------|-----------------|--|
| Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej | 1 torebka 100 g | Naczynie, ruszt | 600 W, 3–5 min |

Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej

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

Ciasta i wypieki

Informacje na temat tabel

Wskazówki

- Podane w tabelach czasy dotyczą wypieków wsuniętych do zimnego piekarnika.
- Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości ciasta. Dlatego w tabelach podane są przedziały czasowe i temperatury. Należy zaczynać od nastawienia krótszego czasu pieczenia i niższej temperatury, a w razie potrzeby, następnym razem zmienić parametry na wyższe. Przy niższej temperaturze ciasto rumieni się bardziej równomiernie.

- Dodatkowe informacje można znaleźć w Poradach dotyczących pieczenia ciast znajdujących się pod tabelami.
- Formę do ciasta zawsze stawiać pośrodku niskiego rusztu.

Formy do pieczenia

Wskazówka: Najlepiej nadają się ciemne metalowe formy do pieczenia.

| Ciasto w formach | Wyposażenie | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Moc mikrofal w watach | czasie trwania w minutach |
|--|---------------------------------------|---|------------------|-----------------------|---------------------------|
| Ciasto ucierane, proste | Forma z kominkiem / forma prostokątna |  | 170-180 | 90 | 40-50 |
| Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa)* | Forma z kominkiem / forma prostokątna |  | 150-170 | - | 70-90 |
| Spód tortu z ciasta ucieranego | Forma do ciasta z owocami |  | 160-180 | - | 30-40 |
| Ciasto owocowe delikatne, ucierane | tortownica/forma na babkę |  | 170-180 | 90 | 35-45 |
| Spód biszkoptowy, 2 jaja | Forma do ciasta z owocami |  | 160-170 | - | 20-25 |
| Tort biszkoptowy, 6 jaj | ciemna tortownica |  | 170-180 | - | 35-45 |
| Spód z ciasta kruchego z brzegiem | ciemna tortownica |  | 170-190 | - | 30-40 |
| Tort owocowy lub serowy na kruchym spodzie | ciemna tortownica |  | 170-190 | 180 | 35-45 |
| Placek szwajcarski | ciemna tortownica |  | 190-200 | - | 45-55 |
| Babka | Forma z kominkiem |  | 170-180 | - | 40-50 |
| Pizza, cienki spód, mało dodatków** | okrągła blacha do pizzy |  | 220-230 | - | 15-25 |
| Ciasto pikantne** | ciemna tortownica |  | 200-220 | - | 50-60 |
| Ciasto orzechowe | ciemna tortownica |  | 170-180 | 90 | 35-45 |
| Ciasto drożdżowe z suchym nadzieniem | okrągła blacha do pizzy |  | 160-180 | - | 50-60 |
| Ciasto drożdżowe z wilgotną warstwą wierzchnią | okrągła blacha do pizzy |  | 170-190 | - | 55-65 |
| Chałka z 500 g mąki | okrągła blacha do pizzy |  | 170-190 | - | 35-45 |
| Strucla z 500 g mąki | okrągła blacha do pizzy |  | 160-180 | - | 60-70 |
| Strudel, słodki | okrągła blacha do pizzy |  | 190-210 | 180 | 35-45 |

* Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.

** Formę ustawić bezpośrednio na talerzu obrotowym.

| Wypieki drobne | Akcesoria | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w minutach |
|-------------------------------|-------------------------------|---|------------------|-------------------------|
| Ciasteczka | okrągła blacha do pizzy |  | 150-170 | 25-35 |
| Makaroniki | okrągła blacha do pizzy |  | 110-130 | 35-45 |
| Bezy | okrągła blacha do pizzy |  | 100 | 80-100 |
| Muffiny | blacha do muffinów na ruszcie |  | 160-180 | 35-40 |
| Wypieki z ciasta parzonego | okrągła blacha do pizzy |  | 200-220 | 35-45 |
| Wypieki z ciasta francuskiego | okrągła blacha do pizzy |  | 190-200 | 35-45 |
| Wypieki drożdżowe | okrągła blacha do pizzy |  | 200-220 | 25-35 |

| Chleb i bułki | Wyposażenie | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | czasie trwania w minutach |
|---------------------------------|-------------------------|----------------|------------------|---------------------------|
| Chleb na zaczynie z 1,2 kg mąki | okrągła blacha do pizzy | | 210-230 | 50-60 |
| Chleb pita* | okrągła blacha do pizzy | | 220-230 | 25-35 |
| Bułki | okrągła blacha do pizzy | | 210-230 | 25-35 |
| Bułki drożdżowe, słodkie | okrągła blacha do pizzy | | 200-220 | 15-25 |

* Formę ustawić bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Porady dotyczące pieczenia ciast

| | |
|--|--|
| Pieczenie według własnego przepisu. | Należy kierować się wskazówkami w tabelach dotyczących podobnych wypieków. |
| Używanie formy do pieczenia z silikonu, szkła, tworzywa sztucznego lub ceramiki. | Forma musi być odporna na działanie temperatury do 250 °C. W takich formach ciasto będzie mniej rumiane. W przypadku włączenia mikrofal może skrócić się czas pieczenia, w porównaniu z czasem podanym w tabeli. |
| Sposób sprawdzania, czy ciasto ucierane jest gotowe. | Okolo 10 minut przed końcem podanego czasu pieczenia nakłuć drewnianym patyczkiem ciasto w najwyższym miejscu. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone. |
| Ciasto zapada się. | Następnym razem dodać mniej płynu lub nastawić temperaturę pieczenia o 10 stopni niższą i wydłużyć czas pieczenia. Przestrzegać podanych w przepisie czasów mieszania. |
| Ciasto wyrosło i popękało na środku, a na bokach jest niskie. | Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem ciasto od formy. |
| Ciasto jest za ciemne. | Wybrać niższą temperaturę i piec ciasto nieco dłużej. |
| Ciasto jest za suche. | Gotowe ciasto nakłuć wykałaczką i skropić sokiem owocowym lub alkoholem. Następnym razem wybrać temperaturę wyższą o 10 stopni i skrócić czas pieczenia. |
| Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda dobrze, ale w środku jest zakalec. | Następnym razem dodać mniej płynu i piec dłużej w niższej temperaturze. W przypadku ciast z soczystymi owocami najpierw upiec spód, posypać mielonymi migdałami lub bułką tartą i nałożyć warstwę wierzchnią. Należy stosować się do przepisu i przestrzegać czasu pieczenia. |
| Ciasto nie odchodzi od formy przy przechyleniu. | Po upieczeniu pozostawić ciasto do przestygnięcia na 5-10 minut, wówczas ciasto łatwiej odchodzi od formy. Jeśli wciąż nie chce odejść od formy, ostrożnie odchylić nożem brzegi ciasta. Ponownie przechylić ciasto i kilkakrotnie przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. Następnym razem dobrze nasmarować formę tłuszczem i dodatkowo wysypać bułką tartą. |
| Podczas mierzenia temperatury pieczenia dodatkowym termometrem stwierdzono odchylenia. | Producent mierzy temperaturę za pomocą rusztu kontrolnego z termometrem na środku piekarnika, po ściśle ustalonym czasie od momentu włączenia urządzenia. Używane naczynia i wyposażenie mają wpływ na temperaturę i dlatego w przypadku przeprowadzenia dodatkowych pomiarów, występują odchylenia. |
| Między formą a rusztem powstają iskry. | Sprawdzić, czy forma jest z zewnątrz czysta. Przenieść formę w inne miejsce piekarnika. Jeśli to nie pomoże, piec dalej bez zastosowania mikrofal. Wówczas czas pieczenia wydłuży się. |

Pieczenie mięs i grillowanie

Informacje zawarte w tabelach

Temperatura i czas pieczenia zależą od konsystencji i ilości potrawy. Dlatego w tabeli podane są przedziały czasowe i temperatury. Należy zaczynać od nastawienia krótszego czasu pieczenia i niższej temperatury, a w razie potrzeby, następnym razem zmienić parametry na wyższe.

Więcej informacji znajduje się w rozdziale Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania poniżej tabel.

Naczynia

Można stosować każde naczynie żaroodporne i nadające się do użytku w kuchenkach mikrofalowych. Metalowe formy do pieczenia nadają się wyłącznie do pieczenia bez użycia mikrofal.

Naczynie może być bardzo gorące. Do wyjmowania używać łapek kuchennych.

Gorące naczynie szklane postawić na suchej ściereczce do naczyń. Na mokrym lub zimnym podłożu szkło może pęknąć.

Wskazówki dotyczące pieczenia mięs

Wskazówki

- Do pieczenia mięsa i drobiu używać wysokiej formy do pieczenia.
- Należy sprawdzić, czy naczynia zmieszczą się do komory piekarnika. Naczynie nie może być za duże.

- **Mięso:**
Do naczynia należy wlać tyle wody, aby zakrywała dno. Do pieczenia duszonej dodać nieco więcej wody. Mięso należy obrócić po upływie połowy czasu pieczenia. Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Dzięki temu sok w mięsie rozchodzi się równomiernie.
- **Drób:**
Kawałki mięsa należy obrócić po upływie $\frac{2}{3}$ czasu.

Wskazówki dotyczące grillowania

Wskazówki

- Do grillowania nie nagrzewać piekarnika. Podczas grillowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.

Wołowina

Wskazówki

- Sztufadę obrócić po upływie $\frac{1}{3}$ i $\frac{2}{3}$ czasu. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 10 minut.

- Należy grillować kawałki o tej samej grubości. Steki powinny mieć przynajmniej 2-3 cm grubości. Wówczas będą równomiernie zrumienione i soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.
- Grillowane kawałki obracać szczypcami do grilla. Nakłucie mięsa widelcem powoduje utratę soku i mięso będzie suche.
- Ciemne mięso, np. wołowina, rumieni się szybciej niż jasne mięso, jak jagnięcina lub wieprzowina. Grillowane kawałki jasnego mięsa lub ryby są na powierzchni jasnobrązowe, a w środku upieczone i soczyste.
- Grzałka grilla wyłącza się i włącza automatycznie. Jest to normalne. Z jaką częstotliwością się to odbywa, zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Filet wołowy i rostbef obrócić po upływie połowy czasu. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 10 minut.
- Steki obrócić po upływie $\frac{2}{3}$ czasu.

| Wołowina | Wyposażenie | Rodzaj grzania | Temperatura w °C, stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | czasie trwania w minutach |
|--|-----------------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| Sztufada, ok. 1 kg | Naczynie z pokrywką | | 180-200 | - | 120-143 |
| Filet wołowy, średnio wypieczony, ok. 1 kg | Naczynie bez pokrywki | | 180-200 | 90 | 30-40 |
| Rostbef, średnio wypieczony, ok. 1 kg | Naczynie bez pokrywki | | 210-230 | 180 | 30-40 |
| Stek średnio wypieczony, 3 cm grubości | wysoki ruszt | | 3 | - | Każda strona: 10-15 |

Cielęcina

Wskazówka: Pieczeń i gicz cielęcą obrócić po upływie połowy czasu. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 10 minut.

| Cielęcina | Aksesoria | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach |
|---------------------------|------------------------|----------------|------------------|-----------------------|-------------------------|
| Pieczeń cielęcą, ok. 1 kg | naczynie z przykryciem | | 180-200 | - | 110-130 |
| Gicz cielęcą, ok. 1,5 kg | naczynie z przykryciem | | 200-220 | - | 120-130 |

Wieprzowina

Wskazówki

- Chudą pieczeń wieprzową i pieczeń bez słoniny obrócić po upływie połowy czasu. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 10 minut.
- Pieczeń włożyć do naczynia, słoniną do góry. Ponacinać słoninę. Pieczeni nie obracać. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 10 minut.
- Filetu wieprzowego i schabu peklowanego nie obracać. Na koniec pozostawić w komorze przez ok. 5 minut.
- Stek z karkówki obrócić po upływie $\frac{2}{3}$ czasu.

| Wieprzowina | Wyposażenie | Rodzaj grzania | Temperatura w °C, stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | czasie trwania w minutach |
|--|-----------------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|--|
| Pieczeń bez słoniny (np. karkówka), ok. 750 g* | Naczynie z pokrywką | | 220-230 | 180 | 40-50 |
| Pieczeń ze słoniną (np. łopatka) ok. 1,5 kg* | Naczynie bez pokrywki | | 190-210 | - | 130-150 |
| Filet wieprzowy, ok. 500 g* | Naczynie z pokrywką | | 220-230 | 90 | 25-30 |
| Pieczeń wieprzowa, chuda, ok. 1 kg* | Naczynie z pokrywką | | 210-230 | 90 | 60-80 |
| Schab peklowany z kością, ok. 1 kg* | Naczynie bez pokrywki | - | - | 360 | 45-45 |
| Stek z karkówki, 2 cm grubości** | | | 3 | - | 1. strona: ok. 15-20 2. strona: ok. 10-15 |
| * niski ruszt | | | | | |
| ** wysoki ruszt | | | | | |

Jagnięcina

Wskazówka: Po upływie połowy czasu obrócić udźce jagnięce.

| Jagnięcina | Aksesoria | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach |
|---|-------------------------|----------------|------------------|-----------------------|-------------------------|
| Schab jagnięcy z kością, ok. 1 kg | naczynie bez przykrycia | | 210-230 | - | 40-50 |
| Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, ok. 1,5 kg | naczynie z przykryciem | | 190-210 | - | 90-95 |

Inne

Wskazówki

- Na koniec pozostawić pieczeń rzymską w komorze przez ok. 10 minut.
- Kiełbaski obrócić po upływie $\frac{2}{3}$ czasu.

| Inne | Wyposażenie | Rodzaj grzania | Temperatura w °C, stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | czasie trwania w minutach |
|---|-----------------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|---------------------------|
| Pieczeń rzymska, ok. 1 kg* | Naczynie bez pokrywki | | 180-200 | 600 W + 180 W | - |
| Kiełbaski do grillowania, 4 do 6 sztuk Każda sztuka po ok. 150 g** | - | | 3 | - | Każda strona: 10-15 |
| * niski ruszt ** wysoki ruszt | | | | | |

Drób

Wskazówki

- Całe kurczaki i piersi kurczaka kłaść piersią do dołu. Obrócić po upływie $\frac{2}{3}$ czasu.
- Pularde położyć piersią do dołu. Po upływie 30 minut obrócić i ustawić moc mikrofal na 180 watów.
- Połówki oraz kawałki kurczaka układać skórką do góry. Nie obracać.
- Piersi gęsi i kaczki układać skórką do góry. Nie obracać.
- Udka gęsi obrócić po upływie połowy czasu. Ponakłuwać skórkę.
- Piersi i udźce indyka układać skórką do dołu. Obrócić po upływie $\frac{2}{3}$ czasu.

| Drób | Akcesoria | Rodzaj grzania | Temperatura w °C, stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach |
|--|-------------------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Kurczak, cały, ok. 1,2 kg | naczynie z przykryciem | | 220–230 | 360 | 35–45 |
| Pularda, cała, ok. 1,6 kg | naczynie z przykryciem | | 220–230 | 360 180 | 30 20–30 |
| Kurczak, połówki, po 500 g | naczynie bez przykrycia | | 180–200 | 360 | 30–35 |
| Kawałki kurczaka, ok. 800 g | naczynie bez przykrycia | | 210–230 | 360 | 20–30 |
| Piersi kurczaka ze skórą i kośćmi, 2 sztuki, ok. 350–450 g | naczynie bez przykrycia | | 190–210 | 180 | 30–40 |
| Piersz kaczki ze skórą, 2 sztuki po 300–400 g | naczynie bez przykrycia | | 3 | 90 | 20–30 |
| Piersz gęsi, 2 sztuki po 500 g | naczynie bez przykrycia | | 210–230 | 90 | 25–30 |
| Udka gęsi, 4 sztuki, ok. 1,5 kg | naczynie bez przykrycia | | 210–230 | 180 | 30–40 |
| Piersz indyka, ok. 1 kg | naczynie z przykryciem | | 200–220 | - | 90–100 |
| Udziec indyka, ok. 1,3 kg | naczynie z przykryciem | | 200–220 | 180 | 50–60 |

Ryby

Wskazówki

- Do grillowania położyć całą rybę, np. pstrągą, pośrodku wysokiego rusztu.
- Wcześniej nasmarować ruszt olejem.

| Ryby | Akcesoria | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w minutach |
|--|--------------|----------------|------------------|-------------------------|
| Kotlet rybny, np. łosoś, 3 cm grubości, grillowany | wysoki ruszt | | 3 | 20–25 |
| Ryba cała, 2–3 sztuki po 300 g, grillowana | wysoki ruszt | | 3 | 20–30 |

Porady dotyczące pieczenia mięs i grillowania

| | |
|---|--|
| Ciężar pieczeni nie jest podany w tabeli. | W przypadku mniejszych pieczeni nastawić wyższą temperaturę i krótszy czas pieczenia. W przypadku większych pieczeni nastawić niższą temperaturę i dłuższy czas pieczenia. |
| W jaki sposób sprawdzić, czy pieczeń jest gotowa. | Należy zmierzyć temperaturę mięsa specjalnym termometrem (dostępnym w sklepie specjalistycznym) lub sprawdzić stan upieczenia łyżką. W tym celu nacisnąć łyżką na pieczeń. Jeśli pieczeń jest zwarta, to znaczy, że jest gotowa. Jeśli ustępuje pod naciskiem, należy ją jeszcze dopiec. |
| Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony. | Następnym razem należy wybrać mniejsze naczynie do pieczenia lub dodać więcej wody. |
| Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty. | Następnym razem należy wybrać większe naczynie do pieczenia lub dodać mniej wody. |
| Pieczeń nie jest upieczona. | Pokroić pieczeń. Przygotować sos w naczyniu do pieczenia i włożyć plastry pieczeni do sosu. Dogotować mięso przy użyciu samych mikrofal. |

Zapiekanki, potrawy au gratin, tosty

Wskazówki

- Dane w tabelach dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.
- Zapiekanki, ziemniaki au gratin i lasagne należy zapiekać w żaroodpornej formie do zapiekanek przeznaczonej do kuchenek mikrofalowych o wysokości od 4 do 5 cm.

- Zapiekankę ustawić na niskim ruszcie.
- Zapiekanki i potrawy au gratin po upieczeniu należy pozostawić jeszcze na 5 minut w wyłączonym piekarniku.
- Zapiekane tosty: wstępnie opiecz kromki tostów.

| Zapiekanki, potrawy au gratin, tosty | Aksesoria | Rodzaj grzania | Temperatura w °C, stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach |
|---|-------------------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| Zapiekanka na słodko, ok. 1,5 kg | naczynie bez przykrycia | | 140-160 | 360 | 25-35 |
| Zapiekanka pikantna z gotowanych składników, ok. 1 kg | naczynie bez przykrycia | | 150-170 | 600 | 20-25 |
| Lasagne, świeża | naczynie bez przykrycia | | 200-220 | 360 | 25-35 |
| Ziemniaki au gratin z surowych składników, ok. 1,1 kg | naczynie bez przykrycia | | 180-200 | 600 | 25-30 |
| Tosty zapiekane, 4 sztuki* | | | 3 | - | 8-10 |

* wysoki ruszt

Gotowe produkty, mrożone

Wskazówki

- Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

- Dane w tabelach dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.
- Frytek, krokietów i rösti nie układać warstwowo, po połowie czasu obrócić.
- Ułożyć potrawę bezpośrednio na gorącym talerzu obrotowym.

| Gotowe produkty | Wyposażenie | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Moc mikrofal w watach | czasie trwania w minutach |
|---------------------------------------|-----------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------------|
| Pizza z cienkim spodem | Talerz obrotowy | | 220-230 | - | 10-15 |
| Pizza z grubym spodem | Talerz obrotowy | | - | 600 | 3 |
| | | | 220-230 | - | 13-18 |
| Minipizza* | Talerz obrotowy | | 220-230 | - | 10-15 |
| Pizza-bagietka** | Talerz obrotowy | | - | 600 | 2 |
| | | | 220-230 | - | 13-18 |
| Frytki | Talerz obrotowy | | 220-230 | - | 8-13 |
| Krokiety* | Talerz obrotowy | | 210-220 | - | 13-18 |
| Rösti, pierogi ziemniaczane z farszem | Talerz obrotowy | | 200-220 | - | 25-30 |
| Bułki lub bagietki do pieczenia | niski ruszt | | 170-180 | - | 13-18 |
| Paluszki rybne | Talerz obrotowy | | 210-230 | - | 10-20 |
| Chicken sticks, nugetsy | Talerz obrotowy | | 200-220 | - | 15-20 |
| Strudel | Talerz obrotowy | | 210-220 | 180 | 20-30 |
| Lasagne, ok. 400 g** | niski ruszt | | 220-230 | 600 | 12-17 |

* Nagrzewać komorę gotowania przez 5 minut, a następnie ułożyć potrawę na gorącym talerzu obrotowym.

** Umieścić potrawę w odpowiednim żaroodpornym naczyniu.

Potrawy testowe

Jakość i funkcjonowanie kuchenek mikrofalowych i kombinacyjnych sprawdzana jest przez instytuty kontrolne na podstawie przygotowywania tych potraw.

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

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

| Potrawa | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówka |
|---------|--|---|
| Mięso | 180 W, 5 min + 90 W, 10–15 min | Formę z pyrexu Ø 22 cm postawić na niskim ruszcie. Po ok. 13 minutach wyjąć rozmrożone mięso. |

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

| Potrawa | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówka |
|------------------|--|---|
| Mleczko jajeczne | 600 W, 10–13 min + 180 W, 25–30 min | Formę z pyrexu 24 x 19 cm postawić na niskim ruszcie. |
| Biszkopt | 600 W, 9–10 min | Formę z pyrexu Ø 22 cm postawić na niskim ruszcie. |
| Pieczeń rzymska | 600 W, 18–23 min | Formę z pyrexu 28 cm postawić na niskim ruszcie. |

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal w kombinacji z innym rodzajem grzania

| Potrawa | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Wskazówka |
|---------------------|--|----------------|------------------|--|
| Ziemniaki au gratin | 600 W, 25–30 min | | 210–220 | Formę z pyrexu Ø 22 cm postawić na niskim ruszcie. |
| Ciasto | 180 W, 15–20 min | | 180–200 | Formę z pyrexu Ø 22 cm postawić na niskim ruszcie. |
| Kurczak | 360 W, 35–40 min | | 200–220 | Obrócić po upływie 2/3 czasu. |

Pieczenie ciast

Wskazówka: Dane w tabelach dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.

| Potrawa | Naczynia | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas pieczenia w minutach |
|-----------------------|---------------------------------|----------------|------------------|---------------------------|
| Biszkopt na wodzie | tortownica Ø 26 cm, niski ruszt | | 160–180 | 30–40 |
| Szarlotka z pierzynką | tortownica Ø 20 cm, niski ruszt | | 190–210 | 50–60 |

Grillowanie

| Potrawa | Aksesoria | Rodzaj grzania | Stopień mocy grilla | Czas, minuty |
|---------------------------|--------------|----------------|---------------------|--------------|
| Opiekanie tostu | wysoki ruszt | | 3 | 4–5 |
| Hamburgery wołowe 9 sztuk | wysoki ruszt | | 3 | 30–35 |

Cuprins

| | | |
|---|--|------------|
|  | Utilizarea conform destinației | 70 |
|  | Instrucțiuni de siguranță importante | 70 |
| | Generalități | 70 |
| | Cuptor cu microunde | 71 |
|  | Cauzele avariilor | 73 |
| | Generalități | 73 |
| | Cuptor cu microunde | 73 |
|  | Protecția mediului | 73 |
| | Economisirea energiei | 73 |
| | Evacuarea corectă ca deșeu | 73 |
|  | Familiarizarea cu aparatul | 74 |
| | Panoul de comandă | 74 |
| | Selector de funcții | 74 |
| | Câmpuri tactile și display | 75 |
| | Selectorul rotativ | 75 |
| | Moduri de funcționare | 76 |
| | Moduri de încălzire | 76 |
| | Microunde | 76 |
| | Interiorul cuptorului | 76 |
|  | Accesorii | 77 |
| | Accesorii anexate | 77 |
| | Accesorii speciale | 77 |
|  | Înainte de prima utilizare | 77 |
| | Montarea platanului rotativ | 77 |
| | Prima punere în funcțiune | 77 |
| | Curățarea interiorului cuptorului și a accesoriilor | 78 |
|  | Operarea aparatului | 78 |
| | Conectarea și deconectarea aparatului | 78 |
| | Setarea modului de funcționare | 78 |
| | Setarea modului de încălzire și a temperaturii | 79 |
| | Încălzire rapidă | 79 |
| | Deconectarea automată de siguranță | 79 |
|  | Cuptorul cu microunde | 80 |
| | Veselă | 80 |
| | Trepte de putere pentru microunde | 80 |
| | Setarea regimului cu microunde | 80 |
| | Setarea modului de funcționare combinat cu microunde | 81 |
|  | Automatica-Programe | 82 |
| | Setarea programului | 82 |
| | Tabelul de programe | 83 |
|  | Setarea funcțiilor de timp | 84 |
| | Solicitarea afișării setărilor de timp | 84 |
| | Setarea ceasului cu alarmă | 84 |
| | Reglarea duratei de preparare | 84 |
| | Prima punere în funcțiune | 85 |
|  | Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor | 85 |
| | Activarea și dezactivarea | 85 |
|  | Setări de bază | 86 |
| | Modificarea setărilor de bază | 86 |
| | Lista setărilor de bază | 86 |
|  | Curățarea | 87 |
| | Produse de curățare adecvate | 87 |
|  | Defecțiuni – ce este de făcut? | 89 |
|  | Unitatea service abilitată | 90 |
| | Numărul E și numărul FD | 90 |
| | Acrilamida în alimente | 90 |
|  | Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic | 91 |
| | Decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde | 91 |
| | Recomandări pentru cuptorul cu microunde | 94 |
| | Prăjituri și produse de patiserie | 94 |
| | Recomandări pentru coacere | 96 |
| | Prăjirea și frigerea la grătar (grill) | 96 |
| | Recomandări pentru prăjire și grill | 99 |
| | Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită | 99 |
| | Produse preparate, congelate | 100 |
| | Preparate de verificare | 101 |

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

Găsiți informații despre produs precum și întrebări despre utilizare și operare la **echipa Bosch** la **numărul de telefon 089 69 339 339** (de luni până vineri: între orele 8.00-18.00) Valabil doar pentru Germania.



Utilizarea conform destinației

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

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

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

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

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

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

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

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

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

Așezați întotdeauna corect accesoriile în spațiul de coacere. → "Înainte de prima utilizare" la pagina 77



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 ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde. La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată. Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.
- Aparatul se încălzește puternic. Dacă aparatul va fi instalat într-o piesă de mobilier cu ușă decorativă, în cazul în care ușa este închisă se va produce acumulare de căldură. Utilizați aparatul numai cu ușa decorativă deschisă.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Pătrunderea umidității poate provoca electrocutare. Nu expuneți niciodată aparatul la căldură și umiditate excesive. Utilizați aparatul numai în spații închise.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

- Aparatul funcționează cu tensiune înaltă. Nu înlăturați niciodată carcasa.

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

- Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!

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

⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!

Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

Cuptor cu microunde

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

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

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

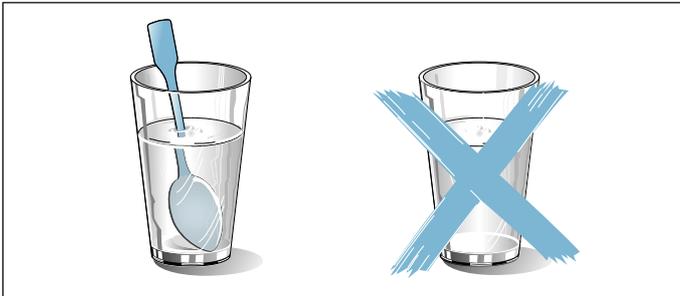
⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

- Alimentele cu coajă sau piele dură pot plesni exploziv în timpul, sau chiar după încălzire. Nu preparați niciodată ouă în coajă și nu încălziți ouă fierțe tari. Nu preparați niciodată scoici sau crustacee. În cazul ouălor ochi sau al ouălor în pahar, trebuie ca mai întâi să înțepați gălbenușul. În cazul alimentelor cu coajă sau piele tare, de ex. mere, roșii, cartofi sau cârnăciori, coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau pielea.
- Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluși. Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluși în vase închise. Îndepărtați întotdeauna capacul sau tetina. După încălzire, amestecați sau agitați bine. Verificați temperatura înainte de a oferi mâncarea copilului.
- Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
- În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa. Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj. Scoateți întotdeauna preparatele din spațiul de coacere cu o mănușă de bucătărie.
- 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 și a altor articole similare. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede și a altor articole similare duce la arsuri

⚠️ 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 mișcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împrăștiat. La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!

- Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan și ceramică poate avea orificii fine în mânere și capac. În spatele acestor orificii, există cavități. Umiditatea care pătrunde în cavități poate provoca spargerea veselei. Utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.
- În cazul funcționării cu microunde, vesela și recipientele din metal sau vesela cu ornamente metalice pot duce la formarea scânteilor. Aparatul poate suferi deteriorări. În cazul funcționării doar cu microunde, nu utilizați niciodată recipiente din metal.

⚠️ 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 și îndepărtați imediat resturile de alimente. Mențineți întotdeauna curate interiorul cuptorului, garnitura ușii, ușa și balamaua ușii. → "Curățarea" la pagina 87
- Printr-o ușă defectă a cuptorului sau o garnitură defectă a ușii poate ieși energie produsă de microunde. Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa cuptorului, garnitura ușii sau rama din plastic a ușii este avariata. Chemați unitatea service abilitată.
- La aparatele fără carcasă este emisă energie produsă de microunde. Nu îndepărtați niciodată carcasa. Pentru lucrări de întreținere sau reparații, chemați unitatea service abilitată.

Cauzele avariilor

Generalități

Atenție!

- **Apă în spațiul de coacere fierbinte:** Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Astfel se produc vapori de apă. La variația de temperatură se pot produce deteriorări ale.
- **Alimente umede:** Nu depozitați alimente umede în spațiul de coacere închis, un timp îndelungat. Nu depozitați alimente în aparat. Acest lucru ar putea duce la coroziuni.
- **Apă condensată în spațiul de coacere:** Pe geamul ușii, pe pereții interiori și pe baza cuptorului se poate forma apă de condens. Acest lucru este normal, funcționarea cuptorului cu microunde nu va fi afectată. Pentru a evita coroziunea, ștergeți întotdeauna apa de condens după fiecare coacere.
- **Răcirea cu ușa aparatului deschisă:** Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Nu înțepeniți nimic în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este numai întredeschisă, se poate deteriora în timp suprafața mobilei învecinate.
- **Garnitură foarte murdară:** Dacă garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Partea frontală a mobilierului adiacent poate fi avariata. Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- **Ușa aparatului ca suprafață de ședere sau poliță:** Nu vă așezați și nu puneți nimic pe ușa deschisă a aparatului. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- **Transportul aparatului:** Nu trageți și nu sprijiniți aparatul ținându-l de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

Cuptor cu microunde

Atenție!

- **Formarea scânteilor:** Metalul - de ex. lingura din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții cuptorului și de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.
- **Funcționare cu microunde fără alimente:** Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină. Nu porniți niciodată aparatul fără alimente în spațiul de coacere. Excepție face un scurt test pentru veselă, vezi capitolul Microunde, veselă.
- **Floricele de porumb la microunde:** Nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor. Geamul ușii poate crăpa din cauza suprasolicitării. Utilizați maxim 600 Wați. Așezați întotdeauna punga cu popcorn pe o farfurie.
- **Veselă din aluminiu:** Nu utilizați veselă din aluminiu în aparat. Aparatul se va deteriora prin formarea de scânteii.
- **Sistem de acționare a platanului rotativ:** 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.
- **Platan rotativ:** Nu folosiți niciodată aparatul cu microunde fără platanul rotativ.

Protecția mediului

Noul dvs. aparat este deosebit de eficient din punct de vedere energetic. Aici găsiți sugestii cu privire la cum puteți economisi și mai mult energia când folosiți aparatul și la evacuarea corectă ca deșeu a acestuia.

Economisirea energiei

- Preîncălziți aparatul numai atunci când în rețetă sau în tabelele din instrucțiunile de utilizare este indicat astfel.
- Pentru coacere, utilizați forme de copt închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.
- Deschideți ușa aparatului pe cât posibil de rar în timpul funcționării.
- Mai mute prăjituri le coaceți cel mai bine una după alta. Spațiul de coacere este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de coacere pentru cea de-a doua prăjitură. Puteți introduce și 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă în spațiul de coacere.
- În cazul unor timpuri de preparare mai lungi, puteți deconecta aparatul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare și să utilizați căldura reziduală pentru finalizarea preparării.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



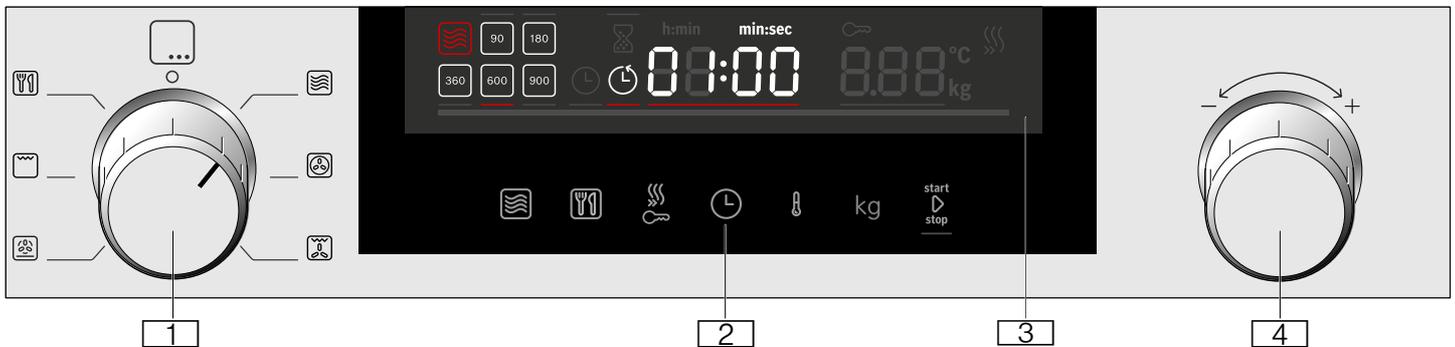
Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

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

Familiarizarea cu aparatul

În acest capitol vă explicăm display-urile și elementele de operare. În afară de aceasta, vă veți familiariza cu diversele funcții ale aparatului dvs.

Indicație: În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de culoare și de detalii.



1 Selector de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modul de funcționare sau alte funcții. Selectorul de funcții poate fi rotit din poziția neutră spre stânga sau spre dreapta.

2 Câmpuri tactile

În spatele câmpurilor tactile se găsesc senzori. Atingeți simbolul, pentru a selecta funcția.

3 Display

Display-ul afișează simbolurile funcțiilor active și ale funcțiilor de timp.

4 Selectorul rotativ

Cu ajutorul selectorului rotativ puteți seta temperatura modului de încălzire sau puteți selecta setarea altor funcții. Selectorul rotativ poate fi rotit spre stânga sau spre dreapta.

Indicații

- La unele aparate, selectoarele de funcții sau selectoarele rotative sunt escamotabile. Pentru a le escamota sau a le scoate, apăsați în poziția neutră pe selectorul de funcții sau pe selectorul rotativ.
- Dacă selectorul de funcții se află în poziția neutră (mod de economisire a energiei) și dacă este selectată o funcție, durează câteva secunde până când va fi disponibilă funcția respectivă (de ex. microunde).

Panoul de comandă

Prin intermediul panoului de comandă, cu ajutorul funcțiilor și selectorului rotativ, precum și al ecranelor tactile, setați diversele funcții ale aparatului dumneavoastră. Display-ul vă afișează setările curente.

Prezentarea generală vă arată panoul de comandă atunci când aparatul este conectat, cu un mod de funcționare selectat.

Selector de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modurile de încălzire și alte funcții.

Pentru ca dumneavoastră să găsiți întotdeauna modul de încălzire potrivit pentru preparatul dumneavoastră, vă explicăm aici diferențele și domeniile de utilizare.

| Poziție | Utilizare |
|---|---|
| o | Poziție neutră Aparatul este deconectat. |
|  | Microunde Selectați funcționarea cu microunde. |
|  | Convecție aer fierbinte Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior. |
|  | Grill cu convecție aer Ventilatorul circulă aerul cald din radiatorul grill-ului în jurul preparatului. |
|  | Treapta pentru pizza Încălzirea este realizată atât de corpul de încălzire de jos, cât și de corpul de încălzire inelar de pe peretele posterior. |
|  | Grill Toată suprafața de sub rezistența grill-ului va deveni fierbinte. |
|  | Programe Pentru multe preparate găsiți aici setări deja pre-programate. |

Câmpuri tactile și display

Cu ajutorul câmpurilor tactile puteți seta diverse funcții suplimentare ale aparatului dumneavoastră. Pe display puteți vedea valorile corespunzătoare.

Câmpuri tactile

Aici găsiți explicații pe scurt cu privire la diversele câmpuri tactile.

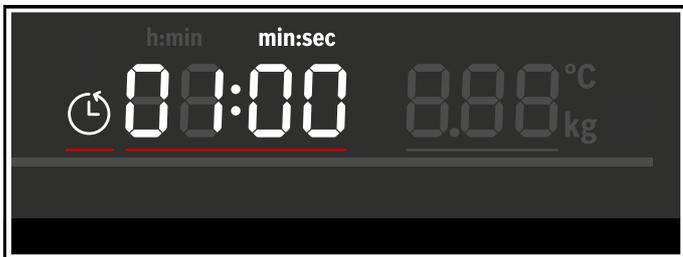
| Simbol | | Semnificație |
|--------------------|--|---|
| | Microunde | Selectați treptele de putere ale microundelor, respectiv funcția microundelor pentru a porni modul de încălzire. |
| | Programe | Interogați selectarea programului, su selectorul rotativ setați numărul programului. |
| | Preîncălzire rapidă / sistem de siguranță împotriva accesului copiilor | Apăsare scurtă: activarea/dezactivarea preîncălzirii rapide. Apăsare lungă: activarea/dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor. |
| | Funcții de timp | Selectați funcțiile de timp și setați cu selectorul rotativ. |
| | Temperatura | Selectați temperatura și setați cu ajutorul selectorului rotativ. |
| kg | Greutate | Selectați greutatea și setați cu ajutorul selectorului rotativ. |
| start ▷ stop | Pornire/Oprire | Pornirea sau oprirea funcționării Indicație: Apăsarea lungă încheie funcționarea, setările modului de funcționare selectat sunt restabilite la valorile standard. |

Display

Display-ul este structurat astfel încât să puteți citi toate informațiile dintr-o privire, potrivit fiecărei situații.

Valoarea pe care o puteți seta în momentul respectiv este focalizată. Focalizarea este reprezentată printr-o bară roșie de sub valoarea setată.

Valoarea focalizată poate fi modificată direct cu ajutorul selectorului rotativ.



Elemente display

Aici găsiți explicații pe scurt cu privire la diversele elemente ale display-ului.

| Simbol | | Semnificație |
|---------|--|--|
| | Timer | Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează timpul ceasului cu alarmă. |
| | Durata de preparare | Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează durata de preparare. |
| | Ora curentă | Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează ora curentă. |
| h:min | Ore/minute | Durata în ore și minute |
| min:sec | Minute/secunde | Durata în minute și secunde |
| | Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor | Dacă simbolul se aprinde, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat. |
| | Încălzire rapidă | Dacă simbolul se aprinde, încălzirea rapidă este activată. |

Indicatorul de temperatură

Bara roșie din partea de jos a display-ului indică faptul că aparatul încălzește.

Dacă este setat un mod de încălzire, bara se colorează în roșu de la stânga la dreapta, pe măsură ce interiorul cuptorului se încălzește.

La grill bara se aprinde imediat în roșu.

La funcția microundelor, bara nu se aprinde.

Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului dumneavoastră este atins imediat ce toate cele cinci câmpuri de pe linia roșie sunt umplute.



Indicație: Temperatura setată poate diferi puțin de temperatura efectivă din interiorul cuptorului, ca urmare a inerției termice.

Modul de noapte

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

Selectorul rotativ

Cu selectorul rotativ modificați valorile de setare, care sunt afișate pe display și în focus.

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

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

Moduri de funcționare

Aparatul dumneavoastră dispune de diferite moduri de funcționare care vă înlesnesc operarea aparatului.

Veți găsi în capitolele corespunzătoare descrierile exacte ale modurilor respective.

| Modul de funcționare | Utilizare |
|--|--|
| Moduri de încălzire → "Operarea aparatului" la pagina 78 | Pentru prepararea optimă a alimentelor dumneavoastră există moduri de încălzire concepute special. |
| Microunde → "Cuptorul cu microunde" la pagina 80 | Microundele vă ajută să pregătiți, să încălziți sau să decongeleți preparatele mai repede. |
| Funcționarea combinată cu microunde | Aceasta vă permite activarea suplimentară a microundelor față de un mod de încălzire. |
| Setări de bază → "Setări de bază" la pagina 86 | Puteți adapta setările de bază ale aparatului conform dorințelor dumneavoastră. |

Moduri de încălzire

Pentru ca dumneavoastră să găsiți întotdeauna modul de încălzire potrivit pentru preparatul dumneavoastră, vă explicăm aici diferențele și domeniile de utilizare.

Simbolurile aferente fiecărui mod de încălzire ajută la recunoașterea acestora.

| Mod de încălzire | Temperatura | Utilizare |
|--|---|--|
|  Convecție aer fierbinte | 40 °C | Lăsați aluatul să crească, decongeleți prăjiturile cu frișcă. |
| | 100-230 °C | Pentru copt și prăjit pe un nivel. |
|  Grill | Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic | Pentru prepararea pe grill a bucăților tăiate felii precum fripturi, a cârnăciorilor sau pâinii prăjite și pentru gratinare. |
|  Grill cu convecție aer | 100-230 °C | Pentru prăjirea cărnii de pasăre, peștelui întreg și bucăților mai mari de carne. |
|  Treapta pentru pizza | 100-230 °C | Pentru prepararea pizzei și alimentelor care necesită multă căldură de jos. |

Valori propuse

Pentru fiecare mod de încălzire, aparatul indică o temperatură sau treaptă propusă. Puteți prelua aceste propuneri sau puteți efectua modificări în domeniul respectiv.

Microunde

Vă stau la dispoziție diferite trepte de puteri pentru microunde, adecvate pentru diverse tipuri și moduri de preparare. Treptele de putere pentru microunde nu corespund întotdeauna cu numărul exact de wași utilizați de aparat.

Vă stau la dispoziție următoarele trepte de putere pentru microunde.

| Treaptă de putere pentru microunde | Durata maximă |
|------------------------------------|-----------------------|
| 90 | 1 oră și 30 de minute |
| 180 | 1 oră și 30 de minute |
| 360 | 1 oră și 30 de minute |
| 600 | 1 oră și 30 de minute |
| 900 de wași | 30 de minute |

Puteți utiliza funcția microundelor singură sau în combinație cu toate modurile de încălzire.

Excepții:

 Treapta de putere pentru microunde 900W

 Convecție aer fierbinte 40 °C

Puteți afla de aici: cum să combinați microundele cu modurile de încălzire.

Interiorul cuptorului

Diversele funcții din interiorul cuptorului facilitează folosirea aparatului dumneavoastră. Astfel, de ex., interiorul cuptorului este luminat pe suprafață mare și un ventilator de răcire protejează aparatul împotriva supraîncălzirii.

Deschideți ușa aparatului

Dacă deschideți ușa aparatului în timpul unei funcționări în derulare, funcționarea va fi întreruptă. Închideți ușile și atingeți câmpul start ▷ stop, pentru a continua funcționarea.

Iluminatul din interiorul cuptorului

Iluminatul din interiorul cuptorului se aprinde întotdeauna în timpul funcționării. Atunci când se încheie modul de funcționare, acesta se stinge.

Iluminatul din interiorul cuptorului se conectează atunci când deschideți ușa aparatului. Acest lucru vă ajută, de ex., la curățarea aparatului dumneavoastră. După cca. 15 minute iluminatul din interiorul cuptorului se deconectează din nou automat.

Ventilator de răcire

Aparatul dumneavoastră dispune de un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire se conectează atunci când aparatul funcționează. Aerul cald este degajat pe deasupra ușii.

După funcționarea aparatului, ventilatorul de răcire va mai funcționa încă o perioadă determinată.

Atenție!

Nu obturați fantele de ventilare. În caz contrar, aparatul se supraîncălzește.

Indicații

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

Accesorii

Aici dispuneți de o prezentare generală a accesoriilor din pachetul de livrare și 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.

Accesorii anexate



Platan rotativ

Preparatele care necesită în mod deosebit căldură din partea de jos se pot pregăti direct pe platanul rotativ.

Indicație: Platanul rotativ se rotește spre stânga și spre dreapta. Acesta este rezistent la tăiere. Puteți felia pizza direct pe platanul rotativ.



Grătar jos

Pentru microunde și pentru coacere și prăjire în cuptor.

Indicație: Așezați grătarul pe platanul rotativ.



Grătar înalt

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

Indicație: Așezați grătarul pe platanul rotativ.

Accesorii speciale

Alte accesorii găsiți la unitățile service sau în comerțul de specialitate.

Accesorii speciale

Vas de sticlă termorezistent

Pentru preparate fripte înăbușit și sufleuri, pe care le gătiți în cuptor.

Tavă pentru pizza

Pentru pizza și prăjituri mari, rotunde.

Dispozitiv cu aburi pentru cuptoarele cu microunde

Preparate mai moi și aburire mai rapidă.

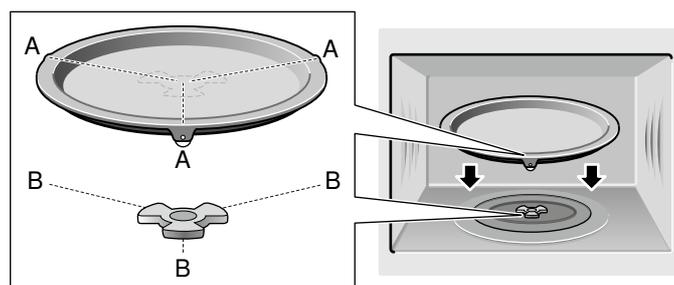
Înainte de prima utilizare

Înainte de a putea utiliza noul dvs. aparat, trebuie să efectuați câteva setări. În afară de acestea, curățați spațiul de coacere și accesoriile.

Aparatul trebuie asamblat complet și conectat.

Montarea platanului rotativ

Așezați platanul rotativ cu roletele "A", ca în imagine, pe piesa de cuplare "B" în mijlocul bazei interiorului cuptorului.



Indicații

- Nu folosiți niciodată aparatul fără platanul rotativ
- Platanul rotativ trebuie să stea drept pe piesa de cuplare.
- Platanul rotativ trebuie să se rotească la orice tip de încălzire.
- Încărcați platanul rotativ max. până la 5 kg.

Prima punere în funcțiune

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

Setarea orei curente

La punerea în funcțiune, indicatorul de timp este în prim plan. Pe display se aprinde intermitent valoarea 12:00, iar simbolul ☹ se aprinde. Setați ora curentă.

1. Setați ora cu selectorul rotativ.
 2. Atingeți câmpul ☹.
- Ora curentă este setată.

Modificarea orei curente

Indicație: Aparatul trebuie să fie deconectat, pentru a putea modifica ora curentă.

1. Atingeți de două ori câmpul ☹.
- Pe display apare simbolul ☹ și ora curentă.
2. Setați ora cu selectorul rotativ.
 3. Atingeți câmpul ☹.
- Ora curentă este setată.

Indicații

- Dacă după setarea orei curente nu se apasă pe câmpul , se preia automat după câteva secunde valoarea setată.
- Dacă selectorul de funcții a fost mutat în timpul setărilor, la sfârșit acesta trebuie readus în poziția neutră. Abia atunci aparatul poate fi utilizat.
- Pentru a diminua consumul în Standby al aparatului dumneavoastră, puteți stinge ora curentă.

Curățarea interiorului cuptorului și a accesoriilor

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

Curățarea spațiului de coacere

Pentru a înlătura mirosul specific de aparat nou, încingeți spațiul de coacere gol, închis. Ideal pentru aceasta este o oră cu convecție aer fierbinte  la 180 °C. Aveți grijă să nu existe resturi de ambalaj în spațiul de coacere.

1. Cu selectorul de funcții setați convecție aer fierbinte .
2. Cu selectorul rotativ setați 180 °C.
3. Atingeți câmpul start  stop.

Aparatul începe să încălzească.

Deconectați aparatul după o oră. În acest sens atingeți câmpul start  stop, iar apoi rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Curățarea accesoriilor

Înainte de a folosi pentru prima dată vreun accesoriu, curățați-l temeinic cu soluție fierbinte de apă cu detergent de vase și cu o lavetă moale.



Operarea aparatului

V-au fost deja prezentate elementele de operare și modul lor de funcționare. Acum vă explicăm cum efectuați setările aparatului dvs. Veți afla ce se întâmplă la conectare și deconectare și cum setați modurile de funcționare.

Conectarea și deconectarea aparatului

Înainte să puteți face setări la aparatul dumneavoastră, trebuie să îl conectați.

Indicație: Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor poate fi setat numai când aparatul este deconectat. Anumite afișaje rămân vizibile pe display și când aparatul este deconectat.

Atunci când nu aveți nevoie de aparat, deconectați-l. În cazul în care nu se efectuează nicio setare mai mult timp, aparatul se deconectează automat.

Conectarea aparatului

Rotiți selectorul de funcții pentru a conecta aparatul.

Pe display apare în prim plan o valoare standard. Aparatul este pregătit pentru funcționare.

Puteți vedea în capitolele individuale cum se setează modurile de funcționare.

Deconectarea aparatului

Rotiți selectorul de funcții pe poziția neutră.

O eventuală funcție aflată în derulare va fi anulată.

Pe display va fi afișată ora curentă.

Indicație: În setările de bază puteți stabili dacă să se afișeze sau nu ora curentă atunci când aparatul este deconectat.

Setarea modului de funcționare

După selectarea modului de funcționare apar pe display valorile propuse. Puteți porni această setare imediat.

Ca principiu este valabil:

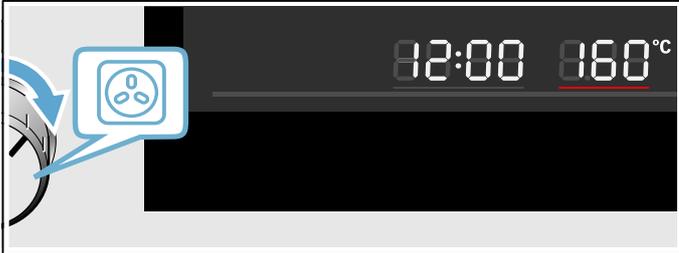
1. Cu ajutorul selectorului de funcții selectați modul de funcționare.
2. Dacă este necesar, realizați și alte setări. Pentru aceasta, atingeți câmpul corespunzător și modificați valoarea cu selectorul rotativ.
3. Atingeți câmpul start  stop. Aparatul pornește modul de funcționare. Ledul start  stop se aprinde.

Setarea modului de încălzire și a temperaturii

Exemplu: convecție aer fierbinte ☼ la 200°C

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire convecție aer fierbinte ☼.

Pe display apare temperatura propusă 160°C..



2. Cu ajutorul selectorului rotativ setați temperatura la 200°C.
3. Atingeți câmpul start ▷ stop.



Aparatul începe să încâlzească. Ledul start ▷ stop se aprinde. Indicatorul de temperatură se umple.

Puteți modifica oricând temperatura în timpul funcționării cu ajutorul selectorului rotativ.

Indicații

- După încălzire, în funcție de tipul de încălzire, sunt normale fluctuații de temperatură scăzută.
- În timpul funcționării, temperatura nu poate fi setată pe 40°C.

Reglarea duratei de preparare

1. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.
2. Atingeți câmpul ☹, până când este focalizat simbolul ☹.
3. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Atingeți câmpul start ▷ stop.
Aparatul începe să încâlzească. Ledul start ▷ stop se aprinde. Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afișaj.

Înteruperea funcționării

1. Atingeți câmpul start ▷ stop sau deschideți ușa aparatului.
Funcționarea este întreruptă, ledul start ▷ stop se aprinde intermitent.
2. Închideți ușa aparatului.
3. Atingeți câmpul start ▷ stop.
Funcționarea va fi continuată, ledul start ▷ stop se aprinde.

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Funcționarea este anulată și toate setările sunt șterse.

Indicație: După întreruperea sau anularea funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Încălzire rapidă

Prin încălzirea rapidă aparatul dumneavoastră atinge foarte repede temperatura setată.

Folosiți încălzirea rapidă numai la temperaturi setate de peste 100 °C. Încălzirea rapidă este valabilă pentru următoarele tipuri de încălzire:

- ☼ Convecție aer fierbinte (excepție: convecție aer fierbinte 40 °C)
- ☼ Grill cu convecție aer
- ☼ Treapta pentru pizza

Pentru a obține un rezultat uniform al preparării, introduceți preparatul în interiorul cuptorului doar atunci când încălzirea rapidă s-a terminat.

1. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.
2. Atingeți câmpul ☼.
Pe display se aprinde simbolul ☼.
3. Atingeți câmpul start ▷ stop.
Aparatul începe să încâlzească. Ledul start ▷ stop se aprinde.

Încălzirea rapidă s-a încheiat

Se emite un semnal sonor. Simbolul ☼ de pe display se stinge. Aparatul dumneavoastră funcționează mai departe cu modul de încălzire și temperatura setate. Introduceți preparatul dumneavoastră în interiorul cuptorului.

Anularea încălzirii rapide

Atingeți câmpul ☼. Simbolul ☼ de pe display se stinge. Aparatul dumneavoastră funcționează mai departe cu modul de încălzire și temperatura setate.

Indicație: Încălzirea rapidă este dezactivată automat după cel mult 15 minute.

Deconectarea automată de siguranță

Deconectarea automată de siguranță se activează dacă aparatul se află în funcțiune de mai mult timp, fără a avea o durată setată. Momentul în care aparatul se deconectează depinde de modul de lucru și de temperatura setate.

- Convecție aer fierbinte 40 °C: 24 ore
- Convecție aer fierbinte 100-230 °C: 5 ore
- Grill cu convecție aer și treapta pentru pizza: 5 ore
- Grill: 90 de minute

Exemplu: Dacă utilizați aparatul cu convecție aer fierbinte la 160 °C, acesta se deconectează automat după cca. 5 ore.

Pe display apare E2. Aparatul se deconectează. Pentru confirmare apăsați câmpul start ▷ stop.

Cuptorul cu microunde

Microundele vă ajută să pregătiți, să încălziți sau să decongeleți 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 și orientați-vă după datele din tabelele aplicative de la sfârșitul manualului de utilizare.

Veselă

Nu orice tip de veselă este adecvat pentru microunde. Pentru ca alimentele dvs. să se încălzească și 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. lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.

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. Așezați 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 scânteii, 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.

Trepte de putere pentru microunde

Există diferite trepte de puteri ale microundelor, iar acestea nu corespund întotdeauna cu numărul exact de wași utilizat de aparat.

Vă stau la dispoziție următoarele puteri ale microundelor.

| Treaptă de putere pentru microunde | Durata maximă | Utilizare |
|------------------------------------|-----------------------|--|
| 90 | 1 oră și 30 de minute | Pentru decongelarea alimentelor delicate. |
| 180 | 1 oră și 30 de minute | Pentru decongelare și preparare. |
| 360 | 1 oră și 30 de minute | Pentru prepararea cărnii și încălzirea alimentelor delicate. |
| 600 | 1 oră și 30 de minute | Pentru încălzirea și prepararea alimentelor. |
| 900 de wași | 30 de minute | Pentru încălzirea lichidelor. |

Valori propuse:

Pentru fiecare treaptă de putere a microundelor, aparatul propune o durată. Puteți prelua aceste propuneri sau puteți efectua modificări în domeniul respectiv.

Setarea maximă este utilizată pentru încălzirea lichidelor. Pentru protejarea aparatului, după o anumită perioadă de timp, puterea microundelor este redusă. Puterea maximă este disponibilă din nou după o perioadă de răcire.

Intervalele setărilor de timp

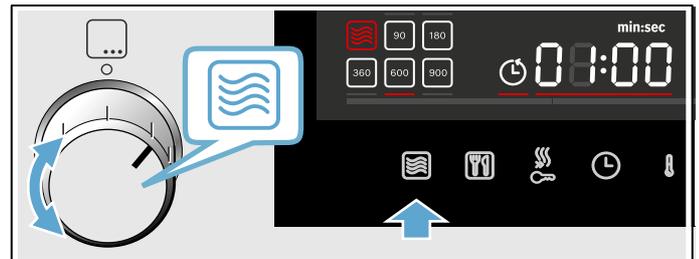
Intervalul de la setarea duratei de funcționare se schimbă cu lungimea duratei de funcționare.

| Durata de funcționare | Interval |
|-------------------------|------------|
| 0 - 1 minute | 5 secunde |
| 1 - 3 minute | 10 secunde |
| 3 - 15 minute | 30 secunde |
| 15 minute - 1 oră | 1 minut |
| 1 oră - 1 oră 30 minute | 5 minute |

Setarea regimului cu microunde

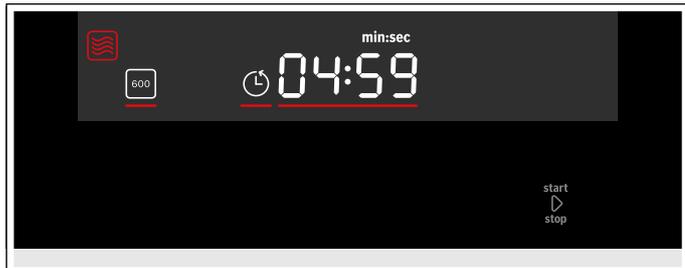
Exemplu: Treapta de putere pentru microunde 600 W, durata 5 minute.

1. Cu selectorul de funcții alegeți funcția Microunde . Aparatul este pregătit pentru funcționare. Pe display ca valoare inițială este afișată puterea maximă a microundelor , aceasta poate fi modificată oricând.
2. Selectați treapta de putere dorită în câmpul tactil Treapta de putere pentru microunde.



Pe display este marcată treapta de putere pentru microunde și este afișată o durată de preparare inițială.

3. Setează durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
Indicație: Puteți seta, de asemenea, mai întâi durata și apoi treapta de putere pentru microunde.
4. Atingeți câmpul start ▷ stop.



Derularea duratei este vizibilă pe display.
LEDUL start ▷ stop se aprinde.

Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Deschideți ușa aparatului sau atingeți orice câmp.

Modificarea duratei de preparare

Cu selectorul rotativ modificați durata de preparare. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Modificarea puterii microundelor

Atingeți câmpul , până când pe display este selectată treapta dorită.

Indicații

- Prin atingerea repetată se interconectează treptele de putere de la cele mai mari la cele mai reduse.
- Dacă funcția Microunde este adăugată abia după pornire, aparatul se întrerupe. Porniți funcționarea prin câmpul start ▷ stop

Întreruperea funcționării

1. Atingeți câmpul start ▷ stop sau deschideți ușa aparatului.
Funcționarea este întreruptă, ledul start ▷ stop se aprinde intermitent.
2. Închideți ușa aparatului.
3. Atingeți câmpul start ▷ stop.
Funcționarea va fi continuată, ledul start ▷ stop se aprinde.

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.
Funcționarea este anulată și toate setările sunt șterse.

Indicație: După întreruperea sau anularea funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Setarea modului de funcționare combinat cu microunde

Puteți combina funcția microundelor cu toate modurile de încălzire. Aparatul încălzește și în același timp este activat regimul de microunde. Astfel, preparatul dumneavoastră va fi gata mai repede.

Posibilități de combinare

-  Convecție aer fierbinte
-  Grill cu convecție aer
-  Treaptă pentru pizza
-  Grill

Excepții:

-  Treapta de putere pentru microunde 900W
-  Convecție aer fierbinte 40 °C

Setarea modului de funcționare combinat

Exemplu: Convecție aer fierbinte  190 °C cu microunde 360 W, 17 minute.

1. Cu selectorul de funcții setați funcția Convecție aer fierbinte .
2. Atingeți cu ajutorul selectorului rotativ temperatura dorită.
3. Atingeți câmpul Putere microunde , până pe display este selectată treapta dorită.
Va fi afișată o durată de preparare propusă.
4. Cu selectorul rotativ reglați durata de preparare.
5. Atingeți câmpul start ▷ stop.
Începe funcționarea, ledul start ▷ stop se aprinde.
Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afișaj.

Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor, simbolul start ▷ stop nu se mai aprinde. Funcționarea combinată este finalizată. Atingeți orice câmp, pentru a încheia semnalul sonor.

Modificarea puterii microundelor

Atingeți câmpul , până când pe display este selectată treapta dorită.

Indicații

- Prin atingerea repetată se interconectează treptele de putere de la cele mai mari la cele mai reduse.
- Dacă funcția Microunde este adăugată abia după pornire, aparatul se întrerupe. Porniți funcționarea prin câmpul start ▷ stop

Întreruperea funcționării

1. Atingeți câmpul start ▷ stop sau deschideți ușa aparatului.
Funcționarea este întreruptă, ledul start ▷ stop se aprinde intermitent.
2. Închideți ușa aparatului.
3. Atingeți câmpul start ▷ stop.
Funcționarea va fi continuată, ledul start ▷ stop se aprinde.

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.
Funcționarea este anulată și toate setările sunt șterse.

Indicație: După întreruperea sau anularea funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Automatica-Programe

Cu ajutorul programelor automate puteți prepara foarte simplu mâncăruri. Selectați programul și introduceți greutatea preparatului dumneavoastră. Efectuarea setării optime este preluată de către programul automat. Puteți alege din 15 de programe.

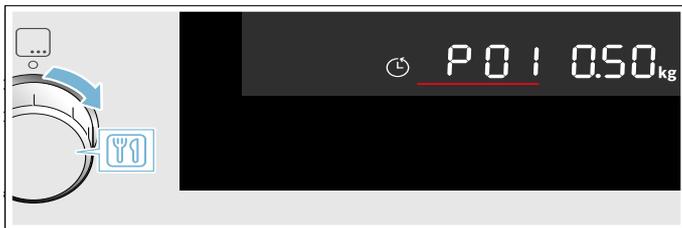
Indicații

- Scoateți alimentul din ambalaj și cântăriți-l. Dacă nu puteți introduce greutatea exactă, rotunjiți în sus, respectiv în jos.
- Introduceți alimentele în spațiul de coacere rece.
- Utilizați întotdeauna pentru programe veselă adecvată pentru microunde, termorezistentă, de ex. din sticlă sau ceramică. Pentru aceasta, respectați indicațiile privind accesoriile, din tabelele de programe.
- Pentru un rezultat optim al preparării, utilizați numai alimente în stare perfectă și carne la temperatura frigiderului. În cazul preparatelor congelate, utilizați numai alimente direct din congelator.

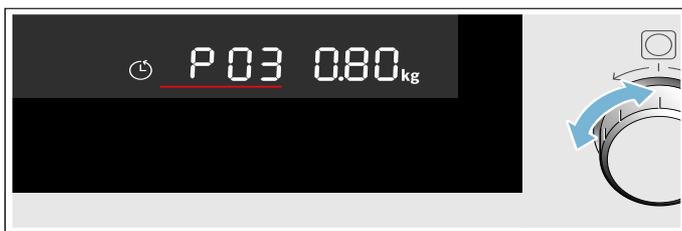
Setarea programului

Exemplul din imagine: programul 3 cu greutatea de 1 kilogram.

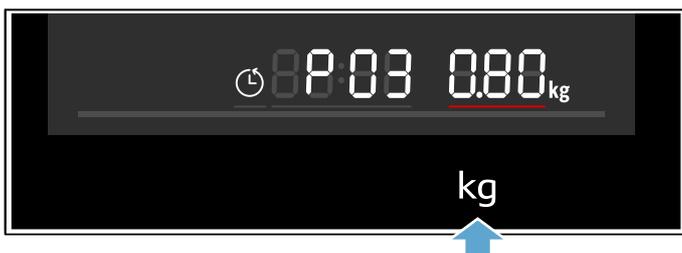
1. Poziționați selectorul de funcții pe programe automate .
Pe display apare primul număr de program și o propunere de greutate.



2. Cu selectorul rotativ alegeți numărul programului 3.

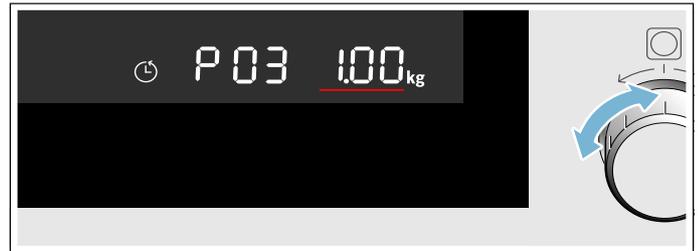


3. Atingeți câmpul kg.
Pe display se află în focus setarea greutății.



4. Setăți greutatea de 1 kilogram cu ajutorul selectorului rotativ.

Aparatul setează automat durata de preparare adecvată în funcție de greutate.



5. Atingeți câmpul start  stop.
Programul pornește. Durata de preparare este vizibilă, bara de temperatură și ledul start  stop se aprind.



Indicații

- Înainte de pornire puteți schimba între programe și greutate prin câmpurile  și kg.
- După începerea funcționării, nu mai pot fi modificate numărul programului și greutatea. Puteți interoga greutatea setată prin câmpul kg.

Programul este finalizat

Se emite un semnal sonor. Programul s-a încheiat, aparatul nu mai încălzește. Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Modificarea programului

1. Atingeți timp de cca. 4 secunde câmpul start  stop.
Programul este resetat.
2. Selectați un nou program.

Înteruperea funcționării

1. Atingeți câmpul start  stop sau deschideți ușa aparatului.
Funcționarea este întreruptă, ledul start  stop se aprinde intermitent.
2. Închideți ușa aparatului.
3. Atingeți câmpul start  stop.
Funcționarea va fi continuată, ledul start  stop se aprinde.

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Funcționarea este anulată și toate setările sunt șterse.

Indicație: După întreruperea sau anularea funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Tabelul de programe

| Nr. program | Alimente | Interval de greutate în kg | Veselă/ accesorii, nivel | Observații |
|--|---------------------------------|----------------------------|--|--|
| Decongelare | | | | |
| P 01 | Carne tocată | 0,20 - 1,0 | veselă plată, descoperită pe grătarul de jos | După întoarcere, îndepărtați carnea tocată deja decongelată. |
| P 02 | Bucăți de carne | 0,20 - 1,0 | veselă plată, descoperită pe grătarul de jos | Îndepărtați lichidul când întoarceți carnea, în niciun caz nu îl folosiți sau nu îl aduceți în contact cu alte alimente. |
| P 03 | Pui, bucăți de pui | 0,40 - 1,80 | veselă plată, descoperită pe grătarul de jos | Îndepărtați lichidul când întoarceți carnea, în niciun caz nu îl folosiți sau nu îl aduceți în contact cu alte alimente. |
| P 04 | Pâine | 0,20 - 1,0 | veselă plată, descoperită pe grătarul de jos | Decongelați pâinea numai în cantitatea de care aveți nevoie. Se învechește repede. Dacă este posibil, separați felile. |
| Programe de preparare | | | | |
| P 05 | Orez | 0,05 - 0,20 | Veselă cu capac pe grătarul de jos | Nu utilizați orez în sac de fierbere. Orezul produce multă spumă la preparare. Setează greutatea brută (fără lichid). Adăugați o cantitate de două până la de două ori și jumătate mai mare de lichid la orez. |
| P 06 | Cartofi | 0,15 - 1,0 | Veselă cu capac pe grătarul de jos | Tăiați în bucăți egale. Adăugați 1 lingură de apă per 100 g. |
| P 07 | Legume | 0,15 - 1,0 | Veselă cu capac pe grătarul de jos | Tăiați în bucăți egale. Adăugați 1 lingură de apă per 100 g. |
| Programe de preparare combinate | | | | |
| P 08 | Sufleu, congelat | 0,40 - 1,20 | Veselă neacoperită, pe grătarul de jos | Caserola nu trebuie să fie mai înaltă de 3 cm. |
| P 09 | Pui, întreg | 0,50 - 2,0 | Veselă neacoperită, pe grătarul de jos | Partea cu pieptul în jos. |
| P 10 | Friptură de vită, mediu | 0,50 - 1,5 | Veselă neacoperită, pe grătarul de jos | |
| P 11 | Friptură din ceafă de porc | 0,50 - 2,0 | Veselă cu capac, pe grătarul de jos | |
| P 12 | Miel, mediu | 0,80 - 2,0 | Veselă cu capac, pe grătarul de jos | Carne de miel de pe spată sau pulpă de miel fără os |
| P 13 | Friptură din carne tocată | 0,50 - 1,5 | Veselă neacoperită, pe grătarul de jos | Bucata de carne nu trebuie să fie mai înaltă de 7 cm. |
| P 14 | Pește, întreg | 0,30 - 1,0 | Veselă neacoperită, pe grătarul de jos | Creștați pielea peștelui în prealabil. Așezați peștele în vas în „poziția de înot”. |
| P 15 | Pilaf din ingrediente proaspete | 0,05 - 0,20 | Veselă înaltă cu capac, pe grătarul de jos | Introduceți numai greutatea orezului. Sunt adecvate pilafurile cu legume, pește sau carne de pasăre. Utilizați numai ingrediente proaspete. |

Setarea funcțiilor de timp

Aparatul dumneavoastră dispune de diverse funcții de timp. Cu ajutorul câmpului tactil  accesați meniul și comutați între diversele funcții individuale. Pe display se aprind simbolurile funcțiilor disponibile, pe care este focusată funcția deja selectată.

| Funcție de timp | Utilizare |
|--|---|
|  Timer | Timerul funcționează ca un ceas pentru fiert ouă. El funcționează independent de funcționarea aparatului și de celelalte funcții de timp și nu influențează aparatul. |
|  Durata de preparare | După expirarea unei durate de preparare reglate, aparatul își încheie automat funcționarea. |
|  Ora curentă | Cât timp nu rulează nicio altă funcție în prim-plan, aparatul vă afișează pe display ora curentă. |

Abia după setarea unui mod de încălzire, puteți activa durata cu câmpul . Timerul poate fi setat oricând.

După expirarea unei durate de preparare sau a orei alarmei se emite un semnal sonor. Puteți opri mai repede semnalul sonor, prin atingerea câmpului .

Indicație: Puteți modifica în setările de bază durata semnalului sonor. → "Setări de bază" la pagina 86

Solicitarea afișării setărilor de timp

Când sunt setate mai multe funcții de timp, pe display se aprind simbolurile respective. Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afișaj.

Pentru a interoga alarma , durata  sau ora curentă , atingeți câmpul  până când este focalizat simbolul respectiv. În timpul funcționării sunt disponibile numai ceasul cu alarmă și durata, în standby sunt disponibile numai ceasul cu alarmă și ora curentă. Valoarea acestora va fi afișată pe display pentru câteva secunde.

Setarea ceasului cu alarmă

Ceasul cu alarmă poate fi utilizat ca un ceas de bucătărie. Acesta rulează independent de aparat. Ceasul cu alarmă emite un semnal sonor specific. Astfel puteți deosebi dacă sună ceasul cu alarmă sau dacă a expirat o durată de preparare.

1. Atingeți câmpul .
2. Cu selectorul rotativ setați timpul pentru ceasul cu alarmă.

După câteva secunde, timpul setat va fi preluat. Ceasul cu alarmă pornește. Pe display se aprinde simbolul , iar decrementarea duratei pentru alarmă este vizibilă. Celelalte simboluri de timp se sting.

Ora alarmei a expirat

Se emite un semnal sonor. Pe display este afișat **00:00**. Atingeți orice câmp, pentru a opri ceasul cu alarmă.

Modificarea timpului pentru ceasul cu alarmă

Cu selectorul rotativ modificați timpul pentru ceasul cu alarmă. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Ștergerea timpului pentru ceasul cu alarmă

Cu selectorul rotativ resetați timpul pentru ceasul cu alarmă pe **00:00**. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Ceasul cu alarmă este oprit.

Reglarea duratei de preparare

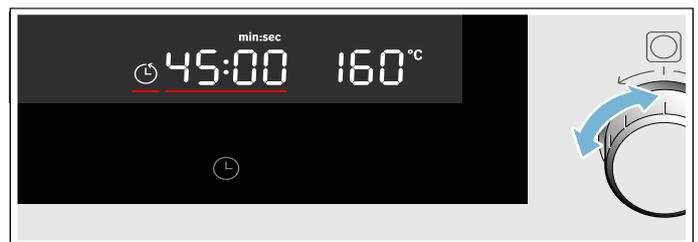
Puteți regla la aparat durata de preparare pentru mâncarea dumneavoastră. La expirarea duratei de preparare, aparatul se deconectează automat. Timpul de preparare nu va fi depășit accidental.

Exemplul din imagine: modul de încălzire convecție aer fierbinte, durata de preparare 45 de minute.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire. Pe display este afișată temperatura la valoarea implicită.
2. Dacă este necesar, selectați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Atingeți de două ori câmpul . Pe display este afișat - - : - -, iar simbolurile de timp se aprind.



4. Cu ajutorul selectorului rotativ setați o durată de preparare de 45 minute.



5. Atingeți câmpul start  stop. Cuptorul începe să funcționeze. Pe display este vizibilă durata, iar ledul start  stop se aprinde. Celelalte simboluri de timp se sting.

Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Aparatul încetează să mai încălzească. Pe display este afișat **00:00**.

1. Atingeți câmpul .
2. Rotiți selectorul de funcții pe poziția neutră. Aparatul este deconectat.

Modificarea duratei de preparare

Cu selectorul rotativ modificați durata de preparare. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Ștergerea duratei de preparare

Dacă este setată funcția ceasului cu alarmă, atingeți mai întâi câmpul . Abia după aceea puteți modifica durata de preparare.

Reduceți durata de preparare până la **00:00** cu ajutorul selectorului rotativ. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Prima punere în funcțiune

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

Setarea orei curente

La punerea în funcțiune, indicatorul de timp este în prim plan. Pe display se aprinde intermitent valoarea **12:00**, iar simbolul  se aprinde. Setăți ora curentă.

1. Setăți ora cu selectorul rotativ.
2. Atingeți câmpul .
Ora curentă este setată.

Modificarea orei curente

Indicație: Aparatul trebuie să fie deconectat, pentru a putea modifica ora curentă.

1. Atingeți de două ori câmpul .
Pe display apare simbolul  și ora curentă.
2. Setăți ora cu selectorul rotativ.
3. Atingeți câmpul .
Ora curentă este setată.

Indicații

- Dacă după setarea orei curente nu se apasă pe câmpul , se preia automat după câteva secunde valoarea setată.
- Dacă selectorul de funcții a fost mutat în timpul setărilor, la sfârșit acesta trebuie readus în poziția neutră. Abia atunci aparatul poate fi utilizat.
- Pentru a diminua consumul în Standby al aparatului dumneavoastră, puteți stinge ora curentă.

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Pentru a preveni conectarea accidentală a aparatului de către copii, aparatul dumneavoastră este echipat cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor.

Activarea și dezactivarea

1. Rotiți selectorul de funcții pe poziția neutră.
2. Atingeți timp de cca. 4 secunde câmpul .
Pe display apare simbolul . Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat, respectiv dezactivat.

Indicații

- Dacă este setată o oră de alarmă , aceasta continuă să ruleze. Atât timp cât este activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, ora de alarmă nu poate fi modificată.
- Semnalele sonore, de ex. la sfârșitul timpului alarmei, pot fi oprite prin atingerea oricărui câmp.

Setări de bază

Pentru a putea opera simplu și în mod optim aparatul, aveți la dispoziție diverse setări. Puteți modifica aceste setări cum doriți.

Modificarea setărilor de bază

Aparatul trebuie să fie deconectat.

1. Atingeți timp de câteva secunde câmpul \ominus .
Pe display apare prima setare de bază.
2. Modificați setarea de bază cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Atingeți câmpul \ominus .
Pe display apare următoarea setare de bază. Cu ajutorul câmpului \ominus puteți parcurge toate setările de bază și le puteți modifica cu selectorul rotativ.
4. Atingeți timp de câteva secunde câmpul \ominus .
Toate setările sunt preluate.
În cazul în care aparatul se află în modul standby, puteți oricând modifica din nou setările.

Anulare

Dacă nu doriți să memorați modificările, rotiți selectorul de funcții. Setările de bază s-au încheiat fără a fi memorate.

Lista setărilor de bază

În funcție de dotarea aparatului dumneavoastră, nu sunt disponibile toate setările de bază.

| | Setări de bază | Posibilități | Explicație |
|-------|---|---|---|
| $c01$ | Durata semnalului sonor 1 = scurt = 10 secunde 2 = mediu = 30 secunde | 1 = scurt = 10 secunde 2 = mediu = 30 secunde 3 = lung = 2 minute | Semnal sonor la expirarea duratei sau alarmei |
| $c02$ | Tastă semnal sonor 1 = activat | 0 = dezactivat | Semnalul sonor la apăsarea tastelor |
| $c03$ | Luminozitatea display-ului 1 = medie | 1 = redus 2 = mare | Reglarea luminozității display-ului |
| $c04$ | Afișajul de timp 1 = activat | 0 = dezactivat | Afișarea pe display a orei curente |
| $c05$ | Funcția de iluminare a cuptorului 1 = activat | 0 = dezactivat | Activarea și dezactivarea iluminatului din interiorul cuptorului |
| $c06$ | Setare din fabrică 0 = dezactivat | 1 = activat | Revenirea aparatului la setările din fabrică |
| $c07$ | Mod Demo 0 = dezactivat | 1 = activat | Activarea și dezactivarea modului Demo Indicație: Modul Demo este vizibil numai în primele 5 minute după conectarea aparatului. |
| $c08$ | Volum semnal sonor 1 = medie | 1 = redus 2 = mare | Setare volum semnal sonor |

Curățarea

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

Avertizare – Pericol de arsuri!

Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

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 ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.

Indicație: Puteți îndepărta foarte simplu mirosurile neplăcute, ca de ex. după prepararea peștelui. Puneți câteva picături de zeamă de lămâie într-o ceașcă 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 adecvate

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, vă rugăm să respectați datele din tabel. În funcție de tipul aparatului, este posibil ca la aparatul dvs. să nu existe toate zonele.

Atenție!

Deteriorări ale suprafețelor

Nu utilizați

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut ridicat de alcool,
- bureți de frecat duri sau bureți abrazivi,
- aparat de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur,
- produse de curățat speciale pentru curățarea la cald.

Spălați bine lavetele noi înainte de utilizare.

Recomandare: Puteți cumpăra produse de curățare și de îngrijire recomandabile în mod deosebit de la unitățile service abilitate. Respectați datele oferite de respectivii producători.

Lavetă din microfibră

Laveta din microfibră este adecvată în special pentru curățarea suprafețelor sensibile, cum ar fi geam, placă vitroceramică, oțel inoxidabil sau aluminiu. Aceasta îndepărtează, în timpul aceluiași proces de lucru, atât murdăria umedă, cât și pe cea cu conținut de grăsimi.

Nr. de comandă 466 148

Lavetă pentru suprafețe inoxidabile

Puteți trata suprafețele cu o lavetă recomandată și preferabil impregnată cu ulei (se poate comanda la

reprezentanțele noastre), pentru a crește rezistența la urmele lăsate și la zgârieturi.

Nr. de comandă 311 134

Ulei de întreținere pentru suprafețe moderne din oțel inoxidabil

Același tip de ulei de întreținere folosit pentru lavete poate fi comandat de la reprezentanțele noastre și ambalat în sticlă.

Nr. de comandă 311 567

Degresant

Pentru curățarea intensivă a grăsimii persistente de pe suprafețe.

Nr. de comandă 311 781

| Zona | Produse de curățare |
|--|---|
| Masca față a aparatului | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și uscați ulterior cu un șervet moale. Nu utilizați pentru curățare produse de curățat pentru geamuri, răzuitoare pentru metal sau geamuri. |
| Display | Ștergeți cu o cârpă din microfibre sau cu o lavetă ușor umezită. Nu ștergeți cu o cârpă udă. |
| Masca aparatului cu oțel inoxidabil | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și uscați ulterior cu un șervet moale. Înlăturați imediat depunerile de calcar, grăsimi, amidon sau albuș 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 apă cu oțet: Curățați cu o lavetă și uscați ulterior cu un șervet moale. În cazul murdăriei accentuate: folosiți agent pentru curățat cuptoare, numai în spațiul de coacere rece. Cel mai bine utilizați un burete pentru oțel inoxidabil. Nu utilizați spray-uri pentru cuptoare și nici alți agenți de curățare agresivi sau abrazivi. Nici bureții de ștergere prin frecare, bureții aspri sau cei pentru cratițe nu sunt adecvați. Aceste produse pot zgâria suprafața. Lăsați suprafețele interioare să se usuce bine. |
| Adâncitura din interiorul cuptorului | Lavetă umedă: Este interzisă pătrunderea apei prin sistemul de acționare al platoului rotativ în interiorul aparatului. |
| Platanul rotativ și inelul rulant | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Când introduceți din nou platanul rotativ, acesta trebuie să se fixeze corect. |

| Zona | Produse de curățare |
|-----------------------|---|
| Grătar | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu detergent pentru oțel inoxidabil sau în mașina de spălat vase. |
| Geamurile ușilor | Produse de curățat pentru geamuri: Curățați cu o lavetă. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri. |
| Garnitura de etanșare | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă, nu frecați. Nu utilizați pentru curățare răzuitoare pentru metal sau geamuri. |
| Accesorii | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie. |

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a aparatului de la diverse materiale, ca de ex. sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamurile ușii, care arată ca niște dungii, sunt reflexii de lumină de la iluminatul din interiorul cuptorului.

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.

O defecțiune, ce este de făcut?

| Mesaj de eroare | Cauza posibilă | Remediu / indicație |
|---|--|---|
| Aparatul nu funcționează | Ștecherul nu a fost introdus. | Introduceți ștecherul |
| | Pană de curent | Verificați funcționarea lămpii de bucătărie. |
| | Siguranță defectă | Verificați la panoul de siguranțe dacă siguranța pentru aparat este funcțională. |
| | Eroare de operare | Deconectați siguranța pentru aparat de la tabloul de siguranțe. Reconectați după cca. 10 secunde. |
| Pe display se aprinde intermitent 12:00 , iar simbolul  se aprinde. | Pană de curent | Setați din nou ora curentă |
| Aparatul nu este în funcțiune. Pe display este afișată o durată de preparare | După setare nu a fost atins câmpul start  stop. | Atingeți câmpul start  stop sau ștergeți setarea, prin selectarea unei alte funcții cu selectorul de funcții. |
| Microundele nu funcționează. | Ușa nu a fost închisă complet. | Verificați dacă ușa nu este blocată de resturi de alimente sau de un corp străin. |
| | Nu a fost atins câmpul start  stop. | Atingeți câmpul start  stop. |
| 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 din când în când în alimente sau întoarceți-le. |
| Funcționarea cu microunde a fost anulată fără un motiv vizibil. | Funcționarea cu microunde prezintă o defecțiune. | Apelați unitatea de service abilitată, dacă această eroare apare în mod repetat. |
| Aparatul se poate seta, dar nu încălzește. Se aprind intermitent două puncte. | Aparatul se află în modul Demo. | Dezactivați modul Demo de la setările de bază. Indicație: Modul Demo este vizibil numai în primele 5 minute după conectare. |
| Pe afișaj apare E1 . | Deconectarea automată de siguranță termică a fost activată. | Apelați unitatea service abilitată. |
| Pe afișaj apare E2 . | Deconectarea automată de siguranță a fost activată. | Atingeți o tastă la întâmplare sau rotiți selectorul rotativ. |
| Pe afișaj apare E3 . | Funcția cuptorului este defectă. | Apelați unitatea service abilitată. |
| Pe afișaj apare E4 . | Deconectarea automată de siguranță termică a fost activată. | Apelați unitatea service abilitată. |
| Pe afișaj apare E11 . | Umezeală la panoul de comandă. | Lăsați panoul de comandă să se usuce. |
| Pe afișaj apare E17 . | A eșuat încălzirea rapidă. | Apelați unitatea service abilitată. |

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

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

Unitatea service abilitată

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

Numărul E și numărul FD

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

| Nr. E | Nr. FD |
|--|----------------------|
| <input type="text"/> | <input type="text"/> |
| Unități service abilitate  | |

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

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

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

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

Acrilamida în alimente

Ce alimente sunt afectate?

Acrilamidele iau naștere mai ales în cazul produselor din cereale și cartofi, preparate la temperaturi foarte mari, ca de ex. chipsuri de cartofi, cartofi prăjiți, pâine prăjită, chifle, pâine, produse fine de brutărie și patiserie (biscuiți, turtă dulce, biscuiți cu migdale).

| | Recomandări pentru prepararea alimentelor cu formare redusă de amide acrilice |
|--|---|
| Generalități | Mențineți timpii de preparare cât se poate de reduși. Rumeniți alimentele auriu, nu foarte închise la culoare. Bucățile de preparat mari, groase, conțin mai puține acrilamide. |
| Coacere | Cu convecție aer fierbinte max. 180 °C, oul sau gălbenușul de ou diminuează formarea acrilamidelor. |
| Fursecuri | Cu convecție aer fierbinte max. 180 °C, oul sau gălbenușul de ou diminuează formarea acrilamidelor. |
| Cartofi prăjiți pentru preparare în cuptor | Repartizați uniform pe accesoriu și într-un singur strat. Coaceți minim 400 g per proces de coacere, pentru a evita uscarea cartofilor. |

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

Aici găsiți o selecție de preparate și setările optime pentru acestea. Vă vom arăta care tip de încălzire, temperatură sau putere a microundelor este cea mai potrivită pentru preparatul dumneavoastră. Veți primi indicații referitoare la accesoriile adecvate și nivelurile la care acestea trebuie introduse. Aici obțineți recomandări cu privire la veselă și preparare.

Indicații

- Valori din tabele sunt valabile întotdeauna pentru introducerea alimentului în cuptorul rece și gol. Preîncălziți numai când acest lucru este specificat în tabele. Îndepărtați din spațiul de coacere înainte de utilizare toate accesoriile care nu sunt necesare.
- Acoperiți accesoriul cu hârtie de patiserie numai după preîncălzire.
- Specificațiile de timp din tabele sunt valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentului.
- Utilizați accesoriile livrate odată cu aparatul. Accesoriile suplimentare pot fi achiziționate ca accesorii speciale de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate.
- Utilizați întotdeauna șervete de vase când scoateți vesela sau accesoriile fierbinți din cuptor.

Decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde

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

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

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

Este posibil să aveți alte cantități decât cele indicate în tabele. Pentru acestea este valabilă o regulă empirică: cantitate dublă - timp aproape dublu, jumătate din cantitate - jumătate din timp.

Așezați vesela pe mijlocul grătarului jos. Astfel microundele vor ajunge din toate părțile la alimente.

Decongelare

Indicații

- Introduceți alimentele congelate într-un vas deschis pe grătar.
- Puteți acoperi cu folie de aluminiu bucățile sensibile, cum ar fi de ex. pulpele și arpile de pui sau marginile grase ale fripturii. Folia nu trebuie să atingă pereții spațiului de coacere. La jumătatea timpului de decongelare, puteți scoate folia de aluminiu.
- Pe parcurs întoarceți sau amestecați alimentele de 1 până la de 2 ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori. Când întoarceți alimentul, îndepărtați lichidul care s-a produs la dezghețare.
- Lăsați alimentul decongelat să stea la temperatura camerei încă 10 până la 60 de minute, pentru egalizarea temperaturii. În cazul păsărilor, acum puteți scoate măruntaiele.

| Decongelare | Greutate | Puterea de microunde în Wați, durata în minute | Indicație |
|--|-----------|--|--|
| Carne întreagă de vită, vițel sau porc (cu și fără os) | 800 grame | 180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min. | Întoarceți de mai multe ori. |
| | 1 kg | 180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min. | |
| | 1,5 kg | 180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min. | |
| Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc | 200 grame | 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. | când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate |
| | 500 grame | 180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min. | |
| | 800 grame | 180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min. | |
| Carne tocată, amestecată | 200 grame | 90 W, 10-15 min. | congealați pe cât posibil în pachete plate întoarceți de mai multe ori, scoateți carnea deja decongelată |
| | 500 grame | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | |
| | 800 grame | 180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min. | |
| Pasăre sau bucăți de pasăre | 600 grame | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min. | întoarceți din când în când |
| | 1,2 kg | 180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min. | |
| Rață | 2 kg | 180 W, 20min. + 90 W, 30-40 min. | Întoarceți de mai multe ori. |
| File, cotlet sau felii de pește | 400 grame | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | desprindeți bucățile decongelate |
| Pește întreg | 300 grame | 180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min. | - |
| | 600 grame | 180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min. | |
| Legume, de ex. mazăre | 300 grame | 180 W, 10-15 min. | amestecați din când în când cu atenție |
| | 600 grame | 180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min. | |
| Fructe, de ex. zmeură | 300 grame | 180 W, 7-10 min. | amestecați din când în când, desprindeți bucățile deja decongelate |
| | 500 grame | 180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min. | |
| Unt, dezghețare | 125 grame | 180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min. | îndepărtați complet ambalajul |
| | 250 grame | 360 W, 1min. + 90 W, 2-4 min. | |

| Decongelare | Greutate | Puterea de microunde în Wați, durata în minute | Indicație |
|---|-----------|--|--|
| Pâine întregă*** | 500 grame | 180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min. | întoarceți din când în când |
| | 1 kg | 180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min. | |
| Prăjituri uscate, de ex. pandișpan | 500 grame | 90 W, 15-20 min. | numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau cremă, desprindeți bucățile de prăjitură unele de altele |
| | 750 grame | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | |
| Prăjituri însirocate, de ex. prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci | 500 grame | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau gelatină |
| | 750 grame | 180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min. | |

Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate

Indicații

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

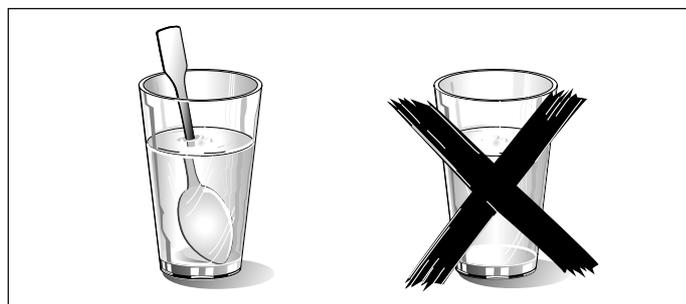
- Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.
- Pe parcurs, amestecați, respectiv întoarceți alimentele de 2 până la 3 ori.
- Lăsați preparatele să se odihnească încă 2 până la 5 minute, pentru egalizarea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

| Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate | Greutate | Puterea de microunde în Wați, durata în minute | Indicații |
|---|-----------|--|--|
| Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate | 300-400 g | 600 W, 10-15 min. | Scoateți preparatul din ambalaj; pentru încălzire, acoperiți |
| Supă | 400-500 g | 600 W, 8-10 min. | veselă acoperită, |
| Tocană | 500 grame | 600 W, 10-15 min. | veselă acoperită, |
| | 1 kg | 600 W, 20-25 min. | |
| Felii de carne sau bucăți de carne cu sos, de ex. gulaș | 500 grame | 600 W, 15-20 min. | veselă acoperită, |
| | 1 kg | 600 W, 25-30 min. | |
| Pește de ex. bucăți de file de pește | 400 grame | 600 W, 10-15 min. | acoperit |
| | 800 grame | 600 W, 18-20 min. | |
| Garnituri, de ex. orez, fidea | 250 grame | 600 W, 2-5 min. | veselă acoperită; adăugați lichid |
| | 500 grame | 600 W, 8-10 min. | |
| Legume de ex. mazăre, broccoli, morcovi | 300 grame | 600 W, 8-10 min. | veselă acoperită; adăugați 1 lingură de apă |
| | 600 grame | 600 W, 15-20 min. | |
| Spanac cu smântână | 450 grame | 600 W, 11-16 min. | preparați fără a adăuga apă |

Încălzirea alimentelor

⚠ 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 mișcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împrăștiat. La încălzirea lichidului, introduceți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



Atenție!

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

Indicații

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

| Încălzirea alimentelor | Greutate | Puterea de microunde în Wați, durata în minute | Indicații |
|---|---------------|--|---|
| Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate | 350-500 g | 600 W, 5-10 min. | Scoateți preparatul din ambalaj; pentru încălzire, acoperiți |
| Băuturi | 150 ml | 900 W, 1-2 min. | Atenție! Introduceți lingurița în pahar, nu supraîncălziți băuturile alcoolice; controlați din când în când |
| | 300 ml | 900 W, 2-3 min. | |
| | 500 ml | 900 W, 3-4 min. | |
| Mâncare pentru bebeluși, de ex. sticlute de lapte | 50 ml | 360 W, cca. 1 min. | Așezați sticlele fără biberon sau capac la baza spațiului de coacere, agitați sau amestecați bine după încălzire; controlați neapărat temperatura |
| | 100 ml | 360 W, 1-2 min. | |
| | 200 ml | 360 W, 2-3 min. | |
| Supă | | | - |
| 1 ceașcă | 175 grame | 900 W, 2-3 min. | |
| 2 cups | 175 g fiecare | 900 W, 4-5 min. | |
| 4 cups | 175 g fiecare | 900 W, 5-6 min. | |
| Felii de carne sau bucăți de carne cu sos, de ex. gulaș | 500 grame | 600 W, 10-15 min. | acoperit |
| Tocană* | 400 grame | 600 W, 5-10 min. | veselă acoperită, |
| | 800 grame | 600 W, 10-15 min. | |
| Legume | 150 grame | 600 W, 2-3 min. | adăugați puțin lichid |
| | 300 grame | 600 W, 3-5 min. | |

Prepararea alimentelor**Indicații**

- Alimentele plate sunt gata mai rapid decât cele groase. Repartizați din acest motiv alimentele cât mai plan în veselă. Nu așezați alimentele unele peste altele.
- Preparați alimentele în veselă acoperită. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.
- Gustul propriu al alimentelor se păstrează. Din acest motiv, puteți utiliza cu economie sarea și condimentele.
- Lăsați alimentele să se odihnească încă 2 până la 5 minute după preparare, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizați întotdeauna mănuși, respectiv lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.

| Prepararea alimentelor | Greutate | Putere microunde în Wați Durata de preparare în minute | Indicații |
|--------------------------------------|-----------|---|--|
| Pui întreg, proaspăt, fără măruntaie | 1,5 kg | 600 W, 30-35 min. | întoarceți la jumătatea timpului |
| File de pește, proaspăt: | 400 grame | 600 W, 5-10 min. | - |
| Legume, proaspete* | 250 grame | 600 W, 5-10 min. | Tăiați în bucăți egale; pentru fiecare 100 g, adăugați 1 până la 2 linguri de apă; amestecați pe parcurs |
| | 500 grame | 600 W, 10-15 min. | |
| Cartofi | 250 grame | 600 W, 8-10 min. | Tăiați în bucăți egale; pentru fiecare 100 g, adăugați 1 până la 2 linguri de apă; amestecați pe parcurs |
| | 500 grame | 600 W, 11-14 min. | |
| | 750 grame | 600 W, 15-22 min. | |
| Orez | 125 grame | 600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min. | Adăugați o cantitate dublă de lichid; utilizați un vas înalt, acoperit |
| | 250 grame | 600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min. | |
| Deserturi, de ex. budincă (instant) | 500 ml | 600 W, 7-9 min. | pe parcurs amestecați cu telul de 2 până la 3 ori |
| Fructe, compot | 500 grame | 600 W, 9-12 min. | - |

Floricele pentru microunde

Indicații

- Folosiți veselă plată, termorezistentă, de ex. capacul unei forme de sufleu, o farfurie de sticlă sau un vas de sticlă (Pyrex)
- Așezați întotdeauna vesela pe grătar.
- Nu folosiți porțelan sau farfurii foarte adâncite.
- Setați după cum este descris în tabel. În funcție de produs și cantitate, poate fi necesară o adaptare a timpului.

- Pentru a se evita lipirea floricelelor de porumb, după 1 minut și 30 de secunde, scoateți puțin punga de floricele și scuturați-o. Atenție, este fierbinte!

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

- Deschideți cu atenție punga de floricele, poate ieși abur fierbinte.
- Nu setați niciodată puterea maximă pentru microunde.

| | Greutate | Accesorii | Putere microunde în Wați Durata de preparare în minute |
|----------------------------|------------------|----------------|---|
| Floricele pentru microunde | 1 pungă de 100 g | veselă, grătar | 600 W, 3-5 min. |

Recomandări pentru cuptorul cu microunde

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

Prăjituri și produse de patiserie

Referitor la tabele

Indicații

- Indicațiile de timp sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece.
- Temperatura și durata de coacere depind de natura și cantitatea aluatului. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Începeți cu valoarea mai mică și setați data următoare o valoare mai mare, dacă este necesar. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă.

- Informații suplimentare se găsesc la Recomandări pentru coacere în continuarea tabelor.
- Așezați întotdeauna forma de prăjitură pe mijlocul grătarului jos.

Forme de copt

Indicație: Cele mai potrivite sunt formele de copt închise la culoare, din metal.

| Prăjituri în forme | Accesorii | Mod de încălzire | Temperatura °C | Puterea microundelor în Wați | Durata de preparare în minute |
|--|--------------------------------------|------------------|----------------|------------------------------|-------------------------------|
| Pandișpan, simplu | formă rotundă/ dreptunghiulară | ☒ | 170-180 | 90 | 40-50 |
| Pandișpan, fin (de ex. chec)* | formă rotundă/ dreptunghiulară | ☒ | 150-170 | - | 70-90 |
| Blat de tort din pandișpan | Formă pentru blat de tartă cu fructe | ☒ | 160-180 | - | 30-40 |
| Prăjitură cu fructe subțire, pandișpan | formă demontabilă/rotundă | ☒ | 170-180 | 90 | 35-45 |
| Blat de biscuiți, 2 ouă | Formă pentru blat de tartă cu fructe | ☒ | 160-170 | - | 20-25 |

* Lăsați prăjitura să se răcească aprox. 20 de minute în cuptor.

** Așezați forma direct pe platanul rotativ.

| Prăjituri în forme | Accesorii | Mod de încălzire | Temperatura °C | Puterea microundelor în Wați | Durata de preparare în minute |
|--|--|------------------|----------------|------------------------------|-------------------------------|
| Tort de biscuiți, 6 ouă | formă demontabilă de culoare închisă** | ☒ | 170-180 | - | 35-45 |
| Blat din cocă fragedă, cu margine | formă demontabilă de culoare închisă** | ☒ | 170-190 | - | 30-40 |
| Tort cu fructe sau brânză de vaci, cu blat din aluat fraged* | formă demontabilă de culoare închisă** | ☒ | 170-190 | 180 | 35-45 |
| Flan elvețian** | formă demontabilă de culoare închisă** | ☒ | 190-200 | - | 45-55 |
| Chec rotund | Formă pentru gugelhupf | ☒ | 170-180 | | 40-50 |
| Pizza, blat subțire, puține ingrediente** | tavă rotundă de pizza | ☒ | 220-230 | - | 15-25 |
| Plăcintă picantă** | formă demontabilă de culoare închisă** | ☒ | 200-220 | - | 50-60 |
| Prăjitură cu nucă | formă demontabilă de culoare închisă** | ☒ | 170-180 | 90 | 35-45 |
| Aluat dospit cu umplutură uscată | tavă rotundă de pizza | ☒ | 160-180 | - | 50-60 |
| Aluat dospit, umplutură zemoasă | tavă rotundă de pizza | ☒ | 170-190 | - | 55-65 |
| Franzelă împletită din 500 g de făină | tavă rotundă de pizza | ☒ | 170-190 | - | 35-45 |
| Cozonac cu 500 g făină | tavă rotundă de pizza | ☒ | 160-180 | - | 60-70 |
| Ștrudel dulce | tavă rotundă de pizza | ☒ | 190-210 | 180 | 35-45 |

* Lăsați prăjitura să se răcească aprox. 20 de minute în cuptor.

** Așezați forma direct pe platanul rotativ.

| Produse mici de patiserie | Accesorii | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|---------------------------------------|------------------------------|------------------|-------------------|-------------------------------|
| Fursecuri | tavă rotundă de pizza | ☒ | 150-170 | 25-35 |
| Pricomigdale | tavă rotundă de pizza | ☒ | 110-130 | 35-45 |
| Bezele | tavă rotundă de pizza | ☒ | 100 | 80-100 |
| Brioșe | tavă pentru brioșe pe grătar | ☒ | 160-180 | 35-40 |
| Choux | tavă rotundă de pizza | ☒ | 200-220 | 35-45 |
| Foitaje | tavă rotundă de pizza | ☒ | 190-200 | 35-45 |
| Produse de patiserie din aluat dospit | tavă rotundă de pizza | ☒ | 200-220 | 25-35 |

| Pâine și chifle | Accesorii | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în minute |
|--|-----------------------|------------------|-------------------|-------------------------------|
| Pâine din aluat fermentat din 1,2 kg făină | tavă rotundă de pizza | ☒ | 210-230 | 50-60 |
| Lipie | tavă rotundă de pizza | ☒ | 220-230 | 25-35 |
| Chifle | tavă rotundă de pizza | ☒ | 210-230 | 25-35 |
| Chifle din aluat dospit, dulci | tavă rotundă de pizza | ☒ | 200-220 | 15-25 |

* Așezați forma direct pe platanul rotativ.

Recomandări pentru coacere

| | |
|--|---|
| Doriți să coaceți după rețeta Dumneavoastră proprie. | Orientați-vă după produse de patiserie similare din tabelele de coacere. |
| Doriți să utilizați o formă de copt din silicon, sticlă, plastic sau ceramică. | Forma trebuie să fie rezistentă la căldură până la 250 °C. În aceste forme, prăjiturile se rumenesc mai puțin. Dacă porniți microundele, se reduce eventual durata comparativ cu valoarea indicată în tabel. |
| În felul următor puteți să stabiliți dacă pandișpanul este pătruns. | Cu aproximativ 10 minute înainte de sfârșitul timpului de coacere indicat, introduceți un bețișor de lemn în zona cea mai înaltă în prăjitură. Dacă nu se lipește aluat pe lemn, înseamnă că prăjitura este gata. |
| Prăjitura se lasă. | Data următoare folosiți mai puțin lichid sau setați temperatura cuptorului la o valoare mai mică cu 10 grade și prelungiți timpul de coacere. Respectați timpii de amestecare indicați în rețetă. |
| Prăjitura a crescut mai mult în centru decât pe margine. | Ungeți numai partea inferioară a formei demontabile. După coacere, desprindeți prăjitura cu atenție, cu ajutorul unui cuțit. |
| Prăjitura devine prea închisă la culoare. | Alegeți o temperatură mai scăzută și coaceți prăjitura puțin mai mult. |
| Prăjitura este prea uscată. | Împungeți cu o scobitoare în prăjitura coaptă, producând mici găuri. Picurați apoi suc de fructe sau alcool peste acestea. Alegeți data viitoare o temperatură cu 10 grade mai mare și scurtați timpii de coacere. |
| Pâinea sau prăjitura (de ex. prăjitura cu brânză) arată bine, dar interiorul este clisos (moale, străbătut de fâșii de apă). | Utilizați data viitoare ceva mai puțin lichid și coaceți cu o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung. La prăjiturile cu straturi însirocate, coaceți mai întâi preliminar partea inferioară, presărați-o cu migdale sau pesmet și adăugați apoi stratul de deasupra. Vă rugăm să respectați rețetele și timpii de coacere. |
| Prăjitura nu se desprinde la răsturnare. | Lăsați prăjitura după coacere să se răcească încă 5 până la 10 minute, astfel se va desprinde mai ușor din formă. Dacă tot nu se desprinde, utilizați un cuțit pentru a desprinde marginea cu atenție. Răsturnați prăjitura din nou și acoperiți forma de mai multe ori cu o pânză udă și rece. Ungeți bine forma data viitoare și presărați suplimentar pesmet înăuntru. |
| Ați măsurat temperatura cuptorului cu propriul termometru și ați constatat o abatere. | Temperatura cuptorului este măsurată de producător cu un grătar de probă în centrul spațiului de coacere după un timp stabilit. Fiecare vas și accesoriu are o influență asupra valorii măsurate, astfel că la măsurătorile proprii veți constata întotdeauna abateri. |
| Între formă și grătar iau naștere scântei. | Verificați dacă forma este curată pe exterior. Modificați poziția formei în spațiul de coacere. Dacă acest lucru nu ajută, coaceți în continuare fără microunde. În acest caz se prelungeste durata de coacere. |

Prăjirea și frigerea la grătar (grill)

Referitor la tabele

Temperatura și durata de prăjire depind de compoziția și cantitatea alimentelor. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Începeți cu valoarea mai mică și setați data următoare o valoare mai mare, dacă este necesar.

Informații suplimentare găsiți la Recomandări pentru prăjire și grill imediat după tabele.

Veselă

Puteți să utilizați orice veselă rezistentă la căldură, adecvată pentru microunde. Formele de prăjire din metal sunt adecvate numai pentru prăjire fără microunde.

Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați lavete pentru a scoate vesela.

Așezați vasele din sticlă fierbinți pe o lavetă de bucătărie uscată. Dacă suportul este ud sau rece, sticla poate crăpa.

Recomandări pentru prăjire

Indicații

- Utilizați o formă de prăjire înaltă pentru prăjirea cărnii și păsărilor.
- Verificați dacă vasul dvs. încape în spațiul de coacere. Acesta nu trebuie să fie prea mare.

- Carne
Acoperiți fundul vasului cu un strat subțire de lichid. Pentru friptura înăbușită adăugați puțin mai mult lichid. Întoarceți bucățile de carne după jumătate din timp. Când friptura este gata, ar trebui lăsată să se mai odihnească 10 minute în cuptorul deconectat, închis. Astfel, sucul de la carne se poate distribui mai bine.
- Carne de pasăre
Întoarceți bucățile de carne după 2/3 din timp.

Recomandări pentru grill

Indicații

- Utilizați grill-ul întotdeauna cu ușa cuptorului închisă și nu preîncălziți.
- Folosiți pe cât posibil bucăți de carne cu grosimi egale. Fripturile trebuie să aibă grosimi de cel puțin 2 până la 3 cm. Astfel se rumenesc uniform și rămân suculente. Sărați friptura abia după grill.
- Întoarceți bucățile de carne cu un clește de grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta își pierde sucul și se usucă.
- Carnea închisă, de ex. de vită, se rumenește mai repede decât carnea deschisă, de vițel sau porc. Bucățile fripte la grătar din carne deschisă sau pește sunt de multe ori numai puțin rumenite la suprafață, însă în interior sunt preparate și suculente.
- Corpul de încălzit al grill-ului se deconectează și se reconectează automat. Acest fapt este normal. Cât de des se repetă acest lucru, depinde de treapta de grill setată.

Carne de vită

Indicații

- Întoarceți friptura de vită înăbușită după $\frac{1}{3}$ și $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare. La sfârșit lăsați să mai stea aprox. 10 minute.

- Întoarceți fileul de vită și friptura de vită la jumătatea timpului. La sfârșit lăsați să mai stea aprox. 10 minute.
- Întoarceți fripturile după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare.

| Carne de vită | Accesorii | Mod de încălzire | Temperatura °C, treapta grill-ului | Puterea microundelor în Wați | Durata de preparare în minute |
|---|--------------------|------------------|------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Friptură de vită înăbușită, aprox. 1 kg | veselă acoperită | | 180-200 | - | 120-143 |
| File de vită, mediu, aprox. 1 kg | veselă neacoperită | | 180-200 | 90 | 30-40 |
| Friptură de vită, mediu, aprox. 1 kg | veselă neacoperită | | 210-230 | 180 | 30-40 |
| Friptură, mediu, 3 cm grosime | grătar înalt | | 3 | - | pe fiecare parte: 10-15 |

Carne de vițel

Indicație: Întoarceți friptura și ciolanul de vițel la jumătatea timpului. La sfârșit lăsați să mai stea aprox. 10 min.

| Carne de vițel | Accesorii | Mod de încălzire | Temperatura °C | Putere microunde în wați | Durata de preparare în minute |
|------------------------------|-------------------|------------------|----------------|--------------------------|-------------------------------|
| Friptură de vițel, cca. 1 kg | veselă acoperită, | | 180-200 | - | 110-130 |
| Picior de vițel, cca. 1,5 kg | veselă acoperită, | | 200-220 | - | 120-130 |

Carne de porc

Indicații

- Întoarceți friptura slabă de porc și friptura fără șorici la jumătatea timpului. La sfârșit lăsați să mai stea aprox. 10 minute.
- Așezați în vas friptura cu șoricul în sus. Creștați șoricul. Nu întoarceți friptura. La sfârșit lăsați să mai stea aprox. 10 minute.

- Nu întoarceți fileul de porc și pastrama. La sfârșit lăsați să mai stea aprox. 5 minute.
- Întoarceți ceafa prăjită după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare.

| Carne de porc | Accesorii | Mod de încălzire | Temperatura °C, treapta grill-ului | Puterea microundelor în Wați | Durata de preparare în minute |
|--|--------------------|------------------|------------------------------------|------------------------------|---|
| Friptură fără șorici (de ex. ceafă), aprox. 750 g* | veselă acoperită | | 220-230 | 180 | 40-50 |
| Friptură cu șorici (de ex. spată) aprox. 1,5 kg* | veselă neacoperită | | 190-210 | - | 130-150 |
| File de porc, aprox. 500 g* | veselă acoperită | | 220-230 | 90 | 25-30 |
| Friptură de porc, slabă, aprox. 1 kg* | veselă acoperită | | 210-230 | 90 | 60-80 |
| Cotlet de porc, afumat, cu os, aprox. 1 kg* | veselă neacoperită | - | - | 360 | 45-45 |
| Ceafă prăjită, 2 cm grosime** | | | 3 | - | pe o parte: aprox. 15-20 pe cealaltă parte: aprox. 10-15 |
| * grătar jos | | | | | |
| ** grătar înalt | | | | | |

Miel

Indicație: Întoarceți pulpa de miel după ce a trecut jumătate din timpul de preparare.

| Carne de miel | Accesorii | Mod de încălzire | Temperatura °C | Putere microunde în wași | Durata de preparare în minute |
|--|-------------------|------------------|----------------|--------------------------|-------------------------------|
| Spată de miel cu os, cca.1 kg | veselă deschisă | | 210-230 | - | 40-50 |
| Pulpă de miel fără os, prăjită mediu, cca.1,5 kg | veselă acoperită, | | 190-210 | - | 90-95 |

Altele**Indicații**

- La sfârșit, lăsați friptura din carne tocată să mai stea încă aprox. 10 minute.

- Întoarceți cârnăciorii după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare.

| Altele | Accesorii | Mod de încălzire | Temperatura °C, treapta grill-ului | Puterea microundelor în Wași | Durata de preparare în minute |
|---|--------------------|------------------|------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Friptură din carne tocată, aprox. 1 kg* | veselă neacoperită | | 180-200 | 600 W + 180 W | - |
| Cârnăciori pentru prepararea la grill, 4 până la 6 bucăți Fiecare bucată de aprox. 150 g** | - | | 3 | - | pe fiecare parte: 10-15 |
| * grătar jos ** grătar înalt | | | | | |

Carne de pasăre**Indicații**

- Așezați puiul și pieptul de pui cu partea pieptului în jos. Întoarceți după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare.
- Așezați găina cu partea pieptului în jos. Întoarceți după 30 de minute și setați puterea microundelor la 180 wași.

- Așezați jumătățile de pui și bucățile de pui cu partea cu piele în sus. Nu întoarceți.
- Așezați pieptul de rață și de gâscă cu partea cu piele în sus. Nu întoarceți.
- Întoarceți pulpele de gâscă la jumătatea timpului. Străpungeți pielea.
- Așezați pieptul și pulpele de curcă cu partea cu piele în jos. Întoarceți după $\frac{2}{3}$ din timpul de preparare.

| Carne de pasăre | Accesorii | Mod de încălzire | Temperatura °C, treapta grill-ului | Puteri microunde în wași | Durata de preparare în minute |
|---|-------------------|------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Pui, întreg, cca.1,2 kg | veselă acoperită, | | 220-230 | 360 | 35-45 |
| Găină întreagă, cca. 1,6 kg | veselă acoperită, | | 220-230 | 360 180 | 30 20-30 |
| Pui, jumătăți, fiecare de 500 g | veselă deschisă | | 180-200 | 360 | 30-35 |
| Bucăți de pui, cca. 800g | veselă deschisă | | 210-230 | 360 | 20-30 |
| Piept de pui cu piele și os, 2 bucăți, cca. 350-450 g | veselă deschisă | | 190-210 | 180 | 30-40 |
| Piept de rață cu piele, 2 bucăți a câte 300-400 g | veselă deschisă | | 3 | 90 | 20-30 |
| Piept de gâscă, 2 bucăți de 500g fiecare | veselă deschisă | | 210-230 | 90 | 25-30 |
| Pulpe de gâscă, 4 bucăți cca.1,5 kg | veselă deschisă | | 210-230 | 180 | 30-40 |
| Piept de curcă, cca.1 kg | veselă acoperită, | | 200-220 | - | 90-100 |
| Pulpă superioară de curcă, cca. 1,3 kg | veselă acoperită, | | 200-220 | 180 | 50-60 |

Pește

- Înainte ungeți grătarul cu ulei.

Indicații

- Pentru prepararea la grill a peștelui întreg, așezați-l în centrul grătarului înalt, de ex. păstrăv.

| Pește | Accesorii | Mod de încălzire | Temperatura °C | Durata de preparare în minute |
|---|--------------|------------------|----------------|-------------------------------|
| Cotlet de pește, de ex. somon 3 cm grosime, preparat la grill | grătar înalt | | 3 | 20-25 |
| Pește întreg, 2-3 bucăți, fiecare de câte 300 g, pe grill | grătar înalt | | 3 | 20-30 |

Recomandări pentru prăjire și grill

| | |
|---|---|
| Pentru greutatea fripturii Dvs. nu sunt prezentate date în tabel. | Pentru bucățile de friptură mai mici, alegeți o temperatură mai mare și un timp de preparare mai scurt. Pentru bucățile de friptură mai mari, alegeți o temperatură mai scăzută și un timp de preparare mai lung. |
| Cum puteți stabili dacă friptura este gata. | Utilizați un termometru pentru carne (disponibil în comerț) sau faceți o "încercare cu limba". Apăsăți cu lingura pe friptură. Dacă aceasta este tare, înseamnă că este gata. Dacă se lasă, mai trebuie ținută puțin. |
| Friptura arată bine, dar sosul este ars. | La următoarea utilizare, alegeți un vas de dimensiuni mai reduse sau adăugați mai mult lichid. |
| Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare sau apos. | La următoarea utilizare, alegeți un vas de dimensiuni mai mari și adăugați mai puțin lichid. |
| Friptura nu este pătrunsă. | Tăiați friptura felii. Preparați sosul în vasul de prăjire și adăugați feliile de friptură în sos. Finalizați prepararea cărnii numai în regimul cu microunde. |

Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită**Indicații**

- Valorile din tabel sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece.
- Pentru sufleuri, cartofi gratinați și lasagna utilizați o formă de sufleu rezistentă la microunde și la temperaturi înalte, cu înălțime de 4 până la 5 cm.

- Așezați sufleul pe grătarul jos.
- Lăsați sufleurile și gratenurile să se mai prepare 5 minute în cuptorul deconectat.
- Felii de pâine gratinate
Prăjiți în prealabil feliile de pâine.

| Sufleuri, gratenuri, pâine prăjită | Accesorii | Mod de încălzire | Temperatura °C, treapta grill-ului | Putere microunde în wați | Durata de preparare în minute |
|--|-----------------|------------------|------------------------------------|--------------------------|-------------------------------|
| Sufleu, dulce, cca. 1,5 kg | veselă deschisă | | 140-160 | 360 | 25-35 |
| Sufleu picant din ingrediente gătite, cca. 1 kg | veselă deschisă | | 150-170 | 600 | 20-25 |
| Lasagna proaspătă | veselă deschisă | | 200-220 | 360 | 25-35 |
| Cartofi gratinați din ingrediente crude, cca. 1,1 kg | veselă deschisă | | 180-200 | 600 | 25-30 |
| pâine prăjită, 4 bucăți | | | 3 | - | 8-10 |
| * grătar înalt | | | | | |

Produse preparate, congelate

Indicații

- Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.
- Valorile din tabel sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece.

- Nu suprapuneți cartofii prăjiți, crochetele și turta de cartofi, întoarceți-le după jumătate din timpul de preparare.
- Așezați alimentele direct pe platanul rotativ.

| Produse preparate | Accesorii | Mod de încălzire | Temperatura °C | Puterea microundelor în Wați | Durata de preparare în minute |
|---|----------------|--|----------------|------------------------------|-------------------------------|
| Pizza cu blat subțire** | Platan rotativ |  | 220-230 | - | 10-15 |
| Pizza cu blat gros | Platan rotativ |   | - 220-230 | 600 - | 3 13-18 |
| Minipizza* | Platan rotativ |  | 220-230 | - | 10-15 |
| Baghetă pizza* | Platan rotativ |   | - 220-230 | 600 - | 2 13-18 |
| Cartofi prăjiți | Platan rotativ |  | 220-230 | - | 8-13 |
| Crochete | Platan rotativ |  | 210-220 | - | 13-18 |
| Turtă de cartofi Rôsti, găluște din cartofi umplute | Platan rotativ |  | 200-220 | - | 25-30 |
| Chifle sau baghete congelate | grătar jos |  | 170-180 | - | 13-18 |
| Crochete din pește | Platan rotativ |  | 210-230 | - | 10-20 |
| Crochete, bucăți de pui pane | Platan rotativ |  | 200-220 | - | 15-20 |
| Ștrudel | Platan rotativ |  | 210-220 | 180 | 20-30 |
| Lasagna, aprox. 400 g** | grătar jos |  | 220-230 | 600 | 12-17 |

* Preîncălziți cuptorul 5 minute și după aceea așezați alimentul pe platanul rotativ fierbinte.

** Puneți alimentul într-un vas adecvat, rezistent la temperaturi înalte.

Preparate de verificare

Calitatea și funcționarea aparatelor cu funcții combinate de microunde sunt verificate de către instituții abilitate prin intermediul acestor preparate.

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

Decongelare cu microunde

| Preparatul | Puterea de microunde wați, durata în minute | Indicație: |
|------------|---|---|
| Carne | 180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min. | Așezați forma Pyrex cu Ø 22 cm pe grătarul jos. După cca. 13 minute îndepărtați carnea decongelată. |

Prepararea cu microunde

| Preparatul | Puterea de microunde wați, durata în minute | Indicație: |
|---------------------------|---|---|
| Șodou | 600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min. | Așezați forma Pyrex 24 x 19 cm pe grătarul jos. |
| Biscuit | 600 W, 9-10 min. | Așezați forma Pyrex cu Ø 22 cm pe grătarul jos. |
| Friptură din carne tocată | 600 W, 18-23 min. | Așezați forma Pyrex de 28 cm pe grătarul jos. |

Prepararea combinată cu microunde

| Preparatul | Puterea de microunde wați, durata în minute | Mod de încălzire | Temperatura °C | Indicație: |
|-------------------|---|---|----------------|---|
| Cartofi gratinați | 600 W, 25-30 min. |  | 210-220 | Așezați forma Pyrex cu Ø 22 cm pe grătarul jos. |
| Prăjituri | 180 W, 15-20 min. |  | 180-200 | Așezați forma Pyrex cu Ø 22 cm pe grătarul jos. |
| Pui | 360 W, 35-40 min. |  | 200-220 | Întoarceți după ½ din timp |

Coacerea

Indicație: Valorile din tabel sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece.

| Preparatul | Veselă: | Mod de încălzire | Temperatura °C | Durata de coacere, în minute |
|--|---|---|----------------|------------------------------|
| Aluat pentru ruladă | Formă de copt cu perete detașabil, cu Ø 26 cm, grătar jos |  | 160-180 | 30-40 |
| Prăjitură cu mere învelite în aluat*** | Formă de copt cu perete detașabil, cu Ø 20 cm, grătar jos |  | 190-210 | 50-60 |

Prepararea la grill

| Preparatul | Accesorii | Mod de încălzire | Treapta de grill | Durață, minute |
|-------------------------------------|--------------|---|------------------|----------------|
| Rumenirea feliilor de pâine prăjită | grătar înalt |  | 3 | 4-5 |
| Burger de vită 9 bucăți* | grătar înalt |  | 3 | 30-35 |

Оглавление

| | | |
|---|--|------------|
|  | Применение по назначению | 103 |
|  | Важные правила техники безопасности. | 103 |
| | Общая информация | 103 |
| | Микроволновая печь | 104 |
|  | Причины повреждений | 106 |
| | Общая информация | 106 |
| | Микроволновая печь | 106 |
|  | Охрана окружающей среды | 107 |
| | Экономия электроэнергии | 107 |
| | Правильная утилизация упаковки | 107 |
|  | Знакомство с прибором | 108 |
| | Панель управления | 108 |
| | Переключатель выбора функций | 108 |
| | Сенсорные поля и дисплей | 109 |
| | Поворотный переключатель | 109 |
| | Режимы работы | 110 |
| | Виды нагрева | 110 |
| | Микроволны | 110 |
| | Рабочая камера | 110 |
|  | Принадлежности | 111 |
| | Прилагаемые принадлежности | 111 |
| | Специальные принадлежности | 111 |
|  | Перед первым использованием | 111 |
| | Установка вращающейся подставки | 111 |
| | Первый ввод в эксплуатацию | 111 |
| | Очистка рабочей камеры и принадлежностей | 112 |
|  | Управление бытовым прибором | 112 |
| | Включение и выключение прибора | 112 |
| | Установка режима работы | 112 |
| | Установка вида нагрева и температуры | 113 |
| | Быстрый нагрев | 113 |
| | Автоматическое аварийное отключение | 113 |
|  | Микроволны | 114 |
| | Посуда | 114 |
| | Уровни мощности микроволн | 114 |
| | Установка мощности микроволн | 115 |
| | Установка комбинированного режима с использованием микроволн | 115 |
|  | Программы автоматического приготовления | 116 |
| | Установка программы | 116 |
| | Таблица программ | 118 |
|  | Установка функций времени | 119 |
| | Запрос установок времени | 119 |
| | Установка таймера | 119 |
| | Установка времени приготовления | 119 |
| | Первый ввод в эксплуатацию | 120 |
|  | Блокировка для безопасности детей | 120 |
| | Активация и деактивация | 120 |
|  | Базовые установки | 121 |
| | Изменение базовых установок | 121 |
| | Список базовых установок | 121 |
|  | Очистка | 122 |
| | Подходящие чистящие средства | 122 |
|  | Что делать в случае неисправности? | 124 |
|  | Служба сервиса | 125 |
| | Номер E и номер FD | 125 |
| | Акриламид в продуктах питания | 125 |
|  | Протестировано для Вас в нашей кухне-студии | 126 |
| | Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности в режиме микроволн | 126 |
| | Рекомендации по использованию микроволновой печи | 130 |
| | Пироги и выпечка | 130 |
| | Рекомендации по выпеканию | 131 |
| | Жарение и гриль | 132 |
| | Рекомендации по жарению в гриле | 134 |
| | Запеканки, французские запеканки, тосты | 135 |
| | Готовые продукты глубокой заморозки | 135 |
| | Контрольные блюда | 136 |

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, ответственных 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 111

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.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.
- 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 ожога!

- 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
- 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.

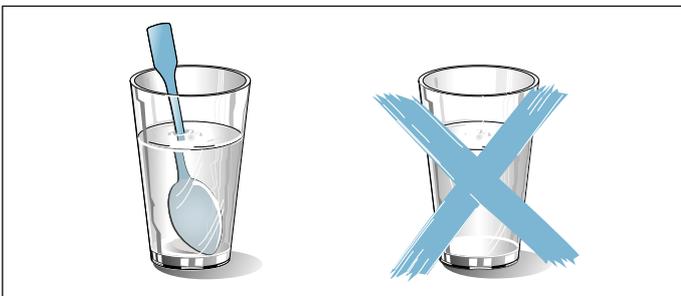
⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- 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, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.

- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаивающая 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, кружных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, слишком горячая домашняя обувь, кружные 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!

- 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.

⚠ 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 122
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца, уплотнитель дверцы или пластиковая рама. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

Причины повреждений

Общая информация

Внимание!

- **Вода в горячей камере:** Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Изменение температуры может привести к повреждениям.
- **Влажные продукты:** Не держите влажные продукты в закрытой печи в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте прибор для хранения продуктов. Это может привести к коррозии.
- **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.
- **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.
- **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.
- **Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки:** Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- **Транспортировка прибора:** Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Микроволновая печь

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.
- **Режим микроволн при пустом приборе:** Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке. Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность: см. гл. «Микроволны, посуда».
- **Попкорн в микроволновой печи:** Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн. Из-за перегрузки стекло дверцы может треснуть. Устанавливайте максимум 600 ватт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.
- **Алюминиевая посуда:** Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- **Привод вращающейся подставки:** Кипящая жидкость не должна попадать внутрь прибора через привод вращающейся подставки. Следите за процессом приготовления. Установите сначала короткое время приготовления и при необходимости продлите его.
- **Вращающаяся подставка:** Никогда не используйте микроволновую печь без установленной вращающейся подставки.

Охрана окружающей среды

Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте для выпекания тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу прибора во время работы.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Можно также поместить в рабочую камеру 2 прямоугольные формы рядом друг с другом.
- При длительном времени приготовления прибор можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



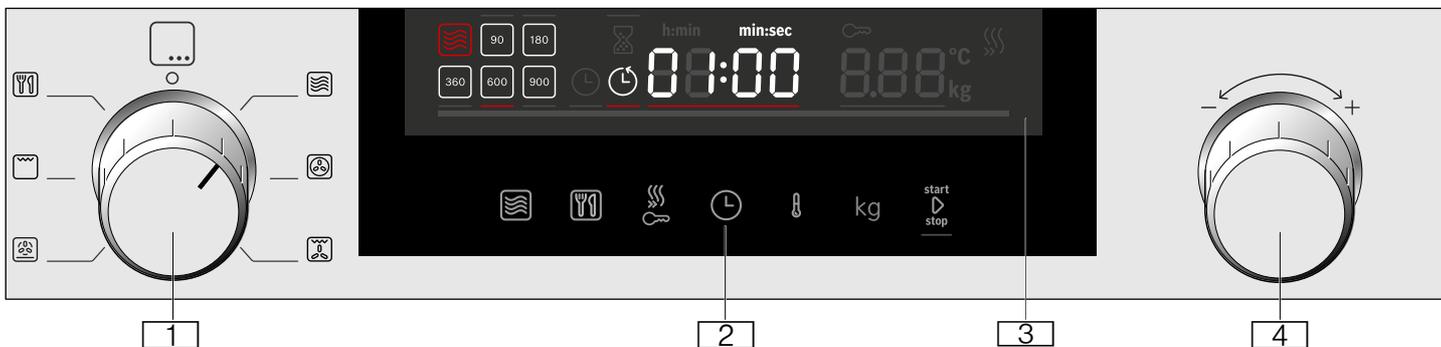
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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.



1 Переключатель выбора функций
Переключатель выбора функций предназначен для установки режима работы или других функций. Переключатель выбора функций можно поворачивать из нулевого положения как влево, так и вправо.

2 Сенсорные поля
За сенсорными полями расположены сенсоры. Нажмите на символ, чтобы выбрать функцию.

3 Дисплей
На дисплее отображаются символы активных функций и функции времени.

4 Поворотный переключатель
Поворотный переключатель предназначен для установки температуры, соответствующей виду нагрева, или для выбора установок других функций. Поворотный переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо.

Указания

- На некоторых приборах переключатель выбора функций или поворотный переключатель являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель выбора функций или поворотный переключатель, нажмите на него в нулевом положении.
- Если переключатель выбора функций находится в нулевом положении (режим энергосбережения) и выбирается функция, для активации соответствующей функции (например, микроволн) требуется несколько секунд.

Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью переключателя выбора функций и поворотного переключателя, а также сенсорных полей, расположенных на панели управления. На дисплее отображаются текущие установки.

При включённом приборе отображается панель управления с выбранным режимом работы.

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для установки видов нагрева и других функций.

Для того чтобы вы могли выбрать нужный вид нагрева для приготавливаемого блюда, мы объясним вам различия и опишем области применения.

| Положение | Применение | |
|---|--------------------|---|
| 0 | Нулевое положение | Прибор выключен. |
|  | Микроволны | Выбор режима микроволн. |
|  | Горячий воздух | Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере. |
|  | Гриль с конвекцией | Вентилятор равномерно обдувает блюдо горячим воздухом от нагревательного элемента гриля. |
|  | Режим пиццы | Нагреваются нижний нагревательный элемент и кольцевой нагревательный элемент, установленный в задней стенке. |
|  | Гриль | Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. |
|  | Программы | Здесь можно выбрать предварительно запрограммированные установки для многих блюд. |

Сенсорные поля и дисплей

С помощью сенсорных полей можно установить разные дополнительные функции прибора. На дисплее отображаются соответствующие значения.

Сенсорные поля

Здесь дано краткое описание значений различных сенсорных полей.

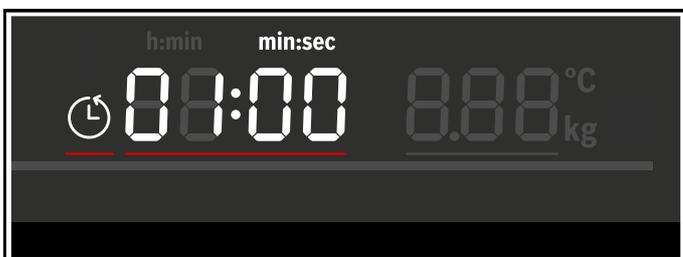
| Символ | Значение | Значение |
|--------------------|--|--|
| | Микроволны | Выберите уровень мощности микроволн, или выберите режим микроволн дополнительно к виду нагрева. |
| | Программы | Вызовите выбор программ, поворотным переключателем установите номер программы. |
| | Быстрый предварительный разогрев / блокировка для безопасности детей | Короткое нажатие: активировать/деактивировать быстрый предварительный разогрев. Долгое нажатие: активировать/деактивировать блокировку для безопасности детей. |
| | Функции времени | Выберите функции времени и установите поворотным переключателем. |
| | Температура | Выберите температуру и установите поворотным переключателем. |
| kg | Вес | Выберите вес и установите поворотным переключателем. |
| start ▷ stop | Кнопка Start/Stop | Запуск или остановка режима Указание: При долгом нажатии завершается текущий режим, установки для выбранного режима работы возвращаются к стандартным значениям. |

Дисплей

На дисплее можно увидеть обзор данных, подходящих к соответствующей ситуации.

Значение, которое требуется установить в данный момент, находится в центре и выделено. Центр дисплея обозначен красной индикаторной полосой под установочным значением.

Значение в центре дисплея можно непосредственно изменить поворотным переключателем.



Элементы дисплея

Здесь дано краткое описание значений различных элементов дисплея.

| Символ | Значение | Значение |
|---------|-----------------------------------|---|
| | Таймер | Если выделен символ, на дисплее отображается время таймера. |
| | Время приготовления | Если выделен символ, на дисплее отображается время приготовления. |
| | Время суток | Если выделен символ, на дисплее отображается время суток. |
| h:min | Часы/минуты | Время приготовления в часах и минутах |
| min:sec | Минуты/секунды | Время приготовления в минутах и секундах |
| | Блокировка для безопасности детей | Если символ горит, блокировка для безопасности детей включена. |
| | Быстрый нагрев | Если символ горит, быстрый нагрев активирован. |

Индикатор температуры

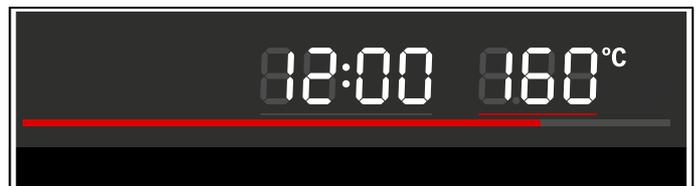
Красная индикаторная линия в нижней зоне дисплея указывает на то, что прибор нагревается.

Если установлен вид нагрева, индикаторная линия заполняется красными сегментами слева направо по мере нагревания рабочей камеры.

При выборе режима гриля индикаторная линия сразу же полностью заполняется красными сегментами.

В режиме микроволн индикаторная линия не горит.

Если при предварительном разогреве все пять сегментов линии стали красными, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда.



Указание: Из-за термической инерционности установленная температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Ночной режим

Для экономии электроэнергии в период с 22 часов до 5.59 часов яркость дисплея автоматически уменьшается.

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно менять установочные значения, отображаемые на дисплее и выделяемые в центре дисплея.

В списках выбора, например, в списках программ, за последним пунктом снова следует первый.

При установке значений, например, веса, в случае достижения минимального или максимального значения поворотный переключатель следует повернуть назад.

Режимы работы

Для вашего прибора предусмотрены различные режимы работы, упрощающие его эксплуатацию.

Подробное описание можно найти в соответствующих главах.

| Режим работы | Применение |
|---|--|
| Виды нагрева → "Управление бытовым прибором" на страница 112 | Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные виды нагрева. |
| Микроволны → "Микроволны" на страница 114 | В режиме микроволн возможно более быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов. |
| Комбинированный режим с микроволнами | Дополнительно к виду нагрева можно выбрать режим микроволн. |
| Базовые установки → "Базовые установки" на страница 121 | Базовые установки прибора можно заменить на более удобные для вас. |

Виды нагрева

Для того чтобы вы могли выбрать нужный вид нагрева для приготавливаемого блюда, мы объясним вам различия и опишем области применения.

Символы для каждого вида нагрева помогут вам в дальнейшем определить соответствующий вид нагрева.

| Вид нагрева | Температура | Применение |
|----------------------|---|---|
| ☼ Горячий воздух | 40 °C | Подъем дрожжевого теста, размораживание тортов с взбитыми сливками. |
| | 100–230 °C | Для выпекания, запекания и жарения на одном уровне. |
| ☼ Гриль | Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный | Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания. |
| ☼ Гриль с конвекцией | 100–230 °C | Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса. |
| ☼ Режим пиццы | 100–230 °C | Для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны. |

Предлагаемые значения

Для каждого вида нагрева предлагается соответствующая температура или режим приготовления. Вы можете принять их или изменить в соответствующем поле.

Микроволны

Можно выбрать различные уровни мощности микроволн, которые подойдут для приготовления самых разных блюд. Уровни мощности микроволн не всегда соответствуют точному количеству ватт, потребляемых прибором.

Можно выбрать следующие уровни мощности микроволн.

| Уровни мощности микроволн | Максимальное время приготовления |
|---------------------------|----------------------------------|
| 90 | 1 час, 30 минут |
| 180 | 1 час, 30 минут |
| 360 | 1 час, 30 минут |
| 600 | 1 час, 30 минут |
| 900 ватт | 30 минут |

Режим микроволн можно использовать как отдельно, так и в комбинации с любым видом нагрева.

Исключения:

- ☼ Уровень мощности микроволн 900 Вт
- ☼ Горячий воздух 40 °C

Здесь вы узнаете о возможностях комбинирования режима микроволн с видами нагрева:

Рабочая камера

Различные функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию вашего прибора. Таким образом, освещается большая часть рабочей камеры, а охлаждающий вентилятор защищает прибор от перегрева.

Открывание дверцы прибора

При открывании дверцы прибора во время его работы режим прерывается. Для продолжения режима закройте дверцу и нажмите на поле start ▷ stop.

Подсветка рабочей камеры

Подсветка рабочей камеры всегда включается в режиме работы. После завершения режима она выключается. Подсветка рабочей камеры включается при открывании дверцы прибора. Это удобно, например, при очистке прибора. Прим. через 15 минут подсветка рабочей камеры автоматически выключается.

Охлаждающий вентилятор

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Вентилятор продолжает работать определённое время после завершения работы прибора.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

Указания

- Во время работы в режиме микроволн прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения режима микроволн.
- 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 вытрите конденсат.

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.

Прилагаемые принадлежности



Вращающаяся подставка

На вращающейся подставке можно готовить блюда, для которых нужно много тепла с нижней стороны.

Указание: Вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону. Вращающаяся подставка устойчива к разрезанию. Вы можете разрезать пиццу на кусочки прямо на ней.



Низкая решётка

Для приготовления в режиме микроволн и для жарения и выпекания в духовом шкафу.

Указание: Установите решётку на вращающуюся подставку.



Высокая решётка

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

Указание: Установите решётку на вращающуюся подставку.

Специальные принадлежности

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

Специальные принадлежности

Стеклопосуда

Для приготовления запеканок и тушёных блюд в духовом шкафу.

Форма для пиццы

Для приготовления пиццы и больших круглых пирогов.

Паровая корзина для микроволновой печи

Быстрое приготовление более сочных блюд на пару.

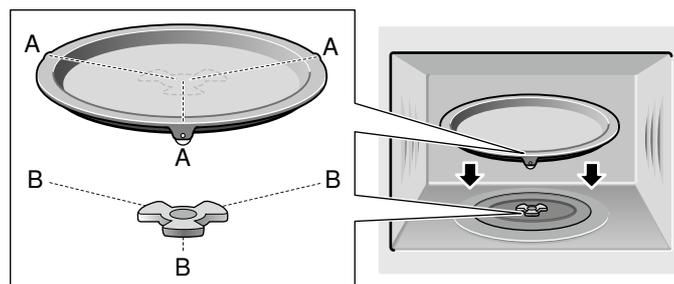
Перед первым использованием

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

Установка вращающейся подставки

Установите вращающуюся подставку с роликами «А», как показано на рисунке, на привод «В» в центре дна рабочей камеры.



Указания

- Никогда не используйте прибор без вращающейся подставки
- Вращающаяся подставка должна зафиксироваться в приводе.
- Вращающаяся подставка должна вращаться при любом виде нагрева.
- Не превышайте максимально допустимую нагрузку на вращающуюся подставку – 5 кг.

Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображается запрос на установку времени суток. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.

Установка времени суток

При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение 12:00 и горит символ ☉. Установите время суток.

1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите на поле ☉.
Время суток установлено.

Изменение времени суток

Указание: Для изменения времени суток прибор должен быть выключен.

1. Дважды нажмите на поле ☉.
На дисплее появляется символ ☉ и время суток.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле ☉.
Время суток установлено.

Указания

- Если после установки времени суток вы не нажимаете на поле ☹, установленное значение автоматически принимается через несколько секунд.
- Если во время выполнения установок вы поворачивали переключатель выбора функций, его следует затем вновь перевести в нулевое положение. Только после этого можно пользоваться прибором.
- Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором в режиме ожидания, можно скрыть индикацию времени суток.

Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустую закрытую рабочую камеру. Наиболее подходящим будет нагревание в течение одного часа в режиме «Горячий воздух» ☺ при температуре 180 °C. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Горячий воздух» ☺.
2. Поворотным переключателем установите «180 °C».
3. Нажмите на поле start ▷ stop.

Прибор начинает нагреваться.

Через час выключите прибор. Для этого нажмите на поле start ▷ stop и затем поверните переключатель выбора функций в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

**Управление бытовым прибором**

Вы уже познакомились с элементами управления и принципом их функционирования. Здесь приводится описание настроек прибора. Вы узнаете, что именно происходит при включении и отключении прибора и как устанавливать режимы работы.

Включение и выключение прибора

Перед выполнением установок включите прибор.

Указание: Блокировку для безопасности детей можно активировать только при выключенном приборе. Некоторые индикации на дисплее отображаются также в том случае, если прибор выключен.

После завершения работы выключите прибор. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

Включение прибора

Для включения прибора поверните переключатель выбора функций.

В центре дисплея появится стандартное значение. Прибор готов к работе.

Более подробную информацию о режимах работы можно найти в отдельных главах.

Выключение прибора

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

При необходимости выполняется отмена установленной функции.

На дисплее появляется время суток.

Указание: В базовых установках вы можете выбрать, должно ли отображаться время суток при выключенном приборе.

Установка режима работы

После выбора режима работы на дисплее появляются рекомендуемые значения. Вы можете немедленно активировать эту установку.

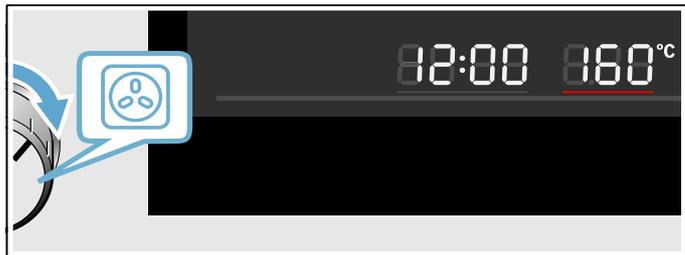
Запомните следующее:

1. Переключателем выбора функций выбирайте режим работы.
2. При необходимости выполните другие установки. Для этого нажмите на соответствующее поле и измените значение с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите на поле start ▷ stop. Запускается режим работы прибора. Загорается светодиод start ▷ stop.

Установка вида нагрева и температуры

Пример: «Горячий воздух» ☼ при 200 °C

1. С помощью переключателя выбора функций установите вид нагрева «Горячий воздух» ☼. На дисплее отображается рекомендуемая температура 160 °C.



2. Поворотным переключателем установите температуру на 200 °C.
3. Нажмите на поле start ▷ stop.



Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод start ▷ stop. Индикатор температуры заполняется.

Температуру в любое время можно изменить в текущем режиме работы с помощью поворотного переключателя.

Указания

- После окончания нагрева в зависимости от вида нагрева незначительные колебания температуры – нормальное явление.
- В текущем режиме работы нельзя установить температуру на 40 °C.

Установка времени приготовления

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажимайте на поле ☹, пока в центре дисплея не появится символ ☺.
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на поле start ▷ stop. Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод start ▷ stop. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле start ▷ stop или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод start ▷ stop мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле start ▷ stop. Режим продолжается, светодиод start ▷ stop горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева прибор нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °C. Быстрый нагрев предусмотрен для следующих видов нагрева:

- ☼ Горячий воздух (исключение: Горячий воздух 40 °C)
- ☼ Гриль с конвекцией
- ☼ Режим пиццы

Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите на поле ☼. На дисплее загорается символ ☼.
3. Нажмите на поле start ▷ stop. Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод start ▷ stop.

Завершение быстрого нагрева

Раздаётся звуковой сигнал. Символ ☼ на дисплее гаснет. Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой. После этого можно ставить блюдо в рабочую камеру.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите на поле ☼. Символ ☼ на дисплее гаснет. Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой.

Указание: Быстрый нагрев автоматически деактивируется по истечении не более 15 минут.

Автоматическое аварийное отключение

Автоматическое аварийное отключение активируется, если прибор остаётся включённым в течение долгого времени без установленного времени приготовления. Когда именно отключится прибор, зависит от установленного режима работы и температуры.

- Горячий воздух 40 °C: 24 часа
- Горячий воздух 100–230 °C: 5 часов
- Гриль с конвекцией и режим пиццы: 5 часов
- Гриль: 90 минут

Пример: если прибор работает в режиме горячего воздуха при температуре 160 °C, он автоматически выключится прим. через 5 часов.

На дисплее появляется E2. Прибор выключается. Для подтверждения нажмите на поле start ▷ stop.

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.

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.

Уровни мощности микроволн

Мощность микроволн представлена в виде уровней, которые не всегда соответствуют точному количеству ватт, потребляемых прибором.

Можно выбрать следующие уровни мощности микроволн.

| Уровень мощности микроволн | Максимальное время приготовления | Использование |
|----------------------------|----------------------------------|---|
| 90 | 1 час 30 минут | Для размораживания нежных блюд |
| 180 | 1 час 30 минут | Для размораживания и доведения блюд до готовности |
| 360 | 1 час 30 минут | Для тушения мяса и разогревания нежных блюд |
| 600 | 1 час 30 минут | Для разогревания и доведения блюд до готовности |
| 900 ватт | 30 минут | для разогревания жидкостей |

Предлагаемые значения:

Для каждого уровня мощности микроволн предлагается время приготовления. Вы можете принять его или изменить в соответствующем поле.

Максимальная настройка предусмотрена для разогрева жидкостей. Для защиты прибора от перегрева максимальная мощность микроволн на некоторое время снижается. Полная мощность становится доступной после завершения времени, предусмотренного на охлаждение прибора.

Интервалы установки времени

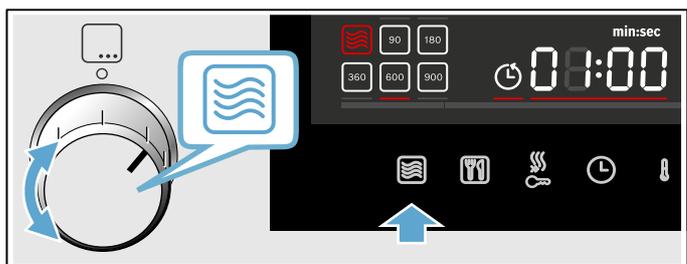
Интервал установки времени выполнения зависит от времени выполнения.

| Время выполнения | Интервал |
|------------------------|-----------|
| 0–1 минута | 5 секунд |
| 1–3 минуты | 10 секунд |
| 3–15 минут | 30 секунд |
| 15 минут – 1 час | 1 минута |
| 1 час – 1 час 30 минут | 5 минут |

Установка мощности микроволн

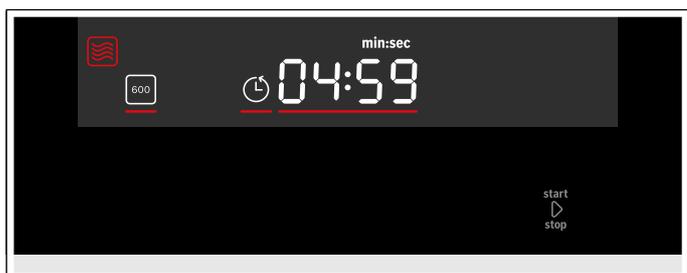
Пример: уровень мощности микроволн 600 Вт, время приготовления 5 минут.

1. Переключателем выбора функций выберите функцию микроволн .
Прибор готов к работе. На дисплее в качестве рекомендуемого значения отображается максимальная мощность микроволн , которую можно изменить в любой момент.
2. При помощи сенсорного поля для установки мощности микроволн выберите нужный уровень мощности.



На дисплее выделяется уровень мощности микроволн и отображается рекомендуемое время приготовления.

3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
Указание: Можно сначала установить время приготовления, а затем — уровень мощности микроволн.
4. Нажмите на поле start  stop.



На дисплее начинается отсчёт времени приготовления. Загорается светодиод start  stop.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите на любое поле.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Через несколько секунд установка будет принята.

Изменение мощности микроволн

Нажимайте на поле , пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности.

Указания

- При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.
- Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Запустите режим, нажав на поле start  stop

Приостановка режима

1. Нажмите на поле start  stop или откройте дверцу прибора.
Режим прерывается, светодиод start  stop мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле start  stop.
Режим продолжается, светодиод start  stop горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Установка комбинированного режима с использованием микроволн

Режим микроволн можно использовать в комбинации с любым видом нагрева. Режим микроволн включается во время нагрева прибора. Таким образом блюда готовятся быстрее.

Возможные комбинации

-  Горячий воздух
-  Гриль с конвекцией
-  Режим пиццы
-  Гриль

Исключения:

-  Уровень мощности микроволн 900 Вт
-  Горячий воздух 40 °C

Установка комбинированного режима

Пример: «Горячий воздух»  190 °C, с уровнем мощности микроволн 360 Вт, 17 минут.

1. С помощью переключателя выбора функций установите функцию «Горячий воздух» .
Появляется рекомендуемое значение температуры.
2. Установите требуемую температуру поворотным переключателем.
3. Нажимайте на поле мощности микроволн , пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности. Появляется рекомендуемое время приготовления.
4. Установите время приготовления при помощи поворотного переключателя.
5. Нажмите на поле start  stop.
Режим запускается, загорается светодиод start  stop. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал, символ start ▷ stop гаснет. Работа в комбинированном режиме завершена. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое поле.

Изменение мощности микроволн

Нажимайте на поле , пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности.

Указания

- При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.
- Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Запустите режим, нажав на поле start ▷ stop

Приостановка режима

1. Нажмите на поле start ▷ stop или откройте дверцу прибора.
Режим прерывается, светодиод start ▷ stop мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле start ▷ stop.
Режим продолжается, светодиод start ▷ stop горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Программы автоматического приготовления

Программы автоматического приготовления позволяют с лёгкостью готовить самые различные блюда. Достаточно выбрать программу и указать вес продуктов. Программа автоматического приготовления сама задаст оптимальные установки. Вы можете выбрать одну из 15 программ.

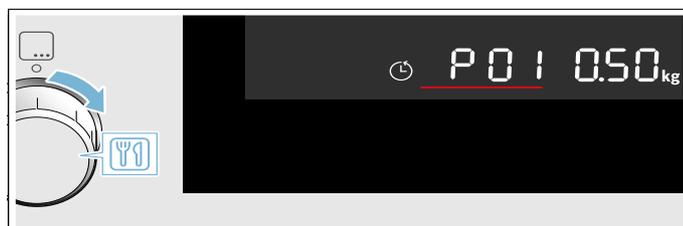
Указания

- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.
- Поместите продукт в холодный духовой шкаф.
- Всегда используйте для этих программ жаропрочную посуду, подходящую для режима микроволн, например из стекла или керамики. В таблице программ вы найдёте рекомендации по выбору принадлежностей.
- Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике. При приготовлении быстрозамороженных блюд используйте продукты, только что взятые из морозильной камеры.

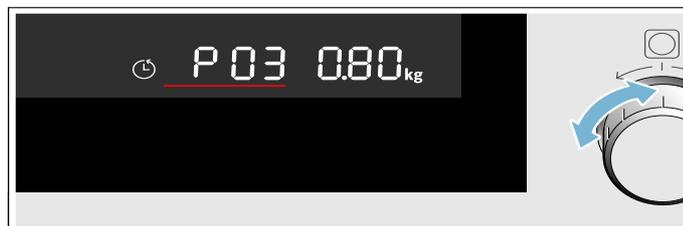
Установка программы

Пример на рисунке: программа 3, вес 1 кг.

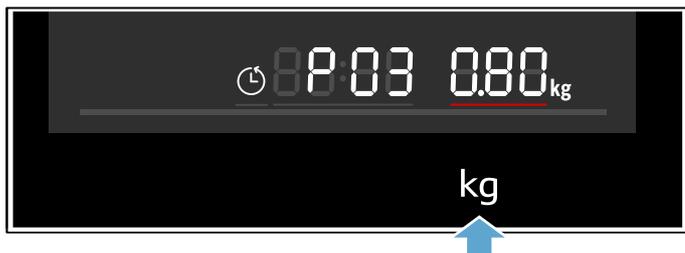
1. Установите переключатель выбора функций на программы автоматического приготовления . На дисплее появляется первый номер программы и рекомендуемый вес.



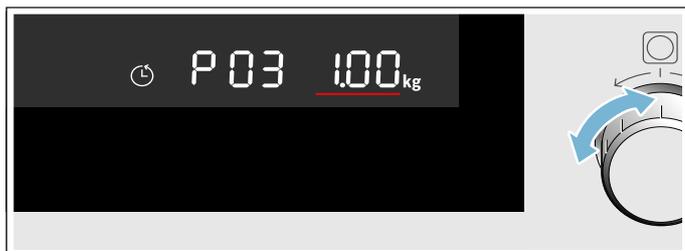
2. Поворотным переключателем выберите номер программы 3.



3. Нажмите на поле kg.
В центре дисплея отображается установка веса.



4. Установите поворотным переключателем вес 1 кг.
Прибор автоматически выберет время приготовления, соответствующее весу.



5. Нажмите на поле start ▷ stop.
Запускается программа. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления, загораются индикаторная линия температуры и светодиод start ▷ stop.



Указания

- Перед запуском нажатием на поля и kg можно переключаться между программами и весом.
- После запуска программы выбрать другую программу или изменить вес уже невозможно.
Установленный вес можно вызвать, нажав на поле kg.

По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Работа программы завершена, прибор больше не нагревается.
Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение программы

1. Нажмите на поле start ▷ stop и удерживайте его нажатым в течение прим. 4 секунд.
Происходит отмена программы.
2. Выберите новую программу.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле start ▷ stop или откройте дверцу прибора.
Режим прерывается, светодиод start ▷ stop мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле start ▷ stop.
Режим продолжается, светодиод start ▷ stop горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Таблица программ

| Номер программы | Продукты | Диапазон веса в кг | Посуда/принадлежности, уровень установки | Указания |
|--|----------------------------------|--------------------|---|--|
| Размораживание | | | | |
| P 01 | Мясной фарш | 0,20–1,0 | Плоская открытая посуда на низкой решётке | Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания. |
| P 02 | Куски мяса | 0,20–1,0 | Плоская открытая посуда на низкой решётке | Жидкость при переворачивании удаляйте. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. |
| P 03 | Цыплёнок, цыплёнок кусочками | 0,40–1,80 | Плоская открытая посуда на низкой решётке | Жидкость при переворачивании удаляйте. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. |
| P 04 | Хлеб | 0,20–1,0 | Плоская открытая посуда на низкой решётке | Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет. По возможности разделите ломтики. |
| Программы приготовления | | | | |
| P 05 | Рис | 0,05–0,20 | Посуда с крышкой на низкой решётке | Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. При варке крупы образуется много пены. Установите вес крупы (без жидкости). Добавьте воду в количестве, в два–два с половиной раза превышающем количество риса. |
| P 06 | Картофель | 0,15–1,0 | Посуда с крышкой на низкой решётке | Порежьте на кусочки одинаковой величины. Добавьте 1 ст.л. воды на каждые 100 г. |
| P 07 | Овощи | 0,15–1,0 | Посуда с крышкой на низкой решётке | Порежьте на кусочки одинаковой величины. Добавьте 1 ст.л. воды на каждые 100 г. |
| Комбинированные программы приготовления | | | | |
| P 08 | Запеканка, замороженная | 0,40–1,20 | Открытая посуда, на низкой решётке | Высота запеканки не должна превышать 3 см. |
| P 09 | Цыплёнок, целиком | 0,50–2,0 | Открытая посуда, на низкой решётке | Грудкой вниз. |
| P 10 | Ростбиф, среднепрожаренный | 0,50–1,5 | Открытая посуда, на низкой решётке | |
| P 11 | Жаркое из свиной шейки | 0,50–2,0 | Посуда с крышкой, на низкой решётке | |
| P 12 | Баранина, среднепрожаренная | 0,80–2,0 | Посуда с крышкой, на низкой решётке | Баранина с лопатки или баранья нога без кости |
| P 13 | Мясной рулет | 0,50–1,5 | Открытая посуда, на низкой решётке | Высота рулета не должна превышать 7 см. |
| P 14 | Рыба, целиком | 0,30–1,0 | Открытая посуда, на низкой решётке | Предварительно надрежьте кожу на рыбе. Выложите рыбу спинкой вверх в посуду. |
| P 15 | Плов/ризотто из свежих продуктов | 0,05–0,20 | Высокая посуда с крышкой, на низкой решётке | Введите только вес риса. Эта программа подходит для приготовления плова/ризотто с овощами, рыбой или птицей. Используйте только свежие продукты. |

Установка функций времени

В вашем приборе предусмотрены различные функции времени. Нажатием на сенсорное поле  можно вызвать меню и переключаться между различными функциями. На дисплее горят символы доступных функций, выбранная функция отображается в центре.

| Функция времени | Применение |
|--|--|
|  Таймер | Таймер работает как песочные часы, использующиеся для определения готовности яиц при варке. Он работает независимо от режима и других функций времени и не влияет на работу прибора. |
|  Время приготовления | По истечении установленного времени приготовления режим работы завершается автоматически. |
|  Время суток | На дисплее прибора отображается время суток, пока не будет выполняться другая приоритетная функция. |

Только после установки вида нагрева можно вызвать время приготовления нажатием на поле . Таймер можно установить в любой момент.

По истечении времени приготовления или времени таймера раздаётся сигнал. Вы можете заранее отключить сигнал, нажав на поле .

Указание: Продолжительность сигнала можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 121

Запрос установок времени

Если выполнено несколько установок времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Для вызова таймера , времени приготовления  или времени суток  нажимайте на поле  до тех пор, пока в центре дисплея не появится соответствующий символ. В режиме работы доступны только таймер и время приготовления, в режиме ожидания только таймер и время суток. Соответствующее значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Установка таймера

Можно использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от прибора. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, давая знать, что установленное время приготовления или время таймера истекли.

1. Нажмите на поле .
На дисплее отображаются символ  и символы времени.
2. Установите время таймера поворотным переключателем.
Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На дисплее загорается символ  и начинается отсчёт времени таймера. Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени таймера

Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее отображается **00:00**. Для выключения таймера нажмите на любое поле.

Изменение времени таймера

Измените время таймера поворотным переключателем. Через несколько секунд установка будет принята.

Сброс времени таймера

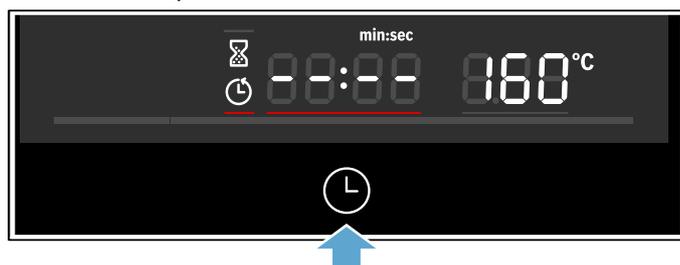
Поворотным переключателем сбросьте время таймера на **00:00**. Через несколько секунд установка будет принята. Таймер выключен.

Установка времени приготовления

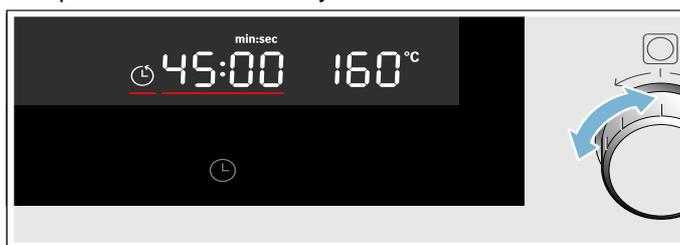
Вы можете установить время приготовления блюда в приборе. По истечении установленного времени прибор автоматически выключается. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.

Пример на рисунке: вид нагрева «Горячий воздух», время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева переключателем выбора функций.
На дисплее появляется предлагаемая температура.
2. При необходимости установите другое значение температуры поворотным переключателем.
3. Дважды нажмите на поле .
На дисплее отобразится **--:--** и загорятся символы времени.



4. Поворотным переключателем установите время приготовления 45 минут.



5. Нажмите на поле start  stop.
Духовой шкаф начнёт работать. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления и загорается светодиод start  stop. Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее отображается **00:00**.

1. Нажмите на поле .
Сигнал прекращается.
2. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
Прибор выключен.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Через несколько секунд установка будет принята.

Сброс времени приготовления

Если выбрана функция таймера, нажмите сначала на поле . Только после этого можно изменить время приготовления.

Поворотным переключателем сбросьте время приготовления на . Через несколько секунд изменение времени будет принято.

Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображается запрос на установку времени суток. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.

Установка времени суток

При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение  и горит символ . Установите время суток.

1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите на поле .
Время суток установлено.

Изменение времени суток

Указание: Для изменения времени суток прибор должен быть выключен.

1. Дважды нажмите на поле .
На дисплее появляется символ  и время суток.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле .
Время суток установлено.

Указания

- Если после установки времени суток вы не нажимаете на поле , установленное значение автоматически принимается через несколько секунд.
- Если во время выполнения установок вы поворачивали переключатель выбора функций, его следует затем вновь перевести в нулевое положение. Только после этого можно пользоваться прибором.
- Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором в режиме ожидания, можно скрыть индикацию времени суток.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить прибор, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Активация и деактивация

1. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
2. Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым в течение прим. 4 секунд.

На дисплее появляется символ . Блокировка для безопасности детей активирована или деактивирована.

Указания

- Если установлено время таймера , данная функция остаётся активной. До тех пор, пока функция блокировки для безопасности детей активна, время таймера изменить невозможно.
- Звуковые сигналы, например, по истечении времени таймера, можно отключить нажатием на любое поле.

Базовые установки

Для обеспечения быстрого и простого обслуживания прибора предоставляются различные установки. В случае необходимости эти установки можно изменить.

Изменение базовых установок

Прибор должен быть выключен.

1. Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым в течение нескольких секунд. На дисплее появляется первая базовая установка.
2. Измените базовую установку поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле . На дисплее появляется следующая базовая установка. Нажатием на поле  можно просмотреть все базовые установки и изменить их с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым в течение нескольких секунд. Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Если прибор находится в режиме ожидания, установки можно изменить в любое время.

Отмена

Если вы не хотите сохранять изменения, поверните переключатель выбора функций. Выход из меню базовых установок происходит без их сохранения.

Список базовых установок

Не все базовые установки доступны — это зависит от оснащения прибора.

| | Базовая установка | Возможные варианты | Пояснения |
|------|--|--|--|
| c 01 | Продолжительность звукового сигнала 1 = короткий = 10 секунд 2 = средний = 30 секунд | 1 = короткий = 10 секунд 2 = длинный = 2 минуты | Сигнал по истечении времени приговора или времени таймера |
| c 02 | Кнопка звукового сигнала 1 = вкл |  = выкл | Звуковой сигнал при нажатии кнопки |
| c 03 | Яркость дисплея 1 = средняя 2 = высокая | 1 = низкая 2 = высокая | Установка яркости дисплея |
| c 04 | Индикатор времени 1 = вкл |  = выкл | Отображение на дисплее времени суток |
| c 05 | Подсветка рабочей камеры 1 = вкл |  = выкл | Включение и выключение подсветки рабочей камеры |
| c 06 | Заводская установка  = выкл | 1 = вкл | Восстановление заводских установок прибора |
| c 07 | Режим демонстрации  = выкл | 1 = вкл | Включение и выключение режима демонстрации Указание: Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора. |
| c 08 | Громкость звукового сигнала 1 = средняя 2 = высокая | 1 = низкая 2 = высокая | Установка громкости звукового сигнала |

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 прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

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.

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.

Подходящие чистящие средства

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице. В зависимости от типа прибора, не все зоны очистки, указанные в таблице, могут быть представлены в вашем приборе.

Внимание!

Повреждение поверхности

Нельзя использовать:

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители,
- специальное средство для очистки прибора в тёплом состоянии.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Рекомендация: Рекомендуемые чистящие средства и средства по уходу можно приобрести через сервисную службу. Соблюдайте инструкции изготовителя.

Салфетка из микроволокна

Салфетка из микроволокна специально предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь или алюминий. Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Номер для заказа 466 148

Салфетка для полировки поверхностей из высококачественной стали

Вы можете обрабатывать поверхности протестированной и рекомендованной нами пропитанной маслом салфеткой для полировки (необходимо заказать её у нас), чтобы повысить их устойчивость к появлению отпечатков пальцев и царапин.

Номер для заказа 311 134

Масло для ухода за современными поверхностями из высококачественной стали

То же масло, которым пропитаны салфетки, в бутылочках можно заказать у нас.

Номер для заказа 311 567

Растворитель жиров

Для интенсивной очистки поверхностей от стойких загрязнений жиром.

Номер для заказа 311 781

| 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. |
| Дисплей | Используйте для очистки салфетку из микроволокна или слегка влажную тряпку. Не используйте мокрую тряпку. |
| 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 средства для очистки стёкол, 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. При сильном загрязнении: используйте средство для очистки духовок только после охлаждения рабочей камеры. Лучше всего воспользоваться мочалкой из нержавеющей проволоки. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, 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. |
| Вращающаяся подставка и ролик кольцо | Горячий мыльный раствор: Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована. |

| Зона очистки | Чистящее средство |
|----------------|---|
| Решётка | Горячий мыльный раствор: Мойте с помощью средства для нержавеющей стали или в посудомоечной машине. |
| Стёкла дверцы | Средство для очистки стёкол: Очищайте с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. |
| Уплотнитель | Горячий мыльный раствор: Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей. |
| Принадлежности | Горячий мыльный раствор: Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. |

Указания

- Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.
- Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от подсветки в рабочей камере.

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.

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.

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Что делать при неисправности?

| Сообщение об ошибке | Возможная причина | Устранение/Указание |
|--|--|--|
| Прибор не работает. | Вилка не вставлена в розетку. | Вставьте вилку в розетку. |
| | Отключение электроэнергии | Проверьте, горит ли лампа на кухне. |
| | Неисправен предохранитель | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей. |
| | Неправильная эксплуатация | Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его снова примерно через 10 секунд. |
| На дисплее мигает $12:00$ и горит символ ☹. | Отключение электроэнергии | Заново установите время суток. |
| Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления. | После установки вы не нажали на поле start ▷ stop. | Нажмите на поле start ▷ stop или отмените установку, выбрав переключателем выбора функций другую функцию. |
| Микроволновая печь не работает. | Дверца закрыта неплотно. | Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. |
| | Вы не нажали на поле start ▷ stop. | Нажмите на поле start ▷ stop. |
| Блюда разогреваются медленнее, чем обычно. | Установлена слишком низкая мощность микроволн. | Установите более высокую мощность микроволн. |
| | В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно. | Двойной объем почти вдвое увеличивает время приготовления. |
| | Блюда холоднее, чем обычно. | В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда. |
| Режим микроволн отключается без видимых причин. | Проблема генерации микроволн. | Если эта ошибка повторяется, обратитесь в сервисную службу. |
| Параметры прибора устанавливаются, однако прибор не нагревается. Мигает двоеточие. | Прибор работает в режиме демонстрации. | Деактивируйте режим демонстрации в базовых установках. Указание: Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора. |
| На дисплее появляется E 1. | Сработала функция аварийного отключения по температуре. | Обратитесь в сервисную службу. |
| На дисплее появляется E 2. | Сработала функция автоматического аварийного отключения. | Прикоснитесь к любой кнопке или поверните поворотный выключатель. |
| На дисплее появляется E 3. | Нарушено функционирование духового шкафа. | Обратитесь в сервисную службу. |
| На дисплее появляется E 4. | Сработала функция аварийного отключения по температуре. | Обратитесь в сервисную службу. |
| На дисплее появляется E 11. | Влага на панели управления. | Вытрите панель управления насухо. |
| На дисплее появляется E 17. | Не реализована функция быстрого нагрева. | Обратитесь в сервисную службу. |

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

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы 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 уходом за прибором, 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.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется, прежде всего, в продуктах из зерновых и картофеля, требующих обработки при высоких температурах, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или выпечке (кексы, печенье).

| Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида | |
|--|---|
| Общая информация | Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления. |
| Выпекание | Использование яйца или яичного желтка при приготовлении в режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °C уменьшает образование акриламида. |
| Мелкое печенье | Использование яйца или яичного желтка при приготовлении в режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °C уменьшает образование акриламида. |
| Картофель фри в духовом шкафу | Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель не пересох, используйте не менее 400 г за один раз. |

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева, температура или мощность микроволн лучше всего подходят для вашего блюда. Также вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать, и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения, указанные в таблице, действительны при установке блюда в холодную и пустую рабочую камеру. Используйте предварительный нагрев, если только на это указано в таблице. Перед началом работы уберите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
- Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности в режиме микроволн

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

| Размораживание | Вес | Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин) | Указания |
|--|--------|--|--|
| Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости) | 800 г | 180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 10-20 мин | Несколько раз перевернуть |
| | 1 кг | 180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 15-25 мин | |
| | 1,5 кг | 180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 20-30 мин | |
| Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками | 200 г | 180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин | При переворачивании отделить размороженные части друг от друга |
| | 500 г | 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин | |
| | 800 г | 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-20 мин | |
| Мясной фарш, смешанный | 200 г | 90 Вт, 10-15 мин | Замораживать, разложив по возможности плоско. Во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш |
| | 500 г | 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин | |
| | 800 г | 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-20 мин | |
| Птица целиком или кусками | 600 г | 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин | Время от времени переворачивать |
| | 1,2 кг | 180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 25-30 мин | |
| Утка | 2 кг | 180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 30-40 мин | Несколько раз перевернуть |
| Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики | 400 г | 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин | Отделять размороженные части друг от друга |
| Рыба целиком | 300 г | 180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин | - |
| | 600 г | 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин | |

Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от посуды, температуры, а также от качества и свойств продуктов.

В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его.

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

Установите посуду на середину низкой решётки. Так микроволны будут воздействовать на блюдо со всех сторон.

Размораживание

Указания

- Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на решётку.
- 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 половины времени размораживания фольгу можно снять.
- В процессе размораживания 1-2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При переворачивании удаляйте образующуюся при размораживании жидкость.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10-60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого из птицы можно вынуть внутренности.

| Размораживание | Вес | Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин) | Указания |
|---|-------|--|--|
| Овощи, например, горошек | 300 г | 180 Вт, 10-15 мин | В процессе размораживания осторожно перемешивать |
| | 600 г | 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин | |
| Фрукты, ягоды, например, малина | 300 г | 180 Вт, 7-10 мин | Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга |
| | 500 г | 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин | |
| Растопить масло | 125 г | 180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 2-4 мин | Полностью снять упаковку |
| | 250 г | 360 Вт, 1 мин + 90 Вт, 2-4 мин | |
| Хлеб целиком | 500 г | 180 Вт, 6 мин + 90 Вт, 5-10 мин | Время от времени переворачивать |
| | 1 кг | 180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 15-25 мин | |
| Пирог, сухой, например, сдобный пирог | 500 г | 90 Вт, 15-20 мин | Только для выпечки без глазури, сливок и крема, разделить куски пирога друг от друга |
| | 750 г | 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин | |
| Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог | 500 г | 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин | Только для выпечки без глазури, сливок или желатина |
| | 750 г | 180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 10-15 мин | |

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Указания

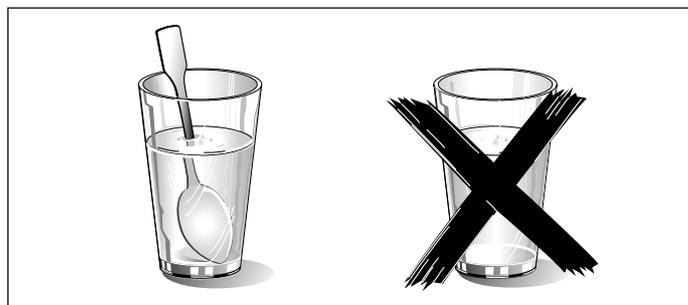
- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

| Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности | Вес | Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин) | Указания |
|--|-----------|--|--|
| Меню, порционное блюдо, готовое блюдо | 300-400 г | 600 Вт, 10-15 мин | Вынуть блюдо из упаковки; для разогревания накрыть |
| Суп | 400-500 г | 600 Вт, 8-10 мин | Закрытая посуда |
| Рагу | 500 г | 600 Вт, 10-15 мин | Закрытая посуда |
| | 1 кг | 600 Вт, 20-25 мин | |
| Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш | 500 г | 600 Вт, 15-20 мин | Закрытая посуда |
| | 1 кг | 600 Вт, 25-30 мин | |
| Рыба, например, кусочки филе | 400 г | 600 Вт, 10-15 мин | Накрыть крышкой |
| | 800 г | 600 Вт, 18-20 мин | |
| Гарниры, например, рис, макароны | 250 г | 600 Вт, 2-5 мин | Закрытая посуда; добавить жидкость |
| | 500 г | 600 Вт, 8-10 мин | |
| Овощи, например, горошек, брокколи, морковь | 300 г | 600 Вт, 8-10 мин | Закрытая посуда; добавить 1 ст.л. воды |
| | 600 г | 600 Вт, 15-20 мин | |
| Шпинат | 450 г | 600 Вт, 11-16 мин | Готовить без добавления воды |

Разогревание блюд

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!
 При разогревании жидкости возможно запаздывание 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 жидкости всегда кладите в ёмкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.



Внимание!

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.

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

| Разогревание блюд | Вес | Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин) | Указания | |
|--|-----------|--|---|-----------------|
| Меню, порционное блюдо, готовое блюдо | 350-500 г | 600 Вт, 5-10 мин | Вынуть блюдо из упаковки; для разогревания накрыть | |
| Напитки | 150 мл | 900 Вт, 1-2 мин | Внимание! Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять | |
| | 300 мл | 900 Вт, 2-3 мин | | |
| | 500 мл | 900 Вт, 3-4 мин | | |
| Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью | 50 мл | 360 Вт, прим. 1 мин | Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно, после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое, обязательно контролировать температуру | |
| | 100 мл | 360 Вт, 1-2 мин | | |
| | 200 мл | 360 Вт, 2-3 мин | | |
| Суп | 1 чашка | 900 Вт, 2-3 мин | - | |
| | 2 чашки | по 175 г | | 900 Вт, 4-5 мин |
| | 4 чашки | по 175 г | | 900 Вт, 5-6 мин |
| Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш | 500 г | 600 Вт, 10-15 мин | Накрыть крышкой | |
| Рагу | 400 г | 600 Вт, 5-10 мин | Закрытая посуда | |
| | 800 г | 600 Вт, 10-15 мин | | |
| Овощи | 150 г | 600 Вт, 2-3 мин | Добавить немного жидкости | |
| | 300 г | 600 Вт, 3-5 мин | | |

Приготовление блюд

Указания

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

- Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку 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.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

| Приготовление блюд | Вес | Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин | Указания |
|--|--------|--|--|
| Цыплёнок целиком, свежие продукты, потрошённый | 1,5 кг | 600 Вт, 30-35 мин | По истечении 1/2 времени перевернуть |
| Рыбное филе, свежие продукты | 400 г | 600 Вт, 5-10 мин | - |
| Овощи, свежие продукты | 250 г | 600 Вт, 5-10 мин | Порезать на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г 1–2 ст.л. воды, перемешать |
| | 500 г | 600 Вт, 10-15 мин | |
| Картофель | 250 г | 600 Вт, 8-10 мин | Порезать на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г 1–2 ст.л. воды, перемешать |
| | 500 г | 600 Вт, 11-14 мин | |
| | 750 г | 600 Вт, 15-22 мин | |
| Рис | 125 г | 600 Вт, 7-9 мин + 180 Вт, 15-20 мин | Добавить вдвое больше жидкости; использовать высокую закрытую посуду |
| | 250 г | 600 Вт, 10-12 мин + 180 Вт, 20-25 мин | |
| Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления) | 500 мл | 600 Вт, 7-9 мин | 2–3 раза перемешать венчиком |
| Фрукты, компот | 500 г | 600 Вт, 9-12 мин | - |

Попкорн для приготовления в микроволновой печи

Указания

- Используйте жаропрочную, плоскую посуду, например крышку формы для запеканки, стеклянное блюдо или противень (Pyrex)
- Всегда ставьте посуду на решётку.
- Не используйте фарфоровую посуду и сильно выпуклые тарелки.
- Выполните установки, как это описано в таблице. Для некоторых продуктов и веса может потребоваться корректировка времени приготовления.

- Для того, чтобы попкорн не подгорел, вынимайте и встряхивайте пакет с попкорном через 1 минуту и 30 секунд. Осторожно, пакет горячий!

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- Осторожно открывайте пакет с попкорном, из него может вырваться горячий пар.
- Никогда не устанавливайте полную мощность микроволн.

| | Вес | Принадлежности | Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин |
|--|----------------|-----------------|--|
| Попкорн для приготовления в микроволновой печи | 1 пакет, 100 г | Посуда, решётка | 600 Вт, 3-5 мин |

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. |

Пироги и выпечка

Указания к таблицам

Указания

- Значения времени действительны, если вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.
- Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с минимального значения, а в следующий раз, при необходимости, установите более высокую температуру. При более низкой температуре блюдо поджаривается более равномерно.

- Дополнительную информацию вы найдёте в разделе «Рекомендации по выпеканию» после таблиц.
- Всегда ставьте форму для пирога на середину низкой решётки.

Формы для выпекания

Указание: Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

| Пироги в формах | Принадлежности | Вид нагрева | Температура, °C | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|---|-----------------------------------|-------------|-----------------|------------------------|--------------------------|
| Сдобный пирог, обычное тесто | Форма «Венок»/прямоугольная форма | | 170-180 | 90 | 40-50 |
| Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)* | Форма «Венок»/прямоугольная форма | | 150-170 | - | 70-90 |
| Корж для торта из сдобного теста | Форма для фруктового пирога | | 160-180 | - | 30-40 |
| Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса | Разъёмная/чашеобразная форма | | 170-180 | 90 | 35-45 |
| Бисквитный корж, 2 яйца | Форма для фруктового пирога | | 160-170 | - | 20-25 |
| Бисквитный торт, 6 яиц | Тёмная разъёмная форма | | 170-180 | - | 35-45 |
| Корж с бортиками, из песочного теста | Тёмная разъёмная форма | | 170-190 | - | 30-40 |
| Фруктовый/сирный торт из песочного теста* | Тёмная разъёмная форма | | 170-190 | 180 | 35-45 |
| Швейцарский торт** | Тёмная разъёмная форма | | 190-200 | - | 45-55 |
| Круглый кекс | Круглая форма для кекса | | 170-180 | - | 40-50 |
| Пицца, тонкое тесто, мало начинки** | Круглый противень для пиццы | | 220-230 | - | 15-25 |
| Пикантный пирог** | Тёмная разъёмная форма | | 200-220 | - | 50-60 |
| Ореховый кекс | Тёмная разъёмная форма | | 170-180 | 90 | 35-45 |
| Дрожжевое тесто с сухой начинкой | Круглый противень для пиццы | | 160-180 | - | 50-60 |
| Дрожжевое тесто с сочной начинкой | Круглый противень для пиццы | | 170-190 | - | 55-65 |

* Пирог прим. на 20 минут оставить остывать в духовом шкафу.

** Установите форму непосредственно на вращающуюся подставку.

| Пироги в формах | Принадлежности | Вид нагрева | Температура, °C | Мощность микро-волн, Вт | Время приготовления, мин |
|---|-----------------------------|-------------|-----------------|-------------------------|--------------------------|
| Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки* | Круглый противень для пиццы | | 170-190 | - | 35-45 |
| Рождественский кекс из 500 г муки | Круглый противень для пиццы | | 160-180 | - | 60-70 |
| Штрудель, сладкий | Круглый противень для пиццы | | 190-210 | 180 | 35-45 |

* Пирог прим. на 20 минут оставить остывать в духовом шкафу.

** Установите форму непосредственно на вращающуюся подставку.

| Мелкая выпечка | Принадлежности | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|----------------------------|-----------------------------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Мелкое печенье | Круглый противень для пиццы | | 150-170 | 25-35 |
| Миндальное печенье | Круглый противень для пиццы | | 110-130 | 35-45 |
| Безе | Круглый противень для пиццы | | 100 | 80-100 |
| Кексы | Форма для кексов на решётке | | 160-180 | 35-40 |
| Выпечка из заварного теста | Круглый противень для пиццы | | 200-220 | 35-45 |
| Выпечка из слоёного теста | Круглый противень для пиццы | | 190-200 | 35-45 |
| Дрожжевое тесто | Круглый противень для пиццы | | 200-220 | 25-35 |

| Хлеб и булочки | Принадлежности | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|--------------------------------------|-----------------------------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Хлеб из кислого теста, 1,2 кг муки | Круглый противень для пиццы | | 210-230 | 50-60 |
| Лепёшка* | Круглый противень для пиццы | | 220-230 | 25-35 |
| Булочки | Круглый противень для пиццы | | 210-230 | 25-35 |
| Булочки из дрожжевого теста, сладкие | Круглый противень для пиццы | | 200-220 | 15-25 |

* Установите форму непосредственно на вращающуюся подставку.

Рекомендации по выпеканию

| | |
|---|--|
| Вы хотите печь по собственному рецепту. | Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки. |
| Вы хотите использовать формы для выпекания из силикона, стекла, пластмассы или керамики. | Форма должна выдерживать температуру до 250 °C. В таких формах выпечка получится не такой румяной. При включении микроволнового режима можно уменьшить время приготовления, рекомендованное в таблицах. |
| Проверка степени пропекания сдобного пирога. | За 10 минут до истечения установленного времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов. |
| Пирог опадает. | В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже и увеличьте время выпекания. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста. |
| Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий. | Смазывайте жиром только дно разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы. |
| Пирог слишком темный. | Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше. |
| Пирог слишком сухой. | Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания. |
| Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом). | В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания. |
| Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули. | После выпекания оставьте пирог остывать на 5–10 минут в форме, после этого его легче будет вынуть. Если он всё ещё не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её толчеными сухарями. |

| | |
|--|--|
| Вы измерили температуру в духовом шкафу с помощью своего термометра и заметили отклонения от указанных значений. | В заводских условиях температура замеряется в центре печи с помощью специальной контрольной решетки в течение строго установленного времени. Любая посуда и принадлежность влияют на измеряемое значение, поэтому при некоторых измерениях отклонения от нормы будут всегда. |
| Между формой и решеткой возникают искры. | Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в печи. Если это не помогает, далее выпекайте без микроволн. В этом случае продолжительность выпекания увеличится. |

Жарение и гриль

Указания к таблицам

Температура и время жарки зависят от количества продуктов и их свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию вы найдёте в разделе «Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле» в качестве приложения к таблицам.

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла можно использовать только без включения микроволнового режима.

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

Горячую стеклянную посуду лучше ставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Рекомендации по жарению

Указания

- Используйте для жаркого из мяса и птицы глубокую форму для жарения.
- Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры. Она не должна быть слишком большой.

Говядина

Указания

- Тушёную говядину переворачивайте по истечении $\frac{1}{3}$ и $\frac{2}{3}$ времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.

- Мясо: налейте на дно посуды небольшое количество воды. Для приготовления жаркого добавьте чуть больше жидкости. По истечении половины времени переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.
- Птица: по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните куски мяса.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Указания

- В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце духового шкафа и без предварительного прогрева.
- По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, стейки должны быть не тоньше 2–3 см, тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только после приготовления на гриле.
- Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Тёмное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.
- Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.
- Филе говядины и ростбиф переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.
- Переворачивайте стейки по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

| Говядина | Принадлежности | Вид нагрева | Температура °С, режим гриля | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|-------------|-----------------------------|------------------------|---------------------------|
| Говядина для тушения, прим. 1 кг | Закрытая посуда | | 180-200 | - | 120-143 |
| Филе говядины, среднепрожаренное, ок. 1 кг | Открытая посуда | | 180-200 | 90 | 30-40 |
| Ростбиф, среднепрожаренный, ок. 1 кг | Открытая посуда | | 210-230 | 180 | 30-40 |
| Стейк, среднепрожаренный, толщиной 3 см | Высокая решётка | | 3 | - | Каждая сторона: ок. 10-15 |

Телятина

приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.

Указание: Жаркое из телятины и телячьи ножки переворачивайте по истечении половины времени

| Телятина | Принадлежности | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--------------------------------|-----------------|-------------|-----------------|------------------------|--------------------------|
| Телятина для жарки, прим. 1 кг | Закрытая посуда | | 180-200 | - | 110-130 |
| Телячья ножка, прим. 1,5 кг | Закрытая посуда | | 200-220 | - | 120-130 |

Свинина

Указания

- Постное жаркое из свинины и жаркое без кожи переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.
- Выкладывайте жаркое в посуду кожей вверх. Сделайте надрезы на коже. Переворачивать жаркое не требуется. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.

- Переворачивать свиную вырезку и копчёную грудинку не требуется. В завершение дайте постоять ещё прим. 5 минут.
- Стейк из шейной части переворачивайте по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

| Свинина | Принадлежности | Вид нагрева | Температура °С, режим гриля | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|-------------|-----------------------------|------------------------|--|
| Мясо для жарки, без кожи (например, шейка), ок. 750 г* | Закрытая посуда | | 220-230 | 180 | 40-50 |
| Жаркое с кожей (например, лопатка), ок. 1,5 кг* | Открытая посуда | | 190-210 | - | 130-150 |
| Свинная вырезка, прим. 500 г* | Закрытая посуда | | 220-230 | 90 | 25-30 |
| Свинина для жарки, постная, прим. 1 кг* | Закрытая посуда | | 210-230 | 90 | 60-80 |
| Копчёная грудинка на кости, прим. 1 кг* | Открытая посуда | - | - | 360 | 45-45 |
| Стейк из шейной части толщиной 2 см** | | | 3 | - | 1-я сторона: прим. 15-20 2-я сторона: прим. 10-15 |
| * Низкая решётка | | | | | |
| ** Высокая решётка | | | | | |

Баранина

Указание: По истечении половины времени приготовления переверните баранью ногу.

| Баранина | Принадлежности | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|-------------|-----------------|------------------------|--------------------------|
| Баранья спинка на кости, прим. 1 кг | Открытая посуда | | 210-230 | - | 40-50 |
| Баранья спинка без кости, сред-непрожаренная, прим. 1,5 кг | Закрытая посуда | | 190-210 | - | 90-95 |

Прочее

Указания

- В завершение дайте мясному рулету постоять ещё прим. 10 минут.

- Колбаски переворачивайте по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

| Прочее | Принадлежности | Вид нагрева | Температура °С, режим гриля | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|-------------|-----------------------------|------------------------|---------------------------|
| Мясной рулет, ок. 1 кг* | Открытая посуда | | 180-200 | 600 Вт + 180 Вт | - |
| Колбаски-гриль, 4-6 шт. прим. по 150 г** | - | | 3 | - | Каждая сторона: ок. 10-15 |
| * низкая решётка ** высокая решётка | | | | | |

Птица

Указания

- Цыпленка и куриные грудки выкладывайте грудкой вниз. По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления перевернуть.
- Пулярку выкладывайте грудкой вниз. По истечении 30 минут переверните и установите мощность микроволн 180 Вт.
- Половинки и кусочки цыпленка выкладывайте кожей вверх. Переворачивать не требуется.
- Утиные и гусиные грудки выкладывайте кожей вверх. Переворачивать не требуется.
- Гусиные окорочка переворачивайте по истечении половины времени приготовления. Предварительно наколите кожу.
- Окорочка и грудки индейки выкладывайте кожей вниз. По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления перевернуть.

| Птица | Принадлежности | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|-------------|------------------------------|------------------------|--------------------------|
| Цыплёнок целиком, прим. 1,2 кг | Закрытая посуда | | 220-230 | 360 | 35-45 |
| Пулярка, целиком, прим. 1,6 кг | Закрытая посуда | | 220-230 | 360 180 | 30 20-30 |
| Цыплёнок, половинки, по 500 г | Открытая посуда | | 180-200 | 360 | 30-35 |
| Цыплёнок, кусочками, прим. 800 г | Открытая посуда | | 210-230 | 360 | 20-30 |
| Куриная грудка с кожей и костями, 2 шт., прим. 350-450 г | Открытая посуда | | 190-210 | 180 | 30-40 |
| Утиная грудка с кожей, 2 шт. по 300-400 г | Открытая посуда | | 3 | 90 | 20-30 |
| Гусиная грудка, 2 шт. по 500 г | Открытая посуда | | 210-230 | 90 | 25-30 |
| Гусиные окорочка, 4 шт. по 1,5 кг | Открытая посуда | | 210-230 | 180 | 30-40 |
| Грудка индейки, прим. 1 кг | Закрытая посуда | | 200-220 | - | 90-100 |
| Окорочок индейки, прим. 1,3 кг | Закрытая посуда | | 200-220 | 180 | 50-60 |

Рыба

Указания

- При приготовлении рыбы на гриле, например, форели, выкладывайте ее на середину решётки.
- Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

| Рыба | Принадлежности | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Рыбные котлеты, например, из лосося, толщиной 3 см, на гриле | Высокая решётка | | 3 | 20-25 |
| Рыба целиком, 2-3 шт. по 300 г, жареная на гриле | Высокая решётка | | 3 | 20-30 |

Рекомендации по жарению в гриле

| | |
|--|---|
| Для такого веса жаркого в таблице нет значений. | Для маленьких кусочков выбирайте более высокую температуру и меньшее время приготовления. Для больших кусков выбирайте более низкую температуру и большее время приготовления. |
| Как узнать, готово жаркое или нет. | Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё. |
| Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел. | В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости. |
| Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий | В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости. |
| Жаркое плохо прожарилось. | Нарежьте жаркое. Добавьте соус в посуду для жарения и положите в него куски жаркого. Доводите мясо до готовности только в микроволновом режиме. |

Запеканки, французские запеканки, тосты

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.
- Для приготовления запеканок, гратенов и лазаньи используйте форму для запеканки высотой 4-5 см, устойчивую к микроволнам и высоким температурам

- Установите блюдо на низкую решётку.
- Оставьте запеканку постоять в выключенной печи ещё 5 минут.
- Запекание тостов: Предварительно подсушите ломтики хлеба для тостов в тостере.

| Запеканки, французские запеканки, тосты | Принадлежности | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|-------------|------------------------------|------------------------|--------------------------|
| Запеканка, сладкая, прим. 1,5 кг | Открытая посуда | | 140-160 | 360 | 25-35 |
| Пикантная запеканка из готовых ингредиентов, прим. 1 кг | Открытая посуда | | 150-170 | 600 | 20-25 |
| Лазанья, свежие продукты | Открытая посуда | | 200-220 | 360 | 25-35 |
| Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, прим. 1,1 кг | Открытая посуда | | 180-200 | 600 | 25-30 |
| Тосты запеченные, 4 шт.* | | | 3 | - | 8-10 |
| * Высокая решётка | | | | | |

Готовые продукты глубокой заморозки

Указания

- Соблюдайте указания производителя на упаковке.
- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

- Не кладите картофель фри, крокеты и жареный картофель друг на друга, по истечении половины времени переверните.
- Размещайте продукты непосредственно на вращающейся подставке.

| Готовые продукты | Принадлежности | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------------|-------------|-----------------|------------------------|--------------------------|
| Пицца на тонком тесте* | Вращающаяся подставка | | 220-230 | - | 10-15 |
| Пицца на пышном тесте | Вращающаяся подставка | | - 220-230 | 600 - | 3 13-18 |
| Мини-пицца* | Вращающаяся подставка | | 220-230 | - | 10-15 |
| Пицца-багет* | Вращающаяся подставка | | - 220-230 | 600 - | 2 13-18 |
| Картофель фри | Вращающаяся подставка | | 220-230 | - | 8-13 |
| Крокеты* | Вращающаяся подставка | | 210-220 | - | 13-18 |
| Жареный картофель, фаршированный картофель | Вращающаяся подставка | | 200-220 | - | 25-30 |
| Булочки/багет для разогрева | Низкая решётка | | 170-180 | - | 13-18 |
| Рыбные палочки | Вращающаяся подставка | | 210-230 | - | 10-20 |
| Палочки и нагеты из цыплёнка | Вращающаяся подставка | | 200-220 | - | 15-20 |
| Штрудель | Вращающаяся подставка | | 210-220 | 180 | 20-30 |
| Лазанья, прим. 400 г** | Низкая решётка | | 220-230 | 600 | 12-17 |

* Нагревайте рабочую камеру в течение 5 минут, а затем поместите продукты на горячую вращающуюся подставку.

** Выложите продукты в подходящую жаропрочную посуду.

Контрольные блюда

На примере этих блюд производится проверка качества и правильности функционирования прибора контролирующими органами.

В соответствии со стандартом EN 60705, IEC 60705 или DIN 44547 и EN 60350 (2009)

Размораживание с микроволнами

| Блюдо | Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин | Указание |
|-------|--|---|
| Мясо | 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин | Установить форму Pyrex Ø 22 см на низкую решётку. Прим. через 13 минут вынуть размороженное мясо. |

Приготовление с микроволнами

| Блюдо | Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин | Указание |
|--------------|--|--|
| Омлет | 600 Вт, 10-13 мин + 180 Вт, 25-30 мин | Установить форму Pyrex 24 x 19 см на низкую решётку. |
| Бисквит | 600 Вт, 9-10 мин | Установить форму Pyrex Ø 22 см на низкую решётку. |
| Мясной рулет | 600 Вт, 18-23 мин | Установить форму Pyrex 28 см на низкую решётку. |

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

| Блюдо | Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин | Вид нагрева | Температура, °C | Указание |
|------------------------|--|---|-----------------|---|
| Картофельная запеканка | 600 Вт, 25-30 мин |  | 210-220 | Установить форму Pyrex Ø 22 см на низкую решётку. |
| Пирог | 180 Вт, 15-20 мин |  | 180-200 | Установить форму Pyrex Ø 22 см на низкую решётку. |
| Цыплёнок | 360 Вт, 35-40 мин |  | 200-220 | По истечении 2/3 времени приготовления перевернуть. |

Выпекание

Указание: Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

| Блюдо | Посуда | Вид нагрева | Температура, °C | Время выпекания, мин |
|-------------------------|---|---|-----------------|----------------------|
| Бисквит на воде | Разъёмная форма Ø 26 см, низкая решётка |  | 160-180 | 30-40 |
| Закрытый яблочный пирог | Разъёмная форма Ø 20 см, низкая решётка |  | 190-210 | 50-60 |

Приготовление на гриле

| Блюдо | Принадлежности | Вид нагрева | Режим гриля | Время приготовления, мин |
|-----------------|-----------------|---|-------------|--------------------------|
| Румяные тосты | Высокая решётка |  | 3 | 4-5 |
| Бифбургер 9 шт. | Высокая решётка |  | 3 | 30-35 |



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001277754
970831