BOSCH

Register your new appliance now at MyBosch and enjoy benefits free of charge:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Microwave Oven

CMA585M.0. **CMA583M.0.** **CMA583M.1.**

[hu]	Használati útmutató és telepítési útmutató	Mikrohullám	2
[pl]	Instrukcja obsługi i instrukcje montażu	Kuchenka mikrofalowa	40
[ro]	Manual de utilizare şi instrucţiuni de instalare	Cuptor cu microunde	80
[ru]	Руководство пользователя и инструкция по установке	Микроволновая печь	120

Tartalomjegyzék

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1 Biztonság ... 2
2 Dologi károk elkerülése ... 6
3 Környezetvédelem és takarékosság ... 6
4 Ismerkedés ... 7
5 Tartozékok ... 10
6 Az első használat előtt ... 10
7 A kezelés alapjai ... 11
8 Mikrohullám ... 12
9 Programautomatika ... 14
10 Időfunkciók ... 16
11 Gyermekzár ... 17
12 Alapbeállítások ... 17
13 Tisztítás és ápolás ... 18
14 Zavarok elhárítása ... 20
15 Ártalmatlanítás ... 21
16 Vevőszolgálat ... 22
17 Így sikerülni fog ... 22

18 SZERELÉSI ÚTMUTATÓ ... 35
18.2 Biztonságos összeszerelés ... 36

⚠ 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

Ez a készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót.
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 hálózatból 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 nehezékként 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 sérülés 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. A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrólángok csaphatnak ki.
- ▸ Az ételekhez csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon.
- ▸ Szeszes italokat (≥ 15 % vol.) hígítatlanul (pl. ételek fel- és leöntéséhez) ne hevítsen.
- ▸ 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.

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.
- ▸ Viseljen védőkesztyűt.

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

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben, az ajtó kivágódhat és adott esetben le is eshet. Az ajtólapok elpattanhatnak és szilánkokra törhetnek.
→ *"Dologi károk elkerülése", Oldal 6*
- ▸ Az ételekhez csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon.
- ▸ Szeszes italokat (≥ 15 % vol.) hígítatlanul (pl. ételek fel- és leöntéséhez) ne hevítsen.
- ▸ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

⚠ 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 vevőszolgálata 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 csatlakozóvezetéket 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 sérült készüléket.
- ▸ Soha ne használjon olyan készüléket, amelynek a felülete repedt vagy törött.
- ▸ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetékét húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
- ▸ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugóját, vagy kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
- ▸ Forduljon a vevőszolgálathoz. →*Oldal 22*

⚠ 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 belélegezhetik 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 KÉSŐBBI 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 törlőkendőt vagy hasonlókat.
- ▸ 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.

A mikrohullámú sütőben tárolt tárgyak vagy eszközök lángra lobbanhatnak.
- ▸ A készülék üzemeltetése előtt győződjön meg arról, hogy a sütőtérben nem találhatók tárgyak vagy eszközök, amelyek nem alkalmasak mikrohullámmal való használatra.
- ▸ Ne használja a sütőteret gyúlékony tárgyak, konyhai eszközök vagy élelmiszerek és hasonlók tárolására, ha a mikrohullámú sütőt nem üzemelteti.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés 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 szúrja ki a tojássárgáját.
- ▸ A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés előtt szúrja ki a héjat vagy a bőrt.

A hő nem oszlik el egyenletesen a bébiételben.
- ▸ Soha ne melegítse a bébiételeket zárt edényben.
- ▸ Mindig vegye le a fedelet vagy a cumit.
- ▸ Melegítés után alaposan rázza fel vagy kavarja meg.

- Ellenőrizze a hőmérsékletet, mielőtt a gyermeknek adná az ételt.

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

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

Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat.

- Mindig ügyeljen a csomagoláson található 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.

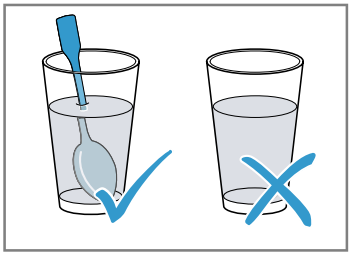
A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes. Például a túlmelegedett papucs, magokkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. égési sérülésekhez vezethet.

- Soha ne szárítson ételeket vagy ruhaneműket a készülékben.
- Soha ne melegítsen a készülékben papucsot, magokkal vagy gabonával töltött párnát, szivacsot, nedves törlőkendőt vagy hasonlókat.
- 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 edényekhél 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 élelmiszer-maradékokat azonnal távolítsa el.
- A sütőteret, az ajtótömítést, az ajtót és a csuklópántot mindig tartsa tisztán.
  → *"Tisztítás és ápolás", Oldal 18*

Soha ne üzemeltesse a készüléket, ha a sütőtér ajtaja vagy az ajtótömítés 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 végeztesse.

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
Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben és a készülék tartós károsodását okozhatják. A belobbanás következtében a készülék ajtaja kivágódhat és adott esetben leeshet. Az ajtólapok elpattanhatnak és szilánkokra törhetnek. A fellépő vákuum hatására a sütőtér befelé erőteljesen eldeformálódhat.

- Szeszes italokat (≥ 15 % vol.) hígítatlanul (pl. ételek fel- és leöntéséhez) ne hevítsen.

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. Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni.
- Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben.
- Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Semmit se csípjen be a készülékajtóba.

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 képződnek, amelyek károsítják a készüléket vagy tönkreteszik az ajtó belső üvegét.

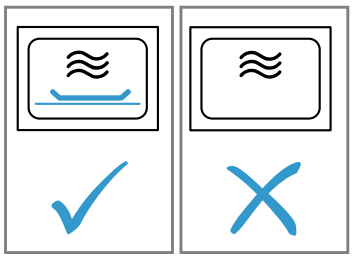
- Ügyeljen arra, hogy a fémtárgy – pl. egy kanál a pohárban – legalább 2 cm-re legyen a párolótér falától és az ajtó belső oldalától.

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 takarékosság

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.

Megjegyzés: Energiamegtakarítás céljából a kijelző energiatakarékos üzemmódban 1 perc után elsötétül.

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

- ✔ Ha nem melegíti elő a készüléket, energiát takarít meg.

Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat.
- ✔ Ezek a sütőformák különösen jól veszik fel a hőt.

Készítsen több ételt egyszerre vagy közvetlenül egymás után.
- ✔ A sütőtér az első sütés után elő van melegítve. Így az azt követő ételek elkészítési 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.

A mélyhűtött ételeket hagyja kiolvadni elkészítés előtt.
- ✔ Ezzel megtakarítja az ételek kiolvasztásához szükséges energiát.

Működés közben ritkán nyissa ki a készülék ajtaját.
- ✔ A sütőtér hőmérséklete így állandó marad, és a készüléknek nem kell utánfűtenie.

Egyidejűleg két csésze folyadékot melegítsen fel.
- ✔ Több étel egyidejű felmelegítése kevesebb energiát igényel, mint ezek egymás után történő felmelegítése.

Energiatakarékos üzemmódban rejtse el az órát.
- ✔ A készülék energiatakarékos üzemmódban energiát takarít meg.

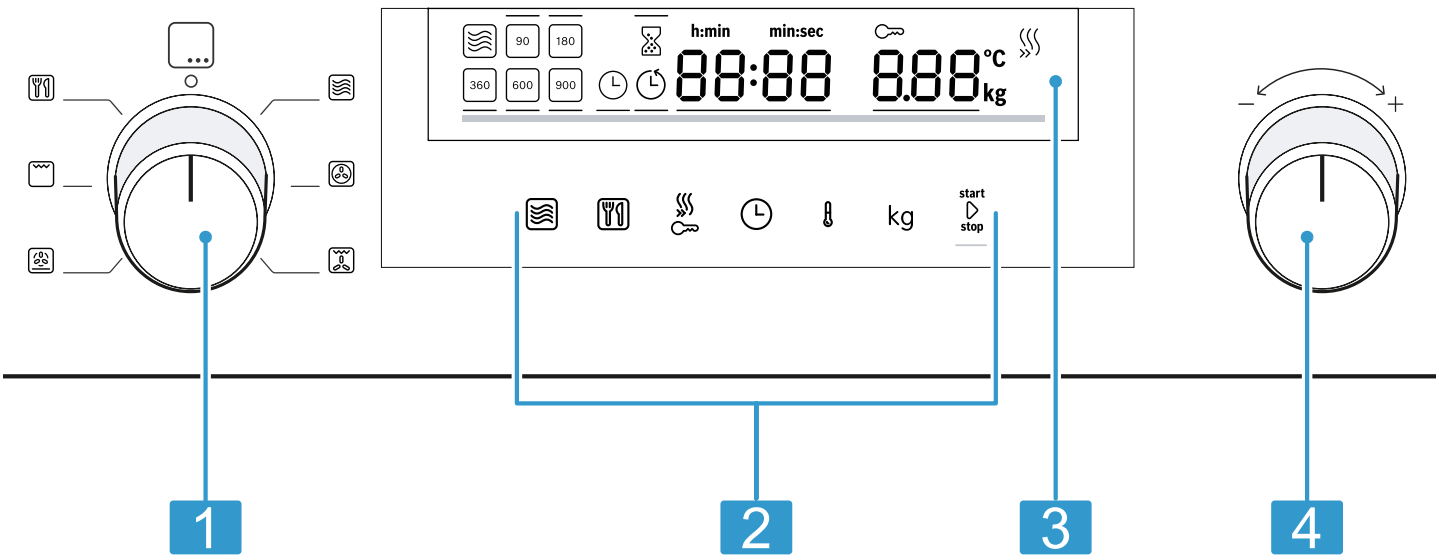
Megjegyzés: Az EU 2023/826 környezettudatos tervezést szabályozó rendelete szerint ennél a készüléknél kikapcsolt állapotban egy másik állapotról van szó. Ezt a továbbiakban energiatakarékos módnak nevezzük. Akkor is, ha a fő funkció nem aktív, a készüléknek energiára van szüksége a következőkhöz:
- Az érzékelőgombok működtetésének észlelése
- Az ajtónyitás felügyelete
- A pontos idő szerkesztése (kijelzés nélkül)

Definíció szerint nincs szó sem „kikapcsolt”, sem „készenléti” állapotról, ezért használjuk az energiatakarékos mód kifejezést. Az energiatakarékos mód méréséhez az EN IEC 60350-1:2023 szabványt kell használni.

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	3	Kijelző
2	Érintőpanelek	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 másodpercbe 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.

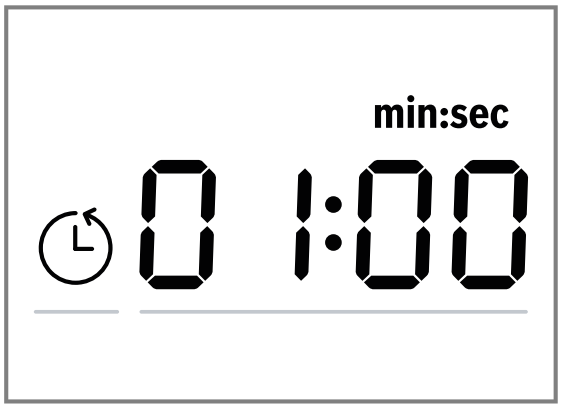
Érintőpanelek

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 kiegészítésképpen 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.
	Hőmérséklet	Hőmérséklet beállításának kiválasztása.
kg	Súly	Súly beállításának kiválasztása.
start▷stop	Indítás/leállítás	Röviden megnyomva: üzemmód indítása vagy leállítása. 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

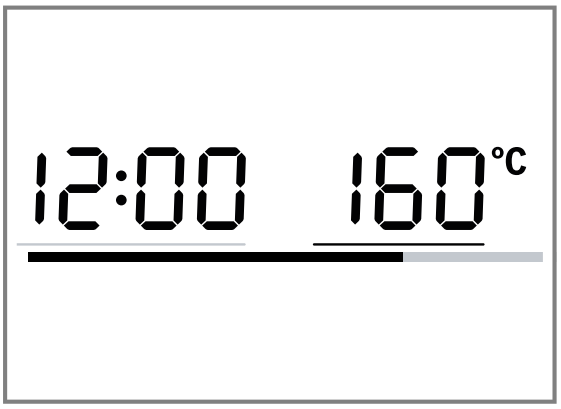
Az alábbiakban a különféle kijelzőelemek jelentésének rövid leírása olvasható.

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.

Szimbólum	Név	Jelentés
	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: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 900 W	Ételek és italok kiolvasztására, párolására és felforrósítására.
	Forró levegő	40 °C 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: ▪ 1 = gyenge ▪ 2 = normál ▪ 3 = erős	Lapos grilleznivaló, pl. steak, virsli vagy pirítós 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 17*

Hűtőventilátor

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

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 üzemet.

5 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékhez készültek.
Készüléktípustól függően a mellékelt tartozék eltérő lehet.

Tartozékok	Használat
Felső rostély	▪ Rostély grillezéshez és átsütéshez ▪ Rostély edény elhelyezésére ▪ Rostély a forgótányérra való elhelyezésre
Forgótányér	▪ Forgótányér rostélyok alá helyezésre ▪ Forgótányér olyan ételek közvetlen elhelyezésére, amelyek különösen sok hőt igényelnek alulról
Alsó rostély	▪ Rostély mikrohullámú sütőhöz ▪ Rostély sütő üzemmódban való sütéshez ▪ Rostély a forgótányérra való elhelyezésre

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
A tartozékok készülékspecifikusak. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítószámát (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

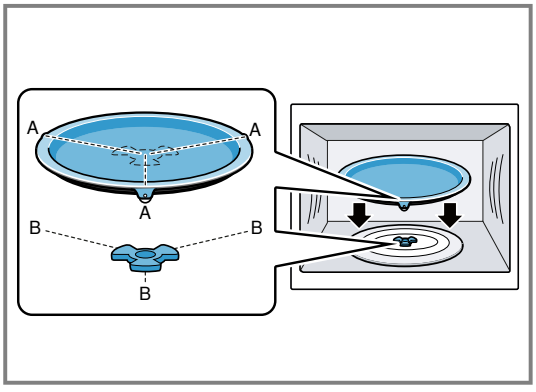
6 Az első használat előtt

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 *12:00* érték villog a kijelzőn, és a ◷ szimbólum világít.

A pontos idő beállítása

1. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
2. Nyomja meg a ◷ gombot.
- ✔ A pontos idő ezzel be van állítva.

Megjegyzés: A készülék energiatakarékos üzemmódban történő fogyasztásának csökkentéséhez elrejtheti az időt.

6.3 A készülék tisztítása az első használat előtt

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

1. Ellenőrizze, hogy a sütőtérben nem találhatók csomagolóanyag-maradványok, tartozékok vagy más tárgyak.
2. Csukja 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 üzemkész.
- ✔ 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 kijelző a pontos időt mutatja.
- ✔ 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 módoknél 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 Pizzafokozat: 5 óra
- Grill: 90 perc

Ha a biztonsági lekapcsolás lekapcsolta a készüléket, a kijelzőn megjelenik a következő: *E2*. A start▷stop 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. 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: ▪ Üveg ▪ Üvegkerámia ▪ Porcelán ▪ Hőálló műanyag ▪ Teljes felületén mázas kerámia, repedések nélkül	A hőálló anyagokat a mikrohullám nem károsítja.
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 evőeszközt, pl. egy kanalat az üvegben. **Megjegyzés:** 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.

Nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra

Tartozékok és edények	Indoklás
Fémedények	A mikrohullám nem képes áthatolni a fémeken. Az ételek nem vagy csak alig melegszenek fel.

Tartozékok és edények	Indoklás
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. **Megjegyzés:** 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.

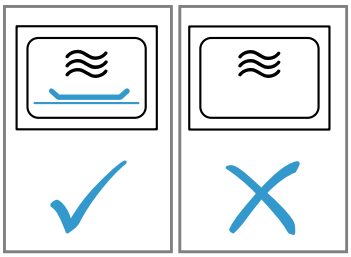
8.4 A mikrohullámú sütő beállítása

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

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 szüneteltetni 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 kiszárítása

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 szennyeződéseket.
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 kiszárítása 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
P01	Darált hús	lapos, nyitott edény az alsó rostélyon	0,2-1,0	A már kiolvadt darált húst forgatás után vegye ki.
P02	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.
P03	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.
P04	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
P05	Rizs	edény fedővel az alsó rostélyon	0,05-0,2	Ne használjon főzőtasakos rizst. A rizs párolásnál erősen habzik. Állítsa be a nyers súlyt (folyadék nélkül). A rizshez adja hozzá a két-két és félszeres folyadékmennyiséget.
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

Sz.	Ételfélék	Tartozékok	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
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

1. Állítsa a funkcióválasztót ⚿ állásba.
✔ A kijelzőn megjelenik az első étel száma és egy javasolt súly.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt ételt.
3. Nyomja meg a kg gombot.
4. 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.
5. 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.
6. 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.

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.

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 jelzőórát.

10.1 Időfunkciók megjelenítése

Előfeltétel: Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Üzem közben a jelzőóra és az időtartam áll rendelkezésre. Energiatakarékos 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

Előfeltétel: 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 energiatakarékos üzemmódban történő fogyasztásának csökkentéséhez elrejtheti 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 start▷stop gombot.
✔ A készülék elindítja az üzemmódot.
✔ A start▷stop világít.
✔ Az időtartam letelte követhető.

Időtartam befejezése

Előfeltétel: Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn megjelenik a következő: *00:00*.

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: *00:00*.
✔ Néhány perc elteltével a kijelző törlődik. A készülék nem szakítja meg a működést.

10.4 Jelzőóra

Beállíthat egy jelzési időt, amelynek elteltével hangjelzés hallatszik. Maximum 24 órát állíthat be a jelzőórán.

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

Előfeltétel: Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a következő: *00:00*.

▸ 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: *00:00*.
✔ 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

Megjegyzés: Ha a gyerekzár akkor kerül aktiválásra, amikor a pontos idő nem látható, a pontos idő automatikusan újra láthatóvá válik. Az idő és a ⊶ megjelenik.

Előfeltétel: A készülék ki van kapcsolva.

▸ Tartsa nyomva kb. 4 másodpercig az 🔒 elemet.
✔ A kezelőfelület le van zárva.
✔ A kijelzőn megjelenik a ⊶ szimbólum.
✔ Ha beállított jelzési időt, akkor az tovább fut. Amíg a gyerekzár 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

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

12.1 Az alapbeállítások áttekintése

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

Megjegyzés: Ha a gyerekzár aktiválásra kerül, a pontos idő automatikusan láthatóvá válik.

Kijelzés	Alapbeállítás	Kiválasztás	Leírás
c01	Hangjelzés hossza	1 = rövid = 10 másodperc 2 = közepes = 30 másodperc [1] 3 = hosszú = 2 perc	Egy időtartam vagy jelzési idő letelte utáni hangjelzés hosszának beállítása.
c02	Billentyűhang	0 = ki 1 = be [1]	Gombok hangjelzésének bekapcsolása vagy kikapcsolása.
c03	Kijelző fényereje	1 = csekély 2 = normál [1] 3 = nagy	A kijelző fényerejének beállítása.
c04	Időkijelzés	0 = ki 1 = be [1]	Pontos idő megjelenítése a kijelzőn.
c05	Sütőtér-világítás	0 = ki 1 = be [1]	A sütőtér-világítás bekapcsolása vagy kikapcsolása.
c06	Gyári beállítás	0 = ki [1] 1 = be	Módosított beállítások visszaállítása a gyári beállításra.
c08	Hangjelzés erőssége	1 = csekély 2 = normál [1] 3 = nagy	Jelzések hangerejének beállítása.

12.2 Alapbeállítások módosítása

Előfeltétel: 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 működőképes maradjon, tisztítsa és ápolja gondosan.

13.1 Tisztítószerek

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 tisztítószerek károsítják 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.

Az új szivacskendőkben lévő só károsíthatja a felületet.
- Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.

Az egyes tisztítási útmutatóból megtudhatja, hogy mely tisztítószerek alkalmasak 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 sérülés 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.

[1] Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

⚠ **FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**
Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.
- Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződéseket.

⚠ **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.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. →*Oldal 18*
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 törlőruhával 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 18*
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 18*
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 18*
2. Vegye ki a forgótányért.
3. Forró mosogatószeres vízzel és puha mosogatóronggyal tisztítsa meg a forgótányért.
4. Puha törlőruhával 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 18*
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 leheletvékonyan 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 18*
2. A kezelőmezőt mikroszálas törlőkendővel vagy puha, nedves ronggyal tisztítsa.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

13.6 A tartozékok tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. →*Oldal 18*
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 Ajtótömítés tisztítása

FIGYELEM
A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja az ajtótömítést.
- Ne használjon fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
- Ne használjon súroló tisztítószert.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. →*Oldal 18*
2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa az ajtótömítést.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

13.8 A sütőtér kiszárítása kézzel

⚠ **FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés veszélye!**
A készülék üzem közben felforrósodik.
▸ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

1. Távolítsa el a szennyeződéseket 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 szennyeződéseket. 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 vevőszolgálathoz 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.
→ *"Vevőszolgálat", Oldal 22*

⚠ **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 vevőszolgálata vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

14.1 Működési zavarok

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója nincs bedugva. ▸ Csatlakoztassa a készüléket a villamos hálózatra.
	A biztosítékszekrényben kioldott a biztosíték. ▸ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.
	Az áramellátás kimaradt. ▸ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.
	Működési zavar **1.** Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. **2.** Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot. ✔ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. **3.** Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → *"Vevőszolgálat", Oldal 22*
A készülék nem fűt, a kijelzőn villog a kettőspont.	Demó üzemmód aktiválva. **1.** Rövid időre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról úgy, hogy kikapcsolja a biztosítékot a biztosítékszekrényben, majd kapcsolja be újra a készüléket. **2.** Kapcsolja ki 5 percen belül a Bemutató módot úgy, hogy az c7 alapbeállítást 0 értékre módosítja.
A mikrohullámú üzemmód megszakad.	Működési zavar **1.** Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A mikrohullámú üzemmód megszakad.	**2.** Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot. ✔ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. **3.** Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → *"Vevőszolgálat", Oldal 22*
Az ételek lassabban melegszenek fel, mint korábban.	Túl kicsi mikrohullám-teljesítményt állított be. ▸ Állítson be magasabb mikrohullám-teljesítményt.
	A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe. ▸ Hosszabb időtartamot állítson be. Kétszeres mennyiséghez kétszeres időre van szükség.
	Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál. ▸ Ételkészítés közben fordítsa vagy keverje meg az ételt.
A mikrohullámú sütő nem működik.	Az ajtó nincs egészen becsukva. ▸ Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba.
	Nem nyomta meg a start▷stop gombot. ▸ Nyomja meg a start▷stop gombot.
A 12:00 érték villog a kijelzőn, és az szimbólum világít.	Az áramellátás kimaradt. ▸ Állítsa be ismét a pontos időt. → *"A pontos idő beállítása", Oldal 11*
A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható.	Nem nyomta meg a start▷stop gombot. ▸ Nyomja meg a start▷stop gombot.

14.2 Útmutatások a kijelzőn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A kijelzőn megjelenik az E1 üzenet.	A termikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. ▸ A hívása szükséges. → *"Vevőszolgálat", Oldal 22*
A kijelzőn megjelenik az E2 üzenet.	Az automatikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. ▸ Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.
A kijelzőn megjelenik az E4 üzenet.	A termikus biztonsági lekapcsolás aktiválódott. ▸ A hívása szükséges. → *"Vevőszolgálat", Oldal 22*
A kijelzőn megjelenik az E11 üzenet.	Nedvesség a kezelőfelületen. ▸ Hagyja megszáradni a kezelőfelületet.
A kijelzőn megjelenik az E17 üzenet.	A gyors felfűtés nem működik ▸ A hívása szükséges. → *"Vevőszolgálat", Oldal 22*

15 Ártalmatlanítás

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 csatlakozóvezetéket.
3. Környezetkímélő módon ártalmatlaníttassa a készüléket.
Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



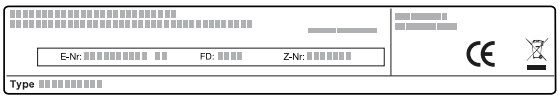
Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.
Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

16 Vevőszolgálat

A megfelelő környezetbarát tervezésről szóló rendelet szerint a működés szempontjából releváns eredeti pótalkatrészeket készülékének az Európai Gazdasági Térségben való forgalomba hozatalától számítva legalább 10 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.
Ezenkívül a további, működés szempontjából releváns és tartós eredeti pótalkatrészeket készüléke forgalomba hozatalától számítva akár 15 évig beszerezheti vevőszolgálatunknál.
További információkért kérjük, forduljon vevőszolgálatunkhoz.
Az Ön országában érvényes garancia időtartamáról és garanciális feltételekről a mellékelt, szervizelérhetőségeket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül, vevőszolgálatunktól, kereskedőjénél vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat.
A vevőszolgálat elérhetőségét a mellékelt, szervizelérhetőségeket és garanciális feltételeket tartalmazó dokumentumon lévő QR-kódon keresztül tekintheti meg.
Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrásokat tartalmaz. A fényforrások cserealkatrészként rendelkezésre állnak, cseréjüket csak megfelelően képzett szakszemélyzet végezheti.
A(z) (EU) 2023/826 rendelet szerinti információkat online a *www.bosch-home.com* címen, készüléke termékoldalán és szervizoldalán a használati útmutatók és kiegészítő dokumentumok között találja.

16.1 Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD)

Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD), amelyeket a készülék típustábláján talál.
A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.



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

17 Így sikerülni fog

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

17.1 Így járhat el a legjobban

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

⚠ **FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés 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 szúrja ki a tojássárgáját.
- ▸ A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés előtt szúrja ki a héjat vagy a bőrt.

1. Válasszon egy alkalmas ételt az áttekintésből.

   Tippek
   - Ha először használja a készüléket, vegye figyelembe ezeket az alapvető információkat:
     - → *"Biztonság", Oldal 2*
     - → *"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. Azokat a tartozékokat és edényeket használja, amelyek a beállítási javaslatokban szerepelnek.
4. A készüléket csak akkor melegítse elő, ha ez szerepel a receptben vagy a beállítási javaslatoknál.
5. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
6. ⚠ **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.

17.2 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 próbálja meg az alacsonyabb értékkel, és ha szükséges, a következő alkalommal állítson be magasabb értéket. Ha a táblázatokban megadottaktól eltérő mennyiségeket használ, tartsa magát a következő tapasztalati szabályhoz: dupla mennyiség = csaknem dupla idő, fele mennyiség = fele 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.	Az alábbi gyakorlati szabály szerint hosszabbítsa meg vagy rövidítse le a párolási időket: ▪ Kétszeres mennyiség = csaknem kétszeres idő ▪ Fél mennyiség = fele idő

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. csirkeláb 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 **2.** 90	**1.** 15 [1] **2.** 10 - 20
Hús egészben, marha, borjú vagy sertés csonttal vagy csont nélkül	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 [1] **2.** 15 - 25
Hús egészben, marha, borjú vagy sertés csonttal vagy csont nélkül	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 [1] **2.** 20 - 30
Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 [2] **2.** 10 - 15
Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [2] **2.** 15 - 20
Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [2] **2.** 15 - 20
Vagdalt hús, vegyesen [3,4]	200	90	10 [1]
Vagdalt hús, vegyesen [3,4]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [1] **2.** 10 - 15
Vagdalt hús, vegyesen [3,4]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [1] **2.** 15 - 20
Szárnyas vagy darabolt szárnyas [5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 15
Szárnyas vagy darabolt szárnyas [5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 25 - 30
Kacsa	2000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 [1] **2.** 30 - 40
Halfilé, halkotlett vagy halszeletek [5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Hal egészben	300	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15
Hal egészben	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 15
Zöldség, pl. borsó	300	180	10 - 15

[1] Fordítsa meg többször az ételt.
[2] Forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól.
[3] Laposan fagyassza le az ételt.
[4] Távolítsa el a már kiolvadt húst.
[5] A kiolvasztott részeket válassza el egymástól.

Étel	Súly g-ban	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben
Zöldség, pl. borsó	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10 **2.** 10 - 15 [1]
Gyümölcs, pl. málna [2]	300	180	7 - 10 [1]
Gyümölcs, pl. málna [2]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [1] **2.** 5 - 10
Vaj felolvasztása [3]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 4
Vaj felolvasztása [3]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 4
Egész kenyér	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Egész kenyér	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 [4] **2.** 15 - 25
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény [5,6]	500	90	15 - 20
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény [5,6]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény [5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény [5]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 10 - 15

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 készételt 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
Köretek, pl. rizs, tészta [7]	250	600	2 - 5

[1] Közben óvatosan keverje meg az ételt.
[2] A kiolvasztott részeket válassza el egymástól.
[3] A csomagolást teljesen távolítsa el.
[4] Közben fordítsa meg az ételt.
[5] Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.
[6] Válassza el egymástól a süteménydarabokat.
[7] Adjon az ételhez kevés folyadékot.

Étel	Súly g-ban	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben
Köretek, pl. rizs, tészta [1]	500	600	8 - 10
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa [2]	300	600	8 - 10
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa [2]	600	600	15 - 20
Spenótkrém [3]	450	600	11 - 16

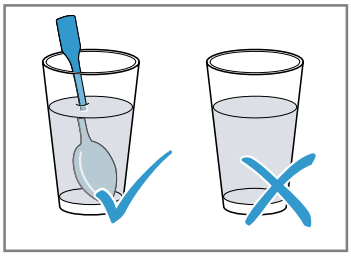
Felmelegítés mikrohullámmal

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 készételt 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 [4]	150	900	1 - 2 [5,6]
Italok [4]	300	900	2 - 3 [5,6]
Italok [4]	500	900	3 - 4 [5,6]
Bébiételek, pl. tejesüveg [7]	50	360	kb. 1 [8,9]
Bébiételek, pl. tejesüveg [7]	100	360	1 - 2 [8,9]

[1] Adjon az ételhez kevés folyadékot.
[2] Adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját.
[3] Víz hozzáadása nélkül főzze az ételt.
[4] Tegyen egy kanalat az edénybe.
[5] Az alkoholtartalmú italokat nem szabad túlhevíteni.
[6] Közben ellenőrizze az ételt.
[7] A bébiételt cumi vagy fedő nélkül melegítse.
[8] Felmelegítés után mindig jól rázza össze az ételt.
[9] Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.

Étel	Súly g-ban	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben
Bébiételek, pl. tejesüveg [1]	200	360	2 - 3 [2,3]
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 [4]	500	600	10 - 15
Egytálétel	400	600	5 - 10
Egytálétel	800	600	10 - 15
Zöldség, 1 adag [5]	150 g	600	2 - 3
Zöldség, 2 adag [5]	300 g	600	3 - 5

Párolás mikrohullámmal

Megjegyzés

Elkészítési javaslatok

- Zárt, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Egy tányérral vagy mikrohullámú sütőben használható fedéllel is letakarhatja. 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, belsőségek nélkül	1500	600	30 – 35 [6]
Halfilé, friss	400	600	5 – 10
Zöldség, friss [7]	250	600	5 – 10 [8]
Zöldség, friss [7]	500	600	10 – 15 [8]
Burgonya [7]	250	600	8 – 10 [8]
Burgonya [7]	500	600	11 – 14 [8]
Burgonya [7]	750	600	15 – 22 [8]
Rizs	125 [9]	**1.**600 **2.**180	**1.**7 – 9 **2.**15 – 20
Rizs	250 [9]	**1.**600 **2.**180	**1.**10 – 12 **2.**20 – 25
Édességek, pl. puding (porból) [10]	500	600	5 – 9
Gyümölcs, befőtt	500	600	9 – 12

Puding pudingporból

⚠ **FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülés veszélye!**

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

▸ Az edényt vagy a tartozékokat mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

1. A csomagoláson szereplő utasítások szerint keverjen össze egy csomag pudingport cukorral és egy kevés tejjel csomómentesen egy magas falú, mikrohullámhoz alkalmas edényben.
2. Adja hozzá a maradék tejet és keverje össze újra.

[1] A bébiételt cumi vagy fedő nélkül melegítse.
[2] Felmelegítés után mindig jól rázza össze az ételt.
[3] Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.
[4] Válassza el egymástól a hússzeleteket.
[5] Adjon az ételhez kevés folyadékot.
[6] Közben fordítsa meg az ételt.
[7] Egyenlő nagyságú darabokra vágja.
[8] Közben óvatosan keverje meg az ételt.
[9] Kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá.
[10] Közben 2-3-szor keverje meg a habverővel.

3. Helyezze be a tálat a sütőtérbe, és csukja be a készülék ajtaját.
4. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
5. Először 3 perc elteltével keverje meg. Majd keverje meg percenként, amíg el nem éri a kívánt állagot. Az időtartam a tej hőmérsékletétől és a használt edénytől függ.

Mikrohullámmal készíthető popcorn

Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő pároláshoz.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**
A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből.
- Óvatosan nyissa ki a popocorn 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 Rács	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.	▪ Válasszon rövidebb időtartamot vagy alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt. ▪ Fedje le az ételt és adjon hozzá több folyadékot.
Az étel az idő lejártakor még nem olvadt fel, nem melegedett át vagy nem készült el.	Válasszon hosszabb időtartamot. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.
Az étel az idő lejártakor belül még nem készült el, kívül viszont már túlmelegedett.	▪ Közben keverje meg. ▪ Válasszon alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt és hosszabb időtartamot.
Felolvasztás után a szárnyas vagy a hús belül még nem olvadt ki, kívül viszont elkezdett főni.	▪ Válasszon alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt. ▪ A nagy darabokat többször fordítsa meg.

17.3 Torták és sütemények

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

Sütési tippek

Itt összegyűjtöttünk néhány tippet a kiváló sütési eredményért.

Helyzet	Tipp
A süteménynek egyenletesen kell megkelnie.	▪ A kapcsos sütőformának csak az alját kenje ki. ▪ Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A kis méretű süteményeknek nem szabad összesülniük.	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.
Saját recept szerint szeretne sütni.	Tájékozódjon a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.
Szilikon, üveg, műanyag vagy kerámia sütőformák használata.	▪ A sütőformának 250°C-ig hőállónak kell lennie. ▪ Ezekben a formákban a sütemények kevésbé barnulnak meg. ▪ A mikrohullámmal a táblázatban megadott értékhez képest esetleg rövidebb lesz az időtartam.

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 [1]	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 tésztalap peremmel	sötét kerek sütőforma		170-190	-	30-40
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal [1]	sötét kerek sütőforma		170-190	180	35-45
Wähe (svájci sütemény) [2]	sötét kerek sütőforma		190-200	-	45-55
Kuglóf	Kuglófforma		170-180	-	40-50
Pizza, vékony tészta, kevés feltét [2]	Kerek pizzatepsi		220-230	-	15-25
Pikáns sütemény [2]	sötét kerek sütőforma		200-220	-	50-60
Diós sütemény	sötét kerek sütőforma		170-180	90	35-45
Kelt tészta száraz töltelékkel	Kerek pizzatepsi		160-180	-	50-60
Kelt tészta lédús töltelékkel	Kerek pizzatepsi		170-190	-	55-65
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	Kerek pizzatepsi		170-190	-	35-45
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Kerek pizzatepsi		160-180	-	60-70
Rétes, édes	Kerek pizzatepsi		190-210	180	35-45

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
Égetett tésztából készült sütemény	Kerek pizzatepsi		200-220	35-45

[1] A süteményt kb. 20 percig hagyja hűlni a sütőben.
[2] A formát közvetlenül a forgótányérra állítsa.

Étel	Edény / tartozék	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Leveles tésztából készült sütemény	Kerek pizzatepsi		190-200	35-45
Kelt tésztás sütemény	Kerek pizzatepsi		200-220	25-35

Kenyér- és zsemlefélék

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 [1]	Kerek pizzatepsi		220-230	25-35
Zsemle	Kerek pizzatepsi		210-230	25-35
Zsemle kelt tésztából, édes	Kerek pizzatepsi		200-220	15-25

Tippek a következő sütéshez

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

Helyzet	Tipp
A sütemény összeesik.	▪ Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat. ▪ Használjon kevesebb folyadékot. Vagy: ▪ Állítson be 10 °C-kal alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt.
A sütemény túl szárazra sikerült.	Állítson be 10 °C-kal magasabb sütési hőmérsékletet és rövidebb sütési időt.
A sütemény összességében túl világos.	▪ Ellenőrizze a betolási magasságot és a tartozékot. ▪ Állítson be 10 °C-kal magasabb sütési hőmérsékletet. Vagy: ▪ Állítson be hosszabb sütési időt.
A sütemény felül túl világos, alul viszont túl sötét.	A süteményt tolja be egy szinttel magasabbra.
A sütemény felül túl sötét, alul viszont túl világos.	▪ A süteményt tolja be egy szinttel alacsonyabbra. ▪ Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	▪ Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet. ▪ Vágja méretre a sütőpapírt. ▪ A sütőformát a sütőtér közepén helyezze el. ▪ A kis méretű süteményeket azonos méretűre és vastagságúra formázza.
A sütemény kívül elkészült, belül viszont még nem sült át.	▪ Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt. ▪ Használjon kevesebb folyadékot. Lédús töltelékkel készülő süteménynél: ▪ süsse elő az alsó lapot. ▪ A kisült alsó lapot szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával. ▪ Hordja fel a tölteléket az alsó lapra.
A süteményt nem lehet kiborítani.	▪ Sütés után 5–10 percig pihentesse a süteményt. ▪ Ezután óvatosan, késsel lazítsa fel a sütemény szélét. ▪ Borítsa ki újra a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törlővel. ▪ A következő sütésnél kenje ki a formát, és szórja be zsemlemorzsával.

[1] A formát közvetlenül a forgótányérra állítsa.

Helyzet	Tipp
A sütőforma és a rostély között szikrák keletkeznek.	▪ Ellenőrizze, hogy a sütőforma külseje tiszta-e. ▪ Változtassa meg a forma helyzetét a sütőtérben. ▪ Süsse tovább mikrohullám nélkül és válasszon hosszabb sütési időtartamot.

17.4 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 kiveheti 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 alátétre 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 sülhet. 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 grillezzen. 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.

Helyzet	Tipp
A sovány húsnak nem szabad kiszáradni.	▪ A húst ízlés szerint kenje meg zsírral vagy tűzdelje meg szalonnadarabokkal.
Ropogós kéreggel szeretne húst sütni.	▪ A bőrt keresztben vágja be. ▪ A sültet először a bőrével lefelé süsse.
A sütőtér maradjon a lehetőségekhez képest tiszta.	▪ A sültet zárt serpenyőben készítse, magas hőfokon.
A hús maradjon forró és szaftos, pl. sült hátszín.	▪ Ha a sütéssel elkészült, hagyja az ételt 10 percig pihenni a kikapcsolt sütőtérben. Így jobban eloszlik a hús szaftja. A megadott sütési idők az ajánlott pihentetési időt nem tartalmazzák. ▪ Az ételt sütés után csavarja alufóliába.

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 hátszínt 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
Borjúcsülök, kb.1,5 kg	Zárt edény		200-220	-	120-130

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 bőrével felfelé tegye az edénybe. Vagdalja 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 → *"Sütés", Oldal 34*	Nyitott edény		190-210	-	130-150
Sertésfilé, kb. 500 g → *"Sütés", Oldal 34*	Zárt edény		220-230	90	25-30
Sertéssült, sovány, kb. 1 kg → *"Sütés", Oldal 34*	Zárt edény		210-230	90	60-80
Füstölt tarja csonttal, kb. 1 kg → *"Sütés", Oldal 34*	Nyitott edény	-	-	360	45

Étel	Edény / tartozék	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
Tarjából készült steak, 2 cm vastag → *"Grillezés", Oldal 31*			3	-	15-20 10-15

Bárányhús

Megjegyzés

Elkészítési javaslatok

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

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

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 → *"Sütés", Oldal 34*	Nyitott edény		180-200	600+180	-
Virslik grillezéshez 4-6 db, egyenként kb. 150 g → *"Grillezés", Oldal 33*	-		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 eltelte után fordítsa meg, és a mikrohullám-teljesítményt állítsa 180 wattra.
- A fél vagy darabolt csirkét, a kacsa- 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 pulykafelsőcombot 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	360 180	30 20-30
Csirke, fél, egyenként 500 g	Nyitott edény		180-200	360	30-35
Darabolt csirke, kb. 800 g	Nyitott edény		210-230	360	20-30
Csirkemell bőrrel és csonttal, 2 db, kb. 350–450 g	Nyitott edény		190-210	180	30-40

Étel	Edény / tartozék	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban/grillfokozat	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam, perc
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.	▪ Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet. ▪ Állítson be rövidebb sütési időtartamot.
A sült túl száraz.	▪ Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet. ▪ Állítson be rövidebb sütési időtartamot.
A sült bőre túl vékony.	▪ Válasszon magasabb hőmérsékletet. Vagy: ▪ A sütési idő vége után rövid időre kapcsolja be a grillt.
A sült szaftja odaégett.	▪ Válasszon kisebb edényt. ▪ Sütéskor adjon hozzá több folyadékot.
A sült szaftja túl világos és vizes.	▪ Válasszon nagyobb edényt, hogy több folyadék párologhasson el. ▪ Sütéskor adjon hozzá kevesebb folyadékot.
Hús párolásakor odaég a hús.	▪ Ellenőrizze, hogy a sütőedény illeszkedik-e a fedőhöz, illetve jól zár-e. ▪ Csökkentse a hőmérsékletet. ▪ Pároláskor adjon hozzá folyadékot.
A sült nem sült át.	▪ Vágja fel a sültet. ▪ A szószt sütőedényben készítse. ▪ A sültszeleteket helyezze a szószba. ▪ A sültszeleteket mikrohullám használatával süsse készre.

17.5 Felfújtak

Megjegyzés

Elkészítési javaslatok

- Felfújtakhoz és burgonyafelfújthoz 4-5 cm magas mikrohullámúsütő- és hőálló felfújtformát használjon.
- A felfújtakat és csőben sülteket hagyja a készülék lekapcsolása után még 5 percig pirulni.
- A pirítósszeleteket pirítsa elő.
- Tegye a felfújtatat 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
Pirítós készítése, 4 darab	Felső rostély		3	-	8-10

17.6 Mélyhűtött készételek

Megjegyzés
Elkészítési javaslatok
- Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.
- A hasábburgonyát, krokettet és a pirított burgonyát ne tegye egymásra és a félidő 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	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza	Forgótányér		220-230	-	10-15
Pizzás bagett	Forgótányér	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Hasábburgonya	Forgótányér		220-230	-	8-13
Krokett	Forgótányér		210-220	-	13-18
Röszti, töltött burgonyatáska	Forgótányér		200-220	-	25-30
Átmelegített zsemle vagy bagett	Alsó rostély		170-180	-	13-18
Halrudacskák	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

17.7 Próbaételek

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 **2.**90	**1.**5 **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 **2.**180	**1.**10 - 13 **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 Alsó rostély		160-180	30-40
Almás lepény	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 20 cm Alsó rostély		190-210	50-60

Grillezés

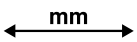
Beállítási javaslatok próbaételek grillezéséhez.

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

18 Szerelési útmutató

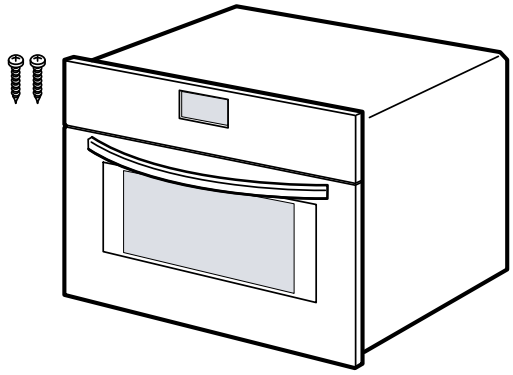
Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.





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.
- Az ajtó fogantyúját ne használja szállítási vagy beépítési célokra.
- 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 95 °C-ig, a szomszédos bútorlapoknak 70 °C-ig hőállónak 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.
▸ Csak a gyártó által engedélyezett adaptereket és hálózati csatlakozóvezetékeket használjon.
▸ Ha a hálózati csatlakozóvezeték túl rövid, és nem áll rendelkezésre hosszabb hálózati csatlakozóvezeték, forduljon villanyszerelőhöz az épületvillamosság módosításáért.

FIGYELEM

Ha a készüléket az ajtófogantyúnál fogva hordozza, akkor az letörhet. Az ajtófogantyú nem bírja el a készülék súlyát.

▸ A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva.

18.3 Elektromos csatlakoztatás

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

- A készülék az I. érintésvédelmi osztálynak felel meg, és csak védővezető-csatlakozóval üzemeltethető.
- A biztosítékkiosztásnak meg kell felelnie a típustáblán megadott teljesítménynek és a helyi előírásoknak.
- A szerelési munkáknál a készüléknek feszültségmentesnek kell lennie.

A készülék elektromos csatlakoztatása védőérintkezős csatlakozóval

Megjegyzés: A készüléket csak előírásszerűen felszerelt védőérintkezős dugaszolóaljzathoz szabad csatlakoztatni.

▸ A készülék hálózati csatlakozódugóját dugja a készülék közelében lévő csatlakozóaljzatba.
Ha a készüléket beépítették, a hálózati csatlakozóvezeték dugójának szabadon hozzáférhetőnek kell lennie. Ha a hálózati csatlakozóhoz való szabad hozzáférés nem lehetséges, akkor a fix csatlakoztatás során leválasztóberendezést kell beszerelni a kialakítási előírásoknak megfelelően.

A készülék elektromos csatlakoztatása védőérintkezős csatlakozó nélkül

Megjegyzés: A készüléket csak felhatalmazott és szakképzett személyzet csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia. A fix csatlakoztatásban beszerelt leválasztó berendezésnek kell lennie a kialakítási előírásoknak megfelelően.

1. Azonosítsa be a fázis- és a semleges („nullás”) vezetéket a csatlakozóaljzatban.
Hibás csatlakoztatás esetén a készülék megsérülhet.
2. A feszültséget lásd a típustáblában.
3. A hálózati csatlakozóvezeték ereit a színkódolásnak megfelelően kell csatlakoztatni:
   ▸ zöld-sárga = védővezető ⏚
   ▸ kék = nulla

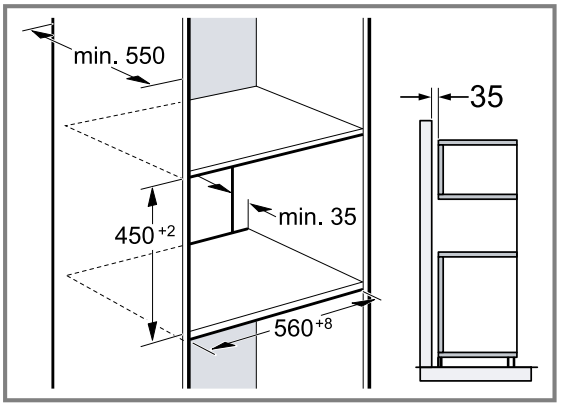
- barna = fázis (külső vezető)

18.4 Beépített bútor

A készülék csakis 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 cm²-es szellőzőnyílásnak kell lennie. Ehhez a nyílászáró alját kell visszavágni vagy szellőzőrácsot kell felszerelni. A szellőztető nyílásokat és a szívónyílásokat ne fedje le.
A készülék beszerelése a talajtól max. 850 mm magasságra megengedett.

18.5 Beépítés magas szekrénybe

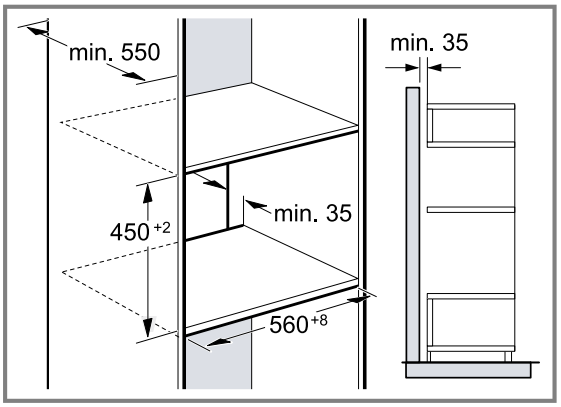
Vegye figyelembe az álló szekrényre vonatkozó beépítési méreteket és a biztonsági távolságokat.



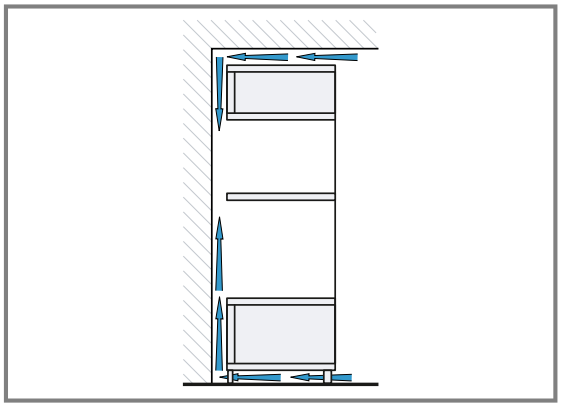
A készülék szellőzéséhez az elválasztólapokon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.
Ha a magas szekrénynek az elemhátfalakon kívül még egy hátfala van, akkor azt el kell távolítani.
A készüléket csak olyan magasan építse be, hogy a tartozékot könnyedén ki lehessen venni.

18.6 Két készülék beépítése egymás fölé

Készülékét beépítheti egy másik készülék alá vagy fölé is. Egymás fölé történő beépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a beépítési útmutatót.



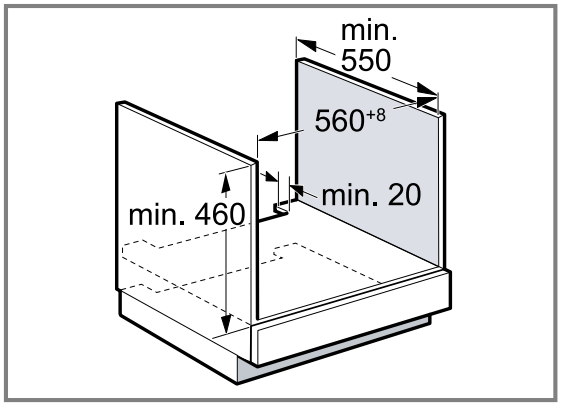
A készülékek szellőzéséhez az elválasztólapokon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.
Mindkét készülék megfelelő szellőzésének biztosításához egy legalább 200 cm² szellőzőnyílásra van szükség a lábazati részen. Ehhez a nyílászáró alját kell visszavágni vagy szellőzőrácsot kell felszerelni.
Ügyeljen rá, hogy a légáramlás a vázlatnak megfelelően biztosított legyen.



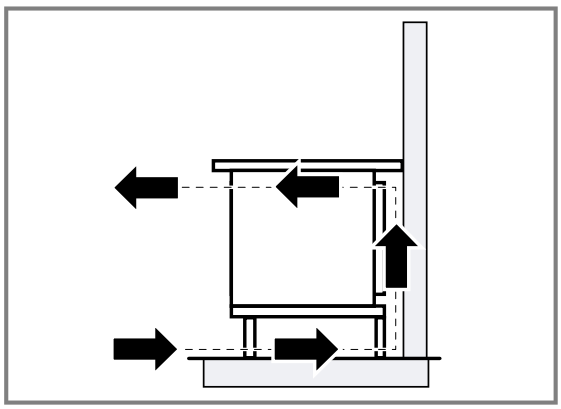
A készülékeket csak olyan magasan építse be, hogy a tartozékot könnyedén ki lehessen venni.

18.7 Beépítés munkalap alá

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

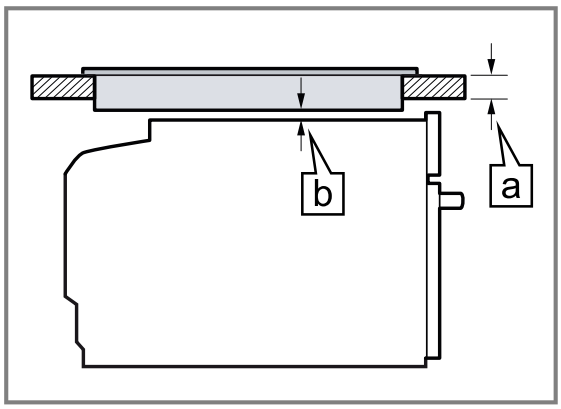


A készülék szellőzéséhez az elválasztólapon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.
A munkalapot rögzíteni kell a beépítéshez használt bútorhoz.
Vegye figyelembe a főzőlap összeszerelési útmutatóját, ha van.
Vegye figyelembe a főzőlapra vonatkozó eltérő nemzeti beépítési utasításokat.
A készülék megfelelő szellőzésének biztosításához egy legalább 100 cm² szellőzőnyílásra van szükség a lábazati részen. Például a lábazati panelt kell visszavágni vagy szellőzőrácsot kell felszerelni.



18.8 Beszerelés főzőlap alá

Ha a készülék főzőfelület alá kerül beépítésre, be kell tartani a minimális méreteket, adott esetben az alapot is beleszámítva.



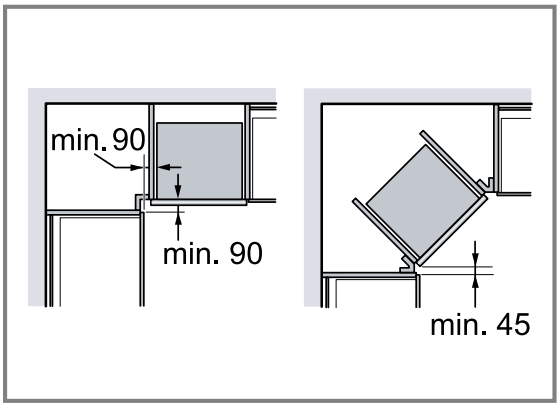
A szükséges minimális távolságból (b) adódik a minimális munkalapvastagság (a).

Főzőlap típusa	**a felületből kiemelkedő, mm-ben**	**a felülettel szintben, mm-ben**	**b mm-ben**
Indukciós főzőfelület	45	46	5
Teljes felületű indukciós főzőfelület	55	56	5
Gáz főzőfelület	35	46	5 [1]
Üvegkerámia főzőfelület	35	38	2

Vegye figyelembe a főzőfelület összeszerelési útmutatóját.

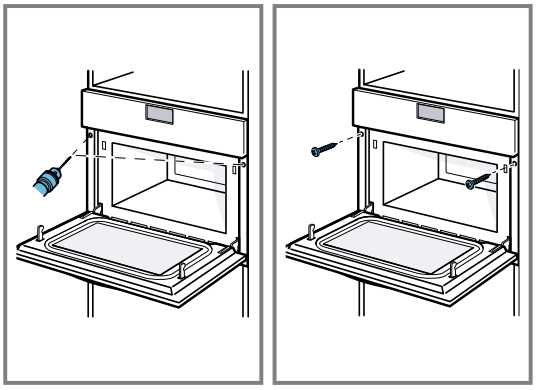
18.9 Sarokbeépítés

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



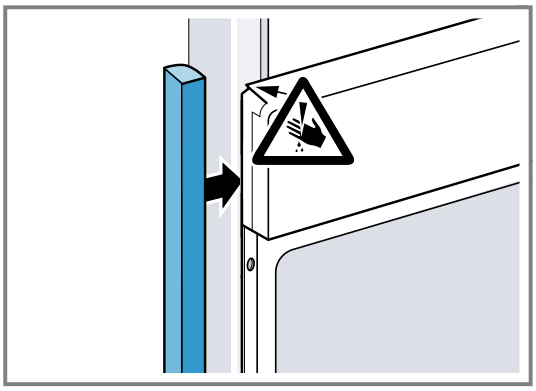
18.10 A készülék beszerelése

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



18.11 Fogantyú nélküli kialakítású konyháknál függőleges fogantyúléc esetén:

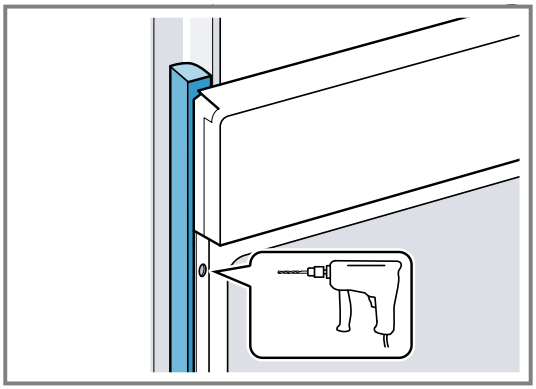
1. Helyezzen fel mindkét oldalra egy megfelelő kitöltő elemet, amely eltakarja az esetlegesen előforduló éles széleket és ezáltal megteremti a biztonságos szerelés feltételeit.



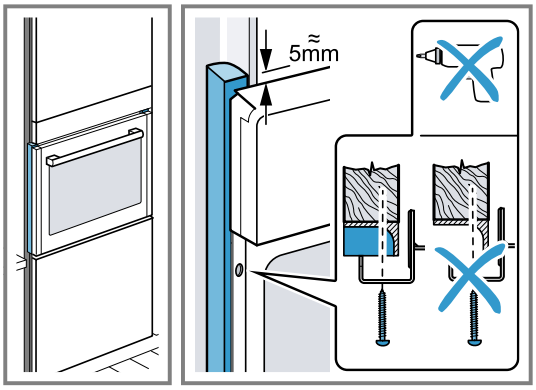
2. Rögzítse a kitöltő elemet a bútorra.

[1] Vegye figyelembe a főzőlapra vonatkozó eltérő nemzeti beépítési utasításokat.

3. Az összecsavarozáshoz fúrja elő a kitöltő elemet és a bútort.



4. A megfelelő csavarral rögzítse a készüléket.



18.12 A készülék kiszerelése

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 ... 40
2 Wykluczanie szkód materialnych ... 44
3 Ochrona środowiska i oszczędność ... 45
4 Poznawanie urządzenia ... 46
5 Akcesoria ... 49
6 Przed pierwszym użyciem ... 49
7 Podstawowy sposób obsługi ... 50
8 Mikrofale ... 51
9 Programy automatyczne ... 54
10 Funkcje zegara ... 56
11 Zabezpieczenie przed dziećmi ... 57
12 Ustawienia podstawowe ... 57
13 Czyszczenie i pielęgnacja ... 58
14 Usuwanie usterek ... 60
15 Utylizacja ... 61
16 Serwis ... 61
17 Tak to działa ... 62

18 INSTRUKCJA MONTAŻU ... 75
18.2 Bezpieczny montaż ... 75

⚠ 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

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. Zastosować się do specjalnej instrukcji montażu.
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 m 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 mikrofale 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 pozostawić zamknięte, aby 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 zbliżały się do urządzenia.

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.
- ▸ Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomienie.
- ▸ Do potraw używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów.
- ▸ Nie podgrzewać napojów spirytusowych (zawartość alkohou ≥ 15% obj.) w stanie nierozcieńczonym (np. do polewania potraw).
- ▸ Drzwiczki urządzenia należy otwierać ostrożnie.

⚠ 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 ciała!
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 przytrzaśnięcia się.
- ▸ Nie dotykać zawiasów.

Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.
- ▸ Nosić rękawice ochronne.

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

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć, a nawet spaść. Szyby w drzwiach mogą ulec pęknięciu i rozprysnąć się.
→ *"Wykluczanie szkód materialnych", Strona 44*
- ▸ Do potraw używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów.
- ▸ Nie podgrzewać napojów spirytusowych (zawartość alkohou ≥ 15% obj.) w stanie nierozcieńczonym (np. do polewania potraw).
- ▸ Drzwiczki urządzenia należy otwierać ostrożnie.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone 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 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.
- Skontaktować się z serwisem. →*Strona 61*

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

Dzieci mogą sobie naciągnąć materiały opakowania na głowę lub zawinąć się w nie i udusić 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 kapcie 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 kapci, 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 wskazówek podanych w instrukcji obsługi.
- W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal.
- Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.

Olej spożywczy może się zapalić.

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

Przedmioty lub naczynia przechowywane w kuchence mikrofalowej mogą się zapalić.

- Przed uruchomieniem urządzenia należy sprawdzić, czy w komorze nie znajdują się przedmioty lub naczynia, które nie nadają się do użycia w kuchence mikrofalowej.

- Komory kuchenki mikrofalowej nie wolno używać do przechowywania łatwopalnych przedmiotów, przyborów kuchennych, żywności i podobnych przedmiotów, gdy kuchenka mikrofalowa nie jest używana.

⚠ 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 kiełbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprowadza się nierównomiernie.

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

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania 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.

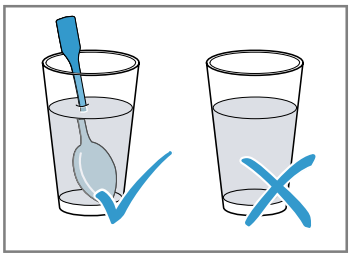
Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne. Zbyt gorące kapcie, poduszki wypełnione ziarnami lub łuskami zbóż, wilgotne ściereczki i tym podobne mogą spowodować oparzenia.

- 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 osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Zachować ostrożność nawet przy niewielkim wstrząsie 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 ciała!

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 drzwi, drzwi oraz zawias były zawsze czyste.
  → *"Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 58*

Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory gotowania lub uszczelka drzwi są uszkodzone. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofale.
- ▸ 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 mikrofale.
- ▸ Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy.
- ▸ W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Informacje ogólne

UWAGA
Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika i doprowadzić do trwałego uszkodzenia urządzenia. W wyniku deflagracji drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć, a nawet wypaść. Szyby w drzwiach mogą ulec pęknięciu i rozprysnąć się. Komora piekarnika może ulec silnym odkształceniom wewnętrznym ze względu na powstające podciśnienie.
- ▸ Nie podgrzewać napojów spirytusowych (zawartość alkohou ≥ 15% obj.) w stanie nierozcieńczonym (np. do polewania potraw).

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. Po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta.
- ▸ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
- ▸ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- ▸ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.

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 Mikrofale

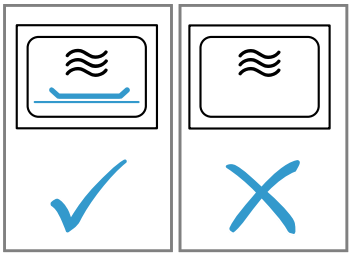
Podczas używania mikrofal należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

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 iskier. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- ▸ Nie używać tacek aluminiowych.

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.



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

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

Uszkodzenie generatora mikrofal następuje po zdjęciu pokrywy.

- Nigdy nie usuwać pokrywy generatora mikrofal 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 mikrofale-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.

Uwaga: Aby oszczędzać energię, wyświetlacz w trybie niskiego zużycia energii jest przyciemniany po upływie 1 minuty.

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

✔ Pominięcie nagrzewania urządzenia pozwala zaoszczędzić energię.

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

✔ Formy te nagrzewają się wyjątkowo dobrze.

Piec kolejno kilka potraw bezpośrednio po sobie lub równolegle.

✔ Komora piekarnika jest nagrzana po pierwszym pieczeniu. Dzięki temu skraca się czas przyrządzania kolejnych potraw.

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

✔ Ciepło resztkowe wystarczy, aby dogotować potrawę.

Zamrożone potrawy rozmrozić przed przyrządzaniem.

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

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

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

Jednoczesne podgrzewanie dwóch filiżanek.

✔ Jednoczesne podgrzewanie większej ilości potraw zużywa mniej energii, niż podgrzewanie potraw jedna po drugiej.

Ukryć zegar w trybie niskiego zużycia energii.

✔ Urządzenie oszczędza energię w trybie niskiego zużycia energii.

Uwaga: Zgodnie z dyrektywą UE w sprawie ekoprojektu 2023/826, to urządzenie jest w innym stanie, gdy jest wyłączone. Jest to określane poniżej jako tryb lub stan niskiego zużycia energii.
Nawet gdy funkcja główna nie jest aktywna, urządzenie wymaga energii do następujących funkcji:

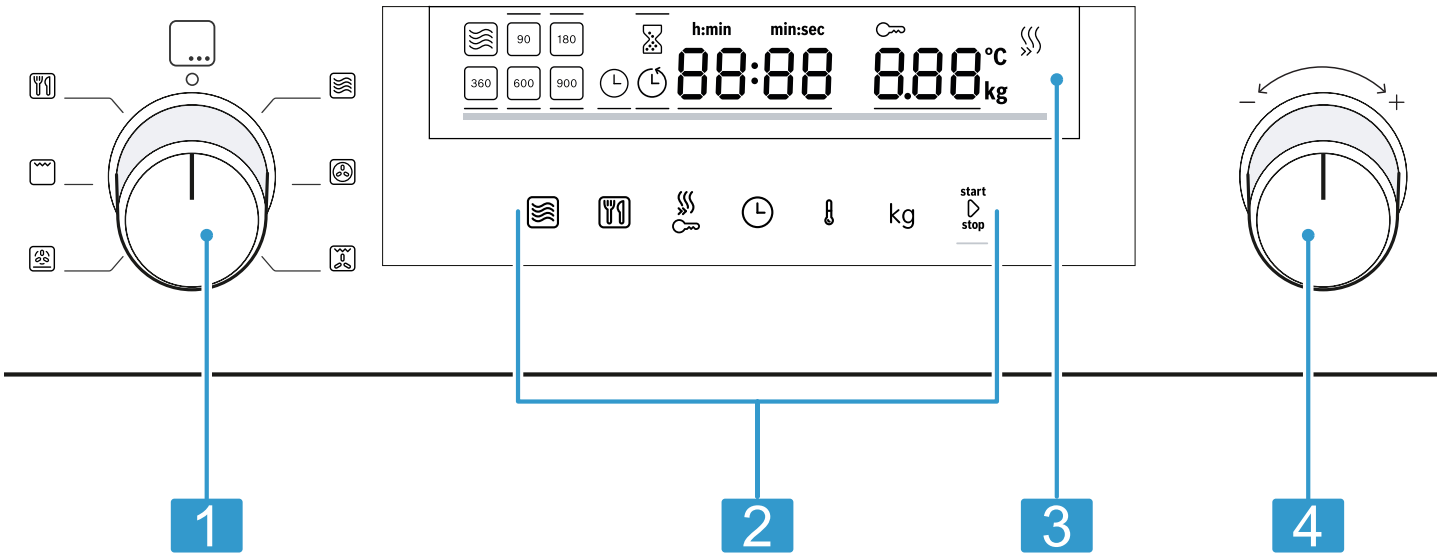
- Wykrywanie naciśnięcia przycisku dotykowego
- Monitorowanie otwarcia drzwi
- Edycja godziny (bez wyświetlacza)

Z definicji nie ma więc ani stanu „wyłączenia”, ani „czuwania”, dlatego też używa się terminu tryb lub stan niskiego zużycia energii. Do pomiaru trybu lub stanu niskiego zużycia energii należy stosować normę EN IEC 60350-1:2023.

4 Poznawanie 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.

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.

Pola dotykowe

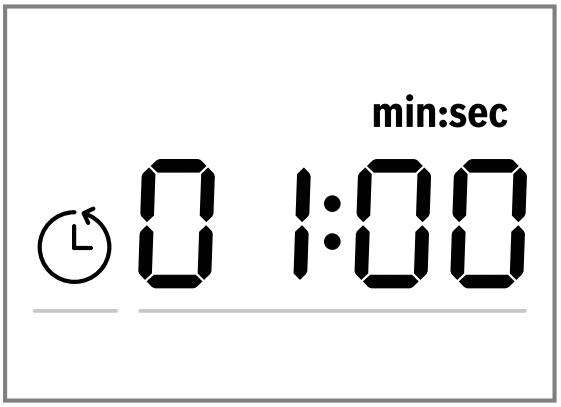
Pola dotykowe to powierzchnie reagujące na dotyk. Aby wybrać odpowiednią funkcję, należy dotknąć odpowiedniego pola.

Symbol	Nazwa	Zastosowanie
	Mikrofale	Wybór poziomów mocy mikrofal, wzgl. dołączenie funkcji mikrofal do rodzaju grzania.
	Programy automatyczne	Wywołanie wyboru programów automatycznych.
	Szybkie nagrzewanie / zabezpieczenie przed dziećmi	Krótkie naciśnięcie: aktywacja lub dezaktywacja szybkiego nagrzewania.

Symbol	Nazwa	Zastosowanie
		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. 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 paskiem. 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.

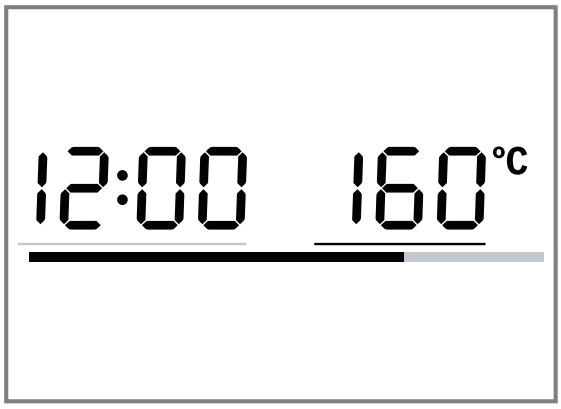
Elementy wyświetlacza

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: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 900 W	Do rozmrażania, gotowania oraz podgrzewania potraw i płynów.
	Gorące powietrze	40 °C 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: ▪ 1 = słaby ▪ 2 = średni ▪ 3 = mocny	Do grillowania płaskich kawałków, np. steków, kiełbasek 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.
W zależności od typu urządzenia, dostarczone akcesoria mogą być różne.

Akcesoria	Zastosowanie
Wysoki ruszt	▪ Ruszt do grillowania i zapiekania ▪ Ruszt jako powierzchnia do postawienia naczynia ▪ Ruszt do postawienia na talerzu obrotowym
Talerz obrotowy	▪ Talerz obrotowy jako podstawka pod ruszt ▪ Talerz obrotowy bezpośrednio do nakładania potraw, które wymagają dużej ilości ciepła od spodu
Niski ruszt	▪ Ruszt do kuchenki mikrofalowej ▪ Ruszt do pieczenia i zapiekania w trybie piekarnika ▪ Ruszt do postawienia na talerzu obrotowym

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
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

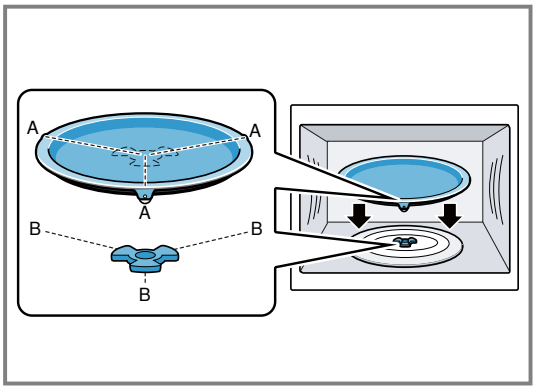
6 Przed pierwszym użyciem

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: W celu zmniejszenia zużycia energii przez urządzenie działające w trybie niskiego zużycia energii można wyłączyć wyświetlanie godziny.

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 widoczna jest 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 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.

7.5 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.

7.6 Szybkie nagrzewanie

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

Stosowanie szybkiego nagrzewania jest możliwe 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 start▷stop.

✔ Włącza się szybkie nagrzewanie.
✔ Świeci się start▷stop.
✔ 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, jeżeli 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

Jeśli urządzenie zostało wyłączone przez wyłącznik bezpieczeństwa, na wyświetlaczu pojawia się *E2*. Komunikat można potwierdzić, naciskając start▷stop.

8 Mikrofale

Mikrofale umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie, upieczenie lub rozmrożenie potraw. Można włączyć same mikrofale lub w kombinacji z wybranym rodzajem grzania.

8.1 Poziomy mocy mikrofal

Poniżej zamieszczony jest przegląd poziomów mocy mikrofal oraz ich zastosowania.

Moc mikrofal 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. Maksymalna moc nie jest przeznaczona do podgrzewania potraw.

Proponowane wartości

W odniesieniu do każdego poziomu mocy mikrofal urządzenie proponuje czas trwania. Proponowaną wartość można 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 mikrofal, należy uwzględnić wskazówki producenta. W razie wątpliwości przeprowadzić test naczyń. Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofal →*Strona 52*

Możliwość stosowania w trybie mikrofal

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofal: ▪ szkło ▪ ceramika szklana ▪ porcelana ▪ tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę ▪ szkliwiona ceramika bez pęknięć	Żaroodporny materiał nie zostanie uszkodzony przez mikrofale.
Dołączone wyposażenie: ruszt	Dołączony ruszt jest przeznaczony do stosowania w urządzeniu i dlatego nadaje się do użytkowania w trybie mikrofal.

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Sztućce metalowe	Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, można użyć metalowych sztućców, np. włożyć do szklanki łyżeczkę. **Uwaga:** 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 mikrofal

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

Możliwość stosowania w trybie MikroKombi z użyciem mikrofal
W trybie MikroKombi możliwe jest połączenie rodzaju grzania z mocą mikrofal do 600 W 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. **Uwaga:** 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 mikrofal

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

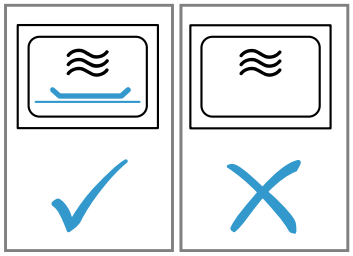
⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**
Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.
- ▸ Nie dotykać gorących elementów.
- ▸ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

1. Wstawić do komory piekarnika puste naczynie.
2. Ustawić maksymalną moc urządzenia na ½ - 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 mikrofal.
   - Jeśli naczynie jest gorące lub powstają iskry, należy przerwać test naczyń. Naczynie nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofal.

8.4 Nastawianie mikrofal

Dla różnych rodzajów potraw i sposobów ich przyrządzania 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 42* oraz wskazówek umożliwiających zapobieganie szkodom materialnym →*Strona 44*.
2. Przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń i akcesoriów przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. →*Strona 51*
3. Przełącznik funkcji ustawić na ▒.
4. W celu ustawienia żądanego 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 żądanego 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 żądaną 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 żądanego 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 wagowy w kg	Wskazówki
P01	Mięso mielone	płaskie naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie	0,2-1,0	Rozmrożone mięso mielone wyjmować po obróceniu.
P02	Kawałki mięsa	płaskie naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie	0,2-1,0	Nagromadzony płyn należy wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
P03	Kurczak, porcje kurczaka	płaskie naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie	0,4-1,8	Nagromadzony płyn należy wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
P04	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
P05	Ryż	Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie	0,05-0,2	Nie używać ryżu w woreczkach. Podczas gotowania ryżu powstaje piana. Należy ustawić wagę suchego produktu (bez wody). Na 1 miarkę ryżu dodać 2–2,5 miarki wody.
P06	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.
P07	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
P08	Zapiekanka, mrożona	Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie	0,4-1,2	Forma nie powinna być wyższa nić 3 cm.
P09	Kurczak, cały	Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie	0,5-2,0	Układać piersią do dołu.
P10	Rostbef, średnio wypieczony	Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie	0,5-1,5	
P11	Pieczeń z karkówki	Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie	0,5-2,0	
P12	Jagnięcina, średnio wypieczona	Naczynie z pokrywką na niskim ruszcie	0,8-2,0	Jagnięcina z łopatki lub udziec jagnięcy bez kości
P13	Pieczeń rzymska	Naczynie bez pokrywki na niskim ruszcie	0,5-1,5	Pieczeń rzymska nie powinna być wyższa niż 7 cm.
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

1. Przełącznik funkcji ustawić na ⚖.
✔ Na wyświetlaczu pojawi się pierwszy numer potrawy i proponowana waga.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną potrawę.
3. Nacisnąć kg.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego wprowadzić ustawienie wagi.
   Przed włączeniem można za pomocą ⚖ i kg przełączać między potrawą a wagą.
✔ Urządzenie automatycznie ustawia odpowiedni czas trwania.
5. Nacisnąć start▷stop.
   Po włączeniu nie można już zmienić potrawy ani wagi. Ustawioną wagę można wyświetlić za pomocą kg.
✔ Urządzenie uruchamia tryb pracy.
✔ Świeci się start▷stop.
✔ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.
✔ W przypadku niektórych programów krótki sygnał dźwiękowy sygnalizuje konieczność zamieszania lub obrócenia potrawy.
6. 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 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.

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 niskiego zużycia energii dostępny jest minutnik i godzina.

▸ Naciskać◷, 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: W celu zmniejszenia zużycia energii przez urządzenie działające w trybie niskiego zużycia energii można wyłączyć wyświetlanie godziny.

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. Naciskać ◷, aż wyróżniony zostanie symbol ⏲.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żądany czas trwania.
4. Nacisnąć start▷stop.
✔ Urządzenie uruchamia tryb pracy.
✔ Świeci się start▷stop.
✔ 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 przerwany.

10.4 Minutnik

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

Uwaga: Jeśli zabezpieczenie przed dziećmi zostanie aktywowane, gdy godzina jest niewidoczna, zostanie ona automatycznie wyświetlona ponownie. Wyświetlana jest godzina oraz ⚿.

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

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

12.1 Przegląd ustawień podstawowych

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

Uwaga: Gdy zabezpieczenie przed dziećmi zostanie aktywowane, godzina będzie wyświetlana automatycznie.

Wskazanie	Ustawienie podstawowe	Wybór	Opis
c01	Czas trwania sygnału	*1* = krótki = 10 sekund *2* = średni = 30 sekund [1] *3* = długi = 2 minuty	Ustawianie czasu trwania sygnału po upływie czasu trwania lub czasu odliczanego przez minutnik.
c02	Dźwięk przycisków	*0* = wył. *1* = wł. [1]	Włączanie i wyłączanie dźwięków przycisków.
c03	Jasność wyświetlacza	*1* = niska *2* = średni [1] *3* = wysoka	Ustawianie jasności wyświetlacza.
c04	Wskaźnik czasu	*0* = wył. *1* = wł. [1]	Prezentacja godziny na wyświetlaczu.
c05	Oświetlenie komory piekarnika	*0* = wył. *1* = wł. [1]	Włączanie lub wyłączanie oświetlenia komory piekarnika.
c06	Ustawienie fabryczne	*0* = wył. [1] *1* = wł.	Resetowanie zmienionych ustawień i przywracanie ustawień fabrycznych.
c08	Głośność sygnału	*1* = niska *2* = średni [1] *3* = wysoka	Ustawianie głośności sygnałów.

[1] Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

12.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Urządzenie musi być wyłączone.
1. Nacisnąć ◷ i przytrzymać przez kilka sekund.
✔ Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienie podstawowe.
3. Nacisnąć ◷.
✔ Na wyświetlaczu pojawia się następne ustawienie podstawowe.
4. Za pomocą ◷ wybrać wszystkie żądane ustawienia podstawowe i zmienić wartości.
5. Aby zapisać zmiany, nacisnąć ◷ 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 Środki czyszczące

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 powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.
- Nie stosować żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
- Nie używać druciaków 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.

Sól zawarta w nowych zmywakach może uszkodzić powierzchnie.
- Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

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 zbliżały 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.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!
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.

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.
   - Wytrzeć 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 maksy-

malną moc mikrofal. Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, do naczynia zawsze wkładać łyżeczkę.
4. Komorę gotowania wytrzeć miękką ściereczką.
5. Pozostawić komorę gotowania do wyschnięcia przy otwartych drzwiach.

Czyszczenie zagłębiania 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. Wytrzeć 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. Wytrzeć 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. Wytrzeć 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. Ruszt 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. Wytrzeć 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. Wytrzeć 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 wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
3. Drzwi urządzenia pozostawić otwarte, aby komora piekarnika mogła całkowicie wyschnąć.

13.9 Funkcja wspomagania czyszczenia

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

Ustawianie funkcji wspomagania 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 mikrofale.
7. Po upływie czasu pozostawić drzwi zamknięte przez kolejne 3 minuty.

8. Komorę piekarnika wytrzeć 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 się z informacjami na temat samodzielnego usuwania usterek. Pozwoli to uniknąć niepotrzebnych kosztów.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń ciała!**
Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
  → *"Serwis", Strona 61*

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**
Nieprawidłowo przeprowadzone 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 przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

14.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Urządzenie nie działa.	Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▸ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
	Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▸ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Przerwa w dostawie prądu. ▸ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
	Zakłócenie działania **1.** Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. **2.** Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. ✔ Jeżeli usterka miała charakter jednorazowy, komunikat znika. **3.** Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → *"Serwis", Strona 61*
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu miga dwukropek.	Aktywny tryb demo. **1.** Odłączyć na krótko urządzenie od zasilania, wyłączając, a następnie ponownie włączając bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. **2.** W ciągu 5 minut dezaktywować tryb demo, zmieniając ustawienie podstawowe c7 na wartość 0.
Tryb mikrofal zostaje przerwany.	Zakłócenie działania **1.** Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. **2.** Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. ✔ Jeżeli usterka miała charakter jednorazowy, komunikat znika. **3.** Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → *"Serwis", Strona 61*
Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle.	Ustawiona moc mikrofal jest zbyt mała. ▸ Ustawić większą moc mikrofal.
	Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle. ▸ Ustawić dłuższy czas trwania. W przypadku dwukrotnie większej ilości produktów wymagane jest podwojenie czasu.
	Potrawy są chłodniejsze niż zwykle. ▸ W trakcie podgrzewania obrócić lub zamieszać potrawę.
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Drzwi nie są dokładnie zamknięte. ▸ Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiami.

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Nie naciśnięto start▷stop. ▸ Nacisnąć start▷stop.
Na wyświetlaczu miga 12:00 i świeci się symbol .	Przerwa w dostawie prądu. ▸ Ponownie ustawić godzinę. → *"Ustawianie godziny", Strona 50*
Urządzenie nie zostało uruchomione. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania.	Nie naciśnięto start▷stop. ▸ Nacisnąć start▷stop.

14.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązanie problemu
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat *E1*.	Aktywowany został termiczny wyłącznik bezpieczeństwa. ▸ Wezwać . → *"Serwis", Strona 61*
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat *E2*.	Aktywowany został automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa. ▸ Nacisnąć dowolny przycisk.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat *E4*.	Aktywowany został termiczny wyłącznik bezpieczeństwa. ▸ Wezwać . → *"Serwis", Strona 61*
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat *E11*.	Wilgoć na pulpicie obsługi. ▸ Osuszyć pulpit obsługi.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat *E17*.	Szybkie nagrzewanie nie powiodło się ▸ Wezwać . → *"Serwis", Strona 61*

15 Utylizacja

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.

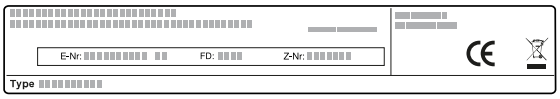
16 Serwis

Istotne dla prawidłowego działania urządzenia, oryginalne części zamienne zgodne z odpowiednim rozporządzeniem w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu dostępne są w naszym dziale obsługi klienta przez okres co najmniej 10 lat od daty wprowadzenia urządzenia na rynek na terenie Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
Ponadto przez okres do 15 lat po wprowadzeniu urządzenia na rynek można nabyć w naszym dziale obsługi klienta inne istotne z punktu widzenia funkcjonalności

oryginalne części zamienne, które dostępne są w magazynie.
Aby uzyskać więcej informacji, należy zwrócić się do naszego działu obsługi klienta.
Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji w danym kraju można uzyskać, korzystając z kodu QR na załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji, od pracowników naszego serwisu, od sprzedawcy lub znaleźć na naszej stronie internetowej.
Dane kontaktowe obsługi klienta można znaleźć za pomocą kodu QR w załączonym dokumencie dotyczącym kontaktów serwisowych i warunków gwarancji lub 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.
Informacje zgodne z Rozporządzeniem (EU) 2023/826 można znaleźć online pod adresem *www.bosch-home.com* na stronie produktu i stronie serwisowej urządzenia, w obszarze instrukcji obsługi i dodatkowych dokumentów.

16.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia; numery te znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otworzeniu drzwiczek urządzenia.



Dane urządzenia i numer telefonu serwisu można zanotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

17 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.

17.1 Optymalny sposób postępowania

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

⚠ 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 kiełbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.

1. Wybrać odpowiednie danie z przeglądu.
   Wskazówki
   - W przypadku używania urządzenia po raz pierwszy, uwzględnić podstawowe zasady oraz informacje:
     - → *"Bezpieczeństwo", Strona 40*
     - → *"Skropliny", Strona 49*
   - Jeśli nie uda się znaleźć dokładnie takiego dania lub zastosowania, o jakie chodziło, należy sugerować się opisem przygotowania podobnej potrawy.
2. Wyjąć wyposażenie z komory piekarnika.
3. Wybrać odpowiednie naczynie i wyposażenie. Używać naczyń i elementów wyposażenia, które są podane w zalecanych ustawieniach.
4. Urządzenie nagrzewać wyłącznie, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach.
5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
6. **⚠ 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.

17.2 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 wartości. Należy zaczynać od ustawienia krótszego czasu pieczenia, a w razie potrzeby, ustawić następnym razem wyższą wartość. W przypadku używania innych ilości niż podane w tabelach, należy postępować zgodnie z zasadą: podwójna ilość - prawie podwójny czas trwania, połowa ilości - połowa czasu trwania.

Porady dotyczące rozmrażanie, 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: ▪ Podwójna ilość = prawie podwójny czas ▪ Połowa ilości = połowa czasu

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 wylać 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 mikrofale 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 **2.** 90	**1.** 15 [1] **2.** 10 - 20
Mięso wołowe w całości, cielęce lub wieprzowe z kośćmi i bez	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 [1] **2.** 15 - 25
Mięso wołowe w całości, cielęce lub wieprzowe z kośćmi i bez	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 [1] **2.** 20 - 30
Mięso wołowe w kawałkach lub plastry cielęciny lub wieprzowe	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 [2] **2.** 10 - 15
Mięso wołowe w kawałkach lub plastry cielęciny lub wieprzowe	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [2] **2.** 15 - 20
Mięso wołowe w kawałkach lub plastry cielęciny lub wieprzowe	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [2] **2.** 15 - 20
Mięso mielone, mieszane [3,4]	200	90	10 [1]
Mięso mielone, mieszane [3,4]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [1] **2.** 10 - 15
Mięso mielone, mieszane [3,4]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [1] **2.** 15 - 20
Drób i części drobiu [5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 15
Drób i części drobiu [5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 25 - 30
Kaczka	2000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 [1] **2.** 30 - 40
Filet rybny, kotlet rybny lub plastry ryby [5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Ryba w całości	300	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15
Ryba w całości	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 15
Warzywa, np. groszek	300	180	10 - 15
Warzywa, np. groch	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10 **2.** 10 - 15 [6]
Owoce, np. maliny [5]	300	180	7 - 10 [6]
Owoce, np. maliny [5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [6] **2.** 5 - 10
Masło, roztapianie [7]	125	**1.** 180	**1.** 1

[1] Kilkakrotnie obrócić potrawę.
[2] Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.
[3] Potrawy zamrażać na płasko.
[4] Już rozmrożone mięso wyjmować.
[5] Porozdzielać rozmrożone części.
[6] Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.
[7] Całkowicie usunąć opakowanie.

Potrawa	Waga w g	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
		2. 90	**2.** 2 - 4
Masło, roztapianie [1]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 4
Chleb w całości	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Chleb w całości	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 [2] **2.** 15 - 25
Ciasto, suche, np. ciasto ucierane [3,4]	500	90	15 - 20
Ciasto, suche, np. ciasto ucierane [3,4]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Ciasto, mokre, np. ciasto z owocami, sernik [3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Ciasto, mokre, np. ciasto z owocami, sernik [3]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 10 - 15

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 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 mikrofale 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
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 [5]	250	600	2 - 5
Dodatki, np. ryż, makaron [5]	500	600	8 - 10
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka [6]	300	600	8 - 10
Warzywa, np. groch, brokuły, marchew [6]	600	600	15 - 20
Szpinak ze śmietaną [7]	450	600	11 - 16

Podgrzewanie z zastosowaniem mikrofal

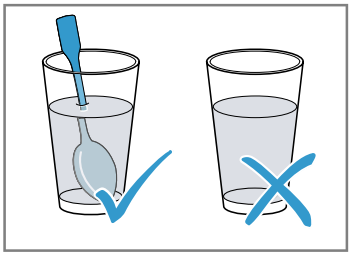
Przestrzegać zaleceń ustawień dla podgrzewania za pomocą kuchenki mikrofalowej.

---

[1] Całkowicie usunąć opakowanie.
[2] Od czasu do czasu obrócić potrawę.
[3] Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.
[4] Porozdzielać kawałki ciasta.
[5] Dodać do potrawy trochę płynu.
[6] Do naczynia wlać tyle wody, aby przykryć jego dno.
[7] Potrawę gotować, nie dodając wody.

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

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



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.

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 mikrofale 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	350 - 500	600	5 - 10
Napoje [1]	150	900	1 - 2 [2,3]
Napoje [1]	300	900	2 - 3 [2,3]
Napoje [1]	500	900	3 - 4 [2,3]
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem [4]	50	360	ok. 1 [5,6]
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem [4]	100	360	1 - 2 [5,6]
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem [4]	200	360	2 - 3 [5,6]
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 [7]	500	600	10 - 15
Potrawa jednogarnkowa	400	600	5 - 10
Potrawa jednogarnkowa	800	600	10 - 15
Warzywa, 1 porcja [8]	150 g	600	2 - 3
Warzywa, 2 porcje [8]	300 g	600	3 - 5

[1] Włożyć łyżkę do szklanki.
[2] Nie przegrzewać napojów alkoholowych.
[3] W międzyczasie kontrolować potrawę.
[4] Jedzenie dla dzieci podgrzewać bez smoczka i pokrywki.
[5] Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć potrawą.
[6] Koniecznie sprawdzić temperaturę.
[7] Plastry mięsa porozdzielać.
[8] Dodać do potrawy trochę płynu.

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Uwaga

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z przykryciem. Do przykrycia można również użyć talerza lub pokrywy do kuchenki mikrofalowej. 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 mikrofale 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 wnętrzności	1500	600	30 – 35 [1]
Filet rybny, świeży	400	600	5 – 10
Warzywa, świeże [2]	250	600	5 – 10 [3]
Warzywa, świeże [2]	500	600	10 – 15 [3]
Ziemniaki [2]	250	600	8 – 10 [3]
Ziemniaki [2]	500	600	11 – 14 [3]
Ziemniaki [2]	750	600	15 – 22 [3]
Ryż	125 [4]	**1.**600 **2.**180	**1.**7 – 9 **2.**15 – 20
Ryż	250 [4]	**1.**600 **2.**180	**1.**10 – 12 **2.**20 – 25
Desery, np. pudding (instant) [5]	500	600	5 – 9
Owoce, kompot	500	600	9 – 12

Pudding z proszku

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

1. Opakowanie pudingu w proszku wymieszać, zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu, z cukrem i odrobiną mleka w nadającej się do mikrofali, wysokiej misce tak, aby nie było grudek.
2. Dodać pozostałe mleko i zamieszać jeszcze raz.
3. Wstawić miskę do komory piekarnika i zamknąć drzwi urządzenia.
4. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
5. Po 3 minutach zamieszać po raz pierwszy. Potem mieszać co minutę, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.
   Czas trwania zależy od temperatury mleka i użytego naczynia.

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.

[1] Od czasu do czasu obrócić potrawę.
[2] Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości.
[3] Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.
[4] Dodać podwójną ilość wody.
[5] Od czasu do czasu zamieszać trzepaczką 2-3 razy.

- 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/problem	Porada
Potrawa jest zbyt sucha.	▪ Skrócić czas trwania lub ustawić niższą moc mikrofal. ▪ Przykryć potrawę i dodać do niej więcej wody.
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.	▪ Od czasu do czasu zamieszać. ▪ Zmniejszyć moc mikrofal i wydłużyć czas trwania.
Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku nadal nierozmrożone.	▪ Zmniejszyć moc mikrofal. ▪ Duże potrawy kilkakrotnie obracać podczas rozmrażania.

17.3 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.	▪ Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. ▪ Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem ciasto od formy.
Drobne wypieki sklejają 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.	▪ Forma musi być odporna na działanie temperatury do 250°C. ▪ W takich formach ciasto będzie mniej rumiane. ▪ Użycie mikrofal umożliwia skrócenie czasu pieczenia w porównaniu z czasem podanym w tabeli.

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

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Moc mikrofal w watach	Czas trwania w min.
Ciasto ucierane, delikatne, np. ciasto piaskowe [1]	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 [1]	Ciemna tortownica		170-190	180	35-45
Placek szwajcarski [2]	Ciemna tortownica		190-200	-	45-55
Babka	Forma z kominkiem		170-180	-	40-50
Pizza, cienki spód, mało farszu [2]	Okrągła blacha do pizzy		220-230	-	15-25
Ciasto pikantne [2]	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 warstwą wierzchnią	Okrągła blacha do pizzy		170-190	-	55-65
Chałka z 500 g mąki	Okrągła blacha do pizzy		170-190	-	35-45
Strucla z 500 g mąki	Okrągła blacha do pizzy		160-180	-	60-70
Strudel, słodki	Okrągła blacha do pizzy		190-210	180	35-45

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
Wypieki z ciasta parzonego	Okrągła blacha do pizzy		200-220	35-45
Wypieki z ciasta francuskiego	Okrągła blacha do pizzy		190-200	35-45
Wypieki drożdżowe	Okrągła blacha do pizzy		200-220	25-35

Chleb i bułki

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

[1] Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.
[2] Formę ustawić bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Chleb pita [1]	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.	▪ Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania. ▪ Następnym razem dodać mniej płynu. Lub: ▪ Zmniejszyć temperaturę pieczenia o 10°C i wydłużyć czas pieczenia.
Ciasto jest zbyt suche.	Zwiększyć temperaturę pieczenia o 10°C i skrócić czas pieczenia.
Całe ciasto jest zbyt jasne.	▪ Skontrolować wysokość wsunięcia oraz wyposażenie. ▪ Zwiększyć temperaturę pieczenia o 10°C. Lub: ▪ Wydłużyć czas pieczenia.
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.	▪ Wsunąć ciasto o jeden poziom niżej. ▪ Zmniejszyć temperaturę pieczenia i wydłużyć czas pieczenia.
Wypiek jest nierównomiernie zrumieniony.	▪ Zmniejszyć temperaturę pieczenia. ▪ Odpowiednio przyciąć papier do pieczenia. ▪ Formę do pieczenia ustawić na środku. ▪ Uformować niewielkie wypieki tej samej wielkości i grubości.
Ciasto wygląda od zewnątrz na upieczone, jednak wewnątrz jest niedopieczone.	▪ Zmniejszyć temperaturę pieczenia i wydłużyć czas pieczenia. ▪ Dodać mniej płynu.
	Ciasto z wilgotną warstwą wierzchnią: ▪ Podpiec spód. ▪ Podpieczony spód posypać migdałami lub bułką tartą. ▪ Ułożyć na spodzie warstwę wierzchnią.
Ciasto nie odchodzi od formy przy przechyleniu.	▪ Po upieczeniu pozostawić ciasto do ostygnięcia na 5 - 10 minut. ▪ Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem brzegi ciasta od formy. ▪ Ponownie przechylić ciasto i kilkakrotnie przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. ▪ Przy następnym pieczeniu natłuścić formę i posypać dno bułką tartą.
Między formą a rusztem powstają iskry.	▪ Sprawdzić, czy forma jest z zewnątrz czysta. ▪ Przestawić formę w inne miejsce komory piekarnika. ▪ Kontynuować pieczenie bez użycia mikrofal i wydłużyć czas pieczenia.

17.4 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.

[1] Formę ustawić bezpośrednio na talerzu obrotowym.

- 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 skórkę 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 ujść 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 szczypcami 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.	▪ Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.
Przygotowanie pieczeni ze słoniną.	▪ Słoninę ponacinać na krzyż. ▪ Mięso piec najpierw słoniną do dołu.
Komora piekarnika powinna pozostać możliwie czysta.	▪ Jeżeli potrawa przyrządzana jest w zamkniętej brytfannie, ustawić wyższą temperaturę.
Mięso powinno pozostać gorące i soczyste, np. rostbef.	▪ 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. ▪ Gdy potrawa jest gotowa, owinąć ją folią aluminiową.

Wołowina

Uwaga
Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Obrócić sztufadę 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
Rostbeef, 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 cielęca i gicz cielęca, ok. 1 kg	Naczynie z pokrywką		180-200	-	110-130
Gicz cielęca, 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 → *"Pieczenie", Strona 74*	Naczynie bez pokrywki		190-210	-	130-150
Filet wieprzowy, ok. 500 g → *"Pieczenie", Strona 74*	Naczynie z pokrywką		220-230	90	25-30
Pieczeń wieprzowa, chuda, ok. 1 kg → *"Pieczenie", Strona 74*	Naczynie z pokrywką		210-230	90	60-80
Schab peklowany, z kością, ok. 1 kg → *"Pieczenie", Strona 74*	Naczynie bez pokrywki	-	-	360	45
Stek z karkówki, 2 cm grubości → *"Grillowanie", Strona 71*			3	-	15-20 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 → *"Pieczenie", Strona 74*	Naczynie bez pokrywki		180-200	600+180	-
Kiełbaski do grillowania, 4 do 6 sztuk, każda po 150 g → *"Grillowanie", Strona 73*	-		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.
- Pulardę 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 skórkę.
- 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	360 180	30 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. łososia 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 skórkę.	▪ Wybrać niższą temperaturę. ▪ Skrócić czas pieczenia.
Pieczeń jest zbyt sucha.	▪ Wybrać niższą temperaturę. ▪ Skrócić czas pieczenia.
Warstwa chrupiącej skórki jest zbyt cienka.	▪ Zwiększyć temperaturę. Lub: ▪ Po upływie czasu pieczenia włączyć na krótko funkcję grilla.
Sos pieczeniowy jest przypalony.	▪ Wybrać mniejsze naczynie. ▪ Podczas pieczenia dodać więcej płynu.
Sos pieczeniowy jest zbyt jasny lub zbyt wodnisty.	▪ W celu odparowania większej ilości płynu wybrać większe naczynie. ▪ Podczas pieczenia dodać mniej płynu.
Mięso przypala się podczas duszenia.	▪ Sprawdzić, czy pokrywka jest szczelna i dopasowana do naczynia. ▪ Zmniejszyć temperaturę. ▪ Podczas duszenia podlewać mięso.
Pieczeń nie jest dopieczona.	▪ Pokroić pieczeń. ▪ Przygotować sos w naczyniu do pieczenia. ▪ Włożyć plastry pieczeni do sosu. ▪ Dogotować mięso przy użyciu mikrofal.

17.5 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 5minut 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

17.6 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	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza	Talerz obrotowy		220-230	-	10-15
Pizza-bagietka	Talerz obrotowy	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Frytki	Talerz obrotowy		220-230	-	8-13
Krokiety	Talerz obrotowy		210-220	-	13-18
Rösti, pierogi ziemniaczane z farszem	Talerz obrotowy		200-220	-	25-30
Bułki lub bagietka do pieczenia	Niski ruszt		170-180	-	13-18
Paluszki rybne	Talerz obrotowy		210-230	-	10-20
Paluszki z kurczaka, nuggetsy	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

17.7 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 **2.**90	**1.**5 **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 **2.**180	**1.**10 - 13 **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.
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

Einstellempfehlungen zum Backen von Prüfgerichten.

Uwaga: Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min.
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm Niski ruszt		160-180	30-40
Szarlotka z pierzynką	Tortownica Ø 20 cm Niski ruszt		190-210	50-60

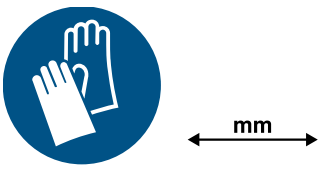
Grillowanie

Einstellempfehlungen zum Grillen von Prüfgerichten.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min.
Opiekanie tostów	Wysoki ruszt		3	4-5
Hamburger wołowy, 9 sztuk	Wysoki ruszt		3	30-35

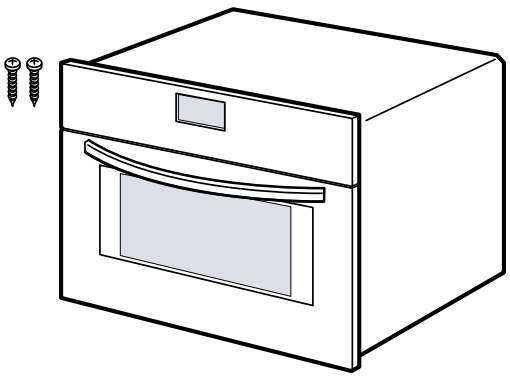
18 Instrukcja montażu

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 Bezpieczny montaż

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.
- Nie używać uchwytu drzwi do transportu lub montażu.
- 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 95°C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 70°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 ciała!

Części, które są dostępne podczas montażu, mogą mieć ostre krawędzie i powodować skaleczenia.

▸ Nosić rękawice ochronne.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu zasilającego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

▸ Nie używać przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.
▸ Używać tylko zaaprobowanych przez producenta adapterów i przewodów sieciowych.
▸ Jeżeli przewód sieciowy jest za krótki i nie jest dostępny dłuższy przewód sieciowy, należy się skontaktować ze specjalistyczną firmą elektryczną, która dokona odpowiedniej adaptacji domowej instalacji elektrycznej.

UWAGA

Przenoszenie urządzenia za uchwyt drzwi może spowodować jego pęknięcie. Uchwyt drzwi nie jest w stanie wytrzymać ciężaru urządzenia.

▸ Nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwi.

18.3 Podłączenie do sieci elektrycznej

Aby móc bezpiecznie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Urządzenie odpowiada klasie ochrony I i może być użytkowane wyłącznie, jeśli jest podłączone do przewodu uziemiającego.
- Bezpiecznik dopasować zgodnie z parametrami mocy podanymi na tabliczce znamionowej i obowiązującymi przepisami lokalnymi.
- Podczas wszystkich prac montażowych urządzenie musi być odłączone od zasilania.

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki z uziemieniem

Uwaga: Urządzenie można podłączyć wyłącznie do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazda z uziemieniem.

▸ Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego urządzenia do gniazda znajdującego się w pobliżu urządzenia. Gdy urządzenie jest zabudowane, wtyczka sieciowa przewodu sieciowego musi być łatwo dostępna. Jeśli łatwy dostęp do wtyczki sieciowej nie jest możliwy, w obrębie stałej instalacji elektrycznej należy zainstalować odłącznik zgodny z przepisami instalacyjnymi, odłączający urządzenie od sieci elektrycznej.

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej bez użycia wtyczki z uziemieniem

Uwaga: Urządzenie może być podłączane tylko przez autoryzowany personel techniczny. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.
W obrębie stałej instalacji elektrycznej należy zainstalować odłącznik zgodny z przepisami instalacyjnymi.

1. Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym.
   Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
2. Napięcie - patrz tabliczka znamionowa.
3. Żyły przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej zgodnie z oznaczeniami kolorów:
   ▸ zielono-żółty = przewód uziemiający ⏚
   ▸ niebieski = przewód zerowy
   ▸ brązowy = faza (przewód zewnętrzny)

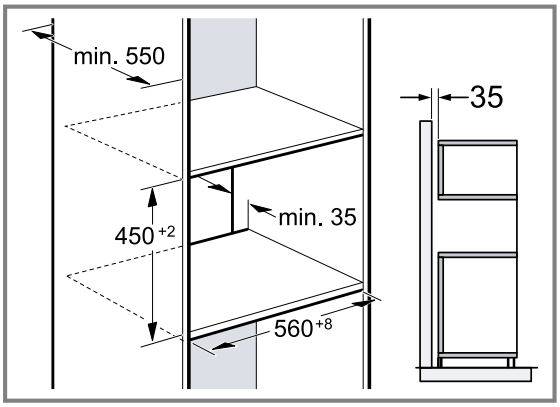
18.4 Meble do zabudowy

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. To urządzenie nie jest urządzeniem stacjonarnym, nie nadaje się również 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 cm². W tym celu przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną. Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych i otworów doprowadzających powietrze.
Urządzenie można zainstalować na wysokości poniżej 850 mm nad podłożem.

18.5 Montaż w szafce wysokiej

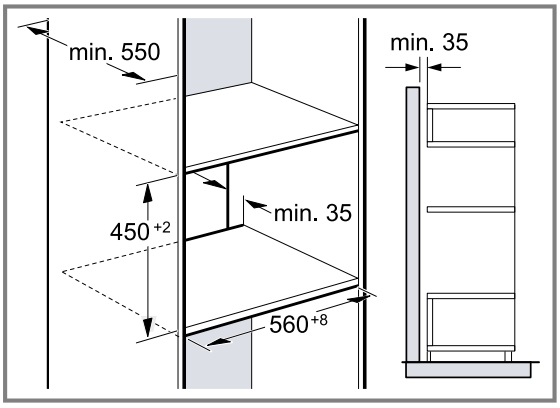
Przestrzegać wymiarów montażowych i odstępów bezpieczeństwa w szafce wysokiej.



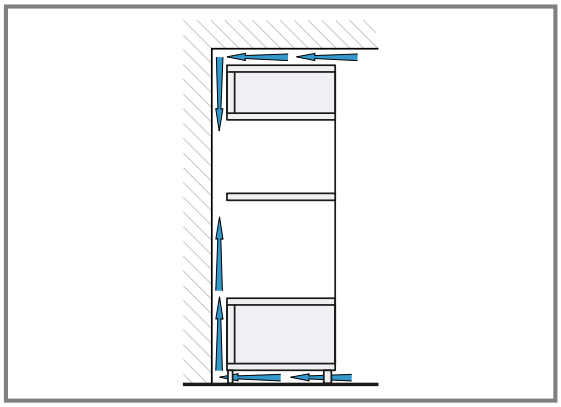
W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających musi być otwór wentylacyjny.
Jeżeli szafka wysoka posiada oprócz tylnych ścianek modułowych dodatkową ściankę tylną, musi ona znajdować się w odpowiedniej odległości.
Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia.

18.6 Montaż dwóch urządzeń jedno na drugim

Urządzenie można zamontować również powyżej lub poniżej innego urządzenia. W przypadku montażu jednego urządzenia nad drugim należy przestrzegać wymiarów i instrukcji montażu.



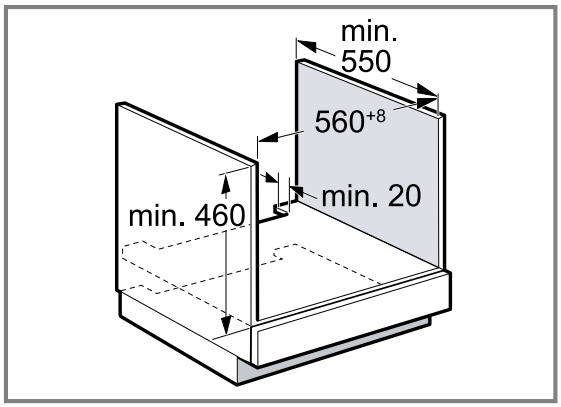
W celu zapewnienia wentylacji urządzeń należy wykonać otwór wentylacyjny w płytach przegradzających.
Aby zapewnić wystarczającą wentylację urządzeń, wymagany jest otwór min. 200°cm² w obszarze cokołu. W tym celu przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną.
Zwrócić uwagę na to, aby wymiana powietrza odbywała się zgodnie ze szkicem.



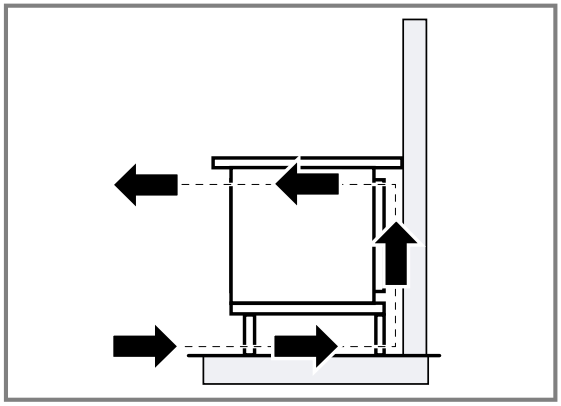
Urządzenia należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia.

18.7 Montaż pod blatem roboczym

Podczas montażu pod blatem roboczym przestrzegać wymiarów montażowych i bezpiecznych odstępów.

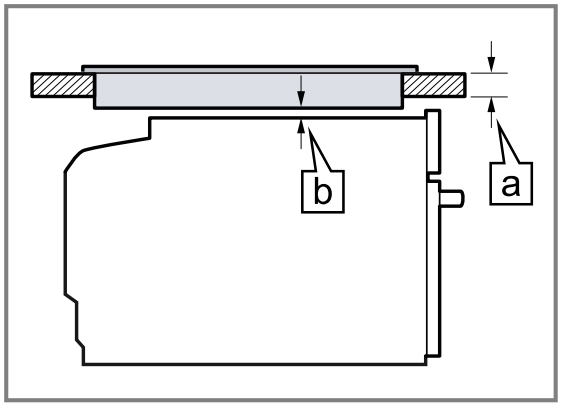


W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających muszą być otwory wentylacyjne.
Blat roboczy musi być przymocowany do mebla do zabudowy.
Należy przestrzegać dostępnej instrukcji montażu płyty grzejnej.
Należy przestrzegać odpowiednich krajowych instrukcji dotyczących montażu płyty grzewczej.
Aby zapewnić wystarczającą wentylację urządzenia wymagany jest otwór wentylacyjny min. 100 cm². W tym celu można na przykład przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną.



18.8 Montaż pod płytą grzewczą

W przypadku montażu urządzenia pod płytą grzewczą należy uwzględnić wymiary minimalne, w tym ewentualną konstrukcję nośną.



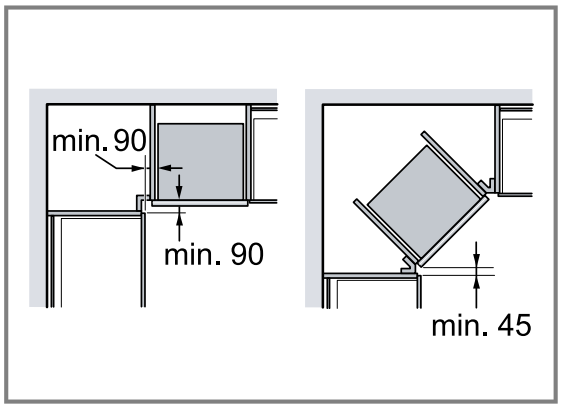
Na podstawie wymaganej wartości minimalnego odstępu [b] określana jest minimalna grubość blatu roboczego [a].

Rodzaj płyty grzewczej	**[a] nakładana na blat w mm**	**[a] montowana na równi z powierzchnią blatu w mm**	**[b] w mm**
Płyta indukcyjna	45	46	5
Pełnopowierzchniowa płyta indukcyjna	55	56	5
Gazowa płyta grzewcza	35	46	5 [1]
Elektryczna płyta grzewcza	35	38	2

Przestrzegać instrukcji montażu płyty grzewczej.

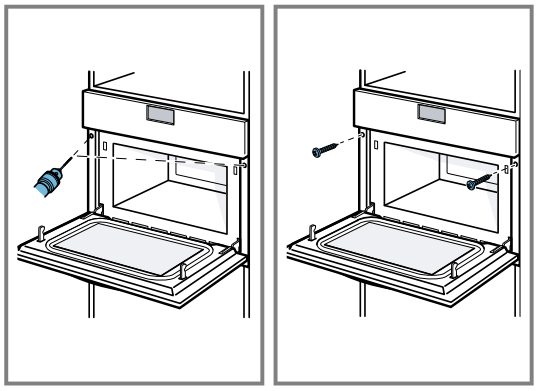
18.9 Zabudowa narożna

W przypadku zabudowy narożnej, przestrzegać wymiarów montażowych i bezpiecznych odstępów.



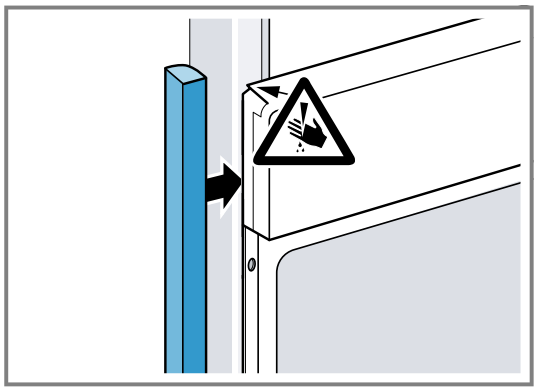
18.10 Montaż urządzenia

1. Ustawić urządzenie pośrodku.
2. Przykręcić urządzenie do mebla.

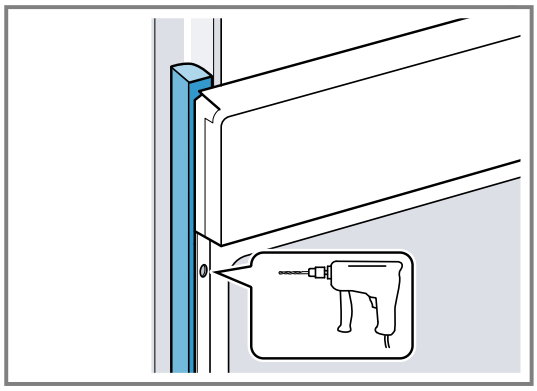


18.11 W przypadku kuchni bez uchwytów z poziomą listwą uchwytową:

1. Zamontować po obu stronach odpowiedni element wypełniający, aby przykryć ewentualne ostre krawędzie i zapewnić bezpieczny montaż.

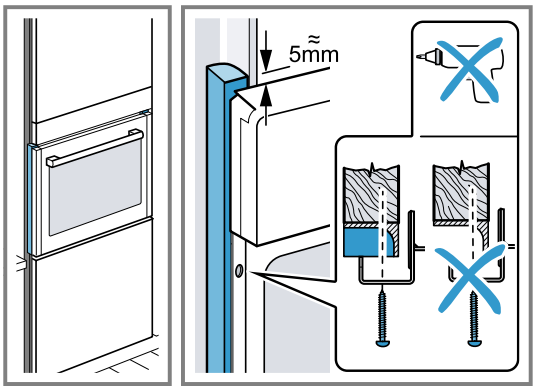


2. Przymocować element wypełniający do mebla.
3. Nawiercić element wypełniający i mebel, aby utworzyć połączenie śrubowe.



[1] Należy przestrzegać odpowiednich krajowych instrukcji dotyczących montażu płyty grzewczej.

4. Przymocować urządzenie odpowiednią śrubą.



18.12 Demontaż urządzenia

1. Wyłączyć zasilanie urządzenia.
2. Odkręcić śruby mocujące.
3. Urządzenie lekko unieść i całkowicie wyciągnąć.

Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1 Siguranța ... 80
2 Prevenirea pagubelor materiale ... 84
3 Protecția mediului şi economisirea ... 85
4 Cunoaşterea ... 86
5 Accesorii ... 89
6 Înainte de prima utilizare ... 89
7 Utilizarea de bază ... 90
8 Cuptor cu microunde ... 91
9 Programele automate ... 94
10 Funcții de timp ... 96
11 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor ... 96
12 Setările de bază ... 97
13 Curățare şi îngrijire ... 98
14 Remediați defecțiunile ... 99
15 Evacuarea ca deşeu ... 101
16 Serviciul clienți ... 101
17 Procedați astfel ... 101

18 INSTRUCȚIUNI DE MONTARE ... 116
18.2 Montarea în siguranță ... 116

⚠ 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum şi 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

Acest aparat este destinat numai utilizării integrat în mobilierul de bucătărie. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.
Racordarea fără ştecher 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 ireproşabilă la locul de instalare.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente şi băuturi.
- în cazul uzului casnic şi al utilizărilor similare, de exemplu: în bucătăriile pentru angajații din centrele comerciale, birouri şi alte domenii comerciale; în medii agricole; de către clienții din hoteluri şi alte clădiri rezidențiale; în pensiuni cu mic dejun inclus.
- până la o înălțime de până la 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 şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi/sau cunoştințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului şi au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea şi întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani şi mai mari şi sunt supravegheați.
Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat şi 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 se degajă fum, opriți aparatul sau scoateți ştecherul din priză şi lăsați uşa aparatului închisă pentru a stinge eventualele flăcări.

Resturile libere de alimente, grăsimea şi zeama de friptură se pot aprinde.
- ▸ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului şi de pe accesorii.

La deschiderea uşii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de copt se poate atinge de elementele de încălzire şi se poate aprinde.
- ▸ La preîncălzire şi în timpul preparării, nu aşezați niciodată hârtie de copt peste accesorii fără ca aceasta să fie fixată.
- ▸ Hârtia de copt trebuei tăiată întotdeauna la dimensiunea corespunzătoare şi aşezată într-un vas sau într-o formă de copt.

Supraîncălzirea aparatului poate duce la incendiu.
Dacă aparatul este montat în spatele unei uşi decorative sau de mobilier, în timpul funcționării acestuia se vor produce acumulări de căldură dacă uşa decorativă sau uşa corpului de mobilier este închisă.
- ▸ Utilizați aparatul numai dacă uşa decorativă sau uşa corpului de mobilier este deschisă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
În timpul utilizării, aparatul şi piesele care pot fi atinse se înfierbântă.
- ▸ Se recomandă precuație, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- ▸ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.
- ▸ Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuşi de bucătărie.

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde. Uşa aparatului poate exploda. Se pot degaja vapori fierbinți şi flăcări explozive.
- ▸ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.
- ▸ Nu încălziți băuturi spirtoase (≥ 15% vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le turna lână sau peste alimente).
- ▸ Deschideți cu atenție uşa aparatului.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!
În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.
- ▸ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- ▸ Țineți copiii la distanță.

La deschiderea uşii aparatului poate ieşi abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.
- ▸ Deschideți cu atenție uşa 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 uşii aparatului se poate crăpa.
- ▸ Nu utilizați detergenți agresivi şi abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul uşii aparatului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

Balamalele uşii aparatului se mişcă la deschiderea şi închiderea uşii şi vă puteți prinde mâna.
- ▸ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Componentele din interiorul uşii aparatului pot avea muchii ascuțite.
- ▸ Purtați mănuşi de protecție.

Crăpăturile, cioburile sau fisurile în platanul rotativ din sticlă sunt periculoase.
- ▸ Nu loviți niciodată obiecte dure de platanul rotativ.
- ▸ Manevrați platanul rotativ cu grijă.

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde, iar uşa aparatului poate exploda şi, eventual, ar putea cădea. Geamurilor uşii se pot crăpa şi sparge.
→ *"Prevenirea pagubelor materiale", Pagina 84*
- ▸ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.
- ▸ Nu încălziți băuturi spirtoase (≥ 15% vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le turna lână sau peste alimente).
- ▸ Deschideți cu atenție uşa aparatului.

⚠ 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 ştecherul cablului de alimentare electrică.
- Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat ştecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.
- Contactați unitatea de service abilitată. →*Pagina 101*

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfăşura în ambalaj sau şi-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 şi 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 MPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA ŞI PĂSTRAȚI-LE ÎN VEDEREA CONSULTĂRII ULTERIOARE

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase şi pot provoca pagube. De exemplu papucii de casă, pernele medicinale cu cereale încălzite se mai pot aprinde şi 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 mâncărurilor şi a băuturilor.

Alimentele, ambalajele şi 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.

Obiectele sau ustensilele de bucătărie depozitate în cuptorul cu microunde se pot aprinde.

- Înainte de a pune aparatul în funcțiune, asigurați-vă că în spațiul de coacere nu există obiecte sau ustensile de bucătărie care nu sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
- Nu utilizați spațiul de coacere pentru depozitarea de obiecte inflamabile, ustensile de bucătărie sau alimente și alte articole similare atunci când microundele sunt activate.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de explozie!

Lichidele sau alte alimente aflate în recipiente închise etanş pot exploda cu uşurință.

- Nu încălziți niciodată lichide sau alte alimente în recipiente închise etanş.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

Alimentele cu coajă sau pieliță dură pot plesni exploziv în timpul, sau chiar după încălzire.

- Nu preparați niciodată ouă în coajă şi nu încălziți ouă fierte tari în coajă.
- Nu preparați niciodată scoici sau crustacee.
- În cazul ouălor ochi sau al ouălor în pahar, trebuie ca mai întâi să înțepați gălbenuşul.
- În cazul alimentelor cu coajă sau înveliş tare, de exemplu, mere, roşii, cartofi sau cârnăciori; coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau învelişul.

Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluşi.

- Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluşi în vase închise.
- Îndepărtați întotdeauna capacul sau tetina.
- După încălzire, amestecați sau agitați bine.
- Verificați temperatura înainte de a oferi mâncarea copilului.

Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic.

- Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuşi de bucătărie.

În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanş, ambalajul poate crăpa.

- Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj.
- Scoateți întotdeauna preparatele din interiorul cuptorului utilizând o mănuşă de bucătărie.

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- Țineți copiii la distanță.

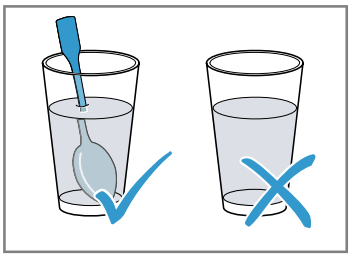
Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede şi a altor articole similare duce la arsuri.

- 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 şi 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 vapori. Acționați cu atenție chiar şi în cazul unei mişcări mici a vasului. Lchidul fierbinte se poate revărsa brusc şi poate fi împroşcat.

- La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan şi ceramică poate avea orificii fine în mânere şi capac. În spatele acestor orificii, există cavități. Umiditatea care pătrunde în cavități poate provoca spargerea veselei.

- Utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

În cazul funcționării cu microunde, vesela şi recipientele din metal sau vesela cu ornamente metalice pot genera scântei. 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 şi pot rezulta situații periculoase, de exemplu, ieşirea energiei produse de microunde.

- Curățați cu regularitate aparatul şi îndepărtați imediat resturile de alimente.
- Mențineți întotdeauna curate spațiul de coacere, garnitura uşii, uşa şi balamaua.
  → *"Curățare şi îngrijire", Pagina 98*

Nu utilizați niciodată aparatul dacă uşa acestuia sau garnitura uşii este deteriorată. Este posibil ca energia produsă de microunde să iasă.

- Nu utilizați niciodată aparatul dacă uşa cuptorului, garnitura uşii sau cadrul din plastic al uşii 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 service abilitată.

2 Prevenirea pagubelor materiale

2.1 Generalități

ATENȚIE

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde şi pot provoca deteriorări permanente ale aparatului. În cazul unei deflagrații, uşa aparatului poate exploda şi, eventual, ar putea cădea. Geamurilor uşii se pot crăpa şi sparge. Din cauza formătii de subpresiune, interiorul aparatului se poate deforma.

- Nu încălziți băuturi spirtoase (≥ 15% vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le turna lână sau peste alimente).

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 determină apariția coroziunii.

- Îndepărtați prin ştergere apa de condens după finalizarea fiecărui proces de preparare. După un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai cu uşa acestuia închisă.
- Nu păstrați pe termen lung alimente umede în interiorul cuptorului închis.
- Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.
- Nu fixați obiecte între aparat şi uşa acestuia.

Dacă garnitura este foarte murdară, uşa 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 etanşare deteriorată sau fără garnitură de etanşare.

În cazul utilizării uşii cuptorului pe post de suprafață de aşezare sau de depozitare, aceasta poate suferi deteriorări.

- Nu vă urcați, nu vă aşezați, nu agățați şi nu sprijiniți obiecte pe uşa aparatului.

În funcție de tipul de aparat, accesoriile pot zgâria geamul uşii în momentul închiderii uşii 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 uşii.

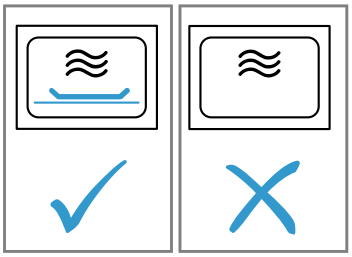
- Metalul, de exemplu, lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului şi față de partea interioară a uşii.

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.
- Aşezați 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 in 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 platanul rotativ.

Vesela neadecvată poate cauza deteriorări.

- În cazul utilizării grillului, modului de funcționare combinat cu microunde sau aerului fierbinte, folosiți numai veselă care rezistă la temperaturi înalte.

3 Protecția mediului şi economisirea

3.1 Predarea la deşeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice şi reciclabile.

- Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea energiei

Dacă respectați aceste instrucțiuni, aparatul dvs. va consuma mai puțină energie electrică.

Observație: Pentru a se economisi energie, luminozitatea display-ului se reduce după 1 minut, deoarece acesta intră în modul cu consum redus de putere.

Preîncălziți aparatul numai dacă acest lucru este prevăzut în rețetă sau în cadrul recomandărilor de reglare.

✔ În cazul în care nu preîncălziți aparatul, economisiți energie.

Utilizați forme de copt de culoare închisă, vopsite în negru sau emailate.

✔ Formele de copt absorb foarte bine căldura.

În cazul unui număr mai mare de alimente, acestea pot fi preparate succesiv sau în paralel.

✔ După primul proces de preparare, interiorul cuptorului este încălzit. Astfel se reduce durata de preparare pentru următorul aliment.

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.

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

✔ Astfel, se economiseşte energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

Deschideți cât mai rar uşa aparatului în timpul funcționării acestuia.

✔ Astfel, temperatura din interiorul aparatului este menținută constantă, iar aparatul nu trebuie să se reîncălzească.

Încălziți simultan două căni cu lichid.

✔ Încălzirea simultană a mai multor alimente necesită mai puțină energie decât încălzirea succesivă a acestora.

Ascundeți ceasul în modul cu consum redus de putere.

✔ În modul cu consum redus de putere, aparatul economisește energie.

Observație: Conform directivei UE 2023/826 privind proiectarea ecologică, în modul oprit acest aparat se află într-o altă stare. Acesta este denumit în continuare mod cu consum redus de putere.
Chiar şi atunci când funcția principală nu este activată, aparatul are nevoie de energie pentru:

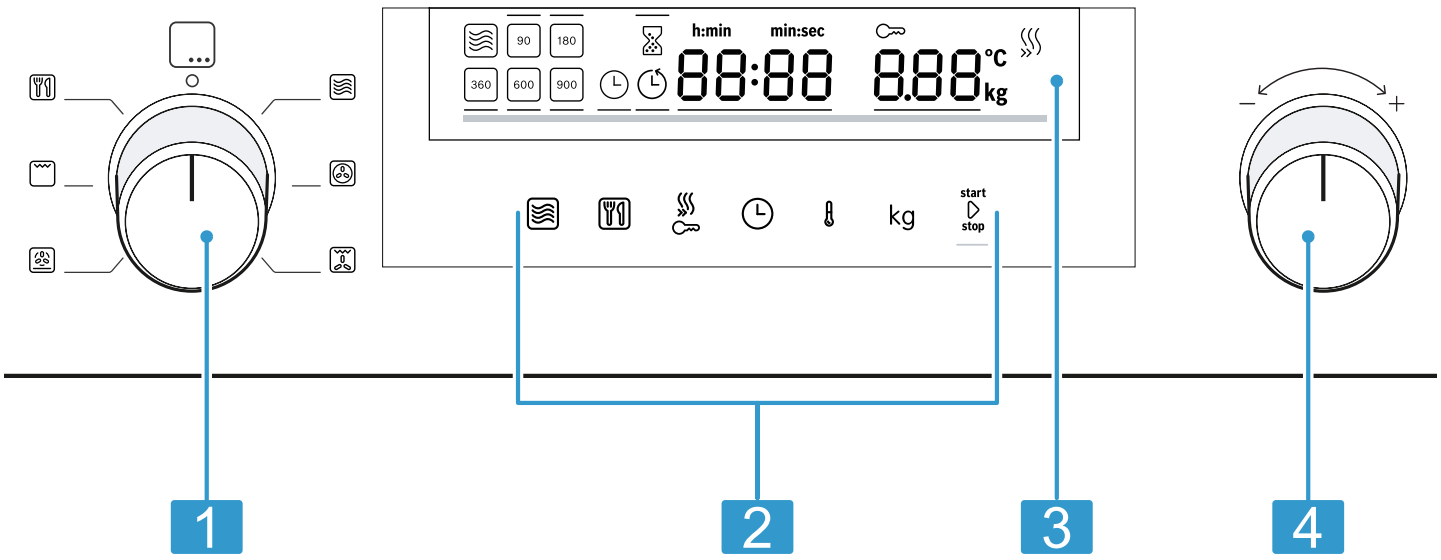
- Detectarea acționării tastelor senzorilor
- Monitorizarea deschiderii ușii
- Editarea orei (fără display)

Aşadar, conform definiției nu există nici un „mod oprit“ şi nici un „mod standby“, motiv pentru care este utilizată denumirea Mod cu consum redus de putere. Pentru măsurarea modului cu consum redus de putere se aplică EN IEC 60350-1:2023.

4 Cunoaşterea

4.1 Elemente de acționare

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs şi 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 şi 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 şi 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.

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.

Câmpuri tactile

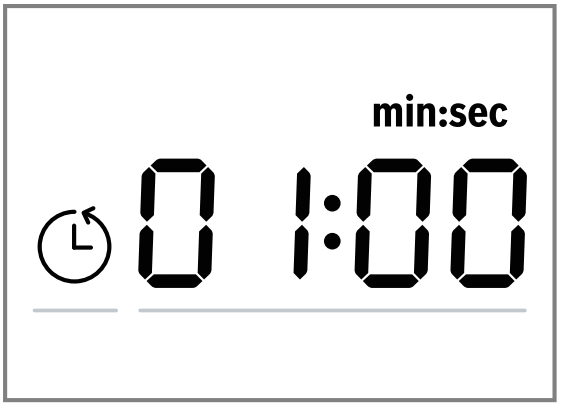
Câmpurile touch sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție atingeți câmpul aferent.

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. Apăsare lungă: activarea sau dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor.
	Funcții de timp	Setați temporizatorul, durata sau ora.

Simbol	Nume	Utilizare
🌡	Temperatură	Selectați reglarea temperaturii.
kg	Greutate	Selectați reglarea greutății.
start▷stop	Pornire/Oprire	Apăsare scurtă: porniți sau opriți funcționarea. Apăsare lungă: finaliuzați funcționarea. Setările sunt resetate.

Display

Pe display puteți vizualiza valorile curente de setare sau posibilitățile de selectare.



Valoare activă	Valoarea care poate fi reglată direct este afişată cu alb şi subliniată cu o linie roşie. 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 afişează temporizatorul.
◷	Durata	Dacă simbolul este marcat, pe display se afişează durata.
◷	Ora	Dacă simbolul este marcat, pe display se afişează ora.
h:min	Ore/Minute	Timpul este indicat în ore şi minute.
min:sec	Minute/Secunde	Timpul este inidcat în minute şi secunde.
🔑	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 roşie din partea inferioară a display-ului indică creşterea temperaturii din interiorul cuptorului. Linia se colorează progresiv în roşu în funcţie de creşterea temperaturii. Dacă linia este complet colorată cu roşu, înseamnă că aparatul este încălzit. În cazul grill-ului, linia de încălzire se colorează imediat complet în roşu.

În cazul microundelor, indicatorul de temperatură nu se activează.

Din cauza inerţiei termice, temperatura afişată poate să difere puţin de temperatura efectivă din interiorul cuptorului.

Modul de funcţionare 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. Aceasat cuprinde recomandări privind utilizarea modurilor de încălzire.

Simbol	Nume	Temperatură/ Trepte	Utilizare
	Cuptor cu microunde	Puterile pentru microunde: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 900 W	Pentru decongelarea, coacerea şi încălzirea alimentelor şi lichidelor.
	Convecţie de aer fierbinte	40 °C 100-230 °C	Lăsaţi aluatul să crească, decongelaţi prăjiturile cu frişcă. Coaceţi sau prăjiţi pe un nivel.
	Grill cu convecţie de aer	100-230 °C	Prăjiţi carne de pasăre, peşte întreg sau bucăţi mari de carne.
	Treapta pentru pizza	100-230 °C	Pentru prepararea pizzei şi a alimentelor care necesită multă căldură din partea inferioară.
	Grill	Trepte pentru grill: ▪ 1 = slab ▪ 2 = mediu ▪ 3 = puternic	Pentru prepararea pe grill a bucăţilor de carne tăiate felii, precum fripturi, a cârnăciorilor şi a pâinii prăjite. Gratinaţi preparatele.
	Programe	-	Pentru multe preparate sunt disponibile setări preprogramate.

Observaţie: Pentru fiecare mod de încălzire, aparatul indică o temperatură propusă. Puteţi prelua aceste propuneri sau puteţi efectua modificări în domeniul respectiv.

4.3 Interiorul cuptorului

Funcţiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului

Când deschideţi uşa aparatului, sistemul de iluminare din interiorul cuptorului se activează. În cazul în care uşa 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 funcţionare. Atunci când procesul de preparare s-a finalizat, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se dezactivează.

Din cadrul setărilor de bază puteţi stabili dacă doriţi ca sistemul de iluminare a interiorului cuptorului să se activeze în timpul funcţionării aparatului. →*Pagina 97*

Suflantă de răcire

Suflanta de răcire se conectează şi se deconectează în funcţie de necesităţi. Aerul cald este degajat pe deasupra uşii prin intermediul fantelor de ventilare.

ATENŢIE

Acoperirea fantelor de ventilare determină supraîncălzirea aparatului.

▸ Nu acoperiţi fantele de ventilare.

Pentru o răcire mai rapidă a interiorul cuptorului după finalizarea procesului de preparare, suflanta de răcire continuă să funcţioneze pentru o anumită perioadă de

timp. Atuinci când aparatul funcționează cu mocrounde, acesta rămâne rece, însă suflanta de răcire se activează. Suflanta de răcire poate continua să funcționeze şi după finalizarea procesului de preparare cu icrounde.

Apă de condens

În timpul procesului de preparare, în interiorul cuptorului şi pe uşa acestuia se poate acumula apă de condens. Acumularea apei de condens este un fenomen normal care nu afectează funcționarea aparatului. Îndepărtați prin ştergere apa de condens după finalizarea procesului de preparare.

4.4 Uşa aparatului

Dacă deschideți uşa aparatului în timpul desfăşurării unui proces de preparare, acest proces va fi întrerupt. După închiderea uşii aparatului, puteți continua procesul de preparare apăsând pe start▷stop.

5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.
În funcție de tipul aparatului, în pachetul de livrare există accesorii livrate împreună cu acesta.

Accesorii	Utilizare
Grătar înalt	▪ Grătar pentru prăjire şi rumenire ▪ Grătar de susținere pentru vase ▪ Grătar pentru aşezarea pe suportul rotativ
Suportul rotativ	▪ Suport rotativ pentru susținerea grătarelor ▪ Suport rotativ pentru aşezarea directă pe acesta a alimentelor care necesită foarte multă căldură din partea inferioară
Grătar jos	▪ Grătar pentru regimul cu microunde ▪ Grătar pentru coacerea şi prăjire în regimul simplu de coacere ▪ Grătar pentru aşezarea pe suportul rotativ

5.1 Alte accesorii

Puteți achiziționa alte accesorii de la unitățile de service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet. O ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dumneavoastră puteți găsi pe internet sau în broşurile noastre:
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 înăbuşite
- – Sufleuri

Tavă pentru pizza

Utilizare
- – Prăjituri la tavă
- – Fursecuri

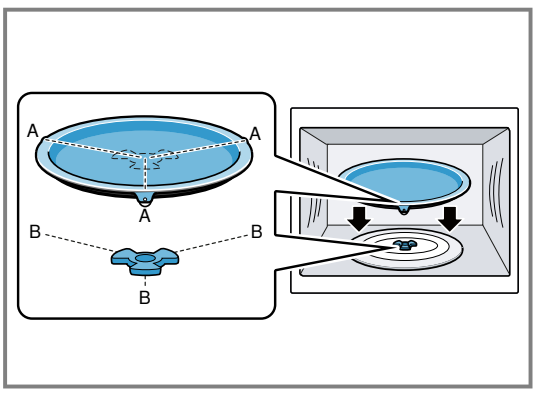
6 Înainte de prima utilizare

Efectuați setările necesare pentru prima punere în funcțiune. Curățați aparatul şi 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.

▸ Aşezați suportul rotativ [a] pe piesa de cuplare [b] din centrul bazei interiorului cuptorului.



Suportul rotativ trebuie să fie poziționat drept pe piesa de cuplare.

Observație: Suportul rotativ se roteşte spre stânga şi spre dreapta şi 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 şi ◷ de aprinde.

Setarea orei

1. Setați ora cu selectorul rotativ.
2. Apăsați pe ◷.
- ✔ Ora este setată.

Observație: Pentru a reduce consumul în modul cu consum redus de putere al aparatului, puteți ascunde afişajul orei.

6.3 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

Înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu ajutorul aparatului, curățați interiorul acestuia şi accesoriile.

1. Asigurați.vă că în interiorul cuptorului nu există resturi de ambalaj, accesorii sau alte obiecte.
2. Închideți uşa aparatului.
3. Cu ajutorul selectorului de funcții setați convecția de aer fierbinte.
4. Cu ajutorul selectorului rotativ setați temperatura la 180 °C.
5. Apăsați pe start▷stop.
- ✔ Aparatul porneşte 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 şi 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 afişată ora curentă.
- ✔ Anumite indicatoare rămân vizibile pe display chiar şi când aparatul este deconectat.

7.3 Setarea modului de încălzire şi 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 şi modificați valoarea cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Apăsați pe start▷stop.
- ✔ Aparatul porneşte 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 desfăşurare.
   În modul de funcționare aflat în desfăşurare 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 uşa aparatului.
- ✔ Funcționarea este întreruptă.
- ✔ start▷stop se aprinde intermitent.
2. Pentru a continua modul de funcționare, închideți uşa aparatului şi 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 şi preparatul în cuptor numai după finalizarea funcției de încălzire rapidă. Setați o durată de preparare numai în momentul în care procesul de încălzire rapidă s-a finalizat.

1. Setați un tip de încălzire adecvat şi 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 şi 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 şi 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 şi treapta pentru pizza: 5 ore
- Grill: 90 minute

Dacă aparatul este deconectat de sistemul de deconectare automată de siguranță, pe display apare *E2*. Puteți confirma acest mesaj apăsând pe start▷stop.

8 Cuptor cu microunde

Microundele vă ajută să preparați, să încălziți, să coaceți sau să decongelați deosebit de rapid alimentele. Puteți utiliza modul de preparare cu microunde independent sau în combinație cu un mod de încălzire.

8.1 Puterile pentru microunde

Aici este disponibilă o prezentare generală a puterilor pentru microunde şi a utilizării acestora.

Puterea microundelor exprimată în wați	Durata maximă	Utilizare
90 W	1:30 ore	Decongelați alimente delicate.
180 W	1:30 ore	Decongelați alimente şi continuați prepararea acestora.
360 W	1:30 ore	Preparați carne şi peşte sau încălziți alimente delicate.
600 W	1:30 ore	Încălziți şi preparați alimente.
900 W	30 de minute	Încălziți lichide. 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 şi accesoriile adecvate pentru microunde

Pentru a încălzi uniform alimentele şi a nu deteriora aparatul, utilizați vase şi accesorii 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 priveşte compatibilitate cu cuptorul cu microunde →*Pagina 92*

Adecvate pentru cuptorul cu microunde

Vase şi accesorii	Raționament
Vase realizate din materiale termorezistente şi adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde: ▪ Pahar ▪ vitroceramică ▪ porțelan ▪ material plastic termorezistent ▪ ceramică complet smălțuită, fără fisuri	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.

Vase şi accesorii	Raționament
Tacâmuri din metal	Pentru a evita fenomenul de întârziere a fierberii, puteți utiliza tacâmuri din metal, de exemplu, o lingură introdusă în pahar. **Observație:** Metalul poate provoca producerea de scântei care pot deteriora interiorul cuptorului şi geamul interior al uşii acestuia. Tacâmul din metal trebuie să se afle la o distanță de minimum de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului şi față de partea interioară a uşii.

Neadecvate pentru cuptorul cu microunde

Vase şi accesorii	Raționament
Veselă din metal	Metalul nu permite trecerea microundelor. Alimentele nu sunt încălzire 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 veselei 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 W. De aceea, în modul de funcționare MicroCombi pot fi utilizate forme metalice.

Vase şi accesorii	Raționament
Accesorii livrate împreună cu aparatul	Accesoriile livrate împreună cu aparatul nu generează scântei în modul de funcționare MicroCombi, de exemplu, grătarul.
Forme de copt din metal	Prăjiturile sunt rumenite şi din partea inferioară deoarece formele de copt din metal permite trecerea mai uşoară a căldurii. **Observație:** Metalul poate provoca producerea de scântei care pot deteriora interiorul cuptorului şi geamul interior al uşii acestuia. Tacâmul din metal trebuie să se afle la o distanță de minimum de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului şi față de partea interioară a uşii.

8.3 Testarea vaselor în ceea ce priveşte 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 şi 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. Setați puterea maximă a aparatului şi 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.

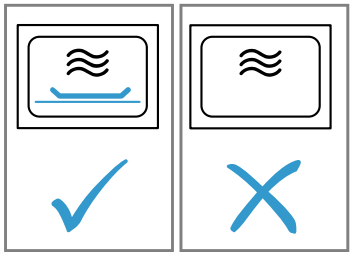
8.4 Setarea funcționării cu microunde

Pentru diverse tipuri de alimente şi moduri de preparare, pot fi utilizate diferite trepte de putere şi 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 82* şi instrucțiunile privind evitarea rănirilor →*Pagina 84*.
2. Respectați indicațiile privind vasele şi accesoriile adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. →*Pagina 91*
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 şi 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 şi 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 uşa aparatului.
✔ Funcționarea este întreruptă.
✔ start▷stop se aprinde intermitent.
2. Pentru a continua modul de funcționare, închideți uşa aparatului şi 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 microdune 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 al 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. Setați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Pentru a seta treapta de putere dorită a microundelor, apăsați pe ▤.
✔ Apare o valoare implicită pentru durată.
4. Setați 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 şi 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 uşa aparatului.
✔ Funcționarea este întreruptă.
✔ start▷stop se aprinde intermitent.
2. Pentru a continua modul de funcționare, închideți uşa aparatului şi 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 şi uscarea interiorului cuptorului

Uscați interiorul cuptorului după fiacre 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. Ştergeți umezeala de pe baza aparatului.
4. Setați 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 afişaj.
8. Cu ajutorul selectorului rotativ setați o durată de 15 minute.
9. Porniți modul de funcționare cu start▷stop.
✔ Începe procesul de uscare şi se finalizează după 15 minute.
10. Deschideți uşa aparatului pentru ca vaporii de apă din interiorul cuptorului să iasă afară.

8.11 Uscarea manuală a interiorului cuptorului

Uscați interiorul cuptorului după fiacre 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 uşa 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 şi selectează automat setările optime.

9.1 Recomandări privind setările pentru preparate

Pentru obținerea unor rezultate de preparare opimte, 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 şi 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 intervalulul de greutăți prevăzut.

Recomandare: Lipiți pe aparat eticheta autocolantă cu programele. Astfel puteți accesa mai uşor şi mai rapid programele.

Decongelarea

Nr.	Alimente	Accesorii	Interval de greutate în kg	Observații
P01	Carne tocată	veselă plată, descoperită pe grătarul jos	0,2-1,0	După întoarcere, îndepărtați carnea tocată deja decongelată.
P02	Bucăți de carne	veselă plată, descoperită pe grătarul jos	0,2-1,0	Scurgeți zeama când întoarceți carnea şi nu o folosiți în niciun caz şi nu o aduceți în contact cu alte alimente.
P03	Pui, bucăți de pui	veselă plată, descoperită pe grătarul jos	0,4-1,8	Scurgeți zeama când întoarceți carnea şi nu o folosiți în niciun caz şi nu o aduceți în contact cu alte alimente.
P04	Pâine	veselă plată, descoperită pe grătarul jos	0,2-1,0	Decongelați pâinea numai în cantitatea de care aveți nevoie. Se învecheşte repede. Dacă este posibil, separați feliile.

Programe de preparare

Nr.	Alimente	Accesorii	Interval de greutate în kg	Observații
P05	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 şi jumătate mai mare de lichid la orez.

Nr.	Alimente	Accesorii	Interval de greutate în kg	Observații
P06	Cartofi	Veselă cu capac pe grătarul jos	0,15-1,0	Tăiați în bucăți egale. Adăugați 1 lingură de apă pentru fiecare 100 g.
P07	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

Nr.	Alimente	Accesorii	Interval de greutate în kg	Observații
P08	Sufleu, congelat	veselă neacoperită pe grătarul jos	0,4-1,2	Sufleul nu trebuie să fie mai înalt de 3 cm.
P09	Pui, întreg	veselă neacoperită pe grătarul jos	0,5-2,0	Partea cu pieptul orientată în jos.
P10	Friptură de vită, medie	veselă neacoperită pe grătarul jos	0,5-1,5	
P11	Friptură din ceafă de porc	Veselă cu capac pe grătarul jos	0,5-2,0	
P12	Miel, mediu	Veselă cu capac pe grătarul jos	0,8-2,0	Carne de miel de pe spată sau pulpă de miel fără os
P13	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.
P14	Peşte, întreg	veselă neacoperită pe grătarul jos	0,3-1,0	Crestați pielea peştelui în prealabil. Aşezați peştele 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 şi o cantitate cvadruplă de legume. Utilizați numai ingrediente proaspete. Introduceți numai greutatea orezului.

9.3 Setarea preparatului

1. Aduceți selectorul de funcții în poziția .
✔ Pe display apare primul număr al preparatului şi o propunere de greutate.
2. Setați preparatul dorit cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Apăsați pe kg.
4. Setați greutatea cu ajutorul selectorului rotativ.
Înainte de pornire, cu ajutorul tastelor şi kg uteți comuta între preparat şi greutate.
✔ Aparatul setează automat durata adecvată.
5. Apăsați pe start▷stop.
După începerea programului, preparatul şi greutatea nu mai pot fi modificate. Greutatea setată poate fi indicată apăsând pe kg.
✔ Aparatul porneşte modul de funcționare.
✔ start▷stop se aprinde.
✔ Derularea duratei de preparare este afişată.
✔ La unele programe, este emis un semnal sonor scurt atunci când trebuie să amestecați sau să întoarceți preparatul.
6. Atunci când durata de preparare a expirat:
▸ Se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzeşte.
▸ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

9.4 Întreruperea funcționării

Puteți întrerupe în orice moment modul de funcționare .

1. Apăsați pe start▷stop sau deschideți uşa aparatului.
✔ Funcționarea este întreruptă.
✔ start▷stop se aprinde intermitent.
2. Pentru a continua modul de funcționare, închideți uşa aparatului şi apăsați pe start▷stop.
✔ Modul de funcționare va fi continuat.
✔ start▷stop 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 funcțiie de timp cu ajutorul cărora puteți seta durata de funcționare şi 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 şi durata. În modul cu consum redus de putere sunt disponibile numai temporizatorul şi ora.

- ▸ Apăsați pe ◷ până când se evidențiază ◷, ⧖ sau ⏲.
- ✔ Pe display se afişează valoarea corespunzătoare.

10.2 Modificarea orei

Cerință: Pentru a putea modifica ora, aparatul trebuei să fie deconectat.

1. Apăsați de două ori pe ◷.
- ✔ Pe display apar ◷ şi ora curentă.
2. Setați ora cu selectorul rotativ.
3. Apăsați pe ◷.
- ✔ Ora este setată.
- ✔ Dacă tasta ◷ nu este apăsată, valoarea setată va fi preluată după câteva secunde.

Observație: Pentru a reduce consumul în modul cu consum redus de putere al aparatului, puteți ascunde afişajul 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

1. Setarea modului de încălzire şi a temperaturii.
2. Apăsați pe ◷ până când se evidențiază ⏲.
3. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Apăsați pe start▷stop.
- ✔ Aparatul porneşte modul de funcționare.
- ✔ start▷stop se aprinde.
- ✔ Derularea duratei de preparare este afişată.

Expirarea duratei

Cerință: Se emite un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzeşte. Pe display se afişează *00:00*.

1. Apăsați 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 afişată.

Ştergerea duratei

1. Dacă este setată funcțiade temporizare, apăsați pe ◷.
2. Cu ajutorul selectorului rotativ, setați durata la *00:00*.
- ✔ După câteva secunde durata este ştearsă. Aparatul nu întrerupe procesul de funcționare.

10.4 Temporizator

După emiterea semnalului sonor puteți stabili o durată de temporizare. Durata maximă de temporizare care poate fi setată este de maximum 24 de ore.
Această funcție se desfăşoară independent de funcționarea aparatului şi de celelalte funcții de timp. Semnalul temporizatorului se deosebeşte 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 afişează durata de temporizare setată.
- ✔ Temporizatorul porneşte.
- ✔ Pe display se aprinde ⧖.
- ✔ Decrementarea timpului pentru alarmă este vizibilă.

Finalizarea duratei de temporizare

Cerință: Se emite un semnal sonor. Pe display se afişează *00:00*.

- ▸ Apăsați pe un simbol oarecare.
- ✔ Temporizatorul este dezactivat.

Modificarea duratei temporizatorului

- ▸ Modificați durata temporizatorului cu ajutorul selectorului rotativ.
- ✔ După câteva secunde, aparatul afişează durata de temporizare setată.

Ştergerea 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 aceştia.

11.1 Activarea siguranței împotriva accesului copiilor

Observație: Dacă siguranța pentru copii este activată în timp ce ora curentă este ascunsă, ora curentă este afişată din nou automat. Sunt afişate ora curentă şi ⊶.

Cerință: Aparatul este deconectat.
- ▸ Mențineți apăsat timp de aproximativ 4 secunde.
- ✔ Panoul de comandă este blocat.
- ✔ Pe display este prezentat simbolul .
- ✔ Dacă temporizatorul este setat, acesta continuă să funcționeze. Atât timp cât este activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, durata de la temporizator nu poate fi modificată. Semnalele sonore, de exemplu, după expirarea duratei de temporizare, pot fi dezactivate unei taste oarecare.

11.2 Dezactivarea sistemlui de siguranță împotriva accesului copiilor

- ▸ Apăsați timp de aproximativ 4 secunde pe .
- ✔ Panoul de comandă este deblocat.

12 Setările de bază

Puteți regla setările de bază ale aparatului după cum este necesar.

12.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Aici găsiți o privire de ansamblu asupra setările de bază şi setările din fabricație. Setările de bază depind de dotarea aparatului dvs.

Observație: Dacă siguranța pentru copii este activată, ora curentă este afișată automat.

Indicator	Setare de bază	Selecție	Descriere
c01	Durata semnalului	1 = scurt = 10 secunde 2 = mediu = 30 de secunde [1] 3 = lung = 2 minute	Setați durata semnalului la sfârşitul unei durate sau la sfârşitul duratei de temporizare.
c02	Semnalul sonor al tastelor	0 = dezactivat 1 = activat [1]	Activați sau dezactivați semnalele sonore ale tastelor.
c03	Luminozitatea display-ului	1 = redusă 2= medie [1] 3 = înaltă	Setați luminozitatea display-ului.
c04	Indicator de timp	0 = dezactivat 1 = activat [1]	Afişați ora pe display.
c05	Sistemul de iluminare a spațiului de coacere	0 = dezactivat 1 = activat [1]	Activați sau dezactivați sistemul de iluminare din interiorul cuptorului.
c06	Setare din fabrică	0 = oprit [1] 1 = activat	Resetați setările modificate.
c08	Intensitatea semnalului	1 = redusă 2= medie [1] 3 = înaltă	Reglați intensitatea semnalului.

12.2 Modificarea setărilor de bază

Cerință: Aparatul trebuie să fie deconectat.
1. Mențineți apăsat timp de câteva secunde.
- ✔ Pe display apare prima setare de bază.
2. Modificați setarea de bază cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Apăsați pe .
- ✔ Pe display apare următoarea setare de bază.
4. Cu selectați toate toate setările de bază dorite şi modificați valorile.
5. Pentru a salva modificările, mențineți apăsată timp de câteva secunde tasta .

Observație: Modificările setărilor de bază sunt păstrate chiar şi după producerea unei pene de curent.

12.3 Întreruperea modificării setărilor de bază

- ▸ Rotiți selectorul de funcții.
- ✔ Toate modificările se vor pierde şi nu vor fi memorate.

[1] Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

13 Curățare şi îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l şi 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
Produsele de curățare neadecvate pot deteriora suprafețele aparatului.
- Nu utilizați produse de curățare ascuțite sau abrazive.
- Nu utilizați produse de curățare care au un conținut mare de alcool.
- Nu utilizați niciodată bureți din sârmă sau bureți abrazivi.
- 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.

Lavete din burete noi conțin săruri care pot deteriora suprafețele.
- Spălați temeinic lavetele din burete noi înainte de utilizare.

Produsele de curățare pentru fiecare tip de suprafață şi componentă sunt specificate în instrucțiunile de curățare individuale.

13.2 Curățarea aparatului

Curățați aparatul conform indicațiilor pentru a evita deteriorarea diverselor componente şi suprafețe în urma curățării necorespunzătoare cu produse de curățare neadecvate.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
În timpul utilizării, aparatul şi piesele care pot fi atinse se înfierbântă.
- Se recomandă precuație, 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 şi zeama de friptură se pot aprinde.
- Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului şi de pe accesorii.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!
În cazul în care este zgâriat, geamul uşii aparatului se poate crăpa.
- Nu utilizați detergenți agresivi şi abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul uşii aparatului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. →*Pagina 98*
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 şi 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 98*
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 in 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. Ştergeți cu o lavetă moale interiorul cuptorului.
5. Lăsați interiorul cuptorului să se usuce cu uşa acestuia deschisă.

Curățarea adânciturii din interiorul cuptorului

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. →*Pagina 98*
2. **ATENȚIE –** Apa poate pătrunde în sistemul de antrenare a suportului rotativ din interiorul cuptorului şi 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 98*
2. Scoateți suportul rotativ.
3. Curățați suportul rotativ cu o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase şi cu o lavetă moale.
4. Ştergeți ulterior cu o lavetă moale.
5. Aşezați la loc suportul rotativ.
   Aveți grijă ca suportul rotativ să fie fixat corect.

13.4 Curățarea măştii 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 şi albuş 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 98*
2. Curățați partea frontală a aparatului utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase şi o lavetă.
   Observație: 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. Ştergeți ulterior cu o lavetă moale.

13.5 Curățarea panoului de comandă

ATENȚIE
Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale panoului de comandă.
- ▸ Nu ştergeți niciodată cu o lavetă udă panoul de comandă.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 98*
2. Curățați panoul de comandă cu o lavetă din microfibre sau cu o lavetă moale, umedă.
3. Ştergeți ulterior cu o lavetă moale.

13.6 Curățarea accesoriilor

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 98*
2. Înmuiați resturile alimentare arse şi aderente utilizând o lavetă umedă şi soluție de apă cu detergent de vase.
3. Curățați accesoriile utilizând o soluție de apă fierbinte cu detergent de vase şi o lavetă sau o perie.
4. Curățați grătarul utilizând detergent pentru inox sau în maşina de spălat vase.
   În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o spirală din inox sau produse de curățare pentru cuptoare.
5. Ştergeți ulterior cu o lavetă moale.

13.7 Curățarea garniturii de etanşare a uşii

ATENȚIE
Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale garniturii de etanşare a uşii.
- ▸ Pentru curățare nu utilizați raclete metalice sau raclete pentru geamuri.
- ▸ Nu folosiți detergenți abrazivi.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 98*
2. Curățați garnitura de etanşare a uşii utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase şi o lavetă moale.
3. Ştergeți ulterior cu o lavetă moale.

13.8 Uscarea manuală a interiorului cuptorului

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**
Aparatul se încălzeşte 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 uşa 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. Apoi, depunerile de murdărie pot fi îndepărtate cu uşurință.

Setarea programului de curățare

1. Turnați câteva picături de detergent într-o cană cu apă.
2. Pentru a evita întârzierea fierberii, aşezați o lingură în cană.
3. Aşezați 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 uşa închisă pentru încă 3 minute.
8. Ştergeți cu o lavetă moale interiorul cuptorului.
9. Lăsați interiorul cuptorului să se usuce cu uşa 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, înştiințați unitatea de service abilitată. → *"Serviciul clienți", Pagina 101*

⚠ **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 şi remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Fişa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză. ▸ Conectați aparatul la rețeaua de curent.
	Siguranța din panoul de siguranțe s-a declanşat. ▸ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.
	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ Verificați funcționarea iluminării interiorului şi altor aparate din încăpere.
	Deficiențe de funcționare **1.** Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. **2.** Reconectați siguranța după aproximativ 10 secunde. ✔ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. **3.** Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → *"Serviciul clienți", Pagina 101*
Aparatul nu încălzeşte, pe display se aprind intermitent două puncte.	Este activat modul Demo. **1.** Deconectați scurt aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică deconectând pentru scurt timp siguranța de la tabloul cu siguranțe, iar apoi reconectați-l. **2.** Dezactivați modul Demo în decurs de 5 minute pentru a putea modifica setarea de bază c7 la valoarea 0.
Funcționarea cu microunde se întrerupe.	Deficiențe de funcționare **1.** Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. **2.** Reconectați siguranța după aproximativ 10 secunde. ✔ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. **3.** Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → *"Serviciul clienți", Pagina 101*
Alimentele se încălzesc mai încet decât de obicei.	Puterea microundelor este setată la o valoare prea mică. ▸ Setați o putere mai mare a microundelor.
	În aparat a fost introdusă o cantitate mai mare decât de obicei. ▸ Setați o durată mai lungă. O cantitate dublă necesită un timp dublu.
	Alimentele sunt mai reci decât de obicei. ▸ Amestecați sau întoarceți ocazional alimentele.
Microundele nu funcționează.	Uşa nu este închisă complet. ▸ Verificați dacă uşa nu este blocată de resturi de alimente sau de corpuri străine.
	Nu s-a apăsat pe start▷stop. ▸ Apăsați pe start▷stop.
Pe display se aprinde intermitent ora 12:00, iar simbolul se aprinde.	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ Setați din nou ora. → *"Setarea orei", Pagina 90*
Aparatul nu este în funcțiune. Pe display este prezentată o durată.	Nu s-a apăsat pe start▷stop. ▸ Apăsați pe start▷stop.

14.2 Indicații pe display

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Pe display apare mesajul E1.	Deconectarea automată de siguranță termică a fost activată. ▸ Contactați . → *"Serviciul clienți", Pagina 101*
Pe display apare mesajul E2.	Deconectarea automată de siguranță a fost activată. ▸ Apăsați o tastă oarecare.

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Pe display apare mesajul *E4*.	Deconectarea automată de siguranță termică a fost activată. ▸ Contactați . → *"Serviciul clienți", Pagina 101*
Pe display apare mesajul *E11*.	Umezeală la panoul de comandă. ▸ Lăsați panoul de comandă să se usuce.
Pe display apare mesajul *E17*.	Funcția de încălzire rapidă a eşuat ▸ Contactați . → *"Serviciul clienți", Pagina 101*

15 Evacuarea ca deşeu

15.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ştecherul 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 şi de la primăria sau administrația locală.



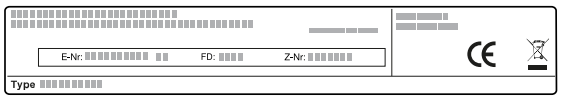
Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice şi electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, şi valorificarea aparatelor vechi.

16 Serviciul clienți

Piesele de schimb originale, relevante pentru siguranță, conform Regulamentului corespunzător referitor la designul ecologic, se procură de la unitatea noastră de service abilitată, pentru o durată de minim 10 ani de la punerea în circulație în interiorul Spațiului Economic European.
În plus, de la unitatea noastră de service abilitată puteți achiziționa şi alte piese de schimb originale, care sunt relevante pentru siguranță şi care sunt disponibile pentru achiziționare timp de până la 15 ani de la punerea aparatului pe piață.
Pentru informații suplimentare, contactați unitatea noastră de service abilitată.
Informații detaliate despre perioada şi condițiile de garanție din țara dumneavoastră pot fi găsite, prin intermediul codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service şi condițiile de garanție, la distribuitorul local sau la unitatea noastră de service abilitată sau pe site-ul nostru web.
Datele de contact ale unității de service abilitate pot fi găsite, prin scanarea codului QR, pe documentul anexat referitor la contactele pentru service şi condițiile de garanție, precum şi pe site-ul nostru web.
Acest produs are surse de iluminat din clasa de eficiență energetică G. Sursele de iluminat sunt disponibile ca piese de schimb şi trebuie înlocuite numai de un personal de specialitate instruit în acest scop.
Informațiile conform directivei (EU) 2023/826 sunt disponibile online la *www.bosch-home.com* pe pagina de produs şi pe pagina de service a aparatului dumneavoastră, în secțiunea rezervată instrucțiunilor de utilizare şi documentelor suplimentare.

16.1 Numărul de produs (Nr. E) şi numărul de fabricație (FD)

Dacă apelați la serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) şi numărul de fabricație (FD), pe care le găsiți pe plăcuța de identificare a aparatului.
Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți uşa aparatului.



Pentru găsi rapid şi uşor datele aparatului dvs. şi numărul de telefon al serviciului pentru clienți le puteți nota undeva să le aveți la îndemână.

17 Procedați astfel

Pentru diverse preparate, găsiți aici setările corespunzătoare, precum şi cele mai bune accesorii şi vase. Recomandările sunt speciale pentru aparatul dumneavoastră.

17.1 Procedați, cel mai bine, după cum urmează

Recomandare: Aparatul este prevăzut cu setări speciale pentru selectarea preparatelor. Dacă doriți ca setările să fie efectuate direct de aparat, utilizați programele automate.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**
Alimentele cu coajă sau pieliță dură pot plesni exploziv în timpul, sau chiar după încălzire.
- ▸ Nu preparați niciodată ouă în coajă şi nu încălziți ouă fierte tari în coajă.
- ▸ Nu preparați niciodată scoici sau crustacee.
- ▸ În cazul ouălor ochi sau al ouălor în pahar, trebuie ca mai întâi să înțepați gălbenuşul.
- ▸ În cazul alimentelor cu coajă sau înveliş tare, de exemplu, mere, roşii, cartofi sau cârnăciori; coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau învelişul.

1. Selectați o greutate corespunzătoare din cadrul prezentării generale.

   Recomandări
   - La prima utilizare a aparatului, respectați aceste informații de bază:
     - → *"Siguranța", Pagina 80*
     - → *"Apă de condens", Pagina 89*
   - Dacă nu ştiți 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 şi accesorii adecvate.
   Utilizați vasele şi accesoriile specificate în cadrul recomandărilor de reglare.
4. Preîncălziți aparatul numai dacă acest lucru este prevăzut în rețetă sau în cadrul recomandărilor de reglare.
5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
6. ⚠ **AVERTISMENT – Pericol de opărire!**
   La deschiderea uşii aparatului poate ieşi abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.
   - ▸ Deschideți cu atenție uşa aparatului.
   - ▸ Țineți copiii la distanță.

   Când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

17.2 Decongelarea, încălzirea şi prepararea cu microunde

Recomandări de reglare privind decongelarea, încălzirea şi prepararea cu microunde.
Durata depinde de vasul de gătit, temperatură, tipul şi cantitatea alimentelor. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Începeți cu valoarea mai mică, iar data următoare setați o valoare mai mare dacă va fi necesar. Dacă utilizați cantități diferite de cele specificate în tabele, respectați următoarea regulă generală: cantitate dublă - durată de preparare aproape dublă, jumătate din cantitate - durată de preparare redusă la jumătate.

Recomandări privind decongelarea, încălzirea şi prepararea cu microunde

Țineți cont de recomandările privind obținerea de rezultate optime la decongelare, încălzire şi prepararea cu microunde.

Amplasare	Recomandare:
Doriți să preparați o altă cantitate de alimente decât cea specificată în tabel.	Creşteți sau reduceți duratele de preparare după următoarea regulă empirică: ▪ Cantitate dublă = timp aproape dublu ▪ Jumătate din cantitate = jumătate din timp

Decongelarea cu microunde

Recomandări de reglare pentru decongelarea cu microunde.

Observație
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 şi aripile de pui sau marginile grase ale fripturii. Folia de aluminiu nu trebuie să atingă pereții spațiuinteriori ai cuptorului. La jumătatea timpului de decongelare, puteți scoate folia de aluminiu.
- Introduceți alimentele congelate într-un vas deschis aşezat pe grătar.
- Aşezați 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 întreagă de carne de vită, vițel sau porc, cu şi fără os	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 [1] **2.** 10 - 20
Bucată întreagă de carne de vită, vițel sau porc, cu şi fără os	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 [1] **2.** 15 - 25
Bucată întreagă de carne de vită, vițel sau porc, cu şi fără os	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 [1] **2.** 20 - 30

[1] Întoarceți de mai multe ori alimentele.

Aliment	Greutatea în g	Puterea microundelor exprimată în W	Durata în min
Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 [1] **2.** 10 - 15
Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [1] **2.** 15 - 20
Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [1] **2.** 15 - 20
Carne tocată, amestecată [2,3]	200	90	10 [4]
Carne tocată, amestecată [2,3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [4] **2.** 10 - 15
Carne tocată, amestecată [2,3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [4] **2.** 15 - 20
Pasăre sau bucăți de pasăre [5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 15
Pasăre sau bucăți de pasăre [5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 25 - 30
Rață	2000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 [4] **2.** 30 - 40
File de peşte, medalioane de peşte sau felii de peşte [5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Peşte întreg	300	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15
Peşte întreg	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 15
Legume, de exemplu, mazăre	300	180	10 - 15
Legume, de exemplu, mazăre	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10 **2.** 10 - 15 [6]
Fructe, de exemplu, zmeură [5]	300	180	7 - 10 [6]
Fructe, de exemplu, zmeură [5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [6] **2.** 5 - 10
Unt, decongelare [7]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 4
Unt, decongelare [7]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 4
Pâine întreagă	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Pâine întreagă	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 [8] **2.** 15 - 25
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandişpan [9,10]	500	90	15 - 20
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandişpan [9,10]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Prăjituri însiropate, de exemplu, prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci [9]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Prăjituri însiropate, de exemplu, prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci [9]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 10 - 15

[1] Când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate unele de celelalte.
[2] Congelați alimentele în pachete plate.
[3] Scoateți carnea gata decongelată.
[4] Întoarceți de mai multe ori alimentele.
[5] Desprindeți bucățile decongelate.
[6] Amestecați din când în când cu atenție alimentele.
[7] Îndepărtați complet ambalajul.
[8] Întoarceți din când în când alimentele.
[9] Decongelați numai prăjituri fără glazură, frişcă, gelatină sau creme.
[10] Separați bucățile de prăjitură unele de celelalte.

Încălzirea cu microunde a alimentelor congelate

Respectați recomandările de reglare privind încălzirea cu microunde a alimentelor congelate.

Observație

Recomandări privind prepararea

- Utilizați numai veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar şi o farfurie sau o folie specială pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Repartizați cât mai plan alimentlee 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 mănuşi de bucătărie.
- Gustul propriu al alimentelor se păstrează considerabil. Utilizați cu economie sarea şi condimentele.
- Aşezați vasul pe centrul grătarului jos, astfel încât microundele să ajungă la alimente din toate direcțiile.

Aliment	Greutatea în g	Puterea microunde-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, gulaş	500	600	15 - 20
Felii sau bucăți de carne cu sos, de exemplu, gulaş	1000	600	25 - 30
Peşte, de exemplu, fileuri de peşte	400	600	10 - 15
Peşte, de exemplu, fileuri de peşte	800	600	18 - 20
Garnituri, de exemplu, orez, paste [1]	250	600	2 - 5
Garnituri, de exemplu, orez, paste [1]	500	600	8 - 10
Legume de exemplu mazăre, broccoli, morcovi [2]	300	600	8 - 10
Legume de exemplu, mazăre, broccoli, morcovi [2]	600	600	15 - 20
Spanac cu smântână [3]	450	600	11 - 16

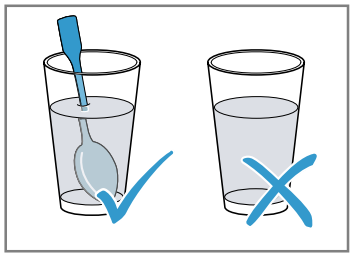
Încălzirea cu microunde

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 vapori. La cea mai mică mişcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc şi poate fi împroşcat.

▸ La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



[1] Turnați puțin lichid peste preparat.
[2] Adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia.
[3] Gătiți preparatul fără a adăuga apă.

ATENȚIE
Metalul aflat în contact cu pereții aparatului provoacă producerea de scântei,deteriorarea aparatului sau distrugerea geamului interior al uşii.
- Metalul, de exemplu, linguriţa din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului şi față de partea interioară a uşii.

Observație
Recomandări privind prepararea
- Utilizați numai veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar şi o farfurie sau o folie specială pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Repartizați cât mai plan alimentlee 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 mănuşi de bucătărie.
- Mâncare pentru bebeluşi:
  – Aşezați pe grătar biberoanele fără tetină sau capac.
  – După încălzire, amestecați sau agitați bine.
  – Verificați neapărat temperatura mâncării pentru bebeluşi.
- Aşezați vasul pe centrul grătarului jos, astfel încât microundele să ajungă la alimente din toate direcțiile.

Aliment	Greutatea în g	Puterea microunde-lor exprimată în W	Durata în min
Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate, cu 2-3 componente	350 - 500	600	5 - 10
Băuturi [1]	150	900	1 - 2 [2,3]
Băuturi [1]	300	900	2 - 3 [2,3]
Băuturi [1]	500	900	3 - 4 [2,3]
Mâncare pentru bebeluşi, de exemplu, sticluțe de lapte [4]	50	360	aprox. 1 [5,6]
Mâncare pentru bebeluşi, de exemplu, sticluțe de lapte [4]	100	360	1 - 2 [5,6]
Mâncare pentru bebeluşi, de exemplu, sticluțe de lapte [4]	200	360	2 - 3 [5,6]
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 [7]	500	600	10 - 15
Tocană	400	600	5 - 10
Tocană	800	600	10 - 15
Legume, 1 porție [8]	150 g	600	2 - 3
Legume, 2 porții [8]	300 g	600	3 - 5

Prepararea cu microunde

Observație
Recomandări privind prepararea
- Utilizați numai vase cu capac, adecvate pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor puteți utiliza chiar şi o farfurie sau un capac special adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Repartizați cât mai plan alimentlee în vasul de gătit. Alimentele feliate se prepară mai rapid decât cele groase.
- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 2 până la 5 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuşi de bucătărie.

[1] Introduceți o lingură în pahar.
[2] Nu supraîncălziți băuturile alcoolice.
[3] Controlați din când în când preparatul.
[4] Încălziți mâncarea pentru bebeluşi fără tetină sau capac.
[5] Agitați întotdeauna bine alimentele după încălzire.
[6] Controlați neapărat temperatura!
[7] Separați între ele feliile de carne.
[8] Turnați puțin lichid peste preparat.

- Gustul propriu al alimentelor se păstrează considerabil. Utilizați cu economie sarea şi condimentele.
- Aşezați vasul pe centrul grătarului jos, astfel încât microundele să ajungă la alimente din toate direcțiile.
- Tăiați legumele şi cartofii în bucăți de grosimi egale. Pentru fiecare 100 g, adăugați 1 – 2 linguri de apă. Amestecați ocazional.
- 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 [1]
File de peşte, proaspăt	400	600	5 – 10
Legume, proaspete [2]	250	600	5 – 10 [3]
Legume, proaspete [2]	500	600	10 – 15 [3]
Cartofi [2]	250	600	8 – 10 [3]
Cartofi [2]	500	600	11 – 14 [3]
Cartofi [2]	750	600	15 – 22 [3]
Orez	125 [4]	**1.**600 **2.**180	**1.**7 – 9 **2.**15 – 20
Orez	250 [4]	**1.**600 **2.**180	**1.**10 – 12 **2.**20 – 25
Deserturi, de exemplu, budincă (instant) [5]	500	600	5 – 9
Fructe, compot	500	600	9 – 12

Budincă din pudră de budincă

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!
Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic.
▸ Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuşi de bucătărie.

1. Într-un castron înalt, rezistent la mocrounde, amestecați conținutul unui pachet de pudră de budincă, conform instrucțiunilor de pe pachet, cu zahăr şi puțin lapte, până când nu se mai formează cocoloaşe.
2. Adăugați şi restul de lapte şi amestecați din nou.
3. Introduceți castronul în cuptor şi închideți uşa acestuia.
4. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
5. Amestecați mai întâi după 3 minute. Amestecați din nou după un minut, până când obțineți consistența dorită.
   Durata depinde de temperatura laptelui şi de recipientul utilizat.

Popcorn pentru microunde

Recomandări de reglare pentru prepararea cu microunde.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!
La deschiderea pungii de popcorn, poate ieşi abur fierbinte.
▸ Deschideți cu atenție punga cu popcorn.
▸ Nu setați niciodată puterea maximă a microundelor.

Observație
Recomandări privind prepararea
- Utilizați doar veselă din sticlă plată, rezistentă la căldură. Nu folosiți vase din porțelan sau farfurii foarte adânci.
- Aşezați întotdeauna vasul de sticlă pe grătar.
- Modificați durata în funcție de cantitate.
- Pentru a evita lipirea popcornului, după 1 minut şi 30 de secunde scoateți puțin punga cu popcorn şi scuturați-o. Atenție, este fierbinte!

Aliment	Greutatea în g	Accesorii	Puterea microundelor în W	Durata în min
Popcorn pentru microunde	100	Veselă Grătar	600	3 - 5

[1] Întoarceți din când în când alimentele.
[2] Tăiați în bucăți egale.
[3] Amestecați din când în când cu atenție alimentele.
[4] Adăugați o cantitate dublă de lichid.
[5] Pe parcurs amestecați cu telul de 2 - de 3 ori.

Recomandări privind următoarea decongelare, încălzire şi preparare cu microunde

Țineți cont de recomandările privind obținerea de rezultate optime la decongelare, încălzire şi prepararea cu microunde.

Amplasarea	Recomandare
Alimentul este prea uscat.	▪ Reduceți durata sau selectați o putere mai mică a microundelor. ▪ Acoperiți alimentul şi adăugați o cantitate mai mare de lichid.
După expirarea timpului de preparare, alimentul nu este încă decongelat, încălzit sau fiert.	Prelungiți durata. Cantitățile mari şi alimentele groase au nevoie de mai mult timp.
După expirarea timpului de preparare, alimentul nu este încălzit la interior, însă la exterior este supraîncălzit.	▪ Amestecați ocazional. ▪ Reduceți puterea microundelor şi prelungiți durata.
După decongelare, carnea sau pasărea nu este decongelată la interior, însă la exterior este decongelată complet.	▪ Reduceți puterea microundelor. ▪ Întoarceți de mai multe ori alimentele de dimensiuni mari.

17.3 Prăjituri şi produse de brutărie/patiserie

Recomandări de reglarea pentru prepararea de prăjituri şi produse de patiserie.
Temperatura şi durata de coacere depind de tipul şi cantitatea aluatului. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Începeți cu valoarea mai mică şi 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 recomadări pentru obținerea unui rezultat de coacere optim.

Amplasare	Recomandare:
Prăjiturile dumneavoastră trebuie să se umfle uniform.	▪ Ungeți numai baza formei demontabile. ▪ După coacere, desprindeți cu atenție prăjitura de pe forma de cupt cu ajutorul unui cuțit.
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 şi să se poată rumeni de jur împrejur.
Stabiliți dacă prăjitura este coaptă suficient.	Înțepați cu un bețişor din lemn zona cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă pe bețişorul 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 copt din silicon, sticlă, plastic sau ceramică.	▪ Forma trebuie să fie rezistentă la temperaturi de până la 250 °C. ▪ În aceste forme, prăjiturile se rumenesc mai puțin. ▪ Cu funcția de microunde, durata s-ar putea reduce comparativ cu valoarea indicată în tabel.

Prăjituri în forme

Observație

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Aşezați întotdeauna forma de prăjitură pe mijlocul grătarului.
- Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură şi adecvată pentru microunde.
- Formele de copt din metal sunt adecvate numai pentru coacere fără microunde.
- Cele mai potrivite sunt formele de copt 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.
Pandişpan, simplu	Formă rotundă sau dreptunghiulară		170-180	90	40-50
Pandişpan, fin, de exemplu, chec [1]	Formă rotundă sau dreptunghiulară		150-170	-	70-90
Blat de tort din pandişpan	Formă pentru blat de tartă cu fructe		160-180	-	30-40

[1] Lăsați prăjitura să se răcească timp de aproximativ 20 de minute în cuptor.

Aliment	Accesorii/Veselă	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Prăjitură fină cu fructe, pandişpan	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
Tartă cu fructe sau tară cu brânză, cu blat din aluat fraged [1]	formă demontabilă de culoare închisă		170-190	180	35-45
Flan elvețian [2]	formă demontabilă de culoare închisă		190-200	-	45-55
Chec rotund	Formă de chec rotund		170-180	-	40-50
Pizza, blat subțire, puține ingrediente [2]	Tavă rotundă de pizza		220-230	-	15-25
Plăcintă picantă [2]	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
Ştrudel, dulce	Tavă rotundă de pizza		190-210	180	35-45

Produse mici de patiserie

Observație

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Aşezați 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
Choux	Tavă rotundă de pizza		200-220	35-45
Foietaj	Tavă rotundă de pizza		190-200	35-45
Produse de brutărie şi patiserie din aluat dospit	Tavă rotundă de pizza		200-220	25-35

Pâine şi chifle

Observație

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Aşezați întotdeauna forma de prăjitură pe mijlocul grătarului.
- Cele mai potrivite sunt formele de copt din metal închise la culoare.

[1] Lăsați prăjitura să se răcească timp de aproximativ 20 de minute în cuptor.
[2] Aşezați forma direct pe placa rotativă.

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 [1]	Tavă rotundă de pizza		220-230	25-35
Chifle	Tavă rotundă de pizza		210-230	25-35
Chifle din aluat dospit, dulci	Tavă rotundă de pizza		200-220	15-25

Recomandări privind următoarea coacere

Dacă procesul de coacere nu este optim, consultați aceste recomandări.

Amplasare	Recomandare:
Prăjitura se lasă.	▪ Respectați ingredientele indicate şi instrucțiunile de preparare din rețetă. ▪ Utilizați o cantitate mai mică de lichid. Sau: ▪ Reduceți cu 10 °C temperatura de coacere şi prelungiți durata de coacere.
Prăjitura este prea uscată.	Creşteți cu 10 °C temperatura de coacere şi reduceți durata de coacere.
Prăjitura este prea deschisă la culoare peste tot.	▪ Verificați nivelul şi accesoriul. ▪ Creşteți cu 10 °C temperatura de coacere. Sau: ▪ Prelungiți durata de coacere.
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.	▪ Amplasați prăjitura cu un nivel mai jos. ▪ Reduceți temperatura de coacere şi prelungiți durata de coacere
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	▪ Reduceți temperatura de coacere. ▪ Tăiați hârtia de copt la dimensiunile potrivite. ▪ Aşezați în centru forma de copt. ▪ Produse de brutărie/patiserie de aceeaşi dimensiune şi grosime.
Prăjitura este coaptă la exterior, însă nu este coaptă bine în interior.	▪ Reduceți temperatura de coacere şi prelungiți durata de coacere. ▪ Adăugați o cantitate mai mică de lichid.
Prăjitura se desprinde la răsturnare.	Pentru prăjiturile cu umplutură zemoasă: ▪ Precoaceți aluatul. ▪ Presărați migdale sfărâmate sau pesmet pe bază. ▪ Aşezați aluatul pe bază.
	▪ După coacere, lăsați prăjitura să se răcească încă 5 - 10 minute. ▪ Desprindeți cu atenție marginea prăjiturii cu ajutorul unui cuțit. ▪ Răsturnați din nou prăjitura şi acoperiți de mai multe ori forma de copt cu un şervet umezit cu apă rece. ▪ Data următoare ungeți forma de copt cu grăsime şi presărați-o cu pesmet.
Între formă şi grătar se produc scântei.	▪ Verificați dacă forma este curată la exterior. ▪ Modificați poziția formei în spainteriorul cuptorului. ▪ Coaceți în continuare fără microunde şi prelungiți durata de coacere.

17.4 Prăjirea şi frigerea la grătar (grill)

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

Prăjirea în vas

Când preparați alimente în vase, le puteți scoate mai uşor din interiorul cuptorului şi 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 şi adecvată pentru microunde.
- Formele de prăjire din metal sunt adecvate numai pentru prăjire fără microunde.
- Aşezați vasul pe grătar.

[1] Aşezați forma direct pe placa rotativă.

- Mai întâi verificați dacă vasul utilizat încape în interiorul cuptorului.
- Cea mai adecvată este vesela din sticlă.
  Aşezați 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 şi capac trebuie să fie de cel puțin 3 cm. Carnea se poate umfla.
- Carnea, carnea de pasăre şi peştele pot deveni crocante şi 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 înăbuşită
  – 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 şi 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 înăbuşită 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.
- Peşte
  – Pentru prepararea înăbuşită a peştelui, 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, uşa aparatului trebuie să fie închisă.
- Nu preîncălziți.
- Folosiți bucăți tăiate în felii cât mai egale, cu grosime şi greutate similare.
  Astfel, bucățile de alimente preparate pe grill se rumenesc uniform şi rămân suculente.
- Aşezați bucățile tăiate felii direct pe grătar.
- Întoarceți bucățile de carne cu ajutorul unui cleşte de grătar.
  Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta îşi pierde sucul şi se usucă.
- Sărați alimentele numai după ce le-ați preparat pe grill.
  Sarea extrage apa din carne.

Observație: Carnea închisă la culoare, de exemplu, cea de vită, se rumeneşte mai repede decât carnea de culoare deschisă, de exemplu, de viței sau porc. Bucățile fripte la grătar din carne deschisă sau peşte sunt de multe ori numai puțin rumenite la suprafață, însă în interior sunt preparate şi suculente.
Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit şi 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 şi înăbuşirea

Țineți cont de recomandările privind obținerea de rezultate optime la prăjire şi înăbuşire.

Amplasare	Recomandare:
Carnea slabă nu trebuie să fie uscată.	▪ Ungeți carnea slabă cu grăsime după gust sau acoperiți-o cu felii de slănină.
Doriți să preparați o bucată de friptură cu şorici.	▪ Crestați încrucişat şoriciul. ▪ Prăjiți bucata de carne mai întâi cu partea cu şoriciul orientată în jos.
Interiorul cuptorului trebuei să rămână cât mai curat posibil.	▪ Preparați produsul într-o cratiță acoperită la cea mai înaltă temperatură.
Carnea trebuie să rămână caldă şi suculentă, de exemplu, muşchiul de vită.	▪ Când friptura este gata, lăsați-o să mai stea 10 minute în interiorul cuptorului deconectat şi închis. Astfel, zeama cărnii se distribuie mai bine. În timpul de preparare indicat nu este cuprinsă şi perioada pentru odihna preparatului. ▪ După preparare, înfăşurați preparatul în folie de aluminiu.

Carne de vită

Observație
Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Întoarceți friptura de vită înăbuşită după scurgerea a 1/3 şi 2/3 din timpul de preparare. La sfârşit, lăsați preparatele să mai stea aproximativ 10 minute.
- Întoarceți muşchiul de vită şi friptura de vită după jumătate din timp. La sfârşit, lăsați preparatele să mai stea aproximativ 10 minute.
- Întoarceți fripturile după ce s-au scurs 2/3 din timpul de preparare.

Aliment	Accesorii/Veselă	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Friptură de vită înăbuşită, 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

Observație

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Întoarceți friptura şi ciolanul de vițel după ce a trecut jumătate din timp de preparare. La sfârşit, lăsați preparatele să mai stea aproximativ 10 minute.

Aliment	Accesorii/Veselă	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Puterea microundelor 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

Observație

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Întoarceți friptura fără şorici după ce a trecut jumătate din timpul de preparare. La sfârşit, lăsați friptura să mai stea aproximativ 10 minute.
- Aşezați în vas friptura cu partea cu şoriciul orientată în sus. Tăiați şoriciul. Nu întoarceți friptura. La sfârşit, lăsați friptura să mai stea aproximativ 10 minute.
- Nu întoarceți fileul de porc şi pastrama. La sfârşit, 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 microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Friptură fără şorici, de exemplu, ceafă, aproximativ 750 g	Veselă acoperită		220-230	180	40-50
Friptură cu şorici, de exemplu, spată, aproximativ 1,5 kg → *"Coacerea", Pagina 114*	Veselă neacoperită		190-210	-	130-150
File de porc, aproximativ 500 g → *"Coacerea", Pagina 114*	Veselă acoperită		220-230	90	25-30
Friptură de porc slabă, aproximativ 1 kg → *"Coacerea", Pagina 114*	Veselă acoperită		210-230	90	60-80
Cotlet de porc afumat, cu os, aproximativ 1 kg → *"Coacerea", Pagina 114*	Veselă neacoperită	-	-	360	45
Ceafă prăjită, 2 cm grosime → *"Prepararea pe grill", Pagina 111*			3	-	15-20 10-15

Carne de miel

Observație

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 microundelor 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

Observație

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- La sfârşit, 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 microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
Friptură din carne tocată, aproximativ 1 kg → *"Coacerea", Pagina 114*	Veselă neacoperită		180-200	600+180	-
Cârnăciori pentru grill, 4 până la 6 Stück, fiecare de aproximativ 150 g → *"Prepararea pe grill", Pagina 113*	-		3	-	10-15

Pasăre

Observație

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Aşezați puiul întreag cu pieptul orientat în jos. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din timpul de preparare.
- Aşezați găina pieptul orientat în jos. Întoarceți după 30 de minute şi setați puterea microundelor la 180 W.
- Aşezați jumătățile de pui, bucățile de pui, pieptul de rață şi 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.
- Aşezați pieptul şi 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 microundelor 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	360 180	30 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 şi 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

Aliment	Accesorii/Veselă	Mod de încălzire	Temperatura în °C/treapta de grill	Puterea microundelor exprimată în wați	Durata de preparare în min.
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

Peşte

Observație

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Pentru prepararea pe grill a peştelui întreg, de exemplu, somon sau păstrăv, aşezați-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 peşte, de exemplu, somon, 3 cm grosime, preparat pe grill	Grătar înalt		3	20-25
Peşte 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.	▪ Selectați o temperatura mai scăzută. ▪ Reduceți durata de prăjire.
Alimentele prăjite sunt prea uscate.	▪ Selectați o temperatura mai scăzută. ▪ Reduceți durata de prăjire.
Crusta alimentelor prăjite este prea subțire.	▪ Creşteți temperatura. Sau: ▪ După finalizarea duratei de prăijire, conectați pentru sucrt timp grill-ul.
Sosul de la prăjire este ars.	▪ Utilizați un vas mai mic. ▪ Adăugați o cantitate mai mare de lichid la prăjire.
Sosul de la prăjire este prea deschis la culoare şi prea apos.	▪ Pentru evaporarea unei cantități mai mari de lichid utilizați un vas mai mare. ▪ Adăugați o cantitate mai mică de lichid la prăjire.
Carnea se arde la înăbuşire.	▪ Verificați dacă vasul de prăjire şi capacul se potrivesc şi dacă acesta din urmă se închide bine. ▪ Reduceți temperatura. ▪ Adăugați lichid la înăbuşire.
Friptura nu este pătrunsă.	▪ Tăiați friptura. ▪ Preparați sosul în vasul pentru prăjire. ▪ Adăugați feliile de friptură în sos. ▪ Finalizați prepararea feliilor de friptură la microunde.

17.5 Sufleuri

Observație

Recomandări privind prepararea

- Pentru sufleuri şi cartofi gratinați utilizați o formă de sufleu rezistentă la microunde şi la temperaturi înalte, cu înălțime de 4 până la 5 cm.
- Lăsați sufleurile şi gratenurile să se mai coacă timp de 5 minute în cuptorul deconectat.
- Prăjiți în prealabil feliile de pâine.
- Aşezați 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

17.6 Produse preparate congelate

Observație

Recomandări privind prepararea

- Respectați indicațiile de pe ambalaj oferite de producător.
- Nu suprapuneți cartofii prăjiți, crochetele şi turta de cartofi şi întoarceți-le după jumătate din timpul de preparare.
- Aşezați 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	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza	Suportul rotativ		220-230	-	10-15
Baghetă de pizza	Suportul rotativ	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Cartofi prăjiți	Suportul rotativ		220-230	-	8-13
Crochete	Suportul rotativ		210-220	-	13-18
Turtă de cartofi, găluşte din cartofi umplute	Suportul rotativ		200-220	-	25-30
Chifle sau baghetă semipreparate	Grătar jos		170-180	-	13-18
Crochete din peşte	Suportul rotativ		210-230	-	10-20
Crochete, bucăți de pui pane	Suportul rotativ		200-220	-	15-20
Ştrudel	Suportul rotativ		210-220	180	20-30
Lasagna, aproximativ 400 g	Grătar jos		220-230	600	12-17

17.7 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 şi 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 **2.**90	**1.**5 **2.**10 - 15	Aşezați 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
Şodou	**1.**600 **2.**180	**1.**10 - 13 **2.**25 - 30	Aşezați forma Pyrex de 24 x 19 cm pe grătarul jos.
Biscuiți	600	9 - 10	Aşezați forma Pyrex cu diametrul de 22 cm pe grătarul jos.
Friptură din carne tocată	600	18 - 23	Aşezați 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	Aşezați forma Pyrex cu diametrul de 22 cm pe grătarul jos.
Prăjituri	180		15 - 20	180-200	Aşezați 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.

Observație: 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 Ø 26 cm Grătar jos		160-180	30-40
Plăcintă cu mere	Formă demontabilă Ø 20 cm Grătar jos		190-210	50-60

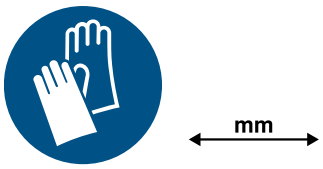
Prepararea pe grill

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

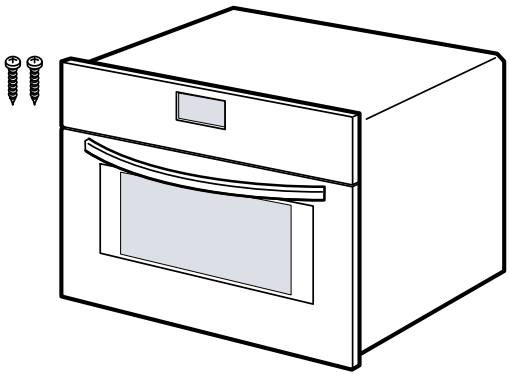
18 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atuci 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 ireproşabilă la locul de instalare.
- Nu folosiți mânerul uşii pentru transportul sau montarea aparatului.
- 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 şi foliile din plastic din interiorul cuptorului şi de pe uşă.
- Respectați instrucțiunile din fişele de montare a accesoriilor.
- Mobilierul în care se efectuează încorporarea trebuie să fie rezistent la temperaturi de până la 95 °C, iar panourile frontale ale corpurilor de mobilier adiacente trebuie să rezite la temperaturi de până la 70 °C.
- Nu montați aparatul în spatele unei uşi decorative sau uşii unui corp de mobilier. Există pericolul de supraîncălzire.
- Realizați lucrările de decupaj la corpul de mobilier înainte de introducerea aparatului. Îndepărtați rumeguşul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- Racordarea fără ştecher 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 asamblarii pot avea margini ascuțite şi pot cauza tăieturi.

▸ Purtați mănuşi de protecție.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Utilizarea unui cablu prelungitor de alimentare electrică sau a unui adaptor neadecvat este periculoasă.

▸ Nu utilizați prelungitoare sau blocuri de prize multiple.
▸ Utilizați numai adaptoare şi cabluri de alimentare de la rețea care au fost avizate de producător.
▸ În cazul în care cablul de alimentare de la rețea este prea scurt şi nu aveți la dispoziție un cablu de alimentare de la rețea mai lung contactați un atelier specializat în domeniul electric pentru a adapta instalația electrică din casă.

ATENȚIE

Prin tragerea aparatului de mânerul uşii, acesta din urmă se poate desprinde. Mânerul uşii nu poate susține greutatea aparatului.

▸ Nu trageți şi nu sprijiniți aparatul ținându-l de mânerul uşii.

18.3 Racordul electric

Pentru a putea racorda în siguranță aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, țineți cont de aceste indicații.

- Aparatul corespunde clasei de protecție I şi poate fi utilizat numai cu un racord electric cu conductor de protecție.
- Protecția trebuie să se realizeze conform indicațiilor de putere de pe plăcuța cu date tehnice şi conform prescripțiilor locale.
- În timpul lucrărilor de montaj, aparatul trebuie să fie întotdeauna scos de sub tensiune.

Racordarea electrică a aparatului cu fişa cu contact de protecție

Observație: Aparatul poate fi conectat doar la o priză cu contact de protecție instalată regulamentar.

- Introduceți ştecherul aparatului într-o priză din apropierea acestuia.
  Dacă aparatul este montat, trebuie asigurat accesul liber la ştecherul cablului de alimentare electrică. Dacă accesul liber la fişă nu este posibil, în instalația electrică permanentă trebuie montat un separator de faze, conform regulamentelor de instalare.

Racordarea electrică a aparatului fără fişa cu contact de protecție

Observație: Racordarea aparatului poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.
În instalația electrică permanentă trebuie să fie montat un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.

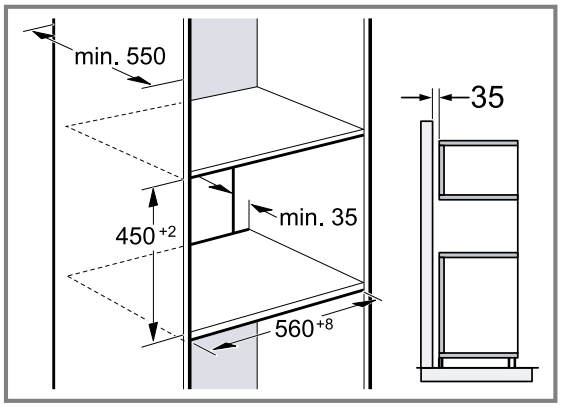
1. Identificați conductorul de fază şi cel neutru („de nul”) în doza de conectare.
   În cazul unei conectări greşite, aparatul se poate deteriora.
2. Pentru tensiune, consultați plăcuța cu date tehnice.
3. Conectați firele electrice ale cablului de aimentare electrică corespunzător codului de culoare:
   - verde-galben = conductor de protecție ⏚
   - albastru = conductor neutru („de nul”)
   - maro = fază (conductor extern)

18.4 Mobilierul pentru încorporare

Acest aparat trebuie pus în funcțiune numai după încorporarea într-un corp de mobilier. Acest aparat nu este proiectat pentru a fi utilizat ca aparat de masă sau 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 şi baza dulapului sau peretele posterior al dulapului de deasupra.
Dulapul de încorporare trebuie să aibă în partea frontală o deschidere pentru ventilare de 50 cm². Pentru aceasta, decupați plinta sau fixați un grilaj de ventilare. Nu acoperiți fantele de ventilare şi orificiile de aspirare.
Instalarea aparatului este permisă la o înălțime mai mică de 850 mm față de sol.

18.5 Montarea într-un dulap înalt

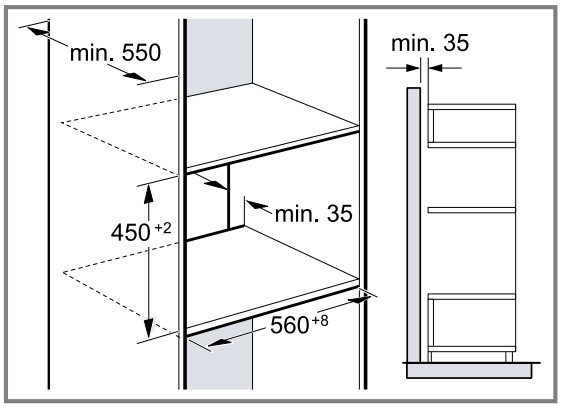
Țineți cont de dimensiunile de montare şi de distanțele de siguranță ale dulapului înalt.



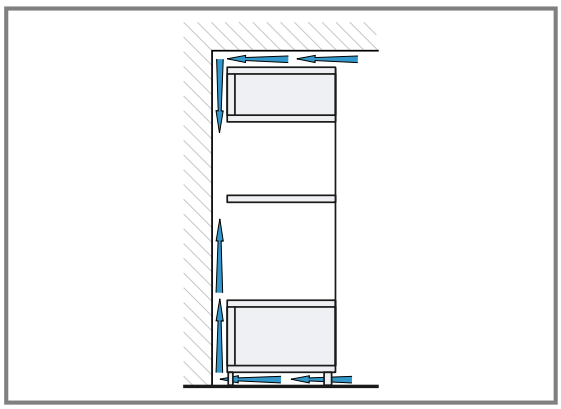
Pentru ventilarea aparatului, bazele intermediare trebuie să fie prevăzute cu un decupaj de ventilație.
Dacă dulapul înalt integrat are, pe lângă panourile posterioare din componența sa, un alt panou posterior, acesta trebuie îndepărtat.
Montați aparatul la o înălțime la care să puteți scoate fără probleme accesoriile.

18.6 Montarea suprapusă a două aparate

Aparatul dumneavoastră poate fi de asemenea montat deasupra sau dedesubtul unui alt aparat. În cazul montării suprapuse, țineți cont de dimensiunile de montare şi de instrucțiunile de montare.



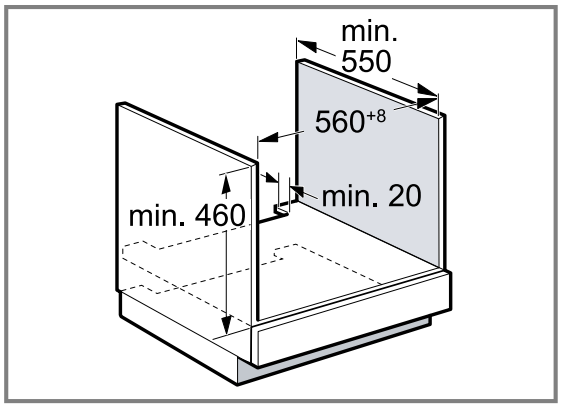
Pentru ventilarea aparatelor, bazele intermediare trebuie să fie prevăzute cu un decupaj de ventilație.
Pentur a asigura o ventilație suficientă a ambelor aparate, este necesar un orificiu de ventilație de minimum 200ºcm² în zona soclului. Pentru aceasta, decupați plinta sau fixați un grilaj de ventilare.
În acest caz, aveți grijă ca schimbul de aer să fie realizat conform schemei.



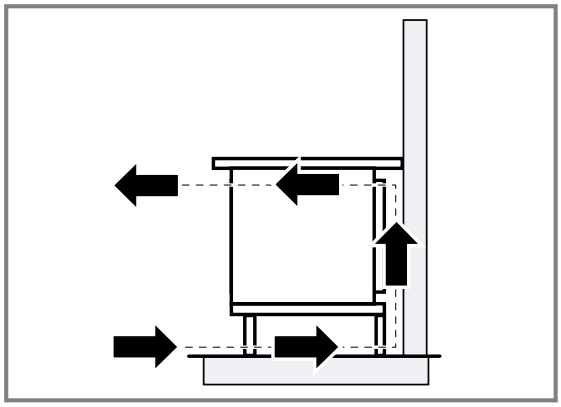
Montați aparatele la o înălțime care să vă permită să scoateți cu uşurință accesoriile.

18.7 Montare sub un blat de lucru

În cazul montării sub un blat, țineți cont de dimensiunile de montare şi de distanțele de siguranță.

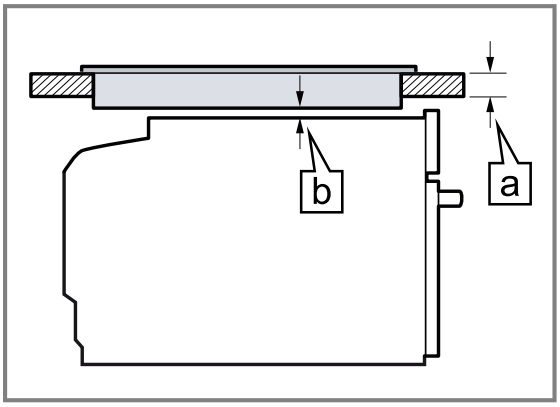


Pentru ventilarea aparatului, placa intermediară trebuie să fie prevăzută cu un decupaj de ventilație.
Blatul de lucru trebuie fixat la corpul de mobilier.
Respectați eventualele instrucțiuni de montare disponibile.
Respectați instrucțiunile diferite de la nivel național privind montarea plitei.
Pentru a asigura o ventilație suficientă a aparatului, este necesar un orificiu de ventilare de minimum 100 cm².
Pentru aceasta, puteți decupa plinta sau fixa un grilaj de ventilație.



18.8 Montarea sub o plită

Dacă aparatul este montat sub o plită, trebuie respectate următoarele dimensiuni minime, dacă este cazul, inclusiv substructura.



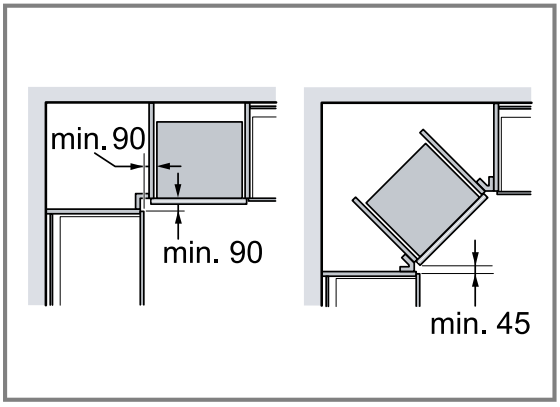
Pe baza dimensiunii minime necesare [b] se obține grosimea minimă a blatului de lucru [a].

Tip de plită	**[a] deasupra, în mm**	**[a] coplanar, în mm**	**[b] în mm**
Plită cu inducție	45	46	5
Plită cu inducție pe toată suprafața	55	56	5
Plită pe gaz	35	46	5 [1]
Plită electrică	35	38	2

Respectați instrucțiunile de montare a plitei.

18.9 Montarea pe colț

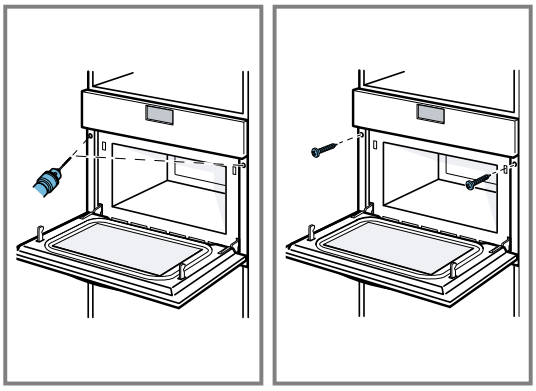
În cazul montării pe colț, țineți cont de dimensiunile de montare şi de distanțele de siguranță.



[1] Respectați instrucțiunile diferite de la nivel național privind montarea plitei.

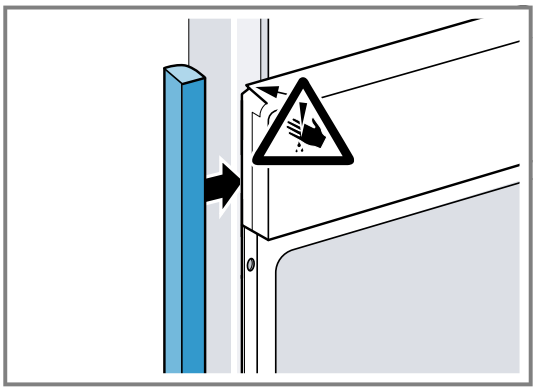
18.10 Montarea aparatului

1. Poziționați central aparatul.
2. Fixați ferm aparatul pe corpul de mobilier.

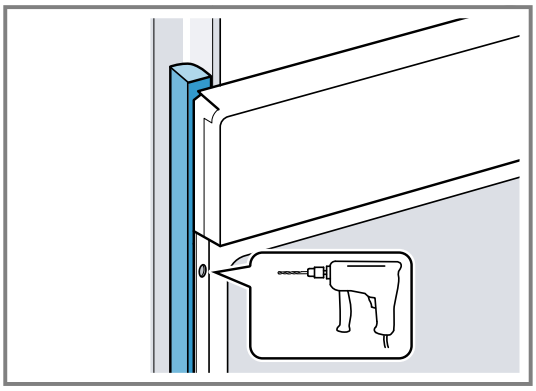


18.11 În cazul bucătăriilor insulare cu panouri verticale:

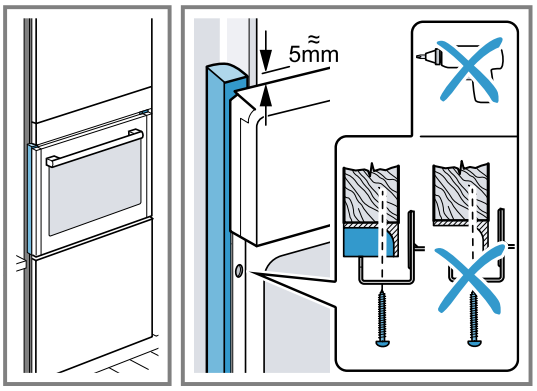
1. Fixați pe ambele părți câte o piesă de umplere adecvată, pentru a acoperi eventualele muchii ascuțite şi pentru a asigura un montaj sigur.



2. Fixați piesa de umplere pe corpul de mobilier.
3. Găuriți în prealabil piesa de umplere şi corpul de mobilier, pentru a realiza o îmbinare filetată.



4. Fixați aparatul cu un şurub adecvat.



18.12 Demontarea aparatului

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
2. Desfaceți şuruburile de fixare.
3. Ridicați uşor aparatul şi extrageți-l complet.

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность ... 120
2 Во избежание материального ущерба ... 124
3 Защита окружающей среды и экономия ... 125
4 Знакомство с прибором ... 126
5 Аксессуары ... 129
6 Перед первым использованием ... 129
7 Стандартное управление ... 130
8 Микроволновая печь ... 131
9 Программы автоматического приготовления ... 134
10 Функции времени ... 136
11 Блокировка для безопасности детей ... 136
12 Базовые установки ... 137
13 Очистка и уход ... 137
14 Устранение неисправностей ... 139
15 Утилизация ... 141
16 Сервисная служба ... 141
17 У Вас все получится! ... 141

18 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ... 155
18.2 Безопасность при монтаже ... 156

⚠ 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

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

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 B. Принадлежность к группе 2 означает, что для нагрева пищевых продуктов создаются микроволны. Принадлежность к классу B 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 пожара!**
Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.
- ▸ 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 воспламеняться в горячей рабочей камере. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырываться горячий пар и языки пламени.

- ▸ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▸ Не нагревайте неразбавленный спирт (≥ 15 % алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▸ Осторожно откройте 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.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▸ Используйте защитные перчатки.

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.

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться, а дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки.

→ *"Во избежание материального ущерба", Страница 124*

- ▸ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▸ Не нагревайте неразбавленный спирт (≥ 15 % алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▸ Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ 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, защемлять 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 141*

⚠ 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 пожара!

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, приведённым 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.

Если в микроволновой печи хранятся предметы или принадлежности, то они могут загореться.

- Перед началом эксплуатации прибора убедитесь, что в рабочей камере нет предметов или принадлежностей, не предназначенных для использования в микроволновой печи.
- Не используйте рабочую камеру для хранения горючих предметов, кухонных принадлежностей, продуктов питания и т. п., когда микроволновая печь не используется.

⚠ 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 кожура 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.

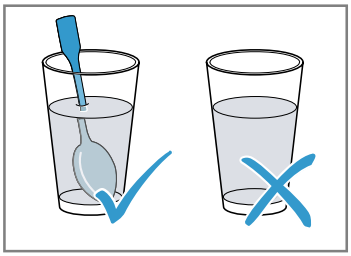
Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.
- Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Герметично запаянная 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 – Опасность нанесения серьезного вреда здоровью!
Неправильная очистка может повредить поверхность прибора, сократить срок его службы и привести к возникновению опасных ситуаций, например, утечке микроволновой энергии.
- Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.

- Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнителя дверцы, дверцы и петель. → *"Очистка и уход", Страница 137*

Не используйте прибор, если повреждена дверца или ее уплотнитель. Возможен выход энергии микроволн наружу.

- Не используйте прибор, если повреждены 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

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться и привести к необратимому повреждению прибора. В результате дефлаграции дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки. Возникающее отрицательное давление может привести к сильной деформации внутренней поверхности рабочей камеры.

- Не нагревайте неразбавленный спирт (≥ 15 % алк.) (например, при добавлении в блюдо).

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 появления ржавчины.

- Протирайте конденсат каждый раз после завершения приготовления. После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
- Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.

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 закрывании.

- 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.

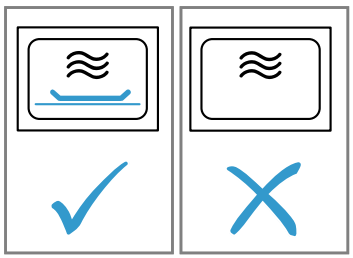
- Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

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 Экономия электроэнергии

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Примечание: Для экономии энергии в режиме энергосбережения дисплей затемняется через 1 минуту.

Предварительно разогревайте прибор, только если это указано в рецепте или рекомендациях по установкам.
- ✔ Отказ от предварительного разогрева позволит сэкономить энергию.

Используйте темные эмалированные или покрытые черным лаком формы для выпекания.
- ✔ Они особенно хорошо поглощают тепло.

Готовьте несколько блюд одно за другим или одновременно.
- ✔ Рабочая камера уже разогрета после первого приготовления, за счет чего уменьшается время приготовления второго блюда.

При длительном времени приготовления блюда выключайте прибор за 10 минут до завершения приготовления.
- ✔ Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Продукты глубокой заморозки следует размораживать перед приготовлением.
- ✔ Таким образом энергия не будет расходоваться на размораживание.

Во время приготовления открывайте дверцу прибора как можно реже.
- ✔ Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительный подогрев прибора.

Одновременный разогрев двух чашек с жидкостью.
- ✔ При одновременном разогреве нескольких блюд расходуется меньше энергии, чем при разогреве нескольких блюд последовательно.

Отключите отображение времени в режиме энергосбережения.
- ✔ Прибор расходует меньше электроэнергии в режиме энергосбережения.

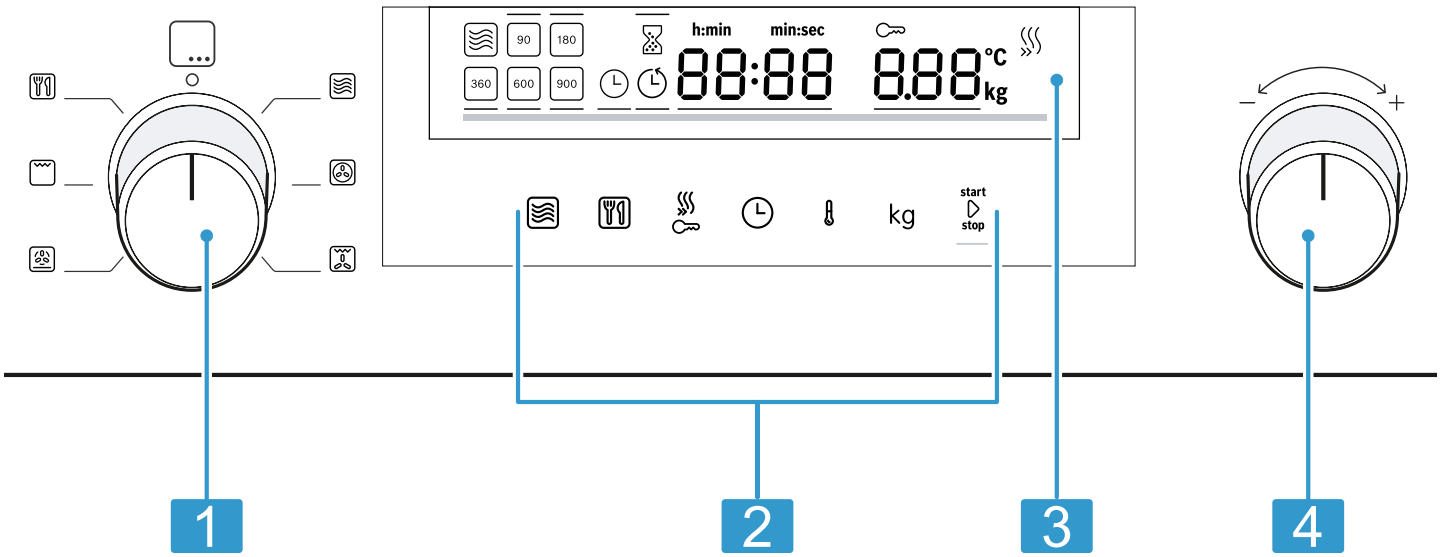
Примечание: Согласно директиве ЕС по экодизайну 2023/826, у прибора нет состояния «выключено». Далее это состояние называется «режим энергосбережения».
Даже когда основные функции прибора не используются, он потребляет энергию для:
- распознавания активации сенсорных кнопок
- контроля открывания дверцы
- отсчета времени суток (без индикации)

По определению, нет ни состояния «выключено», ни состояния «готовности/ожидания», поэтому используется термин «режим энергосбережения». Для измерения данных в режиме энергосбережения применяется стандарт EN IEC 60350-1:2023.

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.

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.

Сенсорные поля

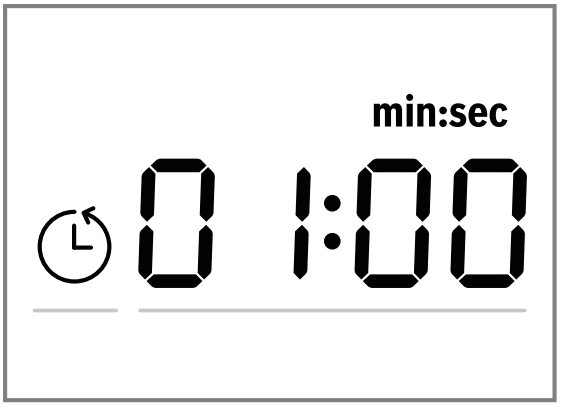
Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

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.
	Быстрый предварительный разогрев/Блокировка для безопасности детей	Короткое нажатие: активация или деактивация быстрого предварительного разогрева. Долгое нажатие: активация или деактивация блокировки для безопасности детей.

Символ	Фамилия	Применение
◷	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. 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 подчёркнуто 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.

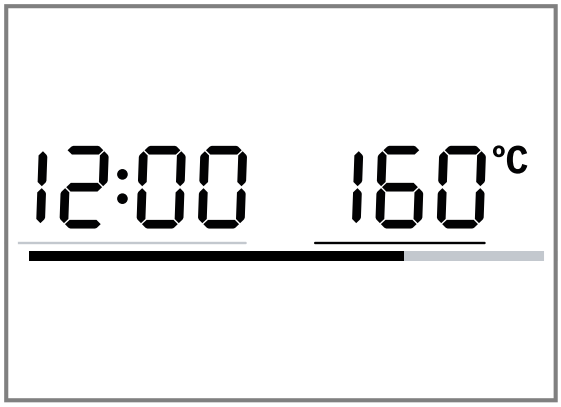
Элементы дисплея

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/ режимы	Применение
	Микроволновая печь	Мощность микроволн: ▪ 90 W ▪ 180 W ▪ 360 W ▪ 600 W ▪ 900 W	Для размораживания, доведения до готовности и разогревания блюд и жидкостей.
	Горячий воздух	40 °C 100-230 °C	Подъём дрожжевого теста, размораживание тортов со взбитыми сливками. 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: ▪ 1 = слабый нагрев ▪ 2 = средний нагрев ▪ 3 = сильный нагрев	Приготовление на гриле плоских продуктов, таких как стейки, колбаски или тосты. Запекание продуктов.
	Программы	-	Для приготовление многих блюд предусмотрены предварительно запрограммированные установки.

Примечание: 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 137*

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▷stop.

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.
В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности	Применение
Высокая решётка	▪ Решётка для приготовления на гриле и запекания ▪ Решётка, как место для размещения посуды ▪ Решётка для установки на вращающуюся подставку
Вращающаяся подставка	▪ Вращающаяся подставка для установки решётки ▪ Вращающаяся подставка для непосредственного размещения продуктов, требующих подачи большого количества тепла снизу
Низкая решётка	▪ Решётка для микроволновой печи ▪ Решётка для выпекания и жарения в режиме духового шкафа ▪ Решётка для установки на вращающуюся подставку

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
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.

Стеклянная посуда

Применение
– Тушёные блюда
– Запеканки

Противень для пиццы

Применение
– Пирог на противне
– Мелкое печенье

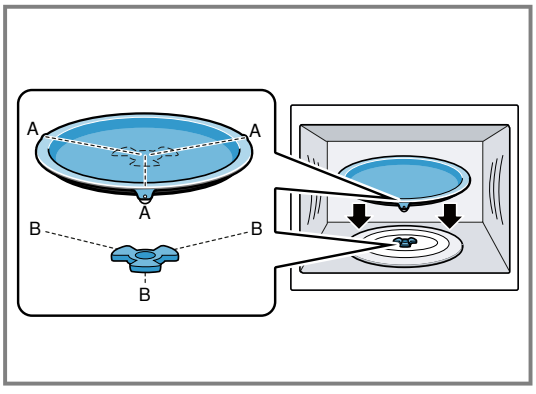
6 Перед первым использованием

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.

Примечание: 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.

Примечание: Чтобы уменьшить потребление в режиме энергосбережения, 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 отображается 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 °C.

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 °C.

Функцию быстрого нагрева можно использовать при следующих видах нагрева:

- ♨ Горячий воздух, исключение: горячий воздух 40 °C
- ⊼ 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 °C.
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 °C: 24 часов
- Горячий воздух 100-230 °C, 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 микроволновой печи 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.
600 W	1:30 ч	Разогревание блюд и доведение их до готовности.
900 W	30 минут	Разогревание жидкостей. 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 132*

Пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи: ▪ Стекло ▪ Стеклокерамика ▪ Фарфор ▪ Термостабильный пластик ▪ Полностью глазурованная керамика без трещин	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.

Посуда и принадлежности	Обоснование
Металлические приборы	Чтобы избежать задержки закипания, вы можете использовать металлические приборы, например, ложку в стакане. **Примечание:** 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 принадлежности	Обоснование
Посуда из металла	Металл не пропускает микроволны. Блюда не нагреваются или нагреваются слабо.
Посуда с золотистой или серебристой отделкой	Микроволны могут повредить золотистую и серебристую 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 принадлежности	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. **Примечание:** 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.

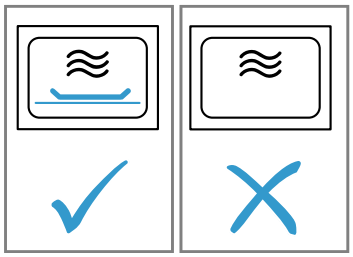
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**
В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.
- ▸ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Поставьте пустую посуду в рабочую камеру.
2. Установите максимальную мощность прибора на ½ – 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 122* и указаниям по предотвращению материального ущерба →*Страница 124*.
2. Следуйте указаниям по применению посуды и принадлежностей, пригодных для использования в микроволновой печи. →*Страница 131*
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 микроволн900 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
P01	Мясной фарш	Плоская открытая посуда на низкой решётке	0,2-1,0	Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
P02	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.
P03	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.
P04	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
P05	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.

Номер	Вид блюда	Принадлежность	Диапазон веса в кг	Указания
P06	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.
P07	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 надрежьте 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

1. Установите переключатель выбора функций на .
✔ На дисплее появится первый номер блюда и рекомендуемое значение веса.
2. При помощи поворотного переключателя выберите желаемое блюдо.
3. Нажата kg.
4. 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.
5. Нажмите на start▷stop.
После начала приготовления нельзя изменить выбор блюда и значение веса. Заданный вес можно вывести на дисплей, нажав kg.
✔ Запускается режим работы прибора.
✔ Горит start▷stop.
✔ Начинается отсчёт времени приготовления.
✔ В некоторых программах раздается короткий звуковой сигнал, когда блюдо необходимо перемешать или повернуть.
6. 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.

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.

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 энергосбережения доступны функции таймера и индикации 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.

Примечание: Чтобы уменьшить потребление в режиме энергосбережения, 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 start▷stop.
- ✔ Запускается режим работы прибора.
- ✔ Горит start▷stop.
- ✔ Начинается отсчёт времени приготовления.

Завершение времени приготовления

Требование: Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее появится индикация *00:00*.

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 *00:00*.
- ✔ Через несколько секунд установка времени приготовления будет сброшена. Режим работы прибора не прервется.

10.4 Таймер

Вы можете задать время таймера, по истечении которого раздастся звуковой сигнал. Время таймера можно установить максимум до 24 часов.
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 *00:00*.

- ▸ 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 *00:00*.
- ✔ 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

Примечание: Если блокировка для безопасности детей активируется при отключенной индикации времени, то

индикация время автоматически включается снова. Показывается время суток и ⊂⊃.

Требование: Прибор выключен.
- ▸ В течение 4 секунд удерживайте нажатой ♨.
- ✔ Панель управления заблокирована.
- ✔ На дисплее появляется символ ⊂⊃.
- ✔ Если установлено время таймера, то отсчет 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 задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

12.1 Обзор базовых установок

Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оборудования прибора.

Примечание: При включении блокировки для безопасности детей автоматически включается индикация времени.

Индикация	Базовая установка	Выбор	Описание
c01	Продолжит. сигнала	1 = короткий = 10 секунд 2 = средний = 30 секунд [1] 3 = длинный = 2 минуты	Настройка продолжительности звукового сигнала по истечении времени приготовления или таймера.
c02	Сигнал кнопок	0 = выкл 1 = вкл [1]	Включите или выключите звук при нажатии кнопок.
c03	Яркость дисплея	1 = низкая 2 = средняя [1] 3 = высокая	Настройте яркость дисплея.
c04	Индикация времени	0 = выкл 1 = вкл [1]	Отображение на дисплее времени суток.
c05	Освещение рабочей камеры	0 = выкл 1 = вкл [1]	Включение или выключение освещения рабочей камеры.
c06	Заводская установка	0 = выкл [1] 1 = Вкл	Возврат измененных настроек к заводским установкам.
c08	Громкость звукового сигнала	1 = низкая 2 = средняя [1] 3 = высокая	Выполните настройку громкости сигналов.

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.

Примечание: 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 Моющие средства

Используйте только подходящие чистящие средства.

[1] Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

ВНИМАНИЕ
Неподходящие чистящие средства повреждают 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 теплом 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.

Частицы соли в новых губках могут повредить поверхности.
- Тщательно вымойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

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 пожара!
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.

⚠ 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.

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.

Примечание: 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.
  → *"Сервисная служба", Страница 141*

⚠ **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. ▸ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Функциональная неисправность **1.** Отключите предохранитель в блоке предохранителей. **2.** Включите его снова примерно через 10 секунд. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **3.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 141*
Прибор не нагревается, на дисплее мигает двоеточие.	Активирован демонстрационный режим. **1.** Ненадолго отсоедините прибор от сети питания, для этого отключите предохранитель в блоке предохранителей и включите обратно. **2.** Деактивируйте демонстрационный режим в течение 5 минут в базовых настройках c7, изменив значение на 0.
Выполнение режима с использованием микроволн прерывается.	Функциональная неисправность **1.** Отключите предохранитель в блоке предохранителей. **2.** Включите его снова примерно через 10 секунд. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **3.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 141*
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн. ▸ Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно. ▸ Установите более длительное время приготовления. Двойной объём увеличивает время приготовления вдвое.
	Блюда холоднее, чем обычно. ▸ Переворачивайте или время от времени помешивайте блюдо.
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта не полностью. ▸ Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Кнопка start▷stop не была нажата. ▸ Нажмите на start▷stop.
На дисплее мигает «12:00» и горит символ .	Сбой электропитания. ▸ Заново установите время суток. → *"Установка времени суток", Страница 130*
Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления.	Кнопка start▷stop не была нажата. ▸ Нажмите на start▷stop.

14.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее появляется сообщение E1.	Включено температурное защитное отключение. ▸ Обратитесь в . → *"Сервисная служба", Страница 141*
На дисплее появляется сообщение E2.	Сработала функция автоматического выключения. ▸ Нажмите любую кнопку.
На дисплее появляется сообщение E4.	Включено температурное защитное отключение. ▸ Обратитесь в . → *"Сервисная служба", Страница 141*
На дисплее появляется сообщение E11.	Влага в панели управления. ▸ Высушите панель управления.
На дисплее появляется сообщение E17.	Не выполняется быстрый нагрев ▸ Обратитесь в . → *"Сервисная служба", Страница 141*

15 Утилизация

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.

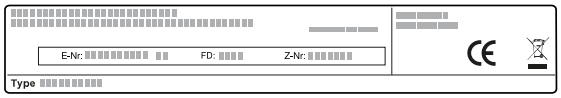
16 Сервисная служба

В нашей сервисной службе вы можете заказать функционально значимые и доступные оригинальные запчасти в течение 15 лет с момента продажи вашего прибора.
За дополнительной информацией обращайтесь в нашу сервисную службу.
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии 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 запчасти и должны заменяться только специально обученным для этого квалифицированным персоналом.
Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано в Китае

16.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

При обращении в службу поддержки клиентов потребуется номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD), приведенные на заводской табличке 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.

17 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.

17.1 Рекомендуемая последовательность действий

Рекомендация: Прибор имеет запрограммированные установки для большого выбора блюд. Если вы хотите воспользоваться заданными установками, используйте программы автоматического приготовления.

⚠ **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 кожура или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

1. Выберите подходящее блюдо из списка.

   Рекомендации
   - Если вы используете прибор впервые, следуйте данным указаниям:
     - → *"Безопасность", Страница 120*
     - → *"Конденсат", Страница 129*
   - 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 посуду и принадлежности, указанные в советах по установкам.
4. Предварительно разогревайте прибор, только если это указано в рецепте или рекомендациях по установкам.
5. Выполните установки прибора в соответствии с рекомендациями по установкам.
6. ⚠ **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.

17.2 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 температурное значение чуть выше. Если вы готовите блюдо в количестве, отличном от указанного в таблицах, руководствуйтесь общим правилом: для двойного объема требуется почти в два раза больше времени, для половинного объема – почти в два раза меньше.

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: ▪ Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления ▪ Половина объёма сокращает время приготовления вдвое

Размораживание с микроволнами

Рекомендации по установкам для размораживания в режиме микроволн.

Примечание
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 **2.** 90	**1.** 15 [1] **2.** 10 - 20
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 [1] **2.** 15 - 25
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 [1] **2.** 20 - 30
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 [2] **2.** 10 - 15
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [2] **2.** 15 - 20

[1] Несколько раз перевернуть блюдо.
[2] При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

Вид блюда	Вес в г	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [1] **2.** 15 - 20
Мясной фарш, смешанный [2,3]	200	90	10 [4]
Мясной фарш, смешанный [2,3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 [4] **2.** 10 - 15
Мясной фарш, смешанный [2,3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [4] **2.** 15 - 20
Птица целиком или кусками [5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 15
Птица целиком или кусками [5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 25 - 30
Утка	2000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 [4] **2.** 30 - 40
Рыбное филе, рыбные котлеты или рыбные ломтики [5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Рыба целиком	300	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15
Рыба целиком	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 15
Овощи, например, горошек	300	180	10 - 15
Овощи, например, горошек	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10 **2.** 10 - 15 [6]
Фрукты, ягоды, например, малина [5]	300	180	7 - 10 [6]
Фрукты, ягоды, например, малина [5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 [6] **2.** 5 - 10
Растопить масло [7]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 4
Растопить масло [7]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 4
Хлеб целиком	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Хлеб целиком	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 [8] **2.** 15 - 25
Пирог, сухой, например, сдобный пирог [9,10]	500	90	15 - 20
Пирог, сухой, например, сдобный пирог [9,10]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог [9]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог [9]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 10 - 15

Подогревание блюд глубокой заморозки с использованием микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для подогревания блюд глубокой заморозки в режиме микроволн.

Примечание

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.

---

[1] При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.
[2] Замораживать продукты на плоской поверхности.
[3] Достаньте размороженное мясо.
[4] Несколько раз перевернуть блюдо.
[5] Отделите друг от друга размороженные части.
[6] Время от времени осторожно перемешивать блюдо.
[7] Полностью снять упаковку.
[8] Переворачивайте блюдо время от времени.
[9] Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.
[10] Отделить куски пирога друг от друга.

- 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.

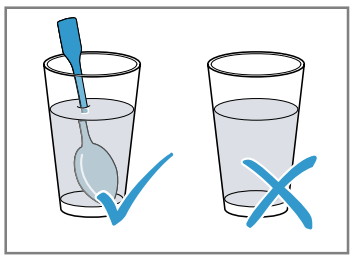
Вид блюда	Вес в г	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	300– 400	600	10–15
Суп	400– 500	600	8–10
Рагу, густой суп	500	600	10–15
Рагу, густой суп	1000	600	20– 25
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500	600	15–20
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, 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 [1]	250	600	2 - 5
Гарниры, например, рис, макароны [1]	500	600	8 - 10
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь [2]	300	600	8 - 10
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь [2]	600	600	15–20
Шпинат [3]	450	600	11 - 16

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.

Примечание
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.

[1] Добавить в блюдо немного жидкости.
[2] Добавить в посуду воду, чтобы она покрывала дно.
[3] Готовить блюдо без добавления воды.

- 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 микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	350–500	600	5–10
Напитки [1]	150	900	1–2 [2,3]
Напитки [1]	300	900	2–3 [2,3]
Напитки [1]	500	900	3–4 [2,3]
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью [4]	50	360	ок. 1 [5,6]
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью [4]	100	360	1–2 [5,6]
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью [4]	200	360	2–3 [5,6]
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 [7]	500	600	10–15
Рагу, густой суп	400	600	5–10
Рагу, густой суп	800	600	10–15
Овощи, 1 порция [8]	150 г	600	2 - 3
Овощи, 2 порции [8]	300 г	600	3 - 5

Приготовление с микроволнами

Примечание

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в режиме микроволн. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной крышкой, предназначенной для использования в режиме микроволн. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- После нагревания 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 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 микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Цыпленок целиком, свежий, потрошеный	1500	600	30–35 [9]
Рыбное филе, свежее	400	600	5–10
Овощи, свежие [10]	250	600	5–10 [11]

[1] Положить ложку в стакан.
[2] Не перегревать алкогольные напитки.
[3] Следить за приготовлением блюда.
[4] Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.
[5] После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.
[6] Обязательно контролировать температуру.
[7] Отделить ломтики мяса друг от друга.
[8] Добавить в блюдо немного жидкости.
[9] Переворачивайте блюдо время от времени.
[10] Порежьте на кусочки одинаковой величины.
[11] Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

Вид блюда	Вес в г	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Овощи, свежие [1]	500	600	10–15 [2]
Картофель [1]	250	600	8–10 [2]
Картофель [1]	500	600	11–14 [2]
Картофель [1]	750	600	15–22 [2]
Рис	125 [3]	**1.**600 **2.**180	**1.**7–9 **2.**15–20
Рис	250 [3]	**1.**600 **2.**180	**1.**10–12 **2.**20–25
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления) [4]	500	600	5–9
Фрукты, компот	500	600	9–12

Пудинг из порошка для пудинга

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.
- ▸ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

1. В высокой посуде, пригодной для использования в микроволновой печи, смешайте одну упаковку порошка для пудинга с сахаром, залейте небольшим количеством молока, в соответствии с инструкциями на упаковке, и размешайте, чтобы не образовались комочки.
2. Добавьте оставшийся объем молока и перемешайте.
3. Поставьте посуду в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
4. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
5. Перемешайте в первый раз через 3 минуты. Затем помешивайте каждую минуту до достижения желаемой консистенции.
   Время приготовления зависит от температуры молока и используемой посуды.

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.

Примечание
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 микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Попкорн для приготовления в микроволновой печи	100	Посуда Решетка	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 блюд до готовности с использованием микроволн.

Задача	Совет
Ваше блюдо слишком сухое.	▪ Сократите время приготовления или уменьшите мощность микроволн. ▪ Накройте блюдо и добавьте больше жидкости.

[1] Порежьте на кусочки одинаковой величины.
[2] Время от времени осторожно перемешивать блюдо.
[3] Добавьте вдвое больше жидкости.
[4] В процессе приготовления 2–3 раза перемешайте венчиком для взбивания.

Задача	Совет
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Увеличьте время приготовления. Продукты большего объема и большей высоты требуют больше времени для обработки.
По истечении времени блюдо сырое внутри, но перегретое снаружи.	▪ Время от времени перемешивайте. ▪ Уменьшите мощность микроволн и увеличьте время приготовления.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри еще не оттаяли.	▪ Уменьшите мощность микроволн. ▪ Крупные продукты переверните несколько раз.

17.3 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.	▪ Смазывайте жиром только дно разъёмной формы. ▪ После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
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.	▪ Форма должна выдерживать температуру до 250 °C. ▪ В таких формах выпечка получится не такой румяной. ▪ В режиме микроволн время приготовления может быть меньше, чем указано в таблице.

Пироги в формах

Примечание

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, °C	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) [1]	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
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 [1]	Тёмная разъёмная форма		170–190	180	35–45

[1] Оставьте пирог остывать в духовом шкафу прим. на 20 минут.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин
Швейцарский торт [1]	Тёмная разъёмная форма		190–200	-	45–55
Круглый кекс	Круглая форма для кекса		170–180	-	40–50
Пицца, тонкое тесто, мало начинки [1]	Круглый противень для пиццы		220–230	-	15–25
Пикантный пирог [1]	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

Мелкая выпечка

Примечание

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, °C	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Круглый противень для пиццы		150–170	25–35
Миндальное печенье	Круглый противень для пиццы		110-130	35–45
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

Примечание

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, °C	Время приготовления, мин
Хлеб из теста на закваске из 1,2 кг муки	Круглый противень для пиццы		210–230	50–60
Лепёшка [1]	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.

[1] Установите форму прямо на вращающуюся подставку.

Расположение	Совет
Пирог опадает.	▪ Используйте те ингредиенты, которые указаны в рецепте, и соблюдайте указания по приготовлению, приведённые в нём. ▪ Используйте меньше жидкости. Или: ▪ Уменьшите температуру выпекания на 10 °C и увеличьте продолжительность выпекания.
Пирог слишком сухой.	Повысьте температуру выпекания на 10 °C и сократите продолжительность выпекания.
Вся поверхность пирога слишком светлая.	▪ Проверьте уровень установки и принадлежности. ▪ Повысьте температуру выпекания на 10 °C. Или: ▪ Увеличьте продолжительность выпекания.
Пирог не подрумянился сверху, но слишком сильно подрумянился снизу.	Поставьте пирог на уровень выше.
Пирог не подрумянился снизу, но слишком сильно подрумянился сверху.	▪ Поставьте пирог на уровень ниже. ▪ Уменьшите температуру выпекания и увеличьте продолжительность выпекания
Выпечка подрумянивается неравномерно.	▪ Понизьте температуру выпекания. ▪ Отрежьте необходимое количество пергаментной бумаги. ▪ Разместите форму для выпекания по центру. ▪ Формируйте мелкие выпечные изделия одинакового размера и толщины.
Выпечка готова снаружи, но не пропеклась внутри.	▪ Уменьшите температуру выпекания и увеличьте продолжительность выпекания. ▪ Добавьте меньше жидкости. При приготовлении пирога с сочной начинкой: ▪ Сначала испеките дно. ▪ Испечённое дно посыпьте миндалём или панировочными сухарями. ▪ Выложите начинку на дно.
Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули.	▪ После выпекания дайте пирогу остыть в течение 5–10 минут. ▪ Аккуратно отделите стенки пирога от формы с помощью ножа. ▪ Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. ▪ В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте панировочными сухарями.
Между формой и решёткой возникают искры.	▪ Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. ▪ Измените положение формы в рабочей камере. ▪ Продолжайте выпекание, выключив режим микроволн и увеличив продолжительность выпекания.

17.4 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 высвобождаться 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.

Указания
- 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.

Примечание: 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.	▪ По желанию смажьте мясо жиром или обложите полосками шпика.
Жаркое можно приготовить с кожей.	▪ Сделайте на коже крестообразные надрезы. ▪ Сначала обжарьте мясо кожей вниз.
Постарайтесь держать рабочую камеру в чистоте.	▪ При высокой температуре жарения готовьте продукты в закрытой жаровне.
Мясо должно оставаться горячим и сочным, например, ростбиф.	▪ 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. ▪ После приготовления заверните блюдо в алюминиевую фольгу.

Говядина

Примечание
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

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин
Ростбиф, среднепрожаренный, прим. 1 кг	Открытая посуда		210–230	180	30–40
Стейк, среднепрожаренный, толщиной 3 см	Высокая решётка		3	-	10–25

Телятина

Примечание

Указания по приготовлению

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- 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, °C	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

Примечание

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 °C / 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 → *"Выпекание", Страница 154*	Открытая посуда		190–210	-	130–150
Свиная вырезка, прим. 500 г → *"Выпекание", Страница 154*	Закрытая посуда		220–230	90	25–30
Свинина для жарки, постная, прим. 1 кг → *"Выпекание", Страница 154*	Закрытая посуда		210–230	90	60–80
Копчёная грудинка на кости, прим. 1 кг → *"Выпекание", Страница 154*	Открытая посуда	-	-	360	45
Стейк из шейной части толщиной 2 см → *"Приготовление на гриле", Страница 151*			3	-	15–20 10–15

Баранина

Примечание

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 °C / 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

Примечание

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 °C / режим гриля	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин
Мясной рулет, прим. 1 кг → *"Выпекание", Страница 154*	Открытая посуда		180–200	600+180	-
Колбаски-гриль, 4–6 шт., прим. по 150 г → *"Приготовление на гриле", Страница 153*	-		3	-	10–15

Птица

Примечание

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 °C / 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	360 180	30 20–30
Цыплёнок, половинки, по 500 г	Открытая посуда		180–200	360	30–35
Цыплёнок, кусочками, прим. 800 г	Открытая посуда		210–230	360	20–30
Куриная грудка с кожей и костями, 2 шт., по 350–450 г	Открытая посуда		190–210	180	30–40
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

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Вид нагрева	Температура в °C / режим гриля	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин
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

Примечание

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, °C	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.	▪ Выберите более низкую температуру. ▪ Сократите продолжительность жарения.
Жаркое пересушено.	▪ Выберите более низкую температуру. ▪ Сократите продолжительность жарения.
Хрустящая корочка слишком тонкая.	▪ Повысьте температуру. Или: ▪ После завершения времени жарения ненадолго включите режим гриля.
Соус для жаркого подгорел.	▪ Выберите посуду меньшего размера. ▪ При жарении добавьте больше жидкости.
Соус для жаркого слишком светлый и водянистый.	▪ Чтобы выпаривалось больше жидкости, выбирайте более просторную посуду. ▪ При жарении добавляйте меньше жидкости.
Мясо подгорает при тушении.	▪ Крышка должна подходить к посуде и плотно её закрывать. ▪ Уменьшите температуру. ▪ При тушении добавьте жидкость.
Жаркое плохо прожарилось.	▪ Нарежьте жаркое. ▪ Приготовьте соус в посуде для жарения. ▪ Выложите кусочки жаркого в соус. ▪ Доведите жаркое до готовности в режиме микроволн.

17.5 Запеканки

Примечание

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, °C	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин
Запеканка, сладкая, прим. 1,5 кг	Открытая посуда		140–160	360	25–35

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн в ваттах	Время приготовления, мин
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

17.6 Готовые блюда глубокой заморозки

Примечание
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 °C / 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	 	- 220–230	600 -	3 13–18
Минипицца	Вращающаяся подставка		220–230	-	10–15
Пицца-багет	Вращающаяся подставка	 	- 220–230	600 -	2 13–18
Картофель фри	Вращающаяся подставка		220–230	-	8–13
Крокеты	Вращающаяся подставка		210–220	-	13–18
Жареный картофель, фаршированный картофель	Вращающаяся подставка		200–220	-	25–30
Булочки 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

17.7 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 **2.**90	**1.**5 **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 **2.**180	**1.**10–13 **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

Рекомендации по установкам для выпекания контрольных блюд.

Примечание: 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 Ø 26 см Низкая решётка		160–180	30–40
Закрытый яблочный пирог	Разъёмная форма Ø 20 см Низкая решётка		190–210	50–60

Приготовление на гриле

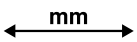
Рекомендации по установкам для приготовления контрольных блюд на гриле.

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

18 Инструкция по монтажу

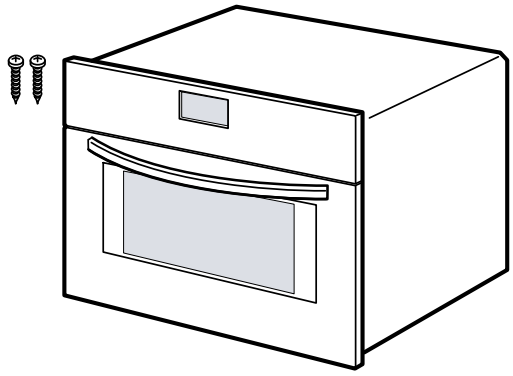
Учитывайте данную информацию при установке прибора.





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.
- Не используйте ручку дверцы для удержания прибора при транспортировке или в ходе монтажа.
- 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 95 °C, а соседние фасады – до 70 °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.

▸ Используйте защитные перчатки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

▸ Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.
▸ Используйте только допущенные производителем адаптеры и сетевые кабели.
▸ Если сетевой кабель слишком короткий и более длинного нет в наличии, следует связаться со специализированной электротехнической фирмой, чтобы адаптировать домовую внутреннюю проводку.

ВНИМАНИЕ

Попытки перенести прибор, держа его за ручку дверцы, могут привести к повреждению ручки. Ручка дверцы прибора не рассчитана на его вес.

▸ Не переносите прибор за ручку дверцы.

18.3 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим кабелем.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.

Электрическое подключение прибора с вилкой с защитным контактом

Примечание: Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.

▸ Вставьте вилку сетевого кабеля прибора в розетку, расположенную вблизи прибора.
При встраивании прибора обеспечьте свободный доступ к вилке сетевого кабеля. Если это невозможно, необходимо предусмотреть в стационарной электропроводке специальный выключатель согласно условиям монтажа.

Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом

Примечание: Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным персоналом. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
В стационарной электропроводке должен быть установлен специальный выключатель для размыкания согласно условиям монтажа.

1. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке.
Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.

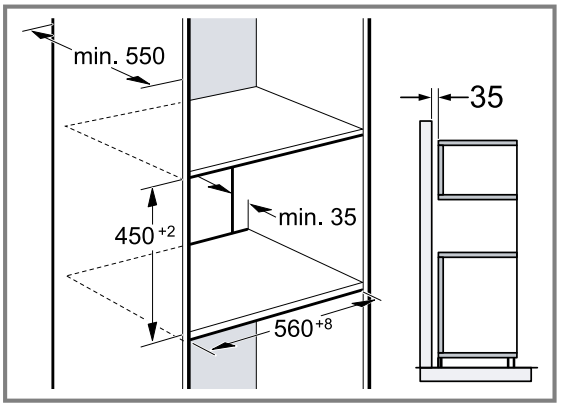
2. Напряжение указано на типовой табличке.
3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой:
   - желто-зеленый = заземляющий провод ⏚
   - синий = (ноль) нейтральный провод
   - коричневый = фаза (фазовый провод)

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 см². Для этого сделайте вырез в цокольной панели или вставьте вентиляционную решетку. Вентиляционные прорези не должны быть закрыты.
Установка прибора допускается на высоте менее 850 мм от пола.

18.5 Встраивание в шкаф-колонну

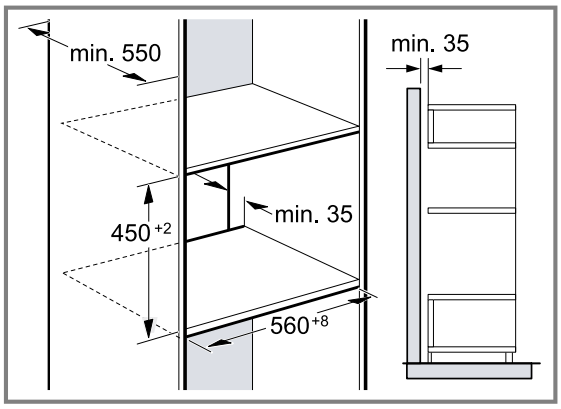
Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.



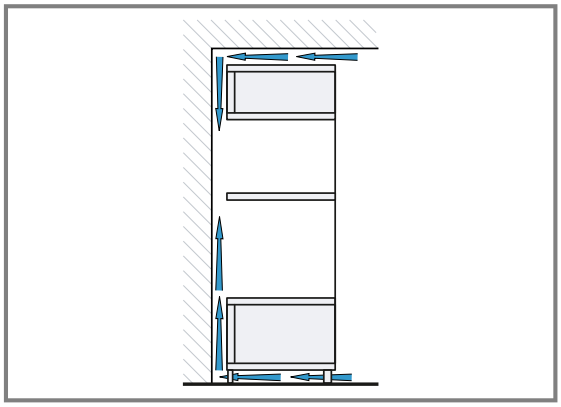
Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть предусмотрено отверстие для вентиляции.
В случае, если помимо задних стенок отдельных секций шкаф-колонна имеет дополнительно заднюю сплошную стенку, то ее следует снять.
Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

18.6 Установка двух приборов в колонну

Ваш прибор также можно установить над или под другим прибором. При установке приборов в колонну соблюдайте монтажные размеры и указания по монтажу.



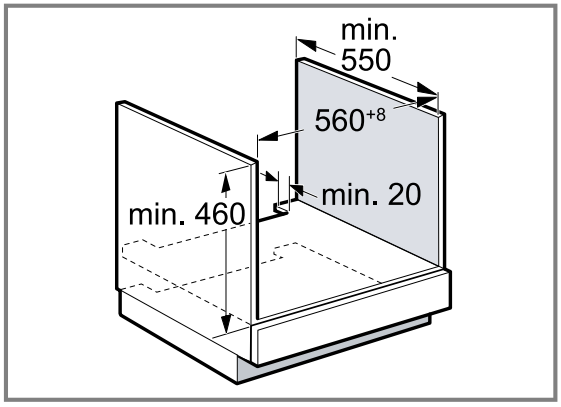
Для обеспечения вентиляции приборов в промежуточных полках должно быть предусмотрено отверстие для вентиляции.
Для обеспечения оптимальной вентиляции обоих приборов площадь вентиляционных отверстий в цоколе должна составлять не менее 200 см². Для этого сделайте вырез в цокольной панели или вставьте вентиляционную решетку.
Необходимо убедиться в том, что воздухообмен обеспечивается в соответствии с эскизом.



Устанавливайте прибор на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

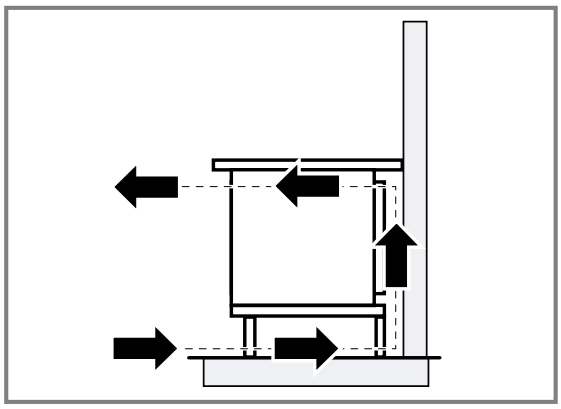
18.7 Установка под столешницей

При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и безопасные расстояния.



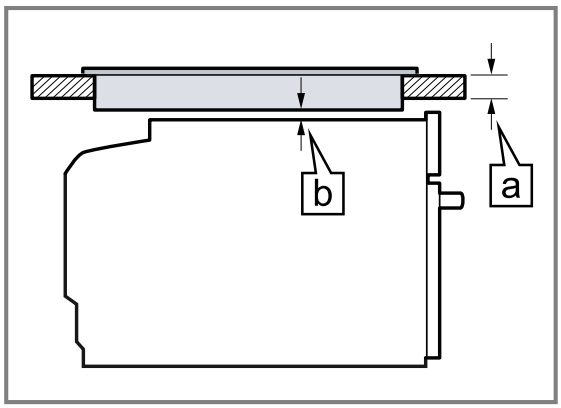
Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.
Закрепите столешницу на мебельных модулях.

Соблюдайте все имеющиеся инструкции по монтажу варочной панели.
Соблюдайте региональные положения и требования по установке варочной панели.
Для обеспечения оптимальной вентиляции прибора площадь вентиляционного отверстия должна составлять не менее 100 см² в цоколе. Например, сделайте вырез в цокольной панели или вставьте вентиляционную решетку.



18.8 Установка под варочной панелью

При установке прибора под варочной панелью необходимо учитывать минимально допустимые размеры (включая размеры основания).



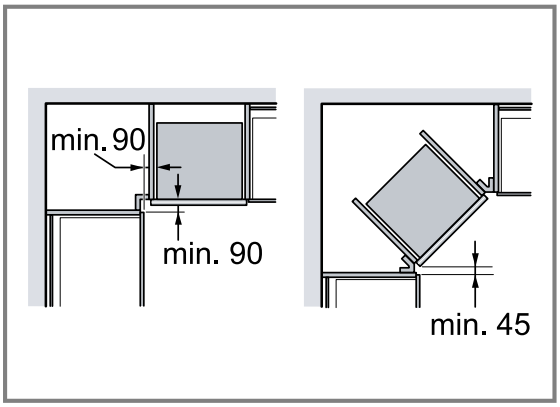
В целях соблюдения необходимого минимального расстояния [b] определяется следующая минимальная толщина столешницы [a].

Тип варочной панели	**[a] врезное встраивание, в мм**	**[a] встраивание заподлицо, в мм**	**[b], в мм**
Индукционная варочная панель	45	46	5
Индукционная варочная панель со сплошной зоной нагрева	55	56	5
Газовая варочная панель	35	46	5 [1]
Электрическая варочная панель	35	38	2

Соблюдайте инструкцию по монтажу варочной панели.

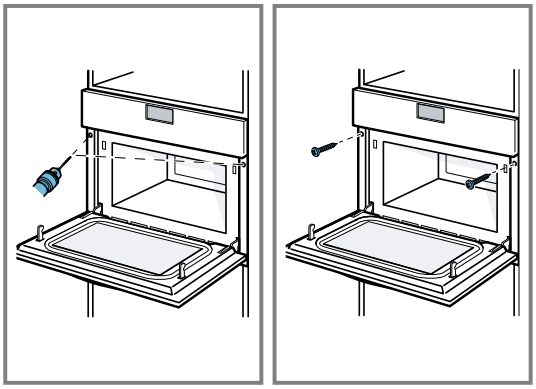
18.9 Встраивание в углу

При монтаже в углу соблюдайте монтажные размеры и безопасные расстояния.



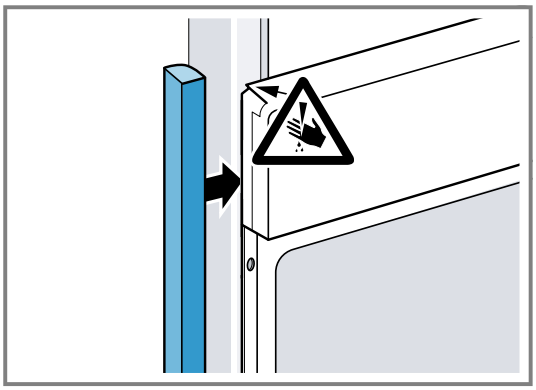
18.10 Монтаж прибора

1. Выровняйте прибор по центру.
2. Прикрепите прибор к мебели.



18.11 Для кухонь без ручек с вертикальными профиль-ручками:

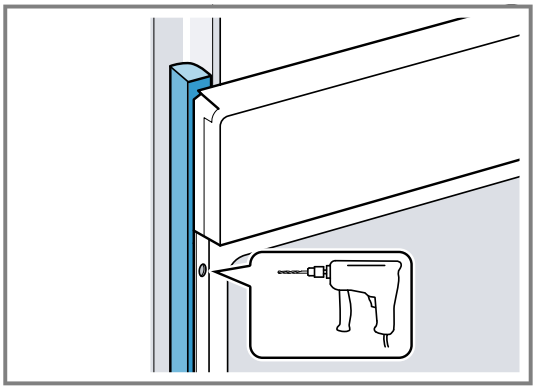
1. Используйте подходящие вставки с двух сторон, чтобы закрыть возможные острые края и обеспечить безопасность при монтаже.



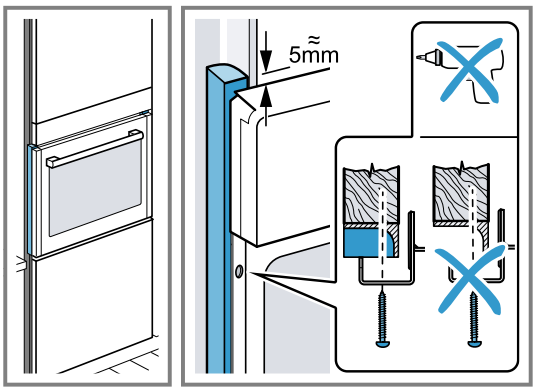
2. Прикрепите вставку к мебели.

[1] Соблюдайте региональные положения и требования по установке варочной панели.

3. Предварительно просверлите отверстия во вставке и в мебели и скрепите их винтом.



4. Закрепите прибор подходящим винтом.



18.12 Демонтаж прибора

1. Выключите прибор.
2. Ослабьте винты крепления.
3. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.

Many thanks for choosing a Bosch home appliance!

Register your new appliance now on MyBosch and benefit directly from:

- **Expert advice and tips to make the most of your appliance**
- **Options for warranty extension**
- **Discounts on spare parts and accessories**
- **Digital information for use and all appliance data to hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliance Service**

Simple to register, free of charge – including on mobile devices:
www.bosch-home.com/welcome

Need some help? You can find it here.

Expert advice on your Bosch home appliances, help with problems or repairs by professionals from Bosch.

Discover all the different ways Bosch can assist you:
www.bosch-home.com/service

The contact details of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001610647 (051203) REG25
hu, pl, ro, ru