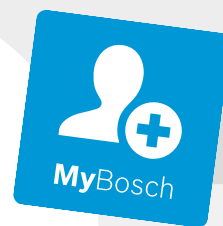




**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# Microwave Oven

**CMA585M.0.**

**CMA.583M.0.**

|      |  |     |
|------|--|-----|
| [hu] | Használati útmutató és telepítési útmutató         | 2   |
| [pl] | Instrukcja obsługi i instrukcje montażu            | 39  |
| [ro] | Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare   | 79  |
| [ru] | Руководство пользователя и инструкция по установке | 118 |

# Tartalomjegyzék

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

|      |                                      |    |
|------|--------------------------------------|----|
| 1    | Biztonság.....                       | 2  |
| 2    | Dologi károk elkerülése.....         | 5  |
| 3    | Környezetvédelem és takarékoság..... | 6  |
| 4    | Ismerkedés.....                      | 7  |
| 5    | Tartozékok.....                      | 10 |
| 6    | Az első használat előtt.....         | 10 |
| 7    | A kezelés alapjai.....               | 11 |
| 8    | Mikrohullám.....                     | 12 |
| 9    | Programautomatika.....               | 15 |
| 10   | Időfunkciók.....                     | 17 |
| 11   | Gyermekzár.....                      | 18 |
| 12   | Alapbeállítások.....                 | 18 |
| 13   | Tisztítás és ápolás.....             | 19 |
| 14   | Zavarok elhárítása.....              | 20 |
| 15   | Ártalmatlanítás.....                 | 22 |
| 16   | Így sikerülni fog.....               | 22 |
| 17   | Vevőszolgálat.....                   | 36 |
| 18   | SZERELÉSI ÚTMUTATÓ.....              | 36 |
| 18.2 | Biztonságos összeszerelés.....       | 37 |

## 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

### 1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Őrizze meg az útmutatót és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.
- Ha szállítás közben megsérült a készülék, ne csatlakoztassa.

### 1.2 Rendeltetésszerű használat

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

Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.

A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- háztartási vagy hasonló használatra, mint például: konyhában bolti dolgozók számára, irodákban, vagy egyéb kereskedelmi helyiségekben, mezőgazdasági létesítményekben, hotelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára, reggelizőpanziókban.
- legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig.

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

### 1.3 A használók körének korlátozása

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

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

### 1.4 Biztonságos használat

#### FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak.

- ▶ Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben.
- ▶ Ha füst jelenik meg, ki kell kapcsolni a készüléket vagy ki kell húzni a hálózatról és zárva kell tartani az ajtaját az esetlegesen felcsapó lángok elfojtása érdekében.

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

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

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

- ▶ Az előmelegítés és a sütés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékra.
- ▶ A sütőpapírt mindig pontosan vágja méretre és nehezként helyezzen rá egy edényt vagy egy sütőformát.

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

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

Használat során a készülék felforrósodik (a megérinthető részei is).

- ▶ A készülék használata során legyen elővigyázatos és ne érintse meg annak fűtőelemeit.
- ▶ A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A tartozék vagy az edény nagyon forró.

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

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben.

- ▶ Az ételekhez csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon.
- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

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

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

- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.

- ▶ A készülékajtó üvegének tisztításához ne használjon éles vagy dörzsölő hatású tisztítót vagy éles fémből készült kaparót, mert ezek megkarcolhatják a felületet.

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

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.
- Az üveg forgótányéron keletkezett repedések, szilánkok vagy törések veszélyesek.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy kemény tárgyak ne ütődjenek a forgótányérhoz.
  - ▶ A forgótányér használata során legyen elővigyázatos.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!**

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

A hálózati csatlakozóvezeték sérült szigetelése veszélyes.

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

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Soha ne használjon olyan készüléket, amelynek a felülete repedt vagy törött.
- ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezeték húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.

- ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozó-vezeték megsérült, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugóját, vagy kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 36*

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!**

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

A gyermekek az apró alkatrészeket belelegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

## **1.5 Mikrohullám**

**FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK. GONDOSAN OLVASSA EL ÉS TARTSA MEG A KÉSBŐBBI HASZNÁLAT ESETÉRE.**

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

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

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

Az élelmiszerek, azok csomagolásai és tartályai meggyulladhatnak.

- ▶ Soha ne melegítse az ételt hőszigetelő csomagolásban.
- ▶ Soha ne melegítse felügyelet nélkül a műanyag-, papír- vagy más gyúlékony csomagolásban levő élelmiszert.
- ▶ Soha ne állítson be túl magas mikrohullámú teljesítményt vagy időt. Tartsa be az ebben a használati útmutatóban feltüntetett utasításokat.

- ▶ Soha ne szárítson élelmiszert a mikrohullámú sütőben.
- ▶ Alacsony víztartalmú ételeket, pl. kenyeret, soha ne olvasszon ki vagy melegítsen túl nagy mikrohullám-teljesítményen, illetve túl hosszú ideig.

Az étolaj meggyulladhat.

- ▶ Soha ne melegítsen tiszta étolajat a mikrohullámú sütőben.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!**

Folyadékok vagy más élelmiszerek a szorosan lezárt edényekben könnyen felrobbanhatnak.

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

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

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

A hő nem oszlik el egyenletesen a bébiételben.

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

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

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

Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat.

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

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

- ▶ Soha ne érintse meg a forró részeket.

- ▶ Tartsa távol a gyermekeket.

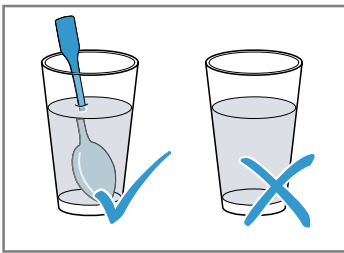
A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes. Például a túlmelegedett papucs, magokkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. égési sérülésekhez vezethet.

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

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

Folyadékok felforralásakor előfordulhat a késleltetett forrás. Ez azt jelenti, hogy a folyadék a jellegzetes gőzbuborékok megjelenése nélkül éri el a forrási hőmérsékletet. Legyen elővigyázatos már az edény kismértékű megmozdulása esetén is. A forró folyadék hirtelen kifuthat vagy kifröccsenhet.

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

A fémből készült, illetve fém alkatrészeket tartalmazó edényeknél teljesen mikrohullámú üzemmód esetén szikrák képződhetnek. A készülék megsérül.

- ▶ A csak mikrohullámú üzemmód esetén soha ne használjon fémtartályokat.
- ▶ Csak mikrohullámmal használható edényt használjon, vagy kombinálja a mikrohullámot egy fűtési móddal.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A készülék nagyfeszültséggel működik.

- ▶ Soha ne távolítsa el a készülék burkolatát.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Komoly egészségkárosodás veszélye!

A nem megfelelő tisztítás hatására károsodhat a készülék felülete, csökkenhet az élettartama, és veszélyes helyzetek alakulhatnak ki, pl. a mikrohullámú energia kijuthat a készülékből.

- ▶ Rendszeresen tisztítsa a készüléket, és az élelmiszermaradékokat azonnal távolítsa el.
- ▶ A sütőtér, az ajtó tömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.  
→ "Tisztítás és ápolás", Oldal 19

Soha ne üzemeltesse a készüléket, ha a sütőtér ajtaja vagy az ajtó tömítés sérült. Ekkor mikrohullámú energia léphet ki rajta.

- ▶ Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtajának tömítése vagy annak műanyag kerete sérült.
- ▶ A javítást csak az ügyfélszolgálattal végeztetheti.

Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik.

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

## 2 Dologi károk elkerülése

### 2.1 Általános

#### FIGYELEM!

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

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

A nedvesség a sütőtérben hosszú távon korróziót eredményez.

- ▶ Minden párolás után törölje le a kicsapódott vizet.
- ▶ Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben.
- ▶ Ne tároljon ételt a sütőtérben.

A nyitott készülékajtóval való lehűlés idővel károsítja a szomszédos bútorfrontokat.

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

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

- ▶ Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- ▶ Soha ne üzemeltesse a készüléket sérült tömítéssel vagy tömítés nélkül.

Ha ülő- vagy rakodófelületként használja a készülék ajtaját, akkor az károsodhat.

- ▶ Soha ne álljon, üljön, kapaszkodjon vagy támaszkodjon a készülék ajtajára.

A készüléktípustól függően a készülékajtó zárásakor összekarcolhatja az ajtólapot.

- ▶ A tartozékokat mindig tolja be ütközésig a sütőtérbe.

## 2.2 Mikrohullám

Tartsa be ezeket az előírásokat, amikor használja a mikrohullámot.

### FIGYELEM!

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

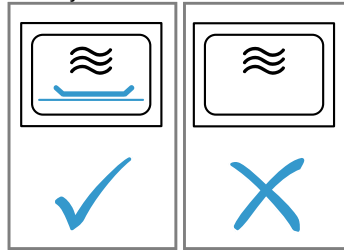
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a fémtárgy – pl. egy kanál a pohárban – legalább 2 cm-re legyen a párolótér falától és az ajtó belső oldalától.

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

- ▶ Ne használjon alumíniumtálat a sütőben.

A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet.

- ▶ Soha ne indítsa el a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Ez alól csak a rövid ideig tartó edényellenőrzés lehet kivétel.



Amennyiben egymást követően többször, túl nagy mikrohullámú teljesítményt választva készít pattogatott kukoricát, az a sütőtér károsodását okozhatja.

- ▶ Két használat között hagyja a készüléket több percen keresztül lehűlni.
- ▶ Soha ne állítson be túl nagy mikrohullámú teljesítményt.
- ▶ Maximum 600 wattot használjon.
- ▶ A pattogatott kukorica zacskóját mindig helyezze üvegtányérra.

A burkolat eltávolítása esetén a mikrohullám betáplálása megsérül.

- ▶ Soha ne távolítsa el a mikrohullám betáplálásának burkolatát.

A készülék belsejébe beszivárgó folyadék károsíthatja a forgótányér hajtását.

- ▶ Figyelje a főzési folyamatot.
- ▶ Legközelebb állítson be rövidebb időtartamot, majd amennyiben szükséges, növelje.
- ▶ Soha ne használja a készüléket forgótányér nélkül.

A nem megfelelő edények kárt okozhatnak.

- ▶ Grill funkció, kombinált üzemmód, illetve forró levegő használata során csak olyan edényt használjon, ami bírja a magas hőmérsékletet.

## 3 Környezetvédelem és takarékoság

### 3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

### 3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb áramot fogyaszt.

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

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

Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat.

- Ezek a sütőformák különösen jól veszik fel a hőt.

Működés közben lehetőleg ritkán nyissa ki a készülék ajtaját.

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

Süssön több ételt egyszerre vagy közvetlenül egymás után.

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

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

- A maradék hő elegendő az étel készre sütéséhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

- A felesleges tartozékokat nem kell felmelegíteni.

A mélyhűtött ételeket hagyja kiolvadni elkészítés előtt.

- Ezzel megtakarítja az ételek kiolvasztásához szükséges energiát.

### Megjegyzés:

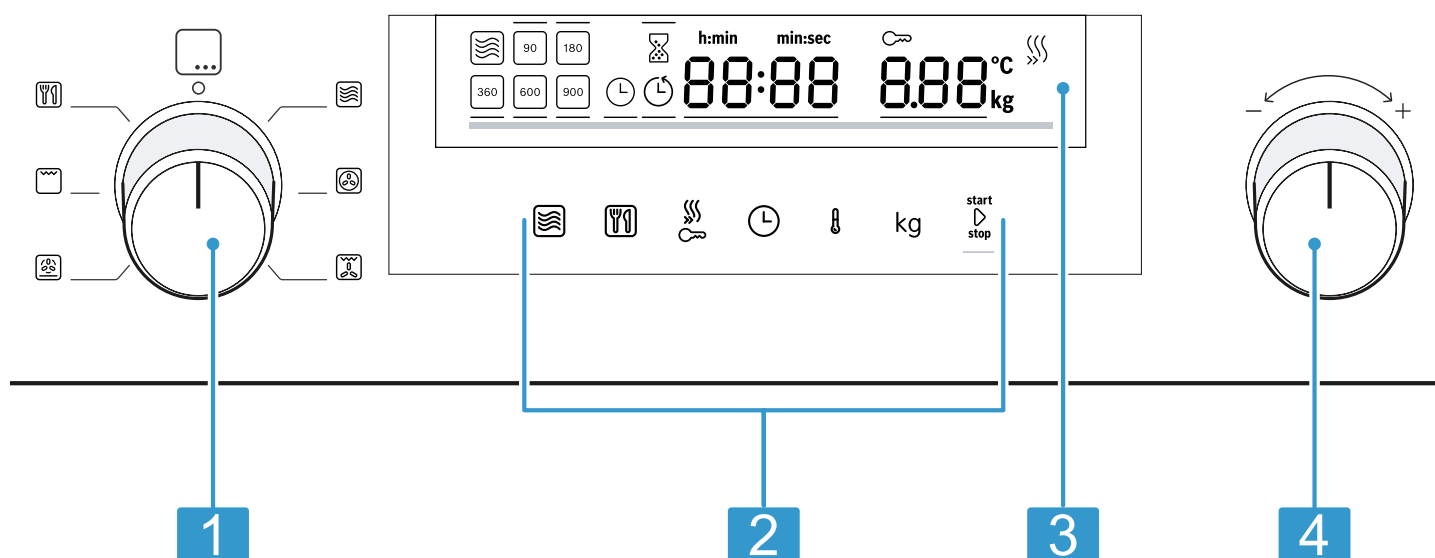
A készüléknek az alábbiakra van szüksége:

- bekapcsolt kijelzővel történő üzemeltetés esetén max. 1 W
- kikapcsolt kijelzővel történő üzemeltetés esetén max. 0,5 W

## 4 Ismerkedés

### 4.1 Kezelőelemek

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



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

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

#### Funkcióválasztó

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

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

#### Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn kiemelt beállított értékeket.

Egyes készüléktípusoknál a forgatóválasztó süllyeszthető.

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

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

#### Érintőpanelek

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

| Szimbólum | Név                           | Használat   |
|-----------|-------------------------------|---|
|           | Mikrohullám                   | Válassza ki a mikrohullámú sütő teljesítményfokozatait, vagy kapcsolja be kiegészítésként a mikrohullám funkciót. |
|           | Programautomatika             | A programautomatika választékának megjelenítése.  |
|           | Gyors előmelegítés/gyermekzár | Röviden megnyomva: gyors előmelegítés be- vagy kikapcsolása. Hosszan megnyomva: gyermekzár be- vagy kikapcsolása. |
|           | Időfunkciók                   | A jelzőóra, időtartam vagy pontos idő beállítása.   |

| Szimbólum  | Név               | Használat  |
|------------|-------------------|--|
| ⌄          | Hőmérséklet       | Hőmérséklet beállításának kiválasztása.  |
| kg         | Súly              | Súly beállításának kiválasztása.   |
| start▶stop | Indítás/leállítás | Röviden megnyomva: üzemmód indítása vagy leállítása.<br>Hosszan megnyomva: üzemmód befejezése. A beállítások visszaállításra kerülnek. |

### Kijelző

A kijelzőn az aktuális beállítások vagy a választható lehetőségek láthatók.



|               |  |
|---------------|--|
| Aktív érték   | A közvetlenül beállítható értéket fehér szín és egy piros vonal emeli ki. Az aktív értéket a forgatóválasztóval módosíthatja.  |
| Passzív érték | A nem zárójelben lévő értékek nem módosíthatók közvetlenül. Ha módosítani szeretne egy értéket, akkor először aktiválnia kell. |

### Kijelzőelemek

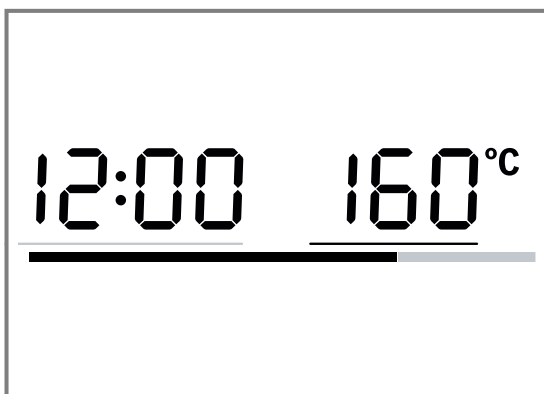
Az alábbiakban a különféle kijelzőelemek jelentésének rövid leírása olvasható.

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



## Hőmérséklet-kijelző

A hőmérséklet-kijelző a felfűtés előrehaladását mutatja.



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

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

### Éjszakai üzemmód

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

## 4.2 Fűtési módok

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

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

**Megjegyzés:** A készülék minden fűtési módhoz megad egy javasolt hőmérsékletet. Ezt az értéket átveheti, vagy az adott tartományban módosíthatja.

## 4.3 Sütőtér

A sütőtér funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését.

### Sütőtér-világítás

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

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

Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a sütőtér világítása ne kapcsoljon be működés közben. → *Oldal 18*

### Hűtőventilátor

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

#### FIGYELEM!

Ha letakarja a szellőzőréseket, az a készülék túlmelegedéséhez vezet.

- ▶ Ne fedje le a szellőzőréseket.

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

## Kondenzvíz

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

## 4.4 A készülék ajtaja

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

# 5 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékhez készültek.

| Tartozékok    | Használat  |
|---------------|--|
| Felső rostély | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rostély grillezéshez és átsütéshez</li> <li>Rostély edény elhelyezésére</li> <li>Rostély a forgótányérra való elhelyezésre</li> </ul>                   |
| Forgótányér   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Forgótányér rostélyok alá helyezésre</li> <li>Forgótányér olyan ételek közvetlen elhelyezésére, amelyek különösen sok hőt igényelnek alulról</li> </ul> |
| Alsó rostély  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rostély mikrohullámú sütőhöz</li> <li>Rostély sütő üzemmódban való sütéshez</li> <li>Rostély a forgótányérra való elhelyezésre</li> </ul>               |

## 5.1 Egyéb tartozékok

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

Készülékéhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

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

## Üveg sütőtál

Használat

- Rakott ételek
- Felfújtak

## Pizzatepsi

Használat

- Sütőlapon sült sütemény
- Aprósütemény

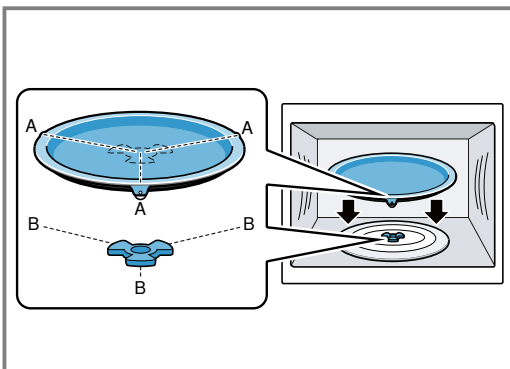
# 6 Az első használat előtt

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

## 6.1 Forgótányér behelyezése

A készüléket csak behelyezett forgótányérral használja. A forgótányérnak minden fűtési üzemmódban forognia kell. A forgótányért legfeljebb 5 kg súllyal terhelje meg.

- Helyezze a forgótányért **A** a sütőtér aljának közepén lévő **B** tányérforgató csillagra.



A forgótányér pontosan illeszkedjen a tányérforgató csillagra.

**Megjegyzés:** A forgótányér jobbra és balra forog, és vágásálló. Közvetlenül a forgótányéron is felszeletelheti.

## 6.2 Az első üzembe helyezés elvégzése

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

- Csatlakoztassa a készüléket az áramra.
- ✓ A 1200 érték villog a kijelzőn, és a  $\ominus$  szimbólum világít.


### A pontos idő beállítása

- A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
- Nyomja meg a  $\ominus$  gombot.
- ✓ A pontos idő ezzel be van állítva.

**Megjegyzés:** A készülék Standby állapotban történő fogyasztásának csökkentéséhez eltüntetheti az időt.

### 6.3 A készülék tisztítása az első használat előtt

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

1. Ellenőrizze, hogy a sütőtérben nem találhatóak csomagolóanyag-maradványok, tartozékok vagy más tárgyak.
2. Csupkja be a készülék ajtaját.
3. A funkcióválasztóval állítsa be a forró levegőt .
4. A forgatóválasztóval állítsa be a következő hőmérsékletet: 180 °C.

5. Nyomja meg a start/stop gombot.
  - ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.
6. Egy óra elteltével nyomja meg a start/stop gombot.
7. Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.
  - ✓ A készülék tisztítása befejeződött.
  - ✓ A készülék ki van kapcsolva.

### 6.4 A tartozékok tisztítása

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

## 7 A kezelés alapjai

### 7.1 A készülék bekapcsolása

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

### 7.2 A készülék kikapcsolása

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

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

### 7.3 Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

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

### 7.4 A működés szüneteltetése

A készülék működését bármikor szüneteltetheti.

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

### 7.5 A működés megszakítása




A készülék működését bármikor megszakíthatja.

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

### 7.6 Gyors felfűtés




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

Ezeknél a fűtési módoknál használhatja a gyors felfűtést:



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

### Gyors felfűtés beállítása

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

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

### A gyors felfűtés megszakítása

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

## 7.7 Biztonsági lekapcsolás

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

A kikapcsolásig hátralévő időtartam a beállítástól függ:

- Forró levegő, 40 °C: 24 óra

- Forró levegő 100-230 °C és Légkeverős grill és Piz-zafokozat: 5 óra
- Grill: 90 perc

Ha a biztonsági lekapcsolás lekapcsolta a készüléket, a kijelzőn megjelenik a következő: **EE**. A **start** gomb megnyomásával jóváhagyhatja ezt az üzenetet.

# 8 Mikrohullám

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

## 8.1 Mikrohullám-teljesítmények

Itt a mikrohullám-teljesítmények és használatuk áttekintését találja.

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

### Ajánlott értékek

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

## 8.2 Mikrohullámú sütőhöz megfelelő edények és tartozékok

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

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

→ *Oldal 13*

### Mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas

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

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

## Nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra

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

## Mikrohullámú sütőben használható mikrokombi üzemmódban

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

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

## 8.3 Edény mikrohullámú sütőhöz való alkalmasságának ellenőrzése

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

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

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

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

- Ha az edény forró vagy ha szikrák képződnek, szakítsa félbe az edényellenőrzést. Az edény nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.

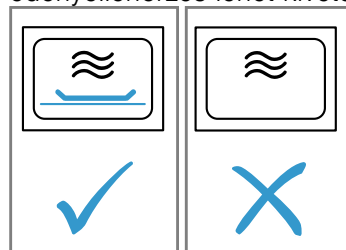
## 8.4 A mikrohullámú sütő beállítása

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

### FIGYELEM!

A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet.

- ▶ Soha ne indítsa el a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Ez alól csak a rövid ideig tartó edényellenőrzés lehet kivétel.



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

## 8.5 Az időbeállítások intervallumai

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

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

## 8.6 Mikrohullám-teljesítmény módosítása

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

## 8.7 A működés szüneteltetése

A készülék működését bármikor szüneteltetheti.

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

## 8.8 A működés megszakítása





A készülék működését bármikor megszakíthatja.

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



## 8.9 Mikrokombi

A sütési idő lerövidítésére egyes fűtési módokat használhat mikrohullámmal kombinálva is.

A mikrokombi üzemmód a következő fűtési módoknál alkalmazható:


-  Forró levegő
-  Légkeveréses grillezés
-  Grill
-  Pizzafokozat

Kivétel:


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

### Mikrokombi beállítása

Kapcsolja be a mikrohullámot egy fűtési módhoz.

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

### Mikrohullám-teljesítmény módosítása

- ▶ Nyomja meg a  gombot. A gombot többször megnyomva átkapcsolhat a fokozatokon a legmagasabb mikrohullám-teljesítménytől a legalacsonyabbig.

Ha a mikrohullám funkciót csak az indítás után adja hozzá, a készülék szünetelteti a működést. A **start**▷**stop** szimbólummal indítsa el az üzemmódot.

## A működés szüneteltetése

A készülék működését bármikor szüneteltetheti.

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





## A működés megszakítása

A készülék működését bármikor megszakíthatja.

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

## 8.10 A sütőtér felmelegítése és kiszáritása

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

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

## 8.11 A sütőtér kiszáritása kézzel

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

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

## 9 Programautomatika

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

### 9.1 Beállítási útmutató az egyes ételekhez

Az optimális sütési eredmény érdekében vegye figyelembe ezt az útmutatót.

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

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

### 9.2 Az ételek áttekintése

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

**Tipp:** Ragassza a programmatricát a készülékre. Így egyszerűbben és gyorsabban megtalálja a programokat.

#### Felolvasztás

| Sz. | Ételfélék               | Tartozékok                             | Súlytartomány kg-ban | Megjegyzések  |
|-----|-------------------------|--|----------------------|---|
| PD1 | Darált hús              | lapos, nyitott edény az alsó rostélyon | 0,2-1,0              | A már kiolvadt darált húst forgatás után vegye ki.  |
| PD2 | Hússzeletek             | lapos, nyitott edény az alsó rostélyon | 0,2-1,0              | A folyadékot megfordításkor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel. |
| PD3 | Csirke, darabolt csirke | lapos, nyitott edény az alsó rostélyon | 0,4-1,8              | A folyadékot megfordításkor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel. |
| PD4 | Kenyér                  | lapos, nyitott edény az alsó rostélyon | 0,2-1,0              | A kenyérből csak a szükséges mennyiséget olvassza fel. Gyorsan másnapossá válik. Lehetőség szerint válassza szét a szeleteket.            |

#### Főzőprogramok



| Sz. | Ételfélék | Tartozékok                      | Súlytartomány kg-ban | Megjegyzések   |
|-----|-----------|---------------------------------|----------------------|--|
| PD5 | Rizs      | edény fedővel az alsó rostélyon | 0,05-0,2             | Ne használjon főzőtásakos rizst. A rizs párolásnál erősen habzik. Állítsa be a nyers súlyt (folyadék nélkül). A rizshez adja hozzá a két-két és félszeres folyadékmennyiséget. |

| Sz. | Ételfélék | Tartozékok                      | Súlytartomány kg-ban | Megjegyzések   |
|-----|-----------|---------------------------------|----------------------|--|
| P06 | Burgonya  | edény fedővel az alsó rostélyon | 0,15-1,0             | Egyenlő nagyságú darabokra vágja. Adjon hozzá 100 g-onként 1 ek vizet. |
| P07 | Zöldségek | edény fedővel az alsó rostélyon | 0,15-1,0             | Egyenlő nagyságú darabokra vágja. Adjon hozzá 100 g-onként 1 ek vizet. |

### Kombinált főzési programok

| Sz. | Ételfélék                             | Tartozékok                            | Súlytartomány kg-ban | Megjegyzések   |
|-----|---------------------------------------|---------------------------------------|----------------------|--|
| P08 | Felfújt, fagyasztott                  | nyitott edény az alsó rostélyon       | 0,4-1,2              | A felfújt ne legyen 3 cm-nél magasabb.   |
| P09 | Csirke, egész                         | nyitott edény az alsó rostélyon       | 0,5-2,0              | A mellrész nézzen lefelé.  |
| P10 | Sült hátszín, közepesen átsütve       | nyitott edény az alsó rostélyon       | 0,5-1,5              |  |
| P11 | Sült sertéstarja                      | edény fedővel az alsó rostélyon       | 0,5-2,0              |  |
| P12 | Bárány, közepesen átsütve             | edény fedővel az alsó rostélyon       | 0,8-2,0              | Csont nélküli lapocka vagy comb bárányhúsból   |
| P13 | Fasírozott                            | nyitott edény az alsó rostélyon       | 0,5-1,5              | A vagdalt ne legyen 7 cm-nél magasabb.   |
| P14 | Hal, egész                            | nyitott edény az alsó rostélyon       | 0,3-1,0              | Vagdossa be előre a hal bőrét. Tegye a halat „úszó” pozícióban az edénybe.   |
| P15 | Rizses egytálétel friss hozzávalókból | magas edény fedővel az alsó rostélyon | 0,05-0,2             | Egy rész rizshez háromszoros adag vizet és négyszeres adag zöldséget adjon hozzá. Csak friss összetevőket használjon. Csak a rizs súlyát adja meg. |

### 9.3 Étel beállítása

- Állítsa a funkcióválasztót  állásba.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik az első étel száma és egy javasolt súly.
- A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt ételt.
- Nyomja meg a kg gombot.
- Állítsa be a súlyt a forgatóválasztóval. Indítás előtt a  és a kg gombbal válthat az étel és a súly között.
  - ✓ A készülék automatikusan beállítja a megfelelő időtartamot.
- Nyomja meg a start/stop gombot. Indítás után az étel és a súly már nem módosítható. A beállított súly a kg megnyomásával jeleníthető meg.
  - ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.
  - ✓ A start/stop világít.
  - ✓ Az időtartam letelte követhető.
  - ✓ Egyes programoknál rövid hangjelzés hallatszik, ha meg kell keverni vagy fordítani az ételt.
- Ha az időtartam letelt:

- Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább.
- Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

### 9.4 A működés szüneteltetése

A készülék működését bármikor szüneteltetheti.

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

### 9.5 A működés megszakítása

A készülék működését bármikor megszakíthatja.

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



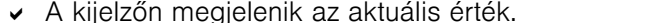
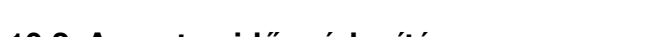


## 10 Időfunkciók

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

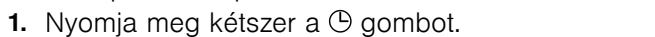
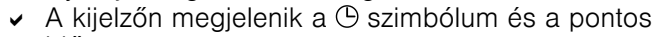
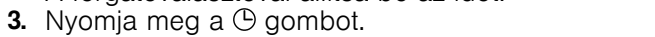
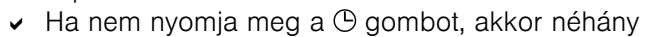
### 10.1 Időfunkciók megjelenítése

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

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

### 10.2 A pontos idő módosítása

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





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

**Megjegyzés:** A készülék Standby állapotban történő fogyasztásának csökkentéséhez eltüntetheti az időt.

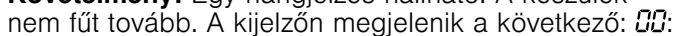


### 10.3 Időtartam

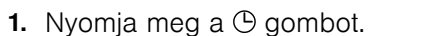
Megadhat egy időtartamot, amely után a működés automatikusan leáll. Az időtartam értéke legfeljebb 23:59 lehet.

#### Időtartam beállítása

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

#### Időtartam befejezése

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

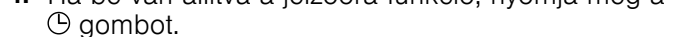

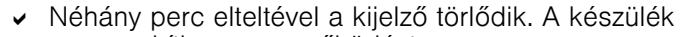
1. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A hangjelzés ki van kapcsolva.

2. Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.
- ✓ A készülék ki van kapcsolva.

#### Időtartam módosítása

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

#### Az időtartam törlése


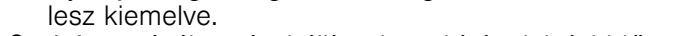

1. Ha be van állítva a jelzőóra funkció, nyomja meg a  gombot.
2. A forgatóválasztóval állítsa az időtartamot a következő értékre: : .
- ✓ Néhány perc elteltével a kijelző törlődik. A készülék nem szakítja meg a működést.

### 10.4 Jelzőóra

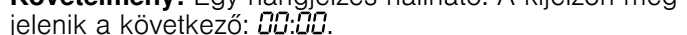

Beállíthat egy jelzési időt, amelynek elteltével hangjelzés hallatszik. A jelzési idő értéke legfeljebb 24 óra lehet.

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

#### Jelzőóra beállítása

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

#### Jelzőóra befejezése

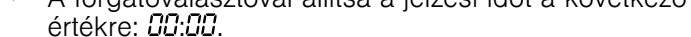

**Követelmény:** Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a következő: : .

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

#### Jelzési idő módosítása

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

#### Jelzési idő törlése



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

## 11 Gyermekzár

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


### 11.1 A gyermekzár bekapcsolása

**Követelmény:** A készülék ki van kapcsolva.

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

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

### 11.2 A gyermekzár kikapcsolása









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

## 12 Alapbeállítások

Készülékét beállíthatja a saját igényei szerint.

### 12.1 Az alapbeállítások áttekintése



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



| Kijelzés   | Alapbeállítás       | Kiválasztás  | Leírás  |
|--|---------------------|--|---|
|    | Hangjelzés hossza   | 1 = rövid = 10 másodperc<br>2 = közepes = 30 másodperc <sup>1</sup><br>3 = hosszú = 2 perc | Egy időtartam vagy jelzési idő letelte utáni hangjelzés hosszának beállítása.   |
|  | Gomb hangjelzése    | 0 = ki<br>1 = be <sup>1</sup>  | Gombok hangjelzésének bekapcsolása és kikapcsolása.   |
|  | Kijelző fényereje   | 1 = csekély<br>2 = normál <sup>1</sup><br>3 = nagy   | A kijelző fényerejének beállítása.  |
|  | Időkijelzés         | 0 = ki<br>1 = be <sup>1</sup>  | Pontos idő megjelenítése a kijelzőn.  |
|  | Sütőtér-világítás   | 0 = ki<br>1 = be <sup>1</sup>  | A sütőtér-világítás bekapcsolása vagy kikapcsolása.   |
|  | Gyári beállítás     | 0 = ki <sup>1</sup><br>1 = be  | Módosított beállítások visszaállítása a gyári beállításra.  |
|  | Bemutató mód        | 0 = ki <sup>1</sup><br>1 = be  | Bemutató mód bekapcsolása és kikapcsolása.<br><b>Megjegyzés:</b> A bemutató mód csak a készülék csatlakoztatása utáni első 5 percben látható. |
|  | Hangjelzés erőssége | 1 = csekély<br>2 = normál <sup>1</sup><br>3 = nagy   | Jelzések hangerejének beállítása.   |

<sup>1</sup> Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

### 12.2 Alapbeállítások módosítása

**Követelmény:** A készülék legyen kikapcsolva.

1. Tartsa lenyomva a  gombot néhány másodpercig.
- ✓ A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás.
2. A forgatóválasztóval módosítsa az alapbeállítást.
3. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás.

4. A  gombbal válassza ki az összes kívánt alapbeállítást, és módosítsa az értékeket.
5. Tartsa lenyomva a  gombot néhány másodpercig a módosítások mentéséhez.

**Megjegyzés:** Az alapbeállításokon végrehajtott módosításai áramkimaradás után is megmaradnak.

## 12.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

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

# 13 Tisztítás és ápolás

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

## 13.1 Tisztítószer

Csak megfelelő tisztítószereket használjon.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!**

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

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

### **FIGYELEM!**

A nem megfelelő tisztítószer károsíthatja a készülék felületét.

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

Az egyes tisztítási útmutatóból megtudhatja, hogy mely tisztítószer alkalmas az egyes felületekhez és részekhez.

## 13.2 A készülék tisztítása

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

Használat során a készülék felforrósodik (a megérinthező részei is).

- ▶ A készülék használata során legyen elővigyázatos és ne érintse meg annak fűtőelemeit.
- ▶ A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbant.

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

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 19*
2. Vegye figyelembe a készülék alkatrészeinek és felületeinek tisztítására vonatkozó útmutatást.
3. Ha nincs más megadva:
  - A készülék alkatrészeit forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.
  - Puha törülőruhával törölje szárazra.

## 13.3 Sütőtér tisztítása

### **FIGYELEM!**

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a sütőteret.

- ▶ Ne használjon sütőtisztító sprayt, más maró hatású sütőtisztítót vagy súrolószert.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 19*
2. Forró mosogatószeres vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa.
3. Erős szennyeződésnél használjon sütőtisztító szert. A sütőtisztítót csak hideg sütőtérben használja.
 

**Tipp:** A kellemetlen szagok ellen egy csésze vízbe tegyen néhány csepp citromlevet, majd 1–2 percig hevítse maximális mikrohullám-teljesítményen. Helyezzen mindig egy kanalat az edénybe a késleltetett forrás elkerülése érdekében.
4. Puha ronggyal törölje ki a sütőteret.
5. Az ajtót kinyitva hagyja kiszáradni a sütőteret.

### **A sütőtérben lévő mélyedés tisztítása**

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 19*
2. **FIGYELEM!**

Forgótányérral működő üzemben víz kerülhet a készülék belsejébe, és károsíthatja azt.

  - ▶ A sütőtérben lévő mélyedést soha ne tisztítsa vizes ronggyal.

A sütőtérben lévő mélyedést nedves ronggyal tisztítsa.

### **A készülék tisztítása**

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 19*
2. Vegye ki a forgótányért.
3. Forró mosogatószeres vízzel és puha mosogatóronggyal tisztítsa meg a forgótányért.
4. Puha törülőruhával törölje szárazra.
5. Helyezze vissza a forgótányért.
 

Ügyeljen rá, hogy a forgótányér megfelelően bepattanjon.

## 13.4 A készülék elülső oldalának tisztítása

### **FIGYELEM!**

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a készülék előlapját.

- ▶ Ne használjon üvegtisztítót, fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
- ▶ Azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- vagy tojásfehérje-foltokat a nemesacél előlapról a korrózió elkerülése érdekében.
- ▶ Nemesacél felületeknél használjon speciális, meleg felületekhez alkalmas nemesacél-ápolószert.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 19*
2. A készülék elülső oldalát forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.

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

3. A nemesacél-ápolószert lehetőleg könnyen vigye fel egy puha kendővel.  
A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben szerezhet be speciális nemesacél-ápolószereket.
4. Puha törlőruhával törölje szárazra.

### 13.5 A kezelőfelület tisztítása

#### FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a kezelőfelületet.

- ▶ A kezelőmezőt soha ne törölje le vízzel.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 19*
2. A kezelőmezőt mikroszálalás törlőkendővel vagy puha, nedves ronggyal tisztítsa.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

### 13.6 A tartozékok tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 19*
2. Az odaégett ételmaradványokat forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával lazítsa fel.
3. A tartozékokat alaposan tisztítsa meg forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával vagy kefével.
4. A rostélyt nemesacél-tisztítószerrel vagy mosogatógépben tisztítsa.  
Erős szennyeződésnél használjon nemesacél spirált vagy sütőtisztító szert.
5. Puha törlőruhával törölje szárazra.

### 13.7 Ajtótomítás tisztítása

#### FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja az ajtótomítást.

- ▶ Ne használjon fém- vagy üveggörgetőt a tisztításhoz.

- ▶ Ne használjon súroló tisztítószert.
1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 19*
  2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa az ajtótomítást.
  3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

### 13.8 A sütőtér kiszárítása kézzel

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

1. Távolítsa el a szennyeződések a sütőtérből.
2. Puha törlőkendővel törölje szárazra a sütőteret.
3. A készülék ajtaját hagyja nyitva, amíg a sütőtér teljesen kiszárad.

### 13.9 Tisztítási segéd

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

#### A tisztítási segéd beállítása

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

## 14 Zavarok elhárítása

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

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

### 14.1 Működési zavarok

| Hiba                    | Ok és hibaelhárítás   |
|-------------------------|---|
| A készülék nem működik. | A hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója nincs bedugva. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Csatlakoztassa a készüléket a villamos hálózatra.</li></ul> A biztosító meghibásodott. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.</li></ul> |

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

| Hiba  | Ok és hibaelhárítás   |
|---|---|
| A készülék nem működik.                                     | <p>Az áramellátás kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.</li> </ul> <p>Működési zavar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.</li> <li>2. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot.</li> <li>✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik.</li> <li>3. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet.<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 36</li> </ol> |
| A készülék nem fűt, a kijelzőn villog a kettőspont.         | <p>A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról úgy, hogy rövid időre kikapcsolja a biztosítékot a biztosítékszekrényben.</li> <li>2. Ezután 3 percen belül kapcsolja ki a bemutató üzemmódot az alapbeállításoknál.</li> </ol>   |
| A mikrohullámú üzemmód megszakad.                           | <p>Működési zavar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.</li> <li>2. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot.</li> <li>✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik.</li> <li>3. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet.<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 36</li> </ol>  |
| Az ételek lassabban melegsznek fel, mint korábban.          | <p>Túl kicsi mikrohullám-teljesítményt állított be.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Állítson be magasabb mikrohullám-teljesítményt.</li> </ul> <p>A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Hosszabb időtartamot állítson be.<br/>Kétszeres mennyiséghez kétszeres időre van szükség.</li> </ul> <p>Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ét elkészítés közben fordítsa vagy keverje meg az ételt.</li> </ul>  |
| A mikrohullámú sütő nem működik.                            | <p>Az ajtó nincs egészen becsukva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba.</li> </ul> <p>Nem nyomta meg a gombot.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nyomja meg a gombot.</li> </ul>   |
| A 12:00 érték villog a kijelzőn, és az ☹ szimbólum világít. | <p>Az áramellátás kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Állítsa be ismét a pontos időt.<br/>→ "A pontos idő beállítása", Oldal 10</li> </ul>   |
| A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható. | <p>Nem nyomta meg a gombot.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nyomja meg a gombot.</li> </ul>  |

## 14.2 Útmutatások a kijelzőn

| Hiba  | Ok és hibaelhárítás   |
|---|---|
| A kijelzőn megjelenik az <b>E1</b> üzenet.  | <p>A termikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Hívja a vevőszolgálatot.<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 36</li> </ul> |
| A kijelzőn megjelenik az <b>E2</b> üzenet.  | <p>Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.</li> </ul>                  |
| A kijelzőn megjelenik az <b>E3</b> üzenet.  | <p>A sütőfunkció nem működik</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Hívja a vevőszolgálatot.<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 36</li> </ul>                       |
| A kijelzőn megjelenik az <b>E4</b> üzenet.  | <p>A termikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Hívja a vevőszolgálatot.<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 36</li> </ul> |
| A kijelzőn megjelenik az <b>E11</b> üzenet. | <p>Nedvesség a kezelőfelületen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Hagyja megszáradni a kezelőfelületet.</li> </ul>                                       |

| Hiba  | Ok és hibaelhárítás   |
|---|---|
| A kijelzőn megjelenik az <b>E17</b> üzenet. | A gyors felfűtés nem működik <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Hívja a vevőszolgálatot.<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 36</li> </ul> |

## 15 Ártalmatlanítás

Itt megtudhatja, hogyan ártalmatlanítsa megfelelő módon régi készülékét.

### 15.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

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

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



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

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

## 16 Így sikerülni fog

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

### 16.1 Így járhat el a legjobban

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

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

**Követelmény:** A sütőtér hideg.

1. Válasszon egy alkalmas ételt az áttekintésből.

#### Tippek

- Ha először használja a készüléket, vegye figyelembe ezeket az alapvető információkat:
    - → "Biztonság", Oldal 2
    - → "Energiamegtakarítás", Oldal 6
    - → "Kondenzvíz", Oldal 10
  - Ha nem találja meg pontosan azt az ételt vagy alkalmazást, amelyet készíteni ill. használni kíván, akkor vegyen alapul egy hasonló ételt.
2. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
  3. Válassza ki a megfelelő tartozékokat és edényeket.
    - A készülékkel szállított tartozékokat használja fel. Azokat a tartozékokat és edényeket használja, amelyek a beállítási javaslatokban szerepelnek. További tartozék a vevőszolgálatnál, vagy szaküzletben kapható.
  4. A készüléket csak akkor melegítse elő, ha ez szerepel a receptben vagy a beállítási javaslatoknál.
    - A tartozékot csak az előmelegítés után bélelje ki sütőpapírral.

5. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.

### 6. **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

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

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

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

- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket.

### 16.2 Tippek az akrilamid-szegény ételkészítéshez

Az akrilamid egészségkárosító hatású, és akkor keletkezik, ha gabona- vagy burgonyatermékeket készít nagyon magas hőmérsékleten.

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

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

### 16.3 Felolvasztás, felmelegítés és párolás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő felolvasztáshoz, felmelegítéshez és pároláshoz.

Az időtartam az edénytől, illetve az élelmiszer hőmérsékletétől, minőségétől és mennyiségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először

#### Felolvasztás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő kiolvasztáshoz.

#### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- Nyitott, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.
- Az ételt időközben 2–3-szor fordítsa meg vagy keverje meg. Forgatásnál a kiolvadó folyadékot távolítsa el.
- Az ételeket kiolvadás után pihentesse 10–60°percig.
- Kényes darabokat, mint pl. csirke láb és -szárny vagy a hús zsíros részét takarja le egy kis alufóliával. Az alufólia nem érhet hozzá a sütőtér falához. A felolvasztási idő fele után vegye le az alufóliát.
- A fagyasztott élelmiszert nyitott edényben tegye a rostélyra.
- Az edényt helyezze az alsó rostély közepére, hogy a mikrohullámok minden oldalról elérjék az ételeket.

| Étel  | Súly g-ban | Mikrohullám-teljesítmény W-ban | Időtartam percben                |
|---|------------|--------------------------------|----------------------------------|
| Hús egészben, marha, borjú vagy sertés csonttal vagy csont nélkül | 800        | 1. 180<br>2. 90                | 1. 15 <sup>1</sup><br>2. 10 - 20 |
| Hús egészben, marha, borjú vagy sertés csonttal vagy csont nélkül | 1000       | 1. 180<br>2. 90                | 1. 20 <sup>1</sup><br>2. 15 - 25 |
| Hús egészben, marha, borjú vagy sertés csonttal vagy csont nélkül | 1500       | 1. 180<br>2. 90                | 1. 30 <sup>1</sup><br>2. 20 - 30 |
| Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből | 200        | 1. 180<br>2. 90                | 1. 3 <sup>2</sup><br>2. 10 - 15  |

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször az ételt.

<sup>2</sup> Forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól.

<sup>3</sup> Laposan fagyassza le az ételt.

<sup>4</sup> Távolítsa el a már kiolvadt húst.

<sup>5</sup> A kiolvasztott részeket válassza el egymástól.

<sup>6</sup> Közben óvatosan keverje meg az ételt.

<sup>7</sup> A csomagolást teljesen távolítsa el.

<sup>8</sup> Közben fordítsa meg az ételt.

<sup>9</sup> Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.

<sup>10</sup> Válassza el egymástól a süteménydarabokat.

próbálja meg az alacsonyabb értékkel, és ha szükséges, legközelebb eggyel magasabbal. Lehetséges, hogy Ön a táblázatban megadottól eltérő mennyiségeket használ. Használja a gyakorlati szabályt; kétszer akkora mennyiség kétszer annyi idő, fele akkora mennyiség feleannyi idő.

#### Tippek felolvasztáshoz, felmelegítéshez és pároláshoz mikrohullámmal

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

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

| <b>Étel</b>  | <b>Súly g-ban</b> | <b>Mikrohullám-teljesít-<br/>mény W-ban</b> | <b>Időtartam percben</b>         |
|--|-------------------|---|----------------------------------|
| Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből        | 500               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 5 <sup>2</sup><br>2. 15 - 20  |
| Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből        | 800               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 8 <sup>2</sup><br>2. 15 - 20  |
| Vagdalt hús, vegyesen <sup>3, 4</sup>                                    | 200               | 90  | 10 <sup>1</sup>                  |
| Vagdalt hús, vegyesen <sup>3, 4</sup>                                    | 500               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 5 <sup>1</sup><br>2. 10 - 15  |
| Vagdalt hús, vegyesen <sup>3, 4</sup>                                    | 800               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 8 <sup>1</sup><br>2. 15 - 20  |
| Szárnyas vagy darabolt szárnyas <sup>5</sup>                             | 600               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 8<br>2. 10 - 15               |
| Szárnyas vagy darabolt szárnyas <sup>5</sup>                             | 1200              | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 15<br>2. 25 - 30              |
| Kacsa  | 2000              | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 20 <sup>1</sup><br>2. 30 - 40 |
| Halfilé, halkotlett vagy halszeletek <sup>5</sup>                        | 400               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 5<br>2. 10 - 15               |
| Hal egészben   | 300               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 3<br>2. 10 - 15               |
| Hal egészben   | 600               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 8<br>2. 10 - 15               |
| Zöldség, pl. borsó   | 300               | 180   | 10 - 15                          |
| Zöldség, pl. borsó   | 600               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 10<br>2. 10 - 15 <sup>6</sup> |
| Gyümölcs, pl. málna <sup>5</sup>   | 300               | 180   | 7 - 10 <sup>6</sup>              |
| Gyümölcs, pl. málna <sup>5</sup>   | 500               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 8 <sup>6</sup><br>2. 5 - 10   |
| Vaj felolvasztása <sup>7</sup>   | 125               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 1<br>2. 2 - 4                 |
| Vaj felolvasztása <sup>7</sup>   | 250               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 1<br>2. 2 - 4                 |
| Egész kenyér   | 500               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 6<br>2. 5 - 10                |
| Egész kenyér   | 1000              | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 12 <sup>8</sup><br>2. 15 - 25 |
| Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény <sup>9, 10</sup> | 500               | 90  | 15 - 20                          |
| Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény <sup>9, 10</sup> | 750               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 5<br>2. 10 - 15               |
| Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény <sup>9</sup>      | 500               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 5<br>2. 10 - 15               |
| Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény <sup>9</sup>      | 750               | 1. 180<br>2. 90                             | 1. 7<br>2. 10 - 15               |

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször az ételt.

<sup>2</sup> Forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól.

<sup>3</sup> Laposan fagyassza le az ételt.

<sup>4</sup> Távolítsa el a már kiolvadt húst.

<sup>5</sup> A kiolvasztott részeket válassza el egymástól.

<sup>6</sup> Közben óvatosan keverje meg az ételt.

<sup>7</sup> A csomagolást teljesen távolítsa el.

<sup>8</sup> Közben fordítsa meg az ételt.

<sup>9</sup> Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.

<sup>10</sup> Válassza el egymástól a süteménydarabokat.



## Mélyhűtött ételek melegítése mikrohullámmal

Vegye figyelembe a beállítási javaslatokat mélyhűtött ételek mikrohullámmal történő felmelegítéséhez.

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- Zárt, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Fedélként használhat egy tányért vagy egy speciális, mikrohullámú sütőbe való fóliát is. Vegye ki a készítelt a csomagolásból.
- Az ételeket laposan terítse el az edényben. A lapos ételek gyorsabban párolódnak, mint a magasabbak.
- Az ételeket közben 2-3-szor fordítsa meg vagy keverje meg.
- Az ételeket felmelegítés után pihentesse 2–5°percig.
- Az ételek hőt adnak le az edénynek. Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót.
- Az ételek saját íze messzemenően megmarad. Csak enyhén sózzon és fűszerezzen.
- Az edényt helyezze az alsó rostély közepére, hogy a mikrohullámok minden oldalról elérjék az ételeket.

| Étel   | Súly g-ban | Mikrohullám-teljesítmény W-ban | Időtartam percben |
|--|------------|--------------------------------|-------------------|
| Menü, egytálétel, készétel 2-3 összetevővel        | 300 - 400  | 600                            | 10 - 15           |
| leves  | 400 - 500  | 600                            | 8 - 10            |
| Egytálétel   | 500        | 600                            | 10 - 15           |
| Egytálétel   | 1000       | 600                            | 20 - 25           |
| Hússzeletek vagy húsdarabok mártásban, pl. pörkölt | 500        | 600                            | 15 - 20           |
| Hússzeletek vagy húsdarabok mártásban, pl. pörkölt | 1000       | 600                            | 25 - 30           |
| Hal, pl. filé                                      | 400        | 600                            | 10 - 15           |
| Hal, pl. filé                                      | 800        | 600                            | 18 - 20           |
| Köreték, pl. rizs, tészta <sup>1</sup>             | 250        | 600                            | 2 - 5             |
| Köreték, pl. rizs, tészta <sup>1</sup>             | 500        | 600                            | 8 - 10            |
| Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa <sup>2</sup>    | 300        | 600                            | 8 - 10            |
| Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa <sup>2</sup>    | 600        | 600                            | 15 - 20           |
| Spenótkrém <sup>3</sup>                            | 450        | 600                            | 11 - 16           |

<sup>1</sup> Adjon az ételhez kevés folyadékot.

<sup>2</sup> Adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját.

<sup>3</sup> Víz hozzáadása nélkül főzze az ételt.

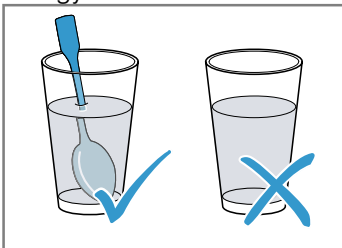
## Felmelegítés mikrohullámmal

Vegye figyelembe a beállítási javaslatokat ételek mikrohullámmal történő felmelegítéséhez.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

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

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



### FIGYELEM!

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

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

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- Zárt, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Fedélként használhat egy tányért vagy egy speciális, mikrohullámú sütőbe való fóliát is. Vegye ki a készítelt a csomagolásból.
- Az ételeket laposan terítse el az edényben. A lapos ételek gyorsabban párolódnak, mint a magasabbak.
- Az ételeket közben 2-3-szor fordítsa meg vagy keverje meg.
- Az ételeket felmelegítés után pihentesse 2–5°percig.
- Az ételek hőt adnak le az edénynek. Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót.

- Bébiétel:
  - A cumisüveget cumi és fedél nélkül helyezze a rostélyra.
  - Melegítés után alaposan rázza fel vagy kavarja meg.
  - Feltétlenül ellenőrizze a bébiétel hőmérsékletét.
- Az edényt helyezze az alsó rostély közepére, hogy a mikrohullámok minden oldalról elérjék az ételeket.

| Étel  | Súly g-ban | Mikrohullám-teljesítmény W-ban | Időtartam percben    |
|---|------------|--------------------------------|----------------------|
| Menü, egytálétel, készétel 2-3 összetevővel | 350 - 500  | 600                            | 5 - 10               |
| Italok <sup>1</sup>                         | 150        | 900                            | 1 - 2 <sup>2,3</sup> |
| Italok <sup>1</sup>                         | 300        | 900                            | 2 - 3 <sup>2,3</sup> |
| Italok <sup>1</sup>                         | 500        | 900                            | 3 - 4 <sup>2,3</sup> |
| Bébiételek, pl. tejesüveg <sup>4</sup>      | 50         | 360                            | kb. 1 <sup>5,6</sup> |
| Bébiételek, pl. tejesüveg <sup>4</sup>      | 100        | 360                            | 1 - 2 <sup>5,6</sup> |
| Bébiételek, pl. tejesüveg <sup>4</sup>      | 200        | 360                            | 2 - 3 <sup>5,6</sup> |
| Leves, 1 csésze                             | 175        | 900                            | 2 - 3                |
| Leves, 2 csésze                             | 2 x 175    | 900                            | 4 - 5                |
| Leves, 4 csésze                             | 4 x 175    | 900                            | 5 - 6                |
| Hús mártásban <sup>7</sup>                  | 500        | 600                            | 10 - 15              |
| Egytálétel                                  | 400        | 600                            | 5 - 10               |
| Egytálétel                                  | 800        | 600                            | 10 - 15              |
| Zöldség, 1 adag <sup>8</sup>                | 150 g      | 600                            | 2 - 3                |
| Zöldség, 2 adag <sup>8</sup>                | 300 g      | 600                            | 3 - 5                |

<sup>1</sup> Tegyen egy kanalat az edénybe.

<sup>2</sup> Az alkoholtartalmú italokat nem szabad túlhevíteni.

<sup>3</sup> Közben ellenőrizze az ételt.

<sup>4</sup> A bébiételt cumi vagy fedő nélkül melegítse.

<sup>5</sup> Felmelegítés után mindig jól rázza össze az ételt.

<sup>6</sup> Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.

<sup>7</sup> Válassza el egymástól a hússzeleteket.

<sup>8</sup> Adjon az ételhez kevés folyadékot.

## Párolás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő pároláshoz.

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- Zárt, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Fedélként használhat egy tányért vagy egy speciális, mikrohullámú sütőbe való fóliát is. Vegye ki a készételt a csomagolásból.
- Az ételeket laposan terítse el az edényben. A lapos ételek gyorsabban párolódnak, mint a magasabbak.
- Az ételeket felmelegítés után pihentesse 2–5 percig.
- Az ételek hőt adnak le az edénynek. Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót.
- Az ételek saját íze messzemenően megmarad. Csak enyhén sózzon és fűszerezzen.
- Az edényt helyezze az alsó rostély közepére, hogy a mikrohullámok minden oldalról elérjék az ételeket.
- A zöldséget és a burgonyát egyforma darabokra vágja. 100 grammonként adjon hozzá 1–2 evőkanál vizet. Közben keverje meg.
- A rizshez kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá.

| Étel                               | Súly g-ban | Mikrohullám-teljesítmény W-ban | Időtartam percben    |
|------------------------------------|------------|--------------------------------|----------------------|
| Egész csirke, friss, belsek nélkül | 1500       | 600                            | 30 - 35 <sup>1</sup> |
| Halfilé, friss                     | 400        | 600                            | 5 - 10               |
| Zöldség, friss <sup>2</sup>        | 250        | 600                            | 5 - 10 <sup>3</sup>  |
| Zöldség, friss <sup>2</sup>        | 500        | 600                            | 10 - 15 <sup>3</sup> |

<sup>1</sup> Közben fordítsa meg az ételt.

<sup>2</sup> Egyenlő nagyságú darabokra vágja.

<sup>3</sup> Közben óvatosan keverje meg az ételt.

<sup>4</sup> Kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá.

<sup>5</sup> Közben 2-3-szor keverje meg a habverővel.

| Étel  | Súly g-ban       | Mikrohullám-teljesítmény W-ban | Időtartam percben      |
|---|------------------|--------------------------------|------------------------|
| Burgonya <sup>2</sup>                       | 250              | 600                            | 8 - 10 <sup>3</sup>    |
| Burgonya <sup>2</sup>                       | 500              | 600                            | 11 - 14 <sup>3</sup>   |
| Burgonya <sup>2</sup>                       | 750              | 600                            | 15 - 22 <sup>3</sup>   |
| Rizs  | 125 <sup>4</sup> | 1.600<br>2.180                 | 1.7 - 9<br>2.15 - 20   |
| Rizs  | 250 <sup>4</sup> | 1.600<br>2.180                 | 1.10 - 12<br>2.20 - 25 |
| Édességek, pl. puding (porból) <sup>5</sup> | 500              | 600                            | 7 - 9                  |
| Gyümölcs, befőtt                            | 500              | 600                            | 9 - 12                 |

<sup>1</sup> Közben fordítsa meg az ételt.

<sup>2</sup> Egyenlő nagyságú darabokra vágja.

<sup>3</sup> Közben óvatosan keverje meg az ételt.

<sup>4</sup> Kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá.

<sup>5</sup> Közben 2-3-szor keverje meg a habverővel.

### Mikrohullámmal készíthető popcorn

Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő pároláshoz.

#### FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozik a készülékből.

- ▶ Óvatosan nyissa ki a popcorn zacskóját.
- ▶ Soha ne állítsa be a teljes mikrohullám-teljesítményt.

#### Megjegyzés:

Elkészítési tanácsok

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

| Étel                              | Súly g-ban | Tartozékok       | Mikrohullám-teljesítmény W-ban | Időtartam percben |
|-----------------------------------|------------|------------------|--------------------------------|-------------------|
| Mikrohullámmal készíthető popcorn | 100        | Edény<br>Rostély | 600                            | 3 - 5             |

### Tippek a következő felolvasztáshoz, felmelegítéshez és pároláshoz mikrohullámmal

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

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

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

### 16.4 Torták és sütemények

Beállítási javaslatok sütemények és aprósütemények számára.

A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért tartományokat adunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel, és ha szükséges, legközelebb eggyel magasabbal. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít.

#### Sütési tippek

Itt összegyűjtöttünk néhány tippet a kiváló sütési eredményért.

| Helyzet  | Tipp   |
|--|--|
| A süteménynek egyenletesen kell megkelnie.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>A kapcsos sütőformának csak az alját kenje ki.</li> <li>Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.</li> </ul> |
| A kis méretű süteményeknek nem szabad össze-sülniük. | Az egyes sütemények között hagyjon legalább 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.               |
| Annak ellenőrzése, hogy a sütemény készre sült-e.    | A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.                                       |

















| Helyzet   | Tipp   |
|---|--|
| Saját recept szerint szeretne sütni.                        | Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.   |
| Szilikon, üveg, műanyag vagy kerámia sütőformák használata. | <ul style="list-style-type: none"> <li>A sütőformának 250°C-ig hőállónak kell lennie.</li> <li>Ezekben a formákban a sütemények kevésbé barnulnak meg.</li> <li>A mikrohullámmal a táblázatban megadott értékhez képest esetleg rövidebb lesz az időtartam.</li> </ul> |

## Sütemények formában



### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

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

| Étel  | Edény / tartozék                     | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam, perc |
|---|--------------------------------------|---|-----------------|----------------------------------|-----------------|
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű               | Koszorú vagy négyszögletes sütőforma |  | 170-180         | 90                               | 40-50           |
| Kevert tészta, finom, pl. omlós sütemény <sup>1</sup>     | Koszorú vagy négyszögletes sütőforma |  | 150-170         | -                                | 70-90           |
| Tortalap kevert tésztából                                 | Gyümölcstortaforma                   |  | 160-180         | -                                | 30-40           |
| Gyümölcsös sütemény, finom, kevert tészta                 | Kapcsos kerek vagy kuglófforma       |  | 170-180         | 90                               | 35-45           |
| Piskótalap, 2 tojásos                                     | sötét kerek sütőforma                |  | 160-170         | -                                | 20-25           |
| Piskótalap, 6 tojásos                                     | sötét kerek sütőforma                |  | 170-180         | -                                | 35-45           |
| Omlós tészta peremmel                                     | sötét kerek sütőforma                |  | 170-190         | -                                | 30-40           |
| Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tészta lappal <sup>1</sup> | sötét kerek sütőforma                |  | 170-190         | 180                              | 35-45           |
| Wähe (svájci sütemény)                                    | 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           |

<sup>1</sup> A süteményt kb. 20 percig hagyja hűlni a sütőben.

| Étel                                      | Edény / tartozék | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam, perc |
|---|------------------|---|-----------------|----------------------------------|-----------------|
| Karácsonyi püspökkenyér<br>500 g lisztből | Kerek pizzatepsi |  | 160-180         | -                                | 60-70           |
| Rétes, édes                               | Kerek pizzatepsi |  | 190-210         | 180                              | 35-45           |








<sup>1</sup> A süteményt kb. 20 percig hagyja hűlni a sütőben.

## Aprósütemény

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

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





| Étel                               | Edény / tartozék      | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|------------------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|
| Aprósütemény                       | Kerek pizzatepsi      |    | 150-170         | 25-35           |
| Macaron                            | Kerek pizzatepsi      |    | 110-130         | 35-45           |
| Habcsók                            | Kerek pizzatepsi      |    | 100             | 80-100          |
| Muffin                             | Muffintepsi rostélyon |    | 160-180         | 35-40           |
| Égetett tésztából 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

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

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

| Étel                            | Edény / tartozék | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---------------------------------|------------------|---|-----------------|-----------------|
| 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           |

## Tipppek a következő sütéshez

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

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

| Helyzet   | Tipp  |
|---|---|
| A sütemény túl szárazra sikerült.                     | Állítson be 10 °C-kal magasabb sütési hőmérsékletet és rövidebb sütési időt.  |
| A sütemény összességében túl világos.                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ellenőrizze a betolási magasságot és a tartozékot.</li> <li>▪ Állítson be 10 °C-kal magasabb sütési hőmérsékletet.<br/>Vagy:</li> <li>▪ Állítson be hosszabb sütési időt.</li> </ul> |
| A sütemény felül túl világos, alul viszont túl sötét. | A süteményt tolja be egy szinttel magasabbra.   |

| Helyzet  | Tipp  |
|--|---|
| A sütemény felül túl sötét, alul viszont túl világos.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A süteményt tolja be egy szinttel alacsonyabbra.</li> <li>▪ Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt</li> </ul>  |
| A sütemény egyenetlenül pirult meg.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet.</li> <li>▪ Vágja méretre a sütőpapírt.</li> <li>▪ A sütőformát a sütőtér közepén helyezze el.</li> <li>▪ A kis méretű süteményeket azonos méretűre és vastagságúra formázza.</li> </ul>  |
| A sütemény kívül elkészült, belül viszont még nem sült át. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt.</li> <li>▪ Használjon kevesebb folyadékot.</li> </ul> <p>Lédús töltelékkel készülő süteménynél:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ süssse elő az alsó lapot.</li> <li>▪ A kisült alsó lapot szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával.</li> <li>▪ Hordja fel a töltelék az alsó lapra.</li> </ul> |
| A süteményt nem lehet kiborítani.                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sütés után 5–10 percig pihentesse a süteményt.</li> <li>▪ Ezután óvatosan, készel lazítsa fel a sütemény szélét.</li> <li>▪ Borítsa ki újra a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törülkövel.</li> <li>▪ A következő sütésnél kenje ki a formát, és szórja be zsemlemorzsával.</li> </ul>  |
| A sütőforma és a rostély között szikrák keletkeznek.       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ellenőrizze, hogy a sütőforma külseje tiszta-e.</li> <li>▪ Változtassa meg a forma helyzetét a sütőtérben.</li> <li>▪ Süssse tovább mikrohullám nélkül és válasszon hosszabb sütési időtartamot.</li> </ul>  |

## 16.5 Sütés és grillezés

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

### Sütés edényben

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

### Általános tanácsok edényben sütés esetére

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

### Nyitott edény

Használjon magas sütőformát.

### Zárt edény

- Illeszkedő, jól záró fedőt használjon.
- Hús sütésénél legyen legalább 3 cm távolság az étel és a fedő között. A hús megemelkedhet.
- A szárnyas, hús és hal egy zárt serpenyőben is ropogósra sült. Használjon üvegfedővel rendelkező serpenyőt. Állítson be magasabb hőmérsékletet.

### FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

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

- ▶ A fedőt úgy emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.
- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

### Megjegyzések

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

## Grillezés

Azokat az ételeket grillezze, amelyeket ropogósan szeret.

- A készülék ajtaja mindig legyen csukva grillezés közben.
- Ne melegítse elő a készüléket.
- Azonos súlyú és vastagságú darabokat grillezen. Akkor egyenletesen pirulnak meg és szaftosak maradnak.
- A grilleznivalót helyezze közvetlenül a rostélyra.
- A grilleznivalót grillfogóval fordítsa meg. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a szaftja és túl száraz lesz.
- A grilleznivalót csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól.

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

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

## Tippek sütéshez és pároláshoz





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

## Marhahús

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- Fordítsa meg a párolt marhasültet az idő 1/3-ának és 2/3-ának letelte után. Az ételeket a végén még kb. 10 percig hagyja állni.
- Az időtartam felénél fordítsa meg a sült hátszínét vagy a marhaszeletet. Az ételeket a végén még kb. 10 percig hagyja állni.
- Fordítsa meg a steaket az idő 2/3-ának letelte után.



| Étel                                      | Edény / tartozék | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam, perc |
|---|------------------|---|-----------------|----------------------------------|-----------------|
| 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, közepesen átsütve, kb. 1 kg | Nyitott edény    |  | 210-230         | 180                              | 30-40           |
| Steak, közepes, 3 cm vastag               | Felső rostély    |  | 3               | -                                | 10-25           |

## Borjúhús

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- A borjúsültet és -csülköt félidőnél fordítsa meg. Az ételeket a végén még kb. 10 percig hagyja állni.

| Étel                   | Edény / tartozék | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam, perc |
|------------------------|------------------|---|-----------------|----------------------------------|-----------------|
| Borjúsült, kb. 1 kg    | Zárt edény       |  | 180-200         | -                                | 110-130         |
| Borjúcülök, kb. 1,5 kg | Zárt edény       |  | 200-220         | -                                | 120-130         |






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

## Sertéshús

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- A bőr nélküli sültet félidőnél fordítsa meg. A sültet a végén még kb. 10 percig hagyja állni.
- A sültet bőrrel felfelé tegye az edénybe. Vagdálja be a bőrt. Ne fordítsa meg a sültet. A sültet a végén még kb. 10 percig hagyja állni.
- A sertésfilét és a füstölt karajt ne fordítsa meg. Az ételt a végén még kb. 5 percig hagyja állni.
- A tarjából készült steaket az idő 2/3-a után fordítsa meg.



| Étel  | Edény / tartozék | Fűtési mód  | Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam, perc |
|---|------------------|---|---------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| Sült bőr nélkül, pl. tarja, kb. 750 g                           | Zárt edény       |  | 220-230                         | 180                              | 40-50           |
| Bőrös sült, pl. lapocka, kb. 1,5 kg<br>→ "Sütés", Oldal 000     | Nyitott edény    |  | 190-210                         | -                                | 130-150         |
| Sertésfilé, kb. 500 g<br>→ "Sütés", Oldal 000                   | Zárt edény       |  | 220-230                         | 90                               | 25-30           |
| Sertéssült, sovány, kb. 1 kg<br>→ "Sütés", Oldal 000            | Zárt edény       |  | 210-230                         | 90                               | 60-80           |
| Füstölt tarja csonttal, kb. 1 kg<br>→ "Sütés", Oldal 000        | Nyitott edény    | -   | -                               | 360                              | 45              |
| Tarjából készült steak, 2 cm vastag<br>→ "Grillezés", Oldal 000 |                  |  | 3                               | -                                | 15-20<br>10-15  |

## Báránhús

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- A báránycsontot a félidőnél fordítsa meg.



| Étel                                    | Edény / tartozék | Fűtési mód  | Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam, perc |
|---|------------------|---|---------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| Báránycsonttal, kb. 1 kg                | Nyitott edény    |  | 210-230                         | -                                | 40-50           |
| Báránycsont nélkül, közepes, kb. 1,5 kg | Zárt edény       |  | 190-210                         | -                                | 90-95           |

## Egyéb húsételek

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

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

| Étel   | Edény / tartozék | Fűtési mód  | Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam, perc |
|--|------------------|---|---------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| Fasírt, kb. 1 kg<br>→ "Sütés", Oldal 000                                     | Nyitott edény    |  | 180-200                         | 600+180                          | -               |
| Virslit grillezéshez 4-6 db, egyenként kb. 150 g<br>→ "Grillezés", Oldal 000 | -                |  | 3                               | -                                | 10-15           |



## Szárnyasok

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- Az egész csirkét, csirkemellet mellével lefelé tegye az edénybe. Az idő 2/3-ának letelte után fordítsa meg.
- A jércét mellével lefelé tegye az edénybe. Az 30 perc eltelté után fordítsa meg, és a mikrohullám-teljesítményt állítsa 180 wattra.
- A fél vagy darabolt csirkét, a kacsá- és a libamellet a bőrös oldalával felfelé tegye az edénybe. Ne fordítsa meg az ételeket.
- A libacombot félidőnél fordítsa meg. Szurkálja meg a bőrt.
- A pulykamellet és pulykafelsőcombót a bőrös felével lefelé tegye az edénybe. Az idő 2/3-ának letelte után fordítsa meg.

| Étel   | Edény / tartozék | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam, perc |
|--|------------------|------------|---------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| Csirke, egész, kb. 1,2 kg                          | Zárt edény       |            | 220-230                         | 360                              | 35-45           |
| Jérce, egész, kb. 1,6 kg                           | Zárt edény       |            | 220-230                         | 360<br>180                       | 30<br>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 bőrrel és csonttal, 2 db, kb. 350–450 g | Nyitott edény    |            | 190-210                         | 180                              | 30-40           |
| Kacsamell bőrrel, 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

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

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

| Étel  | Edény / tartozék | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|------------------|------------|-----------------|-----------------|
| 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 a következő sütéshez

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

| Helyzet  | Tipp   |
|--|--|
| A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet.</li> <li>■ Állítson be rövidebb sütési időtartamot.</li> </ul> |

| Helyzet                 | Tipp   |
|-------------------------|--|
| A sült túl száraz.      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet.</li> <li>■ Állítson be rövidebb sütési időtartamot.</li> </ul>                   |
| A sült bőre túl vékony. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Válasszon magasabb hőmérsékletet. Vagy:</li> <li>■ A sütési idő vége után rövid időre kapcsolja be a grillt.</li> </ul> |

| Helyzet                              | Tipp  |
|--------------------------------------|---|
| A sült szaftja odaégett.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Válasszon kisebb edényt.</li> <li>Sütéskor adjon hozzá több folyadékot.</li> </ul>   |
| A sült szaftja túl világos és vizes. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Válasszon nagyobb edényt, hogy több folyadék párologhasson el.</li> <li>Sütéskor adjon hozzá kevesebb folyadékot.</li> </ul> |

| Helyzet                      | Tipp   |
|------------------------------|--|
| Hús párolásakor odaég a hús. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy a süttőedény illeszkedik-e a fedőhöz, illetve jól zár-e.</li> <li>Csökkentse a hőmérsékletet.</li> <li>Pároláskor adjon hozzá folyadékot.</li> </ul>                    |
| A sült nem sült át.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Vágja fel a sültet.</li> <li>A szószot süttőedényben készítse.</li> <li>A sültszeleteket helyezze a szószba.</li> <li>A sültszeleteket mikrohullám használatával süsse készre.</li> </ul> |

## 16.6 Felfújtak

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

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

| Étel  | Edény / tartozék | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam, perc |
|---|------------------|------------|-----------------|----------------------------------|-----------------|
| 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           |
| Pirítósszelet készítése, 4 darab                | Felső rostély    |            | 3               | -                                | 8-10            |







## 16.7 Mélyhűtött készételek

### Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

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

| Étel                   | Edény / tartozék | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam, perc |
|------------------------|------------------|------------|---------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| Pizza vékony tésztával | Forgótányér      |            | 220-230                         | -                                | 10-15           |
| Pizza vastag tésztával | Forgótányér      |            | -                               | 600                              | 3               |
| Minipizza              | Forgótányér      |            | 220-230                         | -                                | 10-15           |
| Pizzás bagett          | Forgótányér      |            | -                               | 600                              | 2               |
| Hasábburgonya          | Forgótányér      |            | 220-230                         | -                                | 8-13            |
| Krokett                | Forgótányér      |            | 210-220                         | -                                | 13-18           |

| Étel                            | Edény / tartozék | Fűtési mód  | Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam, perc |
|---------------------------------|------------------|---|---------------------------------|----------------------------------|-----------------|
| Röszti, töltött burgonyatáska   | Forgótányér      |  | 200-220                         | -                                | 25-30           |
| Átmelegített 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           |

## 16.8 Próbáételek

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

### Felolvasztás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő kiolvasztáshoz.

| Étel | Mikrohullám-teljesítmény W-ban | Időtartam percben | Megjegyzés  |
|------|--------------------------------|-------------------|---|
| Hús  | 1.180<br>2.90                  | 1.5<br>2.10 - 15  | A Ø 22 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra. Kb. 13 perc múlva a felolvadt húst tegye külön. |




### Párolás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő pároláshoz.

| Étel              | Mikrohullám-teljesítmény W-ban | Időtartam percben      | Megjegyzés  |
|-------------------|--------------------------------|------------------------|---|
| tojás/tej keverék | 1.600<br>2.180                 | 1.10 - 13<br>2.25 - 30 | A 24 x 19 cm pyrexformát tegye az alsó rostélyra. |
| Piskóta           | 600                            | 9 - 10                 | A Ø 22 cm pyrexformát tegye az alsó rostélyra.    |
| Fasírozott        | 600                            | 18 - 23                | A 28 cm pyrexformát tegye az alsó rostélyra.      |

### Párolás mikrohullámmal kombinálva



Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő pároláshoz.

| Étel                 | Mikrohullám-teljesítmény W-ban | Fűtési mód  | Időtartam percben | Hőmérséklet, °C | Megjegyzés                                     |
|----------------------|--------------------------------|---|-------------------|-----------------|--|
| Csőben sült burgonya | 600                            |  | 25 - 30           | 210-220         | A Ø 22 cm pyrexformát tegye az alsó rostélyra. |
| Sütemény             | 180                            |  | 15 - 20           | 180-200         | A Ø 22 cm pyrexformát tegye az alsó rostélyra. |
| Sütemény             | 360                            |  | 35 - 40           | 200-220         | Az idő 2/3-ának letelte után fordítsa meg.     |

## Sütés



Beállítási javaslatok próbaételek sütéséhez.

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

| Étel          | Edény / tartozék                                 | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---------------|--|---|-----------------|-----------------|
| Vizes piskóta | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm<br>Alsó rostély |  | 160-180         | 30-40           |
| Almás lepény  | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 20 cm<br>Alsó rostély |  | 190-210         | 50-60           |

## Grillezés

Beállítási javaslatok próbaételek grillezéséhez.

| Étel                          | Edény / tartozék | Fűtési mód  | Grillfokozat | Időtartam, perc |
|-------------------------------|------------------|---|--------------|-----------------|
| Pirítós készítése             | Felső rostély    |  | 3            | 4-5             |
| Marhahúsos hamburger, 9 darab | Felső rostély    |  | 3            | 30-35           |

# 17 Vevőszolgálat

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

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

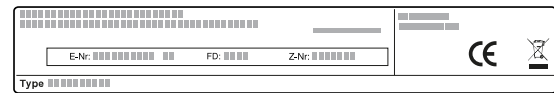
A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrásokat tartalmaz. A fényforrások cserealkatrészként rendelkezésre állnak, cseréjüket csak megfelelően képzett szakszemélyzet végezheti.

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

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

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



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

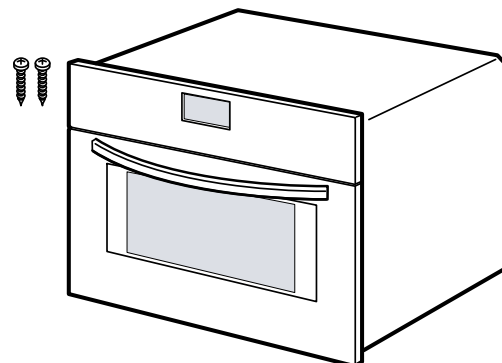
# 18 Szerelési útmutató

Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.



## 18.1 A szállítmány tartalma

Kicsomagolás után ellenőrizze az összes alkatrészt szállítási károk tekintetében, valamint a szállítmány teljességét.



## **▲ 18.2 Biztonságos összeszerelés**

A termék összeszerelése során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

- Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.
- Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.
- Üzembe helyezés előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat és az öntapadós fóliát a sütőtérből és az ajtóról.
- A tartozékok beszereléséhez vegye figyelembe a szerelési útmutatót.
- A beépített bútoroknak 90 °C-ig, a szomszédos bútorlapoknak 65 °C-ig hőállóknak kell lenniük.
- A készüléket ne építse be dekor- vagy bútorajtó mögé. Túlhevülés miatti veszély áll fenn.
- A bútor kivágási munkáit a készülék behelyezése előtt kell elvégezni. Távolítsa el a forgácsot. Akadályozhatja az elektromos részek működését.
- A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

### **▲ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

A szerelésnél hozzáférhető részek széle éles lehet és vágási sérüléseket okozhat.

- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

### **▲ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

Meghosszabbított hálózati csatlakozóvezeték és nem engedélyezett adapterek használata veszélyes.

- ▶ Ne használjon hosszabbító kábelt vagy többszörös csatlakozóaljzatot.

## **18.3 Elektromos csatlakoztatás**

A készülék biztonságos elektromos csatlakoztatása érdekében tartsa be ezeket az előírásokat.

### **▲ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!**

A szakszerűtlen beszerelés veszélyes.

- ▶ A dugaszolóaljzat áthelyezését vagy a csatlakozóvezeték cseréjét csak villanszerelő végezheti el, az erre vonatkozó előírások figyelembe vételével.
- ▶ A készüléket csak előírászerűen felszerelt védőérintkezős dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa.

- ▶ Ha a csatlakozódugó a beszerelést követően nem érhető el, szerelési oldalról többpólusú elválasztó berendezést kell beépíteni legalább 3 mm-es érintkezőközzel. Az érintésvédelmet a beszereléssel biztosítani kell.

## **18.4 Beépített bútor**

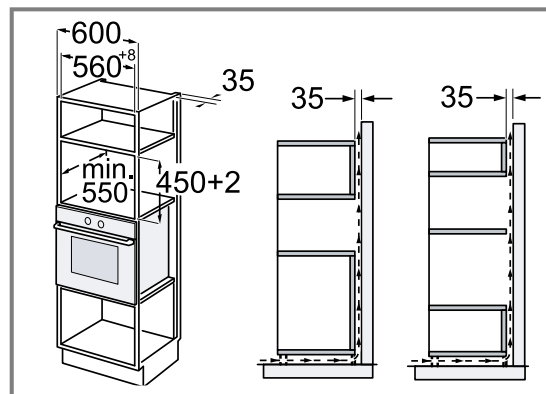
Ez a készülék kizárólag beépítésre készült. A készüléket nem asztalon vagy szekrény belsejében való használatra tervezték.

A beépített szekrénynek a készülék mögött nem lehet hátfala. A fal és a szekrény alja vagy a felette lévő szekrény hátfala között tartson legalább 35 mm távolságot.

A beépített szekrény előlapján 50 cm<sup>2</sup>-es szellőzőnyílásnak kell lennie. Ehhez a nyílászáró alját kell visszavágni vagy szellőzőrácsot kell felszerelni. A szellőztető nyílásokat és a szívónyílásokat ne fedje le.

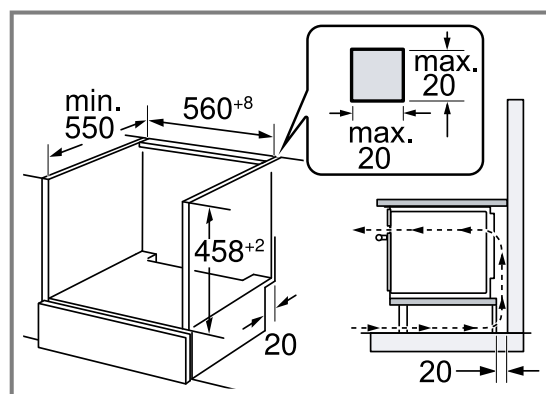
## **18.5 Beépítés magas szekrénybe**

Vegye figyelembe az álló szekrényre vonatkozó beépítési méreteket és a biztonsági távolságokat.



## **18.6 Beépítés munkalap alá**

Munkalap alá történő beépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a biztonsági távolságokat.

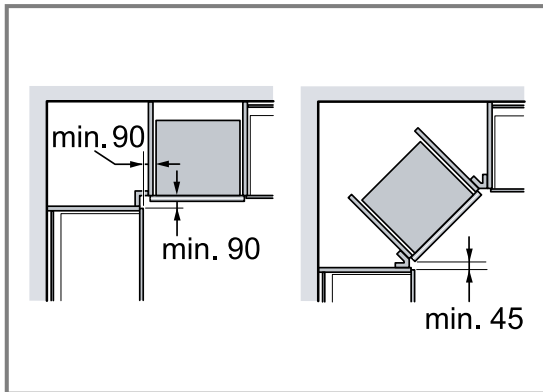


A készülék szellőzéséhez az elválasztólapon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.

Ha a készüléket főzőlap alá építi be, tartsa be a főzőlap összeszerelési útmutatójában leírtakat.

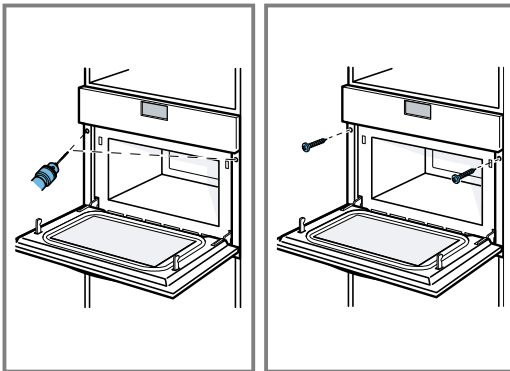
## 18.7 Sarokbeépítés

Vegye figyelembe a sarokbeépítésre vonatkozó beépítési méreteket és a biztonsági távolságokat.



## 18.8 A készülék beszerelése

1. Igazítsa középére a készüléket.
2. Csavarozza fel a készüléket a bútorra.



## 18.9 A készülék kiszерelése

1. Feszültségmentesítse a készüléket.
2. Csavarja ki a rögzítőcsavarokat.
3. Kissé emelje fel a készüléket és teljesen húzza ki.

# Spis treści

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

|      |                                       |    |
|------|---------------------------------------|----|
| 1    | Bezpieczeństwo .....                  | 39 |
| 2    | Wykluczanie szkód materialnych.....   | 43 |
| 3    | Ochrona środowiska i oszczędność..... | 44 |
| 4    | Poznanie urządzenia .....             | 45 |
| 5    | Akcesoria.....                        | 48 |
| 6    | Przed pierwszym użyciem .....         | 49 |
| 7    | Podstawowy sposób obsługi .....       | 49 |
| 8    | Mikrofałe .....                       | 50 |
| 9    | Programy automatyczne.....            | 53 |
| 10   | Funkcje zegara .....                  | 55 |
| 11   | Zabezpieczenie przed dziećmi .....    | 56 |
| 12   | Ustawienia podstawowe.....            | 57 |
| 13   | Czyszczenie i pielęgnacja.....        | 58 |
| 14   | Usuwanie usterek.....                 | 59 |
| 15   | Utylizacja .....                      | 61 |
| 16   | Tak to działa .....                   | 62 |
| 17   | Serwis .....                          | 76 |
| 18   | INSTRUKCJA MONTAŻU .....              | 76 |
| 18.2 | Sichere Montage .....                 | 77 |



## 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

### 1.1 Wskazówki ogólne

- Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję.
- Instrukcję należy zachować i starannie przechowywać jako źródło informacji, a także z myślą o innych użytkownikach.
- Jeżeli w trakcie transportu urządzenie zostało uszkodzone, nie wolno go podłączać.

### 1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

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

Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, jak na przykład w kuchni dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych obszarach handlowych; w gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach i innych obiektach mieszkalnych i pensjonatach.
- do wysokości 4000 metrów nad poziomem morza.

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

### 1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

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

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

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

## 1.4 Bezpieczne użytkowanie

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

- ▶ Nigdy nie przechowywać łatwopalnych przedmiotów w komorze piekarnika.
- ▶ Gdy w urządzeniu pojawia się dym, wyłączyć urządzenie lub wyciągnąć wtyczkę a drzwi zostawić zamknięte, by ugasić ewentualne płomienie.

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

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

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

- ▶ Podczas podgrzewania piekarnika i pieczenia nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go.
- ▶ Papier do pieczenia należy zawsze odpowiednio przyciąć i obciążać naczyniem lub formą do pieczenia.

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

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Urządzenie i jego części, które można dotknąć, nagrzewają się.

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia.

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika.

- ▶ Do potraw używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów.
- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się. Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.
- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się. Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.
- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

- ▶ Nie należy używać ostrych środków czyszczących o właściwościach ściernych ani ostrych metalowych skrobaków do czyszczenia szyby drzwi urządzenia, ponieważ mogą one porysować powierzchnię.

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

- ▶ Nie dotykać zawiasów.
- Rysy, wyszczerbienia i pęknięcia na talerzu obrotowym są zagrożeniem.
- ▶ Nigdy nie uderzać twardymi przedmiotami w talerz obrotowy.
  - ▶ Ostrożnie obchodzić się z talerzem obrotowym.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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



Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

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

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

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 76*

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i uduś się.

- ▶ Materiały z opakowania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zabawę opakowaniem, a szczególnie folią.

Dzieci mogą połknąć drobne części lub zadławić się nimi, co może doprowadzić do uduszenia.

- ▶ Drobne części należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- ▶ Nie należy pozwalać dzieciom na zabawę drobnymi częściami.

## **1.5 Mikrofale**

**PRZECZYTAĆ UWAŻNIE WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI**

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

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

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

Produkty spożywcze, ich opakowania i pojemniki mogą się zapalić.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych.
- ▶ Nigdy bez nadzoru nie podgrzewać 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 wskázówek podanych w instrukcji obsługi.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal.
- ▶ Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.

Olej spożywczy może się zapalić.

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!**

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą lekko eksplodować.

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

- ▶ Nigdy nie gotować jajek w skorupkach ani nie podgrzewać w skorupkach jaj ugotowanych 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 kielbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprzodza się nierównomiernie.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach.
- ▶ Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek.
- ▶ Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć.
- ▶ Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

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

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

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się. Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne. Zbyt gorące kapcie, poduszki wypełnione ziarnami lub łuskami zbóż, wilgotne ściereczki i tym podobne mogą spowodować oparzenia.

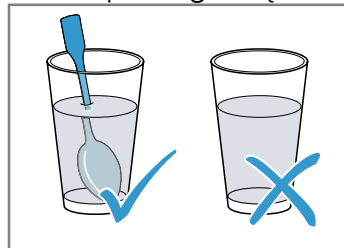
- ▶ Nigdy nie suszyć żywności ani odzieży za pomocą urządzenia.
- ▶ Nigdy nie podgrzewać w urządzeniu kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub łuskami zbóż, gąbek, wilgotnych ściereczek itp.

- ▶ Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Zachować ostrożność nawet przy niewielkim wstrząsieniu naczynia. Gorący płyn może nagle wykipieć i rozpryskiwać się.

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



### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

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

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

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

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

- ▶ Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!**

Niedostateczne czyszczenie może zniszczyć powierzchnię urządzenia, skrócić czas jego użytkowania i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji, jak np. wydostawanie się mikrofal.

- ▶ Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia.
  - ▶ Dopilnować, aby komora piekarnika, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste.
- "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 58

Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofae.

- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory piekarnika, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone.
- ▶ Naprawy przeprowadzać jedynie za pośrednictwem serwisu.

Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofae.

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

## 2 Wykluczanie szkód materialnych

### 2.1 Informacje ogólne

#### **UWAGA!**

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

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

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

- ▶ Po każdym gotowaniu wytrzeć skondensowaną wodę.
  - ▶ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
  - ▶ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia powoduje z czasem uszkodzenie frontów sąsiadujących mebli.
- ▶ Po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta.
  - ▶ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.
  - ▶ Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.

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

- ▶ Zawsze utrzymywać uszczelkę w czystości.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzoną uszczelką lub bez uszczelki.

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

- ▶ Nie stawać, nie siadać, nie wieszać się ani nie opierać się na drzwiach urządzenia.

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

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

### 2.2 Mikrofae

Podczas używania mikrofae należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

#### **UWAGA!**

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

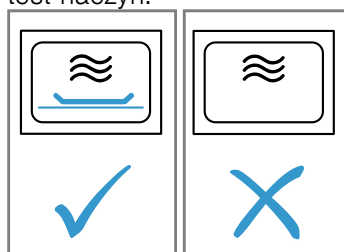
- ▶ Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm.

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

- ▶ Nie używać tacek aluminiowych.

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

- ▶ Nigdy nie włączać mikrofae, jeśli w komorze piekarnika nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń.



Podczas wielokrotnego, następującego bezpośrednio po sobie przygotowywania popcornu za pomocą mikrofae zastosowanie zbyt dużej mocy mikrofae może spowodować uszkodzenie komory piekarnika.

- ▶ Pomiędzy przygotowaniami pozostawić urządzenie przez kilka minut do ostudzenia.
- ▶ Nigdy nie nastawiać zbyt dużej mocy mikrofae.
- ▶ Używać maksymalnie mocy 600 W.
- ▶ Torebkę z popcornem kłaść zawsze na szklanym talerzu.

Uszkodzenie generatora mikrofae następuje po zdjęciu pokrywy.

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

Wnikające do wnętrza urządzenia płyny mogą uszkadzać napęd talerza obrotowego.

- ▶ Obserwować proces gotowania.
- ▶ Nastawić najpierw krótki czas i wydłużyć go jeśli jest taka potrzeba.

- ▶ Nigdy nie używać urządzenia bez talerza obrotowego.
- Nieodpowiednie naczynia mogą spowodować uszkodzenia.
- ▶ Przu używaniu grilla, trybu pracy mikrofalę-kombi lub gorącego powietrza używać wyłącznie naczyń, które są odporne na wysokie temperatury.

---

## 3 Ochrona środowiska i oszczędność

### 3.1 Usuwanie opakowania

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

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

### 3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

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

- Pominięcie nagrzewania urządzenia pozwala zaoszczędzić do 20% energii.

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

- Formy te nagrzewają się wyjątkowo dobrze.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

- Dzięki temu temperatura w komorze piekarnika zostanie utrzymana, a urządzenie nie będzie wymagało ponownego podgrzewania.

Piec kolejno kilka potraw bezpośrednio po sobie lub równolegle.

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

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

- Ciepło resztkowe wystarczy, aby dogotować potrawę.

Nieużywane elementy wyposażenia należy wyjąć z komory piekarnika.

- Nie ma potrzeby podgrzewania zbędnych elementów wyposażenia.

Zamrożone potrawy rozmrozić przed przyrządzeniem.

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

#### **Uwaga:**

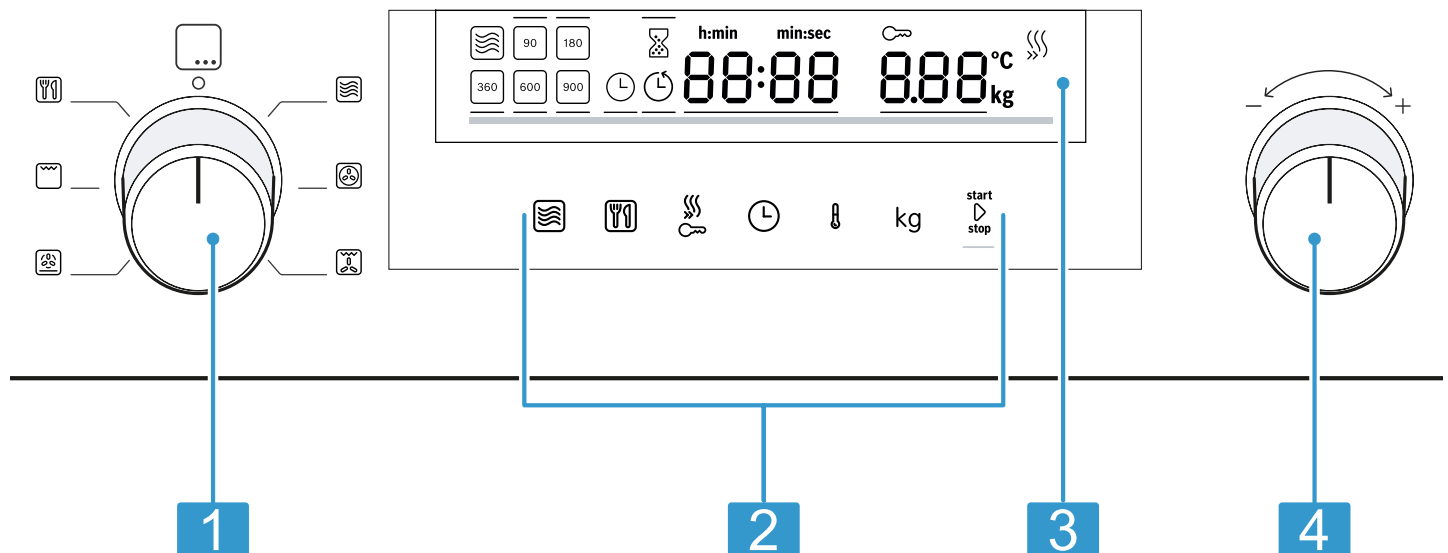
Urządzenie zużywa:

- z włączonym wyświetlaczem maks. 1 W
- z wyłączonym wyświetlaczem maks. 0,5 W

## 4 Poznanawanie urządzenia

### 4.1 Elementy obsługi

Panel obsługi służy do sterowania funkcjami urządzenia i zapewnia informacje o jego stanie.



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

- |   |                      |
|---|----------------------|
| 1 | Przełącznik funkcji  |
| 2 | Pola dotykowe        |
| 3 | Wyświetlacz          |
| 4 | Przełącznik obrotowy |

#### Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzajów grzania oraz pozostałych funkcji.

W przypadku niektórych wariantów urządzenia przełącznik funkcji może być chowany.

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

#### Pola dotykowe

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

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




#### Przełącznik obrotowy

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

W przypadku niektórych wariantów urządzenia przełącznik obrotowy jest chowany.

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

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

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

## Wyświetlacz






Na wyświetlaczu wyświetlane są aktualne wartości ustawień lub możliwości wyboru.



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

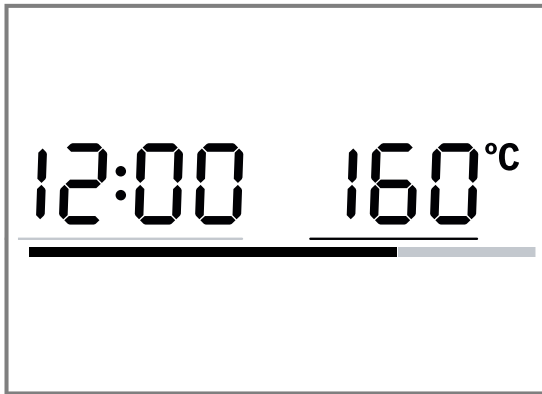
## Elementy wyświetlacza

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych elementów wyświetlacza.

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

### Wskaźnik temperatury

Wskaźnik temperatury pokazuje postęp nagrzewania.



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

W przypadku mikrofal wskaźnik temperatury nie ma zastosowania.

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

### Tryb nocny

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

## 4.2 Rodzaje grzania

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

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

**Uwaga:** Dla każdego rodzaju grzania urządzenie podaje proponowaną temperaturę. Można ją zaakceptować lub zmienić w podanym zakresie.

## 4.3 Komora piekarnika

Funkcje w komorze piekarnika ułatwiają pracę urządzenia.

### Oświetlenie komory piekarnika

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

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

Czy oświetlenie komory piekarnika włącza się podczas pracy, można zapisać w ustawieniach podstawowych. → *Strona 57*

### Wentylator

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

#### UWAGA!

Zasłonięcie szczelin wentylacyjnych spowoduje przegrzanie urządzenia.

- ▶ Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.

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

## Skropliny

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

## 4.4 Drzwi urządzenia

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

# 5 Akcesoria

Używać oryginalnych elementów wyposażenia. Są one dokładnie dostosowane do urządzenia.

| Akcesoria       | Zastosowanie   |
|-----------------|--|
| Wysoki ruszt    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ruszt do grillowania i zapiekania</li> <li>▪ Ruszt jako powierzchnia do postawienia naczyń</li> <li>▪ Ruszt do postawienia na talerzu obrotowym</li> </ul>    |
| Talerz obrotowy | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Talerz obrotowy jako podstawka pod ruszt</li> <li>▪ Talerz obrotowy bezpośrednio do nakładania potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu</li> </ul> |
| Niski ruszt     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ruszt do kuchenki mikrofalowej</li> <li>▪ Ruszt do pieczenia i zapiekania w trybie piekarnika</li> <li>▪ Ruszt do postawienia na talerzu obrotowym</li> </ul> |

## 5.1 Pozostałe elementy wyposażenia

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

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

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

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

### Brytfanna szklana

Zastosowanie

- Potrawy duszone
- Zapiekanki

### Blacha do pizzy

Zastosowanie

- Ciasta z blachy
- Ciasteczka



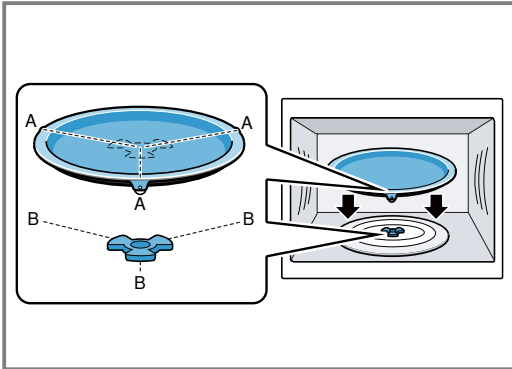
## 6 Przed pierwszym użyciem

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

### 6.1 Montaż talerza obrotowego

Używać urządzenia wyłącznie z zamontowanym talerzem obrotowym. Talerz obrotowy musi się obracać przy wszystkich rodzajach grzania. Maksymalne obciążenie talerza obrotowego to 5 kg.

- ▶ Nałożyć talerz obrotowy **a** na zabierak **b** na środku dna komory piekarnika.



Talerz obrotowy musi być prosto ustawiony na krzyżaku obrotowym.

**Uwaga:** Talerz obrotowy obraca się w prawo i w lewo oraz jest odporny na przecięcia. Można ciąć bezpośrednio na talerzu.

### 6.2 Pierwsze uruchomienie urządzenia

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

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

### Ustawianie godziny

1. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.
2. Nacisnąć **⌚**.
- ✓ Godzina została ustawiona.

**Uwaga:** Aby zmniejszyć zużycie energii przez urządzenie podczas czasu czuwania, można zgasić zegar.

### 6.3 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

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

1. Upewnić się, że w komorze piekarnika nie znajdują się pozostałości opakowania, elementy wyposażenia lub inne przedmioty.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Gorące powietrze **🔥**.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę na 180°C.
5. Nacisnąć **start/stop**.
- ✓ Urządzenie uruchamia tryb pracy.
6. Po upływie jednej godziny nacisnąć **start/stop**.
7. Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.
- ✓ Czyszczenie urządzenia zostało zakończone.
- ✓ Urządzenie jest wyłączone.

### 6.4 Czyszczenie wyposażenia

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

## 7 Podstawowy sposób obsługi

### 7.1 Włączanie urządzenia

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

### 7.2 Wyłączanie urządzenia

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





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

### 7.3 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

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

## 7.4 Zatrzymanie trybu pracy

W kaŹdej chwili moŹna wstrzymać pracę urządzenia.

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

## 7.5 Przerwanie pracy urządzenia




W kaŹdej chwili moŹna przerwać pracę urządzenia.

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

## 7.6 Szybkie nagrzewanie






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

Stosowanie szybkiego nagrzewania jest moŹliwe w przypadku następujących rodzajów grzania:



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

## Ustawianie szybkiego nagrzewania

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

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

## Przerwanie szybkiego nagrzewania



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

## 7.7 Wyłącznik bezpieczeństwa

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

Czas trwania do momentu wyłączenia zależy od wprowadzonego ustawienia:

- Gorące powietrze 40 °C : 24 godz.
- Gorące powietrze 100-230 °C, grill z obiegiem powietrza i funkcja pizzy: 5 godz.
- Grill: 90 minut

JeŹli urządzenie zostało wyłączone przez wyłącznik bezpieczeństwa, na wyświetlaczu pojawia się . Komunikat moŹna potwierdzić, naciskając .

# 8 Mikrofałe

Mikrofałe umoŹliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie upieczenie lub rozmrozenie potraw. MoŹna włączyć same mikrofałe lub w kombinacji z wybranym rodzajem grzania.

## 8.1 Poziomy mocy mikrofał

PoniŹej zamieszczony jest przegląd poziomów mocy mikrofał oraz ich zastosowania.

| Moc mikrofał w watach | Maksymalny czas trwania | Zastosowanie   |
|-----------------------|-------------------------|--|
| 90 W                  | 1:30 godziny            | Rozmrażanie delikatnych potraw.  |
| 180 W                 | 1:30 godziny            | Rozmrażanie i dogotowywanie potraw.  |
| 360 W                 | 1:30 godziny            | Gotowanie mięsa i ryb lub podgrzewanie delikatnych potraw.                           |
| 600 W                 | 1:30 godziny            | Podgrzewanie i gotowanie potraw.   |
| 900 W                 | 30 minut                | Podgrzewanie płynów.<br>Maksymalna moc nie jest przeznaczona do podgrzewania potraw. |

## Proponowane wartości

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

## 8.2 Naczynia i wyposażenie nadające się do użycia w kuchenkach mikrofalowych

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

Wybierając naczynia do stosowania w trybie mikrofał, należy uwzględnić wskazówki producenta. W razie wątpliwości przeprowadzić test naczyń. Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofał → *Strona 51*

### Możliwość stosowania w trybie mikrofał

| Naczynia i wyposażenie  | Uzasadnienie  |
|---|---|
| Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofał: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ szkło</li> <li>■ ceramika szklana</li> <li>■ porcelana</li> <li>■ tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę</li> <li>■ szklawiona ceramika bez pęknięć</li> </ul> | Żaroodporny materiał nie zostanie uszkodzony przez mikrofałe.   |
| Dołączone wyposażenie: ruszt  | Dołączony ruszt jest przeznaczony do stosowania w urządzeniu i dlatego nadaje się do użytkowania w trybie mikrofał.   |
| Sztućce metalowe  | Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, można użyć metalowych sztućców, np. włożyć do szklanki łyżeczkę.<br><b>Uwaga:</b> Metal może powodować iskrzenie, doprowadzając w rezultacie do uszkodzenia komory piekarnika i wewnętrznej szyby w drzwiach. Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić co najmniej 2 cm. |

### Brak możliwości stosowania w trybie mikrofał

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

### Możliwość stosowania w trybie MikroKombi z użyciem mikrofał

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

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

## 8.3 Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofał

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

### OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
  - ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
1. Wstawić do komory piekarnika puste naczynie.
  2. Ustawić maksymalną moc urządzenia na 1/2 - 1 min.
  3. Włączyć tryb pracy za pomocą **start/stop**.
  4. Kilkakrotnie sprawdzić naczynie:
    - Jeśli naczynie jest zimne lub letnie, nadają się do stosowania w trybie mikrofał.
    - Jeśli naczynie jest gorące lub powstają iskry, należy przerwać test naczyń. Naczynie nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofał.

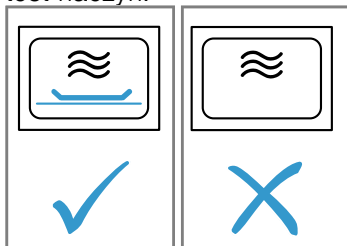
## 8.4 Nastawianie mikrofal

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

### UWAGA!

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

- ▶ Nigdy nie włączać mikrofal, jeśli w komorze piekarnika nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń.



1. Przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa → *Strona 41* oraz wskazówek umożliwiających zapobieganie szkodom materialnym → *Strona 43*.
2. Przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń i akcesoriów przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. → *Strona 51*
3. Przełącznik funkcji ustawić na
4. W celu ustawienia żadanego poziomu mocy mikrofal nacisnąć .
5. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
6. Włączyć tryb pracy za pomocą **start/stop**.  
Ustawiony czas trwania można w każdej chwili zmienić za pomocą przełącznika obrotowego w trakcie trybu pracy.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu trwania i włącza się tryb mikrofal.
- ✓ Po upływie czasu trwania tryb pracy mikrofal wyłącza się i rozlega się sygnał.
7. Gdy potrawa jest gotowa, obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero.

## 8.5 Interwały ustawień zegara

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

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

## 8.6 Zmiana mocy mikrofal

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

## 8.7 Zatrzymanie trybu pracy

W każdej chwili można wstrzymać pracę urządzenia.

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

## 8.8 Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

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

## 8.9 MikroKombi

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

Tryb MikroKombi jest możliwy w przypadku następujących rodzajów grzania:

- Gorące powietrze
- Grill z cyrkulacją powietrza
- Grill
- Funkcja pizza

Wyjątki:

- Moc mikrofal 900 W
- Gorące powietrze 40°C

### Ustawianie trybu MikroKombi

Wybrany rodzaj grzania można połączyć z mikrofalami.

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

### Zmiana mocy mikrofal

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

### Zatrzymanie trybu pracy

W każdej chwili można wstrzymać pracę urządzenia.

1. Nacisnąć **start/stop** lub otworzyć drzwi urządzenia.
  - ✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
  - ✓ Miga **start/stop**.

2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć **start** **stop**.
- ✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.
- ✓ Świeci się **start** **stop**.

### Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

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

## 8.10 Podgrzewanie i osuszanie komory piekarnika

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

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Większe zanieczyszczenia należy natychmiast usunąć z komory piekarnika.
3. Wytrzeć wilgoć z dna komory piekarnika.
4. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania

5. Nacisnąć .
6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę na 150°C.
7. Dwukrotnie nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu zaznaczone jest .
8. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania 15 minut.
9. Za pomocą **start** **stop** włączyć tryb pracy.
- ✓ Rozpoczyna się suszenie, które zostanie zakończone po upływie 15 minut.
10. Otworzyć drzwi urządzenia, aby para wodna mogła wydostać się z komory piekarnika.

## 8.11 Ręczne osuszanie komory piekarnika

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

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

# 9 Programy automatyczne

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

## 9.1 Wskazówki dotyczące ustawień potraw

W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania należy przestrzegać poniższych wskazówek.

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

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

## 9.2 Przegląd potraw

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

**Wskazówka:** Nakleić naklejkę z programem na urządzenie. W ten sposób można łatwiej i szybciej mieć dostęp do programów.

### Rozmrażanie

| Nr  | Rodzaj potrawy | Wyposażenie                                     | Przedział wagi w kg | Wskazówki  |
|-----|----------------|---|---------------------|--|
| PD1 | Mięso mielone  | płaskie naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie | 0,2-1,0             | Rozmrożone mięso mielone wyjmować po obróceniu.  |
| PD2 | Kawałki mięsa  | płaskie naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie | 0,2-1,0             | Nagromadzony płyn należy wyłączyć podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi. |

| Nr         | Rodzaj potrawy           | Wyposażenie                                     | Przedział wagowy w kg | Wskazówki   |
|------------|--------------------------|---|-----------------------|---|
| <i>PD3</i> | Kurczak, porcje kurczaka | płaskie naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie | 0,4-1,8               | Nagromadzony plyn należy wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi. |
| <i>PD4</i> | Chleb                    | płaskie naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie | 0,2-1,0               | Rozmrażać tylko taką ilość chleba, jaka jest potrzebna. Rozmrożony chleb szybko czerstwieje. Jeżeli to możliwe, rozdzielić kromki.                                  |

### Programy gotowania

| Nr         | Rodzaj potrawy | Wyposażenie                           | Przedział wagowy w kg | Wskazówki   |
|------------|----------------|---------------------------------------|-----------------------|---|
| <i>PD5</i> | Ryż            | Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie | 0,05-0,2              | Nie używać ryżu w worczech. Podczas gotowania ryżu powstaje piana. Należy ustawić wagę suchego produktu (bez wody). Na 1 miarkę ryżu dodać 2-2,5 miarki wody. |
| <i>PD6</i> | Ziemniaki      | Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie | 0,15-1,0              | Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Dodać 1 łyżkę stołową na 100 g.   |
| <i>PD7</i> | Warzywa        | Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie | 0,15-1,0              | Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Dodać 1 łyżkę stołową na 100 g.   |

### Programy w trybie kombinacji różnych rodzajów grzania

| Nr          | Rodzaj potrawy                 | Wyposażenie                             | Przedział wagowy w kg | Wskazówki  |
|-------------|--------------------------------|---|-----------------------|--|
| <i>PD8</i>  | Zapiekanka, mrożona            | Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie | 0,4-1,2               | Forma nie powinna być wyższa niż 3 cm.             |
| <i>PD9</i>  | Kurczak, cały                  | Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie | 0,5-2,0               | Układać piersią do dołu.                           |
| <i>PD10</i> | Rostbef, średnio wypieczony    | Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie | 0,5-1,5               |  |
| <i>PD11</i> | Pieczeń z karkówki             | Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie   | 0,5-2,0               |  |
| <i>PD12</i> | Jagnięcina, średnio wypieczona | Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie   | 0,8-2,0               | Jagnięcina z łopatki lub udziec jagnięcy bez kości |
| <i>PD13</i> | Pieczeń rzymska                | Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie | 0,5-1,5               | Pieczeń rzymska nie powinna być wyższa niż 7 cm.   |

| Nr  | Rodzaj potrawy                        | Wyposażenie                                   | Przedział wagi w kg | Wskazówki  |
|-----|---------------------------------------|---|---------------------|--|
| P14 | Ryba, cała                            | Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie       | 0,3-1,0             | Najpierw usunąć skórę ryby. Rybę ułożyć w naczyniu w "pozycji pływającej".   |
| P15 | Potrawa z ryżu ze świeżych składników | wysokie naczynie z pokrywką na niskim ruszcie | 0,05-0,2            | Na jedną miarkę ryżu dodać trzy miarki wody i cztery miarki warzyw. Stosować tylko świeże składniki. Wprowadzić tylko wagę ryżu. |

### 9.3 Wprowadzanie ustawień potrawy

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

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

### 9.4 Zatrzymanie trybu pracy

W każdej chwili można wstrzymać pracę urządzenia.

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

### 9.5 Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

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

## 10 Funkcje zegara

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

### 10.1 Sprawdzanie funkcji zegara

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

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

### 10.2 Zmiana ustawionej godziny

**Wymaganie:** Aby zmienić godzinę, urządzenie musi być wyłączone.

1. Dwukrotnie nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się oraz godzina.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.
3. Nacisnąć .

- ✓ Godzina została ustawiona.
- ✓ Jeżeli nie zostanie naciśnięty symbol , po upływie kilku sekund zapisana zostanie ustawiona wartość.

**Uwaga:** Aby zmniejszyć zużycie energii przez urządzenie podczas czasu czuwania, można zgasić zegar.

### 10.3 Czas trwania


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

#### Ustawianie czasu trwania

1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Nacisnąć , aż wyróżniony zostanie symbol .
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
4. Nacisnąć .
  - ✓ Urządzenie uruchamia tryb pracy.
  - ✓ Świeci się .
  - ✓ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.

### Zakończenie czasu trwania


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

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

### Zmiana ustawionego czasu trwania

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

### Kasowanie ustawionego czasu trwania




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

## 10.4 Minutnik

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

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

### Ustawianie minutnika

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

### Wyłączanie minutnika

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

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

### Zmiana ustawień minutnika

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

### Kasowanie ustawień minutnika

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



---

## 11 Zabezpieczenie przed dziećmi

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


### 11.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

**Wymaganie:** Urządzenie jest wyłączone.

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

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

### 11.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

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



## 12 Ustawienia podstawowe

Użytkownik może dopasować urządzenie do swoich potrzeb.

### 12.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

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

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

### 12.2 Zmiana ustawień podstawowych

**Wymaganie:** Urządzenie musi być wyłączone.

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

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

**Uwaga:** Po awarii zasilania zmienione ustawienia podstawowe pozostają zapisane.

### 12.3 Anulowanie zmian ustawień podstawowych

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

## 13 Czyszczenie i pielęgnacja

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

### 13.1 Środek czyszczący

Używać wyłącznie odpowiednich środków czyszczących.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

#### **UWAGA!**

Nieodpowiednie środki czyszczące mogą uszkodzić powierzchnie urządzenia.

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

Informacje o tym, jakie środki czyszczące są odpowiednie w odniesieniu do poszczególnych powierzchni i części, można znaleźć w odnośnych instrukcjach czyszczenia.

### 13.2 Czyszczenie urządzenia

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

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Urządzenie i jego części, które można dotknąć, nagrzewają się.

- ▶ Zachować ostrożność, aby uniknąć dotknięcia gorących elementów.
- ▶ Nie pozwalać, aby dzieci poniżej 8 roku życia zbliżyły się do urządzenia.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

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

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

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia elementów lub powierzchni urządzenia.
3. Jeśli nie podano innych wskazówek:
  - Elementy urządzenia czyścić zmywakiem oraz gorącą wodą z detergentem.
  - Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

### 13.3 Czyszczenie komory piekarnika

#### **UWAGA!**

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić komorę gotowania.

- ▶ Nie używać sprayów do piekarnika, środków do szorowania ani innych agresywnych środków do czyszczenia piekarników.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. Czyścić gorącą wodą z detergentem lub roztworem wody z octem.
3. W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników. Środek do czyszczenia piekarników stosować wyłącznie w zimnej komorze gotowania.

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

4. Komorę gotowania wyrzeć miękką ściereczką.
5. Pozostawić komorę gotowania do wyschnięcia przy otwartych drzwiach.

#### **Czyszczenie zagłębienia w komorze piekarnika**

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*

#### **2. UWAGA!**

Woda może dostać się przez napęd talerza obrotowego do środka urządzenia i uszkodzić je.

- ▶ Nigdy nie czyścić zagłębienia w komorze piekarnika za pomocą mokrej ściereczki.

Zagłębienie w komorze piekarnika czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki.

#### **Czyszczenie talerza obrotowego**

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. Wyjąć talerz obrotowy.
3. Talerz obrotowy czyścić miękkim zmywakiem z gorącą wodą z detergentem.
4. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.
5. Ponownie włożyć talerz obrotowy. Upewnić się, że talerz obrotowy jest prawidłowo zamocowany.

### 13.4 Czyszczenie frontu urządzenia

#### **UWAGA!**

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić front urządzenia.

- ▶ Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb skrobaków metalowych ani skrobaczek do szkła.
- ▶ W celu uniknięcia korozji na frontach ze stali nierdzewnej natychmiast usuwać z nich osady z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka.
- ▶ W przypadku powierzchni ze stali nierdzewnej stosować specjalne środki do pielęgnacji stali nierdzewnej, przeznaczone do czyszczenia rozgrzanych powierzchni.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. Front urządzenia czyścić gorącą wodą z detergentem i zmywakiem.  
**Uwaga:** Nieznaczne różnice kolorów z przodu urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, np. szkła, tworzyw sztucznych lub metalu.
3. W przypadku frontów ze stali nierdzewnej rozprowadzić miękką ściereczką cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.  
Środki do pielęgnacji stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub w sklepie specjalistycznym.
4. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

### 13.5 Czyszczenie panelu obsługi

#### UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić panel obsługi.

- ▶ Nigdy nie wycierać panelu obsługi n mokro.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. Panel obsługi czyścić ściereczką z mikrofibry lub miękką, wilgotną ściereczką.
3. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

### 13.6 Czyszczenie wyposażenia

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. Przypalone resztki potraw namoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki i gorącej wody z detergentem.
3. Wyposażenie czyścić gorącą wodą z detergentem oraz zmywakiem lub szczoteczką.
4. Rusz czyścić środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej lub myć w zmywarce do naczyń.  
W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników.
5. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

### 13.7 Czyszczenie uszczelki drzwi

#### UWAGA!

Niepoprawne czyszczenie może uszkodzić urządzenie.

- ▶ Nie używać skrobaczek do metalu czy szkła do czyszczenia.

- ▶ Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 58*
2. Uszczelkę drzwi dokładnie wyczyścić gorącym roztworem wody z detergentem oraz miękką ściereczką.
3. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

### 13.8 Ręczne osuszanie komory piekarnika

#### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

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

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

### 13.9 Funkcja wspomaganie czyszczenia

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

#### Ustawianie funkcji wspomaganie czyszczenia

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

## 14 Usuwanie usterek

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

#### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

#### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

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

## 14.1 Zakłócenia działania

| Usterka   | Przyczyna i rozwiązywanie problemów   |
|---|---|
| Urządzenie nie działa.  | <p>Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.</li> </ul> <p>Uszkodzony bezpiecznik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</li> </ul> <p>Przerwa w dostawie prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.</li> </ul> <p>Zakłócenie działania</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</li> <li>2. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik.</li> <li>✓ Jeżeli usterka miała charakter jednorazowy, komunikat znika.</li> <li>3. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie.<br/>→ "Serwis", Strona 76</li> </ol> |
| Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu miga dwukropek.                    | <p>W ustawieniach podstawowych aktywowany jest tryb demo.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłączyć urządzenie od zasilania, wyłączając na krótko bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</li> <li>2. W ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych.</li> </ol>   |
| Tryb mikrofal zostaje przerwany.  | <p>Zakłócenie działania</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</li> <li>2. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik.</li> <li>✓ Jeżeli usterka miała charakter jednorazowy, komunikat znika.</li> <li>3. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie.<br/>→ "Serwis", Strona 76</li> </ol>   |
| Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle.                                     | <p>Ustawiona moc mikrofal jest zbyt mała.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ustawić większą moc mikrofal.</li> </ul> <p>Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ustawić dłuższy czas trwania.<br/>W przypadku dwukrotnie większej ilości produktów wymagane jest podwojenie czasu.</li> </ul> <p>Potrawy są chłodniejsze niż zwykle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ W trakcie podgrzewania obrócić lub zamieszać potrawę.</li> </ul>  |
| Kuchenka mikrofalowa nie działa.  | <p>Drzwi nie są dokładnie zamknięte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiami.</li> </ul> <p>Nie naciśnięto .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nacisnąć .</li> </ul>  |
| Na wyświetlaczu miga 12:00 i świeci się symbol ☹.                               | <p>Przerwa w dostawie prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ponownie ustawić godzinę.<br/>→ "Ustawianie godziny", Strona 49</li> </ul>  |
| Urządzenie nie zostało uruchomione. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania. | <p>Nie naciśnięto .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nacisnąć .</li> </ul>  |

## 14.2 Wskazówki na wyświetlaczu

| Usterka                                    | Przyczyna i rozwiązywanie problemów   |
|--|---|
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E 1. | <p>Aktywowany został termiczny wyłącznik bezpieczeństwa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wezwać serwis.<br/>→ "Serwis", Strona 76</li> </ul> |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E 2. | <p>Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nacisnąć dowolny przycisk.</li> </ul>            |

| Usterka                                    | Przyczyna i rozwiązywanie problemów  |
|--|--|
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E3.  | Funkcja piekarnika jest zakłócona<br>▶ Wezwać serwis.<br>→ "Serwis", Strona 76                     |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E4.  | Aktywowany został termiczny wyłącznik bezpieczeństwa.<br>▶ Wezwać serwis.<br>→ "Serwis", Strona 76 |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E11. | Wilgoć na pulpicie obsługi.<br>▶ Osuszyć pulpit obsługi.   |
| Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E17. | Szybkie nagrzewanie nie powiodło się<br>▶ Wezwać serwis.<br>→ "Serwis", Strona 76                  |

## 15 Utylizacja

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

### 15.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.  
Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



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

## 16 Tak to działa

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

### 16.1 Optymalny sposób postępowania

Tutaj opisany jest krok po kroku sposób postępowania, który umożliwi najbardziej efektywne wykorzystanie zalecanych ustawień. Zamieszczone są informacje na temat wielu potraw wraz ze wskazówkami dotyczącymi optymalnego używania i regulowania urządzenia.

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

**Wymaganie:** Komora piekarnika jest zimna.

- Wybrać odpowiednie danie z przeglądu.

#### Wskazówki

- W przypadku używania urządzenia po raz pierwszy, uwzględnić podstawowe zasady oraz informacje:
    - → "Bezpieczeństwo", Oldal 39
    - → "Oszczędzanie energii", Oldal 44
    - → "Skropliny", Oldal 48
  - Jeśli nie uda się znaleźć dokładnie takiego dania lub zastosowania, o jakie chodziło, należy sugerować się opisem przygotowania podobnej potrawy.
- Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
  - Wybrać odpowiednie naczynie i wyposażenie.
    - Użyć dołączonego wyposażenia.
 Używać naczyń i elementów wyposażenia, które są podane w zalecanych ustawieniach. Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.
  - Urządzenie nagrzewać wyłącznie, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach.
    - Wyposażenie wyłożyć papierem do pieczenia dopiero po rozgrzaniu.
  - Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
  - ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**  
Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.
    - ▶ Do wyjmowania naczyń lub wyposażenia z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.
  - ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**  
Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.
    - ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
    - ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.
 Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

### 16.2 Wskazówki umożliwiające ograniczenie powstawania akrylamidu

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

| Potrawa                      | Porada   |
|------------------------------|--|
| Informacje ogólne            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki.</li> <li>■ Potrawy należy zrumienić na kolor złoty, nie za ciemny.</li> <li>■ Używać dużych, grubych kawałków. Zawierają one mniej akrylamidu.</li> </ul> |
| Wypieki i ciasteczka         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić Gorące powietrze i temperaturę maks. 180°C.</li> <li>■ Wypieki i ciasteczka smarować jajkiem lub żółtkiem. W ten sposób ograniczone jest powstawanie akrylamidu.</li> </ul>                               |
| Frytki pieczone w piekarniku | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Frytki rozłożyć równomiernie na blasze w jednej warstwie.</li> <li>■ Piec co najmniej 400 g na blachę, aby frytki nie stały się suche.</li> </ul>   |

### 16.3 Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie z wykorzystaniem mikrofal

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

#### Porady dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania z wykorzystaniem mikrofal

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

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

## Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania przy użyciu kuchenki mikrofalowej.

### Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, bez pokrywki.
- W międzyczasie 2-3 razy zamieszać lub obrócić potrawy. Przy obracaniu wyłączyć wodę powstającą podczas rozmrażania.
- Po rozmrożeniu potrawy odczekać 10-60 minut.
- Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia aluminiowa nie może dotykać ścianek komory piekarnika. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.
- Zamrożone artykuły spożywcze postawić na ruszcie w naczyniu bez przykrywki.
- Postawić naczynie na środku niskiego rusztu, aby mikrofały mogły dotrzeć do potrawy ze wszystkich stron.

| Potrawa  | Waga w g | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min               |
|--|----------|------------------|----------------------------------|
| Mięso wołowe w całości, cielęce lub wieprzowe z kośćmi i bez | 800      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 15 <sup>1</sup><br>2. 10 - 20 |
| Mięso wołowe w całości, cielęce lub wieprzowe z kośćmi i bez | 1000     | 1. 180<br>2. 90  | 1. 20 <sup>1</sup><br>2. 15 - 25 |
| Mięso wołowe w całości, cielęce lub wieprzowe z kośćmi i bez | 1500     | 1. 180<br>2. 90  | 1. 30 <sup>1</sup><br>2. 20 - 30 |
| Mięso wołowe w kawałkach lub plastry cielęciny lub wieprzowe | 200      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 3 <sup>2</sup><br>2. 10 - 15  |
| Mięso wołowe w kawałkach lub plastry cielęciny lub wieprzowe | 500      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 5 <sup>2</sup><br>2. 15 - 20  |
| Mięso wołowe w kawałkach lub plastry cielęciny lub wieprzowe | 800      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 8 <sup>2</sup><br>2. 15 - 20  |
| Mięso mielone, mieszane <sup>3, 4</sup>                      | 200      | 90               | 10 <sup>1</sup>                  |
| Mięso mielone, mieszane <sup>3, 4</sup>                      | 500      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 5 <sup>1</sup><br>2. 10 - 15  |
| Mięso mielone, mieszane <sup>3, 4</sup>                      | 800      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 8 <sup>1</sup><br>2. 15 - 20  |
| Drób i części drobiu <sup>5</sup>                            | 600      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 8<br>2. 10 - 15               |
| Drób i części drobiu <sup>5</sup>                            | 1200     | 1. 180<br>2. 90  | 1. 15<br>2. 25 - 30              |
| Kaczka   | 2000     | 1. 180<br>2. 90  | 1. 20 <sup>1</sup><br>2. 30 - 40 |
| Filet rybny, kotlet rybny lub plastry ryby <sup>5</sup>      | 400      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 5<br>2. 10 - 15               |

<sup>1</sup> Kilkakrotnie obrócić potrawę.

<sup>2</sup> Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.

<sup>3</sup> Potrawy zamrażać na płasko.

<sup>4</sup> Już rozmrożone mięso wyjmować.

<sup>5</sup> Porozdzielać rozmrożone części.

<sup>6</sup> Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

<sup>7</sup> Całkowicie usunąć opakowanie.

<sup>8</sup> Od czasu do czasu obrócić potrawę.

<sup>9</sup> Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.

<sup>10</sup> Porozdzielać kawałki ciasta.

| Potrawa  | Waga w g | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min               |
|--|----------|------------------|----------------------------------|
| Ryba w całości   | 300      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 3<br>2. 10 - 15               |
| Ryba w całości   | 600      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 8<br>2. 10 - 15               |
| Warzywa, np. groszek                                     | 300      | 180              | 10 - 15                          |
| Warzywa, np. groch                                       | 600      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 10<br>2. 10 - 15 <sup>6</sup> |
| Owoce, np. maliny <sup>5</sup>                           | 300      | 180              | 7 - 10 <sup>6</sup>              |
| Owoce, np. maliny <sup>5</sup>                           | 500      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 8 <sup>6</sup><br>2. 5 - 10   |
| Masło, roztopianie <sup>7</sup>                          | 125      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 1<br>2. 2 - 4                 |
| Masło, roztopianie <sup>7</sup>                          | 250      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 1<br>2. 2 - 4                 |
| Chleb w całości  | 500      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 6<br>2. 5 - 10                |
| Chleb w całości  | 1000     | 1. 180<br>2. 90  | 1. 12 <sup>8</sup><br>2. 15 - 25 |
| Ciasto, suche, np. ciasto ucierane <sup>9, 10</sup>      | 500      | 90               | 15 - 20                          |
| Ciasto, suche, np. ciasto ucierane <sup>9, 10</sup>      | 750      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 5<br>2. 10 - 15               |
| Ciasto, mokre, np. ciasto z owocami, sernik <sup>9</sup> | 500      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 5<br>2. 10 - 15               |
| Ciasto, mokre, np. ciasto z owocami, sernik <sup>9</sup> | 750      | 1. 180<br>2. 90  | 1. 7<br>2. 10 - 15               |

<sup>1</sup> Kilkakrotnie obrócić potrawę.

<sup>2</sup> Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.

<sup>3</sup> Potrawy zamrażać na płasko.

<sup>4</sup> Już rozmrożone mięso wyjmować.

<sup>5</sup> Porozdzielać rozmrożone części.

<sup>6</sup> Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

<sup>7</sup> Całkowicie usunąć opakowanie.

<sup>8</sup> Od czasu do czasu obrócić potrawę.

<sup>9</sup> Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.

<sup>10</sup> Porozdzielać kawałki ciasta.

## Podgrzewanie głębokomrożonych potraw za pomocą kuchenki mikrofalowej

Przestrzegać zaleceń ustawień dla odgrzewania głębokomrożonych potraw za pomocą kuchenki mikrofalowej.

### Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką. Do przykrycia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- W międzyczasie potrawę 2-3<sup>o</sup>razy obrócić lub zamieszać.
- Po podgrzewaniu potraw odczekać 2 do 5 minut.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Oszczędnie używać soli i przypraw.
- Postawić naczynie na środku niskiego rusztu, aby mikrofałe mogły dotrzeć do potrawy ze wszystkich stron.

| Potrawa  | Waga w g  | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min |
|--|-----------|------------------|--------------------|
| Menu, potrawa na talerzu, danie gotowe z 2-3 składnikami | 300 - 400 | 600              | 10 - 15            |
| Zupa   | 400 - 500 | 600              | 8 - 10             |
| Potrawa jednogarnkowa                                    | 500       | 600              | 10 - 15            |

<sup>1</sup> Dodać do potrawy trochę płynu.

<sup>2</sup> Do naczynia wlać tyle wody, aby przykryć jego dno.

<sup>3</sup> Potrawę gotować, nie dodając wody.



| Potrawa   | Waga w g | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min |
|---|----------|------------------|--------------------|
| Potrawa jednogarnkowa                                 | 1000     | 600              | 20 - 25            |
| Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz         | 500      | 600              | 15 - 20            |
| Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz         | 1000     | 600              | 25 - 30            |
| Ryba, np. filety                                      | 400      | 600              | 10 - 15            |
| Ryba, np. filety                                      | 800      | 600              | 18 - 20            |
| Dodatki, np. ryż, makaron <sup>1</sup>                | 250      | 600              | 2 - 5              |
| Dodatki, np. ryż, makaron <sup>1</sup>                | 500      | 600              | 8 - 10             |
| Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka <sup>2</sup> | 300      | 600              | 8 - 10             |
| Warzywa, np. groch, brokuły, marchew <sup>2</sup>     | 600      | 600              | 15 - 20            |
| Szpinak ze śmietaną <sup>3</sup>                      | 450      | 600              | 11 - 16            |

<sup>1</sup> Dodać do potrawy trochę płynu.

<sup>2</sup> Do naczynia wlać tyle wody, aby przykryć jego dno.

<sup>3</sup> Potrawę gotować, nie dodając wody.

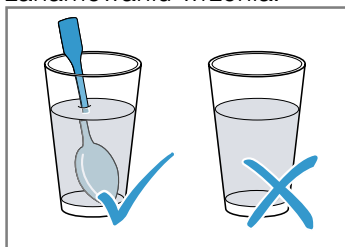
### Podgrzewanie z zastosowaniem mikrofal

Przestrzegać zaleceń ustawień dla podgrzewania za pomocą kuchenki mikrofalowej.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

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

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



#### **UWAGA!**

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

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

| Potrawa  | Waga w g  | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min   |
|--|-----------|------------------|----------------------|
| Menu, potrawa na talerzu, danie gotowe z 2-3 składnikami | 350 - 500 | 600              | 5 - 10               |
| Napoje <sup>1</sup>                                      | 150       | 900              | 1 - 2 <sup>2,3</sup> |
| Napoje <sup>1</sup>                                      | 300       | 900              | 2 - 3 <sup>2,3</sup> |
| Napoje <sup>1</sup>                                      | 500       | 900              | 3 - 4 <sup>2,3</sup> |

<sup>1</sup> Włożyć łyżkę do szklanki.

<sup>2</sup> Nie przegrzewać napojów alkoholowych.

<sup>3</sup> W międzyczasie kontrolować potrawę.

<sup>4</sup> Jedzenie dla dzieci podgrzewać bez smoczka i pokrywki.

<sup>5</sup> Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć potrawą.

<sup>6</sup> Koniecznie sprawdzić temperaturę.

<sup>7</sup> Plastry mięsa porozdzielać.

<sup>8</sup> Dodać do potrawy trochę płynu.

#### **Uwaga:**

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką. Do przykrycia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać.
- Po podgrzewaniu potraw odczekać 2 do 5 minut.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Pokarmy dla dzieci:
  - Butelki bez smoczków i pokrywek ustawić na ruszcie.
  - Po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć lub wymieszać.
  - Koniecznie sprawdzić temperaturę pokarmu.
- Postawić naczynie na środku niskiego rusztu, aby mikrofały mogły dotrzeć do potrawy ze wszystkich stron.

| Potrawa  | Waga w g | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min   |
|--|----------|------------------|----------------------|
| Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem <sup>4</sup> | 50       | 360              | ok. 1 <sup>5,6</sup> |
| Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem <sup>4</sup> | 100      | 360              | 1 - 2 <sup>5,6</sup> |
| Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem <sup>4</sup> | 200      | 360              | 2 - 3 <sup>5,6</sup> |
| Zupa 1 filiżanka                                       | 175      | 900              | 2 - 3                |
| Zupa, 2 filiżanki                                      | 2 x 175  | 900              | 4 - 5                |
| Zupa, 4 filiżanki                                      | 4 x 175  | 900              | 5 - 6                |
| Mięso w sosie <sup>7</sup>                             | 500      | 600              | 10 - 15              |
| Potrawa jednogarnkowa                                  | 400      | 600              | 5 - 10               |
| Potrawa jednogarnkowa                                  | 800      | 600              | 10 - 15              |
| Warzywa, 1 porcja <sup>8</sup>                         | 150 g    | 600              | 2 - 3                |
| Warzywa, 2 porcje <sup>8</sup>                         | 300 g    | 600              | 3 - 5                |

<sup>1</sup> Włożyć łyżkę do szklanki.

<sup>2</sup> Nie przegrzewać napojów alkoholowych.

<sup>3</sup> W międzyczasie kontrolować potrawę.

<sup>4</sup> Jedzenie dla dzieci podgrzewać bez smoczka i pokrywki.

<sup>5</sup> Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć potrawą.

<sup>6</sup> Koniecznie sprawdzić temperaturę.

<sup>7</sup> Plastry mięsa porozdzielać.

<sup>8</sup> Dodać do potrawy trochę płynu.

## Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia przy użyciu mikrofal.

### Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką. Do przykrycia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- Po podgrzewaniu potraw odczekać 2 do 5 minut.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Oszczędnie używać soli i przypraw.
- Postawić naczynie na środku niskiego rusztu, aby mikrofały mogły dotrzeć do potrawy ze wszystkich stron.
- Warzywa i ziemniaki pokroić na kawałki jednakowej wielkości. Na każde 100 g dodać 1-2 łyżki stołowe wody. Od czasu do czasu zamieszać.
- Do ryżu dodać podwójną ilość wody.

| Potrawa                                    | Waga w g         | Moc mikrofal w W             | Czas trwania w min                   |
|--|------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| Cały kurczak, świeży, bez wnętrzości       | 1500             | 600                          | 30 - 35 <sup>1</sup>                 |
| Filet rybny, świeży                        | 400              | 600                          | 5 - 10                               |
| Warzywa, świeże <sup>2</sup>               | 250              | 600                          | 5 - 10 <sup>3</sup>                  |
| Warzywa, świeże <sup>2</sup>               | 500              | 600                          | 10 - 15 <sup>3</sup>                 |
| Ziemniaki <sup>2</sup>                     | 250              | 600                          | 8 - 10 <sup>3</sup>                  |
| Ziemniaki <sup>2</sup>                     | 500              | 600                          | 11 - 14 <sup>3</sup>                 |
| Ziemniaki <sup>2</sup>                     | 750              | 600                          | 15 - 22 <sup>3</sup>                 |
| Ryż  | 125 <sup>4</sup> | <b>1.600</b><br><b>2.180</b> | <b>1.7 - 9</b><br><b>2.15 - 20</b>   |
| Ryż  | 250 <sup>4</sup> | <b>1.600</b><br><b>2.180</b> | <b>1.10 - 12</b><br><b>2.20 - 25</b> |
| Desery, np. pudding (instant) <sup>5</sup> | 500              | 600                          | 7 - 9                                |
| Owoce, kompot                              | 500              | 600                          | 9 - 12                               |

<sup>1</sup> Od czasu do czasu obrócić potrawę.

<sup>2</sup> Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości.

<sup>3</sup> Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

<sup>4</sup> Dodać podwójną ilość wody.

<sup>5</sup> Od czasu do czasu zamieszać trzepaczką 2-3 razy.

## Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia przy użyciu mikrofal.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

Przy otwieraniu torebki z popcornem, może pojawić się gorąca para.

- ▶ Ostrożnie otwierać torebkę z popcornem.
- ▶ Nigdy nie nastawiać pełnej mocy mikrofal.

### **Uwaga:**

Wskazówki dotyczące przyrządzania

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

| Potrawa  | Waga w g | Wyposażenie    | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min |
|--|----------|----------------|------------------|--------------------|
| Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej | 100      | Naczynia Ruszt | 600              | 3 - 5              |

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

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

| Cel   | Porada   |
|---|--|
| Potrawa jest zbyt sucha.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Skrócić czas trwania lub ustawić niższą moc mikrofal.</li> <li>■ Przykryć potrawę i dodać do niej więcej wody.</li> </ul> |
| Po upływie ustawionego czasu potrawa nadal nie jest rozmrożona, podgrzana lub ugotowana.                        | Wydłużyć czas trwania. Większe ilości i wysokie potrawy wymagają dłuższego przyrządzania.  |
| Po upływie ustawionego czasu potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Od czasu do czasu zamieszać.</li> <li>■ Zmniejszyć moc mikrofal i wydłużyć czas trwania.</li> </ul>                       |
| Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku nadal nierozmrożone.              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zmniejszyć moc mikrofal.</li> <li>■ Duże potrawy kilkakrotnie obracać podczas rozmrażania.</li> </ul>                     |

## 16.4 Ciasta i wypieki

Zalecane ustawienia do ciast i wypieków.

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

## Porady dotyczące pieczenia

W celu uzyskania żądanego rezultatu pieczenia warto korzystać z zamieszczonych poniżej rad.

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

## Ciasto w formach

### Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

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

| Potrawa  | Wyposażenie/naczynia                    | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w min. |
|--|---|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|
| Ciasto ucierane, proste  | Forma z kominkiem lub forma prostokątna |                | 170-180          | 90                    | 40-50               |
| Ciasto ucierane, delikatne, np. ciasto piaskowe <sup>1</sup>     | Forma z kominkiem lub forma prostokątna |                | 150-170          | -                     | 70-90               |
| Spód tortu z ciasta ucieranego                                   | Forma do tarty                          |                | 160-180          | -                     | 30-40               |
| Ciasto owocowe, delikatne, ucierane                              | Tortownica z kominkiem lub bez          |                | 170-180          | 90                    | 35-45               |
| Spód biszkoptowy z 2 jaj   | Ciemna tortownica                       |                | 160-170          | -                     | 20-25               |
| Spód biszkoptowy z 6 jaj   | Ciemna tortownica                       |                | 170-180          | -                     | 35-45               |
| Spód z ciasta kruchego, z krawędzią                              | Ciemna tortownica                       |                | 170-190          | -                     | 30-40               |
| Tort owocowy lub serowy ze spodem z ciasta kruchego <sup>1</sup> | 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 farszu                                  | 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 suchą wierzchnią warstwą                      | Okrągła blacha do pizzy                 |                | 160-180          | -                     | 50-60               |
| Ciasto drożdżowe z wilgotną wierzchnią warstwą                   | 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               |

<sup>1</sup> Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.

## Wypieki drobne

### Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

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

| Potrawa                    | Wyposażenie/naczynia          | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|----------------------------|-------------------------------|----------------|------------------|---------------------|
| 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               |

| Potrawa                       | Wyposażenie/naczynia    | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|-------------------------------|-------------------------|----------------|------------------|---------------------|
| 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

### Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

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

| Potrawa                             | Wyposażenie/naczynia    | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|-------------------------------------|-------------------------|----------------|------------------|---------------------|
| 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 z ciasta drożdżowego, słodkie | Okrągła blacha do pizzy | ☼              | 200-220          | 15-25               |

## Porady dotyczące następnego pieczenia

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

| Cel  | Porada  |
|--|---|
| Ciasto zapada się.                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania.</li> <li>▪ Następny razem dodać mniej płynu.<br/>Lub:</li> <li>▪ Zmniejszyć temperaturę pieczenia o 10°C i wydłużyć czas pieczenia.</li> </ul> |
| Ciasto jest zbyt suche.                        | Zwiększyć temperaturę pieczenia o 10°C i skrócić czas pieczenia.  |
| Całe ciasto jest zbyt jasne.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Skontrolować wysokość wsunięcia oraz wyposażenie.</li> <li>▪ Zwiększyć temperaturę pieczenia o 10°C.<br/>Lub:</li> <li>▪ Wydłużyć czas pieczenia.</li> </ul>   |
| Ciasto jest za jasne u góry, za ciemne u dołu. | Wsunąć ciasto o jeden poziom wyżej.   |
| Ciasto jest za ciemne u góry, za jasne u dołu. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wsunąć ciasto o jeden poziom niżej.</li> <li>▪ Zmniejszyć temperaturę pieczenia i wydłużyć czas pieczenia.</li> </ul>  |

| Cel  | Porada   |
|--|--|
| Wypiek jest nierównomiernie zrumieniony.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zmniejszyć temperaturę pieczenia.</li> <li>▪ Odpowiednio przyciąć papier do pieczenia.</li> <li>▪ Formę do pieczenia ustawić na środku.</li> <li>▪ Uformować niewielkie wypieki tej samej wielkości i grubości.</li> </ul>  |
| Ciasto wygląda od zewnątrz na upieczone, jednak wewnątrz jest niedopieczone. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zmniejszyć temperaturę pieczenia i wydłużyć czas pieczenia.</li> <li>▪ Dodać mniej płynu.<br/>Ciasto z wilgotną warstwą wierzchnią:</li> <li>▪ Podpiec spód.</li> <li>▪ Podpieczony spód posypać migdałami lub bułką tartą.</li> <li>▪ Ułożyć na spodzie warstwę wierzchnią.</li> </ul> |

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

## 16.5 Pieczenie mięs i grillowanie

Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia mięs i grillowania

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

### Pieczenie w naczyniu

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

### Ogólne informacje na temat pieczenia w naczyniu

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

### Naczynie bez pokrywki

Używać wysokiej formy do pieczenia.

### Naczynie z pokrywką

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

### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

- ▶ Podnieść pokrywę w taki sposób, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

### Uwagi

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

### Grillowanie

Grillowanie potraw, które powinny być chrupiące.

- Drzwi urządzenia muszą być zawsze zamknięte podczas grillowania.
- Nie podgrzewać piekarnika.
- Grillować kawałki o podobnej wadze i grubości. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste.
- Kawałki mięsa do grillowania należy układać bezpośrednio na ruszcie.
- Grillowane kawałki odwracać szpicami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem powoduje utratę soku i mięso będzie suche.
- Mięso posolić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę.

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

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

**Porady dotyczące pieczenia i duszenia**

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





| Cel                                    | Porada  |
|--|---|
| Zapobieganie wysychaniu chudego mięsa. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.</li> </ul> |
| Przygotowanie pieczeni ze słoniną.     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Słoninę ponacinać na krzyż.</li> <li>Mięso piec najpierw słoniną do dołu.</li> </ul>       |

| Cel  | Porada  |
|--|---|
| Komorza piekarnika powinna pozostać możliwie czysta.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Jeżeli potrawa przyrządzana jest w zamkniętej brytfannie, ustawić wyższą temperaturę.</li> </ul>   |
| Mięso powinno pozostać gorące i soczyste, np. rostbef. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gdy pieczeń jest gotowa, pozostawić ją na 10 minut w zamkniętej, wyłączonej komorze piekarnika. Ułatwi to rozprowadzenie soku w upieczonym mięsie. Jest to dodatkowy czas, którego nie uwzględniono w podanym czasie pieczenia.</li> <li>Gdy potrawa jest gotowa, owinać ją folią aluminiową.</li> </ul> |

**Wołowina****Uwaga:**

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw


- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Obrócić sztuftadę po 1/3 i 2/3 czasu. Na koniec pozostawić potrawy w komorze piekarnika na ok. 10 minut.
- Rostbef i steki wołowe obrócić po upływie połowy czasu pieczenia. Na koniec pozostawić potrawy w komorze piekarnika na ok. 10 minut.
- Obrócić steki po 2/3 czasu.

| Potrawa                                    | Wyposażenie/naczynia  | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w min. |
|--|-----------------------|---|------------------|-----------------------|---------------------|
| 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                | -                     | 10-25               |

**Cielęcina****Uwaga:**

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Po upływie połowy czasu obrócić pieczeń cielęcą. Na koniec pozostawić potrawy w komorze piekarnika na ok. 10 minut.

| Potrawa                                  | Wyposażenie/naczynia | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w min. |
|--|----------------------|---|------------------|-----------------------|---------------------|
| Pieczeń cielęcą i gicz cielęcą, ok. 1 kg | Naczynie z pokrywką  |  | 180-200          | -                     | 110-130             |
| Gicz cielęcą, ok. 1,5 kg                 | Naczynie z pokrywką  |  | 200-220          | -                     | 120-130             |

**Wieprzowina****Uwaga:**

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.

- Pieczeń bez słoniny obrócić po upływie połowy czasu pieczenia. Na koniec pozostawić pieczeń w komorze piekarnika na ok. 10 minut.
- Pieczeń włożyć do naczynia, słoniną do góry. Ponacinać słoninę. Nie obracać pieczeni. Na koniec pozostawić pieczeń w komorze piekarnika na ok. 10 minut.
- Nie obracać filetu wieprzowego i schabu peklowanego. Na koniec odstawić potrawę na około 5 minut.
- Steki z karkówki po upływie 2/3 czasu.

| Potrawa  | Wyposażenie/naczynia  | Rodzaj grzania | Temperatura w °C / stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w min. |
|--|-----------------------|----------------|--|-----------------------|---------------------|
| Pieczeń bez słoniny, np. karkówka, ok. 750 g                                 | Naczynie z pokrywką   |                | 220-230                                | 180                   | 40-50               |
| Pieczeń wieprzowa ze skórą, np. łopatka, 1,5 kg<br>→ "Pieczenie", Strona 000 | Naczynie bez pokrywki |                | 190-210                                | -                     | 130-150             |
| Filet wieprzowy, ok. 500 g<br>→ "Pieczenie", Strona 000                      | Naczynie z pokrywką   |                | 220-230                                | 90                    | 25-30               |
| Pieczeń wieprzowa, chuda, ok. 1 kg<br>→ "Pieczenie", Strona 000              | Naczynie z pokrywką   |                | 210-230                                | 90                    | 60-80               |
| Schab peklowany, z kością, ok. 1 kg<br>→ "Pieczenie", Strona 000             | Naczynie bez pokrywki | -              | -                                      | 360                   | 45                  |
| Stek z karkówki, 2 cm grubości<br>→ "Grillowanie", Strona 000                |                       |                | 3                                      | -                     | 15-20<br>10-15      |

## Jagnięcina

### Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Udziec jagnięcy obrócić po upływie połowy czasu.

| Potrawa   | Wyposażenie/naczynia  | Rodzaj grzania | Temperatura w °C / stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w min. |
|---|-----------------------|----------------|--|-----------------------|---------------------|
| Schab jagnięcy z kością, ok 1 kg                          | Naczynie bez pokrywki |                | 210-230                                | -                     | 40-50               |
| Udziec jagnięcy bez kości, średnio wypieczony, ok. 1,5 kg | Naczynie z pokrywką   |                | 190-210                                | -                     | 90-95               |

## Pozostałe potrawy mięsne

### Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

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

| Potrawa   | Wyposażenie/naczynia  | Rodzaj grzania | Temperatura w °C / stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w min. |
|---|-----------------------|----------------|--|-----------------------|---------------------|
| Pieczeń rzymska, ok. 1 kg<br>→ "Pieczenie", Strona 000                                | Naczynie bez pokrywki |                | 180-200                                | 600+180               | -                   |
| Kiełbaski do grillowania, 4 do 6 sztuk, każda po 150 g<br>→ "Grillowanie", Strona 000 | -                     |                | 3                                      | -                     | 10-15               |



**Drób****Uwaga:**

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Całe kurczaki układać piersią do dołu. Obrócić po upływie 2/3 czasu.
- Pularde ułożyć piersią do dołu. Po 30 minutach obrócić i nastawić moc mikrofal na 180 Watt.
- Połówki kurczaka, części kurczaków, pierś z kaczki i pierś z gęsi układać skórą do góry. Nie obracać potraw.
- Udka gęsi obrócić po upływie połowy czasu. Ponakłuwać skórę.
- Pierś z indyka i udziec indyka układać skórą do dołu. Obrócić po upływie 2/3 czasu.

| Potrawa   | Wyposażenie/naczynia  | Rodzaj grzania | Temperatura w °C / stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w min. |
|---|-----------------------|----------------|--|-----------------------|---------------------|
| Kurczak, cały, ok. 1,2 kg                               | Naczynie z pokrywką   |                | 220-230                                | 360                   | 35-45               |
| Pularda, w całości, ok. 1,6 kg                          | Naczynie z pokrywką   |                | 220-230                                | 360<br>180            | 30<br>20-30         |
| Kurczak, połówki, po 500 g                              | Naczynie bez pokrywki |                | 180-200                                | 360                   | 30-35               |
| Kawałki kurczaka, ok. 800 g                             | Naczynie bez pokrywki |                | 210-230                                | 360                   | 20-30               |
| Pierś kurczaka ze skórą i kością, 2 szt., ok. 350-450 g | Naczynie bez pokrywki |                | 190-210                                | 180                   | 30-40               |
| Pierś kaczki ze skórą, 2 sztuki, po 300-400 g           | Naczynie bez pokrywki |                | 3                                      | 90                    | 20-30               |
| Pierś gęsi, 2 sztuki, po 500 g                          | Naczynie bez pokrywki |                | 210-230                                | 90                    | 25-30               |
| Udka gęsi, 4 sztuki, ok. 1,5 kg                         | Naczynie bez pokrywki |                | 210-230                                | 180                   | 30-40               |
| Pierś indyka, ok. 1 kg                                  | Naczynie z pokrywką   |                | 200-220                                | -                     | 90-100              |
| Udziec indyka, ok. 1,3 kg                               | Naczynie z pokrywką   |                | 200-220                                | 180                   | 50-60               |

**Ryby****Uwaga:**

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

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

| Potrawa  | Wyposażenie/naczynia | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|--|----------------------|----------------|------------------|---------------------|
| 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 następnego pieczenia**

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

| Cel   | Porada  |
|---|---|
| Pieczeń jest zbyt ciemna i miejscami ma przypieczoną skórę. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wybrać niższą temperaturę.</li> <li>▪ Skrócić czas pieczenia.</li> </ul> |
| Pieczeń jest zbyt sucha.                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wybrać niższą temperaturę.</li> <li>▪ Skrócić czas pieczenia.</li> </ul> |

| Cel   | Porada   |
|---|--|
| Warstwa chrupiącej skórki jest zbyt cienka. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zwiększyć temperaturę.</li> <li>▪ Po upływie czasu pieczenia włączyć na krótko funkcję grilla.</li> </ul> |
| Sos pieczeniowy jest przypalony.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Wybrać mniejsze naczynie.</li> <li>▪ Podczas pieczenia dodać więcej płynu.</li> </ul>                     |

| Cel  | Porada  |
|--|---|
| Sos pieczeniowy jest zbyt jasny lub zbyt wodnisty. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ W celu odparowania większej ilości płynu wybrać większe naczynie.</li> <li>■ Podczas pieczenia dodać mniej płynu.</li> </ul> |

| Cel                                  | Porada  |
|--------------------------------------|---|
| Mięso przypala się podczas duszenia. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sprawdzić, czy pokrywa jest szczelna i dopasowana do naczynia.</li> <li>■ Zmniejszyć temperaturę.</li> <li>■ Podczas duszenia podlewać mięso.</li> </ul>                     |
| Pieczeń nie jest dopieczona.         | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pokroić pieczeń.</li> <li>■ Przygotować sos w naczyniu do pieczenia.</li> <li>■ Włożyć plastry pieczeni do sosu.</li> <li>■ Dogotować mięso przy użyciu mikrofal.</li> </ul> |

## 16.6 Zapiekanki

### Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

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

| Potrawa   | Wyposażenie/naczynia  | Rodzaj grzania | Temperatura w °C | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w min. |
|---|-----------------------|----------------|------------------|-----------------------|---------------------|
| Zapiekanka na słodko, ok. 1,5 kg                          | Naczynie bez pokrywki |                | 140-160          | 360                   | 25-35               |
| Zapiekanka pikantna z gotowanych składników, ok. 1 kg     | Naczynie bez pokrywki |                | 150-170          | 600                   | 20-25               |
| Lasagne, świeża   | Naczynie bez pokrywki |                | 200-220          | 360                   | 25-35               |
| Zapiekanka ziemniaczana z surowych składników, ok. 1,1 kg | Naczynie bez pokrywki |                | 180-200          | 600                   | 25-30               |
| Tosty zapiekane, 4 sztuki                                 | Wysoki ruszt          |                | 3                | -                     | 8-10                |




## 16.7 Mrożone produkty gotowe

### Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.
- Nie kłaść na sobie frytek, krokietów i rösti a po upływie połowy czasu obrócić.
- Artykuły spożywcze układać bezpośrednio na talerzu obrotowym.
- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.

| Potrawa                 | Wyposażenie/naczynia | Rodzaj grzania | Temperatura w °C / stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w min. |
|-------------------------|----------------------|----------------|--|-----------------------|---------------------|
| Pizza z cienkim spodem  | Talerz obrotowy      |                | 220-230                                | -                     | 10-15               |
| Pizza na grubym spodzie | Talerz obrotowy      |                | -                                      | 600                   | 3                   |
| Minipizza               | Talerz obrotowy      |                | 220-230                                | -                     | 10-15               |
| Pizza-bagietka          | Talerz obrotowy      |                | -                                      | 600                   | 2                   |
|                         |                      |                | 220-230                                | -                     | 13-18               |

| Potrawa                               | Wyposażenie/naczynia | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C / stopień mocy grilla | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w min. |
|---------------------------------------|----------------------|---|--|-----------------------|---------------------|
| 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 bagietka do pieczenia       | Niski ruszt          |  | 170-180                                | -                     | 13-18               |
| Paluszki rybne                        | Talerz obrotowy      |  | 210-230                                | -                     | 10-20               |
| Paluszki z kurczaka, nugety           | 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               |

## 16.8 Potrawy testowe

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

### Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania przy użyciu kuchenki mikrofalowej.

| Potrawa | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min | Wskazówka  |
|---------|------------------|--------------------|--|
| Mięso   | 1.180<br>2.90    | 1.5<br>2.10 - 15   | Ustawić naczynie żaroodporne, Ø 22 cm, na talerzu obrotowym. Po ok. 13 minutach usunąć rozmrożone mięso. |


### Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal



Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia przy użyciu mikrofal.

| Potrawa          | Moc mikrofal w W | Czas trwania w min     | Wskazówka  |
|------------------|------------------|------------------------|--|
| Mleczko jajeczne | 1.600<br>2.180   | 1.10 - 13<br>2.25 - 30 | Ustawić naczynie żaroodporne, 24 x 19 cm, na niskim ruszcie. |
| Biszkopt         | 600              | 9 - 10                 | Ustawić naczynie żaroodporne, Ø 22 cm, na niskim ruszcie.    |
| Pieczeń rzymska  | 600              | 18 - 23                | Ustawić naczynie żaroodporne, 28 cm, na niskim ruszcie.      |

### Gotowanie w połączeniu z mikrofalami

Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia przy użyciu mikrofal.



| Potrawa                 | Moc mikrofal w W | Rodzaj grzania  | Czas trwania w min | Temperatura w °C | Wskazówka   |
|-------------------------|------------------|---|--------------------|------------------|---|
| Zapiekanka ziemniaczana | 600              |  | 25 - 30            | 210-220          | Ustawić naczynie żaroodporne, Ø 22 cm, na niskim ruszcie. |

| Potrawa | Moc mikrofal w W | Rodzaj grzania  | Czas trwania w min | Temperatura w °C | Wskazówka   |
|---------|------------------|---|--------------------|------------------|---|
| Ciasto  | 180              |  | 15 - 20            | 180-200          | Ustawić naczynie żaroodporne, Ø 22 cm, na niskim ruszcie. |
| Ciasto  | 360              |  | 35 - 40            | 200-220          | Obrócić po upływie 2/3 czasu.                             |

## Pieczenie



Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia potraw testowych.

**Uwaga:** Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.

| Potrawa               | Wyposażenie/naczynia              | Rodzaj grzania  | Temperatura w °C | Czas trwania w min. |
|-----------------------|-----------------------------------|---|------------------|---------------------|
| Biskopt na wodzie     | Tortownica Ø 26 cm<br>Niski ruszt |  | 160-180          | 30-40               |
| Szarlotka z pierzynką | Tortownica Ø 20 cm<br>Niski ruszt |  | 190-210          | 50-60               |

## Grillowanie

Zalecane ustawienia dotyczące grillowania potraw testowych.

| Potrawa                      | Wyposażenie/naczynia | Rodzaj grzania  | Stopień mocy grilla | Czas trwania w min. |
|------------------------------|----------------------|---|---------------------|---------------------|
| Opiekanie tostów             | Wysoki ruszt         |  | 3                   | 4-5                 |
| Hamburger wołowy,<br>9 sztuk | Wysoki ruszt         |  | 3                   | 30-35               |

# 17 Serwis

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

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

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

Ten produkt zawiera źródła światła klasy energetycznej G. Źródła światła są dostępne jako części zamienne i mogą być wymieniane tylko przez odpowiednio przeszkolony i wykwalifikowany personel.

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

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

Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia.



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

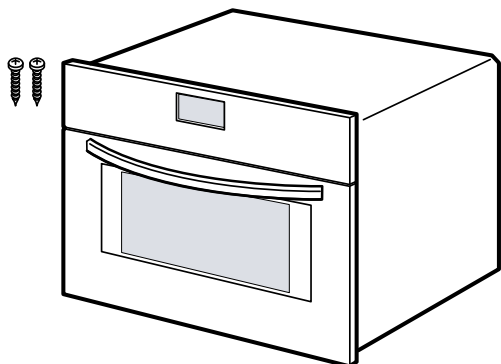
# 18 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



## 18.1 Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.



## ⚠ 18.2 Sichere Montage

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

- Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Przed uruchomieniem usunąć z komory gotowania oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.
- Przestrzegać wskazówek podanych na kartach dotyczących montażu elementów wyposażenia.
- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 90°C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 65°C.
- Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia. Usunąć wióry. Mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.
- Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

## ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Części, które są dostępne podczas montażu, mogą mieć ostre krawędzie i powodować skaleczenia.

- ▶ Nosić rękawice ochronne

## ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

- ▶ Nie używać przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.

## 18.3 Przyłącze elektryczne

Aby móc bezpiecznie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo wykonane instalacje stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Tylko wykwalifikowany elektryk może zainstalować gniazdo lub wymienić przewód przyłączeniowy, uwzględniając odpowiednie przepisy.
- ▶ Urządzenie podłączać tylko do gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym (uziemieniem), zamontowanego w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami.
- ▶ Jeśli po zabudowaniu nie będzie dostępu do wtyczki, wówczas w instalacji elektrycznej musi znajdować wielobiegunowy rozłącznik od sieci elektrycznej z rozwarciem styków wynoszącym minimum 3 mm. Montaż musi zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.

## 18.4 Meble do zabudowy

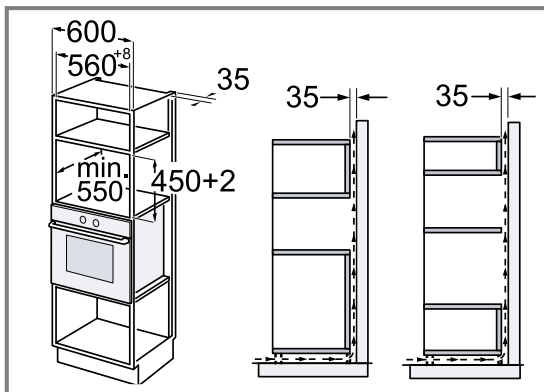
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. To urządzenie nie jest urządzeniem stacjonarnym i nie nadaje się do montażu w szafce.

Szafka do zabudowy nie może mieć tylnej ścianki. Odległość między ścianą a spodem szafki lub tylną ścianką szafki znajdującej się nad urządzeniem musi wynosić minimum 35 mm.

Szafka do zabudowy musi mieć z przodu otwór wentylacyjny o powierzchni 50 cm<sup>2</sup>. W tym celu przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną. Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych i otworów doprowadzających powietrze.

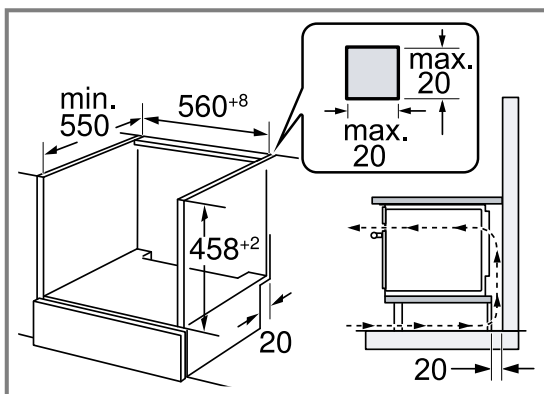
## 18.5 Montaż w szafce wysokiej

Przestrzegać wymiarów montażowych i odstępów bezpieczeństwa w szafce wysokiej.



## 18.6 Montaż pod blatem roboczym

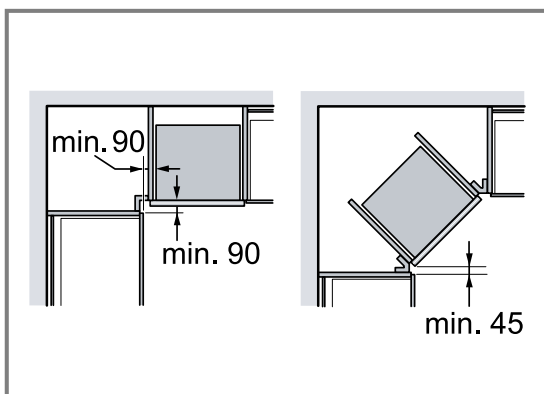
Podczas montażu pod blatem roboczym przestrzegać wymiarów montażowych i bezpiecznych odstępów.



W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających muszą być otwory wentylacyjne. Jeżeli urządzenie ma być zamontowane pod płytą grzewczą, przestrzegać instrukcji montażu.

## 18.7 Zabudowa narożna

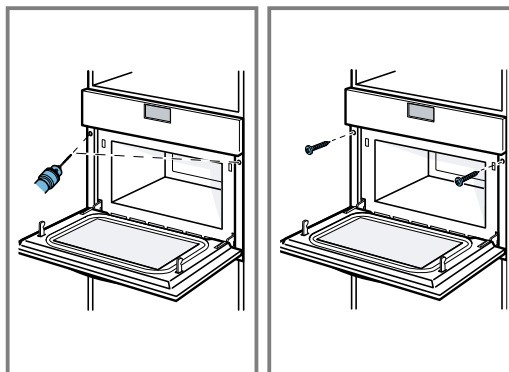
W przypadku zabudowy narożnej, przestrzegać wymiarów montażowych i bezpiecznych odstępów.



## 18.8 Montaż urządzenia

1. Ustawić urządzenie pośrodku.

2. Przykręcić urządzenie do mebla.



## 18.9 Demontaż urządzenia

1. Wyłączyć zasilanie urządzenia.
2. Odkręcić śruby mocujące.
3. Urządzenie lekko unieść i całkowicie wyciągnąć.

# Cuprins

## MANUAL DE UTILIZARE

|      |   |     |
|------|---|-----|
| 1    | <b>Siguranța</b> .....  | 79  |
| 2    | <b>Prevenirea pagubelor materiale</b> .....                     | 83  |
| 3    | <b>Protecția mediului și economisirea</b> .....                 | 83  |
| 4    | <b>Cunoașterea</b> .....  | 84  |
| 5    | <b>Accesorii</b> .....  | 87  |
| 6    | <b>Înainte de prima utilizare</b> .....                         | 88  |
| 7    | <b>Utilizarea de bază</b> .....                                 | 88  |
| 8    | <b>Cuptor cu microunde</b> .....                                | 89  |
| 9    | <b>Programele automate</b> .....                                | 92  |
| 10   | <b>Funcții de timp</b> .....                                    | 94  |
| 11   | <b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> ..... | 95  |
| 12   | <b>Setările de bază</b> .....                                   | 95  |
| 13   | <b>Curățare și îngrijire</b> .....                              | 96  |
| 14   | <b>Remediați defecțiunile</b> .....                             | 98  |
| 15   | <b>Evacuarea ca deșeu</b> .....                                 | 100 |
| 16   | <b>Procedați astfel</b> .....                                   | 100 |
| 17   | <b>Serviciul clienți</b> .....                                  | 115 |
| 18   | <b>INSTRUCȚIUNI DE MONTARE</b> .....                            | 116 |
| 18.2 | <b>Montarea în siguranță</b> .....                              | 116 |



## 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

### 1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum și informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

### 1.2 Utilizarea conform destinației

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

Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproșabilă la locul de instalare.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- în cazul uzului casnic și al utilizărilor similare, de exemplu: în bucătăriile pentru angajații din centrele comerciale, birouri și alte domenii comerciale; în medii agricole; de către clienții din hoteluri și alte clădiri rezidențiale; în pensiuni cu mic dejun inclus.
- până la o înălțime de 4000 m deasupra nivelului mării.

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

### 1.3 Limitare a cercului de utilizatori

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

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

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

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

## 1.4 Utilizarea în siguranță

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în interiorul cuptorului.
- ▶ Dacă iese fum, opriți aparatul sau scoateți ștecherul din priză și lăsați ușa aparatului închisă pentru a stinge eventualele flăcări. Resturile libere de alimente, grăsimea și zeama de friptură se pot aprinde.
- ▶ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesorii.

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

- ▶ La preîncălzire și în timpul preparării, nu așezați niciodată hârtie de copt peste accesorii fără ca aceasta să fie fixată.
- ▶ Hârtia de copt trebuie tăiată întotdeauna la dimensiunea corespunzătoare și așezată într-un vas sau într-o formă de copt.

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

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

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă.

- ▶ Se recomandă precauție, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuti la distanță.

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.

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

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

- ▶ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.
- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!**

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

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

- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

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

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

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

- ▶ Nu utilizați detergenți agresivi și abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii aparatului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

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

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor. Crăpăturile, cioburile sau fisurile în platanul rotativ din sticlă sunt periculoase.
- ▶ Nu loviți niciodată obiecte dure de platanul rotativ.
- ▶ Manevrați platanul rotativ cu grijă.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

- ▶ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu surse de căldură sau cu componentele fierbinți ale aparatului.



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

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

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

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Nu utilizați un aparat care are suprafața cu fisuri sau spartă.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ștecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

→ Pagina 115

### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!**

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici și se pot asfixia.

- ▶ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▶ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

## **1.5 Cuptor cu microunde**

CITIȚI CU ATENȚIE INFORMAȚIILE MPOR-  
TANTE PRIVIND SIGURANȚA ȘI PĂSTRAȚILE  
ÎN VEDEREA CONSULTĂRII ULTERIOARE

### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

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

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

- ▶ Nu uscați alimente sau articole de îmbrăcăminte în interiorul aparatului.

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

Alimentele, ambalajele și recipientele în care se află acestea 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, de exemplu, pâinea, nu trebuie niciodată dezghețate sau încălzite la o treaptă de putere prea mare a microundelor sau pentru un timp prea îndelungat.

Uleiul alimentar se poate aprinde.

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

### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de explozie!**

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

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

### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

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

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

Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluși.

- ▶ Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluși în vase închise.
- ▶ Îndepărtați întotdeauna capacul sau tetina.
- ▶ După încălzire, amestecați sau agitați bine.

- ▶ Verificați temperatura înainte de a oferi mâncarea copilului.  
Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic.

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

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

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

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

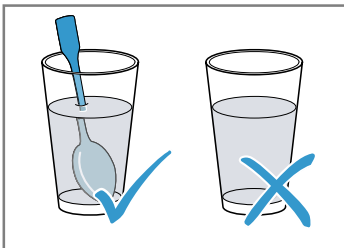
Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede și a altor articole similare duce la arsuri.

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

### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!**

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapor. Acționați cu atenție chiar și în cazul unei mișcări mici 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.



### **⚠ AVERTISMENT – 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 genera scânteii. Aparatul poate suferi deteriorări.

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

### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Aparatul funcționează cu tensiune înaltă.

- ▶ Nu înlăturați niciodată carcasa.

### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de afectare gravă a sănătății!**

În cazul curățării necorespunzătoare, suprafața aparatului poate suferi deteriorări, durata de viață a aparatului se poate reduce și pot rezulta situații periculoase, de exemplu, ieșirea energiei produse de microunde.

- ▶ Curățați cu regularitate aparatul și îndepărtați imediat resturile de alimente.
- ▶ Mențineți întotdeauna curate interiorul cuptorului, garnitura ușii, ușa și balamaua ușii.  
→ "Curățare și îngrijire", Pagina 96

Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa acestuia sau garnitura ușii este deteriorată. Este posibil ca energia produsă de microunde să iasă.

- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa cuptorului, garnitura ușii sau cadrul din plastic al ușii prezintă deteriorări.
- ▶ Reparațiile trebuie efectuate numai de unitatea de service abilitată.

La aparatele fără carcasă este emisă energie produsă de microunde.

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

## 2 Prevenirea pagubelor materiale

### 2.1 Generalități

#### ATENȚIE!

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

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

Umiditatea prelungită din interiorul aparatului duce la coroziune.

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

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

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

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

- ▶ Mențineți garnitura întotdeauna curată.
  - ▶ Nu utilizați niciodată aparatul cu o garnitură de etanșare deteriorată sau fără garnitură de etanșare.
- În cazul utilizării ușii cuptorului pe post de suprafață de așezare sau de depozitare, aceasta poate suferi deteriorări.

- ▶ Nu vă urcați, nu vă așezați, nu agățați și nu sprijiniți obiecte pe ușa aparatului.

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

- ▶ Introduceți întotdeauna accesoriile până la opritor în interiorul aparatului.

### 2.2 Cuptor cu microunde

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați cuptorul cu microunde.

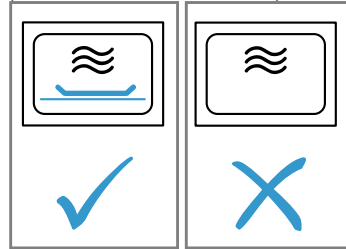
#### ATENȚIE!

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

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

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

- ▶ Nu utilizați veselă din aluminiu în aparat.
- ▶ Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină.
- ▶ Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde dacă nu există preparate în interiorul acestuia. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă.



Prepararea multiplă, succesivă de popcorn la microunde la o treaptă de putere prea mare a microundelor poate determina deteriorarea interiorului cuptorului.

- ▶ Lăsați aparatul să se răcească timp de mai multe minute între procesele de preparare.
- ▶ Nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor.
- ▶ Utilizați o putere de maximum 600 W.
- ▶ Așezați întotdeauna punga cu popcorn pe o farfurie din sticlă.

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

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

Pătrunderea lichidului în interiorul aparatului poate deteriora sistemul de acționare al platoului rotativ.

- ▶ Supravegheați procesul de preparare.
- ▶ Folosiți inițial o durată mai scurtă, apoi măriți durata dacă este necesar.
- ▶ Nu folosiți niciodată aparatul fără platoul rotativ.

Vesela neadecvată poate cauza deteriorări.

- ▶ În cazul utilizării grillului, modulul de funcționare combinat cu microunde sau aerului fierbinte, folosiți numai veselă care rezistă la temperaturi înalte.

## 3 Protecția mediului și economisirea

### 3.1 Predarea la deșeurile a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

- ▶ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

### 3.2 Economisirea de energie

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

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

- Dacă optați să nu preîncălziți aparatul, realizați o economie energetică de 20%.

Utilizați forme de copt de culoare închisă, vopsite în negru sau emailate.

- Formele de copt absorb foarte bine căldura.

Deschideți ușa aparatului cât mai rar posibil în timpul funcționării acestuia.

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

În cazul unui număr mai mare de alimente, acestea pot fi coapte succesiv sau în paralel.

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

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

- Căldura reziduală poate fi utilizată pentru finalizarea preparării.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.

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

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

- Astfel, se economisește energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

#### Notă:

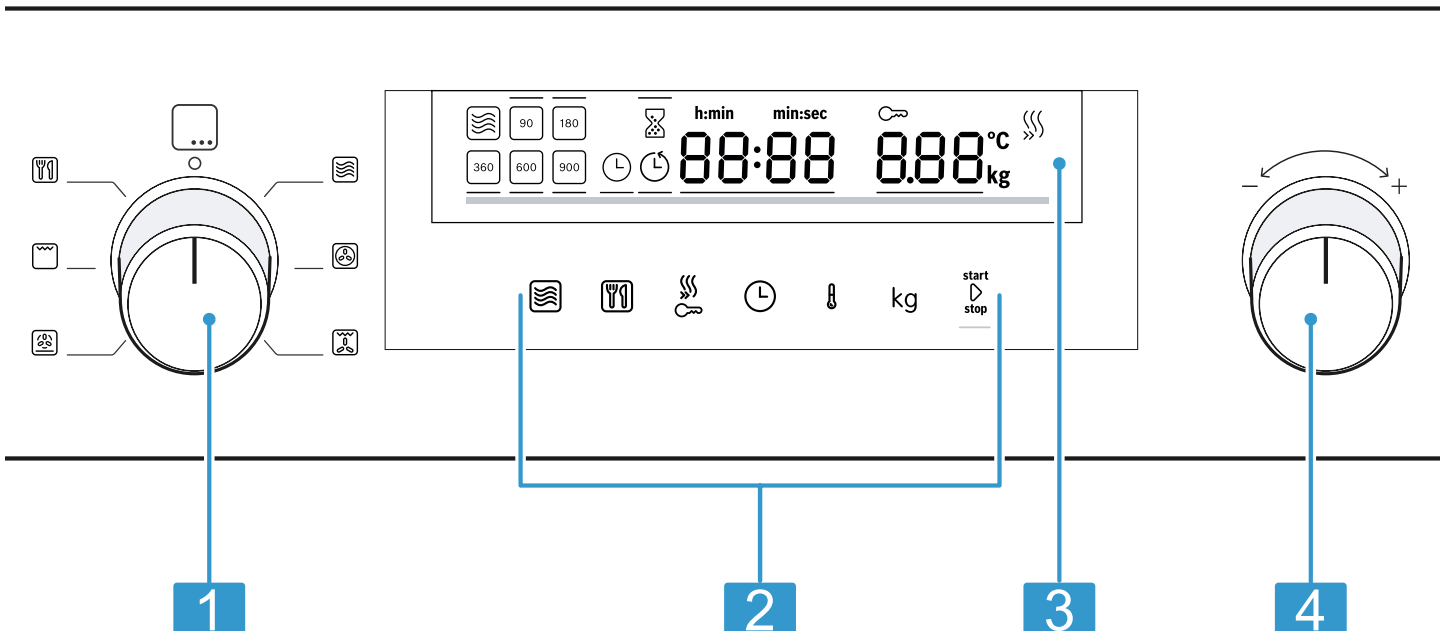
Aparatul necesită:

- max. 1 W în regimul de funcționare, cu display-ul activat
- max. 0,5 W în regimul de funcționare, cu display-ul dezactivat

## 4 Cunoașterea

### 4.1 Elemente de acțiune

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



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

**1** Selector de funcții

**2** Câmpuri tactile

3 Display

4 Selector rotativ

**Selector de funcții**

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

La unele variante de aparate, selectorul de funcții este retractabil.

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

**Câmpuri tactile**

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

| Simbol     | Nume  | Utilizare   |
|------------|---|---|
|            | Cuptor cu microunde   | Selectați treptele de putere ale cuptorului cu microunde sau funcția de microunde pentru a porni modul de încălzire.  |
|            | Programele automate   | Accesați modul de selectare a programelor automate.   |
|            | Preîncălzirea rapidă/Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor | Apăsare scurtă: activarea sau dezactivarea preîncălzirii rapide.<br>Apăsare lungă: activarea sau dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor. |
|            | Funcții de timp   | Setați temporizatorul, durata sau ora.  |
|            | Temperatură   | Selectați reglarea temperaturii.  |
| kg         | Greutate  | Selectați reglarea greutății.   |
| start▶stop | Pornire/Oprire  | Apăsare scurtă: porniți sau opriți funcționarea.<br>Apăsare lungă: finalizați funcționarea. Setările sunt resetate.   |

**Display**

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

**Selector rotativ**

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

La unele variante de aparate, selectorul rotativ este retractabil.

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

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



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

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

**Elemente de pe display**

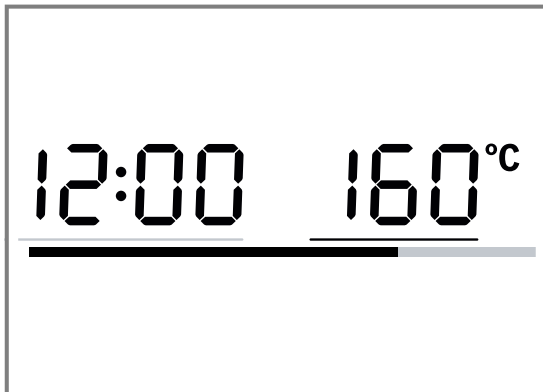
În continuare sunt prezentate explicații pe scurt cu privire la diversele elemente de pe display.

| Simbol  | Nume           | Semnificație  |
|---------|----------------|---|
|         | Temporizator   | Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează temporizatorul. |
|         | Durata         | Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează durata.         |
|         | Ora            | Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează ora.            |
| h:min   | Ore/Minute     | Timpul este indicat în ore și minute.                             |
| min:sec | Minute/Secunde | Timpul este indicat în minute și secunde.                         |

| Simbol   | Nume   | Semnificație  |
|--|--|---|
|  | Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor | Dacă simbolul este marcat, înseamnă că sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat. |
|  | Încălzire rapidă                                   | Dacă simbolul este marcat, înseamnă că încălzirea rapidă este activată.                                 |
| °C   | Temperatură  | Temperatura este indicată în °C.  |
| kg   | Greutate   | Greutatea este indicată în kilograme.   |

### Indicatorul de temperatură

Indicatorul de temperatură prezintă progresul procesului de încălzire.



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

În cazul microundelor, indicatorul de temperatură nu se activează.







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

### Modul de funcționare pe timp de noapte

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

## 4.2 Moduri de încălzire

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

| Simbol   | Nume                       | Temperatură/<br>Trepțe   | Utilizare  |
|--|----------------------------|--|--|
|  | Cuptor cu microunde        | Puterile pentru microunde:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 90 W</li> <li>▪ 180 W</li> <li>▪ 360 W</li> <li>▪ 600 W</li> <li>▪ 900 W</li> </ul> | Pentru decongelarea, coacerea și încălzirea alimentelor și lichidelor.   |
|  | Convecție de aer fierbinte | 40 °C<br>100-230 °C  | Lăsați aluatul să crească, decongelați prăjiturile cu frișcă. Coaceți sau prăjiți pe un nivel.   |
|  | Grill cu convecție de aer  | 100-230 °C   | Prăjiți carne de pasăre, pește întreg sau bucăți mari de carne.  |
|  | Treapta pentru pizza       | 100-230 °C   | Pentru prepararea pizzei și a alimentelor care necesită multă căldură din partea inferioară.   |
|  | Grill                      | Trepțe pentru grill:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 = slab</li> <li>▪ 2 = mediu</li> <li>▪ 3 = puternic</li> </ul>                          | Pentru prepararea pe grill a bucăților de carne tăiate felii, precum fripturi, a cârnăciorilor și a pâinii prăjite. Gratinați preparatele. |
|  | Programe                   | -  | Pentru multe preparate sunt disponibile setări preprogramate.  |

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

### 4.3 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

#### Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului

Când deschideți ușa aparatului, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează. În cazul în care ușa aparatului rămâne deschisă timp de peste 15 minute, sistemul de iluminare se dezactivează din nou. La începerea procesului de preparare, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează în cazul celor mai multe dintre modurile de funcționare. Atunci când procesul de preparare s-a finalizat, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se dezactivează. Din cadrul setărilor de bază puteți stabili dacă doriți ca sistemul de iluminare a interiorului cuptorului să se activeze în timpul funcționării aparatului. → *Pagina 95*

#### Suflantă de răcire

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

#### ATENȚIE!

Acoperirea fanțelor de ventilare determină supraîncălzirea aparatului.

- ▶ Nu acoperiți fanțele de ventilare.

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

#### Apă de condens

În timpul procesului de preparare, în interiorul cuptorului și pe ușa acestuia se poate acumula apă de condens. Acumularea apei de condens este un fenomen normal care nu afectează funcționarea aparatului. Îndepărtați prin ștergere apa de condens după finalizarea procesului de preparare.

### 4.4 Ușa aparatului

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

## 5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

| Accesorii        | Utilizare  |
|------------------|--|
| Grătar înalt     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grătar pentru prăjire și rumenire</li> <li>■ Grătar de susținere pentru vase</li> <li>■ Grătar pentru așezarea pe suportul rotativ</li> </ul>   |
| Suportul rotativ | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Suport rotativ pentru susținerea grătarelor</li> <li>■ Suport rotativ pentru așezarea directă pe acesta a alimentelor care necesită foarte multă căldură din partea inferioară</li> </ul> |
| Grătar jos       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grătar pentru regimul cu microunde</li> <li>■ Grătar pentru coacerea și prăjire în regimul simplu de coacere</li> <li>■ Grătar pentru așezarea pe suportul rotativ</li> </ul>             |

### 5.1 Alte accesorii

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

O ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dumneavoastră puteți găsi pe internet sau în broșurile noastre: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

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

#### Vas de sticlă termorezistent

Utilizare

- Preparate înăbușite
- Sufleuri

#### Tavă pentru pizza

Utilizare

- Prăjituri la tavă
- Fursecuri



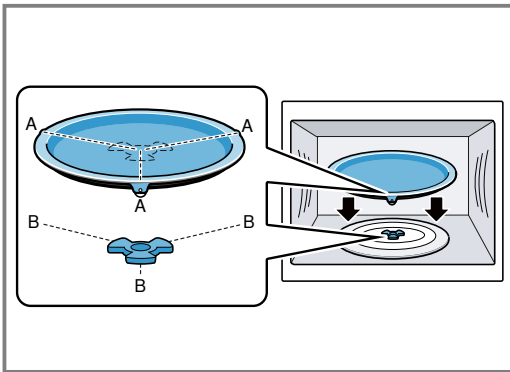
## 6 Înainte de prima utilizare

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

### 6.1 Montarea suportului rotativ

Utilizați aparatul numai cu suportul rotativ montat. Suportul rotativ trebuie să se rotească la orice tip de încălzire. Încărcați suportul rotativ cu maximum 5 kg.

- ▶ Așezați suportul rotativ **[a]** pe piesa de cuplare **[b]** din centrul bazei interiorului cuptorului.



Suportul rotativ trebuie să fie poziționat drept pe piesa de cuplare.

**Notă:** Suportul rotativ se rotește spre stânga și spre dreapta și este rezistent la tăiere. Puteți tăia alimentele direct pe suportul rotativ.

### 6.2 Efectuarea primei puneri în funcțiune

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

- ▶ Conectați aparatul la sursa de alimentare electrică.
- ✓ Valoarea **12:00** se aprinde intermitent pe display și ☹ de aprinde.

### Setarea orei

1. Setati ora cu selectorul rotativ.
2. Apasati pe ☹.
- ✓ Ora este setata.

**Notă:** Pentru a reduce consumul în regimul de standby al aparatului, puteți ascunde afișajul orei.

### 6.3 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

Înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu ajutorul aparatului, curățați interiorul acestuia și accesoriile.

1. Asigurați-vă că în interiorul cuptorului nu există resturi de ambalaj, accesorii sau alte obiecte.
2. Închideți ușa aparatului.
3. Cu ajutorul selectorului de funcții setați convecția de aer fierbinte **[c]**.
4. Cu ajutorul selectorului rotativ setați temperatura la 180 °C.
5. Apasati pe **start▷stop**.
- ✓ Aparatul pornește modul de funcționare.
6. După o oră, apăsați pe **start▷stop**.
7. Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.
- ✓ Aparatul este curățat.
- ✓ Aparatul este deconectat.

### 6.4 Curățarea accesoriilor

- ▶ Curățați temeinic accesoriile utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă moale.

## 7 Utilizarea de bază

### 7.1 Pornirea aparatului

- ▶ Rotiți selectorul de funcții pentru a conecta aparatul.
- ✓ Aparatul este pregătit pentru funcționare.
- ✓ Pe display este prezentată o valoare propusă pentru greutate.

### 7.2 Deconectarea aparatului

Dacă nu mai utilizați aparatul, deconectați-l. În cazul în care nu se efectuează nicio setare pentru o perioadă mai îndelungată de timp, aparatul se deconectează automat.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.
- ✓ Pe display este afișată ora curentă.
- ✓ Anumite indicatoare rămân vizibile pe display chiar și când aparatul este deconectat.

### 7.3 Setarea modului de încălzire și a temperaturii

1. Cu ajutorul selectorului de funcții setați modul de încălzire dorit.
- ✓ Pe display este prezentată o valoare propusă pentru greutate.
2. Modificați setările dacă este necesar. Pentru aceasta, apăsați pe câmpul corespunzător și modificați valoarea cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Apasati pe **start▷stop**.
- ✓ Aparatul pornește modul de funcționare.
- ✓ **start▷stop** se aprinde.
- ✓ În cazul unui mod de încălzire cu temperatură, indicatorul de temperatură se completează.
4. Dacă este necesar, modificați cu ajutorul selectorului rotativ temperatura modului de preparare aflat în desfășurare.



În modul de funcționare aflat în desfășurare temperatura nu poate fi setată la 40 °C.

## 7.4 Întreruperea funcționării

Puteți întrerupe în orice moment modul de funcționare .

1. Apăsați pe **start/stop** sau deschideți ușa aparatului.
  - ✓ Funcționarea este întreruptă.
  - ✓ **start/stop** se aprinde intermitent.
2. Pentru a continua modul de funcționare, închideți ușa aparatului și apăsați pe **start/stop** .
  - ✓ Modul de funcționare va fi continuat.
  - ✓ **start/stop** se aprinde.

## 7.5 Anularea modului de funcționare




Puteți anula în orice moment modul de funcționare.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.

## 7.6 Încălzire rapidă




Pentru a economisi timp, puteți reduce durata de încălzire a tipurilor de încălzire de la o temperatură de 100 °C.

La aceste moduri de încălzire poate fi utilizată funcția de încălzire rapidă:



-  Convecție de aer fierbinte, excepție: convecție de aer fierbinte la 40 °C
-  Preparare pe grill-ul cu convecție de aer
-  Treapta pentru pizza

### Setarea încălzirii rapide

Pentru a obține un rezultat uniform al preparării, introduceți accesoriul și preparatul în cuptor numai după finalizarea funcției de încălzire rapidă. Setati o durată de preparare numai în momentul în care procesul de încălzire rapidă s-a finalizat.

1. Setati un tip de încălzire adecvat și o temperatură începând de la 100 °C.
2. Apăsați pe .
  - ✓ Pe display se aprinde .
3. Apăsați pe **start/stop** .
  - ✓ Începe procesul de încălzire rapidă.
  - ✓ **start/stop** se aprinde.
  - ✓ Când este atinsă temperatura setată, procesul de încălzire rapidă este oprit. Este emis un semnal sonor, iar pe display se aprinde . Aparatul dumneavoastră funcționează mai departe cu modul de încălzire și temperatura setate.
  - ✓ Încălzirea rapidă este dezactivată automat după cel mult 15 minute.

### Întreruperea încălzirii rapide


- ▶ Apăsați pe .
- ✓ Pe display apare . Aparatul dumneavoastră funcționează mai departe cu modul de încălzire și temperatura setate.

## 7.7 Deconectare automată de siguranță

Pentru protecția dumneavoastră, aparatul este dotat cu un sistem de deconectare automată de siguranță. Dacă aparatul funcționează pentru o perioadă mai îndelungată de timp, acesta se deconectează automat.

Durata până la deconectare depinde de setarea:

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

Dacă aparatul este deconectat de sistemul de deconectare automată de siguranță, pe display apare . Puteți confirma acest mesaj apăsând pe **start/stop** .

# 8 Cuptor cu microunde

Microundele vă ajută să preparați, să încălziți, să coaceți sau să decongeleți deosebit de rapid alimentele. Puteți utiliza regimul cu microunde singur, sau în combinație cu un mod de încălzire.

## 8.1 Puterile pentru microunde

Aici este disponibilă o prezentare generală a puterilor pentru microunde și a utilizării acestora.

| Puterea microundelor exprimată în wați | Durata maximă | Utilizare   |
|--|---------------|---|
| 90 W                                   | 1:30 ore      | Decongeleți alimente delicate.  |
| 180 W                                  | 1:30 ore      | Decongeleți alimente și continuați prepararea acestora.                               |
| 360 W                                  | 1:30 ore      | Preparați carne și pește sau încălziți alimente delicate.                             |
| 600 W                                  | 1:30 ore      | Încălziți și preparați alimente.  |
| 900 W                                  | 30 de minute  | Încălziți lichide.<br>Puterea maximă nu este prevăzută pentru încălzirea alimentelor. |

## Valori propuse

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

## 8.2 Vesela și accesoriile adecvate pentru microunde

Pentru a încălzi uniform alimentele și a nu deteriora aparatul, utilizați vase și accesoriile adecvate. Înainte de a utiliza vase pentru cuptorul cu microunde, respectați informațiile oferite de producători. Dacă aveți dubii, efectuați o testare a vaselor. Testarea vaselor în ceea ce privește compatibilitate cu cuptorul cu microunde → *Pagina 90*

### Adecvate pentru cuptorul cu microunde

| Vase și accesorii   | Raționament  |
|---|--|
| Vase realizate din materiale termorezistente și adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pahar</li> <li>▪ vitroceramică</li> <li>▪ porțelan</li> <li>▪ material plastic termorezistent</li> <li>▪ ceramică complet smălțuită, fără fisuri</li> </ul> | Materialele termorezistente nu sunt deteriorate de acțiunea microundelor.  |
| Accesorii livrate împreună cu aparatul: grătar  | Grătarul inclus în pachetul de livrare este realizat special pentru acest aparat, fiind astfel adecvat pentru preparare cu microunde.  |
| Tacâmuri din metal  | Pentru a evita fenomenul de întârziere a fierberii, puteți utiliza tacâmuri din metal, de exemplu, o lingură introdusă în pahar.<br><b>Notă:</b> Metalul poate provoca producerea de scântei care pot deteriora interiorul cuptorului și geamul interior al ușii acestuia.<br>Tacâmul din metal trebuie să se afle la o distanță de minimum de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii. |

### Neadevate pentru cuptorul cu microunde

| Vase și accesorii                      | Raționament   |
|--|---|
| Veselă din metal                       | Metalul nu permite trecerea microundelor. Alimentele nu sunt încălzite sau sunt încălzite foarte puțin.   |
| Vase cu decorațiuni din aur sau argint | Decorațiunile din aur sau argint pot fi deteriorate de microunde. Acest tip de veselă trebuie utilizat numai dacă producătorul garantează caracterul adecvat al vasei pentru cuptorul cu microunde. |

### Adecvate pentru cuptorul cu microunde în modul MicroCombi

În modul MicroCombi poate fi conectat un mod de încălzire cu o treaptă de putere a microundelor de până la 600 W. De aceea, în modul de funcționare MicroCombi pot fi utilizate forme metalice.

| Vase și accesorii                      | Raționament   |
|--|---|
| Accesorii livrate împreună cu aparatul | Accesorii livrate împreună cu aparatul nu generează scântei în modul de funcționare MicroCombi, de exemplu, grătarul.   |
| Forme de copt din metal                | Prăjiturile sunt rumenite și din partea inferioară deoarece formele de copt din metal permite trecerea mai ușoară a căldurii.<br><b>Notă:</b> Metalul poate provoca producerea de scântei care pot deteriora interiorul cuptorului și geamul interior al ușii acestuia.<br>Tacâmul din metal trebuie să se afle la o distanță de minimum de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii. |

## 8.3 Testarea vaselor în ceea ce privește compatibilitate cu cuptorul cu microunde

Verificați dacă vasele sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde efectuând o testare a acestora. Aparatul poate fi pus în funcțiune cu funcția de preparare cu microunde și fără alimente numai în cazul testării vaselor de gătit.

### AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

1. Introduceți vasul gol în interiorul cuptorului.
2. Setări puterea maximă a aparatului și lăsați-l să funcționeze timp de ½ - 1 minut.
3. Porniți modul de funcționare cu start/stop.
4. Verificați mai multe aspecte privind vasul:

- Dacă vasul este rece sau călduț, acesta este adecvat pentru cuptorul cu microunde.
- Dacă vasul este fierbinte sau generează scântei, întrerupeți testarea acestuia. Vasul nu este adecvat pentru cuptorul cu microunde.

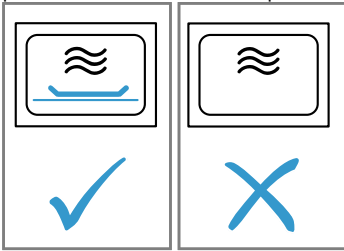
## 8.4 Setarea funcționării cu microunde



Pentru diverse tipuri de alimente și moduri de preparare, pot fi utilizate diferite trepte de putere și setări.

### ATENȚIE!

Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină.

- ▶ Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde dacă nu există preparate în interiorul acestuia. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă.




1. Respectați instrucțiunile privind siguranța  
→ *Pagina 81* și instrucțiunile privind evitarea rănilor  
→ *Pagina 83*.
2. Respectați indicațiile privind vasele și accesoriile adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.  
→ *Pagina 90*
3. Aduceți selectorul de funcții în poziția .
4. Pentru a seta treapta de putere dorită a microundelor, apăsați pe .
5. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Porniți modul de funcționare cu **start▶stop**.  
Puteți modifica în orice moment durata cu ajutorul selectorului rotativ.
  - ✓ Durata începe să se deruleze, iar procesul de preparare cu microunde începe.
  - ✓ După expirarea duratei de preparare, procesul de preparare cu microunde este finalizat automat și se emite un semnal sonor.
7. Când preparatul este gata, rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

## 8.5 Intervalele setărilor de timp

Intervalul de la setarea unei durate în regimul de funcționare cu microunde se schimbă cu lungimea duratei.

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

## 8.6 Modificarea treptei de putere a microundelor

- ▶ Apăsați pe .
- Prin apăsarea repetată se trece de la treapta cea mai înaltă de putere a microundelor la treapta cea mai redusă de putere a microundelor.  
Dacă funcția de preparare cu microunde este adăugată doar după pornire, aparatul întrerupe procesul de preparare. Porniți modul de funcționare cu **start▶stop**.

## 8.7 Întreruperea funcționării

Puteți întrerupe în orice moment modul de funcționare.

1. Apăsați pe **start▶stop** sau deschideți ușa aparatului.
  - ✓ Funcționarea este întreruptă.
  - ✓ **start▶stop** se aprinde intermitent.
2. Pentru a continua modul de funcționare, închideți ușa aparatului și apăsați pe **start▶stop**.
  - ✓ Modul de funcționare va fi continuat.
  - ✓ **start▶stop** se aprinde.

## 8.8 Anularea modului de funcționare





Puteți anula în orice moment modul de funcționare.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.  
După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.



## 8.9 MicroCombi

Pentru a reduce durata de preparare, puteți utiliza un mod de încălzire în combinație cu modul de preparare cu microunde.

Utilizarea modului de preparare cu microunde este posibilă în combinație cu următoarele moduri de încălzire:


-  Convecție de aer fierbinte
-  Grill cu convecție de aer
-  Grill
-  Treapta pentru pizza

Excepții:

-  Puterea microundelor 900 W
-  Convecție de aer fierbinte 40 °C

### Setarea regimului MicroCombi

Comutați la un alt mod de încălzire cu microunde.

1. Poziționați selectorul de funcții în dreptul unui mod de încălzire care poate fi combinat.
  - ✓ Apare o valoare implicită pentru temperatură.
2. Setati temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Pentru a seta treapta de putere dorită a microundelor, apăsați pe .
- ✓ Apare o valoare implicită pentru durată.
4. Setati durata cu ajutorul selectorului rotativ.
5. Porniți modul de funcționare cu **start▶stop**.
  - ✓ Durata începe să se deruleze, iar procesul MicroCombi începe.
  - ✓ După expirarea duratei de preparare, modul de funcționare MicroCombi seste finalizat și se emite un semnal sonor.

## Modificarea treptei de putere a microundelor

- ▶ Apăsați pe .

Prin apăsarea repetată se trece de la treapta cea mai înaltă de putere a microundelor la treapta cea mai redusă de putere a microundelor.

Dacă funcția de preparare cu microunde este adăugată doar după pornire, aparatul întrerupe procesul de preparare. Porniți modul de funcționare cu start▷stop .

## Întreruperea funcționării

Puteți întrerupe în orice moment modul de funcționare .

1. Apăsați pe start▷stop sau deschideți ușa aparatului.
  - ✓ Funcționarea este întreruptă.
  - ✓ start▷stop se aprinde intermitent.
2. Pentru a continua modul de funcționare, închideți ușa aparatului și apăsați pe start▷stop .
  - ✓ Modul de funcționare va fi continuat.
  - ✓ start▷stop se aprinde.

## Anularea modului de funcționare





Puteți anula în orice moment modul de funcționare.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.  
După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.

## 8.10 Încălzirea și uscarea interiorului cuptorului

Uscați interiorul cuptorului după fiecare utilizare, astfel încât să nu rămână urme de umezeală.

1. Lăsați aparatul să se răcească.

2. Îndepărtați imediat depunerile de murdărie din interiorul cuptorului.
3. Ștergeți umezeala de pe baza aparatului.
4. Setează modul de încălzire  cu ajutorul selectorului de funcții.
5. Apăsați pe .
6. Cu ajutorul selectorului rotativ setați temperatura la 150 °C.
7. Apăsați de două ori pe .
  - ✓  este evidențiat pe afișaj.
8. Cu ajutorul selectorului rotativ setați o durată de 15 minute.
9. Porniți modul de funcționare cu start▷stop .
  - ✓ Începe procesul de uscare și se finalizează după 15 minute.
10. Deschideți ușa aparatului pentru ca vaporii de apă din interiorul cuptorului să iasă afară.

## 8.11 Uscarea manuală a interiorului cuptorului

Uscați interiorul cuptorului după fiecare utilizare, astfel încât să nu rămână urme de umezeală.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați depunerile de murdărie din interiorul cuptorului.
3. Uscați interiorul cuptorului cu un burete moale.
4. Lăsați ușa aparatului deschisă timp de o oră pentru ca interiorul cuptorului să se usuce complet.

---

# 9 Programele automate

Programele automate vă ajută să gătiți diverse preparate și selectează automat setările optime.

## 9.1 Recomandări privind setările pentru preparate

Pentru obținerea unor rezultate de preparare optime, țineți cont de aceste indicații.

- Utilizați numai alimente aflate în stare optimă.

- Utilizați numai carne la temperatura frigiderului.
- În cazul preparatelor congelate, utilizați numai alimente scoase direct din congelator.
- Scoateți alimentele din ambalaj și cântăriți-le. Dacă nu puteți seta greutatea exactă la aparat, rotunjiți-o în sus, respectiv în jos.
- Introduceți alimentele în interiorul rece al cuptorului.
- Utilizați numai vase de gătit termorezistente, adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, de exemplu, din sticlă sau ceramică.

## 9.2 Prezentare generală a preparatelor

Aparatul vă solicită să specificați greutatea. Puteți seta numai greutăți cuprinse în intervalul de greutăți prevăzut.

**Recomandare:** Lipiți pe aparat eticheta autocolantă cu programele. Astfel puteți accesa mai ușor și mai rapid programele.

**Decongelarea**

| <b>Nr.</b> | <b>Alimente</b>    | <b>Accesorii</b>                          | <b>Interval de greutate în kg</b> | <b>Observații</b>   |
|------------|--------------------|---|-----------------------------------|---|
| <i>PD1</i> | Carne tocată       | veselă plată, descoperită pe grătarul jos | 0,2-1,0                           | După întoarcere, îndepărtați carnea tocată deja decongelată.  |
| <i>PD2</i> | Bucăți de carne    | veselă plată, descoperită pe grătarul jos | 0,2-1,0                           | Scurgeți zeama când întoarceți carnea și nu o folosiți în niciun caz și nu o aduceți în contact cu alte alimente.       |
| <i>PD3</i> | Pui, bucăți de pui | veselă plată, descoperită pe grătarul jos | 0,4-1,8                           | Scurgeți zeama când întoarceți carnea și nu o folosiți în niciun caz și nu o aduceți în contact cu alte alimente.       |
| <i>PD4</i> | Pâine              | veselă plată, descoperită pe grătarul jos | 0,2-1,0                           | Decongețați pâinea numai în cantitatea de care aveți nevoie. Se învechește repede. Dacă este posibil, separați feliile. |

**Programe de preparare**

| <b>Nr.</b> | <b>Alimente</b> | <b>Accesorii</b>                | <b>Interval de greutate în kg</b> | <b>Observații</b>   |
|------------|-----------------|---------------------------------|-----------------------------------|---|
| <i>PD5</i> | Orez            | Veselă cu capac pe grătarul jos | 0,05-0,2                          | Nu utilizați orez în sac de fierbere. Orezul produce multă spumă la preparare. Setați greutatea brută (fără lichid). Adăugați o cantitate de două până la de două ori și jumătate mai mare de lichid la orez. |
| <i>PD6</i> | Cartofi         | Veselă cu capac pe grătarul jos | 0,15-1,0                          | Tăiați în bucăți egale. Adăugați 1 lingură de apă pentru fiecare 100 g.   |
| <i>PD7</i> | Legume          | Veselă cu capac pe grătarul jos | 0,15-1,0                          | Tăiați în bucăți egale. Adăugați 1 lingură de apă pentru fiecare 100 g.   |

**Programe de preparare combinate**

| <b>Nr.</b>  | <b>Alimente</b>            | <b>Accesorii</b>                   | <b>Interval de greutate în kg</b> | <b>Observații</b>   |
|-------------|----------------------------|------------------------------------|-----------------------------------|---|
| <i>PD8</i>  | Sufleu, congelat           | veselă neacoperită pe grătarul jos | 0,4-1,2                           | Sufleul nu trebuie să fie mai înalt de 3 cm.                    |
| <i>PD9</i>  | Pui, întreg                | veselă neacoperită pe grătarul jos | 0,5-2,0                           | Partea cu pieptul orientată în jos.                             |
| <i>PD10</i> | Friptură de vită, medie    | veselă neacoperită pe grătarul jos | 0,5-1,5                           |   |
| <i>PD11</i> | Friptură din ceafă de porc | Veselă cu capac pe grătarul jos    | 0,5-2,0                           |   |
| <i>PD12</i> | Miel, mediu                | Veselă cu capac pe grătarul jos    | 0,8-2,0                           | Carne de miel de pe spăță sau pulpă de miel fără os             |
| <i>PD13</i> | Friptură din carne tocată  | veselă neacoperită pe grătarul jos | 0,5-1,5                           | Friptura din carne tocată nu trebuie să fie mai înaltă de 7 cm. |

| Nr. | Alimente                        | Accesorii                              | Interval de greutate în kg | Observații  |
|-----|---------------------------------|--|----------------------------|---|
| P14 | Pește, întreg                   | veselă neacoperită pe grătarul jos     | 0,3-1,0                    | Crestați pielea peștelui în prealabil. Așezați peștele în vas în „poziția de înot”.   |
| P15 | Pilaf din ingrediente proaspete | veselă înaltă cu capac pe grătarul jos | 0,05-0,2                   | Introduceți o cantitate de orez cu o cantitate triplă de apă și o cantitate cvadruplă de legume. Utilizați numai ingrediente proaspete. Introduceți numai greutatea orezului. |

### 9.3 Setarea preparatului

- Aduceți selectorul de funcții în poziția .
- Pe display apare primul număr al preparatului și o propunere de greutate.
- Setați preparatul dorit cu ajutorul selectorului rotativ.
- Apăsăți pe .
- Setați greutatea cu ajutorul selectorului rotativ. Înainte de pornire, cu ajutorul tastelor și uteți comuta între preparat și greutate.
- Aparatul setează automat durata adecvată.
- Apăsăți pe . După începerea programului, preparatul și greutatea nu mai pot fi modificate. Greutatea setată poate fi indicată apăsând pe .
- Aparatul pornește modul de funcționare.
- se aprinde.
- Derularea duratei de preparare este afișată.
- La unele programe, este emis un semnal sonor scurt atunci când trebuie să amestecați sau să întoarceți preparatul.
- Atunci când durata de preparare a expirat:

- Se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește.
- Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

### 9.4 Întreruperea funcționării

Puteți întrerupe în orice moment modul de funcționare .

- Apăsăți pe sau deschideți ușa aparatului.
- Funcționarea este întreruptă.
- se aprinde intermitent.
- Pentru a continua modul de funcționare, închideți ușa aparatului și apăsați pe .
- Modul de funcționare va fi continuat.
- se aprinde.

### 9.5 Anularea modului de funcționare

Puteți anula în orice moment modul de funcționare.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.

## 10 Funcții de timp

Aparatul dumneavoastră este dotat cu funcțiile de timp cu ajutorul cărora puteți seta durata de funcționare și temporizatorul.

### 10.1 Accesarea funcțiilor de timp

**Cerință:** Când sunt setate mai multe funcții de timp, se vor aprinde simbolurile respective. În timpul funcționării sunt disponibile ceasul cu alarmă și durata. În standby sunt disponibile numai temporizatorul și ora.

- ▶ Apăsăți pe până când se evidențiază , sau .
- ✓ Pe display se afișează valoarea corespunzătoare.

### 10.2 Modificarea orei

**Cerință:** Pentru a putea modifica ora, aparatul trebuie să fie deconectat.

- Apăsăți de două ori pe .
- Pe display apar și ora curentă.
- Setați ora cu selectorul rotativ.
- Apăsăți pe .
- Ora este setată.
- Dacă tasta nu este apăsată, valoarea setată va fi preluată după câteva secunde.

**Notă:** Pentru a reduce consumul în regimul de standby al aparatului, puteți ascunde afișajul orei.

### 10.3 Durata

Puteți stabili durata de timp după finalizarea regimului automat de funcționare. Durata poate fi setată la maximum 23:59 ore.

#### Reglarea duratei

- Setarea modului de încălzire și a temperaturii.
- Apăsăți pe până când se evidențiază .
- Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
- Apăsăți pe .
- Aparatul pornește modul de funcționare.
- se aprinde.
- Derularea duratei de preparare este afișată.

#### Expirarea duratei

**Cerință:** Se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește. Pe display se afișează .

- Apăsăți pe .
- Semnalul este deconectat.


2. Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

- ✓ Aparatul este deconectat.

### Modificarea duratei de preparare

- ▶ Modificați durata de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.
- ✓ După câteva secunde, pe display apare durata modificată.
- ✓ Derularea duratei de preparare este afișată.

### Ștergerea duratei




1. Dacă este setată funcția de temporizare, apăsați pe .
  2. Cu ajutorul selectorului rotativ, setați durata la **00:00**.
- ✓ După câteva secunde durata este ștearsă. Aparatul nu întrerupe procesul de funcționare.

## 10.4 Temporizator

După emiterea semnalului sonor puteți stabili o durată de temporizare. Durata de temporizare poate fi setată la maximum 24 de ore.

Această funcție se desfășoară independent de funcționarea aparatului și de celelalte funcții de timp. Semnalul temporizatorului se deosebește de celelalte semnale.

### Setarea temporizatorului

1. Apăsați pe  până când se evidențiază .
  2. Cu ajutorul selectorului rotativ setați timpul durata de temporizare dorită.
- ✓ După câteva secunde, aparatul afișează durata de temporizare setată.
  - ✓ Temporizatorul pornește.
  - ✓ Pe display se aprinde .
  - ✓ Decrementarea timpului pentru alarmă este vizibilă.

### Finalizarea duratei de temporizare

**Cerință:** Se emite un semnal sonor. Pe display se afișează **00:00**.

- ▶ Apăsați pe un simbol oarecare.
- ✓ Temporizatorul este dezactivat.

### Modificarea duratei temporizatorului

- ▶ Modificați durata temporizatorului cu ajutorul selectorului rotativ.
- ✓ După câteva secunde, aparatul afișează durata de temporizare setată.

### Ștergerea duratei de temporizare



- ▶ Setați temporizatorul la **00:00** cu ajutorul selectorului rotativ.
- ✓ Temporizatorul este dezactivat.

# 11 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Asigurați aparatul împotriva conectării accidentale a acestuia de către copii sau pentru a preveni modificarea setărilor de către aceștia.


## 11.1 Activarea siguranței împotriva accesului copiilor

**Cerință:** Aparatul este deconectat.

- ▶ Apăsați timp de aproximativ 4 secunde pe .
- ✓ Panoul de comandă este blocat.
- ✓ Pe display este prezentat simbolul .

- ✓ Dacă este setat temporizatorul, acesta continuă să ruleze. Atât timp cât este activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, ora de alarmă nu poate fi modificată. Semnalele sonore, de exemplu, după expirarea duratei de temporizare, pot fi dezactivate unei taste oarecare.

## 11.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor



- ▶ Apăsați timp de aproximativ 4 secunde pe .
- ✓ Panoul de comandă este deblocat.

# 12 Setările de bază

Puteți seta aparatul dvs. în funcție de necesitățile dvs.

## 12.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Aici găsiți o privire de ansamblu asupra setărilor de bază și setările din fabricație. Setările de bază depind de dotarea aparatului dvs.

| Indicator  | Setare de bază     | Selecție  | Descriere  |
|--|--------------------|---|--|
|  | Durata semnalului  | 1 = scurt = 10 secunde<br>2 = mediu = 30 de secunde <sup>1</sup><br>3 = lung = 2 minute | Setați durata semnalului la sfârșitul unei durate sau la sfârșitul duratei de temporizare. |
|  | Semnal sonor taste | 0 = dezactivat<br>1 = activat <sup>1</sup>  | Activați sau dezactivați semnalele sonore ale tastelor.                                    |

<sup>1</sup> Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

| Indicator | Setare de bază                                  | Selecție   | Descriere  |
|-----------|---|--|--|
| c03       | Luminozitatea display-ului                      | 1 = redusă<br>2 = medie <sup>1</sup><br>3 = înaltă | Setați luminozitatea display-ului.   |
| c04       | Indicatorul de timp                             | 0 = dezactivat<br>1 = activat <sup>1</sup>         | Afișați ora pe display.  |
| c05       | Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului | 0 = dezactivat<br>1 = activat <sup>1</sup>         | Activați sau dezactivați sistemul de iluminare din interiorul cuptorului.  |
| c06       | Setare din fabrică                              | 0 = dezactivat <sup>1</sup><br>1 = activat         | Resetați setările modificate.  |
| c07       | Modul Demo                                      | 0 = dezactivat <sup>1</sup><br>1 = activat         | Activați sau dezactivați modul Demo.<br><b>Notă:</b> Modul Demo este vizibil numai în primele 5 minute după conectarea aparatului. |
| c08       | Intensitatea semnalului                         | 1 = redusă<br>2 = medie <sup>1</sup><br>3 = înaltă | Reglați intensitatea semnalului.   |

<sup>1</sup> Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

## 12.2 Modificarea setărilor de bază

**Cerință:** Aparatul trebuie să fie deconectat.

- Mențineți apăsat  $\ominus$  timp de câteva secunde.
  - ✓ Pe display apare prima setare de bază.
- Modificați setarea de bază cu ajutorul selectorului rotativ.
- Apăsați pe  $\ominus$ .
  - ✓ Pe display apare următoarea setare de bază.
- Cu  $\ominus$  selectați toate setările de bază dorite și modificați valorile.

- Pentru a salva modificările, mențineți apăsată timp de câteva secunde tasta  $\ominus$ .

**Notă:** Modificările setărilor de bază sunt păstrate chiar și după producerea unei pene de curent.

## 12.3 Întreruperea modificării setărilor de bază

- ▶ Rotiți selectorul de funcții.
- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

# 13 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

## 13.1 Produse de curățare

Utilizați numai produse de curățare adecvate.

### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

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

### **ATENȚIE!**

Agenții de curățare neadecvați pot deteriora suprafața aparatului.

- ▶ Nu folosiți mijloace de curățare ascuțite sau abrazive.
- ▶ Nu folosiți agenți de curățare cu conținut mare de alcool.
- ▶ Nu folosiți niciodată bureți din sârmă sau bureți de vase dure.
- ▶ Nu utilizați produse speciale pentru curățare la cald.

- ▶ Utilizați soluții de curățare pentru sticlă, raclete pentru sticlă sau produse de îngrijire pentru inox numai dacă acestea sunt recomandate în cadrul instrucțiunilor de curățare ale anumitor componente.
- ▶ Spălați bine lavetele noi înainte de utilizare.

Produsele de curățare pentru fiecare tip de suprafață și componentă sunt specificate în instrucțiunile de curățare individuale.

## 13.2 Curățarea aparatului

Curățați aparatul conform indicațiilor pentru a evita deteriorarea diverselor componente și suprafețe în urma curățării necorespunzătoare cu produse de curățare neadecvate.

### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

În timpul utilizării, aparatul și piesele care pot fi atinse se înfierbântă.

- ▶ Se recomandă precauție, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- ▶ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.



**⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

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

- ▶ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesorii.
1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 96*
  2. Respectați indicațiile privind curățarea componentelor aparatului sau suprafețelor acestuia.
  3. Dacă nu este specificat altfel:
    - Curățați componentele aparatului utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă.
    - Apoi uscați cu o lavetă moale.

**13.3 Curățarea interiorului cuptorului****ATENȚIE!**

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale interiorului cuptorului.

- ▶ Nu utilizați sprayuri pentru cuptoare, agenți de curățare abrazivi sau alte produse agresive de curățare pentru cuptoare.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 96*
2. Curățați cu o soluție fierbinte de apă cu detergent sau apă cu oțet.
3. În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptoare. Nu aplicați niciodată produse de curățare pentru cuptoare în interiorul cuptorului atunci când acesta este rece.

**Recomandare:** Pentru a elimina mirosurile neplăcute, încălziți o cană cu apă cu câteva picături de zeamă de lămâie timp de 1 până la 2 minute la treapta de putere maximă a microundelor. Pentru a evita întârzierea fierberii, introduceți întotdeauna o lingură în vas.

4. Ștergeți cu o lavetă moale interiorul cuptorului.
5. Lăsați interiorul cuptorului să se usuce cu ușa acestuia deschisă.

**Curățarea adânciturii din interiorul cuptorului**

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 96*

**2. ATENȚIE!**

Apa poate pătrunde în sistemul de antrenare a suportului rotativ din interiorul cuptorului și deteriora aparatul.

- ▶ Nu curățați niciodată cu o lavetă udă adâncitura din interiorul cuptorului.

Nu curățați niciodată cu o lavetă umedă adâncitura din interiorul cuptorului.

**Curățarea suportului rotativ**

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 96*
2. Scoateți suportul rotativ.
3. Curățați suportul rotativ cu o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase și cu o lavetă moale.
4. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.
5. Așezați la loc suportul rotativ. Aveți grijă ca suportul rotativ să fie fixat corect.

**13.4 Curățarea măștii din față a aparatului****ATENȚIE!**

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale părții frontale a aparatului.

- ▶ Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri, raclete metalice sau raclete pentru geamuri.
- ▶ Pentru a evita corodarea suprafețelor frontale din inox, îndepărtați imediat urmele de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou.
- ▶ Pentru curățarea suprafețelor din inox utilizați produse de îngrijire speciale pentru inox, adecvate pentru suprafețe calde.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 96*
2. Curățați partea frontală a aparatului utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase și o lavetă.

**Notă:** Pot apărea diferențe mici de culoare ale părții frontale a aparatului de la diverse materiale, de exemplu, sticlă, materiale plastice sau metal.

3. Aplicați produsul de îngrijire pentru inox în strat subțire, cu o lavetă moale pe partea frontală a aparatului. Produsele de îngrijire pentru inox pot fi achiziționate de la unitățile de service sau din comerțul de specialitate.
4. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

**13.5 Curățarea panoului de comandă****ATENȚIE!**

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale panoului de comandă.

- ▶ Nu ștergeți niciodată cu o lavetă udă panoul de comandă.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 96*
2. Curățați panoul de comandă cu o lavetă din microfibre sau cu o lavetă moale, umedă.
3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

**13.6 Curățarea accesoriilor**

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 96*
2. Înmuiiați resturile alimentare arse și aderente utilizând o lavetă umedă și soluție de apă cu detergent de vase.
3. Curățați accesoriile utilizând o soluție de apă fierbinte cu detergent de vase și o lavetă sau o perie.
4. Curățați grătarul utilizând detergent pentru inox sau în mașina de spălat vase. În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o spirală din inox sau produse de curățare pentru cuptoare.
5. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

**13.7 Curățarea garniturii de etanșare a ușii****ATENȚIE!**

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale garniturii de etanșare a ușii.

- ▶ Pentru curățare nu utilizați raclete metalice sau raclete pentru geamuri.
- ▶ Nu folosiți detergenți abrazivi.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare.  
→ *Pagina 96*
2. Curățați garnitura de etanșare a ușii utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase și o lavetă moale.
3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

### 13.8 Uscarea manuală a interiorului cuptorului

#### **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

- ▶ Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

1. Îndepărtați murdăria din interiorul cuptorului.
2. Uscați interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale.
3. Lăsați ușa aparatului deschisă până când interiorul cuptorului este uscat complet.

### 13.9 Programul de curățare

Programul de curățare este o alternativă rapidă pentru curățarea ocazională a interiorului cuptorului. Programul de curățare înmoaie depunerile de murdărie prin evaporarea soluției de apă cu detergent. Ulterior, depunerile de murdărie pot fi îndepărtate cu ușurință.

#### Setarea programului de curățare

1. Turnați câteva picături de detergent într-o cană cu apă.
2. Pentru a evita întârzierea fierberii, așezați o lingură în cană.
3. Așezați cana în mijlocul interiorului cuptorului.
4. Setați puterea microundelor la 600 W.
5. Setați durata la 5 minute.
6. Porniți microundele.
7. După expirarea duratei, lăsați ușa închisă pentru încă 3 minute.
8. Ștergeți cu o lavetă moale interiorul cuptorului.
9. Lăsați interiorul cuptorului să se usuce cu ușa acestuia deschisă.

## 14 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defecțiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

#### **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.

#### **AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

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

### 14.1 Erori de funcționare

| Defecțiune  | Cauzele și remedierea defectelor  |
|---|---|
| Aparatul nu funcționează.   | Fișa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză.<br>▶ Conectați aparatul la rețeaua de curent.<br>Siguranța este defectă.<br>▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.  |
|   | Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.<br>▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăperea.  |
|   | Deficiențe de funcționare<br>1. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.<br>2. Reconectați siguranța după aproximativ 10 secunde.<br>✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispăre.<br>3. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare.<br>→ "Serviciul clienți", <i>Pagina 115</i> |
| Aparatul nu încălzește, pe display se aprind intermitent două puncte. | În setările de bază este activat modul Demo.<br>1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică deconectând pentru scurt timp siguranța de la tabloul cu siguranțe.<br>2. În interval de 3 minute, dezactivați modul Demo din setările de bază.  |

| Defecțiune  | Cauzele și remedierea defectelor  |
|---|---|
| Funcționarea cu microunde se întrerupe.                                 | Deficiențe de funcționare<br><ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.</li> <li>2. Reconectați siguranța după aproximativ 10 secunde.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispăre.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare.<br/>→ "Serviciul clienți", Pagina 115</li> </ol> |
| Alimentele se încălzesc mai încet decât de obicei.                      | Puterea microundelor este setată la o valoare prea mică.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Setati o putere mai mare a microundelor.</li> </ul> <hr/> În aparat a fost introdusă o cantitate mai mare decât de obicei.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Setati o durată mai lungă.<br/>O cantitate dublă necesită un timp dublu.</li> </ul> <hr/> Alimentele sunt mai reci decât de obicei.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Amestecați sau întoarceți ocazional alimentele.</li> </ul>                                    |
| Microundele nu funcționează.  | Ușa nu este închisă complet.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificați dacă ușa nu este blocată de resturi de alimente sau de corpuri străine.</li> </ul> <hr/> Nu s-a apăsat pe .<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apăsați pe .</li> </ul>   |
| Pe display se aprinde intermitent ora 12:00, iar simbolul ☹ se aprinde. | Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Setati din nou ora.<br/>→ "Setarea orei", Pagina 88</li> </ul>  |
| Aparatul nu este în funcțiune. Pe display este prezentată o durată.     | Nu s-a apăsat pe .<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apăsați pe .</li> </ul>  |

## 14.2 Indicații pe display

| Defecțiune                    | Cauzele și remedierea defectelor   |
|-------------------------------|--|
| Pe display apare mesajul E1.  | Deconectarea automată de siguranță termică a fost activată.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apelați la unitatea de service abilitată.<br/>→ "Serviciul clienți", Pagina 115</li> </ul> |
| Pe display apare mesajul E2.  | Deconectarea automată de siguranță a fost activată.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apăsați o tastă oarecare.</li> </ul>   |
| Pe display apare mesajul E3.  | Funcția cuptorului este defectă<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apelați la unitatea de service abilitată.<br/>→ "Serviciul clienți", Pagina 115</li> </ul>                             |
| Pe display apare mesajul E4.  | Deconectarea automată de siguranță termică a fost activată.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apelați la unitatea de service abilitată.<br/>→ "Serviciul clienți", Pagina 115</li> </ul> |
| Pe display apare mesajul E11. | Umezeală la panoul de comandă.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lăsați panoul de comandă să se usuce.</li> </ul>  |
| Pe display apare mesajul E17. | Funcția de încălzire rapidă a eşuat<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apelați la unitatea de service abilitată.<br/>→ "Serviciul clienți", Pagina 115</li> </ul>                         |

## 15 Evacuarea ca deșeu

Aflați aici cum eliminați aparatele uzate corect ca și deșeu.

### 15.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. Eliminați în mod ecologic aparatul.

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



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

## 16 Procedați astfel

Pentru diverse preparate, găsiți aici setările corespunzătoare, precum și cele mai bune accesorii și vase. Recomandările sunt speciale pentru aparatul dumneavoastră.

### 16.1 Procedați, cel mai bine, după cum urmează

Aici aflați pas cu pas cum puteți utiliza în mod optim recomandările de reglare. Acestea conțin informații referitoare la o multitudine de preparate, precum și informații și recomandări, cum ar fi modul ideal de utilizare și reglare manuală a aparatului.

**Recomandare:** Aparatul este prevăzut cu setări speciale pentru selectarea preparatelor. Dacă doriți ca setările să fie efectuate direct de aparat, utilizați programele automate.

**Cerință:** Interiorul cuptorului este rece.

1. Selectați o greutate corespunzătoare din cadrul prezentării generale.

#### Recomandări

- La prima utilizare a aparatului, respectați aceste informații de bază:
    - → "Siguranța", Oldal 79
    - → "Economisirea de energie", Oldal 84
    - → "Apă de condens", Oldal 87
  - Dacă nu știți cu exactitate care preparatul pe care doriți să-l gătiți sau care este modul de utilizare pe care doriți să-l utilizați, orientați-vă spre un preparat asemănător.
2. Scoateți accesoriile din interiorul cuptorului.
  3. Alegeți vase și accesorii adecvate.
    - Utilizați accesoriile furnizate împreună cu aparatul.
 Utilizați vasele și accesoriile specificate în cadrul recomandărilor de reglare. Accesorii suplimentare pot fi achiziționate ca accesorii speciale de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate.
  4. Preîncălziți aparatul numai dacă acest lucru este prevăzut în rețetă sau în cadrul recomandărilor de reglare.
    - Acoperiți accesoriul cu hârtie de copt numai după preîncălzire.
  5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.

6. **⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**  
Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic.

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

#### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

Atunci când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

### 16.2 Recomandări privind prepararea alimentelor cu păstrarea unui nivel minim de amidă acrilică

Acrilamida este nocivă pentru sănătate și se dezvoltă în timpul preparării la temperaturi foarte înalte a produselor din cereale și cartofi.

| Preparatul   | Recomandare:   |
|--------------|--|
| Generalități | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mențineți duratele de preparare cât mai scurte posibil</li> <li>■ Rumeniți ușor preparatele, până capătă o culoare aurie, nu una întunecată.</li> <li>■ Utilizați preparate groase, de dimensiuni mari. Acestea conțin cantități mai mici de acrilamide.</li> </ul> |

| Preparatul                                 | Recomandare:   |
|--|--|
| Prăjituri și fursecuri                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Setați temperatura aerului fierbinte la maximum 180 °C.</li> <li>▪ Acoperiți prăjiturile și fursecurile cu ou sau gălbenuș de ou. Astfel se reduce formarea acrilamidelor.</li> </ul> |
| Cartofi prăjiți pentru preparare în cuptor | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cartofi prăjiți repartizați uniform în tavă și pe un singur strat.</li> <li>▪ Coaceți minimum 400g per tavă, pentru a evita uscarea cartofilor prăjiți.</li> </ul>                    |

### 16.3 Decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde

Recomandări de reglare privind decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde. Durata depinde de vasul de gătit și de temperatură, tipul și cantitatea alimentelor. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Începeți cu valoarea mai mică și

#### Decongelarea cu microunde

Recomandări de reglare pentru decongelarea cu microunde.

##### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Utilizați numai veselă fără capac, adecvată pentru microunde.
- Amestecați sau întoarceți ocazional alimentele, de 2-3 ori. Când întoarceți preparatele, scurgeți lichidul rezultat în urma decongelării.
- După decongelare, lăsați alimentele să se odihnească timp de 10-60 de minute.
- Puteți acoperi cu folie de aluminiu bucățile delicate, precum pulpele și aripile de pui sau marginile grase ale fripturii. Folia de aluminiu nu trebuie să atingă pereții spațiului interior ai cuptorului. La jumătatea timpului de decongelare, puteți scoate folia de aluminiu.
- Introduceți alimentele congelate într-un vas deschis așezat pe grătar.
- Așezați vasul pe centrul grătarului jos, astfel încât microundele să ajungă la alimente din toate direcțiile.

| Aliment  | Greutatea în g | Puterea microundelor exprimată în W | Durata în min                    |
|--|----------------|-------------------------------------|----------------------------------|
| Bucată întregă de carne de vită, vițel sau porc, cu și fără os | 800            | 1. 180<br>2. 90                     | 1. 15 <sup>1</sup><br>2. 10 - 20 |
| Bucată întregă de carne de vită, vițel sau porc, cu și fără os | 1000           | 1. 180<br>2. 90                     | 1. 20 <sup>1</sup><br>2. 15 - 25 |
| Bucată întregă de carne de vită, vițel sau porc, cu și fără os | 1500           | 1. 180<br>2. 90                     | 1. 30 <sup>1</sup><br>2. 20 - 30 |
| Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc              | 200            | 1. 180<br>2. 90                     | 1. 3 <sup>2</sup><br>2. 10 - 15  |

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori alimentele.

<sup>2</sup> Când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate unele de celelalte.

<sup>3</sup> Congelați alimentele în pachete plate.

<sup>4</sup> Scoateți carnea gata decongelată.

<sup>5</sup> Desprindeți bucățile decongelate.

<sup>6</sup> Amestecați din când în când cu atenție alimentele.

<sup>7</sup> Îndepărtați complet ambalajul.

<sup>8</sup> Întoarceți din când în când alimentele.

<sup>9</sup> Decongealați numai prăjituri fără glazură, frișcă, gelatină sau creme.

<sup>10</sup> Separați bucățile de prăjitură unele de celelalte.

setați data următoare o valoare mai mare, dacă este necesar. Este posibil să aveți alte cantități decât cele indicate în tabele. Pentru acestea este valabilă o regulă empirică: cantitate dublă - timp aproape dublu, jumătate din cantitate - jumătate din timp.

#### Recomandări privind decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde

Țineți cont de recomandările privind obținerea de rezultate optime la decongelare, încălzire și prepararea cu microunde.

| Amplasare  | Recomandare:   |
|--|--|
| Doriți să preparați o altă cantitate de alimente decât cea specificată în tabel. | <p>Creșteți sau reduceți duratele de preparare după următoarea regulă empirică:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cantitate dublă = timp aproape dublu</li> <li>▪ Jumătate din cantitate = jumătate din timp</li> </ul> |

| <b>Aliment</b>  | <b>Greutatea în g</b> | <b>Puterea microundelor exprimată în W</b> | <b>Durata în min</b>             |
|---|-----------------------|--|----------------------------------|
| Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc                                     | 500                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 5 <sup>2</sup><br>2. 15 - 20  |
| Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc                                     | 800                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 8 <sup>2</sup><br>2. 15 - 20  |
| Carne tocată, amestecată <sup>3, 4</sup>  | 200                   | 90   | 10 <sup>1</sup>                  |
| Carne tocată, amestecată <sup>3, 4</sup>  | 500                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 5 <sup>1</sup><br>2. 10 - 15  |
| Carne tocată, amestecată <sup>3, 4</sup>  | 800                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 8 <sup>1</sup><br>2. 15 - 20  |
| Pasăre sau bucăți de pasăre <sup>5</sup>  | 600                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 8<br>2. 10 - 15               |
| Pasăre sau bucăți de pasăre <sup>5</sup>  | 1200                  | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 15<br>2. 25 - 30              |
| Rață  | 2000                  | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 20 <sup>1</sup><br>2. 30 - 40 |
| File de pește, medaloane de pește sau felii de pește <sup>5</sup>                     | 400                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 5<br>2. 10 - 15               |
| Pește întreg  | 300                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 3<br>2. 10 - 15               |
| Pește întreg  | 600                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 8<br>2. 10 - 15               |
| Legume, de exemplu, mazăre  | 300                   | 180  | 10 - 15                          |
| Legume, de exemplu, mazăre  | 600                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 10<br>2. 10 - 15 <sup>6</sup> |
| Fructe, de exemplu, zmeură <sup>5</sup>   | 300                   | 180  | 7 - 10 <sup>6</sup>              |
| Fructe, de exemplu, zmeură <sup>5</sup>   | 500                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 8 <sup>6</sup><br>2. 5 - 10   |
| Unt, decongelare <sup>7</sup>   | 125                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 1<br>2. 2 - 4                 |
| Unt, decongelare <sup>7</sup>   | 250                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 1<br>2. 2 - 4                 |
| Pâine întreagă  | 500                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 6<br>2. 5 - 10                |
| Pâine întreagă  | 1000                  | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 12 <sup>8</sup><br>2. 15 - 25 |
| Prăjituri, uscate, de exemplu, pandișpan <sup>9, 10</sup>                             | 500                   | 90   | 15 - 20                          |
| Prăjituri, uscate, de exemplu, pandișpan <sup>9, 10</sup>                             | 750                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 5<br>2. 10 - 15               |
| Prăjituri însirocate, de exemplu, prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci <sup>9</sup> | 500                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 5<br>2. 10 - 15               |
| Prăjituri însirocate, de exemplu, prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci <sup>9</sup> | 750                   | 1. 180<br>2. 90                            | 1. 7<br>2. 10 - 15               |

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori alimentele.

<sup>2</sup> Când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate unele de celelalte.

<sup>3</sup> Congelați alimentele în pachete plate.

<sup>4</sup> Scoateți carnea gata decongelată.

<sup>5</sup> Desprindeți bucățile decongelate.

<sup>6</sup> Amestecați din când în când cu atenție alimentele.

<sup>7</sup> Îndepărtați complet ambalajul.

<sup>8</sup> Întoarceți din când în când alimentele.

<sup>9</sup> Decongealați numai prăjituri fără glazură, frișcă, gelatină sau creme.

<sup>10</sup> Separați bucățile de prăjitură unele de celelalte.

## Încălzirea cu microunde a alimentelor congelate

Respectați recomandările de reglare privind încălzirea cu microunde a alimentelor congelate.

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Utilizați numai veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar și o farfurie sau o folie specială pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Repartizați cât mai plan alimentele în vasul de gătit. Alimentele feliate se prepară mai rapid decât cele groase.
- Pe parcurs, întoarceți sau amestecați preparatele de 2-3 ori.
- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 2-5 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.
- Gustul propriu al alimentelor se păstrează considerabil. Utilizați cu economie sarea și condimentele.
- Așezați vasul pe centrul grătarului jos, astfel încât microundele să ajungă la alimente din toate direcțiile.

| Aliment   | Greutatea în g | Puterea microunde-<br>lor exprimată în W | Durata în min |
|---|----------------|--|---------------|
| Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate, cu 2-3 componente | 300 - 400      | 600                                      | 10 - 15       |
| Supă  | 400 - 500      | 600                                      | 8 - 10        |
| Tocană  | 500            | 600                                      | 10 - 15       |
| Tocană  | 1000           | 600                                      | 20 - 25       |
| Felii sau bucăți de carne cu sos, de exemplu, gulaș                   | 500            | 600                                      | 15 - 20       |
| Felii sau bucăți de carne cu sos, de exemplu, gulaș                   | 1000           | 600                                      | 25 - 30       |
| Pește, de exemplu, fileuri de pește                                   | 400            | 600                                      | 10 - 15       |
| Pește, de exemplu, fileuri de pește                                   | 800            | 600                                      | 18 - 20       |
| Garnituri, de exemplu, orez, paste <sup>1</sup>                       | 250            | 600                                      | 2 - 5         |
| Garnituri, de exemplu, orez, paste <sup>1</sup>                       | 500            | 600                                      | 8 - 10        |
| Legume de exemplu mazăre, broccoli, morcovi <sup>2</sup>              | 300            | 600                                      | 8 - 10        |
| Legume de exemplu, mazăre, broccoli, morcovi <sup>2</sup>             | 600            | 600                                      | 15 - 20       |
| Spanac cu smântână <sup>3</sup>                                       | 450            | 600                                      | 11 - 16       |

<sup>1</sup> Turnați puțin lichid peste preparat.

<sup>2</sup> Adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia.

<sup>3</sup> Gătiți preparatul fără a adăuga apă.

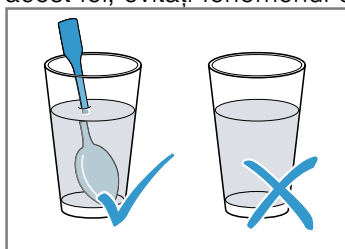
## Încălzirea cu microunde

Respectați recomandările de reglare privind încălzirea cu microunde.

### ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapor. La cea mai mică mișcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împrăștiat.

- ▶ La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



### ATENȚIE!

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

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

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Utilizați numai veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar și o farfurie sau o folie specială pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Repartizați cât mai plan alimentele în vasul de gătit. Alimentele feliate se prepară mai rapid decât cele groase.
- Pe parcurs, întoarceți sau amestecați preparatele de 2-3 ori.

- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 2-5 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.
- Mâncare pentru bebeluși:
  - Așezați pe grătar biberoanele fără tetină sau capac.
  - După încălzire, amestecați sau agitați bine.
  - Verificați neapărat temperatura mâncării pentru bebeluși.
- Așezați vasul pe centrul grătarului jos, astfel încât microundele să ajungă la alimente din toate direcțiile.

| Aliment   | Greutatea în g | Puterea microundelor exprimată în W | Durata în min           |
|---|----------------|-------------------------------------|-------------------------|
| Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate, cu 2-3 componente | 350 - 500      | 600                                 | 5 - 10                  |
| Băuturi <sup>1</sup>  | 150            | 900                                 | 1 - 2 <sup>2,3</sup>    |
| Băuturi <sup>1</sup>  | 300            | 900                                 | 2 - 3 <sup>2,3</sup>    |
| Băuturi <sup>1</sup>  | 500            | 900                                 | 3 - 4 <sup>2,3</sup>    |
| Mâncare pentru bebeluși, de exemplu, sticlute de lapte <sup>4</sup>   | 50             | 360                                 | aprox. 1 <sup>5,6</sup> |
| Mâncare pentru bebeluși, de exemplu, sticlute de lapte <sup>4</sup>   | 100            | 360                                 | 1 - 2 <sup>5,6</sup>    |
| Mâncare pentru bebeluși, de exemplu, sticlute de lapte <sup>4</sup>   | 200            | 360                                 | 2 - 3 <sup>5,6</sup>    |
| Supă, 1 cană  | 175            | 900                                 | 2 - 3                   |
| Supă, 2 căni  | 2 x 175        | 900                                 | 4 - 5                   |
| Supă, 4 căni  | 4 x 175        | 900                                 | 5 - 6                   |
| Carne în sos <sup>7</sup>   | 500            | 600                                 | 10 - 15                 |
| Tocană  | 400            | 600                                 | 5 - 10                  |
| Tocană  | 800            | 600                                 | 10 - 15                 |
| Legume, 1 porție <sup>8</sup>   | 150 g          | 600                                 | 2 - 3                   |
| Legume, 2 porții <sup>8</sup>   | 300 g          | 600                                 | 3 - 5                   |

<sup>1</sup> Introduceți o lingură în pahar.

<sup>2</sup> Nu supraîncălziți băuturile alcoolice.

<sup>3</sup> Controlați din când în când preparatul.

<sup>4</sup> Încălziți mâncarea pentru bebeluși fără tetină sau capac.

<sup>5</sup> Agitați întotdeauna bine alimentele după încălzire.

<sup>6</sup> Controlați neapărat temperatura!

<sup>7</sup> Separați între ele feliile de carne.

<sup>8</sup> Turnați puțin lichid peste preparat.

## Prepararea cu microunde

Recomandări de reglare pentru prepararea cu microunde.

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Utilizați numai veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar și o farfurie sau o folie specială pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Repartizați cât mai plan alimentele în vasul de gătit. Alimentele feliate se prepară mai rapid decât cele groase.
- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 2-5 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.
- Gustul propriu al alimentelor se păstrează considerabil. Utilizați cu economie sarea și condimentele.
- Așezați vasul pe centrul grătarului jos, astfel încât microundele să ajungă la alimente din toate direcțiile.
- Tăiați legumele și cartofii în bucăți de grosimi egale. Pentru fiecare 100 g, adăugați 1-2 linguri de apă. Amestecați din când în când.



- Pentru orez adăugați o cantitate dublă de lichid.

| Aliment   | Greutatea în g   | Puterea microundelor exprimată în W | Durata în min          |
|---|------------------|-------------------------------------|------------------------|
| Pui întreg, proaspăt, fără măruntaie                  | 1500             | 600                                 | 30 - 35 <sup>1</sup>   |
| File de pește, proaspăt                               | 400              | 600                                 | 5 - 10                 |
| Legume, proaspete <sup>2</sup>                        | 250              | 600                                 | 5 - 10 <sup>3</sup>    |
| Legume, proaspete <sup>2</sup>                        | 500              | 600                                 | 10 - 15 <sup>3</sup>   |
| Cartofi <sup>2</sup>                                  | 250              | 600                                 | 8 - 10 <sup>3</sup>    |
| Cartofi <sup>2</sup>                                  | 500              | 600                                 | 11 - 14 <sup>3</sup>   |
| Cartofi <sup>2</sup>                                  | 750              | 600                                 | 15 - 22 <sup>3</sup>   |
| Orez  | 125 <sup>4</sup> | 1.600<br>2.180                      | 1.7 - 9<br>2.15 - 20   |
| Orez  | 250 <sup>4</sup> | 1.600<br>2.180                      | 1.10 - 12<br>2.20 - 25 |
| Deserturi, de exemplu, budincă (instant) <sup>5</sup> | 500              | 600                                 | 7 - 9                  |
| Fructe, compot  | 500              | 600                                 | 9 - 12                 |

<sup>1</sup> Întoarceți din când în când alimentele.

<sup>2</sup> Tăiați în bucăți egale.

<sup>3</sup> Amestecați din când în când cu atenție alimentele.

<sup>4</sup> Adăugați o cantitate dublă de lichid.

<sup>5</sup> Pe parcurs amestecați cu telul de 2 - de 3 ori.

## Popcorn pentru microunde

Recomandări de reglare pentru prepararea cu microunde.

### ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

La deschiderea pungii de popcorn, poate ieși abur fierbinte.

- ▶ Deschideți cu atenție punga cu popcorn.
- ▶ Nu setați niciodată puterea maximă a microundelor.

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Utilizați doar veselă din sticlă plată, rezistentă la căldură. Nu folosiți vase din porțelan sau farfuria foarte adânci.
- Așezați întotdeauna vasul de sticlă pe grătar.
- Modificați durata în funcție de cantitate.
- Pentru a evita lipirea popcornului, după 1 minut și 30 de secunde scoateți puțin punga cu popcorn și scuturați-o. Atenție, este fierbinte!

| Aliment                  | Greutatea în g | Accesorii        | Puterea microundelor în W | Durata în min |
|--------------------------|----------------|------------------|---------------------------|---------------|
| Popcorn pentru microunde | 100            | Veselă<br>Grătar | 600                       | 3 - 5         |

## Recomandări privind următoarea decongelare, încălzire și preparare cu microunde

Țineți cont de recomandările privind obținerea de rezultate optime la decongelare, încălzire și prepararea cu microunde.

| Amplasare  | Recomandare:   |
|--|--|
| Alimentul este prea uscat.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reducați durata sau selectați o putere mai mică a microundelor.</li> <li>■ Acoperiți alimentul și adăugați o cantitate mai mare de lichid.</li> </ul> |
| După expirarea timpului de preparare, alimentul nu este încă decongelat, încălzit sau fiert. | Prelungiți durata. Cantitățile mari și alimentele groase au nevoie de mai mult timp.   |

| Amplasare  | Recomandare:   |
|--|--|
| După expirarea timpului de preparare, alimentul nu este încălzit la interior, însă la exterior este supraîncălzit. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amestecați din când în când.</li> <li>■ Reduceți puterea microundelor și prelungiți durata.</li> </ul>          |
| După decongelare, carnea sau pasărea nu este decongelată la interior, însă la exterior este decongelată complet.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reduceți puterea microundelor.</li> <li>■ Întoarceți de mai multe ori alimentele de dimensiuni mari.</li> </ul> |

## 16.4 Prăjituri și produse de brutărie/patiserie

Recomandări de reglare pentru prepararea de prăjituri și produse de patiserie.

Temperatura și durata de coacere depind de tipul și cantitatea aluatului. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Începeți cu valoarea mai mică și setați data următoare o valoare mai mare, dacă este necesar. La o temperatură mai scăzută se obține o rumenire mai uniformă.

### Recomandări privind coacerea

Vă oferim o serie de recomandări pentru obținerea unui rezultat de coacere optim.

| Amplasare  | Recomandare:  |
|--|---|
| Prăjiturile dumneavoastră trebuie să se umfle uniform. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ungeți numai baza formei demontabile.</li> <li>▪ După coacere, desprindeți cu atenție prăjitura de pe forma de coaptă cu ajutorul unui cuțit.</li> </ul> |








| Amplasare   | Recomandare:  |
|---|---|
| În timpul coacerii, produsele de brutărie/patiserie mici nu trebuie să se lipească între ele. | În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cel puțin 2cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească și să se poată rumeni de jur împrejur.  |
| Stabiliți dacă prăjitura este coaptă suficient.   | Înțepați cu un bețișor din lemn zona cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă pe bețișorul din lemn nu rămân urme de aluat, înseamnă că prăjitura este gata.   |
| Doriți să coaceți după propria dumneavoastră rețetă.  | Orientați-vă după produse de patiserie similare din tabelele de coacere.  |
| Utilizați forme de coaptă din silicon, sticlă, plastic sau ceramică.                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forma trebuie să fie rezistentă la temperaturi de până la 250 °C.</li> <li>▪ În aceste forme, prăjiturile se rumenesc mai puțin.</li> <li>▪ Cu funcția de microunde, durata s-ar putea reduce comparativ cu valoarea indicată în tabel.</li> </ul> |

## Prăjituri în forme












### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Așezați întotdeauna forma de prăjitură pe mijlocul grătarului.
- Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură și adecvată pentru microunde.
- Formele de coaptă din metal sunt adecvate numai pentru coacere fără microunde.
- Cele mai potrivite sunt formele de coaptă din metal închise la culoare.
- Indicațiile de timp sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece.

| Aliment                                       | Accesorii/Veselă                     | Mod de încălzire  | Temperatura în °C | Puterea microundelor exprimată în wați | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------------------------|---|-------------------|--|-----------------------------|
| Pandișpan, simplu                             | Formă rotundă sau dreptunghiulară    |  | 170-180           | 90                                     | 40-50                       |
| Pandișpan, fin, de exemplu, chec <sup>1</sup> | Formă rotundă sau dreptunghiulară    |  | 150-170           | -                                      | 70-90                       |
| Blat de tort din pandișpan                    | Formă pentru blat de tartă cu fructe |  | 160-180           | -                                      | 30-40                       |
| Prăjitură fină cu fructe, pandișpan           | Formă demontabilă sau rotundă        |  | 170-180           | 90                                     | 35-45                       |
| Blat de biscuiți, 2 ouă                       | formă demontabilă de culoare închisă |  | 160-170           | -                                      | 20-25                       |
| Blat de biscuiți, 6 ouă                       | formă demontabilă de culoare închisă |  | 170-180           | -                                      | 35-45                       |
| Blat din aluat fraged, cu margine             | formă demontabilă de culoare închisă |  | 170-190           | -                                      | 30-40                       |

<sup>1</sup> Lăsați prăjitura să se răcească timp de aproximativ 20 de minute în cuptor.

| Aliment   | Accesorii/Veselă                     | Mod de încălzire  | Temperatura în °C | Puterea micro-undelor exprimată în wați | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------------------------|---|-------------------|---|-----------------------------|
| Tartă cu fructe sau tară cu brânză, cu blat din aluat fraged <sup>1</sup> | formă demontabilă de culoare închisă |  | 170-190           | 180                                     | 35-45                       |
| Flan elvețian   | formă demontabilă de culoare închisă |  | 190-200           | -                                       | 45-55                       |
| Chec rotund   | Formă de chec rotund                 |  | 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 din 500 g de făină  | Tavă rotundă de pizza                |  | 160-180           | -                                       | 60-70                       |
| Ștrudel, dulce  | Tavă rotundă de pizza                |  | 190-210           | 180                                     | 35-45                       |








<sup>1</sup> Lăsați prăjitura să se răcească timp de aproximativ 20 de minute în cuptor.

## Produse mici de patiserie

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Așezați întotdeauna forma de prăjitură pe mijlocul grătarului.
- Cele mai potrivite sunt formele de copt din metal închise la culoare.



| Aliment   | Accesorii / Veselă           | Mod de încălzire  | Temperatura în °C | Durata de preparare în min. |
|---|------------------------------|---|-------------------|-----------------------------|
| 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                       |
| Foietaj   | Tavă rotundă de pizza        |  | 190-200           | 35-45                       |
| Produse de brutărie și patiserie din aluat dospit | Tavă rotundă de pizza        |  | 200-220           | 25-35                       |

## Pâine și chifle

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Așezați întotdeauna forma de prăjitură pe mijlocul grătarului.
- Cele mai potrivite sunt formele de copt din metal închise la culoare.

| Aliment                                      | Accesorii / Veselă    | Mod de încălzire  | Temperatura în °C | Durata de preparare în min. |
|--|-----------------------|---|-------------------|-----------------------------|
| Pâine din aluat fermentat cu 1,2 kg de făină | Tavă rotundă de pizza |  | 210-230           | 50-60                       |
| Lipie  | Tavă rotundă de pizza |  | 220-230           | 25-35                       |

| Aliment                        | Accesorii / Veselă    | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în min. |
|--------------------------------|-----------------------|------------------|-------------------|-----------------------------|
| Chifle                         | Tavă rotundă de pizza | ☉                | 210-230           | 25-35                       |
| Chifle din aluat dospit, dulci | Tavă rotundă de pizza | ☉                | 200-220           | 15-25                       |

### Recomandări privind următoarea coacere

Dacă procesul de coacere nu este optim, consultați aceste recomandări.

| Amplasare  | Recomandare:  |
|--|---|
| Prăjitura se lasă.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Respectați ingredientele indicate și instrucțiunile de preparare din rețetă.</li> <li>Utilizați o cantitate mai mică de lichid.<br/>Sau:</li> <li>Reduceți cu 10 °C temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere.</li> </ul>   |
| Prăjitura este prea uscată.  | Creșteți cu 10 °C temperatura de coacere și reduceți durata de coacere.   |
| Prăjitura este prea deschisă la culoare peste tot.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verificați nivelul și accesoriul.</li> <li>Creșteți cu 10 °C temperatura de coacere.<br/>Sau:</li> <li>Prelunghiți durata de coacere.</li> </ul>   |
| Prăjitura este prea deschisă la culoare în partea de sus, însă prea închisă la culoare în partea de jos. | Amplasați prăjitura cu un nivel mai sus.  |
| Prăjitura este prea închisă la culoare în partea de sus, însă prea deschisă la culoare în partea de jos. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Amplasați prăjitura cu un nivel mai jos.</li> <li>Reduceți temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere</li> </ul>   |
| Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Reduceți temperatura de coacere.</li> <li>Tăiați hârtia de copt la dimensiunile potrivite.</li> <li>Așezați în centru forma de copt.</li> <li>Produse de brutărie/patiserie de aceeași dimensiune și grosime.</li> </ul>   |
| Prăjitura este coaptă la exterior, însă nu este coaptă bine în interior.                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Reduceți temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere.</li> <li>Adăugați o cantitate mai mică de lichid.<br/>Pentru prăjiturile cu umplutură zemoasă: <ul style="list-style-type: none"> <li>Precoaceți aluatul.</li> <li>Presărați migdale sfărâmate sau pesmet pe bază.</li> <li>Așezați aluatul pe bază.</li> </ul> </li> </ul> |

| Amplasare                                | Recomandare:   |
|--|--|
| Prăjitura nu se desprinde la răsturnare. | <ul style="list-style-type: none"> <li>După coacere, lăsați prăjitura să se răcească încă 5 - 10 minute.</li> <li>Desprindeți cu atenție marginea prăjiturii cu ajutorul unui cuțit.</li> <li>Răsturnați din nou prăjitura și acoperiți de mai multe ori forma de copt cu un șervet umezit cu apă rece.</li> <li>Data următoare ungeți forma de copt cu grăsime și presărați-o cu pesmet.</li> </ul> |
| Între formă și grătar se produc scântei. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Verificați dacă forma este curată la exterior.</li> <li>Modificați poziția formei în spaiul interior al cuptorului.</li> <li>Coaceți în continuare fără microunde și prelungiți durata de coacere.</li> </ul>   |

### 16.5 Prăjirea și frigerea la grătar (grill)

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

#### Prăjirea în vas

Când preparați alimente în vase, le puteți scoate mai ușor din interiorul cuptorului și servi direct în vasul respectiv. În cazul utilizării de vase acoperite, interiorul cuptorului rămâne mai curat.

#### Informații generale privind prăjirea în vas

- Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură și adecvată pentru microunde.
- Formele de prăjire din metal sunt adecvate numai pentru prăjire fără microunde.
- Așezați vasul pe grătar.
- Mai întâi verificați dacă vasul utilizat încapă în interiorul cuptorului.
- Cea mai adecvată este vesela din sticlă.  
Așezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat. Dacă suportul este umed sau rece, sticla se poate crăpa.
- Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați lavete pentru a scoate vesela.
- Respectați indicațiile producătorului vasului de prăjire.

**Veselă neacoperită**

Utilizați o formă înaltă pentru prăjire.

**Veselă acoperită**

- Utilizați un capac potrivit, care să acopere bine vasul.
- În cazul preparării de carne, distanța dintre preparat și capac trebuie să fie de cel puțin 3 cm. Carnea se poate umfla.
- Carnea, carnea de pasăre și peștele pot deveni crocante și într-o cratiță acoperită. Pentru aceasta, utilizați o tigaie cu capac de sticlă. Setați o temperatură mai înaltă.

**⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!**

La ridicarea capacului de pe vasul de gătit după finalizarea procesului de preparare, se pot elibera aburi fierbinți. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.

- ▶ Ridicați capacul astfel încât aburii fierbinți să fie eliberați în siguranță.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

**Observații**

- Carnea slabă sau friptură înăbușită
  - Turnați lichid în vas pe o înălțime de 1/2 cm, de exemplu, apă, vin etc. Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne, de materialul vasului și de utilizarea sau nu a unui capac.
  - În cratițe de metal sau de culoare închisă este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă.
  - Pentru friptura înăbușită adăugați puțin mai mult lichid.
  - Lichidul se evaporă în timpul prăjirii. Dacă este necesar, completați cu atenție cu lichid.
  - Întoarceți bucățile de carne după jumătate din timp.
- Pește
  - Pentru prepararea înăbușită a peștelui, adăugați 1-3 linguri de lichid în vas, de exemplu, zeamă de lămâie sau oțet.

**Preparare pe grill**

Preparați pe grill alimente pe care doriți să le rumeniți.

- Întotdeauna când preparați alimente pe grill, ușa aparatului trebuie să fie închisă.
- Nu preîncălziți.
- Folosiți bucăți tăiate în felii cât mai egale, cu grosime și greutate similare. Astfel, bucățile de alimente preparate pe grill se rumenesc uniform și rămân suculente.

**Carne de vită****Notă:**

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Întoarceți friptura de vită înăbușită după scurgerea a 1/3 și 2/3 din timpul de preparare. La sfârșit, lăsați preparatele să mai stea aproximativ 10 minute.
- Întoarceți mușchiul de vită și friptura de vită după jumătate din timp. La sfârșit, lăsați preparatele să mai stea aproximativ 10 minute.

- Așezați bucățile tăiate felii direct pe grătar.
- Întoarceți bucățile de carne cu ajutorul unui clește de grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta își pierde sucul și se usucă.
- Sărați alimentele numai după ce le-ați preparat pe grill. Sarea extrage apa din carne.

**Notă:** Carnea închisă la culoare, de exemplu, cea de vită, se rumenește mai repede decât carnea de culoare deschisă, de exemplu, de vițel sau porc. Bucățile fripte la grătar din carne deschisă sau pește sunt de multe ori numai puțin rumenite la suprafață, însă în interior sunt preparate și suculente.

Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit și pe oprit. Acest lucru este normal. Frecvența depinde de treapta setată pentru grill.

În timpul preparării pe grill se poate produce fum.

**Recomandări privind prăjirea și înăbușirea**

Țineți cont de recomandările privind obținerea de rezultate optime la prăjire și înăbușire.

| Amplasare  | Recomandare:   |
|--|--|
| Carnea slabă nu trebuie să fie uscată.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ungeți carnea slabă cu grăsime după gust sau acoperiți-o cu felii de slănină.</li> </ul>  |
| Doriți să preparați o bucată de friptură cu șorici.                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Crestați încrucișat șoricul.</li> <li>■ Prăjiți bucata de carne mai întâi cu partea cu șoricul orientată în jos.</li> </ul>   |
| Interiorul cuptorului trebuie să rămână cât mai curat posibil.             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Preparați produsul într-o cratiță acoperită la cea mai înaltă temperatură.</li> </ul>   |
| Carnea trebuie să rămână caldă și suculentă, de exemplu, mușchiul de vită. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Când friptura este gata, lăsați-o să mai stea 10 minute în interiorul cuptorului deconectat și închis. Astfel, zeama cărnii se distribuie mai bine. În timpul de preparare indicat nu este cuprinsă și perioada pentru odihna preparatului.</li> <li>■ După preparare, înfășurați preparatul în folie de aluminiu.</li> </ul> |

- Întoarceți fripturile după ce s-au scurs 2/3 din timpul de preparare.

| Aliment                                      | Accesorii/Veselă   | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Puterea micro-undelor exprimată în wați | Durata de preparare în min. |
|--|--------------------|------------------|-------------------|---|-----------------------------|
| Friptură de vită înăbușită, aproximativ 1 kg | Veselă acoperită   |                  | 180-200           | -                                       | 120-143                     |
| File de vită, mediu, aproximativ 1 kg        | Veselă neacoperită |                  | 180-200           | 90                                      | 30-40                       |
| Friptură de vită, medie, aproximativ 1 kg    | Veselă neacoperită |                  | 210-230           | 180                                     | 30-40                       |
| Friptură, mediu, 3 cm grosime                | Grătar înalt       |                  | 3                 | -                                       | 10-25                       |

## Carne de vițel

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Întoarceți friptura și ciolanul de vițel după ce a trecut jumătate din timp de preparare. La sfârșit, lăsați preparatele să mai stea aproximativ 10 minute.

| Aliment                             | Accesorii/Veselă | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Puterea micro-undelor exprimată în wați | Durata de preparare în min. |
|-------------------------------------|------------------|------------------|-------------------|---|-----------------------------|
| Friptură de vițel, aproximativ 1 kg | Veselă acoperită |                  | 180-200           | -                                       | 110-130                     |
| Pulpă de vițel, aproximativ 1,5 kg  | Veselă acoperită |                  | 200-220           | -                                       | 120-130                     |


## Carne de porc

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Întoarceți friptura fără șorici după ce a trecut jumătate din timpul de preparare. La sfârșit, lăsați friptura să mai stea aproximativ 10 minute.
- Așezați în vas friptura cu partea cu șoricul orientată în sus. Tăiați șoricul. Nu întoarceți friptura. La sfârșit, lăsați friptura să mai stea aproximativ 10 minute.
- Nu întoarceți fileul de porc și pastrama. La sfârșit, lăsați preparatul să mai stea aproximativ 5 minute.
- Întoarceți ceafa prăjită după scurgerea a 2/3 din timp.

| Aliment   | Accesorii/Veselă   | Mod de încălzire | Temperatura în °C/treapta de grill | Puterea micro-undelor exprimată în wați | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------|------------------|------------------------------------|---|-----------------------------|
| Friptură fără șorici, de exemplu, ceafă, aproximativ 750 g                            | Veselă acoperită   |                  | 220-230                            | 180                                     | 40-50                       |
| Friptură cu șorici, de exemplu, spată, aproximativ 1,5 kg<br>→ "Coacerea", Pagina 000 | Veselă neacoperită |                  | 190-210                            | -                                       | 130-150                     |
| File de porc, aproximativ 500 g<br>→ "Coacerea", Pagina 000                           | Veselă acoperită   |                  | 220-230                            | 90                                      | 25-30                       |
| Friptură de porc slabă, aproximativ 1 kg<br>→ "Coacerea", Pagina 000                  | Veselă acoperită   |                  | 210-230                            | 90                                      | 60-80                       |



| Aliment  | Accesorii/Veselă   | Mod de încălzire  | Temperatura în °C/treapta de grill | Puterea micro-undelor exprimată în wați | Durata de preparare în min. |
|--|--------------------|---|------------------------------------|---|-----------------------------|
| Cotlet de porc afumat, cu os, aproximativ 1 kg<br>→ "Coacerea", Pagina 000 | Veselă neacoperită | -   | -                                  | 360                                     | 45                          |
| Ceafă prăjită, 2 cm grosime<br>→ "Prepararea pe grill", Pagina 000         |                    |  | 3                                  | -                                       | 15-20<br>10-15              |

## Carne de miel

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Întoarceți pulpa de miel după ce a trecut jumătate din timpul de preparare.



| Aliment  | Accesorii/Veselă   | Mod de încălzire  | Temperatura în °C/treapta de grill | Puterea micro-undelor exprimată în wați | Durata de preparare în min. |
|--|--------------------|---|------------------------------------|---|-----------------------------|
| Spată de miel cu os, aproximativ 1 kg            | Veselă neacoperită |  | 210-230                            | -                                       | 40-50                       |
| Pulpă de miel fără os, mediu, aproximativ 1,5 kg | Veselă acoperită   |  | 190-210                            | -                                       | 90-95                       |

## Alte preparate din carne

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- La sfârșit, lăsați friptura din carne tocată să mai stea încă aproximativ 10 minute.
- Întoarceți cârnăciorii după 2/3 din timpul de preparare.

| Aliment   | Accesorii/Veselă   | Mod de încălzire  | Temperatura în °C/treapta de grill | Puterea micro-undelor exprimată în wați | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------|---|------------------------------------|---|-----------------------------|
| Friptură din carne tocată, aproximativ 1 kg<br>→ "Coacerea", Pagina 000   | Veselă neacoperită |  | 180-200                            | 600+180                                 | -                           |
| Cârnăciori pentru grill, 4 până la 6 Stück, fiecare de aproximativ 150 g<br>→ "Prepararea pe grill", Pagina 000 | -                  |  | 3                                  | -                                       | 10-15                       |

## Pasăre

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Așezați puiul întreg cu pieptul orientat în jos. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din timpul de preparare.
- Așezați găina pieptul orientat în jos. Întoarceți după 30 de minute și setați puterea microundelor la 180 W.
- Așezați jumătățile de pui, bucățile de pui, pieptul de rață și pieptul de gâscă cu partea acoperită cu piele orientată în sus. Nu întoarceți preparatul.
- Întoarceți pulpele de gâscă după ce a trecut jumătate din timpul de preparare. Înțepați pielea.

## ro Procedați astfel

- Așezați pieptul și pulpele de curcan cu partea acoperită cu piele orientată în jos. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din timpul de preparare.

| Aliment  | Accesorii/Veselă   | Mod de încălzire | Temperatura în °C/treapta de grill | Puterea micro-undelor exprimată în wați | Durata de preparare în min. |
|--|--------------------|------------------|------------------------------------|---|-----------------------------|
| Pui, întreg, aproximativ 1,2 kg                              | Veselă acoperită   |                  | 220-230                            | 360                                     | 35-45                       |
| Găină întreagă, aproximativ 1,6 kg                           | Veselă acoperită   |                  | 220-230                            | 360<br>180                              | 30<br>20-30                 |
| Pui, jumătăți, fiecare de 500 g                              | Veselă neacoperită |                  | 180-200                            | 360                                     | 30-35                       |
| Bucăți de pui, aproximativ 800 g                             | Veselă neacoperită |                  | 210-230                            | 360                                     | 20-30                       |
| Piept de pui cu piele și os, 2 bucăți, aproximativ 350-450 g | Veselă neacoperită |                  | 190-210                            | 180                                     | 30-40                       |
| Piept de rață cu piele, 2 bucăți de câte 300-400 g           | Veselă neacoperită |                  | 3                                  | 90                                      | 20-30                       |
| Piept de gâscă, 2 bucăți de câte 500 g                       | Veselă neacoperită |                  | 210-230                            | 90                                      | 25-30                       |
| Pulpe de gâscă, 4 bucăți de aproximativ 1,5 kg               | Veselă neacoperită |                  | 210-230                            | 180                                     | 30-40                       |
| Piept de curcan, aproximativ 1 kg                            | Veselă acoperită   |                  | 200-220                            | -                                       | 90-100                      |
| Pulpă superioară de curcan, aproximativ 1,3 kg               | Veselă acoperită   |                  | 200-220                            | 180                                     | 50-60                       |

## Pește

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Pentru prepararea pe grill a peștelui întreg, de exemplu, somon sau păstrăv, așezați-l în centrul grătarului.
- Mai întâi ungeți grătarul cu ulei.

| Aliment   | Accesorii / Veselă | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------|------------------|-------------------|-----------------------------|
| Medalion de pește, de exemplu, somon, 3 cm grosime, preparat pe grill | Grătar înalt       |                  | 3                 | 20-25                       |
| Pește întreg, 2-3 bucăți, de câte 300 g, preparat pe grill            | Grătar înalt       |                  | 3                 | 20-30                       |

## Recomandări privind următoarea prăjire

Dacă procesul de prăjire nu este optim, consultați aceste recomandări.

| Amplasare  | Recomandare:   |
|--|--|
| Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este pe alocuri arsă. | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Selectați o temperatură mai scăzută.</li><li>■ Reduceți durata de prăjire.</li></ul> |
| Alimentele prăjite sunt prea uscate.                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Selectați o temperatură mai scăzută.</li><li>■ Reduceți durata de prăjire.</li></ul> |

| Amplasare                                     | Recomandare:   |
|---|--|
| Crusta alimentelor prăjite este prea subțire. | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Creșteți temperatura. Sau:</li><li>■ După finalizarea duratei de prăjire, conectați pentru sucr timp grill-ul.</li></ul> |
| Sosul de la prăjire este ars.                 | <ul style="list-style-type: none"><li>■ Utilizați un vas mai mic.</li><li>■ Adăugați o cantitate mai mare de lichid la prăjire.</li></ul>                        |



| Amplasare  | Recomandare:  |
|--|---|
| Sosul de la prăjire este prea deschis la culoare și prea apos. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pentru evaporarea unei cantități mai mari de lichid utilizați un vas mai mare.</li> <li>▪ Adăugați o cantitate mai mică de lichid la prăjire.</li> </ul> |






| Amplasare                    | Recomandare:   |
|------------------------------|--|
| Carnea se arde la înăbușire. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verificați dacă vasul de prăjire și capacul se potrivesc și dacă acesta din urmă se închide bine.</li> <li>▪ Reduceți temperatura.</li> <li>▪ Adăugați lichid la înăbușire.</li> </ul>              |
| Friptura nu este pătrunsă.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Tăiați friptura.</li> <li>▪ Preparați sosul în vasul pentru prăjire.</li> <li>▪ Adăugați feliile de friptură în sos.</li> <li>▪ Finalizați prepararea feliilor de friptură la microunde.</li> </ul> |

## 16.6 Sufleuri

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Pentru sufleuri și cartofi gratinați utilizați o formă de sufleu rezistentă la microunde și la temperaturi înalte, cu înălțime de 4 până la 5 cm.
- Lăsați sufleurile și gratenurile să se mai coacă timp de 5 minute în cuptorul deconectat.
- Prăjiți în prealabil feliile de pâine.
- Așezați sufleurile pe grătarul jos.
- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.





| Aliment   | Accesorii/Veselă   | Mod de încălzire  | Temperatura în °C | Puterea microundelor exprimată în wați | Durata de preparare în min. |
|---|--------------------|---|-------------------|--|-----------------------------|
| Sufleu, dulce, aproximativ 1,5 kg                           | Veselă neacoperită |  | 140-160           | 360                                    | 25-35                       |
| Sufleu picant din ingrediente gătite, aproximativ 1 kg      | Veselă neacoperită |  | 150-170           | 600                                    | 20-25                       |
| Lasagna, proaspătă  | Veselă neacoperită |  | 200-220           | 360                                    | 25-35                       |
| Cartofi gratinați din ingrediente crude, aproximativ 1,1 kg | Veselă neacoperită |  | 180-200           | 600                                    | 25-30                       |
| Pâine prăjită, gratinată, 4 bucăți                          | Grătar înalt       |  | 3                 | -                                      | 8-10                        |










## 16.7 Produse preparate congelate

### Notă:

Recomandări privind prepararea

- Respectați indicațiile de pe ambalaj oferite de producător.
- Nu suprapuneți cartofii prăjiți, crochetele și turta de cartofi și întoarceți-le după jumătate din timpul de preparare.
- Așezați alimentele direct pe suportul rotativ.
- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit

| Aliment               | Accesorii/Veselă | Mod de încălzire   | Temperatura în °C/treapta de grill | Puterea microundelor exprimată în wați | Durata de preparare în min. |
|-----------------------|------------------|--|------------------------------------|--|-----------------------------|
| Pizza cu blat subțire | Suportul rotativ |   | 220-230                            | -                                      | 10-15                       |
| Pizza cu blat gros    | Suportul rotativ | <br> | -<br>220-230                       | 600<br>-                               | 3<br>13-18                  |
| Minipizza             | Suportul rotativ |   | 220-230                            | -                                      | 10-15                       |

| Aliment                                       | Accesorii/Veselă | Mod de încălzire  | Temperatura în °C/treapta de grill | Puterea micro-undelor exprimată în wați | Durata de preparare în min. |
|---|------------------|---|------------------------------------|---|-----------------------------|
| Baghetă de pizza                              | Suportul rotativ |  | -<br>220-230                       | 600<br>-                                | 2<br>13-18                  |
| Cartofi prăjiți                               | Suportul rotativ |  | 220-230                            | -                                       | 8-13                        |
| Crochete                                      | Suportul rotativ |  | 210-220                            | -                                       | 13-18                       |
| Turtă de cartofi, găluște din cartofi umplute | Suportul rotativ |  | 200-220                            | -                                       | 25-30                       |
| Chifle sau baghetă semi-preparate             | Grătar jos       |  | 170-180                            | -                                       | 13-18                       |
| Crochete din pește                            | Suportul rotativ |  | 210-230                            | -                                       | 10-20                       |
| Crochete, bucăți de pui pane                  | Suportul rotativ |  | 200-220                            | -                                       | 15-20                       |
| Ștrudel                                       | Suportul rotativ |  | 210-220                            | 180                                     | 20-30                       |
| Lasagna, aproximativ 400 g                    | Grătar jos       |  | 220-230                            | 600                                     | 12-17                       |

## 16.8 Preparate de verificare

Aceste prezentări generale au fost redactate pentru institutele de verificări, pentru a facilita verificarea aparatului conform EN 60350-1:2013, respectiv IEC 60350-1:2011 și conform standardelor EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Decongelarea cu microunde

Recomandări de reglare pentru decongelarea cu microunde.

| Aliment | Puterea microundelor exprimată în W | Durata în min    | Indicație  |
|---------|-------------------------------------|------------------|--|
| Carne   | 1.180<br>2.90                       | 1.5<br>2.10 - 15 | Așezați forma Pyrex cu diametrul de 22 cm pe suportul rotativ. După aproximativ 13 minute, îndepărtați carnea decongelată. |


### Prepararea cu microunde

Recomandări de reglare pentru prepararea cu microunde.

| Aliment                   | Puterea microundelor exprimată în W | Durata în min          | Indicație  |
|---------------------------|-------------------------------------|------------------------|--|
| Șodou                     | 1.600<br>2.180                      | 1.10 - 13<br>2.25 - 30 | Așezați forma Pyrex de 24 x 19 cm pe grătarul jos.         |
| Biscuiți                  | 600                                 | 9 - 10                 | Așezați forma Pyrex cu diametrul de 22 cm pe grătarul jos. |
| Friptură din carne tocată | 600                                 | 18 - 23                | Așezați forma Pyrex de 28 cm pe grătarul jos.              |

### Prepararea în combinație cu microundele

Recomandări de reglare pentru prepararea cu microunde.

| Aliment           | Puterea microundelor în W | Mod de încălzire  | Durata în min | Temperatura în °C | Indicație  |
|-------------------|---------------------------|---|---------------|-------------------|--|
| Cartofi gratinați | 600                       |  | 25 - 30       | 210-220           | Așezați forma Pyrex cu diametrul de 22 cm pe grătarul jos. |

| Aliment   | Puterea microun-<br>delor în W | Mod de încălzire | Durata în min | Temperatura în<br>°C | Indicație  |
|-----------|--------------------------------|------------------|---------------|----------------------|--|
| Prăjituri | 180                            |                  | 15 - 20       | 180-200              | Așezați forma Pyrex cu diametrul de 22 cm pe grătarul jos. |
| Prăjituri | 360                            |                  | 35 - 40       | 200-220              | Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din timpul de preparare. |

### Coacerea

Recomandări de reglare pentru coacerea preparatelor de verificare.

**Notă:** Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.

| Aliment             | Accesorii / Veselă                         | Mod de încălzire | Temperatura în °C | Durata de preparare în min. |
|---------------------|--|------------------|-------------------|-----------------------------|
| Aluat pentru ruladă | Formă demontabilă<br>Ø 26 cm<br>Grătar jos |                  | 160-180           | 30-40                       |
| Plăcintă cu mere    | Formă demontabilă<br>Ø 20 cm<br>Grătar jos |                  | 190-210           | 50-60                       |

### Prepararea pe grill

Recomandări de reglare pentru frigerea pe grill a preparatelor de verificare.

| Aliment                     | Accesorii/Veselă | Mod de încălzire | Treapta de grill | Durata de preparare în min. |
|-----------------------------|------------------|------------------|------------------|-----------------------------|
| Rumenirea feliilor de pâine | Grătar înalt     |                  | 3                | 4-5                         |
| Burgeri de vită, 9 bucăți   | Grătar înalt     |                  | 3                | 30-35                       |

## 17 Serviciul clienți

În cazul în care aveți întrebări privind utilizarea, s-a produs o defecțiune la aparat pe care nu o puteți remedia pe cont propriu sau este necesară repararea aparatului, adresați-vă unității noastre de service.

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

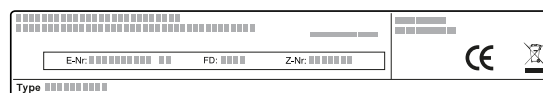
Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

Acest produs are surse de iluminat din clasa de eficiență energetică G. Sursele de iluminat sunt disponibile ca piese de schimb și trebuie înlocuite numai de un personal de specialitate instruit în acest scop.

### 17.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

Numărul produsului (Nr. E) și numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.

Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți ușa aparatului.



Pentru găsi rapid și ușor datele aparatului dvs. și numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.

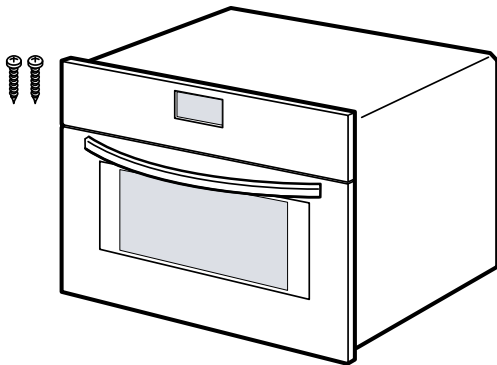
## 18 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.



### 18.1 Pachetul de livrare

După despachetare verificați ca livrarea să fie completă și ca toate piesele să nu prezinte eventuale deteriorări din transport.



### ⚠ 18.2 Montarea în siguranță

Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța atunci când montați aparatul.

- Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproșabilă la locul de instalare.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, acesta nu trebuie pus în funcțiune.
- Înainte de punerea în funcțiune, îndepărtați ambalajul și foliile din plastic din interiorul cuptorului și de pe ușă.
- Respectați instrucțiunile din fișele de montare a accesoriilor.
- Mobilierul în care se efectuează încorporarea trebuie să fie rezistent la temperaturi de până la 90 °C, iar panourile frontale ale corpurilor de mobilier adiacente trebuie să reziste la temperaturi de până la 65 °C.
- Nu montați aparatul în spatele unei uși decorative sau ușii unui corp de mobilier. Există pericolul de supraîncălzire.

- Realizați lucrările de decupaj la corpul de mobilier înainte de introducerea aparatului. Îndepărtați rumegușul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- Racordarea fără ștecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Piesele care sunt accesibile în timpul montajului pot avea muchii ascuțite care pot provoca răniri.

- ▶ Purtați mănuși de protecție

### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Utilizarea unui cablu prelungitor de alimentare electrică sau a unui adaptor neadecvat este periculoasă.

- ▶ Nu utilizați prelungitoare sau prize multiple.

### 18.3 Racordul electric

Pentru a putea racorda în siguranță aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, țineți cont de aceste indicații.

### ⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Instalările executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Instalarea unei prize sau modificarea cablului de conectare poate fi efectuată doar de către un electrician calificat și cu respectarea prescripțiilor corespunzătoare.
- ▶ Aparatul trebuie racordat la o priză cu contact de protecție instalată conform prescripțiilor în vigoare.
- ▶ În cazul în care ștecherul nu mai este accesibil după montare, trebuie instalat un dispozitiv de deconectare omnipolar, cu o distanță între contacte de cel puțin 3 mm. Protecția la atingere trebuie să fie asigurată prin montare.

### 18.4 Mobilierul pentru încorporare

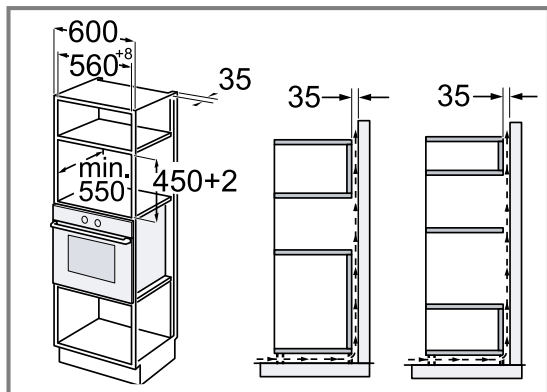
Acest aparat este destinat numai utilizării după încorporarea într-un corp de mobilier. Acest aparat nu este conceput ca aparat de masă, însă nici pentru utilizarea în interiorul unui dulap.

Dulapul încorporat nu trebuie să aibă perete posterior în spatele aparatului. Păstrați o distanță de minimum 35 mm între perete și baza dulapului sau peretele posterior al dulapului de deasupra.

Dulapul de încorporare trebuie să aibă în partea frontală o deschidere pentru ventilare de 50 cm<sup>2</sup>. Pentru aceasta, decupați plinta sau fixați un grilaj de ventilare. Nu acoperiți fantele de ventilare și orificiile de aspirare.

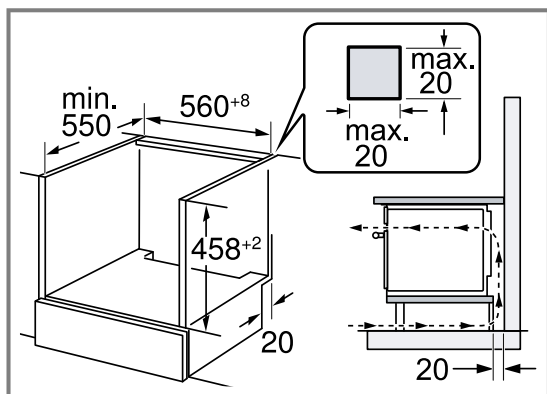
### 18.5 Montarea într-un dulap înalt

Țineți cont de dimensiunile de montare și de distanțele de siguranță ale dulapului înalt.



### 18.6 Montare sub un blat

În cazul montării sub un blat, țineți cont de dimensiunile de montare și de distanțele de siguranță.

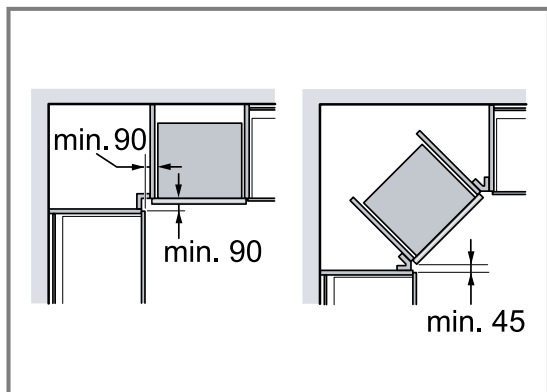


Pentru ventilarea aparatului, placa intermediară trebuie să aibă un decupaj de ventilație.

Dacă aparatul va fi montat sub o plită, respectați instrucțiunile de montare a plitei.

### 18.7 Montarea pe colț

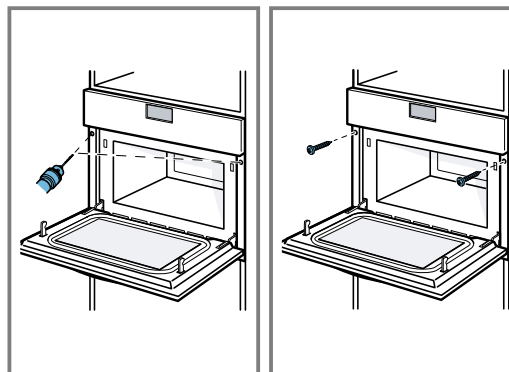
În cazul montării pe colț, țineți cont de dimensiunile de montare și de distanțele de siguranță.



### 18.8 Montarea aparatului

1. Poziționați central aparatul.

2. Fixați ferm aparatul pe corpul de mobilier.



### 18.9 Demontarea aparatului

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
2. Desfaceți șuruburile de fixare.
3. Ridicați ușor aparatul și extrageți-l complet.

# Содержание

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

|      |   |     |
|------|---|-----|
| 1    | Безопасность .....                            | 118 |
| 2    | Во избежание материального ущерба.....        | 122 |
| 3    | Защита окружающей среды и экономия ...        | 123 |
| 4    | Знакомство с прибором .....                   | 124 |
| 5    | Аксессуары .....                              | 127 |
| 6    | Перед первым использованием .....             | 128 |
| 7    | Стандартное управление .....                  | 128 |
| 8    | Микроволновая печь .....                      | 129 |
| 9    | Программы автоматического приготовления ..... | 132 |
| 10   | Функции времени.....                          | 135 |
| 11   | Блокировка для безопасности детей.....        | 136 |
| 12   | Базовые установки .....                       | 136 |
| 13   | Очистка и уход .....                          | 137 |
| 14   | Устранение неисправностей .....               | 139 |
| 15   | Утилизация .....                              | 140 |
| 16   | У Вас все получится!.....                     | 141 |
| 17   | Сервисная служба .....                        | 157 |
| 18   | ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ .....                   | 157 |
| 18.2 | Безопасность при монтаже .....                | 158 |

## 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

### 1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

### 1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- для бытового использования или использования в аналогичных целях, например: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих предприятий; в сельскохозяйственных организациях; клиентами в гостиницах или других вариантах размещения, предусматривающих питание.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Этот прибор соответствует норме EN 55011 или CISPR 11. Этот продукт относится к группе 2, классу В. Принадлежность к группе 2 означает, что для нагрева пищевых продуктов создаются микроволны. Принадлежность к классу В означает, что прибор предназначен для бытового использования.

### 1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

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

## 1.4 Безопасная эксплуатация

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▶ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.

- ▶ При предварительном разогреве и во время приготовления обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.
- ▶ Всегда отрезайте подходящий размер бумаги и ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания.

Перегрев прибора может стать причиной возгорания. Если прибор встроен за декоративной или мебельной дверцей, то эксплуатация прибора при закрытой дверце приводит к излишней аккумуляции тепла.

- ▶ Используйте прибор только с открытой декоративной или мебельной дверцей.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие.

- ▶ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Пары алкоголя могут воспламениться в горячей рабочей камере.

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Трещины, осколки или сколы на стеклянной вращающейся подставке могут представлять опасность.

- ▶ Не допускайте резкого контакта между твердыми предметами и вращающейся подставкой.

- ▶ Аккуратно используйте вращающуюся подставку.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной

службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 157

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!**

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

## **1.5 Микроволновая печь**

**ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАЖНЫМИ УКАЗАНИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▶ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Продукты, их упаковка и контейнеры для хранения могут загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке.
- ▶ Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или из других воспламеняющихся материалов можно только под личным наблюдением.
- ▶ Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Всегда следуйте указаниям, приведенным в данном руководстве по эксплуатации.
- ▶ Не сушите продукты в микроволновой печи.
- ▶ Не размораживайте и не нагревайте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб при слишком высокой мощности микроволн или длительном времени.

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 нагревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.



**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут лопнуть во время и после нагревания.

- ▶ Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца в скорлупе.
- ▶ Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- ▶ При приготовлении яичницы-глазуньи проколите желток.
- ▶ У продуктов питания с твёрдой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок кожа или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

Детское питание прогревается не равномерно.

- ▶ Не разогревайте детское питание в закрытой посуде.
- ▶ Всегда снимайте крышку или соску.
- ▶ После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое.
- ▶ Перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- ▶ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Герметично запаиваемая упаковка и закатанные в банки продукты при нагревании могут лопнуть.

- ▶ Всегда соблюдайте указания на упаковке.
- ▶ Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

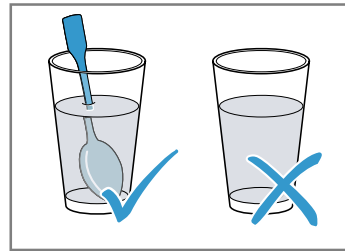
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▶ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- ▶ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного 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.
- ▶ Используйте только посуду, предназначенную для микроволновой печи, или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

Прибор работает под высоким напряжением.

- ▶ Никогда не вскрывайте корпус прибора.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!**

Неправильная очистка может повредить поверхность прибора, сократить срок его службы и привести к возникновению опасных си-

туаций, например, утечке микроволновой энергии.

- ▶ Регулярно очищайте прибор и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.
  - ▶ Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнителя дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы.
- "Очистка и уход", Страница 137

Не используйте прибор, если повреждена дверца или её уплотнитель. Возможна утечка микроволновой энергии.

- ▶ Не используйте прибор, если повреждена дверца рабочей камеры, уплотнитель дверцы или пластиковая рама.
  - ▶ Ремонт прибора должен производиться только специалистами сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу.
- ▶ Никогда не снимайте защитный корпус.
  - ▶ Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

## 2 Во избежание материального ущерба

### 2.1 Общая информация

#### ВНИМАНИЕ!

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной коррозии.

- ▶ Протирайте конденсат каждый раз после завершения приготовления.
- ▶ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- ▶ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

Охлаждение прибора с открытой дверцей со временем вызывает повреждение поверхности примыкающей к прибору мебели.

- ▶ После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
- ▶ Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.
- ▶ Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.

- ▶ Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
- ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

Сидеть на дверце прибора или облокачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.

- ▶ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.

В зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрытии.

- ▶ Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

### 2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

#### ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

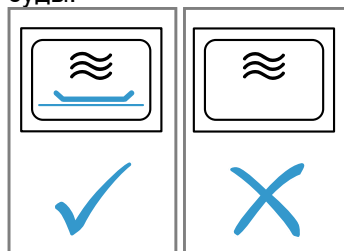
- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Алюминиевая посуда, помещённая в прибор, может вызвать искровые разряды. Прибор может повредиться из-за искрообразования.

- ▶ Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

- ▶ Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



Приготовление попкорна в режиме микроволн несколько раз подряд при слишком высокой мощности микроволн может привести к повреждению рабочей камеры.

- ▶ Дайте прибору остыть в течение нескольких минут между приготовлениями.
- ▶ Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн.
- ▶ Используйте максимум 600 Вт.
- ▶ Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Если снять защитную панель, можно повредить генератор микроволн.

- ▶ Запрещается снимать защитную панель генератора микроволн в рабочей камере.

Проникшая в прибор жидкость может повредить вращающуюся подставку.

- ▶ Следите за процессом приготовления.

- ▶ Сначала установите более короткую продолжительность и при необходимости увеличьте ее.
- ▶ Никогда не используйте прибор без вращающейся подставки.

Использование неподходящей посуды может привести к повреждению прибора или травмированию.

- ▶ При использовании гриля, комбинированного режима с использованием микроволн или горячего воздуха используйте только термостойкую посуду.

## 3 Защита окружающей среды и экономия

### 3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

### 3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительный нагрев прибора требуется только в том случае, если это указано в инструкции или советах по установке.

- Отсутствие предварительного нагрева прибора позволяет сэкономить до 20 % энергии.

Используйте темные эмалированные или покрытые черным лаком формы для выпекания.

- Они особенно хорошо поглощают тепло.

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

- Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительная энергия на поддержание температуры прибора.

Выпекайте несколько блюд одно за другим или одновременно.

- Рабочая камера остается разогретой после выпекания первого пирога, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается.

При длительном времени приготовления блюда выключайте прибор за 10 минут до завершения приготовления.

- Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

- Избыточное количество принадлежностей увеличивает энергопотребление при нагревании.

Продукты глубокой заморозки следует размораживать перед приготовлением.

- Таким образом энергия не будет расходоваться на размораживание.

#### Заметка:

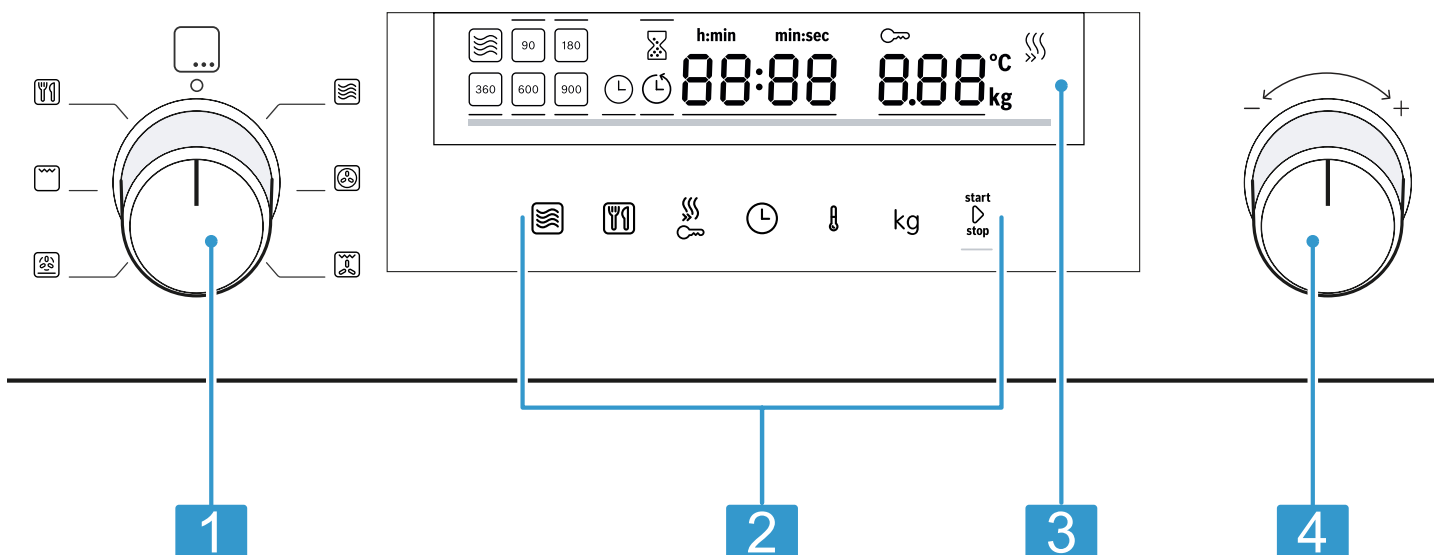
Для работы прибора требуется:

- режим работы с включенным дисплеем макс. 1 Вт
- режим работы с выключенным дисплеем макс. 0,5 Вт

## 4 Знакомство с прибором

### 4.1 Элементы управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.



В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.

- |   |                              |
|---|------------------------------|
| 1 | Переключатель выбора функций |
| 2 | Сенсорные поля               |
| 3 | дисплей                      |
| 4 | Поворотный переключатель     |

#### Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для установки видов нагрева и других функций. В некоторых исполнениях прибора переключатель выбора функций является утапливаемым. Если повернуть переключатель выбора функций из нулевого положения в положение функции, функция станет доступна через несколько секунд.

#### Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

| Символ | Фамилия                                 | Применение   |
|--------|---|--|
|        | Микроволновая печь                      | Выбор уровня мощности микроволн или выбор режима микроволн дополнительно к виду нагрева. |
|        | Программы автоматического приготовления | Вызов меню установки программы автоматического приготовления.                            |




#### Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя можно изменить установочные значения, отображающиеся на дисплее.

В некоторых исполнениях прибора поворотный переключатель является утапливаемым.

В списках выбора (например, в списках программ) за последним пунктом снова следует первый.

При установке значений, например, веса, в случае достижения минимального или максимального значения поворотный переключатель следует повернуть назад.

| Символ  | Фамилия  | Применение   |
|---|--|--|
|  | Быстрый предварительный разогрев/Блокировка для безопасности детей | Короткое нажатие: активация или деактивация быстрого предварительного разогрева.<br>Долгое нажатие: активация или деактивация блокировки для безопасности детей. |
|  | Функции времени  | Установка таймера, времени приготовления или времени суток.  |
|  | Температура  | Вызов меню установки температуры.  |
| kg  | Вес  | Вызов меню установки веса.   |
| start▶stop  | Запуск/стоп  | Короткое нажатие: запуск или остановка режима.<br>Длительное нажатие: окончание работы режима. Настройки будут сброшены.   |

## Дисплей






На дисплее отображаются текущие установочные значения или опции для выбора.



|                    |   |
|--------------------|---|
| Активное значение  | Устанавливаемое значение выделено белым и подчеркнуто красной чертой. Активное значение можно изменить поворотным переключателем. |
| Пассивное значение | Значение, не выделенное скобками, нельзя изменить напрямую. Чтобы изменить значение, необходимо сначала сделать его активным.     |

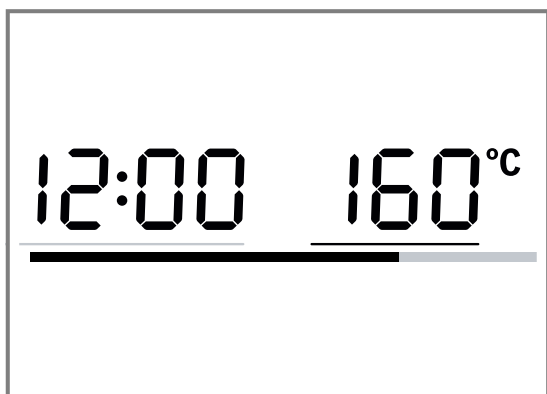
## Элементы дисплея

Ниже дано краткое описание значений различных элементов дисплея.

| Символ  | Фамилия                           | Значение   |
|---|-----------------------------------|--|
|  | Таймер                            | Если символ выделен, на дисплее появляется индикация времени таймера.        |
|  | Время приготовления               | Если символ выделен, на дисплее появляется индикация времени приготовления.  |
|  | Время суток                       | Если символ выделен, на дисплее появляется индикация времени суток.          |
| h:min   | Часы/минуты                       | Индикация времени в часах и минутах.   |
| min:sec   | Минуты/секунды                    | Индикация времени в минутах и секундах.                                      |
|  | Блокировка для безопасности детей | Если символ выделен, блокировка для безопасности детей включена.             |
|  | Режим быстрого нагрева            | Если символ выделен, функция быстрого предварительного нагрева активирована. |
| °C  | Температура                       | Температура будет показываться в °C.   |
| kg  | Вес                               | Индикация веса в килограммах.  |

### Индикатор температуры

Индикатор температуры указывает степень разогрева.



После запуска режима работы красная линия в нижней части дисплея указывает степень повышения температуры рабочей камеры. Линия заполняется красным по мере повышения температуры. Полностью заполненная красным линия указывает на то, что прибор разогрелся. В режиме гриля индикатор разогрева становится красным сразу.

В режиме микроволн индикатор температуры отсутствует.







Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

### Ночной режим

Для экономии электроэнергии в период с 22 часов до 5:59 часов яркость индикации автоматически уменьшается.

## 4.2 Виды нагрева

Здесь приведён обзор видов нагрева и рекомендации по их использованию.

| Символ   | Наименование           | Температура/<br>режимы  | Применение   |
|--|------------------------|---|--|
|    | Микроволновая печь     | Мощность микроволн:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W</li> <li>■ 900 W</li> </ul> | Для размораживания, доведения до готовности и разогревания блюд и жидкостей.                               |
|  | Горячий воздух         | 40 °C<br>100-230 °C   | Подъём дрожжевого теста, размораживание тортов со взбитыми сливками.<br>Выпекание/жарение на одном уровне. |
|  | Гриль с конвекцией     | 100-230 °C  | Жарение птицы, рыбы целиком или крупных кусков мяса.   |
|  | Режим пиццы            | 100-230 °C  | Для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны.                        |
|  | Приготовление на гриле | Режимы гриля:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = слабый нагрев</li> <li>■ 2 = средний нагрев</li> <li>■ 3 = сильный нагрев</li> </ul>  | Приготовление на гриле плоских продуктов, таких как стейки, колбаски или тосты. Запекание продуктов.       |
|  | Программы              | -   | Для приготовления многих блюд предусмотрены предварительно запрограммированные установки.                  |

**Заметка:** Для каждого вида нагрева предлагается соответствующая температура. Вы можете принять его или изменить в соответствующем поле.

## 4.3 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

### Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры. Если дверца прибора открыта более 15 минут, освещение отключается.

При выборе большинства режимов работы освещение рабочей камеры включается сразу после запуска режима. После завершения работы освещение рабочей камеры отключается.

В базовых установках можно установить включение освещения духового шкафа во время работы.

→ Страница 136

### Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит через вентиляционные прорези над дверцей прибора.

**ВНИМАНИЕ!**

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

- ▶ Не закрывайте вентиляционные прорези.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения. В режиме микроволн прибор не нагревается, но охлаждающий вентилятор всё равно включается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работу, даже если режим микроволн завершён.

**Конденсат**

Во время доведения блюд до готовности в рабочей камере и на дверце прибора может скапливаться конденсат. Скопление конденсата является нормой и не влияет на функционирование прибора. После завершения приготовления протрите конденсат.

**4.4 Дверца прибора**

Если открыть дверцу прибора во время текущего режима работы, работа прибора приостановится. Когда дверца прибора будет закрыта, продолжить выполнение режима можно с помощью **start**  $\triangleright$  **stop**.

**5 Аксессуары**

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

| Принадлежности        | Применение  |
|-----------------------|---|
| Высокая решётка       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Решётка для приготовления на гриле и запекания</li> <li>■ Решётка, как место для размещения посуды</li> <li>■ Решётка для установки на вращающуюся подставку</li> </ul>              |
| Вращающаяся подставка | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вращающаяся подставка для установки решётки</li> <li>■ Вращающаяся подставка для непосредственного размещения продуктов, требующих подачи большого количества тепла снизу</li> </ul> |
| Низкая решётка        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Решётка для микроволновой печи</li> <li>■ Решётка для выпекания и жарения в режиме духового шкафа</li> <li>■ Решётка для установки на вращающуюся подставку</li> </ul>               |

**5.1 Дополнительные принадлежности**

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

**Стеклопосуда**

Применение

- Тушёные блюда
- Запеканки

**Противень для пиццы**

Применение

- Пирог на противне
- Мелкое печенье



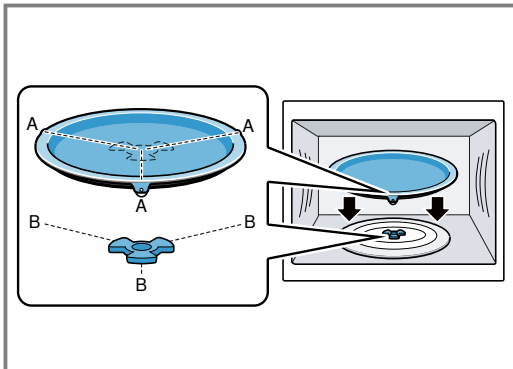
## 6 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

### 6.1 Установка вращающейся подставки

Используйте прибор со вставленной вращающейся подставкой. Вращающаяся подставка должна вращаться при любом виде нагрева. Не превышайте максимально допустимую нагрузку на вращающуюся подставку – 5 кг.

- ▶ Вставьте вращающуюся подставку [a] в приводное устройство [b] посередине дна рабочей камеры.



Вращающаяся подставка должна зафиксироваться в приводе.

**Заметка:** Устойчивая к порезам вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону. Продукты можно резать прямо на вращающейся подставке.

### 6.2 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.

- ▶ Подключите прибор к электросети.
- ✓ На дисплее мигает значение 12:00 и светится ☉.

### Установка времени суток

1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите ☉.
- ✓ Время суток установлено.

**Заметка:** Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить индикацию времени суток.

### 6.3 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

1. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, принадлежностей или других предметов.
2. Закройте дверцу прибора.
3. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Горячий воздух» ☉.
4. Поворотным переключателем установите температуру на 180 °C.
5. Нажмите на start▷stop .
- ✓ Запускается режим работы прибора.
6. Через час нажмите start▷stop .
7. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
- ✓ Прибор очищен.
- ✓ Прибор выключен.

### 6.4 Чистка принадлежностей

- ▶ Тщательно очистите принадлежности салфеткой из мягкой ткани и мыльным раствором.

## 7 Стандартное управление

### 7.1 Включить прибор

- ▶ Для включения прибора поверните переключатель выбора функций.
- ✓ Прибор готов к работе.
- ✓ На дисплее появляется рекомендуемое значение.

### 7.2 Выключение прибора

Когда прибор не используется, его необходимо выключать. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.
- ✓ На дисплее появляется время суток.

- ✓ Некоторые индикации на дисплее отображаются также в том случае, если прибор выключен.

### 7.3 Установка вида нагрева и температуры

1. Переключателем выбора функций установите нужный вид нагрева.
- ✓ На дисплее появляется рекомендуемое значение.
2. При необходимости измените установки. Для этого нажмите на соответствующее поле и измените значение с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите на start▷stop .
- ✓ Запускается режим работы прибора.
- ✓ Горит start▷stop .
- ✓ При выборе вида нагрева с температурой индикатор температуры заполняется.



4. При необходимости в текущем режиме работы установите другое значение температуры поворотным переключателем.  
В текущем режиме работы нельзя установить значение температуры на 40 °С.

## 7.4 Прерывание режима

Текущий режим можно приостановить в любой момент.

1. Нажмите **start**▷**stop** или откройте дверцу прибора.
  - ✓ Работа прибора приостанавливается.
  - ✓ Мигает **start**▷**stop**.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите **start**▷**stop**.
  - ✓ Выполнение режима возобновляется.
  - ✓ Горит **start**▷**stop**.

## 7.5 Отмена режима




Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.  
После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

## 7.6 Режим быстрого нагрева




Чтобы сэкономить время, вы можете сократить продолжительность нагрева при использовании определенных видов нагрева, начиная с температуры 100 °С.

Функцию быстрого нагрева можно использовать при следующих видах нагрева:



-  Горячий воздух, исключение: горячий воздух 40 °С
-  Гриль с конвекцией
-  Режим пиццы

## Установка быстрого нагрева

Чтобы добиться равномерного приготовления блюда, ставьте принадлежности и блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева. Устанавливайте время приготовления только после завершения быстрого разогрева.

1. Устанавливайте подходящий вид нагрева и температуру выше 100 °С.
2. Нажата .
- ✓ На дисплее горит .
3. Нажмите на **start**▷**stop**.
  - ✓ Запускается быстрый нагрев.
  - ✓ Горит **start**▷**stop**.
  - ✓ При достижении установленной температуры быстрый нагрев завершается. Раздается звуковой сигнал и на дисплее гаснет . Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой.
  - ✓ Быстрый нагрев автоматически деактивируется по истечении максимум 15 минут.

## Отмена функции быстрого нагрева

- ▶ Нажата .
- ✓ На дисплее погаснет . Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой.

## 7.7 Автоматическое отключение

Для обеспечения вашей безопасности прибор оснащён функцией автоматического защитного отключения. Прибор автоматически отключается, если допустимое время его работы было превышено.

Продолжительность работы до отключения зависит от установок:

- Горячий воздух 40 °С: 24 часов
- Горячий воздух 100-230 °С, гриль с конвекцией и режим пиццы: 5 часов
- Гриль: 90 минут

Если прибор был выключен функцией автоматического отключения, на дисплее появится **E2**. Вы можете подтвердить сообщение, нажав **start**▷**stop**.

# 8 Микроволновая печь

В режиме микроволн возможно особенно быстрое приготовление блюд, разогрев, выпекание или размораживание продуктов. Режим микроволн можно использовать отдельно или в комбинации с видом нагрева.

## 8.1 Мощность микроволн

Здесь приведён обзор видов мощности микроволн и их применение.

| Мощность микроволн в ваттах | Максимальное время приготовления | Применение   |
|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 90 W                        | 1:30 ч                           | Щадящее размораживание продуктов.                                  |
| 180 W                       | 1:30 ч                           | Размораживание и доведение до готовности продуктов.                |
| 360 W                       | 1:30 ч                           | Доведение до готовности мяса и рыбы или щадящее разогревание блюд. |

| Мощность микро-<br>волн в ваттах | Максимальное время<br>приготовления | Применение   |
|----------------------------------|-------------------------------------|--|
| 600 W                            | 1:30 ч                              | Разогревание блюд и доведение их до готовности.  |
| 900 W                            | 30 минут                            | Разогревание жидкостей.<br>Максимальная мощность не предусмотрена для разогревания блюд. |

### Предлагаемые значения

Для каждой мощности микроволн прибором рекомендуется время приготовления. Вы можете принять или изменить рекомендуемое значение в соответствующем поле.

## 8.2 Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн

Чтобы равномерно разогревать блюда и не повредить прибор, используйте подходящую посуду и принадлежности.

Прежде чем использовать посуду в микроволновой печи, ознакомьтесь с информацией от производителя. В случае сомнений проведите проверку пригодности посуды. Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи → *Страница 131*

### Пригодно для использования в микроволновой печи

| Посуда и принадлежно-<br>сти  | Обоснование  |
|---|--|
| Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Стекло</li> <li>■ Стеклокерамика</li> <li>■ Фарфор</li> <li>■ Термостабильный пластик</li> <li>■ Полностью глазуванная керамика без трещин</li> </ul> | Жаропрочный материал устойчив к воздействию микроволн.   |
| Принадлежности, входящие в комплект поставки: решётка   | Решётка, входящая в комплект поставки, разработана для прибора и подходит для использования в режиме микроволн.  |
| Металлические приборы   | Чтобы избежать задержки закипания, вы можете использовать металлические приборы, например, ложку в стакане.<br><b>Заметка:</b> Металл может вызвать искровые разряды, которые повреждают рабочую камеру и стекло дверцы. Металлический предмет должен находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы. |

### Не пригодно для использования в микроволновой печи

| Посуда и принадлежно-<br>сти                | Обоснование   |
|---|---|
| Посуда из металла                           | Металл не пропускает микроволны. Блюда не нагреваются или нагреваются слабо.  |
| Посуда с золотистой или серебряной отделкой | Микроволны могут повредить золотистую и серебряную отделку. Используйте посуду только в том случае, если имеется гарантия производителя, что посуда подходит для применения в микроволновой печи. |

### Пригодно для использования в режиме «Микрокомби»

Режим «Микрокомби» позволяет использовать мощность микроволн до 600 W Вт одновременно с применением вида нагрева. Поэтому металлические формы можно использовать в режиме «Микрокомби».

| Посуда и принадлежно-<br>сти                 | Обоснование  |
|--|--|
| Принадлежности, входящие в комплект поставки | Принадлежности, входящие в комплект поставки, например, решётка, не образуют искровые разряды при использовании в режиме «Микрокомби».   |
| Формы для выпекания из металла               | Выпечка хорошо пропекается снизу, так как металлические формы для выпекания лучше проводят тепло.<br><b>Заметка:</b> Металл может вызвать искровые разряды, которые повреждают рабочую камеру и стекло дверцы. Металлический предмет должен находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы. |

### 8.3 Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи

Проверьте пригодность посуды к использованию в микроволновой печи при помощи специального теста. Пустую посуду можно использовать в режиме микроволн только во время проведения проверки пригодности.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Поставьте пустую посуду в рабочую камеру.
2. Установите максимальную мощность прибора на  $\frac{1}{2}$  – 1 минуту.
3. Включите режим start▷stop .
4. Проверка посуды происходит следующим образом:
  - Если посуда осталась холодной или теплой, она подходит для использования в микроволновой печи.
  - Если посуда стала горячей или возникли искры, прервите проверку пригодности. Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.

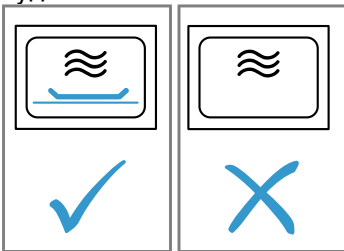
### 8.4 Установка мощности микроволн



Для различных видов блюд предусмотрены различные варианты мощности и установок.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

- ▶ Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



1. Следуйте указаниям по технике безопасности → *Страница 120* и указаниям по предотвращению материального ущерба → *Страница 122*.
  2. Следуйте указаниям по применению посуды и принадлежностей, пригодных для использования в микроволновой печи. → *Страница 130*
  3. Установите переключатель выбора функций на .
  4. Чтобы установить желаемую мощность микроволн, нажмите .
  5. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
  6. Включите режим start▷stop .  
Вы можете в любой момент выполнения режима изменить время приготовления с помощью поворотного переключателя.
- ✓ Отсчет времени приготовления продолжится и запустится режим микроволн.


- ✓ После истечения установленной продолжительности режим микроволн автоматически завершится, и раздастся звуковой сигнал.
7. Когда блюдо будет готово, поверните переключатель выбора функций в нулевое положение.

### 8.5 Интервалы установки времени

Интервал установки времени приготовления в режиме микроволн зависит от времени приготовления.

| Время выполнения       | Интервал  |
|------------------------|-----------|
| 0–1 минута             | 5 секунд  |
| 1–3 минуты             | 10 секунд |
| 3–15 минут             | 30 секунд |
| 15 минут – 1 час       | 1 минута  |
| 1 час – 1 час 30 минут | 5 минут   |

### 8.6 Изменение мощности микроволн

- ▶ Нажата .  
Изменить мощность микроволн от самой низкой до самой высокой можно путём многократного нажатия.  
Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Включите режим кнопкой start▷stop .

### 8.7 Прерывание режима

Текущий режим можно приостановить в любой момент.

1. Нажмите start▷stop или откройте дверцу прибора.
  - ✓ Работа прибора приостанавливается.
  - ✓ Мигает start▷stop .
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите start▷stop .
  - ✓ Выполнение режима возобновляется.
  - ✓ Горит start▷stop .

### 8.8 Отмена режима





Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.  
После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.



### 8.9 Микрокомби

Чтобы сократить время приготовления, вы можете комбинировать некоторые виды нагрева с режимом микроволн.

В режиме «Микрокомби» возможно использование следующих видов нагрева:

-  Горячий воздух
-  Гриль с конвекцией
-  Гриль
-  Режим пиццы

Исключения:


-  Мощность микроволн 900 W
-  Горячий воздух 40 °C

## Установка режима «Микрокомби»

Включите режим микроволн дополнительно к виду нагрева.

1. Установите переключатель выбора функций на комбинируемый вид нагрева.
  - ✓ На дисплее появляется рекомендуемое значение для температуры.
2. Установите температуру с помощью поворотного переключателя.
3. Чтобы установить желаемую мощность микроволн, нажмите .
  - ✓ На дисплее появляется рекомендуемое значение для времени приготовления.
4. Установите время приготовления при помощи поворотного переключателя.
5. Включите режим **start▷stop**.
  - ✓ Отсчет времени приготовления продолжится и запустится режим «Микрокомби».
  - ✓ По истечении установленного времени режим «Микрокомби» автоматически завершится, и раздастся звуковой сигнал.

## Изменение мощности микроволн

- ▶ Нажата .  
Изменить мощность микроволн от самой низкой до самой высокой можно путём многократного нажатия.  
Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Включите режим кнопкой **start▷stop**.

## Прерывание режима

Текущий режим можно приостановить в любой момент.

1. Нажмите **start▷stop** или откройте дверцу прибора.
  - ✓ Работа прибора приостанавливается.
  - ✓ Мигает **start▷stop**.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите **start▷stop**.
  - ✓ Выполнение режима возобновляется.
  - ✓ Горит **start▷stop**.





## Отмена режима

Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.  
После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

## 8.10 Нагревание и сушка рабочей камеры

Каждый раз после завершения работы просушивайте рабочую камеру, чтобы в ней не оставалась влага.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удалите крупные загрязнения в рабочей камере.
3. Протрите влагу на дне рабочей камеры.
4. Установите вид нагрева  с помощью переключателя выбора функций.
5. Нажата .
6. Поворотным переключателем установите температуру на 150 °C.
7. Дважды нажмите .
- ✓ На дисплее выделяется .
8. Установите поворотным переключателем время выполнения 15 минут.
9. С помощью **start▷stop** запустите режим.
  - ✓ Начнется сушка и завершится по истечении 15 минут.
10. Откройте дверцу прибора, чтобы выпустить водяной пар.

## 8.11 Просушивание рабочей камеры вручную

Каждый раз после завершения работы просушивайте рабочую камеру, чтобы в ней не оставалась влага.

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите крупные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на один час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

# 9 Программы автоматического приготовления

Программы автоматического приготовления помогут при приготовлении различных блюд, автоматически выбирая оптимальные настройки.

## 9.1 Указания установкам для приготовления блюд

Чтобы добиться оптимального результата приготовления, следуйте следующим указаниям.

- Используйте только продукты отличного качества.

- Используйте только мясо, хранившееся в холодильнике.
- Используйте только продукты глубокой заморозки, хранившиеся в морозильной камере.
- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете указать точный вес продукта, округлите его.
- Поместите продукт в холодную рабочую камеру.
- Используйте только жаропрочную посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, например стеклянную или керамическую.

## 9.2 Обзор блюд

Необходимо указать вес продукта. Вы можете указать вес продукта только в рамках предусмотренных значений.

**Рекомендация:** Наклейте наклейку с программами на свой прибор. Так работать с программами будет понятнее.

### Размораживание

| Номер      | Вид блюда                    | Принадлежность                            | Диапазон веса в кг | Указания   |
|------------|------------------------------|---|--------------------|--|
| <i>P01</i> | Мясной фарш                  | Плоская открытая посуда на низкой решётке | 0,2-1,0            | Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.  |
| <i>P02</i> | Куски мяса                   | Плоская открытая посуда на низкой решётке | 0,2-1,0            | Удаляйте жидкость при переворачивании, ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. |
| <i>P03</i> | Цыплёнок, цыплёнок кусочками | Плоская открытая посуда на низкой решётке | 0,4-1,8            | Удаляйте жидкость при переворачивании, ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. |
| <i>P04</i> | Хлеб                         | Плоская открытая посуда на низкой решётке | 0,2-1,0            | Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет. По возможности разделите ломтики.   |





### Программы приготовления

| Номер      | Вид блюда | Принадлежность                     | Диапазон веса в кг | Указания   |
|------------|-----------|------------------------------------|--------------------|--|
| <i>P05</i> | Рис       | Посуда с крышкой на низкой решётке | 0,05-0,2           | Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. При варке риса образуется много пены. Установите вес крупы (без жидкости). Добавьте в рис жидкость в соотношении 1:2–2,5. |
| <i>P06</i> | Картофель | Посуда с крышкой на низкой решётке | 0,15-1,0           | Порежьте на кусочки одинаковой величины. Добавьте 1 ст.л. воды на каждые 100 г.  |
| <i>P07</i> | Овощи     | Посуда с крышкой на низкой решётке | 0,15-1,0           | Порежьте на кусочки одинаковой величины. Добавьте 1 ст.л. воды на каждые 100 г.  |

**Комбинированные программы приготовления**

| Номер | Вид блюда                        | Принадлежность                             | Диапазон веса в кг | Указания   |
|-------|----------------------------------|--|--------------------|--|
| P08   | Запеканка, замороженная          | Открытая посуда на низкой решётке          | 0,4-1,2            | Высота запеканки не должна превышать 3 см.   |
| P09   | Цыплёнок, целиком                | Открытая посуда на низкой решётке          | 0,5-2,0            | Грудкой вниз.  |
| P10   | Ростбиф, средней прожарки        | Открытая посуда на низкой решётке          | 0,5-1,5            |  |
| P11   | Свиная шейка для жарки           | Посуда с крышкой на низкой решётке         | 0,5-2,0            |  |
| P12   | Баранина, среднепрожаренная      | Посуда с крышкой на низкой решётке         | 0,8-2,0            | Баранина с лопатки или баранья нога без кости  |
| P13   | Мясной рулет                     | Открытая посуда на низкой решётке          | 0,5-1,5            | Высота рулета не должна превышать 7 см.  |
| P14   | Рыба, целиком                    | Открытая посуда на низкой решётке          | 0,3-1,0            | Предварительно нарежьте кожу на рыбе. Выложите рыбу спинкой вверх в посуду.  |
| P15   | Плов/ризотто из свежих продуктов | Высокая посуда с крышкой на низкой решётке | 0,05-0,2           | К одной части риса добавьте три части воды и четыре части овощей. Используйте только свежие продукты. Введите только вес риса. |





**9.3 Установка блюда**

- Установите переключатель выбора функций на .
- ✓ На дисплее появится первый номер блюда и рекомендуемое значение веса.
- При помощи поворотного переключателя выберите желаемое блюдо.
- Нажата **kg**.
- Поворотным переключателем задайте нужный вес.  
Перед началом приготовления с помощью  и **kg** можно переходить от выбора блюда к указанию веса и обратно.
- ✓ Прибор автоматически установит соответствующее время приготовления.
- Нажмите на **start** .  
После начала приготовления нельзя изменить выбор блюда и значение веса. Заданный вес можно вывести на дисплей, нажав **kg**.
- ✓ Запускается режим работы прибора.
- ✓ Горит **start** .
- ✓ Начинается отсчёт времени приготовления.
- ✓ В некоторых программах раздаётся короткий звуковой сигнал, когда блюдо необходимо перемешать или повернуть.
- По истечении времени приготовления:

- Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться.
- Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

**9.4 Прерывание режима**

Текущий режим можно приостановить в любой момент.

- Нажмите **start**  или откройте дверцу прибора.
  - ✓ Работа прибора приостанавливается.
  - ✓ Мигает **start** .
- Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите **start** .
  - ✓ Выполнение режима возобновляется.
  - ✓ Горит **start** .

**9.5 Отмена режима**

Текущий режим можно отменить в любой момент.





- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.  
После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

## 10 Функции времени

Прибор имеет функции времени, с помощью которых можно задать продолжительность приготовления или установить таймер.





### 10.1 Запрос функций времени

**Требование:** Если выполнены настройки нескольких функций времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Во время работы прибора доступны функции таймера и времени приготовления. В режиме ожидания доступны функции таймера и времени суток.

- ▶ Нажимайте , пока в фокусе не окажутся ,  или .
- ✓ На дисплее появится текущее значение.

### 10.2 Изменение времени суток

**Требование:** Для изменения времени суток прибор должен быть выключен.







1. Дважды нажмите .
- ✓ На дисплее появится  и время суток.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите .
- ✓ Время суток установлено.
- ✓ Если  не нажата, через несколько секунд будет принято заданное значение.

**Заметка:** Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить индикацию времени суток.


### 10.3 Время приготовления


Вы можете указать период времени, по истечении которого режим работы прибора будет автоматически завершен. Максимальное время приготовления составляет 23:59 ч.

#### Установка времени приготовления

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажимайте , пока в фокусе не окажется .
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на  .
- ✓ Запускается режим работы прибора.
- ✓ Горит  .
- ✓ Начинается отсчёт времени приготовления.

#### Завершение времени приготовления

**Требование:** Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее появится индикация .



1. Нажата .
- ✓ Звуковой сигнал выключен.

2. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
- ✓ Прибор выключен.

#### Изменение времени приготовления

- ▶ Поворотным переключателем измените время приготовления.
- ✓ Через несколько секунд на дисплее появится измененное значение времени приготовления.
- ✓ Начинается отсчёт времени приготовления.

#### Сброс времени приготовления




1. Если задана функция таймера, нажмите .
2. При помощи поворотного переключателя установите время приготовления .
- ✓ Через несколько секунд установка времени приготовления будет сброшена. Режим работы прибора не прервется.

### 10.4 Таймер


Вы можете задать время таймера, по истечении которого раздаётся звуковой сигнал. Максимальное время таймера составляет 24 часа.

Таймер работает независимо от режима работы и других функций времени. Сигнал таймера отличается от других звуковых сигналов.

#### Установка таймера

1. Нажимайте , пока в фокусе не окажется .
2. Установите желаемое время таймера поворотным переключателем.
- ✓ Через несколько секунд появится индикация заданного времени таймера.
- ✓ Таймер включается.
- ✓ На дисплее горит .
- ✓ Начинается отсчёт времени таймера.

#### Завершение работы таймера


**Требование:** Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появится индикация .

- ▶ Нажмите на любой символ.
- ✓ Таймер выключен.

#### Изменение времени таймера

- ▶ Измените время таймера поворотным переключателем.
- ✓ Через несколько секунд появится индикация заданного времени таймера.

#### Сброс таймера



- ▶ При помощи поворотного переключателя установите время таймера .
- ✓ Таймер выключен.

## 11 Блокировка для безопасности детей

Заблокируйте прибор, чтобы дети не могли случайно включить прибор или изменить его настройки.


### 11.1 Включение блокировки для безопасности детей

**Требование:** Прибор выключен.

- ▶ В течение 4 секунд удерживайте нажатой .
- ✓ Панель управления заблокирована.
- ✓ На дисплее появляется символ .

- ✓ Если установлено время таймера, то отсчёт времени продолжится. До тех пор, пока функция блокировки для безопасности детей включена, время таймера изменить невозможно. Звуковые сигналы, например, таймер, можно отключить, нажав любую кнопку

### 11.2 Деактивация блокировки для безопасности детей









- ▶ В течение 4 секунд удерживайте нажатой .
- ✓ Панель управления разблокирована.

## 12 Базовые установки

Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

### 12.1 Обзор базовых установок


Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оборудования прибора.

| Индикатор  | Базовая установка           | Выбор  | Описание   |
|--|-----------------------------|--|--|
|   | Продолжительность сигнала   | 1 = короткий = 10 секунд<br>2 = средний = 30 секунд <sup>1</sup><br>3 = длинный = 2 минуты | Настройка продолжительности звукового сигнала по истечении времени приготовления или таймера.  |
|  | Сигнал нажатия кнопок       | 0 = выкл<br>1 = вкл <sup>1</sup>   | Включите или выключите звук при нажатии кнопок.  |
|  | Яркость дисплея             | 1 = низкая<br>2 = средняя <sup>1</sup><br>3 = высокая                                      | Настройка яркости дисплея.   |
|  | Индикатор времени           | 0 = выкл<br>1 = вкл <sup>1</sup>   | Отображение на дисплее времени суток.  |
|  | Освещение рабочей камеры    | 0 = выкл<br>1 = вкл <sup>1</sup>   | Включение или выключение освещения рабочей камеры.   |
|  | Заводская установка         | 0 = выкл <sup>1</sup><br>1 = вкл   | Возврат измененных настроек к заводским установкам.  |
|  | Режим демонстрации          | 0 = выкл <sup>1</sup><br>1 = вкл   | Включение или выключение режима демонстрации.<br><b>Заметка:</b> Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора. |
|  | Громкость звукового сигнала | 1 = низкая<br>2 = средняя <sup>1</sup><br>3 = высокая                                      | Выполните настройку громкости сигналов.  |




<sup>1</sup> Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

### 12.2 Изменение базовых установок

**Требование:** Прибор должен быть выключен.

1. Удерживайте нажатой  в течение нескольких секунд.
- ✓ На дисплее появится первая базовая установка.



2. Измените базовую установку поворотным переключателем.
3. Нажмите .
- ✓ На дисплее появится следующая базовая установка.
4. Нажатием  выберите все желаемые базовые установки и измените значения.
5. Чтобы сохранить изменения, нажмите и удерживайте  в течение нескольких секунд.

**Заметка:** После отключения электроэнергии изменения базовых установок будут сохранены.

### 12.3 Сброс изменений базовых установок

- ▶ Поверните переключатель выбора функций.
- ✓ Все изменения будут сброшены и не сохранятся.

## 13 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

### 13.1 Чистящее средство

Используйте только подходящие чистящие средства.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникающая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▶ Не используйте специальные чистящие средства в тёплом состоянии.
- ▶ Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.
- ▶ Перед использованием тщательно вымойте губки для мытья посуды.

Чистящие средства для отдельных поверхностей и компонентов см. в руководствах по очистке.

### 13.2 Очистка прибора

Очищайте прибор в соответствии с указаниями, чтобы не повредить отдельные компоненты или поверхности неподходящим способом очистки или чистящим средством.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 137*
2. Следуйте указаниям по очистке отдельных компонентов или поверхностей прибора.
3. Если не указано иное:
  - Компоненты прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и тканевой салфетки.
  - Протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

### 13.3 Очистка рабочей камеры

#### **ВНИМАНИЕ!**

Несоответствующая очистка может привести к повреждению рабочей камеры.

- ▶ Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители или абразивные чистящие средства.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 137*
2. Очищайте горячим мыльным раствором или раствором уксуса.
3. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов. Используйте средство для очистки духовых шкафов только в остывшей рабочей камере.
 

**Рекомендация:** Чтобы избежать неприятных запахов, нагревайте чашку воды с несколькими каплями лимонного сока в течение 1–2 минут при максимальной мощности микроволн. Чтобы избежать задержки закипания, всегда кладите в ёмкость ложку.
4. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
5. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

#### **Очистка углубления на дне рабочей камеры**

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 137*

## 2. ВНИМАНИЕ!

Вода может попасть внутрь устройства через привод вращающейся подставки и повредить прибор.

- ▶ Не используйте для очистки углубления на дне рабочей камеры мокрую салфетку.

Не используйте для очистки углубления на дне рабочей камеры влажную салфетку.

### Очистка вращающейся подставки

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 137*
2. Снимите вращающуюся подставку.
3. Для очистки вращающейся подставки используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.
5. Установите вращающуюся подставку на место. Убедитесь, что вращающаяся подставка зафиксировалась правильным образом.

## 13.4 Очистка передней панели прибора

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению передней панели прибора.

- ▶ Не используйте для очистки средства для очистки стёкол, металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
- ▶ Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали.
- ▶ Используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей из нержавеющей стали.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 137*
2. Переднюю панель прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани.  
**Заметка:** Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, например стекла, пластмассы или металла.
3. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить переднюю панель прибора из нержавеющей стали тонким слоем с помощью мягкой тканевой салфетки.  
Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 13.5 Очистка панели управления

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению панели управления.

- ▶ Не протирайте панели управления мокрой салфеткой.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 137*
2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 13.6 Чистка принадлежностей

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 137*
2. Размочите подгоревшие остатки пищи тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
3. Тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и тканевой салфеткой или щёткой для мытья посуды.
4. Очищайте решётку средством для очистки изделий из нержавеющей стали или в посудомоечной машине.  
При сильном загрязнении используйте губку из нержавеющей стали или средство для очистки духовых шкафов.
5. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 13.7 Очистка уплотнителя дверцы

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению уплотнителя дверцы.

- ▶ Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
- ▶ Не использовать абразивные чистящие средства.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 137*
2. Для очистки уплотнителя дверцы используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 13.8 Просушивание рабочей камеры вручную

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

1. Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
2. Насухо вытрите рабочую камеру мягкой тканью.
3. Оставьте дверцу прибора открытой, пока рабочая камера полностью не высохнет.

## 13.9 Программа для поддержания чистоты

Программа для поддержания чистоты является быстрым альтернативным вариантом для периодической очистки рабочей камеры. В ходе этой программы загрязнения размягчаются посредством испарения мыльного раствора. Затем загрязнения легко удаляются.

### Установка программы для поддержания чистоты

1. Добавьте несколько капель моющего средства в чашку с водой.
2. Положите в чашку ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков.
3. Поставьте чашку в центр рабочей камеры.
4. Установите мощность микроволн 600 Вт.
5. Установите продолжительность программы 5 минут.
6. Запустите режим микроволн.

7. По завершении оставьте дверцу закрытой еще на 3 минуты.
8. Протрите остывшую рабочую камеру мягкой салфеткой.

9. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

## 14 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

### 14.1 Сбои в работе

| Неисправность                                       | Причина и устранение неисправностей   |
|---|---|
| Прибор не работает.                                 | Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Подключите прибор к электросети.</li> </ul>  |
|   | Неисправен предохранитель. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.</li> </ul>  |
|   | Сбой электропитания. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.</li> </ul>   |
| Прибор не нагревается, на дисплее мигает двоеточие. | Функциональная неисправность <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей.</li> <li>2. Включите его снова примерно через 10 секунд.</li> <li>✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет.</li> <li>3. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке.<br/>→ "Сервисная служба", Страница 157</li> </ol> |
|   | В базовых установках активизирован демонстрационный режим. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отсоедините прибор от сети питания, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей.</li> <li>2. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках.</li> </ol>   |
|   | Выполнение режима с использованием микроволн прерывается.   |
| Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.          | Установлена слишком низкая мощность микроволн. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Установите более высокую мощность микроволн.</li> </ul>   |
|   | В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Установите более длительное время приготовления.<br/>Двойной объем увеличивает время приготовления вдвое.</li> </ul>  |
|   | Блюда холоднее, чем обычно. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Переворачивайте или время от времени помешивайте блюдо.</li> </ul>   |
| Микроволновая печь не работает.                     | Дверца закрыта не полностью. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.</li> </ul>   |

| Неисправность  | Причина и устранение неисправностей   |
|--|---|
| Микроволновая печь не работает.                                  | Кнопка не была нажата.<br>▶ Нажмите на .  |
| На дисплее мигает «12:00» и горит символ ☉.                      | Сбой электропитания.<br>▶ Заново установите время суток.<br>→ "Установка времени суток", Страница 128 |
| Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления. | Кнопка не была нажата.<br>▶ Нажмите на .  |

## 14.2 Указания на дисплее

| Неисправность                         | Причина и устранение неисправностей   |
|---------------------------------------|---|
| На дисплее появляется сообщение E1 .  | Включено температурное защитное отключение.<br>▶ Обратитесь в сервисную службу.<br>→ "Сервисная служба", Страница 157 |
| На дисплее появляется сообщение E2 .  | Сработала функция автоматического выключения.<br>▶ Нажмите любую кнопку.  |
| На дисплее появляется сообщение E3 .  | Неисправная работа духового шкафа<br>▶ Обратитесь в сервисную службу.<br>→ "Сервисная служба", Страница 157           |
| На дисплее появляется сообщение E4 .  | Включено температурное защитное отключение.<br>▶ Обратитесь в сервисную службу.<br>→ "Сервисная служба", Страница 157 |
| На дисплее появляется сообщение E1i . | Влага в панели управления.<br>▶ Высушите панель управления.   |
| На дисплее появляется сообщение E1j . | Не выполняется быстрый нагрев<br>▶ Обратитесь в сервисную службу.<br>→ "Сервисная служба", Страница 157               |

## 15 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

### 15.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## 16 У Вас все получится!

Здесь вы найдёте обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

### 16.1 Рекомендуемая последовательность действий

Здесь вы найдёте поэтапную последовательность действий, которая поможет вам наилучшим образом использовать рекомендуемые установки. Вы получите информацию о множестве блюд, а также рекомендации и советы, которые помогут вам настраивать и использовать прибор помимо предустановленных программ оптимальным образом.

**Рекомендация:** Прибор имеет запрограммированные установки для большого выбора блюд. Если вы хотите воспользоваться заданными установками, используйте программы автоматического приготовления.

**Требование:** Рабочая камера холодная.

1. Выберите подходящее блюдо из списка.

#### Рекомендации

- Если вы используете прибор впервые, следуйте данным указаниям:
  - → "Безопасность", *Oldal 118*
  - → "Как сэкономить электроэнергию", *Oldal 123*
  - → "Конденсат", *Oldal 127*

■ Если вы не можете найти желаемое блюдо или вариант применения прибора, ориентируйтесь на рекомендации для подобного блюда.

2. Извлеките принадлежности из рабочей камеры.

3. Выберите подходящую посуду и принадлежности.

- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности.

Используйте посуду и принадлежности, указанные в советах по установкам. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

4. Предварительный разогрев прибора требуется только в том случае, если это указано в рецепте или советах по установкам.

- Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.

5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.

### 6. ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- ▶ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

### 16.2 Рекомендации по приготовлению блюд с низким содержанием акриламида

Акриламид вреден для здоровья и образуется при приготовлении зерновых и картофеля на очень сильном огне.

| Блюдо                         | Совет  |
|-------------------------------|--|
| Общая информация              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Время приготовления должно быть по возможности коротким.</li> <li>■ Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный.</li> <li>■ Используйте крупные и плотные продукты. При их приготовлении образуется меньше акриламида.</li> </ul> |
| Выпечка и мелкое печенье      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Устанавливайте температуру в режиме горячего воздуха на максимальное значение 180 °C.</li> <li>■ Выпечку и мелкое печенье смазывайте яйцом или яичным желтком. Это уменьшает образование акриламида.</li> </ul>                       |
| Картофель фри в духовом шкафу | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Распределите картофель фри на противне равномерно в один слой.</li> <li>■ Чтобы картофель фри не пересох, кладите на противень не меньше 400 г.</li> </ul>  |

### 16.3 Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

Советы по установкам для размораживания, разогревания и доведения блюд до готовности в режиме микроволн

Время приготовления зависит от используемой посуды, а также температуры, количества и свойств продуктов. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру чуть выше. Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. При этом действует общее правило: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

### Советы по размораживанию, разогреванию и доведению блюд до готовности в режиме микроволн

Следуйте этим советам, чтобы получить хороший результат при размораживании, разогревании и доведении блюд до готовности в режиме микроволн.

| Расположение  | Совет  |
|---|--|
| Вы хотите приготовить количество, не указанное в таблице. | Увеличьте или сократите время приготовления, руководствуясь следующим правилом: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления</li> <li>■ Половина объёма сокращает время приготовления вдвое</li> </ul> |

### Размораживание с микроволнами

Рекомендации по установкам для размораживания в режиме микроволн.

#### Заметка:

Рекомендации по приготовлению

- Используйте открытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- 2–3 раза переверните или перемешайте блюдо. При переворачивании слейте образовавшуюся жидкость.
- После размораживания дайте продуктам постоять 10–60 минут.
- Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом алюминиевая фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.
- Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на решётку.
- Поместите посуду посередине нижней решётки, чтобы микроволны могли проникать в блюдо со всех сторон.

| Вид блюда  | Вес в г | Мощность микроволн в Вт | Время приготовления, в мин       |
|--|---------|-------------------------|----------------------------------|
| Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости) | 800     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 15 <sup>1</sup><br>2. 10 - 20 |
| Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости) | 1000    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 20 <sup>1</sup><br>2. 15 - 25 |
| Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости) | 1500    | 1. 180<br>2. 90         | 1. 30 <sup>1</sup><br>2. 20 - 30 |
| Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками       | 200     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 3 <sup>2</sup><br>2. 10 - 15  |
| Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками       | 500     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5 <sup>2</sup><br>2. 15 - 20  |
| Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками       | 800     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 8 <sup>2</sup><br>2. 15 - 20  |
| Мясной фарш, смешанный <sup>3, 4</sup>                       | 200     | 90                      | 10 <sup>1</sup>                  |
| Мясной фарш, смешанный <sup>3, 4</sup>                       | 500     | 1. 180<br>2. 90         | 1. 5 <sup>1</sup><br>2. 10 - 15  |

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть блюдо.

<sup>2</sup> При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

<sup>3</sup> Замораживать продукты на плоской поверхности.

<sup>4</sup> Достаньте размороженное мясо.

<sup>5</sup> Отделите друг от друга размороженные части.

<sup>6</sup> Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

<sup>7</sup> Полностью снять упаковку.

<sup>8</sup> Переворачивайте блюдо время от времени.

<sup>9</sup> Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

<sup>10</sup> Отделить куски пирога друг от друга.

| Вид блюда   | Вес в г | Мощность микро-<br>волн в Вт | Время пригото-<br>вления, в мин  |
|---|---------|------------------------------|----------------------------------|
| Мясной фарш, смешанный <sup>3,4</sup>                                     | 800     | 1. 180<br>2. 90              | 1. 8 <sup>1</sup><br>2. 15 - 20  |
| Птица целиком или кусками <sup>5</sup>                                    | 600     | 1. 180<br>2. 90              | 1. 8<br>2. 10 - 15               |
| Птица целиком или кусками <sup>5</sup>                                    | 1200    | 1. 180<br>2. 90              | 1. 15<br>2. 25 - 30              |
| Утка  | 2000    | 1. 180<br>2. 90              | 1. 20 <sup>1</sup><br>2. 30 - 40 |
| Рыбное филе, рыбные котлеты или рыбные<br>ломтики <sup>5</sup>            | 400     | 1. 180<br>2. 90              | 1. 5<br>2. 10 - 15               |
| Рыба целиком  | 300     | 1. 180<br>2. 90              | 1. 3<br>2. 10 - 15               |
| Рыба целиком  | 600     | 1. 180<br>2. 90              | 1. 8<br>2. 10 - 15               |
| Овощи, например, горошек  | 300     | 180                          | 10 - 15                          |
| Овощи, например, горошек  | 600     | 1. 180<br>2. 90              | 1. 10<br>2. 10 - 15 <sup>6</sup> |
| Фрукты, ягоды, например, малина <sup>5</sup>                              | 300     | 180                          | 7 - 10 <sup>6</sup>              |
| Фрукты, ягоды, например, малина <sup>5</sup>                              | 500     | 1. 180<br>2. 90              | 1. 8 <sup>6</sup><br>2. 5 - 10   |
| Растопить масло <sup>7</sup>  | 125     | 1. 180<br>2. 90              | 1. 1<br>2. 2 - 4                 |
| Растопить масло <sup>7</sup>  | 250     | 1. 180<br>2. 90              | 1. 1<br>2. 2 - 4                 |
| Хлеб целиком  | 500     | 1. 180<br>2. 90              | 1. 6<br>2. 5 - 10                |
| Хлеб целиком  | 1000    | 1. 180<br>2. 90              | 1. 12 <sup>8</sup><br>2. 15 - 25 |
| Пирог, сухой, например, сдобный пирог <sup>9, 10</sup>                    | 500     | 90                           | 15 - 20                          |
| Пирог, сухой, например, сдобный пирог <sup>9, 10</sup>                    | 750     | 1. 180<br>2. 90              | 1. 5<br>2. 10 - 15               |
| Пирог, сочный, например, фруктовый пирог,<br>творожный пирог <sup>9</sup> | 500     | 1. 180<br>2. 90              | 1. 5<br>2. 10 - 15               |
| Пирог, сочный, например, фруктовый пирог,<br>творожный пирог <sup>9</sup> | 750     | 1. 180<br>2. 90              | 1. 7<br>2. 10 - 15               |

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть блюдо.

<sup>2</sup> При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

<sup>3</sup> Замораживать продукты на плоской поверхности.

<sup>4</sup> Достаньте размороженное мясо.

<sup>5</sup> Отделите друг от друга размороженные части.

<sup>6</sup> Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

<sup>7</sup> Полностью снять упаковку.

<sup>8</sup> Переворачивайте блюдо время от времени.

<sup>9</sup> Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

<sup>10</sup> Отделить куски пирога друг от друга.

## Подогревание блюд глубокой заморозки с использованием микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для подогревания блюд глубокой заморозки в режиме микроволн.

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- 2–3 раза помешайте или поверните блюдо.

- После подогревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.
- Поместите посуду посередине нижней решётки, чтобы микроволны могли проникать в блюдо со всех сторон.

| Вид блюда   | Вес в г  | Мощность микро-<br>волн в Вт | Время пригото-<br>вления, в мин |
|---|----------|------------------------------|---------------------------------|
| Меню, порционное блюдо, готовое блюдо<br>(из 2–3 компонентов) | 300– 400 | 600                          | 10–15                           |
| Суп   | 400– 500 | 600                          | 8–10                            |
| Рагу, густой суп  | 500      | 600                          | 10–15                           |
| Рагу, густой суп  | 1000     | 600                          | 20– 25                          |
| Ломтики или кусочки мяса в соусе, напри-<br>мер, гуляш        | 500      | 600                          | 15–20                           |
| Ломтики или кусочки мяса в соусе, напри-<br>мер, гуляш        | 1000     | 600                          | 25–30                           |
| Рыба, например, кусочки филе                                  | 400      | 600                          | 10–15                           |
| Рыба, например, кусочки филе                                  | 800      | 600                          | 18–20                           |
| Гарниры, например, рис, макароны <sup>1</sup>                 | 250      | 600                          | 2 - 5                           |
| Гарниры, например, рис, макароны <sup>1</sup>                 | 500      | 600                          | 8 - 10                          |
| Овощи, например, горошек, брокколи,<br>морковь <sup>2</sup>   | 300      | 600                          | 8 - 10                          |
| Овощи, например, горошек, брокколи,<br>морковь <sup>2</sup>   | 600      | 600                          | 15–20                           |
| Шпинат <sup>3</sup>   | 450      | 600                          | 11 - 16                         |

<sup>1</sup> Добавить в блюдо немного жидкости.

<sup>2</sup> Добавить в посуду воду, чтобы она покрывала дно.

<sup>3</sup> Готовить блюдо без добавления воды.

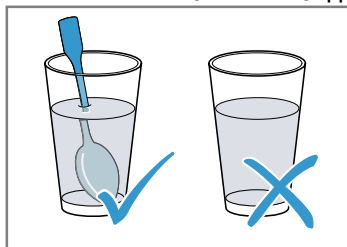
## Разогревание в режиме микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для подогревания блюд в режиме микроволн.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- ▶ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



## ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- 2–3 раза помешайте или поверните блюдо.
- После подогревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.



- Детское питание:
  - Ставьте на решётку бутылочки без соски или крышки.
  - После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое.
- Обязательно проверяйте температуру детского питания.
- Поместите посуду посередине нижней решётки, чтобы микроволны могли проникать в блюдо со всех сторон.

| Вид блюда   | Вес в г | Мощность микро-<br>волн в Вт | Время пригото-<br>вления, в мин |
|---|---------|------------------------------|---------------------------------|
| Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)          | 350–500 | 600                          | 5–10                            |
| Напитки <sup>1</sup>  | 150     | 900                          | 1–2 <sup>2,3</sup>              |
| Напитки <sup>1</sup>  | 300     | 900                          | 2–3 <sup>2,3</sup>              |
| Напитки <sup>1</sup>  | 500     | 900                          | 3–4 <sup>2,3</sup>              |
| Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью <sup>4</sup> | 50      | 360                          | ок. 1 <sup>5,6</sup>            |
| Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью <sup>4</sup> | 100     | 360                          | 1–2 <sup>5,6</sup>              |
| Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью <sup>4</sup> | 200     | 360                          | 2–3 <sup>5,6</sup>              |
| Суп, 1 тарелка  | 175     | 900                          | 2–3                             |
| Суп, 2 тарелки  | 2 x 175 | 900                          | 4–5                             |
| Суп, 4 тарелки  | 4 x 175 | 900                          | 5–6                             |
| Мясо в соусе <sup>7</sup>   | 500     | 600                          | 10–15                           |
| Рагу, густой суп  | 400     | 600                          | 5–10                            |
| Рагу, густой суп  | 800     | 600                          | 10–15                           |
| Овощи, 1 порция <sup>8</sup>  | 150 г   | 600                          | 2 - 3                           |
| Овощи, 2 порции <sup>8</sup>  | 300 г   | 600                          | 3 - 5                           |

<sup>1</sup> Положить ложку в стакан.

<sup>2</sup> Не перегревать алкогольные напитки.

<sup>3</sup> Следить за приготовлением блюда.

<sup>4</sup> Разогреть детское питание отдельно от соски или крышки.

<sup>5</sup> После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.

<sup>6</sup> Обязательно контролировать температуру.

<sup>7</sup> Отделить ломтики мяса друг от друга.

<sup>8</sup> Добавить в блюдо немного жидкости.

## Приготовление с микроволнами

Советы по установкам для приготовления в режиме микроволн.

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- После подогревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.
- Поместите посуду посередине нижней решётки, чтобы микроволны могли проникать в блюдо со всех сторон.
- Овощи и картофель нарежьте на крупные кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г продукта добавьте 1–2 ст.л. воды. Время от времени перемешивать.

- К рису добавьте двойное количество жидкости.

| Вид блюда  | Вес в г          | Мощность микро-<br>волн в Вт | Время пригото-<br>вления, в мин |
|--|------------------|------------------------------|---------------------------------|
| Цыплёнок целиком, свежие продукты, по-<br>трошёный                         | 1500             | 600                          | 30– 35 <sup>1</sup>             |
| Рыбное филе, свеж.   | 400              | 600                          | 5–10                            |
| Овощи, свежие <sup>2</sup>   | 250              | 600                          | 5–10 <sup>3</sup>               |
| Овощи, свежие <sup>2</sup>   | 500              | 600                          | 10–15 <sup>3</sup>              |
| Картофель <sup>2</sup>   | 250              | 600                          | 8–10 <sup>3</sup>               |
| Картофель <sup>2</sup>   | 500              | 600                          | 11–14 <sup>3</sup>              |
| Картофель <sup>2</sup>   | 750              | 600                          | 15– 22 <sup>3</sup>             |
| Рис  | 125 <sup>4</sup> | 1.600<br>2.180               | 1.7 - 9<br>2.15 - 20            |
| Рис  | 250 <sup>4</sup> | 1.600<br>2.180               | 1.10–12<br>2.20–25              |
| Сладкие блюда, например, пудинг (быстро-<br>го приготовления) <sup>5</sup> | 500              | 600                          | 7–9                             |
| Фрукты, компот   | 500              | 600                          | 9–12                            |

<sup>1</sup> Переворачивайте блюдо время от времени.

<sup>2</sup> Порезьте на кусочки одинаковой величины.

<sup>3</sup> Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

<sup>4</sup> Добавьте вдвое больше жидкости.

<sup>5</sup> В процессе приготовления 2–3 раза перемешайте венчиком для взбивания.

### Попкорн для приготовления в микроволновой печи

Советы по установкам для приготовления в режиме микроволн.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

При открывании из пакетика с попкорном может вырваться горячий пар.

- ▶ Осторожно открывайте пакетик с попкорном.
- ▶ Никогда не устанавливайте полную мощность микроволн.

#### **Заметка:**

Указания по приготовлению

- Используйте жаропрочную плоскую стеклянную посуду. Не используйте фарфор или сильно выгнутые тарелки.
- Всегда ставьте стеклянную посуду на решётку.
- Время приготовления зависит от количества продуктов.
- Для того, чтобы попкорн не подгорел, вынимайте и встряхивайте пакет с попкорном через 1 минуту и 30 секунд. Осторожно, пакет горячий!

| Вид блюда  | Вес в г | Принадлежность    | Мощность микро-<br>волн в Вт | Время пригото-<br>вления, мин |
|--|---------|-------------------|------------------------------|-------------------------------|
| Попкорн для приго-<br>товления в микро-<br>волновой печи | 100     | Посуда<br>Решётка | 600                          | 3–5                           |

### Советы по размораживанию, разогреванию и доведению блюд до готовности в режиме микроволн

Следуйте этим советам, чтобы получить хороший результат при размораживании, разогревании и доведении блюда до готовности в режиме микроволн.

| Расположение                   | Совет   |
|--------------------------------|---|
| Ваше блюдо слишком су-<br>хое. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сократите время приготовления или уменьшите мощность микроволн.</li> <li>■ Накройте блюдо и добавьте больше жидкости.</li> </ul> |

| Расположение   | Совет   |
|--|---|
| Блюдо по истечении вре-<br>мени не разморозилось,<br>не разогрелось или не<br>дошло до готовности. | Увеличьте время приго-<br>товления. Продукты<br>большего объёма и<br>большей высоты требуют<br>больше времени для об-<br>работки. |

| Расположение   | Совет  |
|--|--|
| По истечении времени блюдо сырое внутри, но перегретое снаружи.              | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Время от времени перемешивайте.</li> <li>■ Уменьшите мощность микроволн и увеличьте время приготовления.</li> </ul> |
| После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри еще не оттаяли. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Уменьшите мощность микроволн.</li> <li>■ Крупные продукты переверните несколько раз.</li> </ul>                     |

## 16.4 Пироги и выпечка

Советы по установкам для приготовления пирогов и выпечки.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру чуть выше. При более низкой температуре блюдо подрумянивается равномернее.

### Рекомендации по выпеканию

Мы подготовили несколько советов для достижения наилучшего результата выпекания.

| Расположение  | Совет   |
|---|---|
| Выпечка должна подниматься равномерно.                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Смазывайте жиром только дно разъёмной формы.</li> <li>■ После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.</li> </ul>   |
| Мелкие выпечные изделия не должны склеиваться в процессе выпекания.         | Помещайте изделия на расстоянии 2 см друг от друга. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.  |
| Убедитесь, что выпечка готова.  | Проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.  |
| Вы хотите печь по собственному рецепту.                                     | Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.  |
| Используйте формы для выпекания из силикона, стекла, пластика или керамики. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Форма должна выдерживать температуру до 250 °С.</li> <li>■ В таких формах выпечка получится не такой румяной.</li> <li>■ В режиме микроволн время приготовления может быть меньше, чем указано в таблице.</li> </ul> |

## Пироги в формах

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Форму для пирога всегда следует ставить на середину решётки.
- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в микроволновой печи.
- Формы для выпекания из металла можно использовать только без включения режима микроволн.
- Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.
- Значения времени действительны, если вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

| Вид блюда   | Принадлежности / посуда               | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микроволн в ваттах | Время приготовления, мин |
|---|---------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------------------|--------------------------|
| Сдобный пирог, обычное тесто  | Форма «Венок» или прямоугольная форма | ☼           | 170–180         | 90                          | 40–50                    |
| Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог) <sup>1</sup> | Форма «Венок» или прямоугольная форма | ☼           | 150–170         | -                           | 70–90                    |
| Корж для торта из теста для кекса                                   | Форма для фруктового пирога           | ☼           | 160–180         | -                           | 30–40                    |
| Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса                            | Разъемная или чашеобразная форма      | ☼           | 170–180         | 90                          | 35–45                    |

<sup>1</sup> Оставьте пирог остывать в духовом шкафу прим. на 20 минут.

| Вид блюда  | Принадлежности / посуда     | Вид нагрева   | Температура, °С | Мощность микроволн в ваттах | Время приготовления, мин |
|--|-----------------------------|---|-----------------|-----------------------------|--------------------------|
| Бисквитный корж, 2 яйца                                      | Тёмная разъёмная форма      |  | 160–170         | -                           | 20–25                    |
| Бисквитный корж, 6 яиц                                       | Тёмная разъёмная форма      |  | 170–180         | -                           | 35–45                    |
| Корж с бортиками, из песочного теста                         | Тёмная разъёмная форма      |  | 170–190         | -                           | 30–40                    |
| Фруктовый или творожный торт из песочного теста <sup>1</sup> | 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 пирог   | 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                    |
| 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                    |


<sup>1</sup> Оставьте пирог остывать в духовом шкафу прим. на 20 минут.

## Мелкая выпечка

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Форму для пирога всегда следует ставить на середину решётки.
- Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.


| Вид блюда                   | Принадлежности / посуда     | Вид нагрева   | Температура, °С | 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                    |
| Выпечка из дрожжевого теста | Круглый противень для пиццы |  | 200–220         | 25–35                    |

## Хлеб и булочки

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Форму для пирога всегда следует ставить на середину решётки.
- Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

| Вид блюда                                | Принадлежности / посуда     | Вид нагрева   | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--|-----------------------------|---|-----------------|--------------------------|
| Хлеб из теста на закваске из 1,2 кг муки | Круглый противень для пиццы |  | 210–230         | 50–60                    |

| Вид блюда                            | Принадлежности / посуда     | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--------------------------------------|-----------------------------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Лепёшка                              | Круглый противень для пиццы | ☼           | 220–230         | 25–35                    |
| булочка                              | Круглый противень для пиццы | ☼           | 210–230         | 25–35                    |
| Булочки из дрожжевого теста, сладкие | Круглый противень для пиццы | ☼           | 200–220         | 15–25                    |

### Советы по выпеканию

Если выпечка не удалась, здесь вы найдёте советы, как улучшить результат в следующий раз.

| Расположение  | Совет   |
|---|---|
| Пирог опадает.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Используйте те ингредиенты, которые указаны в рецепте, и соблюдайте указания по приготовлению, приведённые в нём.</li> <li>■ Используйте меньше жидкости.<br/>Или:</li> <li>■ Уменьшите температуру выпекания на 10 °С и увеличьте продолжительность выпекания.</li> </ul> |
| Пирог слишком сухой.  | Повысьте температуру выпекания на 10 °С и сократите продолжительность выпекания.  |
| Вся поверхность пирога слишком светлая.                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте уровень установки и принадлежности.</li> <li>■ Повысьте температуру выпекания на 10 °С.<br/>Или:</li> <li>■ Увеличьте продолжительность выпекания.</li> </ul>  |
| Пирог не подрумянился сверху, но слишком сильно подрумянился снизу. | Поставьте пирог на уровень выше.  |
| Пирог не подрумянился снизу, но слишком сильно подрумянился сверху. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Поставьте пирог на уровень ниже.</li> <li>■ Уменьшите температуру выпекания и увеличьте продолжительность выпекания</li> </ul>   |

| Расположение                                     | Совет  |
|--|--|
| Выпечка подрумянивается неравномерно.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Понижьте температуру выпекания.</li> <li>■ Отрежьте необходимое количество пергаментной бумаги.</li> <li>■ Разместите форму для выпекания по центру.</li> <li>■ Формируйте мелкие выпечные изделия одинакового размера и толщины.</li> </ul>  |
| Выпечка готова снаружи, но не пропеклась внутри. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Уменьшите температуру выпекания и увеличьте продолжительность выпекания.</li> <li>■ Добавьте меньше жидкости.</li> </ul> <p>При приготовлении пирога с сочной начинкой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сначала испеките дно.</li> <li>■ Испечённое дно посыпьте миндалём или панировочными сухарями.</li> <li>■ Выложите начинку на дно.</li> </ul> |

| Расположение  | Совет   |
|---|---|
| Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ После выпекания дайте пирогу остыть в течение 5–10 минут.</li> <li>■ Аккуратно отделите стенки пирога от формы с помощью ножа.</li> <li>■ Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце.</li> <li>■ В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте панировочными сухарями.</li> </ul> |
| Между формой и решёткой возникают искры.                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи.</li> <li>■ Измените положение формы в рабочей камере.</li> <li>■ Продолжайте выпекание, выключив режим микроволн и увеличив продолжительность выпекания.</li> </ul>   |

## 16.5 Жарение и гриль

Советы по установкам для жарения или приготовления на гриле

Температура и время жарки зависят от количества продуктов и их свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру чуть выше.

### Жарение в посуде

Если готовить блюда в специальной посуде, их можно легко вынуть из рабочей камеры и подать прямо в посуде. Приготовление в закрытой посуде позволяет содержать рабочую камеру в чистоте.

### Общие сведения о жарении в посуде

- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в микроволновой печи.
- Формы для жарения из металла можно использовать только без включения микроволнового режима.
- Установите посуду на решётку.
- Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры.
- Лучше всего использовать стеклянную посуду. Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.
- Посуда может очень сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.
- Следуйте информации производителя о посуде для жарения.

### Открытая посуда

Используйте посуду для жарения с высокими бортиками.

### Закрытая посуда

- Используйте подходящую, хорошо прилегающую крышку.
- При приготовлении мяса соблюдайте расстояние между продуктом и крышкой не менее 3 см. Мясо может приподняться.
- Птица, мясо и рыба покрываются хрустящей корочкой и в закрытой жаровне. Используйте жаровню со стеклянной крышкой. Установите более высокую температуру.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При открывании крышки после приготовления может высвободиться очень горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Поднимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в сторону, противоположную от вас.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

### Примечания

- Постное мясо или тушёное мясо
  - Влейте в посуду жидкость примерно на 1/2 см, например воду, вино, уксус и т.п. Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды, а также от того, используете ли вы крышку.
  - При приготовлении в эмалированной или тёмной металлической жаровне необходимо добавить больше жидкости, чем при приготовлении в стеклянной посуде.
  - При приготовлении тушёного мяса добавьте немного больше жидкости.
  - В процессе жарения жидкость испарится. При необходимости жидкость можно аккуратно доливать.
  - По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса.
- Рыба
  - При тушении рыбы влейте в посуду 1–3 столовых ложки жидкости, например, лимонного сока или уксуса.

### Приготовление на гриле

Для получения поджаристой корочки готовьте блюда на гриле.

- Готовьте в режиме гриля только с закрытой дверцей прибора.
- Без предварительного разогрева.
- Используйте порционные куски одинакового веса и толщины. Тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- Кладите порционные куски непосредственно на решётку.
- Переворачивайте порционные куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Солите порционные куски только после приготовления на гриле. Соль вытягивает из мяса воду.

**Заметка:** Тёмное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета, в то время как внутри они уже готовые и сочные.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Частота зависит от установленного режима гриля. В процессе приготовления на гриле может образовываться дым.

### Рекомендации для жарения и тушения

Для приготовления удачных жареных и тушёных блюд следуйте данным советам.

| Расположение                             | Совет   |
|--|---|
| Постное мясо не должно получиться сухим. | <ul style="list-style-type: none"> <li>По желанию смажьте мясо жиром или обложите полосками шпика.</li> </ul>                         |
| Жаркое можно приготовить с кожей.        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Сделайте на коже крестообразные надрезы.</li> <li>Сначала обжарьте мясо кожей вниз.</li> </ul> |





| Расположение  | Совет   |
|---|---|
| Постарайтесь держать рабочую камеру в чистоте.              | <ul style="list-style-type: none"> <li>При высокой температуре жарения готовьте продукты в закрытой жаровне.</li> </ul>   |
| Мясо должно оставаться горячим и сочным, например, ростбиф. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере для равномерного распределения мясного сока. Время выдержки не входит в указанное время приготовления.</li> <li>После приготовления заверните блюдо в алюминиевую фольгу.</li> </ul> |

## Говядина

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Жаркое из говядины переворачивайте по истечении 1/3 и 2/3 времени приготовления. В завершение дайте блюду постоять ещё прим. 10 минут.
- Говяжий стейк и ростбиф переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте блюду постоять ещё прим. 10 минут.
- Переворачивайте стейки по истечении 2/3 времени приготовления.

| Вид блюда                                    | Принадлежности / посуда | Вид нагрева   | Температура, °C | Мощность микроволн в ваттах | Время приготовления, мин |
|--|-------------------------|---|-----------------|-----------------------------|--------------------------|
| Говядина для тушения, прим. 1 кг             | Закрытая посуда         |  | 180–200         | -                           | 120–143                  |
| Филе говядины, среднепрожаренное, прим. 1 кг | Открытая посуда         |  | 180–200         | 90                          | 30–40                    |
| Ростбиф, среднепрожаренный, прим. 1 кг       | Открытая посуда         |  | 210–230         | 180                         | 30–40                    |
| Стейк, среднепрожаренный, толщиной 3 см      | Высокая решётка         |  | 3               | -                           | 10–25                    |

## Телятина

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.

ru У Вас все получится!

- Жаркое из телятины и телячьи ножки переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте блюду постоять ещё прим. 10 минут.

| Вид блюда                      | Принадлежности / посуда | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микроволн в ваттах | 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

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Мясо для жарки без кожи переверните по истечении примерно половины времени приготовления. В завершение дайте жаркому постоять ещё прим. 10 минут.
- Выкладывайте жаркое в посуду кожей вверх. Надрежьте кожу. Переворачивать жаркое не требуется. В завершение дайте жаркому постоять ещё прим. 10 минут.
- Переворачивать свиную вырезку и копчёную грудинку не требуется. В завершение оставьте блюдо постоять ещё прим. 5 минут.
- Стейк из шейной части переверните по истечении 2/3 времени приготовления.

| Вид блюда   | Принадлежности / посуда | Вид нагрева | Температура в °С / режим гриля | Мощность микроволн в ваттах | Время приготовления, мин |
|---|-------------------------|-------------|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Мясо для жарки без кожи, например, шейка, прим. 750 г                                     | Закрытая посуда         |             | 220–230                        | 180                         | 40–50                    |
| Мясо для жарки с кожей, например, лопатка, прим. 1,5 кг<br>→ "Выпекание",<br>Страница 000 | Открытая посуда         |             | 190–210                        | -                           | 130–150                  |
| Свинная вырезка, прим. 500 г<br>→ "Выпекание",<br>Страница 000                            | Закрытая посуда         |             | 220–230                        | 90                          | 25–30                    |
| Свинина для жарки, постная, прим. 1 кг<br>→ "Выпекание",<br>Страница 000                  | Закрытая посуда         |             | 210–230                        | 90                          | 60–80                    |
| Копчёная грудинка на кости, прим. 1 кг<br>→ "Выпекание",<br>Страница 000                  | Открытая посуда         | -           | -                              | 360                         | 45                       |
| Стейк из шейной части толщиной 2 см<br>→ "Приготовление на гриле",<br>Страница 000        |                         |             | 3                              | -                           | 15–20<br>10–15           |

## Баранина



### Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.



- Переворачивайте баранью спинку по истечении половины времени приготовления.



| Вид блюда   | Принадлежности / посуда | Вид нагрева   | Температура в °С / режим гриля | Мощность микроволн в ваттах | Время приготовления, мин |
|---|-------------------------|---|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Баранья спинка на кости, прим. 1 кг                       | Открытая посуда         |  | 210–230                        | -                           | 40–50                    |
| Баранья спинка без кости, среднепрожаренная, прим. 1,5 кг | Закрытая посуда         |  | 190–210                        | -                           | 90–95                    |

## Другие блюда из мяса

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- В завершение дайте мясному рулету постоять ещё прим. 10 минут.
- Колбаски переворачивайте по истечении 2/3 времени приготовления.






| Вид блюда   | Принадлежности / посуда | Вид нагрева  | Температура в °С / режим гриля | Мощность микроволн в ваттах | Время приготовления, мин |
|---|-------------------------|--|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Мясной рулет, прим. 1 кг<br>→ "Выпекание",<br>Страница 000                          | Открытая посуда         |   | 180–200                        | 600+180                     | -                        |
| Колбаски-гриль, 4–6 шт., прим. по 150 г<br>→ "Приготовление на гриле", Страница 000 | -                       |  | 3                              | -                           | 10–15                    |






## Птица

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Цыплёнка целиком выкладывайте грудкой вниз. По истечении 2/3 времени перевернуть.
- Пулярку выкладывайте грудкой вниз. Через 30 минут переверните и установите мощность микроволн 180 Вт.
- Половинки и кусочки цыпленка, утиную грудку и гусиную грудку выкладывайте кожей вверх. Переворачивать блюдо не требуется.
- Гусиные окорочка переворачивайте по истечении половины времени приготовления. Наколите кожу в нескольких местах.
- Грудку и окорочок индейки выкладывайте кожей вниз. По истечении 2/3 времени перевернуть.

| Вид блюда   | Принадлежности / посуда | Вид нагрева   | Температура в °С / режим гриля | Мощность микроволн в ваттах | 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<br>180                  | 30<br>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., по 350–450 г | Открытая посуда         |  | 190–210                        | 180                         | 30–40                    |



| Вид блюда                                  | Принадлежности / посуда | Вид нагрева   | Температура в °С / режим гриля | Мощность микроволн в ваттах | Время приготовления, мин |
|--|-------------------------|---|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Гусиная грудка с кожей, 2 шт. по 300–400 г | Открытая посуда         |  | 3                              | 90                          | 20–30                    |
| Утиная 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

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Для приготовления на гриле рыбы целиком, например, лосося или форели, выкладывайте её на середину решётки.
- Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

| Вид блюда   | Принадлежности / посуда | Вид нагрева   | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|---|-------------------------|---|-----------------|--------------------------|
| Рыбные котлеты, например из лосося, 3 см толщиной, на гриле | Высокая решётка         |    | 3               | 20–25                    |
| Рыба целиком, 2–3 шт., по 300 г, на гриле                   | Высокая решётка         |  | 3               | 20–30                    |

### Советы по жарению

Если жаркое не удалось, здесь вы найдёте советы, как улучшить результат в следующий раз.

| Расположение  | Совет   |
|---|---|
| Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Выберите более низкую температуру.</li> <li>▪ Сократите продолжительность жарения.</li> </ul>                              |
| Жаркое пересушено.                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Выберите более низкую температуру.</li> <li>▪ Сократите продолжительность жарения.</li> </ul>                              |
| Хрустящая корочка слишком тонкая.                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Повысьте температуру.</li> <li>Или:</li> <li>▪ После завершения времени жарения ненадолго включите режим гриля.</li> </ul> |
| Соус для жаркого подгорел.                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Выберите посуду меньшего размера.</li> <li>▪ При жарении добавьте больше жидкости.</li> </ul>                              |

| Расположение                                   | Совет   |
|--|---|
| Соус для жаркого слишком светлый и водянистый. | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Чтобы выпаривалось больше жидкости, выбирайте более просторную посуду.</li> <li>▪ При жарении добавляйте меньше жидкости.</li> </ul>   |
| Мясо подгорает при тушении.                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Крышка должна подходить к посуде и плотно её закрывать.</li> <li>▪ Уменьшите температуру.</li> <li>▪ При тушении добавьте жидкость.</li> </ul>   |
| Жаркое плохо прожарилось.                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Нарезьте жаркое.</li> <li>▪ Приготовьте соус в посуде для жарения.</li> <li>▪ Выложите кусочки жаркого в соус.</li> <li>▪ Доведите жаркое до готовности в режиме микроволн.</li> </ul> |

## 16.6 Запеканки

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Для приготовления суфле и картофельных запеканок используйте жаропрочную форму для запеканки высотой 4–5 см, подходящую для использования в микроволновой печи.
- Оставьте запеканку и гратен в выключенном духовом шкафу ещё на 5 минут.
- Подсушите кусочки тоста заранее.
- Ставьте запеканки на нижнюю решётку.
- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.

| Вид блюда  | Принадлежности / посуда | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микроволн в ваттах | 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, свежая  | Открытая посуда         |             | 200–220         | 360                         | 25–35                    |
| Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, прим. 1,1 кг | Открытая посуда         |             | 180–200         | 600                         | 25–30                    |
| Тосты для запекания, 4 шт.                                 | Высокая решётка         |             | 3               | -                           | 8–10                     |

## 16.7 Готовые блюда глубокой заморозки

### Заметка:

Указания по приготовлению

- Соблюдайте указания производителя на упаковке.
- Не кладите картофель фри, крокеты и жареный картофель друг на друга, по истечении половины времени приготовления переверните.
- Кладите продукты непосредственно на вращающуюся подставку.
- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.

| Вид блюда                                  | Принадлежности / посуда | Вид нагрева | Температура в °С / режим гриля | Мощность микроволн в ваттах | Время приготовления, мин |
|--|-------------------------|-------------|--------------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| Пицца на тонком тесте                      | Вращающаяся подставка   |             | 220–230                        | -                           | 10–15                    |
| Пицца на пышном тесте                      | Вращающаяся подставка   |             | -                              | 600                         | 3                        |
|  |                         |             | 220–230                        | -                           | 13–18                    |
| Минипицца                                  | Вращающаяся подставка   |             | 220–230                        | -                           | 10–15                    |
| Пицца-багет                                | Вращающаяся подставка   |             | -                              | 600                         | 2                        |
|  |                         |             | 220–230                        | -                           | 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 или багеты для разогревания        | Низкая решётка          |             | 170–180                        | -                           | 13–18                    |
| Рыбные палочки                             | Вращающаяся подставка   |             | 210–230                        | -                           | 10–20                    |
| Палочки и нагетсы 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                    |

## 16.8 Контрольные блюда

Данные обзоры были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и в соответствии с нормой EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Размораживание с микроволнами

Рекомендации по установкам для размораживания в режиме микроволн.

| Вид блюда | Мощность микроволн в Вт | Время приготовления, в мин | Указание  |
|-----------|-------------------------|----------------------------|---|
| Мясо      | 1.180<br>2.90           | 1.5<br>2.10–15             | Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку. Примерно через 13 минут извлеките размороженное мясо. |




### Приготовление с микроволнами

Советы по установкам для приготовления в режиме микроволн.

| Вид блюда    | Мощность микроволн в Вт | Время приготовления, в мин | Указание  |
|--------------|-------------------------|----------------------------|---|
| Омлет        | 1.600<br>2.180          | 1.10–13<br>2.25–30         | Поставьте форму Pyrex 24 x 19 см на нижнюю решётку. |
| Бисквит      | 600                     | 9–10                       | Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решётку.    |
| Мясной рулет | 600                     | 18–23                      | Поставьте форму Pyrex 28 см на нижнюю решётку.      |

### Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн

Советы по установкам для приготовления в режиме микроволн.

| Вид блюда              | Мощность микроволн в Вт | Вид нагрева   | Время приготовления, мин | Температура, °C | Указание   |
|------------------------|-------------------------|---|--------------------------|-----------------|--|
| Картофельная запеканка | 600                     |  | 25–30                    | 210–220         | Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решётку. |
| Пирог                  | 180                     |  | 15–20                    | 180–200         | Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решётку. |
| Пирог                  | 360                     |  | 35–40                    | 200–220         | По истечении 2/3 времени перевернуть.            |

## Выпекание

Советы по установкам для выпекания контрольных блюд.

**Заметка:** Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.

| Вид блюда               | Принадлежности / посуда                      | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|-------------------------|--|-------------|-----------------|--------------------------|
| Бисквит на воде         | Разъёмная форма<br>Ø 26 см<br>Низкая решётка |             | 160–180         | 30–40                    |
| Закрытый яблочный пирог | Разъёмная форма Ø<br>20 см<br>Низкая решётка |             | 190–210         | 50–60                    |

## Приготовление на гриле

Советы по установкам для приготовления контрольных блюд на гриле.

| Вид блюда         | Принадлежности / посуда | Вид нагрева | Режим гриля | Время приготовления, мин |
|-------------------|-------------------------|-------------|-------------|--------------------------|
| Поджаренные тосты | Высокая решётка         |             | 3           | 4–5                      |
| Бифбургеры, 9 шт. | Высокая решётка         |             | 3           | 30–35                    |

# 17 Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удастся самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

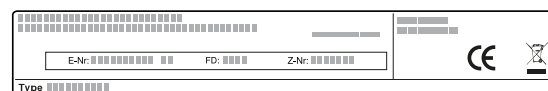
<https://www.bosch-home.ru>



Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G. Источники света предлагаются в качестве запчастей и должны заменяться только специально обученным для этого квалифицированным персоналом.

### 17.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

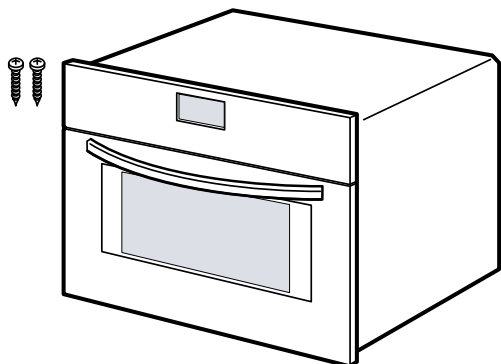
# 18 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



## 18.1 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.



## ⚠ 18.2 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик. За правильность установки ответственность несёт установщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90°C, а соседние фасады – до 65°C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В

случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми и привести к порезам.

- ▶ Использование защитных перчаток

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.

## 18.3 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном монтаже прибор может стать источником опасности.

- ▶ Только квалифицированный электрик может установить розетку или заменить соединительный кабель с учетом соответствующих стандартов.
- ▶ Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.
- ▶ Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

## 18.4 Мебель для встраивания

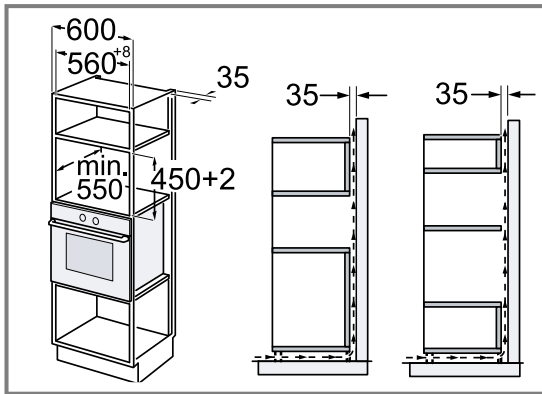
Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Прибор нельзя использовать, установив его на стол или в шкаф.

У шкафа для встраивания не должно быть задней стенки. Соблюдайте расстояние не менее 35 мм между стенкой и дном шкафа или задней стенкой установленного выше шкафа.

На фронтальной поверхности шкафа для встраивания должно располагаться вентиляционное отверстие площадью 50 см<sup>2</sup>. Для этого сделайте вырез в цокольной панели или вставьте вентиляционную решётку. Вентиляционные прорезы не должны быть закрыты.

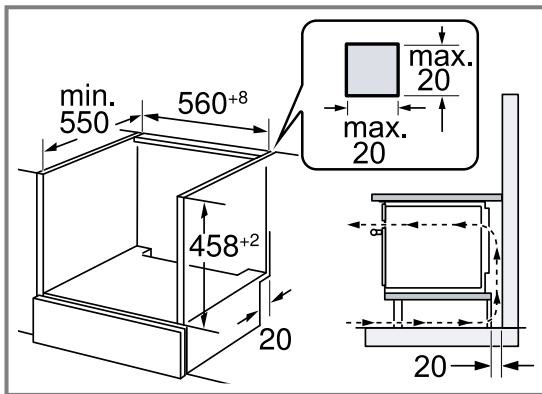
## 18.5 Встраивание в шкаф-колонну

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.



## 18.6 Установка под столешницей

При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и безопасные расстояния.

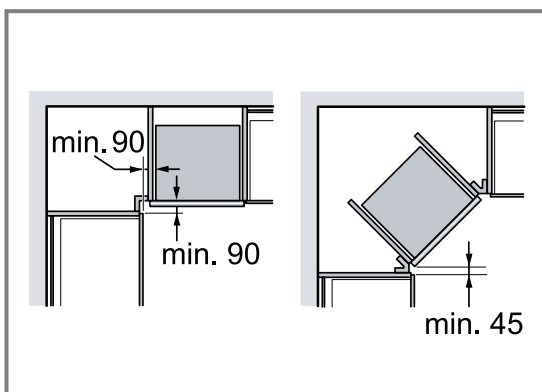


Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.

Если прибор установлен под варочной панелью, следуйте инструкциям по монтажу варочной панели.

## 18.7 Встраивание в углу

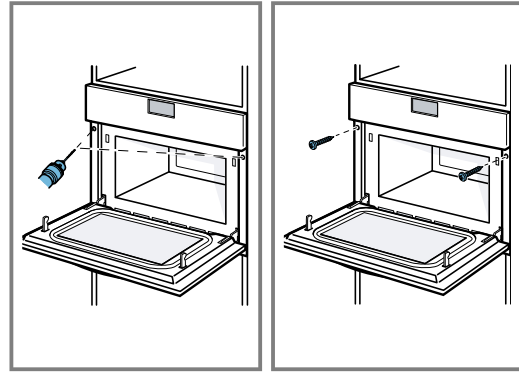
При монтаже в углу соблюдайте монтажные размеры и безопасные расстояния.



## 18.8 Монтаж прибора

1. Выровняйте прибор по центру.

2. Прикрепите прибор к мебели.



## 18.9 Демонтаж прибора

1. Выключите прибор.
2. Ослабьте винты крепления.
3. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001610647** (020128)

hu, pl, ro, ru