BOSCH

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

MyBosch

Microwave

COA565GS0, COA565GB0

[hu] Használati utasítás 3
[pl] Instrukcja obsługi 42
[ro] Instrucțiuni de utilizare 85
[ru] Правила пользования 125

Tartalomjegyzék

Rendeltetésszerű használat 4

Fontos biztonsági előírások 4
Általános 4
Mikrohullámú sütő 5
Gőz 6

A sérülések okai 7
Általános 7
Mikrohullámú sütő 7
Gőz 8

Környezetvédelem 8
Energiatakarékosság 8
Környezetbarát ártalmatlanítás 8

A készülék megismerése 9
Kezelőfelület 9
Funkcióválasztó 9
Érintőmezők és kijelző 9
Forgatóválasztó 10
Üzemmódok 11
Gőz 11
Grill 11
Mikrohullám 11
Sütőtér 12
Tartály kezelőfelülete 12
Víztartály 12
Felfogótartály 12

Tartozékok 13
Mellékelt tartozékok 13
Kiegészítő tartozékok 13
Kiegészítő tartozékok 13
Tartozék behelyezése 13

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók 14
Az első üzembe helyezés 14
Vízkeménységi tartomány beállítása. 14
Sütőtér és tartozékok tisztítása 14

A készülék kezelése 15
A készülék be- és kikapcsolása 15
Üzemmód beállítása 15
Automatikus biztonsági kikapcsolás 15

A mikrohullámú sütő 16
Edény 16
Mikrohullám-fokozatok 16
Mikrohullám üzemmód beállítása 17
Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása 17

Grillezés 18
Grillfunkciók 18
Grillfokozatok 18
Grill üzemmód beállítása 18

Gőz 19
Zajok 19
Sütés gőzzel 19
Gőzzel kombinált üzemmód beállítása 20
Víztartály feltöltése 21
Víztartály utántöltése 21
Minden gőzölős üzemmód után 22

Automata programok 23
Program beállítása 23
Programtáblázat 24

Időfunkciók beállítása 25
Kérdezze le az időbeállításokat 25
A jelzőóra beállítása 25
Időtartam beállítása 25
Pontos idő beállítása 26
Az idő módosítása 26

Gyerekzár 26
Bekapcsolás és kikapcsolás 26

Alapbeállítások 27
Alapbeállítások megváltoztatása 27
Az alapbeállítások listája 27

Tisztítás 28
Megfelelő tisztítószerek 28
Készülék tisztántartása 29

Tisztítási funkció 29
Vízkőmentesítés 29
Öblítés 30
Utótisztítás 30
Felfogótartály ürítése 30

Üzemzavar – mi a teendő? 31

Vevőszolgálat 32
Termékszám és gyártási szám 32

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek 32
Általános útmutatások 32
Felolvasztás 33
Mélyhűtött ételek melegítése 34
Melegítés 35
Sütemények aprósütemények és kenyér 36
Szárnyas, hús és hal 37
Köretek és zöldségek 39
Desszertek 39
Akrilamid az élelmiszerekben 40
Próbaételek 40

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.bosch-home.com** és az Online-Shop-ban: **www.bosch-eshop.com** talál.

Rendeltetésszerű használat

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

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

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

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

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

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

Fontos biztonsági előírások

Általános

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék forró. Ha a készüléket ajtóval rendelkező beépített bútorban helyezi el, zárt bútorajtónál hőtorlasz keletkezik. A készüléket csak nyitott bútorajtóval üzemeltesse.
- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- 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 ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékra. Nehezékként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.

- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

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

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!
- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. A készüléket ne tegye ki nagy hőnek és nedvességnek. A készüléket csak zárt helyiségben használja.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

⚠ Figyelmeztetés – Mágneses veszély!
A kezelőfelület vagy a kezelőelemek állandó mágneseket tartalmaznak. A mágnesek az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését befolyásolhatják. Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm-es távolságot kell tartani a kezelőfelülettől.

Mikrohullámú sütő

⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!
- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes.
  Nem megengedett ételek vagy ruhaneműk szárítása, papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. melegítése.
  Például a túlmelegedett papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. égési sérülésekhez vezethet.
- Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak. Soha ne melegítse az ételt hőszigetelő csomagolásban.
  Soha ne melegítse figyelmetlenül a műanyag-, papír- vagy más gyúlékony csomagolásban levő élelmiszert.
  Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt vagy túl hosszú időtartamot. Tartsa be az ebben a használati útmutatóban feltüntetett utasításokat.
  Soha ne szárítson élelmiszert a mikrohullámú sütőben.
  Alacsony víztartalmú ételeket, pl. kenyeret, soha ne olvasszon ki vagy melegítsen túl nagy mikrohullám-teljesítményen, illetve túl hosszú ideig.
- Az étolaj meggyulladhat. Soha ne melegítsen tiszta étolajat a mikrohullámú sütőben.

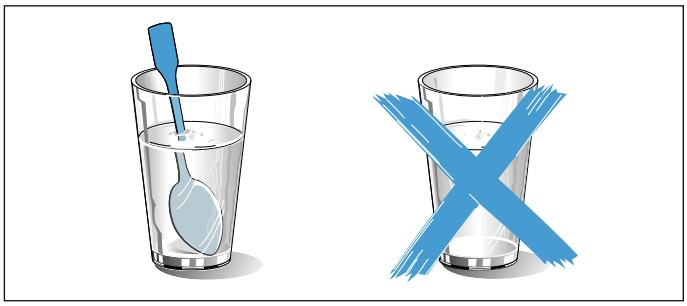
⚠ Figyelmeztetés – Robbanásveszély!
Folyadékok vagy más élelmiszerek a szorosan lezárt edényekben felrobbanhatnak. Soha ne melegítsen folyadékot vagy más élelmiszert szorosan lezárt edényben.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!
- A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek a felmelegítés alatt, de még utána is robbanásszerűen szétpukkadhatnak. Soha ne főzzön tojást héjastól vagy ne melegítsen kemény tojást. Ne főzzön héjas állatokat és rákot. Tükörtojás vagy buggyantott tojás készítésekor előbb szúrja ki a tojássárgáját. A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés előtt szúrja ki a héjat vagy a bőrt.
- A hő nem oszlik el egyenletesen a bébiételben. Soha ne melegítse a bébiételeket zárt edényben. Mindig vegye le a fedelet vagy a cumit. Melegítés után alaposan rázza fel vagy kavarja meg. Ellenőrizze a hőmérsékletet, mielőtt a gyermeknek adná az ételt.
- A forró ételek hőt adnak le. Az edény forró lehet. Az edényt vagy a tartozékokat mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat. Mindig ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra. Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.
- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.

- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes.
  Nem megengedett ételek vagy ruhaneműk szárítása, papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. melegítése.
  Például a túlmelegedett papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. égési sérülésekhez vezethet.

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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



⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A nem alkalmas edény szétrepedhet. Porcelán- és kerámiaedények esetében előfordulhat, hogy a fogantyúkon és a fedeleken apró lyukak találhatók. A lyukak mögött üreg van. Az üregbe bejutott nedvesség szétfeszítheti az edényt. Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.
- Fémből készült edények és tartályok, illetve fémbevonattal rendelkező edények használatakor a csak mikrohullámú üzemmód esetén szikra képződhet. A készülék megsérül. A csak mikrohullámú üzemmód esetén soha ne használjon fémtartályokat.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

- Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, és az élelmiszer-maradványokat azonnal távolítsa el. A sütőteret, az ajtótömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.
  ⟶ "Tisztítás" a(z) 28. Oldalon
- A sérült sütőtérajtó vagy ajtótömítés miatt mikrohullámú energia távozhat. Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtajának tömítése vagy műanyag kerete sérült. Hívja a vevőszolgálatot.
- Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik. Soha ne vegye le a készülék borítását. Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

Gőz

⚠ Figyelmeztetés – Leforrázás veszélye!

- A víztartályban a víz a készülék további üzemeltetése során felforrósodhat. A víztartályt minden, gőzölés funkcióban való használat után ürítse ki.
- A sütőtérben forró gőz keletkezik. Gőzölés funkció használata közben ne nyúljon a sütőtérbe.
- A tartozék kivételekor a forró folyadék túlcsordulhat. A forró tartozékot csak sütőkesztyűvel, óvatosan vegye ki.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

Gyúlékony folyadékok a forró sütőtérben meggyulladhatnak (robbanás). Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a víztartályba. A víztartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízkőoldó oldatot töltsön.

A sérülések okai

Általános

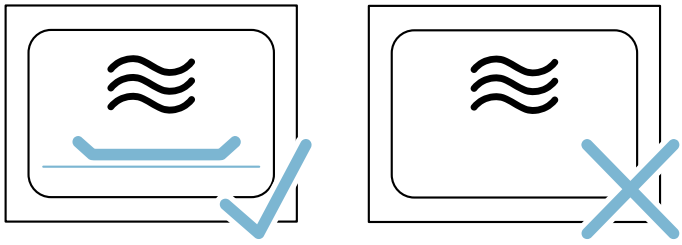
Figyelem!

- **Víz a forró sütőtérben:** Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. Hőmérsékletváltozás kárt okozhat.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csípődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
  Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
  ⟶ "Tisztítás" a(z) 28. Oldalon
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Mikrohullámú sütő

Figyelem!

- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólappal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Szikraképződés: Ügyeljen arra, hogy a fémtárgyak – pl. a pohárban levő kanál – legalább 2 cm-re legyenek a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A szikrák tönkretehetik az ajtó belső üveglapját.
- Mikrohullámú és mikrohullámmal kombinált üzemmód: A rostély nem alkalmas mikrohullámú vagy mikrohullámmal kombinált üzemmódhoz. Szikra képződhet, és a sütőtér károsodhat.
- Alumíniumtálak: Ne használjon alumíniumtálat a készülékben. A készülék károsodhat a létrejövő szikraképződés miatt.
- Mikrohullám üzemmód étel nélkül: A készülék étel nélkül történő üzemeltetése túlterheléshez vezethet. Soha ne indítsa el a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Ez alól csak a rövid ideig tartó edényellenőrzés lehet kivétel. ⟶ "A mikrohullámú sütő" a(z) 16. Oldalon



- **Mikrohullámmal készíthető popcorn:** Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt. Az ajtóüveg túlterhelés hatására megrepedhet. Maximum 600 wattot használjon. A popcornos zacskót helyezze mindig egy üvegtányérra.

Gőz

Figyelem!

- A készülék ápolása: a készülék sütőtere kiváló minőségű nemesacélból készült. A hibás ápolás következtében a sütőtér korrodálódhat. Tartsa be a használati útmutatóban megadott ápolási és tisztítási utasításokat. A szennyeződést azonnal távolítsa el a sütőtérből, mihelyt kihűlt a készülék.
- Sütőformák: az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A szilikon sütőformák nem alkalmasak a gőzzel kombinált üzemmódhoz.
- Rozsdafoltos edény: Ne használjon rozsdafoltos edényt. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.
- Lecsepegő folyadék: Gőzölésnél tolja be az üveg serpenyőt a 3. betolási magasságra, majd helyezze a gőzpárolóedényt az üveg serpenyőre. Az üveg serpenyő felfogja a lecsepegő folyadékot.
- Forró víz a víztartályban: A forró víz károsíthatja a szivattyút. Ne töltsön forró vizet a víztartályba.
- Sérülések a sütőtérben: Ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján. Az elindítás előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.
- Vízkőoldó oldat: A vízkőoldó oldatot ne használja a kezelőfelületen vagy a készülék más felületein. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.
- A víztartály tisztítása: A víztartályt ne tisztítsa mosogatógépben. Ellenkező esetben a víztartály megsérül. A víztartályt egy puha törlőruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.
- Fagyvédelem: Szállítás vagy tárolás előtt a fagy által okozott károk elkerülése érdekében a készüléket teljesen ki kell üríteni.

Környezetvédelem

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

Energiatakarékosság

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

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.
Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

A készülék megismerése

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

Utasítás: Készüléktípustól függően a színekben és a részletekben előfordulhatnak eltérések.

Kezelőfelület

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

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



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

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

3 **Kijelző**
A kijelző megjeleníti az aktív funkciók szimbólumait, valamint az időfunkciókat.

4 **Forgatóválasztó**
A forgatóválasztóval állítsa be a fűtési mód hőmérsékletét, vagy válassza a további funkciók beállítását.
A forgatóválasztó jobbra vagy balra forgatható.

Utasítások

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

Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állíthatja be az üzemmódokat, illetve a további funkciókat.

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

Kapcsolóállás		Használat
o	Nulla állás	A készülék ki van kapcsolva, és energiatakarékos üzemmódba lépett.
	Mikrohullám	Mikrohullámú üzemmód kiválasztása.
	Gőz	A sütőtérben forró gőz képződik.
	Nagy felületi grill	A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
	Kis felületi grill	A grillfűtőtest középső része felforrósodik.
	Vízkőmentesítés	A gőzölő vízkőmentesítésére szolgál, és gondoskodik annak működéséről.
	Öblítés	Vízzel átöblíti a gőzölőegység csöveit. Javasolt az öblítés funkció végrehajtása minden gőzölős üzem után.
	Programok	Itt számos ételhez találhat előre programozott beállításokat.
	Sütőtér-világítás	Bekapcsolja a sütőtér-világítást. A készülék nem fűt.

Érintőmezők és kijelző

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

Érintőpanelek

Az alábbiakban a különféle érintőmezők jelentésének rövid leírása olvasható.

Szimbólum		Jelentés
	Mikrohullám	Válassza ki a mikrohullámú sütő teljesítményfokozatait, ill. kapcsolja be kiegészítésképpen a mikrohullám funkciót egy grill- vagy gőzfunkcióhoz.
	Gőz	Válasszon gőzfokozatot, ill. kapcsoljon be gőzölős funkciót valamelyik fűtési módhoz.
	Programok	Jelenítse meg a programok választékát, a forgatóválasztóval állítsa be a program számát.
	Időfunkciók	Válassza ki az időfunkciókat, és állítsa be a forgatóválasztóval.

	Gyerekzár	Hosszú nyomással bekapcsolhatja/kikapcsolhatja a gyerekzárat
	Hőmérséklet/súly	Válassza ki a hőmérsékletet/súlyt, és állítsa be a forgatóválasztóval.
start ▷ stop	Start/stop	Üzemmód elindítása vagy leállítása **Utasítás:** A hosszú nyomás leállítja a folyamatban lévő üzemmódot, a kiválasztott üzemmód beállításai visszaállnak az alapértékekre.

Kijelző

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

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

A kiemelt érték közvetlenül a forgatóválasztóval módosítható.



Kijelzőelemek

Az alábbiakban a különféle kijelzőelemek jelentésének rövid leírása olvasható.

Szimbólum		Jelentés
	Jelzőóra	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelzőn megjelenik a jelzőórán beállított idő.
	Időtartam	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelzőn megjelenik az időtartam.
	Idő	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelzőn megjelenik a pontos idő.
h:min	Óra/perc	Időtartam órában és percben
min:sec	Perc/óra	Időtartam percben és órában
	Gyerekzár	Ha a szimbólum világít, a gyerekzár be van kapcsolva.
	Felfogótartály	Felfogótartály állapotkijelzője
	Víztartály	Víztartály állapotkijelzője
	Vízkőmentesítés	Ha a szimbólum világít, szükségessé vált a készülék vízkőmentesítése.

Felfogótartály és víztartály állapotkijelzője

Az állapotkijelző csak akkor világít, ha a felfogótartály vagy a víztartály szükséges a kiválasztott üzemmódhoz. Különböző állapotok megjelenítésére alkalmas, és információt nyújt a kezeléshez szükséges lépésekről.

Víztartály állapotkijelzője

Szimbólum		Jelentés
	A szimbólum világít, a nyíl villog	A víztartály a tartály rekeszében helyezkedik el, és feltöltést igényel.
	A szimbólum villog, a nyíl nem látható	A víztartály nem a tartály rekeszében helyezkedik el, és a helyére kell tolni.
	A szimbólum világít, a nyíl nem látható	A víztartály a tartály rekeszében helyezkedik el. Nincs további tennivaló.

Felfogótartály állapotkijelzője

Szimbólum		Jelentés
	A szimbólum világít, a nyíl villog	A felfogótartály a tartály rekeszében helyezkedik el, és kiürítést igényel.
	A szimbólum villog, a nyíl nem látható	A felfogótartály nem a tartály rekeszében helyezkedik el. Tolja be a felfogótartályt a helyére.
	A szimbólum világít, a nyíl nem látható	A felfogótartály a tartály rekeszében helyezkedik el. Nincs további tennivaló.

Hőmérséklet-kijelző

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

Grillezésnél és gőznél a sáv azonnal teljesen pirosan világít.

Mikrohullám funkciónál a sáv nem világít.



Éjszakai üzemmód

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

Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn kiemelve megjelenő beállított értékeket.

A listák, pl. a programok listája az utolsó pont elérése után ismét az elsőre ugrik.
Egyes értékeknél, pl. a súly esetében a forgatóválasztót újra vissza kell forgatni a minimális vagy a maximális érték elérése után.

Üzemmódok

Készüléke különféle üzemmódokkal rendelkezik, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.

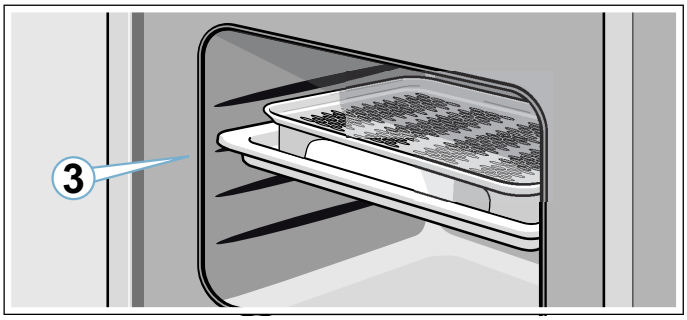
Ennek pontos leírását a megfelelő fejezetekben találja.

Üzemmód	Használat
Mikrohullám → "A mikrohullámú sütő" a(z) 16. Oldalon	Mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani.
Gőz → "Gőz" a(z) 19. Oldalon	Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt gőzfokozatok állnak rendelkezésre.
Nagy felületi grill → "Grill" a(z) 11. Oldalon	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez.
Kis felületi grill → "Grill" a(z) 11. Oldalon	Kis mennyiségű steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezéséhez.
Mikrohullámmal kombinált üzemmód → "Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása" a(z) 17. Oldalon	Ekkor a Mikrohullámot kiegészítésképpen bekapcsolhatja egy gőz- vagy grillfunkcióhoz.
Gőzölős kombinált üzemmód → "Gőzzel kombinált üzemmód beállítása" a(z) 20. Oldalon	Ekkor a mikrohullám- vagy grillfunkcióhoz kiegészítésképpen bekapcsolhat egy gőzfunkciót.
Tisztítás → "Tisztítási funkció" a(z) 29. Oldalon	A tisztításhoz különféle funkciók állnak rendelkezésére: Vízkőmentesítés és Öblítés.
Alapbeállítások → "Alapbeállítások" a(z) 27. Oldalon	Készülékének alapbeállításait saját elképzeléseihez igazíthatja.

Gőz

A gőzölős funkció önállóan vagy bármely más fűtési móddal, illetve mikrohullámmal kombinálva is használható.

A gőzölős funkció optimális használatához távolítsa el a rostélyt. Tolja be az üveg serpenyőt a 3. betolási magasságra, majd helyezze a gőzpárolóedényt az üveg serpenyőbe.



Gőzfokozatok

A gőzölős funkcióhoz különféle erősségek állnak rendelkezésére. A gőzfokozatokat a érintőmezővel választhatja ki. A kiválasztott gőzfokozat megjelenik a kijelzőn.

Fokozat	Intenzitás	Használat	Kijelzés
1	alacsony	Zöldség, hús, hal és gyümölcs kiolvasztásához.	
2	közepes	Desszert, hal és virsli készítéséhez.	
3	erős	Zöldség, hal, köretek készítéséhez, gyümölcsaszaláshoz és blansírozáshoz.	

Grill

Grill üzemmódban az ételeket különösen szépen lehet pirítani.

A grillfunkció önállóan vagy bármely más mikrohullámú vagy gőzfunkcióval kombinálva is használható.

A grillfunkció optimális használatához a 3-as vagy 4-es betolási magasságon használja a rostélyt.

Grillfokozatok

A nagy felületi grill funkcióhoz különféle erősségek állnak rendelkezésére:

- 1. fokozat: csekély
- 2. fokozat: közepes
- 3. fokozat: erős

Mikrohullám

A következőkben egy áttekintést láthat a különféle felhasználási területekről, amelynek segítségével mindig megtalálhatja a megfelelő mikrohullám-teljesítményt.

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

Mikrohullám-fokozat	Maximális időtartam	Használat
90	1 óra 30 perc	Kényes ételek felolvasztásához.
180	1 óra 30 perc	Felolvasztáshoz és továbbpároláshoz.
360	1 óra 30 perc	Hús párolásához és kényes ételek melegítéséhez.
600	1 óra 30 perc	Ételek felmelegítéséhez és főzéséhez.
1000	30 perc	Folyadékok felforralásához.

Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása

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

Az összes mikrohullám-teljesítmény hozzákapcsolható. Kivétel: 1000 watt.

Sütőtér

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

Készülék ajtajának nyitása

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

Sütőtér-világítás

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

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

Hűtőventilátor

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

Üzemelés után a hűtőventilátor még egy ideig tovább működik.

Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.

Utasítások

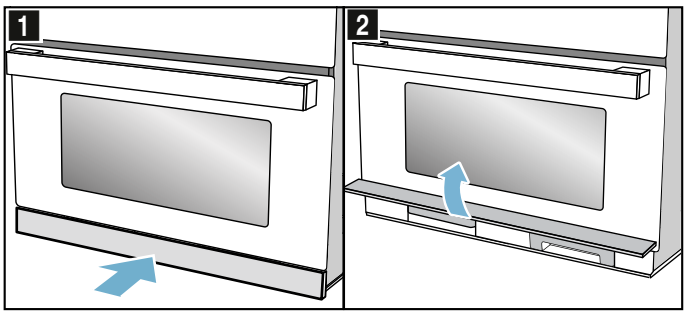
- Mikrohullám üzemmódban a készülék hideg marad. Ennek ellenére a hűtőventilátor bekapcsol. A hűtőventilátor a mikrohullám üzemmód befejezése után is tovább működhet.
- Az ajtóüvegen, a belső falakon és a sütő alján kondenzvíz gyűlhet össze. Ez normális jelenség, a készülék működését nem befolyásolja. Főzés után törölje le a kondenzvizet.

Tartály kezelőfelülete

A tartály kezelőfelülete a készülék ajtaja alatt található, és hozzáférést biztosít a felfogótartályhoz és a víztartályhoz. Mindkettő a tartály kezelőfelülete mögött helyezkedik el. A tartály kezelőfelületének nyitásához és zárásához tegye a következőket:

Nyitáshoz nyomja meg röviden a tartály kezelőfelületének közepét. A tartály kezelőfelülete felemelkedik.

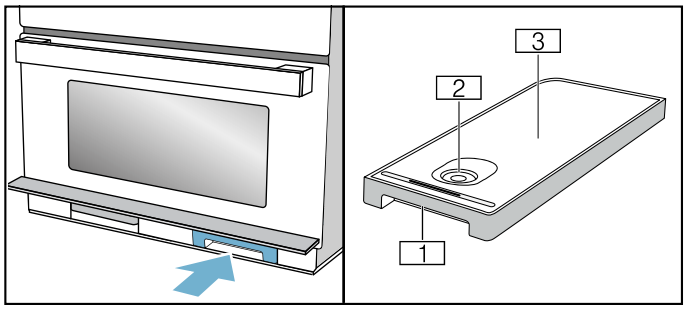
Záráshoz hajtsa lefelé a tartály kezelőfelületét, és nyomja meg röviden a közepét. A tartály kezelőfelülete zárva van.



Víztartály

A készülék víztartállyal van felszerelve. A víztartály a tartály kezelőfelülete mögött jobbra található. Gőzzel működő üzemmódok használatához töltse fel vízzel a víztartályt. ⟶ "Víztartály feltöltése" a(z) 21. Oldalon

Ha a víztartály szimbólum nyila villog, akkor fel kell tölteni a tartályt friss vízzel.

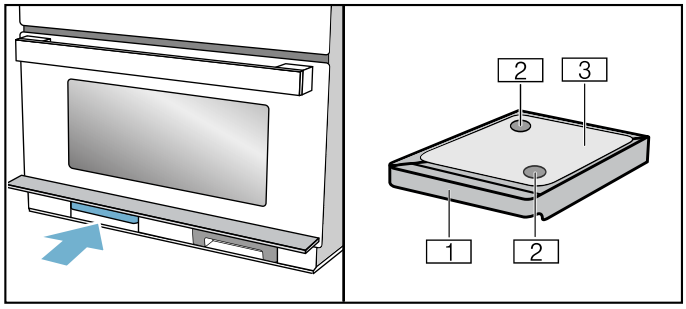


1 A víztartály kivételére és betolására szolgáló fogantyú
2 Betöltőnyílás
3 Tanksapka

Felfogótartály

A készülék felfogótartállyal van felszerelve. A felfogótartály a tartály kezelőfelülete mögött balra található. A tisztítási funkciók végrehajtása előtt és után ürítse ki a felfogótartályt⟶ "Tisztítási funkció" a(z) 29. Oldalon

Ha a felfogótartály szimbólumának nyila villog a kijelzőn, akkor ki kell üríteni a felfogótartályt.



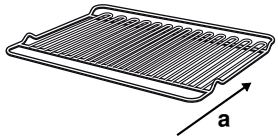
1 A víztartály kivételére és betolására szolgáló fogantyú
2 Felfogónyílások
3 Tanksapka

Tartozékok

Készülékéhez számos kiegészítő tartozik. A következőkben egy áttekintést olvashat a mellékelt tartozékokról és azok helyes használatáról.

Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:



Rostély
Használható edényalátétként sütőformákhoz, vagy grillezéshez és átsütéshez.
A rostélyt grillezéshez a 3. és 4. betolási magasságon használja.
A rostély nem alkalmas csak mikrohullámú vagy csak gőzölős üzemmódra.
Betoláskor vegye figyelembe az „a” betolási irányt.



Üvegserpenyő
Az üveg serpenyőt minden üzemmódban és kombinált üzemmódban használhatja sütés céljára. Ezenkívül kifröcskölés elleni védőeszközként is szolgál, amikor közvetlenül a rostélyon grillezi az ételt.
Hagyja lehűlni az üveg serpenyőt, mielőtt megtisztítja vagy hideg vízbe helyezi, másként az üveg megsérülhet.



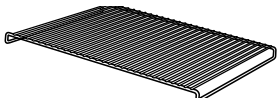
Gőzpárolóedény
A gőzpárolóedényt helyezze az üveg serpenyőbe, ha gőzölős vagy mikrohullámú üzemmóddal kíván sütni. Ehhez a 3. betolási magasságra tolja be az üveg serpenyőt. Az élelmiszereket közvetlenül a gőzpárolóedénybe helyezheti.
A gőzpárolóedény mosogatógépben tisztítható.
Ne használja a gőzpárolóedényt csak mikrohullámú üzemmóddal vagy grill fűtési móddal.

Kizárólag a készülék gyártójának eredeti tartozékait használja. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

Kiegészítő tartozékok

A készülék típusától függően különféle tartozékok lehetnek a csomagban.



Betétrostély
Sütéshez. A betétrostélyt lábaival lefelé állítsa az üveg serpenyőbe. Ez biztosítja a lecsepegő zsír és húslé felfogását. A betétrostély nem alkalmas mikrohullámú vagy gőzölős üzemmódra.

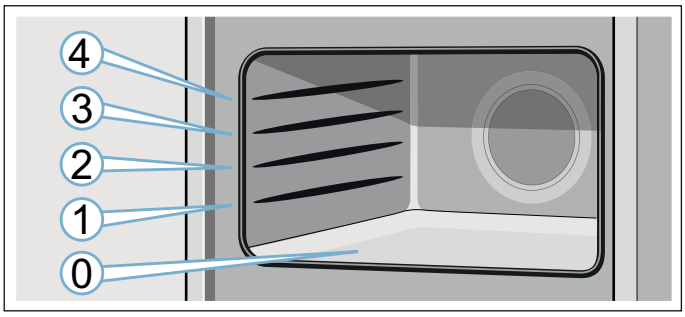
Kiegészítő tartozékok

További tartozékok a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben kaphatók.

Kiegészítő tartozékok
Üveg sütőtál
Párolt ételekhez és felfújtakhoz, melyek sütőben készülnek.

Tartozék behelyezése

A sütőtérben 4 betolási magasság található. A betolási magasságokat lentről felfelé számoztuk.



Helyezze a tartozékot a vezetősínbe, és tolja be teljesen.

Utasítás: A sütőtér alja (0. szint) különösen mikrohullámú üzemmódhoz alkalmas, mivel itt a legjobb a mikrohullám-teljesítmény. Ehhez kizárólag mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

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

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

Az első üzembe helyezés

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

Pontos idő beállítása

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

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

Az idő módosítása

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

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

Utasítások

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

Vízkeménységi tartomány beállítása.

Ahhoz, hogy a készülék megbízhatóan emlékeztessen a küszöbön álló vízkőmentesítésre, helyesen kell beállítania a vízkeménységi tartományt.

Gyárilag a 4-es vízkeménységi tartomány (nagyon kemény) van beállítva.

Figyelem!

Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.

Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (>40mg/l) vagy más folyadékot.

Kizárólag friss, hideg, szénsavmentes ivóvizet vagy lágyított vizet használjon.

Utasítások

- Ha a víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.
- Ha kizárólag lágyított vizet használ, ez esetben beállíthatja a „lágyított” vízkeménységi tartományt.
- Ha ásványvizet használ, állítsa be a „4 nagyon kemény” vízkeménységi tartományt.
- Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

Vízkeménységi tartomány	Beállítás
0	0 lágyított
1 (1,3 mmol/l értékig)	1 lágy
2 (1,3–2,5 mmol/l értékig)	2 közepes
3 (2,5–3,8 mmol/l értékig)	3 kemény
4 (3,8 mmol/l érték felett)	4 nagyon kemény

A vízkeménységi tartomány az Alapbeállítások menüben módosítható.⟶ "Alapbeállítások" a(z) 27. Oldalon

Sütőtér és tartozékok tisztítása

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

A sütőtér tisztítása

Az új szag megszüntetéséhez melegítse fel az üres, zárt sütőteret. Ehhez egy óra időtartam az ideális 3. grillfokozaton. Ügyeljen rá, hogy ne maradjon csomagolóanyag a sütőtérben.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a nagy felületi grillt ▭.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a 3. grillfokozatot.
3. Koppintson a start ▷ stop mezőre.
   A készülék elkezd fűteni.

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

A tartozékok tisztítása

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

A készülék kezelése

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

A készülék be- és kikapcsolása

Mielőtt beállíthatna valamit a készülékén, be kell kapcsolnia azt.

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

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

Készülék bekapcsolása

Forgassa el a funkcióválasztót a készülék bekapcsolásához.

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

Az üzemmódok beállításának módját az egyes fejezetekben ismertetjük.

A készülék kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót nullára.

Az esetlegesen folyamatban levő funkciót a készülék megszakítja.

Az idő megjelenik a kijelzőn.

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

Üzemmód beállítása

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

Általánosan érvényesek az alábbiak:

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

Időtartam beállítása

1. Állítsa be az üzemmódot.
2. Koppintson a ◷ mezőre, amíg a ◷ szimbólum nem jelenik meg kijelölve.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Koppintson a start ▷ stop mezőre.
   A készülék elkezd fűteni. A start ▷ stop LED világít. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.

Üzemmód leállítása

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

Üzemmód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

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

Automatikus biztonsági kikapcsolás

Az automatikus biztonsági lekapcsolás akkor aktiválódik, ha a készüléket beállított időtartam nélkül hosszabb ideig üzemelteti.

9 óra elteltével a készülék automatikusan kikapcsol.

A mikrohullámú sütő

A mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani. A mikrohullám üzemmód önállóan, illetve grillel vagy gőzfunkcióval kombinálva is használható.

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

A mikrohullám optimális használatához az edényt helyezze a sütőtér aljára. Távolítsa el a rostélyt. Tartsa be az edényre vonatkozó utasításokat.

Edény

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

Alkalmas edények

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

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

Nem alkalmas edények

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

Figyelem!

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

Edényellenőrzés

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

Ha Ön bizonytalan, hogy egy edény alkalmas-e a mikrohullámú sütőben való használatra, akkor végezze el az alábbi tesztet.

1. Tegye az üres edényt ½-1 percre maximális teljesítmény mellett a sütőtérbe.
2. Ellenőrizze közben az edény hőmérsékletét.

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

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

Mikrohullám-fokozatok

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

A következő mikrohullám-fokozatok állnak rendelkezésre.

Mikrohullám-fokozat	Maximális időtartam	Használat
90	1 óra 30 perc	Kényes ételek felolvasztásához.
180	1 óra 30 perc	Felolvasztáshoz és továbbpároláshoz.
360	1 óra 30 perc	Hús párolásához és kényes ételek melegítéséhez.
600	1 óra 30 perc	Ételek felmelegítéséhez és főzéséhez.
1000	30 perc	Folyadékok felforralásához.

Vorschlagswerte:
Zu jeder Mikrowellen-Stufe schlägt das Gerät eine Dauer vor. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Die maximale Einstellung ist nur zum Erhitzen von Flüssigkeiten vorgesehen, nicht zum Erwärmen von Speisen. Zum Schutz des Gerätes wird nach einiger Zeit die maximale Leistung der Mikrowelle schrittweise bis zur Stufe von 600W reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

Az időbeállítás intervallumai

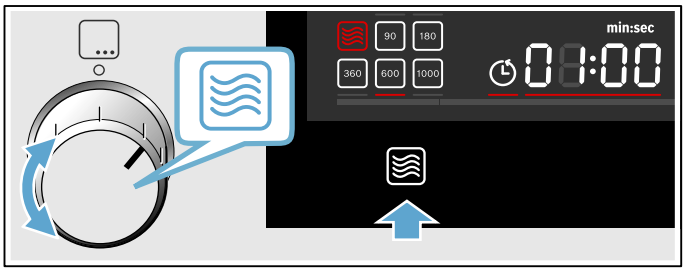
Az időtartam beállításánál használt intervallum az időtartam függvényében változik.

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

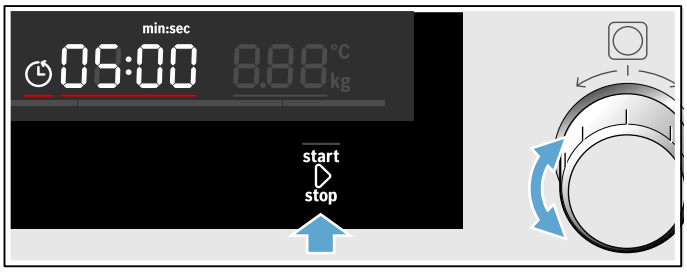
Mikrohullám üzemmód beállítása

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

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



   A kijelzőn megjelenik a mikrohullám-fokozat és egy javasolt időtartam.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
   Utasítás: Először beállíthatja az időtartamot, azután a mikrohullám-fokozatot.
4. Koppintson a start ▷ stop mezőre.





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

A beállított időtartam letelt

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

Időtartam módosítása

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

Mikrohullám-teljesítmény módosítása

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

Utasítások

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

Üzemmód leállítása

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

Üzemmód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

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

Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása

A mikrohullám funkció a grill- és a gőzfunkcióval kombinálva is használható. A készülék fűt, és ezzel egy időben bekapcsolja a mikrohullámot. Az étel így gyorsabban elkészül.

Kombinációs lehetőségek

- Gőz
- Grill

Kivétel:

☰1000 W mikrohullám fokozat

Kombinált üzemmód beállítása

Példa: nagy felületi grill 2. fokozaton, 360 W mikrohullámmal, 17 perc.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a nagy felületi grill funkciót.
   A kijelzőn megjelenik javaslatként a 3-as fokozat.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt fokozatot.
3. Koppintson a mikrohullám-teljesítmény ☰ mezőre, amíg a kijelzőn ki nem választja a kívánt fokozatot.
   Megjelenik egy javasolt időtartam.
4. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
5. Koppintson a start ▷ stop mezőre.
   Az üzemmód elindul, a start ▷ stop LED világít. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.

A beállított időtartam letelt

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

Mikrohullám-teljesítmény módosítása

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

Utasítások

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

Üzemmód leállítása

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

Üzemmód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

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

A sütőtér kiszárítása

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

A sütőtér felmelegítése

Szárítás során a készülék felmelegíti a sütőteret, hogy a benne lévő nedvesség elpárologjon. Végül nyissa ki a készülék ajtaját, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. A nagyobb szennyeződéseket azonnal távolítsa el a sütőtérből, és törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
3. A funkcióválasztóval állítsa be a nagy felületi grillt ⊟
4. Koppintson kétszer a ◷ mezőre.
   A kijelzőn megjelölve látható az időtartam ◷ szimbólum.
5. A forgatóválasztóval állítson be 15 perces időtartamot.
6. A start ▷ stop szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
   A szárítás megkezdődik, majd 15 perc elteltével automatikusan befejeződik.
7. Nyissa ki és 1–2 percig hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a nedvesség elpárologhasson a sütőtérből.

A sütőtér kiszárítása kézzel

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

Grillezés

Grill üzemmódban az ételeket különösen szépen lehet pirítani.

A grillfunkció önállóan vagy bármely más mikrohullámú vagy gőzfunkcióval kombinálva is használható.

A grillfunkció optimális használatához a 3-as vagy 4-es betolási magasságon használja a rostélyt.

Grillfunkciók

Az ételek fajtájától és mennyiségétől függően két grillfunkció közül választhat:

Funkció	Ételfélék
Nagy felületi grill	Nagy húsdarabok vagy pirítós sütéséhez, illetve felfújt csőben sütéséhez használja a nagy felületi grillt.
Kis felületi grill	Kisebb mennyiségek grillezéséhez használja a kis felületi grillt. Ekkor csak a grillfűtőtest középső része forrósodik fel.

Grillfokozatok

A nagy felületi grill funkcióhoz a következő grillfokozatok állnak rendelkezésére:

	Teljesítmény	Ételfélék
Nagy felületi grill	1-es fokozat (gyenge)	szuflék és magas felfújtak
	2-es fokozat (közepes)	lapos felfújtak és hal
	3-as fokozat (erős)	steak, virsli és pirítós
Kis felületi grill	1-es fokozat (gyenge)	Kis mennyiségű szuflékhoz és magas felfújtakhoz.

Grill üzemmód beállítása

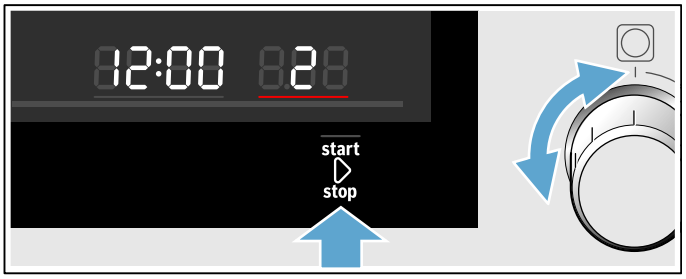
Példa az ábrán: nagy felületi grill ⊟ 2. fokozaton, időtartam 12 perc.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a nagy felületi grill ⊟ üzemmódot.



2. A forgatóválasztóval állítsa be a 2. fokozatot.
   A kijelzőn megjelenik a grillfokozat.

3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Koppintson a start ▷ stop szimbólumra.



A készülék elkezd fűteni. A hőmérséklet-kijelző teljes hosszában világít.

Utasítás: A felfűtés után előforduló csekély hőmérséklet-ingadozások normálisak.

A beállított időtartam letelt

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

Időtartam beállítása

1. Állítsa be az üzemmódot.
2. Koppintson a ◷ mezőre, amíg a ◷ szimbólum nem jelenik meg kijelölve.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Koppintson a start ▷ stop mezőre.
   A készülék elkezd fűteni. A start ▷ stop LED világít. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.

Grillfokozat módosítása

Ha kiválasztotta a grillfunkciót, vagy elindította az üzemmódot, bármikor módosíthatja a grillfokozatot a forgatóválasztóval.

Az időtartam nem változik meg.

Üzemmód leállítása

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

Üzemmód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

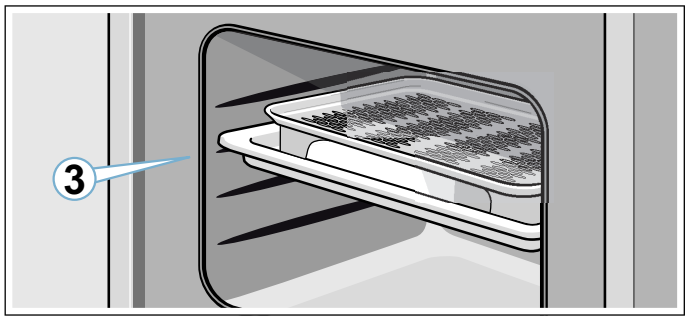
Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

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

Gőz

A gőzölős funkció önállóan, illetve a grill- és a mikrohullám funkcióval kombinálva is használható.

A gőzölős funkció optimális használatához távolítsa el a rostélyt. Tolja be az üveg serpenyőt a 3. betolási magasságra, majd helyezze a gőzpárolóedényt az üveg serpenyőbe.



⚠ Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!
A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.

Zajok

Szivattyú

Üzem közben zümmögő zajt hallhat. A zaj a szivattyú működése következtében keletkezik. Ez normális üzemzaj.

Sütés gőzzel

Gőzfokozatok

A gőzölős funkcióhoz különféle erősségek állnak rendelkezésére. A gőzfokozatokat a érintőmezővel választhatja ki. A kiválasztott gőzfokozat megjelenik a kijelzőn.

Fokozat	Intenzitás	Használat	Kijelzés
1	alacsony	Zöldség, hús, hal és gyümölcs kiolvasztásához.	
2	közepes	Desszert, hal és virsli készítéséhez.	
3	erős	Zöldség, hal, köretek készítéséhez, gyümölcsaszaláshoz és blansírozáshoz.	

Gőz beállítása

Utasítás: Ha a készüléket hosszabb ideig nem használta, először hajtson végre egy öblítést . ⟶ "Tisztítási funkció" a(z) 29. Oldalon

Példa: 2-es gőzfokozat: közepes, 10 perc.

1. A funkcióválasztóval válassza ki a Gőz funkciót.



A készülék üzemkész. A normál beállított érték a maximális gőzfokozat és a 20 perces időtartam. A víztartály szimbólum nyila villog.

2. Vegye ki a víztartályt, töltse meg a „MAX” jelölésig friss vízzel, és tolja be teljesen a helyére.⟶ "Víztartály feltöltése" a(z) 21. Oldalon
3. Koppintson a mezőre, amíg a el nem éri a kívánt teljesítményfokozatot.



A kijelzőn a kiválasztott gőzfokozat látható.

4. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
Utasítás: . Először beállíthatja az időtartamot, azután a gőzfokozatot.



5. Koppintson a start ▷ stop mezőre.



A víztartály szimbólum nyila kialszik, a víztartály szimbólum világít. Az üzemmód elindul. A start ▷ stop LED világít. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. A gőzfokozattól függően a víztartály tartalma eltérő ideig lehet elég. Ha a víztartály az üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad, és a víztartály szimbólum nyila villog. Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig friss vízzel, és a start ▷ stop mező segítségével folytassa az üzemet.

Utasítások

- A gőzfokozat működés közben bármikor módosítható a mező segítségével.
- Gőzzel történő sütés után törölje ki a vízgyűjtő mélyedést és a sütőteret. ⟶ "Minden gőzölős üzemmód után" a(z) 22. Oldalon

Gőzzel kombinált üzemmód beállítása

Egyes fűtési módoknál bekapcsolhatja a gőzfunkciót is.

Hozzáadott gőzzel való főzés esetében a készülék működése alatt különböző időközönként és erősséggel történik a gőz befúvása a sütőtérbe. Ezáltal jobb főzési eredményt érhet el.

A főznivaló
- ropogós kéreggel rendelkezik
- csillogó felülettel rendelkezik
- belül szaftos és puha
- csak minimális mértékben veszít a tömegéből

Használható fűtési módok

- Mikrohullám
- Grill

Kombinált üzemmód beállítása

Példa: nagy felületi grill 2. fokozaton gőzzel 2. fokozaton.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a grill üzemmódot.
A kijelzőn megjelenik javaslatként a 3-as fokozat.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt fokozatot.
3. Koppintson a gőz mezőre, amíg a kijelzőn ki nem választja a kívánt fokozatot.
A kijelzőn megjelenik a víztartály szimbóluma.
4. Töltse fel a víztartályt.
5. Koppintson a start ▷ stop mezőre.
Az üzemmód elindul, a start ▷ stop LED világít. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.

Utasítás: Ha a víztartály az üzemmód közben kiürül, az üzemmód gőz nélkül folytatódik. A kijelzőn nem jelenik meg kijelzés.

A beállított időtartam letelt

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

Gőzfokozat módosítása

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

Utasítás: Többszöri koppintással a fokozat a legnagyobbról a legkisebbre ugrik. A legalacsonyabb fokozat után a gőzfunkció kikapcsol. Ismételt koppintással bekapcsolhatja a gőzfunkciót, a legmagasabb fokozatról indulva.

Üzemmód leállítása

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

Üzemmód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

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

Víztartály feltöltése

A víztartály a kezelőfelület mögött jobbra, a készülék ajtaja alatt található. Mielőtt elindítana egy gőzzel működő üzemmódot, nyissa ki a víztartály kezelőfelületét, és töltsön vizet a víztartályba.

Győződjön meg arról, hogy megfelelően beállította a vízkeménységi tartományt. ⟶ "Alapbeállítások" a(z) 27. Oldalon

⚠ Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!
Kizárólag vizet töltsön a víztartályba. Gyúlékony folyadékokat (pl.alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a víztartályba. A gyúlékony anyagok gőzei lángra kaphatnak a sütőtér forró felületeitől (belobbanás). A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrólángok csaphatnak ki.

Figyelem!
Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.

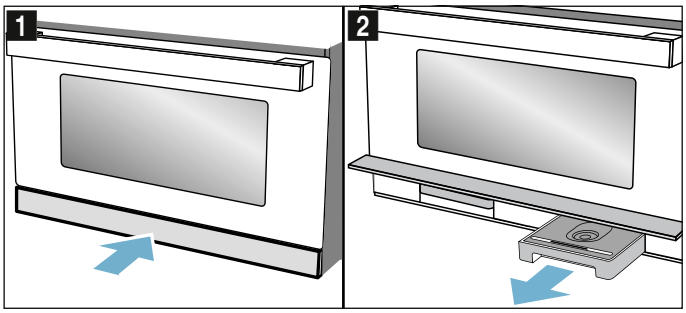
Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (>40mg/l) vagy más folyadékot.

Kizárólag friss, hideg, szénsavmentes ivóvizet vagy lágyított vizet használjon.

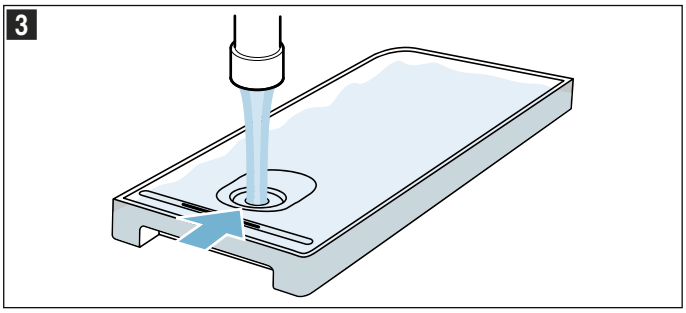
Utasítások

- Ha a víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.
- Ha kizárólag lágyított vizet használ, ez esetben beállíthatja a „lágyított” vízkeménységi tartományt.

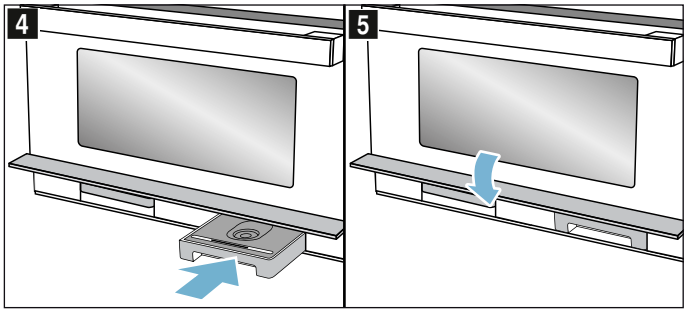
1. Nyomja meg röviden a tartály kezelőfelületének közepét.
   A tartály kezelőfelülete kinyílik. A felfogótartály (balra) és a víztartály (jobbra) hozzáférhető.
2. Vegye ki a víztartályt helyéről.



3. Töltse fel a víztartályt hideg vízzel a „MAX” jelölésig.



4. Helyezze vissza a víztartályt, és tolja be teljesen a helyére.
5. Csukja be a tartály kezelőfelületét.



A gőzölős funkció üzemkész.

Víztartály utántöltése

Ha üzem közben kiürül a víztartály, a készülék az üzemmódtól függően különböző módon reagál:

- Gőzölős üzemmód: az üzem megszakad, üzenet jelenik meg a kijelzőn. A legmagasabb gőzfokozaton egy tartály víz 30-40 percig elegendő, alacsonyabb gőzfokozaton lényegesen hosszabb ideig.
- Gőz mikrohullámmal: az üzem megszakad. Egy tartály víz kb. 50 percre elegendő.
- Grill gőzzel: az üzem grillel folytatódik, nem jelenik meg üzenet a kijelzőn. A legmagasabb gőzfokozaton egy tartály víz kb. 3 órára elegendő, alacsonyabb gőzfokozaton lényegesen hosszabb ideig.

Utasítás: A megadott időtartamok eltérhetnek.

Töltse meg ismét a víztartályt a „MAX” jelölésig.

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Vegye ki és töltse fel a víztartályt.
3. Helyezze be a feltöltött víztartályt, majd zárja a kezelőfelületet.

Minden gőzölős üzemmód után

Folyadék marad a sütőtérben. Törölje ki óvatosan a vízgyűjtő mélyedést és a sütőteret. Javasoljuk, hogy minden gőzzel működő üzemmód után használja az Öblítés tisztítási funkciót. Ezt követően ürítse ki és szárítsa meg a víztartályt és a felfogótartályt.

Utasítás: A vízkőfoltokat egy ecetbe mártott kendővel távolítsa el, ezután öblítse le a felületet tiszta vízzel, és szárítsa meg egy puha kendővel.

Víztartály kiürítése

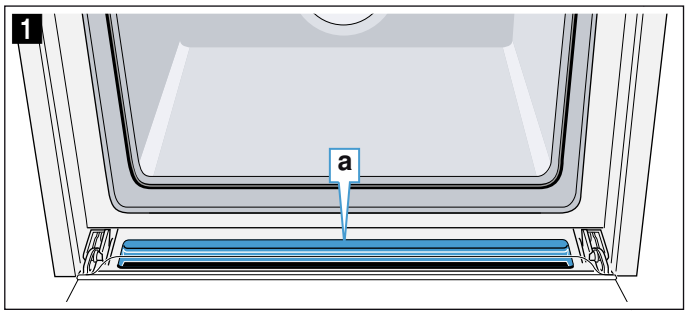
1. Nyomja meg röviden a tartály kezelőfelületének közepét.
   A tartály kezelőfelülete felemelkedik.
2. Vegye ki a víztartályt.
3. Óvatosan vegye le a víztartály fedelét.
4. Ürítse ki a víztartályt, tisztítsa meg mosogatószerrel, majd tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
5. Puha törlőkendővel törölje szárazra az összes alkatrészt.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.
7. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni.
8. Helyezze vissza a víztartály fedelét, és nyomja a helyére.
9. Tolja be teljesen a víztartályt.
10. Csukja be a tartály kezelőfelületét, és nyomja meg röviden a közepét.
    A tartály kezelőfelülete zárva van.

Figyelem!

- A víztartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A víztartály megsérülhet.
- Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben. A víztartály megsérülhet.

Vízgyűjtő mélyedés tisztítása

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Nyissa ki a tartály kezelőfelületét.
3. Vegye ki a felfogótartályt és a víztartályt.
4. A sütőtér alatti vízgyűjtő mélyedést **a** törölje ki egy nedvszívó kendővel (1. ábra).



A sütőtér kiszárítása

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

A sütőtér felmelegítése

Szárítás során a készülék felmelegíti a sütőteret, hogy a benne lévő nedvesség elpárologjon. Végül nyissa ki a készülék ajtaját, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. A nagyobb szennyeződéseket azonnal távolítsa el a sütőtérből, és törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
3. A funkcióválasztóval állítsa be a nagy felületi grillt.
4. Koppintson kétszer a mezőre.
   A kijelzőn megjelölve látható az időtartam szimbólum.
5. A forgatóválasztóval állítson be 15 perces időtartamot.
6. A start stop szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
   A szárítás megkezdődik, majd 15 perc elteltével automatikusan befejeződik.
7. Nyissa ki és 1–2 percig hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a nedvesség elpárologhasson a sütőtérből.

A sütőtér kiszárítása kézzel

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

Automata programok

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

Utasítások

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

Program beállítása

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

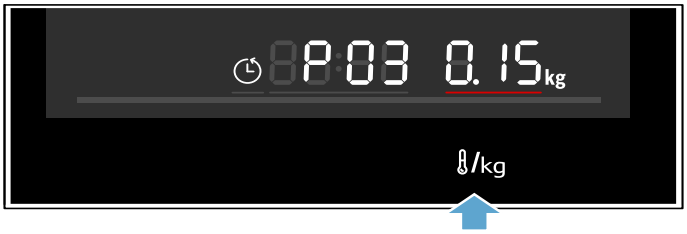
1. Állítsa a funkcióválasztót a automata programra.
   A kijelzőn megjelenik az első programszám és egy javasolt súly.



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



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



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



5. Koppintson a start ▷ stop mezőre.

A program elindul. A kijelzőn láthatóan lefut az időtartam, a hőmérsékletjelző sáv és a LED start ▷ stop világít.



Utasítások

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

A program befejeződött

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

Program módosítása

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

Üzemmód leállítása

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

Üzemmód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

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

Programtáblázat

Program	Étel	Súly kg-ban	Edény / tartozék, betolási magasság	Megjegyzés	Különleges megjegyzések
Felolvasztás					
P 01	Darált hús*	0,10 - 1,20	lapos, nyitott edény Sütőtér alja	Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.	Darált hús marha-, bárány- vagy sertéshúsból. A már felolvadt darált húst megfordítás után tegye külön.
P 02	Halfilé*	0,10 - 1,00	lapos, nyitott edény Sütőtér alja	Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.	Filé csukából, tőkehalból, vörös márnából, tengeri lazacból, fogasból
P 03	Darabolt csontos csirke*	0,15 - 1,20	lapos, nyitott edény Sütőtér alja	Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.	A bőrös oldalával lefelé tegye az edénybe
P 04	Kenyérszeletek*	0,10 - 0,50	lapos, nyitott edény Sütőtér alja	Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.	Búza-, kevert búza- és teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér. Csak szükséges mennyiségű kenyeret olvasszon fel. Gyorsan másnapossá válik. Szükség esetén válassza szét a szeleteket.
Szárnyas, hús, hal					
P 05	Halfilé, friss	0,20 - 0,50	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	
P 06	Halfilé, fagyasztott	0,20 - 0,50	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Egyformán lapos halfiléket használjon. Töltse fel a víztartályt.	
Zöldségek és köretek					
P 07	Brokkoli, friss	0,10 - 1,00	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	
P 08	Borsó, fagyasztott	0,10 - 1,00	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	
P 09	Szeletelt répa, friss	0,10 - 0,75	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	Minél vastagabbak a szeletek, annál keményebb marad.
P 10	Zöld spárga, friss	0,10 - 0,70	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	Ne tegye egymásra az ételeket.
P 11	Rizs**	0,10 - 0,50	magas edény fedővel Sütőtér alja	Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.	Ne használjon főzőtasakos rizst, csak hosszúszemű rizst. 2-3-szoros mennyiségű vizet adjon a rizshez. A program vége után hagyja állni 5-10 percig.
P 12	Sós burgonya	0,20 - 0,50	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	Burgonya, hámozott és kockázott. Minél nagyobbak a darabok, annál keményebb marad.
P 13	Gyümölcskompót**	0,30 - 0,80	lapos edény üvegserpenyőn 3. szint	Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon. Töltse fel a víztartályt.	Adjon a gyümölcsökhöz egy kevés cukrot és fahéjat. Bogyós gyümölcsből készült kompótnál a málnát és az epret csak a keverési jelzésnél adja hozzá.
Kényelem					
P 14	Hűtött egytálétel melegítése	0,20 - 0,50	lapos edény üvegserpenyőn 3. szint	Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon. Töltse fel a víztartályt.	
P 15	Fagyasztott egytálétel melegítése	0,20 - 0,50	lapos edény üvegserpenyőn 3. szint	Csak mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon. Töltse fel a víztartályt.	

* Vegye figyelembe a megfordítási jelzést ** Vegye figyelembe a keverési jelzést

Időfunkciók beállítása

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

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

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

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

Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy egy hangjelzés milyen hosszan hallatsszon.
⟶ "Alapbeállítások" a(z) 27. Oldalon

Kérdezze le az időbeállításokat

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

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

A jelzőóra beállítása

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

1. Koppintson a ◷ mezőre.
   A kijelzőn világít a ⧖ szimbólum és az időszimbólumok.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a jelzési időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt. A jelzőóra elindul. A kijelzőn világít a ⧖ szimbólum és lefut a jelzési idő. A többi időszimbólum kialszik.

A jelzőóran beállított idő letelt

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

A jelzőóran beállított idő módosítása

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

he A jelzőóran beállított idő törlése

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

Időtartam beállítása

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

Példa az ábrán: nagy felületi grill funkció 2. grillfokozaton, időtartam 45 perc.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a nagy felületi grill funkciót.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a 2. grillfokozatot.
3. Koppintson kétszer a ◷ mezőre.
   A kijelzőn megjelenik a következő: - - : - - és az időszimbólumok világítanak.



   Utasítás: A fűtési módtól függően eltérő javasolt érték jelenhet meg.
4. A forgatóválasztóval állítson be 45 perces időtartamot.



5. Koppintson a start ▷ stop mezőre.

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

Az időtartam letelt

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

1. Koppintson a ◷ mezőre.
   A jel kialszik.
2. Forgassa a funkcióválasztót nullára.

A készülék ki van kapcsolva.

Időtartam módosítása

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

Az időtartam törlése

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

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

Pontos idő beállítása

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

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

Az idő módosítása

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

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

Utasítások

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

Gyerekzár

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

Bekapcsolás és kikapcsolás

1. Forgassa a funkcióválasztót nullára.
2. Kb. 4 másodpercig tartsa nyomva a ♨ mezőt.

A kijelzőn megjelenik a ⊶ szimbólum. A gyerekzár be ill. ki van kapcsolva.

Utasítások

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

Alapbeállítások

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

Alapbeállítások megváltoztatása

A készüléknek kikapcsolva kell lennie.

1. Néhány másodpercig tartsa nyomva a ◷ mezőt.
   A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás.
2. A forgatóválasztóval módosítsa az alapbeállítást.
3. Koppintson a ◷ mezőre.
   A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás. A ◷ mezővel végigmehet az összes alapbeállításon, és a forgatóválasztóval módosíthatja azokat.
4. Néhány másodpercig tartsa nyomva a ◷ mezőt.
   A készülék az összes beállítást átveszi.

Ha a készülék készenléti módban van, a beállítások bármikor módosíthatók.

Megszakítás

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

Az alapbeállítások listája

	Alapbeállítás	Lehetőségek	Magyarázat
c01	Hangjelzés időtartama 2 = közepes = 30 másodperc	1 = rövid = 10 másodperc 3 = hosszú = 2 perc	Jelzés időtartam lejárta vagy jelzőórán beállított idő után
c02	Gomb hangjelzése* 1 = be	0 = ki	Érintőmezőkre koppintás hangjelzése
c03	Kijelző fényereje* 2 = normál	1 = csekély 3 = nagy	Kijelző fényerejének beállítása
c04	Időkijelzés 1 = be	0 = ki	Pontos idő megjelenítése a kijelzőn
c05	Sütőtér-világítás 1 = be	0 = ki	Működés közbeni sütőtér-világítás be- és kikapcsolása
c06	Vízkeménység 4 = nagyon kemény	0 = lágyított 1 = lágy 2 = normál 3 = kemény	A vízkeménység befolyásolja a készülék tisztítási ciklusait
c07	Gyári beállítás 0 = ki	1 = be	Készülék gyári beállításainak visszaállítása
c08	Bemutató mód 0 = ki	1 = be	Bemutató mód be- és kikapcsolása **Utasítás:** A bemutató mód csak a készülék csatlakoztatása utáni első 5 percben látható.

A készülék közvetlenül átveszi a módosítást.

Tisztítás

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

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!
A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

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

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

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

Megfelelő tisztítószerek

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

Készülékéhez az ügyfélszolgálatnál egyéb tartozékokat vásárolhat. Ehhez adja meg a mindenkori cikkszámot.

Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.

Mikroszálas kendő

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

Rendelési szám 00466148

Zsíroldó

Intenzív felülettisztításhoz makacs, zsíros szennyeződések esetén.

Rendelési szám 00311781

Vízkőmentesítő szer

Ahhoz, hogy a készüléke működőképes maradjon, rendszeresen vízkőmentesíteni kell. Csak az itt ajánlott vízkőmentesítő szereket használja. Más vízkőmentesítő-szerek károsíthatják a készüléket.

Folyékony vízkőmentesítő szer: rendelési szám: 00311680

Vízkőoldó tabletták: rendelési szám: 00311864

Figyelem!
Felületi károsodások
Ne használjon

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

Terület	Tisztítás
A készülék külseje	
Nemesacél előlap	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószerek kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószert leheletvékonyan vigye fel egy puha kendővel.
Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.
Ajtólapok	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ha vízkőmentesítő kerül a kilincsre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
A készülék belseje	
Ajtó belső oldala és ajtótömítés	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne vegye le az ajtótömítést. Ne súrolja. Tisztítás után ellenőrizze az ajtótömítés elhelyezkedését.
Nemesacél felületek	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja. Tisztítás után ellenőrizze az ajtótömítés elhelyezkedését.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.

Felfogótartály és víztartály	Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa meg egy mosogatóruhával, és tiszta vízzel alaposan öblítse ki a mosogatószer-maradékok eltávolítására. Puha törlőruhával törölje szárazra. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését. Nem tisztítható mosogatógépben.
Tartályrekesz	Minden használat után törölje szárazra.
Gőzkivezető nyílás a sütőtérben	Forró mosogatószeres víz: tisztítószivacsot vagy puha mosogatókefét használjon.

Utasítások

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

Készülék tisztántartása

A makacs szennyeződések képződésének elkerülésére tartsa mindig tisztán a készüléket, és rendszeresen távolítsa el a szennyeződéseket.

Javaslatok

- A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. Így a szennyeződések nem tudnak leégni.
- Mindig azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és tojásfehérje foltjait.
- Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használja az üveg serpenyőt.
- A sütéshez alkalmas edényt, pl. serpenyőt használjon.

Tisztítási funkció

Vízkőmentesítés

Ahhoz, hogy a készüléke működőképes maradjon, rendszeresen vízkőmentesíteni kell.

Figyelem!

- A készülék károsodása: vízkőmentesítéshez csak az általunk ajánlott, folyékony vagy tablettás vízkőmentesítőt használja. A vízkőmentesítés behatási ideje erre a vízkőmentesítő szerre vonatkozik. Más vízkőmentesítő szerek károsíthatják a készüléket. Vízkőoldót a vevőszolgálatnál szerezhet be.
  Folyékony vízkőmentesítő szer: rendelési szám:00311680 Vízkőoldó tabletták: rendelési szám: 00311864
- Vízkőoldó oldat: A vízkőoldó oldatot vagy vízkőmentesítő szert ne használja a kezelőfelületen vagy a készülék más felületein. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.

A vízkőmentesítés két automatikus lépésből áll. Higiénés okokból a vízkőmentesítést teljesen be kell fejezni, hogy a készülék ismét üzemkész legyen. A vízkőmentesítés összesen kb. 32 percet vesz igénybe.

- Hajtsa végre a vízkőmentesítést (kb. 31 perc), majd ürítse ki a felfogótartályt, és töltse fel a víztartályt friss vízzel.
- Öblítés a vízkőmentesítés után (kb. 1 perc), majd ürítse ki a felfogótartályt.

Ha a vízkőmentesítés megszakad (pl. áramkimaradás, a készülék kikapcsolása vagy a vízkőmentesítési folyamat megszakítása miatt), akkor a készülék visszakapcsolása után felszólítást kap az öblítés folytatására. A készülék az öblítés végéig zárolva marad más üzemmódok elől.

Az, hogy milyen gyakran kell vízkőmentesíteni a készüléket, a használt víz keménységétől függ. Mihelyt már csak 5 vagy kevesebb gőzölős üzem lehetséges, a készülék a szimbólummal emlékeztet a vízkőmentesítésre. Így van ideje a vízkőmentesítés előkészítésére.

Ekkor gőzölős üzemmód használata csak a sikeres vízkőmentesítés után lehetséges.

Indítás

1. A funkcióválasztóval válassza ki a vízkőmentesítést.
   A kijelzőn megjelenik a vízkőmentesítés időtartama. Az időtartam nem módosítható.
2. Nyissa ki a tartály takarólemezét.
3. Vegye ki a felfogótartályt a helyéről, és ürítse ki.
4. Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
5. Vegye ki a víztartályt.
6. Vízből és vízkőoldóból keverjen vízkőoldó oldatot.
   Utasítás: Ügyeljen a vízkőoldó keverési arányára.
   Folyékony vízkőmentesítő szer (rendelési szám: 00311680): a keverési arány 1:5, 50 ml vízkőoldót keverjen el 250 ml vízzel.
   Vízkőoldó tabletták (rendelési szám: 00311864): Oldjon fel egy vízkőoldó tablettát (18 g) 5 perc alatt 250 ml vízben.

7. Töltse fel a víztartályt vízkőoldó oldattal, és tolja vissza teljesen.
8. Csukja be a tartály takarólemezét.
9. Koppintson a start ▷ stop mezőre.
   Megkezdődik a készülék vízkőmentesítése. A hátralévő idő a kijelzőn követhető. Ha a vízkőmentesítés lefutott, hangjelzés hallatszik. A készülék működése szünetel.
10. Nyissa ki a tartály takarólemezét.
11. Vegye ki a felfogótartályt helyéről, ürítse ki és tolja vissza.
12. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, töltse fel friss vízzel, és tolja a helyére.
13. Csukja be a tartály takarólemezét.
14. Koppintson a start ▷ stop mezőre.
    A készülék automatikusan kétszer öblít. Ha az öblítés lefutott, hangjelzés hallatszik. Ürítse ki a felfogótartályt.

Öblítés

Készüléke tisztán tartása érdekében vizet pumpálhat a csőrendszeren keresztül. A víz végül a felfogótartályban gyűlik össze.

Indítás

1. A funkcióválasztóval válassza ki az öblítést.
   Megjelenik a program időtartama. Az időtartam nem módosítható.
2. Nyissa ki a tartály takarólemezét.
3. Vegye ki a felfogótartályt helyéről, és ürítse ki.
4. Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
5. Vegye ki a víztartályt és öntse ki az esetleges maradék vizet. Mossa ki alaposan és töltse fel ismét friss vízzel.
6. Tolja be teljesen a víztartályt.
7. Csukja be a tartály takarólemezét.
8. Koppintson a start ▷ stop mezőre.
   A készülék vizet pumpál a csöveken keresztül. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. Ha az időtartam letelt, hangjelzés hallatszik. Ürítse ki a felfogótartályt.

Utótisztítás

Minden vízkőmentesítés és öblítés után hajtsa végre a következő lépéseket:

1. Nyissa ki a tartály kezelőfelületét.
2. Ürítse ki, tisztítsa meg és szárítsa ki a felfogótartályt és a víztartályt.
3. Forgassa a funkcióválasztót nullára.
   A folyamat befejeződött, a készülék ismét üzemkész.

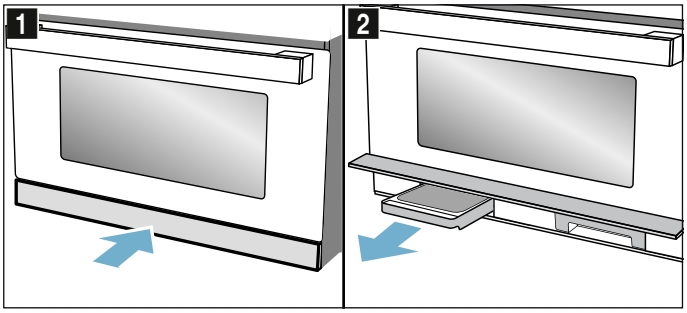
Felfogótartály ürítése

A tisztítófunkciók használatánál a maradék víz a felfogótartályban gyűlik össze. Ürítse ki, majd szárítsa ki a felfogótartályt.

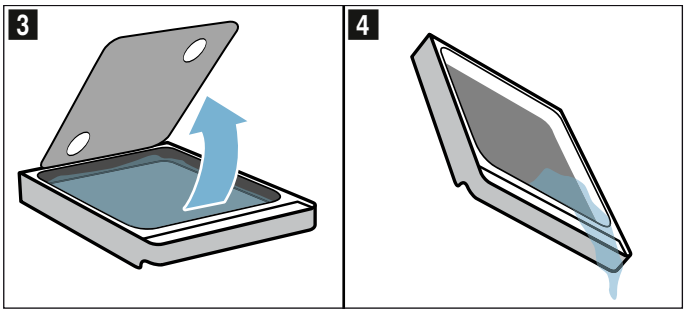
Figyelem!

- A felfogótartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A felfogótartály károsodhat.
- Ne tisztítsa a felfogótartályt mosogatógépben. A felfogótartály károsodhat.

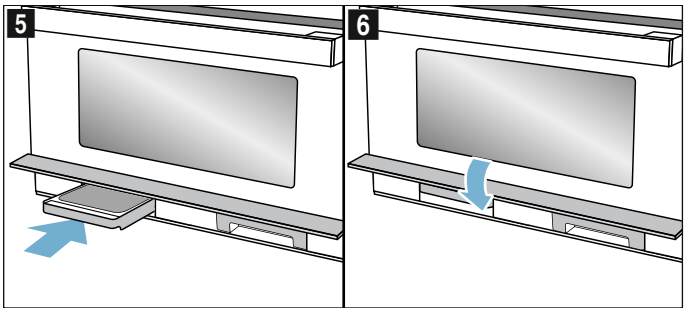
1. Nyomja meg röviden a tartály kezelőfelületének közepét.
   A tartály kezelőfelülete kinyílik. A víztartály és a felfogótartály hozzáférhető.
2. Vegye ki a felfogótartályt helyéről.



3. Nyissa ki a felfogótartály fedelét.
4. Ürítse ki a felfogótartályt.



5. Helyezze vissza a felfogótartályt, és tolja be teljesen a helyére.
6. Csukja be a tartály kezelőfelületét.



A készülék üzemkész.

Üzemzavar – mi a teendő?

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

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!
A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

Néhány hibakijelzésnél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Mit tegyünk meghibásodás esetén?

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Hiba elhárítása / útmutatás
A készülék nem működik	A csatlakozódugó nincs bedugva	Dugja be a csatlakozódugót
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a konyhában világít-e a lámpa
	A biztosíték meghibásodott	Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítéka rendben van-e
	Hibás kezelés	Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be
A bekapcsolt készülék nem működtethető, a kijelzőn megjelenik a ⚿ szimbólum	A gyerekzár be van kapcsolva	Tartsa nyomva a ⚿ mezőt, amíg a ⚿ szimbólum ki nem alszik
A sütőtér-világítás nem működik.	A LED-lámpa hibás	Hívja a vevőszolgálatot
A 12:00 érték villog a kijelzőn, és a ◷ szimbólum világít.	Áramkimaradás	Állítsa be újra a pontos időt
A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható.	Beállítás után nem koppintott a start ▷ stop mezőre.	Koppintson a start ▷ stop mezőre, vagy törölje a beállítást úgy, hogy a funkcióválasztóval kiválaszt egy másik funkciót.
A mikrohullám nem működik.	Az ajtó nincs teljesen becsukva.	Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba
	Nem koppintott a start ▷ stop mezőre.	Koppintson a start ▷ stop mezőre
Az ételek lassabban melegszenek fel, mint korábban	Túl kicsi mikrohullám-teljesítmény lett beállítva.	Válasszon nagyobb mikrohullám-teljesítményt
	A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe.	Kétszeres mennyiség – kétszeres idő
	Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál.	Az ételeket időközben keverje meg vagy fordítsa meg
A mikrohullám üzemmód minden látható ok nélkül megszakad.	A mikrohullámú sütő meghibásodott.	Ha ez a hiba ismételten fellép, hívja a vevőszolgálatot.
A készüléket be lehet állítani, de nem fűt. A kijelzőn villog a kettőspont.	A készülék bemutató módban van.	Kapcsolja ki a bemutató módot az alapbeállításoknál. **Utasítás:** A bemutató mód csak a készülék csatlakoztatása utáni első 5 percben látható.
A víztartály és a felfogótartály szimbóluma folyamatosan villog.	Műszaki probléma.	Ellenőrizze, hogy a víztartály és a felfogótartály teljesen be van-e tolva a helyére. Ha a szimbólumok továbbra is folyamatosan villognak, hívja a vevőszolgálatot. A készüléket a gőzölős funkció kivételével tovább használhatja.
E0532.	A kezelőfelület szennyeződései miatt az érintőfelület folyamatosan aktiválódhat.	Kapcsolja ki a készüléket és tisztítsa meg a kezelőfelületet. Kapcsolja be újra a készüléket. Ha ez a hiba közvetlenül bekapcsolás után újra fellép, hívja a vevőszolgálatot.
E5005.	A gőzölős funkciót többször bekapcsolta üres víztartály esetén.	Az újabb használat előtt ellenőrizze, hogy a tartály fel van-e töltve hideg vízzel, illetve teljesen be van-e tolva a helyére. Ha a hiba továbbra is fellép, hívja a vevőszolgálatot.

Vevőszolgálat

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

Termékszám és gyártási szám

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

E-szám.		**FD-szám (gyártási szám)**	
Ügyfélszolgálat ☏			

Tartsa szem előtt, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok vevőszolgálatainak elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén
H +361 489 5461

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

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

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

Utasítás: Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.
Készüléke nagyon energiahatékony, és üzem közben csak kevés meleget ad le kívül. A készülék belső és külső részei közötti nagy hőmérséklet-különbségek miatt az ajtónál, a kezelőfelületen vagy a szomszédos területen kondenzvíz csapódhat ki. Ez normális, fizikai magyarázattal rendelkező jelenség. Előmelegítéssel vagy az ajtó óvatos kinyitásával csökkentheti a kondenzvíz mennyiségét.
Gőzölésnél vagy hozzáadott gőzt használó megoldás során a cél az, hogy sok vízgőz keletkezzen a sütőtérben. Ha a sütőtér lehűlt a sütés után, törölje ki azt egy nedves kendővel.

Általános útmutatások

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle ételekhez tartozó optimális funkciók. A hőmérséklet/fokozat és az időtartam az élelmiszerek mennyiségétől, minőségétől, hőmérsékletétől és jellemzőitől, továbbá az edénytől függ. Ezért adtunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa eggyel magasabbra.

Mikrohullám üzemmódban a leghosszabb megadott időt állítsa be, de a legrövidebb megadott idő elteltével ellenőrizze az ételt.

Gőz alkalmazása előtt győződjön meg arról, hogy a víztartály fel van töltve.

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

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez. Kiegészítő információk a Tippek részben találhatók a táblázatok után.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

Tartozékok

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő edényt és tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Vegye figyelembe a mikrohullámú és a gőzölős üzemmódhoz alkalmas edényre vonatkozó tanácsokat a megfelelő fejezetekben.⟶ "A mikrohullámú sütő" a(z) 16. Oldalon ⟶ "Gőz" a(z) 19. Oldalon

Mindig használjon edényfogót, amikor a forró tartozékot vagy edényt kiveszi a sütőtérből.

Sütőformák és edények

Az optimális sütési eredményhez üveg sütőformákat ajánlunk.

Ha szilikonformákat kíván használni, akkor ellenőrizze a gyártó adatait a gőzzel és mikrohullámmal való használatra vonatkozóan, és a gyártó adataihoz és receptjeihez igazodjon.

A szilikonformák gyakran kisebbek, mint a normál formák. A mennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

Általánosságban a következő érvényes:

- Grillezés rostélyon, 3. vagy 4. betolási magasság. Tolja be alá az üvegserpenyőt.
- Csak mikrohullámú üzemmód: edény a sütőtér alján, 0. betolási magasság.
- Csak gőzölős üzemmód: üvegserpenyő gőzpárolóedénnyel, 3. betolási magasság.

Felolvasztás

A fagyasztott élelmiszert nyitott edényben tegye a sütőtér aljára.

Kényes darabokat, mint pl. csirke alsócomb és -szárny, vagy a hús zsíros részét takarja le egy kis alufóliával. A fólia ne érjen a készülék oldalfalaihoz. A felolvasztási idő fele után vegye le az alufóliát.

Hús és szárnyas felolvasztásakor folyadék keletkezik. Ezt a folyadékot megfordításkor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel.

Az ételeket közben 1-2-szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg.

Pihentesse a felolvasztott ételt még 10–60 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon. Szárnyasoknál ekkor ki tudja venni a belsőségeket.

A hússal akkor is dolgozhat, ha a közepe kicsit még fagyos.

Utasítások

- Használjon nyitott edényt, és tegye az edényt a sütőtér aljára.
- Vegye figyelembe, hogy egy beállítás több lépésből is állhat.
- Mindig a leghosszabb megadott időt állítsa be, de a legrövidebb megadott idő elteltével ellenőrizze az ételt.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Lépések	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Marha-, sertés-, borjúhús egészben (csonttal és anélkül)	Fedő nélküli edény	0		800 g	1	180	15	Többször megfordítjuk.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Marha-, borjú- vagy sertéshús darabolva vagy szeletekben	Fedő nélküli edény	0		200 g	1	180	5	Megfordításkor a húsdarabokat válassza el egymástól.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	
Darált hús, vegyes	Fedő nélküli edény	0		200 g	1	90	15	Lehetőleg laposan fagyassza le. Időközben többször fordítsa meg, és a már felolvadt húst tegye külön.
				500 g	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 g	1	180	10	
					2	90	15 - 20	
Szárnyas vagy darabolt szárnyas	Fedő nélküli edény	0		600 g	1	180	5	Közben fordítsa meg. A kiolvadó folyadékot távolítsa el.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
Kacsa	Fedő nélküli edény	0		2000 g	1	180	20	Többször fordítsa meg. A kiolvadó folyadékot távolítsa el.
					2	90	30 - 40	

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Lépések	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Liba	Fedő nélküli edény	0		4500 g	1 2	180 90	30 60 - 80	20 percenként fordítsa meg. A kiolvadó folyadékot távolítsa el.
Halfilé, halkotlett vagy -szelet	Fedő nélküli edény	0		400 g	1 2	180 90	5 10 - 15	A kiolvasztott darabokat válassza el egymástól.
Egész hal	Fedő nélküli edény	0		300 g	1 2	180 90	3 10 - 15	Közben fordítsa meg.
				600 g	1 2	180 90	8 15 - 25	
Zöldség, pl. borsó	Fedő nélküli edény	0		300 g	1	180	10 - 15	Közben óvatosan keverje meg.
				600 g	1 2	180 90	10 9 - 15	
Gyümölcs, pl. málna	Fedő nélküli edény	0		300 g	1	180	7 - 10	Közben óvatosan keverje meg, és a felolvadt részeket válassza el egymástól.
				500 g	1 2	180 90	8 5 - 10	
Vaj megolvasztása	Fedő nélküli edény	0		125 g	1	90	6 - 8	A csomagolást teljesen távolítsa el.
				250 g	1 2	180 90	2 3 - 5	
Kenyér, egészben	Fedő nélküli edény	0		500 g	1 2	180 90	3 10 - 15	Közben fordítsa meg.
				1000 g	1 2	180 90	5 15 - 25	
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény	Fedő nélküli edény	0		500 g	1	90	10 - 15	A süteménydarabokat válassza el egymástól. Csak máz, tejszín vagy krém nélküli süteményekhez.
				750 g	1 2	180 90	3 10 - 15	
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény	Fedő nélküli edény	0		500 g	1 2	180 90	5 15 - 25	Csak máz, tejszín vagy zselatin nélküli süteményekhez.
				750 g	1 2	180 90	7 15 - 25	

Mélyhűtött ételek melegítése

Vegye ki a készételt a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.

A lapos ételek gyorsabban megmelegszenek, mint ha púpozva vannak. Ezért az ételt lehetőleg az edény alján terítse el. Az élelmiszereket ne rétegezze egymásra.

Az ételeket elkészítés közben 2-3-szor keverje meg, illetve fordítsa meg.

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

Mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy edényfogót, ha kiveszi az edényt.

Utasítások

- Tegye az edényt a sütőtér aljára.
- Mindig fedje le az ételeket. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.
- Mindig a leghosszabb megadott időt állítsa be, de a legrövidebb megadott idő elteltével ellenőrizze az ételt.

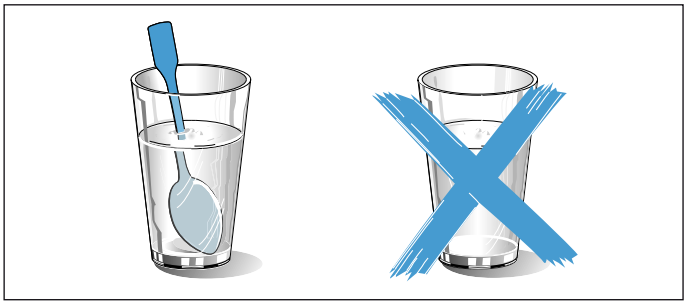
Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Leves, fagyasztott	Fedett edény	0		400 g	600	8- 15	
Egytálétel, fagyasztott	Fedett edény	0		500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	10 - 15	
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevővel), fagyasztott	Fedett edény	0		300-400 g	600	11 - 15	

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt, fagyasztott	Fedett edény	0		500 g	600	12 - 17	Keveréskor a hússzeleteket válassza el egymástól.
				1000 g	600	25 - 30	
Felfújtak, pl. lasagne, cannelloni, fagyasztott	Fedett edény	0		450 g	600	10 - 15	
Köretek, pl. rizs, tészta, fagyasztott	Fedett edény	0		250 g	600	2 - 5	Folyadék hozzáadása
				500 g	600	8 - 10	
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, sárgarépa, fagyasztott	Fedett edény	0		300 g	600	8 - 10	adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját
				600 g	600	14 - 17	
Tejfölös spenót, fagyasztott	Fedett edény	0		500 g	600	11 - 16	Víz hozzáadása nélkül készítse, közben keverje meg

Melegítés

⚠ 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!

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

Utasítások

- Vegye ki a készételt a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
- Az ételeket elkészítés közben többször keverje meg, illetve fordítsa meg. Ellenőrizze a hőmérsékletet.
- Felmelegítés után még 2-5 percig pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt, illetve edényfogót, amikor kiveszi az edényt.
- Fedje le az ételeket, ha a táblázatban ez szerepel. Tegye az edényt a sütőtér aljára. Ha be akarja kapcsolni a gőzölés funkciót is, akkor helyezze az edényt az üvegserpenyőre a 3. betolási magasságra. Töltse fel a víztartályt.

Étel	Edény	Betolási magas-ság	Fűtési mód	Súly / mennyi-ség	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Bébiételek, pl. cumisüveg	Fedő nélküli edény	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Cumi vagy fedő nélkül. Felmelegítés után mindig jól rázza össze. Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.
Italok	Fedő nélküli edény	0		200 ml	1000	-	1-2	Tegyen kanalat az üvegbe, az alkoholtartalmú italokat ne hevítse túl, közben ellenőrizze
				500 ml	1000	-	4-5	
Leves, 2 csésze, egyenként 175 g	Fedő nélküli edény	0		350 g	600	-	3-4	
Leves, 4 csésze, egyenként 175 g	Fedő nélküli edény	0		700 g	600	-	6-8	
Hús vagy húsdarabok mártásban	Fedett edény	0		500 g	600	-	7-10	Válassza el egymástól a hússzeleteket
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevővel)	Fedő nélküli edény	3	+	400 g	360	3	9-14	

Étel	Edény	Betolási magas-ság	Fűtési mód	Súly / mennyi-ség	Mikrohul-lám-fokozat	Gőzfo-kozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Egytálétel	Fedett edény	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Zöldségek	Fedő nélküli edény	3	+	150 g	360	3	3-5	
	Fedő nélküli edény	3	+	300 g	360	3	4-7	

Tippek mikrohullámhoz

Az előkészített ételmennyiséghez nem talál beállítási adatokat.	Növelje vagy csökkentse a főzési időt a következő gyakorlati szabály alapján: dupla mennyiséghez csaknem dupla idő, fele mennyiséghez fele idő
Az étel túl száraz lett.	Állítson be legközelebb rövidebb főzési időt, vagy válasszon kisebb mikrohullám-teljesítményt. Fedje le az ételt, és adjon hozzá több folyadékot.
Az étel az idő leteltekor még nem olvadt fel, nem forró vagy nem puhult meg.	Állítson be hosszabb időtartamot. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.
A főzési idő letelte után az étel a széleken túlmelegedett, a közepe azonban még nincs kész.	Keverje meg közben az ételt, valamint válasszon legközelebb kisebb teljesítményt és hosszabb időtartamot.
Felolvasztás után a szárnyas vagy hús külső része elkezdett főni, a közepe azonban még nem olvadt fel.	Válasszon legközelebb kisebb mikrohullám-teljesítményt. A felolvasztandó élelmiszert nagy mennyiség esetén többször fordítsa meg.

Sütemények aprósütemények és kenyér

A beállítási táblázatokban optimális beállításokat talál számos süteményhez.

Mélyhűtött termékek

Az ételt teljesen vegye ki a csomagolásból. Ne használjon erősen jeges mélyhűtött terméket. Távolítsa el a jeget az ételről.

A mélyhűtött termékek részben egyenlőtlenül vannak elősütve. A nem egyenletes pirulás sütés után is megmarad.

Kenyér- és zsemlefélék

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépések	Grill-foko-zat	Mikrohul-lám-fokozat	Gőzfo-kozat	Időtar-tam, perc	Megjegyzések
Toastkenyér, 12 szelet	Rostély	3		2	3	-	-	3 - 5	
					3	-		2 - 3	
Toastkenyér, 4 szelet	Rostély	3		2	3	-	-	5-6 3-4	A kenyérszeleteket tegye egymás mellé a rostély közepére.
Pirítós készítése, 2-4 szelet	Rostély + üvegser-penyő	3+1		1	3	-	-	8-10	

Szárnyas, hús és hal

A készülék különféle lehetőségekkel rendelkezik szárnyas, hús és hal elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat. Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben főzik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

Sütés edényben

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély a megrepedő üveg miatt!
A forró üvegedényt száraz alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

Csak olyan edényt használjon, amelyik alkalmas az adott felhasználási módra. A legmegfelelőbb az üvegedény. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények nem alkalmasak mikrohullámmal való használatra.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény
Szárnyas, hús és hal sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Tegye a formát a sütőtér aljára. Ha gőz hozzáadásával kíván párolni, használjon nyitott edényt. Ha nincs megfelelő edénye, használja az üvegserpenyőt.

Zárt edény
Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!
Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

Sütés mikrohullámmal kombinálva

Ez jelentősen csökkenti a sütési időt. A hagyományos üzemmódoktól eltérően a sütés időtartama a mikrohullámmal kombinált sütésnél a teljes súlytól függ.

Utasítás: Ha a beállítási táblázatban megadottaktól eltérő mennyiségekkel dolgozik, a következő alapszabályt vegye figyelembe: a kétszeres mennyiség körülbelül kétszeres időtartamnak felel meg. Mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. A fémből készült sütőformák vagy a római tál csak mikrohullám nélküli sütéshez alkalmasak. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat.⟶ "A mikrohullámú sütő" a(z) 16. Oldalon

Párolás hozzáadott gőzzel

Egyes ételek hozzáadott gőzzel ropogósabbak lesznek. A felületük csillogóbb lesz, és kevésbé száradnak ki.

Használjon nyitott edényt. Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A beállítási táblázatban megadottak szerint kapcsolja be a hozzáadott gőzt. Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha elhasználta a vizet, a készülék a beállított fűtési móddal, gőz hozzáadása nélkül süti tovább az ételt.

Gőzölés a gőzpárolóedénnyel

A hozzáadott gőzzel ellentétben a Gőzölés funkcióval a hús párolása kíméletesebben megy végbe, de nem képződik rajta kéreg. Így különösen szaftos marad.

Más ízvariáció létrehozásához a gőzölés előtt elősütheti a hússzeleteket, így a párolási idő lerövidül. Nagyobb szeletekhez hosszabb hosszabb párolási idővel kell számolnia. A húsdarabokat nem kell megfordítani.

Szárnyas, hús vagy hal párolásához helyezze a párolnivalót az üvegserpenyővel együtt a gőzpárolóedénybe, és az egészet tolja be a 3. betolási magasságon. Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha a víztartály az üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad. Erre a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet.

Roston sütés

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.

A grilleznivalót helyezze a rostélyra. Emellett tolja be az üvegserpenyőt a rostély alá. Felfogja a kicsepegő zsírt.

Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

A grillszeleteket grillfogóval forgassa. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a húslé, és túl száraz lesz.

A húst csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól.

Utasítások

- A grillfűtőszálak mindig újra be- és kikapcsolnak, ez a normál működés része. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

Javasolt beállítási értékek

A beállítási értékek töltetlen, sütésre kész szárnyasok, húsok vagy halak betolására vonatkoznak, amelyet hűtőből helyeznek a hideg sütőtérbe.

A táblázatban szárnyas-, hús- és halételekre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha nagyobb súlyú szárnyast, húst vagy halat szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.

Minél nagyobb a szárnyas, hús vagy hal, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

Mindig fordítsa meg a szárnyast, húst és halat, ha ez szerepel a beállítási táblázatban.

Szárnyasok

Kacsamell esetén vagdalja be a bőrt. Ne forgassa a kacsamellet.

Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész, ill. a bőrös rész legyen alul.

Hal

Az egész halat nem kell megfordítania. Ha a hal megsült, a hátuszonya könnyedén elválik a testétől.

Ha roston sült halat szeretne készíteni, előtte kenje meg olajjal a rostélyt, így később könnyebben leveheti róla a halat.

Szárnyasok

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Csirke, egész, 1,3 kg, főzése	Fedett edény	0		-	-	600	-	25-35	Félidőben fordítsa meg.
Kacsamell, 500 g	Rostély + üvegserpenyő	3+2		-	3	180	3	10-12	Tegye az edénybe a bőrös felével felfelé. Ne fordítsa meg.
Libamell, libacomb 700-900 g	Fedő nélküli edény	0		-	2	180	-	30-40	Magas, nyitott edény. Ne fordítsa meg.

Hús

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépések	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Marhasteak, 2-3 cm vastag 2-3 db, egyenként 200 g	Rostély + üvegserpenyő	3+1		1	3	-	-	10-15
				2	3	-	-	5-10
Steak sertéstarjából, 2-3 cm vastag, 2-3 db, egyenként 120 g	Rostély + üvegserpenyő	3+1		1	2	-	-	15-20
				2	2	-	-	10-15
Grillkolbász, 4-6 db, egyenként 150 g	Rostély + üvegserpenyő	3+1		1	3	-	-	10-15
				2	3	-	-	5-10

Hal

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Halfilé, friss, 400 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		-	-	-	3	15-17
Halfilédarabok, fagyasztott, 400 g	Fedett edény	0		-	-	600	-	10-15
Halfilédarabok, fagyasztott, 800 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		-	-	-	3	23-25
Halfilé, átsütve, 500 g	Fedő nélküli edény	0		-	3	600	-	10-15
Halkotlett, 2-3 db, egyenként 150 g	Rostély + üvegserpenyő	3+1		-	3	-	-	8-12
Hal, egészben, pl. pisztráng, 2-3 db, egyenként 300 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		-	-	-	3	18-22

Köretek és zöldségek

Itt megtalálja bizonyos zöldségfélék, rizs és burgonya, valamint mélyhűtött burgonyatermékek gyors és kíméletes elkészítéséhez szükséges adatokat.

Mikrohullám

A zöldséget mindig zárt, mikrohullámhoz alkalmas edényben párolja. Rizs főzéséhez magas edényt használjon fedővel, és a táblázatban szereplő vízmennyiséget adja hozzá.

Gőzölés

Pároláshoz használja a gőzpárolóedényt és az üvegserpenyőt.

Tartsa be a beállítási táblázatokban megadott darabnagyságokat. Kisebb darabok esetén a párolási idő rövidebb, nagyobbaknál hosszabb. A minőség és az érettségi fok szintén befolyásolja a párolási időt. Ezért a megadott beállítási értékek csak iránymutatásként szolgálnak.

Az élelmiszert mindig egyenletesen elosztva helyezze az edénybe. A különböző vastagságú rétegek egyenetlenül főnek. A nyomásérzékeny élelmiszert ne rétegezze túl magasan a gőzpárolóedényben.

Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha a víztartály az üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad. Erre a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépések	Hőmérséklet	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Articsóka, egészben, friss	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	36-40
Leveles spenót, friss, 250 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	5-7
Karfiol, egészben, friss	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	2		1	-	-	3	28-35
Brokkoli, egészben, friss, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	2		1	-	-	3	20-23
Brokkolirózsák, fagyasztott, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	14-16
Zöldség, friss, 250 g*	Fedett edény	0		1	-	600	-	6-10
Zöldség, friss, 500 g*	Fedett edény	0		1	-	600	-	10-15
Vegyes zöldség, fagyasztott, 250 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	12-15
Szeletelt sárgarépa gőzölése	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	18-20
Póréhagymakarika, friss, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	10-12
Zöldbab, friss, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	18-20
Spárga, zöld, 250 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	15-18
Szeletelt cukkini gőzölése	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	12-14
Burgonya, negyedelt, 250 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	28-30
Burgonya, negyedelt, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	30-32
Burgonya, negyedelt, 750 g**	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	32-35
Rizs, 125 g + 300 ml víz	Fedett edény	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Rizs, 250 g + 500 ml víz	Fedett edény	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18

*közben keverje meg

**közben esetleg fel kell tölteni a víztartályt

Desszertek

Készülékével készíthet gyors és finom desszerteket is.

Vegye figyelembe a beállítási táblázatban megjelenő útmutatásokat is.

Tejberizs

Adjon hozzá tejet a megadott arányban. Pl. 1:2,5 aránynál minden 100 g tejberizshez adjon 250 ml tejet.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Flan Caramel	Üvegserpenyő	3		-	3	40-50
Gőzgombóc	Üvegserpenyő	3		-	2	20-25
Tejberizs 1:2, 5	Fedett edény	3		-	3	30-40
Gyümölcs, kompót, 500 g	Fedett edény	3		-	3	9-12
Mikrohullámmal készíthető popcorn, 1 zacskó, 100 g	Fedett edény	0		600	-	3-5
Édességek, pl. puding (porból), 500 ml*	Fedett edény	0		600	-	6-8
*közben keverje meg						

Akrilamid az élelmiszerekben

Melyik ételre vonatkozik?
Az akrilamid elsősorban a magas hőmérsékleten elkészített gabona és burgonyatermékeknél mint pl. a burgonyasziromnál, hasábburgonyánál, pirítósnál, zsemlénél, kenyérnél, finompékárunál (kekszek, mézeskalács, spekulatius – adventi mézes sütemény) keletkezik.

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

Próbaételek

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

IEC 60350-1 ill. IEC 60705 szabvány szerint.

Ételek készítése mikrohullámmal

Mikrohullámmal való sütéshez mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat.⟶ "A mikrohullámú sütő" a(z) 16. Oldalon

Felolvasztás mikrohullámmal

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Lépések	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben
Hús felolvasztása	Fedő nélküli edény	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

Főzés mikrohullámmal

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Lépések	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben
Tojáskrém	Fedő nélküli edény	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Piskóta	Fedő nélküli edény	0		475 g	1	600	8-10
Húsgombóc	Fedő nélküli edény	0		900 g	1	600	20-25

Főzés mikrohullámmal kombinálva

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben
Burgonyafelfújt	Fedő nélküli edény	0	+	1	360	25-32

Gőzölés

A gőzpárolóedényt és az üvegserpenyőt helyezze a 3. betolási magasságra.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Borsó, fagyasztott	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		3	-	Az ellenőrzés befejeződik, amint a leghidegebb pont eléri a 85 °C-t.
Brokkoli, friss, 300 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		3	11-13	
Brokkoli, friss, egy edény	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		3	18-20	

Roston sütés

Emellett tolja be az üvegserpenyőt a rostély alá. Így felfogja a folyadékot, és a sütőtér tisztább marad.

A táblázatban megadott értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Pirítós készítése	Rostély	3		3	4-5	
Marhahús hamburger, 12 darab	Rostély + üvegserpenyő	3+1		3	35-45	Félidőben fordítsa meg

Spis treści

Używanie zgodne z przeznaczeniem 43

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 43
Informacje ogólne 43
Mikrofale 44
Para 46

Przyczyny uszkodzeń 47
Informacje ogólne 47
Mikrofale 47
Para 48

Ochrona środowiska 48
Oszczędzanie energii 48
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego 48

Informacje na temat urządzenia 49
Pulpit obsługi 49
Przełącznik funkcji 49
Pola dotykowe i wyświetlacz 50
Przełącznik obrotowy 51
Tryby pracy 51
Para 51
Grill 52
Mikrofale 52
Komora piekarnika 52
Przesłona zbiornika 53
Zbiornik na wodę 53
Pojemnik zbierający 53

Wyposażenie 54
Dołączone wyposażenie 54
Wyposażenie dodatkowe 54
Wyposażenie dodatkowe 54
Wsuwanie wyposażenia 54

Przed pierwszym użyciem 55
Pierwsze uruchomienie 55
Ustawić zakres twardości wody 55
Czyszczenie komory gotowania i wyposażenia 55

Obsługa urządzenia 56
Włączanie i wyłączanie urządzenia 56
Wprowadzanie ustawień trybu pracy 56
Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa 56

Mikrofale 57
Naczynia 57
Poziomy mocy mikrofal 57
Nastawianie mikrofal 57
Wprowadzanie ustawień trybu kombi z mikrofalami . . . 58

Grillowanie 59
Funkcje grilla 59
Stopnie mocy grilla 59
Wprowadzanie ustawień grilla 59

Para 60
Odgłosy 60
Gotowanie z zastosowaniem pary 60
Ustawianie trybu kombi z zastosowaniem pary 61
Napełnianie zbiornika na wodę 62
Dolewanie wody do zbiornika 63
Po zakończeniu trybu z użyciem pary 63

Programy automatyczne 64
Ustawianie programu 64
Tabela programów 65

Ustawianie funkcji zegara 67
Odczytywanie ustawionych czasów 67
Ustawianie minutnika 67
Ustawianie czasu trwania 67
Ustawianie godziny 68
Zmiana ustawionej godziny 68

Zabezpieczenie przed dziećmi 68
Aktywacja i dezaktywacja 68

Ustawienia podstawowe 69
Zmiana ustawień podstawowych 69
Wykaz ustawień podstawowych 69

Czyszczenie 70
Odpowiednie środki czyszczące 70
Utrzymywanie urządzenia w czystości 71

Funkcja czyszczenia 71
Odkamienianie 71
Płukanie 72
Czyszczenie końcowe 72
Opróżnianie pojemnika zbierającego 72

Co robić w razie usterki? 73

Serwis 74
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) 74

Przetestowane w naszym studiu gotowania . . 74
Wskazówki ogólne 74
Rozmrażanie 75
Podgrzewanie potraw mrożonych 76
Podgrzewanie 77
Ciasta, drobne wypieki i chleb 78
Drób, mięso i ryby 79
Warzywa i dodatki 81
Desery 83
Akrylamid w produktach spożywczych 83
Potrawy testowe 83

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.bosch-home.com** oraz w sklepie internetowym: **www.bosch-eshop.com**

Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

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

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 15 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Informacje ogólne

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Jeśli urządzenie jest zabudowane, wówczas za zamkniętymi drzwiczkami ozdobnymi gromadzi się ciepło. Urządzenia używać wyłącznie, gdy drzwiczki ozdobne są otwarte.
- Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Resztki potraw, 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 nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go. Papier do pieczenia należy zawsze obciążać naczyniem lub formą do pieczenia. Papierem do pieczenia wyłożyć wyłącznie konieczną powierzchnię. Papier do pieczenia nie może wystawać poza wyposażenie.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- 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. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem. Nie wystawiać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgotności. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!

Na pulpicie obsługi lub elementach obsługi umieszczone są magnesy trwałe. Mogą one mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych. Użytkownicy implantów elektronicznych muszą zachować odległość co najmniej 10 cm od pulpitu obsługi.

Mikrofale

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne.
  Nie jest dozwolone: suszenie potraw lub ubrań, podgrzewanie kapci, poduszek z wypełnieniem z ziaren, gąbek, wilgotnych ściereczek i tym podobnych.
  Zbyt gorące kapcie, poduszki z wypełnieniem z ziaren, wilgotne ściereczki i tym podobne mogą spowodować oparzenia
- Produkty spożywcze mogą się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych. Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów.
  W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi.
  W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal.
  Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.
- Olej spożywczy może się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!

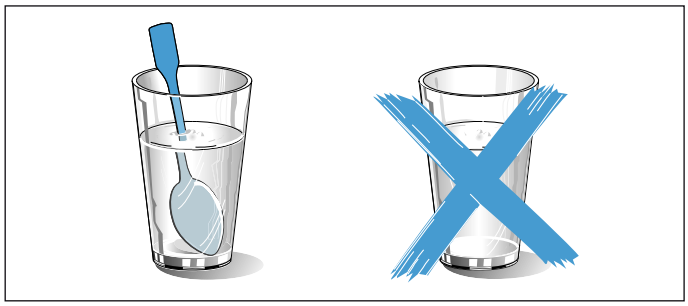
Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą eksplodować. Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórką mogą się rozprysnąć. Nigdy nie gotować jaj w skorupkach ani nie podgrzewać jaj gotowanych na twardo. Nigdy nie gotować skorupiaków. W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko. Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.
- Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprowadza się nierównomiernie. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek. Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.
- Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu. Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne.
  Nie jest dozwolone: suszenie potraw lub ubrań, podgrzewanie kapci, poduszek z wypełnieniem z ziaren, gąbek, wilgotnych ściereczek i tym podobnych.
  Zbyt gorące kapcie, poduszki z wypełnieniem z ziaren, wilgotne ściereczki i tym podobne mogą spowodować oparzenia

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.



⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

- Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia. Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.
- Naczynia i pojemniki wykonane z metalu lub naczynia z metalowymi elementami mogą powodować iskrzenie w przypadku stosowania wyłącznie trybu mikrofal. Urządzenie ulegnie uszkodzeniu. Nigdy nie używać metalowych pojemników w trybie samych mikrofal.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!

- W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofale. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przylga drzwiowa były zawsze czyste. ⟶ "Czyszczenie" na stronie 70
- Przez uszkodzone drzwi komory gotowania lub uszczelkę drzwi mogą wydostawać się mikrofale. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory gotowania, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone. Wezwać serwis.
- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofale. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

Para

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

- Podczas pracy urządzenia woda w zbiorniku może się mocno podgrzać. Po każdym korzystaniu z urządzenia z zastosowaniem pary opróżnić zbiornik na wodę.
- W komorze piekarnika powstaje gorąca para. Podczas korzystania z urządzenia z zastosowaniem pary nie wkładać rąk do komory piekarnika.
- Podczas wyjmowania wyposażenia może się z niego wylewać gorący płyn. Gorące elementy wyposażenia wyjmować ostrożnie, używając rękawic kuchennych.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru i obrażeń!

Łatwopalne płyny mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika (wybuch). Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych). Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania.

Przyczyny uszkodzeń

Informacje ogólne

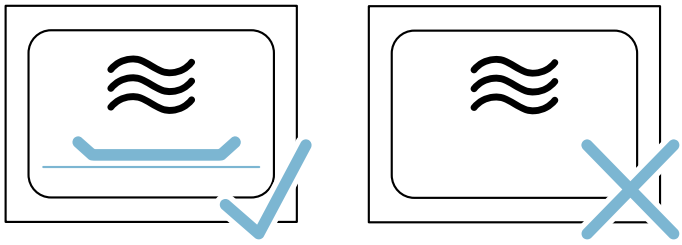
Uwaga!

- **Woda w gorącej komorze gotowania:** Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstaje para wodna. Zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia.
- Wilgoć w komorze piekarnika: wilgoć, która przez dłuższy czas utrzymuje się w komorze piekarnika, może być przyczyną korozji. Po każdym użyciu osuszyć komorę piekarnika. Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia: po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury, komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta. Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie. Nawet jeśli drzwi urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
  Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.
- Mocno zabrudzona uszczelka: jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Utrzymywać uszczelkę w czystości. ⟶ "Czyszczenie" na stronie 70
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

Mikrofale

Uwaga!

- Folia aluminiowa: Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- Powstające iskry: odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.
- Tryb mikrofal oraz tryb kombi z mikrofalami: Ruszt nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofal ani w trybie mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania. Użycie rusztu może spowodować powstawanie iskier, a w konsekwencji uszkodzenie komory piekarnika.
- Tacki aluminiowe: nie używać w urządzeniu tacek aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- Tryb mikrofal bez potraw: eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać mikrofal, jeśli w komorze gotowania nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń.
  ⟶ "Mikrofale" na stronie 57



- **Prażona kukurydza z mikrofali:** Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Na skutek przeciążenia szyba w drzwiach może pęknąć. Używać maksymalnie mocy 600 W. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu.

Para

Uwaga!

- Konserwacja urządzenia: Komora urządzenia wykonania jest ze stali nierdzewnej najwyższej jakości. Niewłaściwa konserwacja może prowadzić do korozji w komorze piekarnika. Przestrzegać zaleceń dotyczących konserwacji i czyszczenia zawartych w instrukcji obsługi. Gdy tylko komora piekarnika ostygnie, należy usunąć zanieczyszczenia.
- Formy do pieczenia: Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Silikonowe formy do pieczenia nie nadają się do stosowania w trybie kombi w połączeniu z parą.
- Naczynia ze śladami rdzy: Nie używać naczyń ze śladami rdzy. Nawet najmniejsze ślady rdzy mogą spowodować korozję w komorze piekarnika.
- Powstające skropliny: W przypadku stosowania funkcji pary wsunąć szklaną blachę do pieczenia na wysokość 3 i ustawić na niej pojemnik do gotowania na parze. Umożliwia to wyłapywanie powstających skroplin.
- Gorąca woda w zbiorniku na wodę: Gorąca woda może uszkodzić pompę. Nie napełniać zbiornika gorącą wodą.
- Uszkodzenia w komorze piekarnika: Nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda. Przed włączeniem trybu wytrzeć wodę z dna piekarnika.
- Roztwór do odkamieniania: Pulpit obsługi oraz inne powierzchnie urządzenia nie mogą mieć styczności z roztworem do odkamieniania. Powierzchnie te mogą ulec uszkodzeniu. Jeśli jednak dojdzie do takiej sytuacji, roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.
- Czyszczenie zbiornika na wodę: Zbiornika na wodę nie czyścić w zmywarce. W przeciwnym razie zbiornik zostanie uszkodzony. Zbiornik na wodę czyścić miękką ściereczką i dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń.
- Ochrona przed mrozem: Aby uniknąć uszkodzeń urządzenia przez mróz w czasie transportu i przechowywania, należy wcześniej całkowicie opróżnić urządzenie.

Ochrona środowiska

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

Oszczędzanie energii

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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

Informacje na temat urządzenia

W tym rozdziale opisany jest wyświetlacz oraz elementy obsługi.Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.

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

Pulpit obsługi

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

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



1 **Przełącznik funkcji**
Przełącznik funkcji służy do ustawiania trybu pracy lub pozostałych funkcji.
Przełącznik funkcji można obracać w prawo lub w lewo, zaczynając od pozycji zero.

2 **Pola dotykowe**
Za polami dotykowymi znajdują się czujniki. Dotknąć odpowiedniego symbolu, aby wybrać żądaną funkcję.

3 **Wyświetlacz**
Na wyświetlaczu widoczne są symbole aktywnych funkcji oraz funkcje zegara.

4 **Przełącznik obrotowy**
Przełącznik obrotowy służy do ustawiania temperatury dla danego rodzaju grzania lub do wyboru ustawień dla pozostałych funkcji.
Przełącznik obrotowy można obracać w lewo oraz w prawo.

Wskazówki

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

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania trybów pracy oraz pozostałych funkcji.

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

Pozycja		Zastosowanie
0	Pozycja zero	Urządzenie jest wyłączone i działa w trybie oszczędzania energii.
	Mikrofale	Wybór trybu mikrofal.
	Para	Gorąca para jest rozprowadzana w komorze piekarnika.
	Grill o dużej powierzchni	Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałką grilla.
	Grill o małej powierzchni	Nagrzewa się środkowa część grzałki grilla.
	Odkamienianie	Służy do odkamieniania parownika i utrzymuje go należytym stanie.
	Płukanie	Umożliwia przepłukanie wodą przewodów modułu generującego parę. Zaleca się korzystać z funkcji płukania każdorazowo po użyciu trybu z zastosowaniem pary.
	Programy	Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia dla wielu potraw.
	Oświetlenie komory piekarnika	Włączanie oświetlenia komory piekarnika. Urządzenie nie grzeje.

Pola dotykowe i wyświetlacz

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

Pola dotykowe

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych pól dotykowych.

Symbol		Znaczenie
	Mikrofale	Wybór poziomu mocy mikrofal lub dodanie funkcji mikrofal do wybranej funkcji grilla lub pary.
	Para	Wybór stopnia wytwarzania pary lub dołączenia funkcji pary do rodzaju grzania.
	Programy	Wywoływanie listy wyboru programów, ustawianie numeru programu za pomocą przełącznika obrotowego.
	Funkcje zegara	Wybór funkcji zegara oraz ich ustawianie za pomocą przełącznika obrotowego.
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Długie dotknięcie: aktywacja/dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi
	Temperatura/ Waga	Wybór temperatury/ wagi i ustawienie wybranych wartości za pomocą przełącznika obrotowego.
start ▷ stop	Start/Stop	Włączenie lub zatrzymanie trybu pracy **Wskazówka:** Długie naciśnięcie powoduje zakończenie pracy urządzenia, ustawienia wybranego trybu pracy zostają zresetowane do wartości standardowych.

Wyświetlacz

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

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

Wyróżnioną wartość można zmienić bezpośrednio za pomocą przełącznika obrotowego.



Elementy wyświetlacza

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych elementów wyświetlacza.

Symbol		Znaczenie
	Minutnik	Jeżeli symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu widoczny jest czas odliczany przez minutnik.
	Czas trwania	Jeżeli symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania.
	Godzina	Jeżeli symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu widoczna jest godzina.
h:min	Godziny/minuty	Czas trwania w godzinach i minutach
min:sec	Minuty/sekundy	Czas trwania w minutach i sekundach
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Jeżeli symbol świeci się, zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane.
	Pojemnik zbierający	Wskaźnik stanu pojemnika zbierającego
	Zbiornik na wodę	Wskaźnik stanu zbiornika na wodę
	Odkamienianie	Jeżeli symbol świeci się, urządzenie wymaga odkamieniania.

Wskaźnik stanu pojemnika zbierającego i zbiornika na wodę

Wskaźnik stanu świeci się wyłącznie, gdy pojemnik zbierający lub zbiornik na wodę są potrzebne do wybranego trybu pracy. Może odzwierciedlać różne stany i informuje o konieczności wykonania określonych czynności.

Wskaźnik stanu zbiornika na wodę

Symbol		Znaczenie
	Symbol świeci się, strzałka miga	Zbiornik na wodę znajduje się w komorze zbiornika i wymaga napełnienia.
	Miga symbol bez strzałki	Zbiornik na wodę znajduje się poza komorą zbiornika i musi zostać wsunięty.
	Świeci się symbol bez strzałki	Zbiornik na wodę znajduje się w komorze zbiornika. Nie trzeba wykonywać żadnej czynności.

Wskaźnik stanu pojemnika zbierającego

Symbol		Znaczenie
	Symbol świeci się, strzałka miga	Pojemnik zbierający znajduje się w komorze zbiornika i wymaga opróżnienia.
	Miga symbol bez strzałki	Pojemnik zbierający znajduje się poza komorą zbiornika. Wsunąć pojemnik zbierający do komory zbiornika.
	Świeci się symbol bez strzałki	Pojemnik zbierający znajduje się w komorze zbiornika. Nie trzeba wykonywać żadnej czynności.

Wskaźnik temperatury

Czerwony pasek w dolnej części wyświetlacza pokazuje, że urządzenie się nagrzewa.

Przy opcji grill lub para pasek od razu całkowicie się podświetla na czerwono.

W przypadku funkcji mikrofal pasek nie zapala się.



Tryb nocny

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

Przełącznik obrotowy

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

W przypadku list wyboru, np. listy programów, po przewinięciu do ostatniego punktu pojawia się ponownie punkt pierwszy.
Jeżeli ustawiona została minimalna lub maksymalna wartość, w przypadku niektórych list wyboru, np. wartości wagowych, należy obracać przełącznik obrotowy w przeciwnym kierunku.

Tryby pracy

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

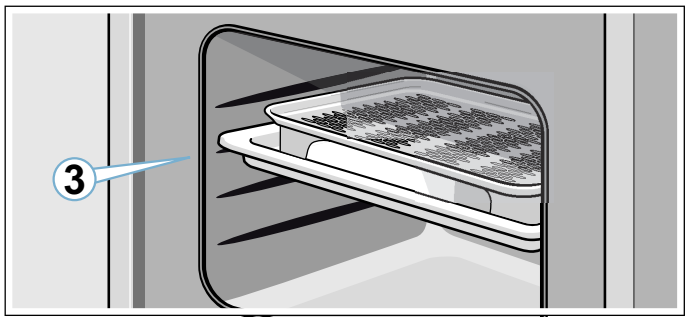
Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w odpowiednich rozdziałach.

Tryb pracy	Zastosowanie
Mikrofale → "Mikrofale" na stronie 57	Mikrofale umożliwiają szybsze przyrządzenie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw.
Para → "Para" na stronie 60	W celu optymalnego przyrządzenia różnego rodzaju potraw można stosować różne, odpowiednio dostosowane stopnie intensywności pary.
Grill o dużej powierzchni → "Grill" na stronie 52	Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kiełbasek i tostów oraz do zapiekania.
Grill o małej powierzchni → "Grill" na stronie 52	Grillowanie małych ilości steków, kiełbasek, tostów i kawałków ryb.
Tryb kombi z mikrofalami → "Wprowadzanie ustawień trybu kombi z mikrofalami" na stronie 58	Możliwość jednoczesnego stosowania funkcji pary lub grilla oraz mikrofal.
Tryb kombi z zastosowaniem funkcji pary → "Ustawianie trybu kombi z zastosowaniem pary" na stronie 61	Możliwość jednoczesnego stosowania funkcji mikrofal lub grilla oraz funkcji pary.
Czyszczenie → "Funkcja czyszczenia" na stronie 71	Czyszczenie dokonywane jest przy użyciu różnych funkcji czyszczenia: odkamieniania i płukania.
Ustawienia podstawowe → "Ustawienia podstawowe" na stronie 69	Ustawienia podstawowe urządzenia można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Para

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

W celu optymalnego wykorzystania funkcji pary usunąć ruszt. Wsunąć szklaną blachę do pieczenia na wysokość 3 i wstawić do niej pojemnik do gotowania na parze.



Stopnie wytwarzania pary

W przypadku funkcji pary dostępne są różne stopnie intensywności. Stopnie wytwarzania pary można wybierać za pomocą pola dotykowego . Wybrany stopień intensywności pary jest widoczny na wyświetlaczu.

Stopień	Intensywność	Zastosowanie	Wskazanie na wyświetlaczu
1	mała	Do rozmrażania warzyw, mięsa, ryb i owoców.	
2	średnia	Do przyrządzania deserów, ryb i kiełbasek.	
3	duża	Do gotowania warzyw, ryb i dodatków, do odsączania soku i blanszowania.	

Grill

Grill umożliwia uzyskanie ładnego zrumienienia potraw.

Można zastosować tylko funkcję grilla lub w połączeniu z funkcją mikrofal lub pary.

W celu optymalnego wykorzystania funkcji grilla wsunąć ruszt na wysokość 3 lub 4.

Stopnie mocy grilla

W przypadku funkcji Grill o dużej powierzchni dostępne są trzy stopnie intensywności:

- Stopień 1: mała
- Stopień 2 = średnia
- Stopień 3 = duża

Mikrofale

W celu ułatwienia dopasowania odpowiedniego poziomu mocy mikrofal, poniżej zamieszczono zestawienie różnych zakresów zastosowania.

Poziomy mocy mikrofal nie zawsze dokładnie odpowiadają liczbie watów, którą wykorzystuje urządzenie.

Poziom mocy mikrofal	maksymalny czas trwania	Zastosowanie
90	1 godzina 30 minut	Do rozmrażania delikatnych potraw.
180	1 godzina 30 minut	Do rozmrażania i dogotowywania.
360	1 godzina 30 minut	Do gotowania mięsa i do podgrzewania delikatnych potraw.
600	1 godzina 30 minut	Do podgrzewania i gotowania potraw.
1000	30 minut	Do podgrzewania płynów.

Wprowadzanie ustawień trybu kombi z mikrofalami

Funkcję mikrofal można łączyć ze wszystkimi rodzajami grzania oraz z funkcją pary. Urządzenie nagrzewa się i jednocześnie włączone zostają mikrofale. Dzięki temu możliwe jest szybsze przyrządzenie potrawy.

Można włączyć wszystkie moce mikrofal.
Wyjątek: 1000 wat.

Komora piekarnika

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

Otwieranie drzwi urządzenia

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

Oświetlenie komory piekarnika

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

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

Wentylator

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

Po zakończeniu pieczenia wentylator włączony jest jeszcze przez pewien czas.

Uwaga!

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

Wskazówki

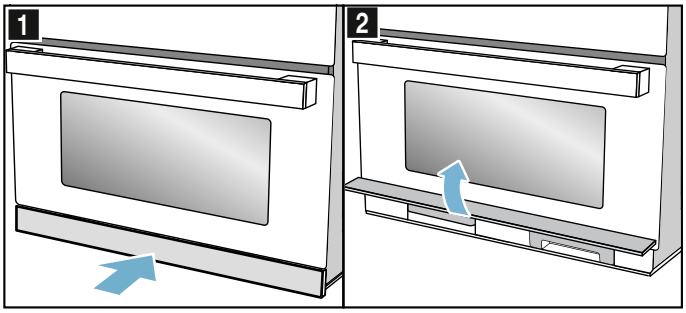
- W trybie mikrofal urządzenie nie nagrzewa się. Pomimo to wentylator włącza się. Przez pewien czas po wyłączeniu trybu mikrofal wentylator może nadal pracować.
- Na szybie drzwi, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne zjawisko, które nie zakłóca działania urządzenia.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

Przesłona zbiornika

Przesłona zbiornika znajduje się poniżej drzwi urządzenia i umożliwia dostęp do pojemnika zbierającego i zbiornika na wodę. Oba elementy znajdują się za przesłoną zbiornika. W celu otwarcia i zamknięcia przesłony zbiornika należy postępować w następujący sposób:

W celu otwarcia nacisnąć krótko środkową część przesłony zbiornika. Przesłona zbiornika odchyli się do góry.

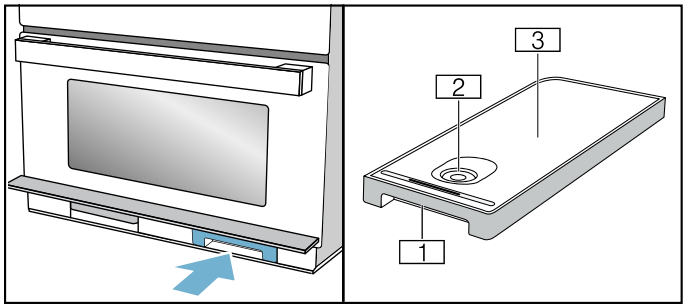
W celu zamknięcia odchylić przesłonę zbiornika do dołu i krótko nacisnąć środkową część przesłony. Przesłona zbiornika jest zablokowana.



Zbiornik na wodę

Urządzenie jest wyposażone w zbiornik na wodę. Zbiornik na wodę znajduje się po prawej stronie za przesłoną zbiornika. W przypadku trybów z użyciem pary napełnić zbiornik wodą. ⟶ "Napełnianie zbiornika na wodę" na stronie 62

Jeżeli na wyświetlaczu miga strzałka symbolu zbiornika na wodę, zbiornik na wodę należy napełnić świeżą wodą.

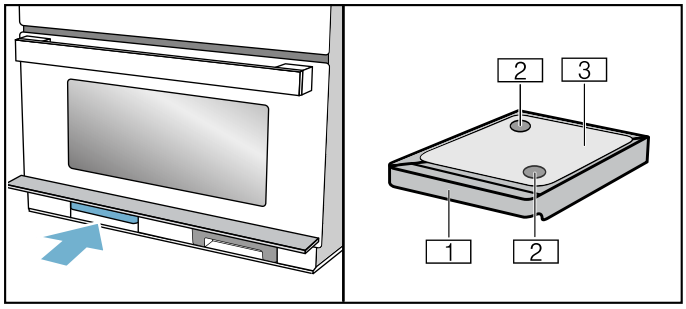


1 Uchwyt do wyjmowania i wsuwania zbiornika na wodę
2 Otwór do napełniania
3 Pokrywa zbiornika

Pojemnik zbierający

Urządzenie jest wyposażone w pojemnik zbierający. Pojemnik zbierający znajduje się po lewej stronie za przesłoną zbiornika. Pojemnik zbierający należy opróżnić zarówno przed uruchomieniem, jak i po zakończeniu funkcji czyszczenia⟶ "Funkcja czyszczenia" na stronie 71

Jeżeli na wyświetlaczu miga strzałka symbolu pojemnika zbierającego, pojemnik zbierający wymaga opróżnienia.



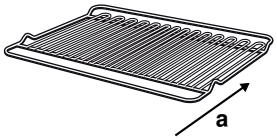
1 Uchwyt do wyjmowania i wsuwania zbiornika na wodę
2 Otwory wychwytujące
3 Pokrywa zbiornika

Wyposażenie

Do urządzenia dołączone są różne elementy wyposażenia. Poniżej zamieszczone jest zestawienie dołączonego wyposażenia wraz z przykładami prawidłowego zastosowania poszczególnych elementów.

Dołączone wyposażenie

Urządzenie wyposażone jest w:



Ruszt
Do ustawiania form do pieczenia, jak również do grillowania i zapiekania.
Do grillowania używać rusztu na wysokościach wsunięcia 3 i 4.
Rusztu nie można używać w trybie mikrofal ani w trybie z zastosowaniem pary.
Przestrzegać kierunku wsuwania a.



Szklana blacha do pieczenia
Szklana blacha do pieczenia może być używana do gotowania we wszystkich trybach pracy oraz w trybie kombi. Poza tym służy jako osłona przed rozpryskiwaniem podczas grillowania produktów bezpośrednio na ruszcie.
Przed czyszczeniem lub włożeniem szklanej blachy do pieczenia do zimnej wody należy ją ostudzić, w przeciwnym razie szkło może ulec uszkodzeniu.



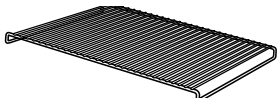
Pojemnik do gotowania na parze
W celu przyrządzenia potrawy za pomocą trybu Para lub Para z mikrofalami pojemnik do gotowania na parze jest wstawiany do szklanej blachy do pieczenia. W tym celu należy wsunąć szklaną blachę do pieczenia na wysokość 3.
Produkty spożywcze można układać bezpośrednio na pojemniku do gotowania na parze.
Pojemnik do gotowania na parze można myć w zmywarce.
Nie używać pojemnika do gotowania na parze w przypadku stosowania samych mikrofal ani w przypadku rodzaju grzania Grill.

Używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia producenta urządzenia. Zostały zaprojektowane specjalnie z myślą o korzystaniu z tego urządzenia.

Wyposażenie można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet.

Wyposażenie dodatkowe

W zależności od modelu do urządzenia może być dołączone wyposażenie dodatkowe.



Ruszt wkładany w blachę
Do smażenia. Ruszt włożyć nóżkami do dołu w szklaną blachę do pieczenia. Umożliwi do zbieranie skapującego tłuszczu i sosu z mięsa. Nie używać rusztu w trybie mikrofal ani w trybie z zastosowaniem pary.

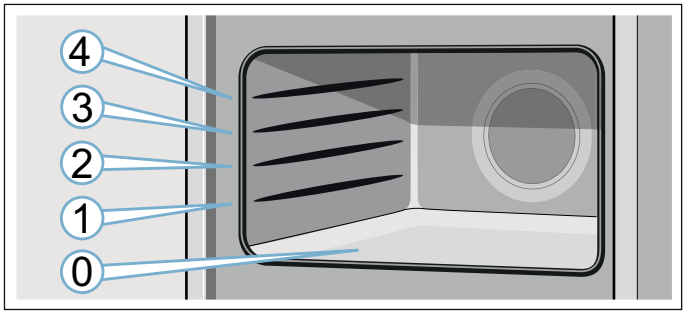
Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepach specjalistycznych:

Akcesoria dodatkowe
Brytfanna szklana
Do przyrządzania w piekarniku potraw duszonych i zapiekanek.

Wsuwanie wyposażenia

Wyposażenie można wsunąć do komory piekarnika na 4 wysokości. Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry.



Umieścić wyposażenie na prowadnicy i całkowicie wsunąć.

Wskazówka: Dno komory piekarnika (wysokość 0) nadaje się do użytkowania zwłaszcza w trybie mikrofal, ponieważ działanie mikrofal jest w tym miejscy najbardziej efektywne. Należy używać wyłącznie żaroodpornych naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.

Przed pierwszym użyciem

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

Urządzenie musi być całkowicie zmontowane i podłączone.

Pierwsze uruchomienie

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

Ustawianie godziny

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

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

Zmiana ustawionej godziny

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

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

Wskazówki

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

Ustawić zakres twardości wody.

Aby urządzenie mogło prawidłowo sygnalizować konieczność przeprowadzenia procesu odkamieniania, należy ustawić właściwy zakres twardości wody.

Twardość wody jest ustawiona fabrycznie na 4 (bardzo twarda).

Uwaga!

Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody.

Nie stosować wody destylowanej, wody o dużej zawartości chloru (>40mg/l) ani innych płynów niż woda.

Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej, niegazowanej wody pitnej lub wody zmiękczonej.

Wskazówki

- Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używanie wody zmiękczonej.
- W przypadku używania wyłącznie wody zmiękczonej można ustawić zakres twardości wody "zmiękczona".
- W przypadku używania wody mineralnej należy ustawić zakres twardości wody na “4 bardzo twarda“.
- Wody mineralnej można używać wyłącznie, gdy nie jest ona gazowana.

Zakres twardości wody	Ustawienie
0	0 zmiękczona
1 (do 1,3 mmol/l)	1 miękka
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 średnia
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 twarda
4 (ponad 3,8 mmol/l)	4 bardzo twarda

Zakres twardości wody można zmienić w ustawieniach podstawowych.⟶ "Ustawienia podstawowe" na stronie 69

Czyszczenie komory gotowania i wyposażenia

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

Czyszczenie komory piekarnika

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pustą, zamkniętą komorę piekarnika. W tym celu najlepiej zastosować stopień mocy grilla 3 przez jedną godzinę. Upewnić się, że w piekarniku nie znajdują się resztki opakowania.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Grill o dużej powierzchni ▭.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić stopień mocy grilla 3.
3. Dotknąć pola start ▷ stop.
   Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

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

Czyszczenie wyposażenia

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

Obsługa urządzenia

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

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień należy włączyć urządzenie.

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

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

Włączanie urządzenia

Obrócić przełącznik funkcji, aby włączyć urządzenie.

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

Sposób nastawiania trybów pracy opisany jest w poszczególnych rozdziałach.

Wyłączanie urządzenia

Przełącznik funkcji nastawić na pozycję zero.

Ewentualnie włączona funkcja zostaje przerwana.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

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

Wprowadzanie ustawień trybu pracy

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

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

Ustawianie czasu trwania

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

Wstrzymanie trybu pracy

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

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

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

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa aktywuje się, jeśli urządzenie pracuje przez dłuższy czas bez ustawionego czasu trwania.

Po upływie 9 godzin urządzenie wyłącza się automatycznie.

Mikrofale

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

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

W celu optymalnego wykorzystania mikrofal, stawiać naczynia na dnie komory piekarnika. Usunąć ruszt. Przestrzegać wskazówek dotyczących odpowiednich naczyń.

Naczynia

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

Odpowiednie naczynia

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

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

Nieodpowiednie naczynia

Naczynia metalowe nie są odpowiednie. Metal nie przepuszcza mikrofal. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

Uwaga!

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

Test naczyń

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

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

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

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

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

Poziomy mocy mikrofal

Poziomy mocy mikrofal nie zawsze dokładnie odpowiadają liczbie watów, którą wykorzystuje urządzenie.

Dostępne są następujące poziomy mocy mikrofal.

Poziom mocy mikrofal	maksymalny czas trwania	Zastosowanie
90	1 godzina 30 minut	Do rozmrażania delikatnych potraw.
180	1 godzina 30 minut	Do rozmrażania i dogotowywania.
360	1 godzina 30 minut	Do gotowania mięsa i do podgrzewania delikatnych potraw.
600	1 godzina 30 minut	Do podgrzewania i gotowania potraw.
1000	30 minut	Do podgrzewania płynów.

Vorschlagswerte:
Zu jeder Mikrowellen-Stufe schlägt das Gerät eine Dauer vor. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Die maximale Einstellung ist nur zum Erhitzen von Flüssigkeiten vorgesehen, nicht zum Erwärmen von Speisen. Zum Schutz des Gerätes wird nach einiger Zeit die maximale Leistung der Mikrowelle schrittweise bis zur Stufe von 600W reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

Interwały w ustawieniach czasu

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

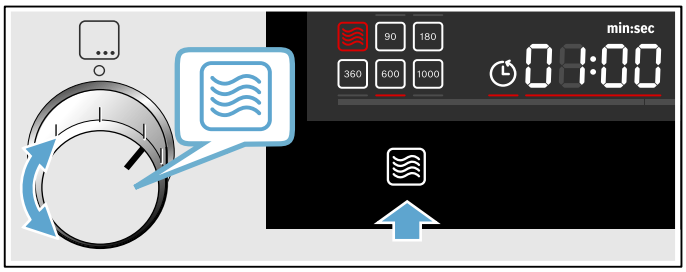
Czas pracy	Interwał
0 - 1 minuta	5 sekund
1-3 minut	10 sekund
3 - 15 minut	30 sekund
15 minut - 1 godzina	1 minuta
1 godzina - 1 godzina 30 minut	5 minut

Nastawianie mikrofal

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

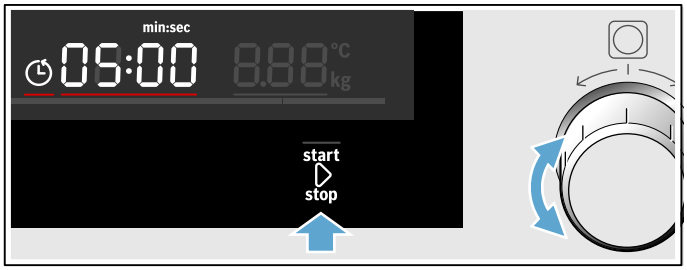
1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać funkcję Mikrofale.
   Urządzenie jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawia się maksymalna moc mikrofal jako proponowana wartość, którą można w każdej chwili zmienić.

2. Za pomocą pola dotykowego poziomu mocy mikrofal wybrać żądany poziom mocy.



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

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





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

Upłynął czas trwania

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

Zmiana czasu trwania

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

Zmiana mocy mikrofal

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

Wskazówki

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

Wstrzymanie trybu pracy

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

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

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

Wprowadzanie ustawień trybu kombi z mikrofalami

Funkcję mikrofal można łączyć z funkcją grilla lub pary. Urządzenie nagrzewa się i jednocześnie włączone zostają mikrofale. Dzięki temu możliwe jest szybsze przyrządzenie potrawy.

Możliwości kombinacji

- Para
- Grill

Wyjątek:

≋Poziom mocy mikrofal 1000W

Wprowadzanie ustawień trybu kombi

Przykład: Grill o dużej powierzchni, stopień 2 oraz mikrofale 360 W, 17 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić funkcję Grill o dużej powierzchni.
Na wyświetlaczu pojawia się stopień 3 jako proponowana wartość.
2. Ustawić żądany stopień mocy za pomocą przełącznika obrotowego.
3. Dotykać pola wyboru mocy mikrofal ≋, aż na wyświetlaczu wybrany zostanie żądany poziom mocy.
Pojawia się proponowany czas trwania.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
5. Dotknąć pola start ▷ stop.
Włącza się tryb pracy, świeci się dioda LED start ▷ stop. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Upłynął czas trwania

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

Zmiana mocy mikrofal

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

Wskazówki

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

Wstrzymanie trybu pracy

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

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

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

Osuszanie komory piekarnika

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

Podgrzewanie komory piekarnika

Podczas suszenia komora piekarnika jest ogrzewana, aby umożliwić odparowanie wilgoci. Następnie otworzyć drzwi urządzenia, aby para wodna mogła wydostać się z komory piekarnika.

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Natychmiast usuwać większe zanieczyszczenia z komory piekarnika oraz wilgoć z dna piekarnika.
3. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Grill o dużej powierzchni ▭.
4. Dwukrotnie dotknąć pola ◷.
   Na wyświetlaczu zaznaczony jest symbol czasu trwania ⏱.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania 15 minut.
6. Włączyć tryb pracy za pomocą pola start ▷ stop.
   Suszenie zostanie włączone i po upływie 15 minut automatycznie zakończone.
7. Otworzyć drzwi urządzenia i pozostawić otwarte na 1 do 2 minut, aby odparowała wilgoć z komory piekarnika.

Ręczne osuszanie komory piekarnika

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Usunąć 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.

Grillowanie

Grill umożliwia uzyskanie ładnego zrumienienia potraw.

Można zastosować tylko funkcję grilla lub w połączeniu z funkcją mikrofal lub pary.

W celu optymalnego wykorzystania funkcji grilla wsunąć ruszt na wysokość 3 lub 4.

Funkcje grilla

W zależności od rodzaju oraz ilości potraw można dokonać wyboru jednej z dwóch funkcji grilla:

Funkcja	Potrawa
Grill o dużej powierzchni	Grill o dużej powierzchni umożliwia grillowanie dużych kawałków mięsa oraz tostów lub przyrządzanie zapiekanek.
Grill o małej powierzchni	Grill o małej powierzchni umożliwia grillowanie małych ilości produktów. W ty przypadku nagrzewa się tylko środkowa część grzałki grilla.

Stopnie mocy grilla

Funkcja Grill o dużej powierzchni oferuje następujące stopnie mocy grilla:

	Moc	Potrawa
Grill o dużej powierzchni	Stopień 1 (słaby)	Do sufletów i wysokich zapiekanek
	Stopień 2 (średni)	Do płaskich zapiekanek i ryb
	Stopień 3 (mocny)	Do steków, kiełbasek i tostów
Grill o małej powierzchni	Stopień 1 (słaby)	Do małych ilości sufletów i wysokich zapiekanek.

Wprowadzanie ustawień grilla

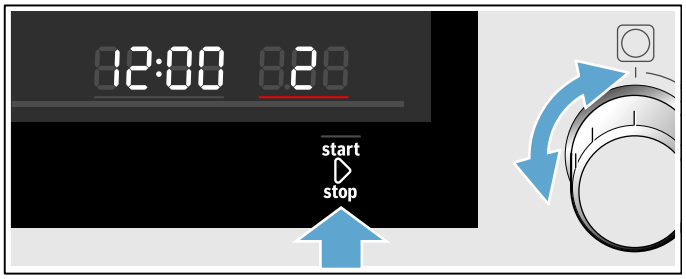
Przykład na rysunku: Grill o dużej powierzchni ▭, stopień 2 czas trwania 12 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić tryb pracy Grill o dużej powierzchni ▭.



2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić stopień 2.
   Na wyświetlaczu pojawia się stopień mocy grilla.

3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
4. Dotknąć start ▷ stop.



Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Świeci się całkowicie wypełniony wskaźnik temperatury.

Wskazówka: Niewielkie wahania temperatury po zakończeniu nagrzewania są normalnym zjawiskiem.

Upłynął czas trwania

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

Ustawianie czasu trwania

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

Zmiana stopnia mocy grilla

Jeżeli wybrano funkcję grilla lub włączono tryb pracy, za pomocą przełącznika obrotowego można w każdej chwili zmienić stopień mocy grilla.

Czas trwania pozostaje bez zmian.

Wstrzymanie trybu pracy

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

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

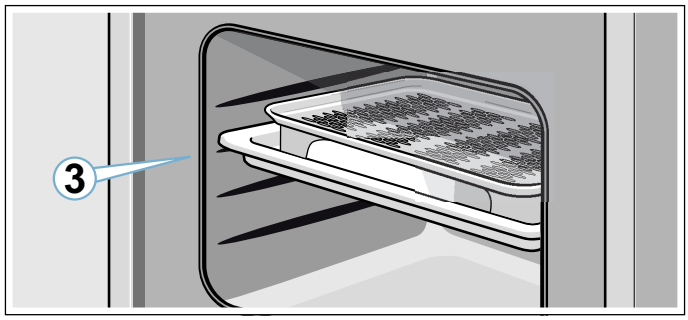
Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

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

Para

Można włączyć tylko funkcję pary lub w połączeniu z funkcją grilla lub mikrofal.

W celu optymalnego wykorzystania funkcji pary usunąć ruszt. Wsunąć szklaną blachę do pieczenia na wysokość 3 i wstawić do niej pojemnik do gotowania na parze.



⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Odgłosy

Pompa

W trakcie pracy urządzenia słychać odgłosy warkotania. Odgłosy te są spowodowane działaniem pompy. Są to normalne odgłosy pracy.

Gotowanie z zastosowaniem pary

Stopnie wytwarzania pary

W przypadku funkcji pary dostępne są różne stopnie intensywności. Stopnie wytwarzania pary można wybierać za pomocą pola dotykowego ♨. Wybrany stopień intensywności pary jest widoczny na wyświetlaczu.

Stopień	Intensywność	Zastosowanie	Wskazanie na wyświetlaczu
1	mała	Do rozmrażania warzyw, mięsa, ryb i owoców.	
2	średnia	Do przyrządzania deserów, ryb i kiełbasek.	
3	duża	Do gotowania warzyw, ryb i dodatków, do odsączania soku i blanszowania.	

Ustawianie funkcji pary

Wskazówka: Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy najpierw przeprowadzić cykl płukania. ⟶ "Funkcja czyszczenia" na stronie 71

Przykład: Stopień intensywności pary 2: średni, czas trwania 10 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać funkcję Para.



Urządzenie jest gotowe do pracy. Ustawieniem standardowym jest maksymalna intensywność pary oraz czas trwania 20 minut. Miga strzałka symbolu zbiornika na wodę.

2. Wyjąć zbiornik na wodę, napełnić go świeżą wodą do wysokości oznaczenia MAX. i całkowicie wsunąć do komory zbiornika.⟶ "Napełnianie zbiornika na wodę" na stronie 62
3. Dotykać pola, aż osiągnięty zostanie żądany stopień mocy.



Wybrany stopień intensywności pary będzie widoczny na wyświetlaczu.

4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
   Wskazówka: Można również najpierw ustawić czas trwania, a następnie stopień intensywności pary.



5. Dotknąć pola start ▷ stop.



Strzałka symbolu zbiornika na wodę gaśnie, natomiast sam symbol świeci się. Włącza się tryb pracy. Świeci się dioda LED start ▷ stop. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu. Częstotliwość napełniania zbiornika na wodę zależy od wybranego stopnia intensywności pary. Jeżeli w trakcie pracy zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana, a strzałka symbolu zbiornika na wodę zacznie migać. Napełnić zbiornik świeżą wodą do wysokości oznaczenia MAX i kontynuować pracę, dotykając pola start ▷ stop.

Wskazówki

- Stopień intensywności pary podczas pracy urządzenia można w każdej chwili zmienić za pomocą pola.
- Po zakończeniu gotowania z zastosowaniem pary wytrzeć rynienkę oraz komorę piekarnika. ⟶ "Po zakończeniu trybu z użyciem pary" na stronie 63

Ustawianie trybu kombi z zastosowaniem pary

W przypadku niektórych rodzajów grzania można dodatkowo włączyć funkcję pary.

W przypadku gotowania z zastosowaniem pary, para jest dostarczana do komory piekarnika w różnych odstępach czasu i z różną intensywnością. Zapewnia to uzyskanie lepszego rezultatu gotowania.

Potrawy

- są kruche u chrupiące
- mają błyszczącą skórkę
- są wewnątrz soczyste i delikatne
- minimalnie tracą na objętości

Odpowiednie rodzaje grzania

- Mikrofale
- Grill

Wprowadzanie ustawień trybu kombi

Przykład: Grill o dużej powierzchni, stopień 2 z zastosowaniem pary, stopień 2.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić tryb pracy Grill.
   Na wyświetlaczu pojawia się stopień 3 jako proponowana wartość.
2. Ustawić żądany stopień mocy za pomocą przełącznika obrotowego.
3. Dotykać pola Para, aż na wyświetlaczu wybrany zostanie żądany stopień.
   Na wyświetlaczu pojawia się symbol pojemnika na wodę.

4. Napełnić zbiornik na wodę.
5. Dotknąć pola start ▷ stop.
   Włącza się tryb pracy, świeci się dioda LED start ▷ stop. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Wskazówka: Jeżeli w trakcie pracy zbiornik na wodę zostanie opróżniony, to urządzenie będzie kontynuowało pracę bez zastosowania pary. Brak wskaźnika na wyświetlaczu.

Upłynął czas trwania

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

Zmiana stopnia wytwarzania pary

Dotykać pola, aż na wyświetlaczu wybrany zostanie żądany stopień.

Wskazówka: Kilkakrotne dotknięcie przełącza stopnie od najwyższego do najniższego. Po przejściu najniższego stopnia funkcja pary zostanie dezaktywowana. Ponowne dotknięcie aktywuje funkcję pary, ustawiając najwyższy stopień intensywności.

Wstrzymanie trybu pracy

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

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

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

Napełnianie zbiornika na wodę

Zbiornik na wodę znajduje się po prawej stronie za przesłoną zbiornika poniżej drzwi urządzenia. Przed włączeniem trybu z użyciem pary otworzyć przesłonę zbiornika i napełnić zbiornik wodą.

Upewnić się, że zakres twardości wody został ustawiony prawidłowo. ⟶ "Ustawienia podstawowe" na stronie 69

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru i obrażeń!
Zbiornik na wodę napełniać wyłącznie wodą. Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych). Gorące powierzchnie w komorze piekarnika mogą być przyczyną zapalenia się oparów łatwopalnych płynów (eksplozja). Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomienie.

Uwaga!
Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody.

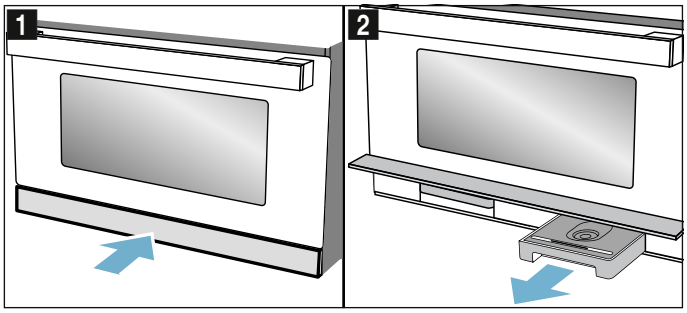
Nie stosować wody destylowanej, wody o dużej zawartości chloru (>40mg/l) ani innych płynów niż woda.

Należy używać wyłącznie świeżej, zimnej, niegazowanej wody pitnej lub wody zmiękczonej.

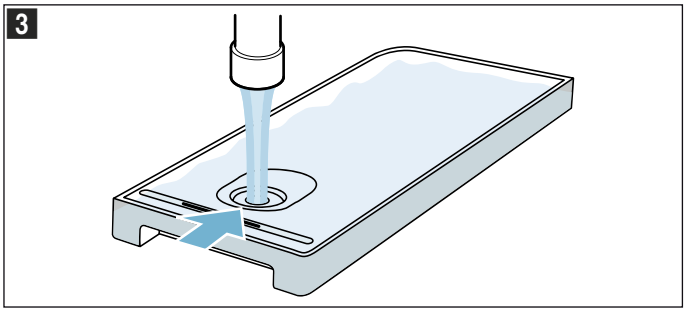
Wskazówki

- Jeśli woda zawiera dużo wapnia, zalecamy używanie wody zmiękczonej.
- W przypadku używania wyłącznie wody zmiękczonej można ustawić zakres twardości wody na "zmiękczona".

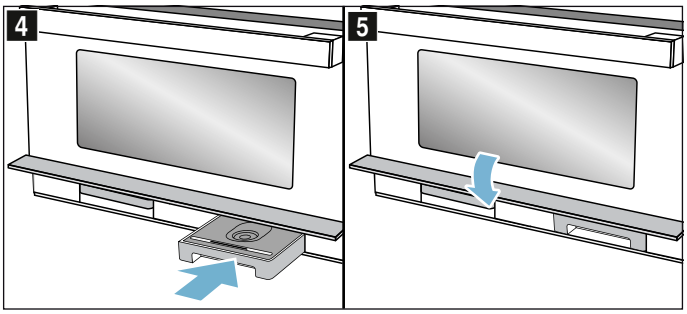
1. Krótko nacisnąć środkową część przesłony zbiornika. Przesłona zbiornika otwiera się. W ten sposób uzyskuje się dostęp do pojemnika zbierającego (po lewej stronie) oraz zbiornika na wodę (po prawej stronie).
2. Wyjąć zbiornik na wodę z komory zbiornika.



3. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia “MAX“.



4. Zbiornik na wodę ponownie umieścić w komorze zbiornika i całkowicie wsunąć.
5. Zamknąć przesłonę zbiornika.



Funkcja pary jest gotowa do użytku.

Dolewanie wody do zbiornika

Jeżeli zbiornik na wodę zostanie opróżniony w trakcie pracy, urządzenie zachowuje się w zróżnicowany sposób, w zależności od trybu pracy:

- Tryb z zastosowaniem pary: praca urządzenia zostanie przerwana, na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat. W przypadku ustawienia najwyższego stopnia intensywności pary napełniony zbiornik na wodę wystarcza na ok. 30-40 min, w przypadku niższych stopni intensywności pary na znacznie dłużej.
- Funkcja pary z mikrofalami: praca urządzenia zostanie przerwana. Napełniony zbiornik wystarcza na ok. 50 min.
- Grill z użyciem pary: praca urządzenia jest kontynuowana z zastosowaniem Grilla, na wyświetlaczu nie pojawia się żaden komunikat. W przypadku ustawienia najwyższego stopnia intensywności pary napełniony zbiornik wystarcza na ok. 3 godziny pracy, w przypadku niższych stopni intensywności pary na znacznie dłużej.

Wskazówka: Rzeczywisty czas trwania programu może odbiegać od podanych wartości.

Opróżniony zbiornik ponownie napełnić wodą do oznaczenia "MAX".

1. Otworzyć przesłonę.
2. Wyjąć i napełnić zbiornik na wodę.
3. Włożyć napełniony zbiornik na wodę i zamknąć przesłonę.

Po zakończeniu trybu z użyciem pary

W komorze piekarnika pozostaje wilgoć. Ostrożnie wytrzeć rynienkę na skropliny oraz komorę piekarnika. Zaleca się uruchomić funkcję czyszczenia poprzez płukanie po każdorazowym użyciu trybu z parą. Następnie opróżnić i wysuszyć zbiornik na wodę i pojemnik zbierający.

Wskazówka: Osad z kamienia kotłowego usunąć ściereczką nasączoną octem, przemyć czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

Opróżnianie zbiornika na wodę

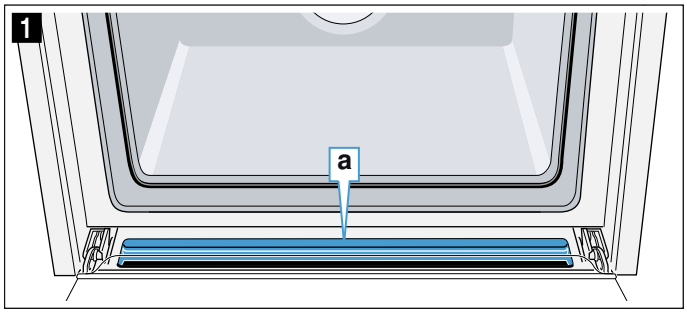
1. Krótko nacisnąć środkową część przesłony zbiornika. Przesłona zbiornika odchyli się do góry.
2. Wyjąć zbiornik na wodę.
3. Ostrożnie zdjąć pokrywę zbiornika na wodę.
4. Opróżnić zbiornik na wodę, wyczyścić za pomocą płynu do mycia naczyń i dokładnie wypłukać czystą wodą.
5. Wszystkie elementy wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
6. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywy.
7. Pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie.
8. Pokrywę nałożyć na zbiornik na wodę i docisnąć.
9. Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę.
10. Zamknąć przesłonę zbiornika i krótko nacisnąć środkową część.
    Przesłona zbiornika jest zablokowana.

Uwaga!

- Nie suszyć zbiornika na wodę w gorącej komorze piekarnika. Zbiornik zostanie uszkodzony.
- Nie czyścić zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń. Zbiornik zostanie uszkodzony.

Suszenie rynienki na skropliny

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Otworzyć przesłonę zbiornika.
3. Wyjąć zbiornik na wodę i pojemnik zbierający.
4. Rynienkę **a** poniżej komory piekarnika wytrzeć za pomocą gąbkowej ściereczki (rys. **1**).



Osuszanie komory piekarnika

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

Podgrzewanie komory piekarnika

Podczas suszenia komora piekarnika jest ogrzewana, aby umożliwić odparowanie wilgoci. Następnie otworzyć drzwi urządzenia, aby para wodna mogła wydostać się z komory piekarnika.

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Natychmiast usuwać większe zanieczyszczenia z komory piekarnika oraz wilgoć z dna piekarnika.
3. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Grill o dużej powierzchni.
4. Dwukrotnie dotknąć pola.
   Na wyświetlaczu zaznaczony jest symbol czasu trwania.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania 15 minut.
6. Włączyć tryb pracy za pomocą pola start ▷ stop.
   Suszenie zostanie włączone i po upływie 15 minut automatycznie zakończone.
7. Otworzyć drzwi urządzenia i pozostawić otwarte na 1 do 2 minut, aby odparowała wilgoć z komory piekarnika.

Ręczne osuszanie komory piekarnika

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Usunąć 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.

Programy automatyczne

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

Wskazówki

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

Ustawianie programu

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

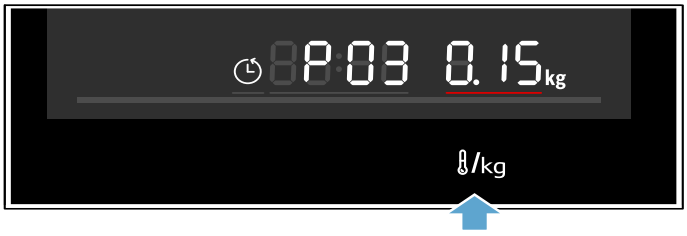
1. Przełącznik funkcji ustawić na Programy automatyczne.
   Na wyświetlaczu pojawia się pierwszy numer programu oraz proponowana waga.



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



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



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



5. Dotknąć pola start ▷ stop.

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



Wskazówki

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

Program jest zakończony

Rozlega się sygnał. Program jest zakończony, urządzenie przestaje grzać.
Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Zmiana programu

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

Wstrzymanie trybu pracy

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

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

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

Tabela programów

Program	Potrawa	Waga w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia	Wskazówka	Wyjątkowe przypadki
Rozmrażanie					
P 01	Mięso mielone*	0,10 - 1,20	Płaskie naczynie bez pokrywki Dno komory piekarnika	Używać wyłącznie naczyń nadających się do gotowania w kuchence mikrofalowej.	Mięso mielone wołowe, jagnięce, wieprzowe; rozmrożone porcje mięsa mielonego oddzielać od jeszcze zamrożonego i wyjmować po obróceniu.
P 02	Filet rybny*	0,10 - 1,00	Płaskie naczynie bez przykrycia Dno komory piekarnika	Używać wyłącznie naczyń nadających się do gotowania w kuchence mikrofalowej.	Filet ze szczupaka, dorsza, karmazyna, czarniaka, sandacza
P 03	Porcje kurczaka z kością*	0,15 - 1,20	Płaskie naczynie bez przykrycia Dno komory piekarnika	Używać wyłącznie naczyń nadających się do gotowania w kuchence mikrofalowej.	Układać skórą do dołu
P 04	Kromki chleba*	0,10 - 0,50	Płaskie naczynie bez przykrycia Dno komory piekarnika	Używać wyłącznie naczyń nadających się do gotowania w kuchence mikrofalowej.	Chleb pszenny, chleb pszenny mieszany, chleb pełnoziarnisty; rozmrażać tylko taką ilość chleba, jaka jest potrzebna. Rozmrożony chleb szybko czerstwieje. Jeżeli to możliwe, rozdzielić kromki.
Drób, mięso, ryby					
P 05	Filet rybny, świeży	0,20 - 0,50	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	
P 06	Filet rybny, mrożony	0,20 - 0,50	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Używać płaskich filetów rybnych o porównywalnej grubości. Napełnić zbiornik na wodę.	
Warzywa i dodatki					
P 07	Brokuły, świeże	0,10 - 1,00	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	
P 08	Groszek, mrożony	0,10 - 1,00	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	
P 09	Plasterki marchwi, świeże	0,10 - 0,75	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	Im grubsze plastry, tym łatwiej uzyskać wynik al dente.
P 10	Zielone szparagi, świeże	0,10 - 0,70	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	Nie należy układać ich warstwami.

*Zwracać uwagę na sygnał informujący o konieczności obrócenia potrawy **Zwracać uwagę na sygnał informujący o konieczności zamieszania potrawy

Program	Potrawa	Waga w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia	Wskazówka	Wyjątkowe przypadki
P 11	Ryż**	0,10 - 0,50	Wysokie naczynie z pokrywką Dno komory piekarnika	Używać wyłącznie naczyń nadających się do gotowania w kuchence mikrofalowej.	Ryż długoziarnisty, nie używać ryżu w woreczkach. Na 1 miarkę ryżu dodać 2-3 miarki wody. Po zakończeniu programu pozostawić w urządzeniu na 5-10 minut.
P 12	Ziemniaki gotowane	0,20 - 0,50	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	Ziemniaki, obrane i pokrojone w kostkę. Im większe kawałki, tym łatwiej uzyskać wynik al dente.
P 13	Prażone owoce**	0,30 - 0,80	Płaskie naczynie na szklanej blasze do pieczenia Wysokość 3	Używać wyłącznie naczyń nadających się do gotowania w kuchence mikrofalowej. Napełnić zbiornik na wodę.	Do owoców dodać niewielką ilość cukru i cynamonu. W przypadku owoców jagodowych dodać maliny i truskawki dopiero po sygnale informującym o konieczność zamieszania potrawy.
Dania gotowe					
P 14	Podgrzewanie potraw serwowanych na talerzu, chłodzonych	0,20 - 0,50	Płaskie naczynie na szklanej blasze do pieczenia Wysokość 3	Używać wyłącznie naczyń nadających się do gotowania w kuchence mikrofalowej. Napełnić zbiornik na wodę.	
P 15	Podgrzewanie potraw serwowanych na talerzu, mrożonych	0,20 - 0,50	Płaskie naczynie na szklanej blasze do pieczenia Wysokość 3	Używać wyłącznie naczyń nadających się do gotowania w kuchence mikrofalowej. Napełnić zbiornik na wodę.	

*Zwracać uwagę na sygnał informujący o konieczności obrócenia potrawy **Zwracać uwagę na sygnał informujący o konieczności zamieszania potrawy

Ustawianie funkcji zegara

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

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

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

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

Wskazówka: Czas trwania sygnału można zmienić w ustawieniach podstawowych. ⟶ "Ustawienia podstawowe" na stronie 69

Odczytywanie ustawionych czasów

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

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

Ustawianie minutnika

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

1. Dotknąć pola ◷.
   Na wyświetlaczu świeci się symbol ⧖ oraz symbole czasu.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić minutnik.

Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Na wyświetlaczu świeci się symbol ⧖ i widoczny jest upływ czasu odliczanego przez minutnik. Inne symbole zegara gasną.

Upłynął czas odliczany przez minutnik

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

Zmiana ustawień minutnika

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

Kasowanie ustawień minutnika

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

Ustawianie czasu trwania

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

Przykład na rysunku: funkcja Grill o dużej powierzchni, stopień mocy grilla 2, czas trwania 45 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić funkcję Grill o dużej powierzchni.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić stopień mocy grilla 2.
3. Dwukrotnie dotknąć pola ◷.
   Na wyświetlaczu widać - - : - - i świecą się symbole zegara.



Wskazówka: W zależności od rodzaju grzania wyświetlane mogą być różne proponowane wartości.

4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania 45 minut.



5. Dotknąć pola start ▷ stop.

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

Upłynął ustawiony czas trwania

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

1. Dotknąć pola ◷.
   Sygnał milknie.
2. Ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero.

Urządzenie jest wyłączone.

Zmiana czasu trwania

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

Kasowanie czasu trwania

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

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

Ustawianie godziny

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

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

Zmiana ustawionej godziny

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

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

Wskazówki

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

Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Aktywacja i dezaktywacja

1. Przełącznik funkcji nastawić na pozycję zero.
2. Dotykać pola ♨ przez ok. 4 sekundy.

Na wyświetlaczu pojawia się symbol ⚷. Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane wzgl. dezaktywowane.

Wskazówki

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

Ustawienia podstawowe

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

Zmiana ustawień podstawowych

Urządzenie musi być wyłączone.

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

Jeżeli urządzenie działa w trybie czuwania można w każdej chwili zmienić ustawienia.

Przerwij

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

Wykaz ustawień podstawowych

	Ustawienie podstawowe	Możliwości	Objaśnienie
c01	Czas trwania sygnału 2 = średni = 30 sekund	1 = krótki = 10 sekund 3 = długi = 2 minuty	Sygnał po upływie czasu trwania lub czasu odliczanego przez minutnik
c02	Dźwięk przycisków* 1 = wł.	0 = wył.	Dźwięk podczas naciskania pól dotykowych
c03	Jasność wyświetlacza* 2 = średnia	1 = niska 3 = wysoka	Ustawianie jasności wyświetlacza
c04	Wskaźnik czasu 1 = wł.	0 = wył.	Prezentacja godziny na wyświetlaczu
c05	Oświetlenie komory piekarnika 1 = wł.	0 = wył.	Włączanie i wyłączanie oświetlenia komory piekarnika podczas pracy
c06	Twardość wody 4 = bardzo twarda	0 = zmiękczona 1 = miękka 2 = średnia 3 = twarda	Twardość wody ma wpływ na cykle czyszczenia urządzenia
c07	Ustawienie fabryczne 0 = wył.	1 = wł.	Przywracanie ustawień fabrycznych urządzenia
c08	Tryb demo 0 = wył.	1 = wł.	Włączanie i wyłączanie trybu demo **Wskazówka:** Tryb demo jest widoczny tylko w ciągu pierwszych 5 minut po podłączeniu urządzenia.

*Zmiana zostaje od razu zapisana.

Czyszczenie

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

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

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

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

Odpowiednie środki czyszczące

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

Wyposażenie dodatkowe urządzenia można dokupić w serwisie. W tym celu zawsze należy podać numer artykułu.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Ściereczka z mikrofazy

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

Nr zamówieniowy 00466148

Środek odtłuszczający

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

Nr zamówieniowy 00311781

Środek do odkamieniania

Aby urządzenie było sprawne, należy je regularnie odkamieniać. Używać tylko zalecanych środków do odkamieniania. Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie.

Środek do odkamieniania, w płynie: nr zam. 00311680

Tabletki odkamieniające: nr zam. 00311864

Uwaga!
Uszkodzenia powierzchni
Nie używać

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

Powierzchnia	Czyszczenie
Urządzenie z zewnątrz	
Front ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z detergentem: Myć i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego.
Pulpit obsługi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Szyby w drzwiach	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej.
Uchwyt drzwi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na uchwyt drzwi, natychmiast wytrzeć uchwyt. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy.
Wnętrze urządzenia	
Wewnętrzna strona drzwi i uszczelka drzwi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem. Nie zdejmować uszczelki. Nie szorować. Po zakończeniu czyszczenia sprawdzić położenie uszczelki drzwi.
Powierzchnie ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem. Nie szorować. Po zakończeniu czyszczenia sprawdzić położenie uszczelki drzwi.
Wyposażenie	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.

Pojemnik zbierający i zbiornik na wodę	Gorąca woda z detergentem: W celu usunięcia pozostałości detergentu myć zmywakiem i dokładnie wypłukać czystą wodą. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywy. Nie myć w zmywarce.
Komora zbiornika	Po każdym użyciu wytrzeć do sucha.
Wylot pary w komorze piekarnika	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: używać gąbki lub miękkiej szczotki do zmywania.

Wskazówki

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

Utrzymywanie urządzenia w czystości

Aby zapobiec powstawaniu trudnych do usunięcia zanieczyszczeń, urządzenie należy utrzymywać w czystości i od razu usuwać wszelkie zabrudzenia.

Porady

- Komorę piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu zanieczyszczenia nie przypalą się.
- Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka.
- Do pieczenia bardzo wilgotnych ciast używać szklanej blachy do pieczenia.
- Do pieczenia mięs stosować odpowiednie naczynia, np. brytfannę.

Funkcja czyszczenia

Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je regularnie odkamieniać.

Uwaga!

- Uszkodzenie urządzenia: Do odkamieniania używać wyłącznie zalecanych przez nas środków do odkamieniania, w płynie lub w tabletkach. Czas trwania odkamieniania jest dostosowany do zalecanych środków do odkamieniania. Inne środki do odkamieniania mogą uszkodzić urządzenie. Środki do odkamieniania można nabyć w serwisie.
  Środek do odkamieniania, w płynie: nr zam.00311680
  Tabletki odkamieniające: nr zam. 00311864
- Roztwór do odkamieniania: Pulpit obsługi oraz inne powierzchnie urządzenia nie mogą mieć styczności z roztworem do odkamieniania lub środkiem do odkamieniania. Powierzchnie te mogą ulec uszkodzeniu. Jeśli jednak dojdzie do takiej sytuacji, roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

Odkamienianie przebiega automatycznie w dwóch etapach. Ze względów higienicznych urządzenie jest gotowe do pracy dopiero po zakończeniu wszystkich etapów odkamieniania. Odkamienianie trwa łącznie ok. 32 min.

- Odkamienianie (ok. 31 minut), następnie opróżnić pojemnik zbierający i napełnić zbiornik na wodę świeżą wodą.
- Cykl płukania po odkamienianiu (ok. 1 min), następnie opróżnić pojemnik zbierający.

Jeżeli odkamienianie zostanie zatrzymane (np. w wyniku awarii zasilania, wyłączenia urządzenia lub przerwania procesu odkamieniania), po ponownym włączeniu urządzenia pojawi się komunikat o konieczności przeprowadzenia cyklu płukania. Do momentu zakończenia cyklu płukania nie można używać żadnego trybu pracy.

Częstotliwość odkamieniania urządzenia zależy od stopnia twardości używanej wody. Gdy włączenie trybu pracy z zastosowaniem pary jest możliwe jeszcze 5 lub mniej razy, na wyświetlaczu urządzenia pojawia się symbol , który informuje o konieczności przeprowadzenia odkamieniania. Dzięki temu można w odpowiednim czasie przygotować odkamienianie.

Włączenie trybu pracy z zastosowaniem pary jest wówczas możliwe dopiero po zakończeniu odkamieniania.

Uruchomienie

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać Odkamienianie .
   Wyświetlony zostanie czas trwania odkamieniania. Nie można go zmienić.
2. Otworzyć przesłonę zbiornika.
3. Wyjąć i opróżnić pojemnik zbierający.
4. Opróżniony pojemnik zbierający całkowicie wsunąć.
5. Wyjąć zbiornik na wodę.

6. Sporządzić roztwór do odkamieniania, mieszając wodę ze środkiem do odkamieniania.
   Wskazówka: Przestrzegać proporcji składników roztworu ze środkiem do odkamieniania.
   Środek do odkamieniania, w płynie (nr zam. 00311680): proporcje składników roztworu 1:5, zmieszać 50ml środka do odkamieniania z 250ml wody.
   Tabletki odkamieniające (nr zam. 00311864): Rozpuszczać jedną tabletkę odkamieniającą (18 g) przez 5 minut w 250 ml wody.
7. Napełnić zbiornik na wodę środkiem do odkamieniania i całkowicie wsunąć zbiornik.
8. Zamknąć przesłonę zbiornika.
9. Dotknąć pola start ▷ stop.
   Urządzenie jest odkamieniane. Pozostały czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu. Po zakończeniu odkamieniania rozlega się sygnał. Praca urządzenia zostaje zatrzymana.
10. Otworzyć przesłonę zbiornika.
11. Wyjąć, opróżnić i ponownie wsunąć pojemnik zbierający.
12. Zbiornik na wodę wyjąć, dokładnie wypłukać, napełnić świeżą wodą i ponownie wsunąć na miejsce.
13. Zamknąć przesłonę zbiornika.
14. Dotknąć pola start ▷ stop.
    Nastąpi dwukrotne automatyczne płukanie urządzenia. Po zakończeniu cyklu płukania rozlega się sygnał. Opróżnić pojemnik zbierający.

Płukanie

W celu utrzymania urządzenia w czystości można przepompować wodę przez system przewodów. Woda zostanie następnie spuszczona do pojemnika zbierającego.

Uruchomienie

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać Płukanie.
   Wyświetlony zostanie czas trwania programu. Nie można go zmienić.
2. Otworzyć przesłonę zbiornika.
3. Wyjąć i opróżnić pojemnik zbierający.
4. Opróżniony pojemnik zbierający całkowicie wsunąć.
5. Wyjąć zbiornik na wodę. i opróżnić go z resztek wody. Dokładnie przepłukać i napełnić świeżą wodą.
6. Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę.
7. Zamknąć przesłonę zbiornika.
8. Dotknąć pola start ▷ stop.
   Woda zostanie przepompowana przez przewody. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu. Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Opróżnić pojemnik zbierający.

Czyszczenie końcowe

Po każdym odkamienianiu lub płukaniu wykonać następujące czynności:

1. Otworzyć przesłonę zbiornika.
2. Pojemnik zbierający oraz zbiornik na wodę opróżnić, wyczyścić i osuszyć.
3. Ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero.
   Proces został zakończony i urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

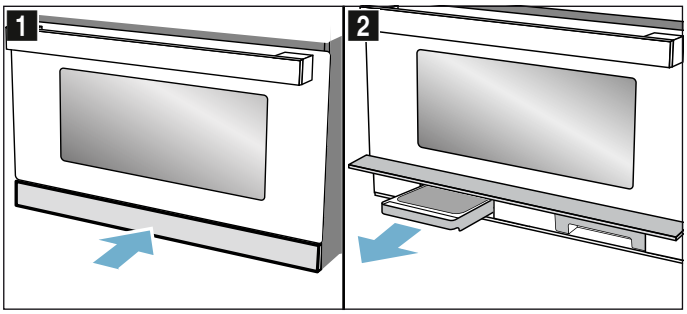
Opróżnianie pojemnika zbierającego

W przypadku funkcji czyszczenia pozostałości wody gromadzą się w pojemniku zbierającym. Pojemnik zbierający należy następnie opróżnić i osuszyć.

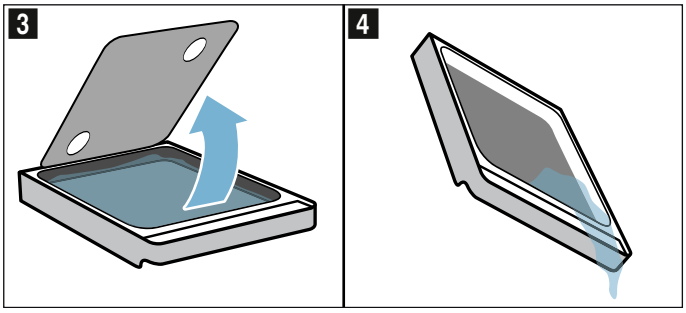
Uwaga!

- Nie suszyć pojemnika zbierającego w gorącej komorze piekarnika. Pojemnik zbierający ulegnie uszkodzeniu.
- Nie czyścić pojemnika zbierającego w zmywarce do naczyń. Pojemnik zbierający ulegnie uszkodzeniu.

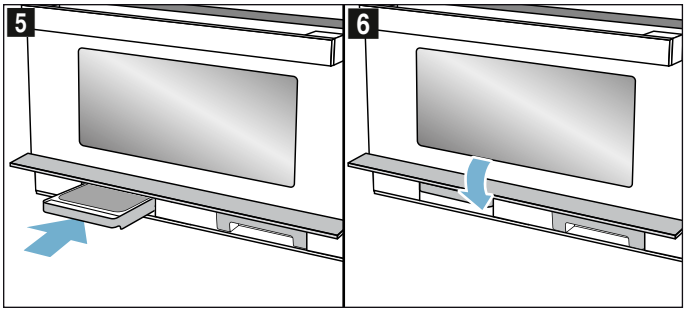
1. Krótko nacisnąć środkową część przesłony zbiornika.
   Przesłona zbiornika otwiera się. W ten sposób uzyskuje się dostęp do pojemnika zbierającego oraz zbiornika na wodę.
2. Wyjąć pojemnik zbierający z komory zbiornika.



3. Otworzyć pokrywę pojemnika zbierającego.
4. Opróżnić pojemnik zbierający.



5. Ponownie włożyć pojemnik zbierający do komory i całkowicie wsunąć.
6. Zamknąć przesłonę zbiornika.



Urządzenie jest gotowe do pracy.

Co robić w razie usterki?

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!
Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

W przypadku niektórych komunikatów o usterce można samodzielnie rozwiązać problem.

Usterka, co robić?

Komunikat o usterce	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/wskazówka
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest włożona do gniazda	Włożyć wtyczkę do gniazda
	Przerwa w dopływie prądu	Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny
	Błąd w obsłudze	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć
Obsługa włączonego urządzenia nie jest możliwa, na wyświetlaczu widoczny jest symbol ⚿	Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne	Tak długo przytrzymywać dotknięte pole ⚿, aż zgaśnie symbol ⚿
Oświetlenie komory piekarnika nie działa.	Uszkodzona lampka LED	Wezwać serwis
Na wyświetlaczu miga 12:00 i świeci się symbol ◷.	Przerwa w dopływie prądu	Ponowne ustawić godzinę
Urządzenie nie jest włączone. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania.	Po wprowadzeniu ustawień nie dotknięto pola start ▷ stop.	Dotknąć pola start ▷ stop lub skasować ustawienie, wybierając za pomocą przełącznika funkcji inną funkcję.
Nie włączają się mikrofale.	Drzwi są niedomknięte.	Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiami
	Nie dotknięto pola start ▷ stop.	Dotknąć pola start ▷ stop
Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle	Została nastawiona za mała moc mikrofal.	Wybrać wyższą moc mikrofal
	Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle.	Podwójna ilość - podwójny czas
	Potrawy były chłodniejsze niż zwykle.	Od czasu do czasu potrawy należy zamieszać lub obrócić
Praca kuchenki mikrofalowej zostaje przerwana bez wyraźnego powodu.	Zakłócenie działania mikrofal.	Jeśli usterka wystąpi ponownie, wezwać serwis.
Urządzenie umożliwia wprowadzanie ustawień, ale nie grzeje. Miga dwukropek.	Urządzenie działa w trybie demo.	Dezaktywować w ustawieniach podstawowych tryb demo. **Wskazówka:** Tryb demo jest widoczny tylko w ciągu pierwszych 5 minut po podłączeniu urządzenia.
Stale migają symbole zbiornika na wodę i pojemnika zbierającego.	Problem natury technicznej.	Upewnić się, ze zbiornik na wodę oraz pojemnik zbierający zostały całkowicie wsunięte do odpowiedniej komory. Jeżeli symbole nadal migają, wezwać serwis. Urządzenie może być nadal użytkowane, bez korzystania z funkcji pary.
E0532.	Zanieczyszczenia na pulpicie obsługi powodują trwała aktywowanie pola dotykowego.	Wyłączyć urządzenie i wyczyścić pulpit obsługi. Ponownie włączyć urządzenie. Jeżeli usterka wystąpi ponownie bezpośrednio po włączeniu, wezwać serwis.
E5005.	Funkcja pary została kilkakrotnie aktywowana przy pustym zbiorniku na wodę.	Przed ponownym użyciem upewnić się, że zbiornik na wodę został napełniony zimną wodą i został całkowicie wsunięty w komorę zbiornika. Jeśli usterka nadal występuje, wezwać serwis.

Serwis

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

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

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

Nr E		**Nr FD**	
Serwis ☏			

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki
PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Ten rozdział opisuje szeroki wybór potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Pokazujemy, jaki rodzaj grzania i jaka temperatura nadają się najlepiej do przyrządzenia różnych potraw. Podajemy też wskazówki dotyczące pasujących akcesoriów oraz poziomów, na których należy je wstawiać do urządzenia. Znajdują się tu także porady na temat naczyń i sposobów przygotowywania potraw.

Wskazówka: Przy przygotowywaniu artykułów spożywczych w komorze piekarnika może się gromadzić duża ilość pary wodnej.
Posiadane urządzenie jest bardzo energooszczędne i oddaje podczas pracy do otoczenia bardzo niewielką ilość ciepła. Ze względu na znaczne różnice temperatur między wnętrzem urządzenia i jego częściami zewnętrznymi na drzwiczkach, panelu obsługowym i frontach sąsiednich mebli może się skraplać para wodna. Jest to normalne zjawisko fizyczne. Skraplaniu pary wodnej można zapobiec przez nagrzanie piekarnika albo ostrożne, wolne otwieranie drzwiczek.
Przy pieczeniu na parze lub pieczeniu z dodatkowym zastosowaniem pary powstawanie dużej ilości pary wodnej w komorze piekarnika jest pożądane. Po zakończeniu pieczenia i wystygnięciu piekarnika wytrzeć jego komorę.

Wskazówki ogólne

Zalecane wartości ustawień

W tej tabeli podane są optymalne funkcje dla różnego rodzaju potraw. Temperatura/poziomy oraz czas trwania zależą od użytego naczynia, jak również od ilości, jakości, temperatury i konsystencji produktów spożywczych. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. W razie potrzeby można następnym razem wybrać nieco wyższe wartości.

W trybie mikrofal ustawić najdłuższy z podanych czasów i skontrolować potrawę po upływie najkrótszego czasu.

Korzystając z pary należy się upewnić, czy zbiornik na wodę jest pełny.

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

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika.

Jeżeli stosowany jest własny przepis, należy użyć wartości podanych w tabeli dla podobnej potrawy. Dodatkowe informacje są podane w poradach dotyczących pieczenia pod tabelami ustawień.

Nieużywane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika.

Wyposażenie

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one

optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

Należy też zawsze stosować odpowiednie naczynia i wyposażenie, wsuwając je do piekarnika prawidłową stroną.

Przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń przeznaczonych do użytku w trybie mikrofal oraz w trybie z zastosowaniem pary, które zostały podane w odpowiednich rozdziałach.⟶ "Mikrofale" na stronie 57⟶ "Para" na stronie 60

Do wyjmowania gorącego wyposażenia i naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Formy do pieczenia i naczynia

Najlepszy wynik pieczenia zapewniają szklane formy do pieczenia.

W przypadku używania form silikonowych sprawdzić informacje producenta na temat możliwości ich stosowania w trybach z zastosowaniem mikrofal i pary, jak również stosować się do wskazówek i przepisów producenta.

Formy silikonowe są często mniejsze od zwykłych. Ilości i przepisy mogą być inne niż podane tutaj.

Obowiązuje zasada:

- Grillowanie na ruszcie na wysokości 3 lub 4. Wsunąć pod ruszt szklaną blachę do pieczenia.
- Tryb z użyciem samych mikrofal: naczynie na dnie komory piekarnika, wysokość wsunięcia 0.
- Tryb z użyciem samej pary: szklana blacha do pieczenia z pojemnikiem do gotowania na parze na wysokości 3.

Rozmrażanie

Zamrożone produkty włożyć do naczynia bez pokrywki i ustawić na dnie komory gotowania.

Delikatne części, np. podudzia i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścianek urządzenia. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.

Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Należy ją wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.

W międzyczasie potrawę 1-2 razy obrócić lub zamieszać. Duże kawałki należy obracać kilka razy.

Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10-60minut dla wyrównania temperatury. W przypadku drobiu można teraz wyjąć podroby.

Mięso z zamrożonym środkiem również nadaje się do dalszego przyrządzania.

Wskazówki

- Używać naczynia bez pokrywki, ustawiając je na dnie komory piekarnika.
- Należy pamiętać, że proces ustawiania może obejmować kilka etapów.
- Zawsze ustawiać maksymalną wartość podanego czasu, ale sprawdzać potrawę po upływie najkrótszego z podanych czasów.

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Waga	Etapy	Poziom mocy mikrofal	Czas trwania w min	Wskazówki
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w całości (z kością i bez)	Naczynie bez pokrywki	0		800 g	1	180	15	Wielokrotnie obracać.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach	Naczynie bez pokrywki	0		200 g	1	180	5	Przy obracaniu porozdzielać kawałki mięsa.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	
Mięso mielone, mieszane	Naczynie bez pokrywki	0		200 g	1	90	15	Zamrażać możliwie na płasko. Od czasu do czasu obracać i wyjmować rozmrożone porcje mięsa.
				500 g	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 g	1	180	10	
					2	90	15 - 20	
Drób lub kawałki drobiu	Naczynie bez pokrywki	0		600 g	1	180	5	Od czasu do czasu obrócić. Wylać wodę powstającą podczas rozmrażania.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Waga	Etapy	Poziom mocy mikrofal	Czas trwania w min	Wskazówki
Kaczka	Naczynie bez pokrywki	0		2000 g	1 2	180 90	20 30 - 40	Wielokrotnie obracać. Wylać wodę powstającą podczas rozmrażania.
Gęś	Naczynie bez pokrywki	0		4500 g	1 2	180 90	30 60 - 80	Obracać co 20 minut. Wylać wodę powstającą podczas rozmrażania.
Filety, kotlety lub płaty rybne	Naczynie bez pokrywki	0		400 g	1 2	180 90	5 10 - 15	Porozdzielać rozmrożone części.
Ryba w całości	Naczynie bez pokrywki	0		300 g	1 2	180 90	3 10 - 15	Od czasu do czasu obrócić.
				600 g	1 2	180 90	8 15 - 25	
Warzywa, np. groszek	Naczynie bez pokrywki	0		300 g	1	180	10 - 15	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać.
				600 g	1 2	180 90	10 9 - 15	
Owoce, np. maliny	Naczynie bez pokrywki	0		300 g	1	180	7 - 10	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać i porozdzielać rozmrożone porcje.
				500 g	1 2	180 90	8 5 - 10	
Rozmrażanie masła	Naczynie bez pokrywki	0		125 g	1	90	6 - 8	Całkowicie usunąć opakowanie.
				250 g	1 2	180 90	2 3 - 5	
Chleb, w całości	Naczynie bez pokrywki	0		500 g	1 2	180 90	3 10 - 15	Od czasu do czasu obrócić.
				1000 g	1 2	180 90	5 15 - 25	
Ciasta suche, np. ucierane	Naczynie bez pokrywki	0		500 g	1	90	10 - 15	Porozdzielać kawałki ciasta. Tylko ciasta bez polewy, śmietany i kremu.
				750 g	1 2	180 90	3 10 - 15	
Ciasta soczyste, np. ciasto z owocami, twarożkiem	Naczynie bez pokrywki	0		500 g	1 2	180 90	5 15 - 25	Tylko ciasta bez polewy, śmietany i żelatyny.
				750 g	1 2	180 90	7 15 - 25	

Podgrzewanie potraw mrożonych

Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych potrawy podgrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Podgrzanie różnych składników potrawy może wymagać zróżnicowanego czasu.

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

Podczas podgrzewania potrawę należy 2-3 razy zamieszać lub obrócić.

Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.

Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

Wskazówki

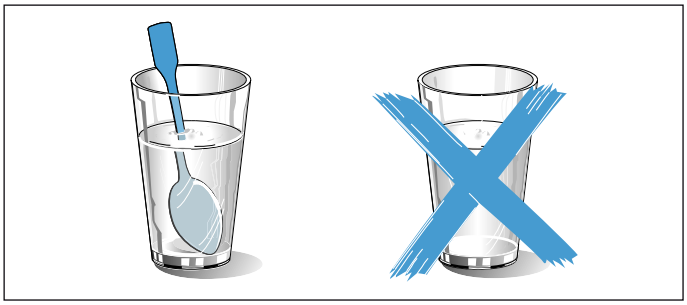
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Zawsze ustawiać maksymalną wartość podanego czasu, ale sprawdzać potrawę po upływie najkrótszego z podanych czasów.

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Waga	Poziom mocy mikrofal	Czas trwania w min	Wskazówki
Zupa, mrożona	Naczynie z pokrywką	0		400 g	600	8- 15	
Potrawa jednogarnkowa, mrożona	Naczynie z pokrywką	0		500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	10 - 15	
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki), mrożona	Naczynie z pokrywką	0		300-400 g	600	11 - 15	
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz, mrożone	Naczynie z pokrywką	0		500 g	600	12 - 17	Przy mieszaniu porozdzielać kawałki mięsa.
				1000 g	600	25 - 30	
Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni, mrożone	Naczynie z pokrywką	0		450 g	600	10 - 15	
Dodatki, np. ryż, makaron, mrożone	Naczynie z pokrywką	0		250 g	600	2 - 5	Dolać wody
				500 g	600	8 - 10	
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka, mrożone	Naczynie z pokrywką	0		300 g	600	8 - 10	Gotować w naczyniu, na którego dnie jest trochę wody
				600 g	600	14 - 17	
Szpinak ze śmietaną, mrożony	Naczynie z pokrywką	0		500 g	600	11 - 16	Nie dodawać wody, od czasu do czasu zamieszać

Podgrzewanie

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.



Uwaga!

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

Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy podgrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Podgrzanie różnych składników potrawy może wymagać zróżnicowanego czasu.
- Podczas podgrzewania potrawę należy kilka razy zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.
- Jeżeli tak podano w tabeli, potrawy należy przykryć. Naczynie postawić na dnie komory piekarnika. W celu dołączenia funkcji pary umieścić naczynie na szklanej blasze do pieczenia i ustawić na wysokości 3. Napełnić zbiornik na wodę.

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Waga/ Ilość	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min	Wskazówki
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem	Naczynie bez pokrywki	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Bez smoczka ani pokrywki. Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć. Koniecznie sprawdzić temperaturę.

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Waga/ Ilość	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min	Wskazówki
Napoje	Naczynie bez pokrywki	0		200 ml	1000	-	1-2	Włożyć łyżkę do szklanki, nie przegrzewać napojów alkoholowych, od czasu do czasu skontrolować
				500 ml	1000	-	4-5	
Zupa, 2 filiżanki po 175 g	Naczynie bez pokrywki	0		350 g	600	-	3-4	
Zupa, 4 filiżanki po 175 g	Naczynie bez pokrywki	0		700 g	600	-	6-8	
Mięso lub kawałki mięsa w sosie	Naczynie z pokrywką	0		500 g	600	-	7-10	Plastry mięsa porozdzielać
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki)	Naczynie bez pokrywki	3	+	400 g	360	3	9-14	
Potrawa jednogarnkowa	Naczynie z pokrywką	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Warzywa	Naczynie bez pokrywki	3	+	150 g	360	3	3-5	
	Naczynie bez pokrywki	3	+	300 g	360	3	4-7	

Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej

Nie podajemy wartości nastawczych dla przygotowywanych ilości potraw.	Czas należy wydłużyć lub skrócić, kierując się następującą zasadą: podwójna ilość - prawie dwukrotnie dłuższy czas trwania, połowa ilości - połowa czasu.
Potrawa jest zbyt sucha.	Następnym razem nastawić krótszy czas gotowania lub niższą moc mikrofal. Przykryć potrawę i dodać więcej wody.
Po upływie ustawionego czasu potrawa wciąż nie jest rozmrożona, gorąca lub ugotowana.	Nastawić dłuższy czas. Większe ilości i wyższe potrawy wymagają dłuższego przyrządzania.
Po upływie czasu gotowania potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa.	Od czasu do czasu zamieszać, a następnym razem nastawić niższą moc oraz dłuższy czas trwania.
Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku nadal nierozmrożone.	Następnym razem wybrać mniejszą moc mikrofal. W przypadku rozmrażania większej ilości produktów, należy je wielokrotnie obracać.

Ciasta, drobne wypieki i chleb

W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu wypieków.

Produkty mrożone

Całkowicie usunąć opakowanie. Nie należy używać mocno oblodzonych produktów mrożonych. Usunąć z potrawy lód.

Produkty mrożone mogą być podpieczone nierównomiernie. Nierównomierny stopień zrumienienia występuje też po ich upieczeniu.

Chleb i bułki

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Etapy	Stopień mocy grilla	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min.	Wskazówki
Chleb tostowy, 12 kromek	Ruszt	3		2	3 3	- -	-	3 - 5 2 - 3	
Chleb tostowy, 4 kromki	Ruszt	3		2	3	-	-	5-6 3-4	Kromki chleba tostowego ułożyć obok siebie na środku rusztu.
Zapiekanie tostów, 2-4 kromki	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		1	3	-	-	8-10	

Drób, mięso i ryby

Urządzenie oferuje wiele możliwości przyrządzania drobiu, mięsa i ryb. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu różnych potraw. Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są przygotowywane w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

Gotowanie w naczyniu

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia przez rozpryskujące się szkło!
Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

Używać wyłącznie odpowiednich naczyń. Najlepiej nadają się do tego celu naczynia szklane. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze piekarnika.

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium nie nadają się do używania w trybie z zastosowaniem mikrofal.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynie bez pokrywki
Do pieczenia drobiu, mięsa oraz ryb najlepiej używać wysokiej formy do pieczenia. Ustawić formę na dnie komory piekarnika. W przypadku dodawania pary używać naczyń bez pokrywki. W przypadku braku odpowiedniego naczynia użyć szklanej blachy do pieczenia.

Naczynie z pokrywką
Pokrywka musi być dokładnie dopasowana i dobrze zamykać naczynie. Ustawić naczynie na ruszcie.

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!
Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może ujść bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Gotowanie w połączeniu z mikrofalami

Ta metoda znacznie skraca czas pieczenia. Inaczej niż w przypadku pieczenia konwencjonalnego czas pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal zależy od całkowitej wagi potrawy.

Wskazówka: Jeżeli pieczone są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia. Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Formy z metalu albo garnki ceramiczne nadają się tylko do pieczenia bez zastosowania mikrofal. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.⟶ "Mikrofale" na stronie 57

Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem pary

Dzięki dodatkowemu zastosowaniu pary niektóre potrawy stają się bardziej chrupkie. Mają błyszczącą powierzchnię i mniej wysychają.

Należy używać otwartych naczyń. Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Włączyć dodatkową parę w sposób podany w tabeli. Napełnić pojemnik wodą do oznaczenia "MAX". Jeżeli podczas gotowania zbiornik na wodę zostanie opróżniony, przyrządzanie potrawy będzie kontynuowane przy użyciu ustawionego rodzaju grzania bez dodawania pary.

Gotowanie na parze w przeznaczonym do tego celu pojemniku

W przeciwieństwie do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary funkcja pieczenia na parze zapewnia delikatniejsze pieczenie mięsa, ale nie pozwala uzyskać chrupiącej skórki. Po upieczeniu mięso zachowuje wyjątkową soczystość.

Aby uzyskać szczególny wariant smakowy, kawałki mięsa można przed upieczeniem na parze podsmażyć, co skraca też czas pieczenia. Większe kawałki wymagają dłuższego pieczenia. Kawałków mięsa nie trzeba obracać.

W przypadku pieczenia drobiu, mięsa lub ryb układać produkty na pojemniku do gotowania na parze umieszczonym w szklanej blasze do pieczenia i wsunąć na wysokość 3. Napełnić pojemnik wodą do oznaczenia "MAX". Jeżeli w trakcie pracy zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

Grillowanie

Podczas grillowania drzwi urządzenia muszą być zamknięte. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiach urządzenia.

Grillowane produkty układać na ruszcie. Pod ruszt wsunąć dodatkowo szklaną blachę do pieczenia. Będzie do niej skapywać tłuszcz.

Grillować w mierę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem spowoduje utratę soku i mięso będzie suche.

Mięso należy solić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę.

Wskazówki

- Grzałki grilla włączają się i wyłączają, jest to normalne zjawisko. Częstotliwość włączania i wyłączania zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Zalecane wartości ustawień

Podane wartości ustawień dotyczą drobiu, mięsa lub ryb bez farszu, gotowych do pieczenia, schłodzonych w lodówce, wstawionych do zimnej komory piekarnika.

W tej tabeli podane są wartości dla drobiu, mięsa i ryb wraz z proponowaną wagą. W celu przygotowania drobiu, mięsa lub ryb o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku kawałków o czasie pieczenia decyduje największy z nich. Poszczególne kawałki powinny być możliwie jednakowej wielkości.

Im większy kawałek drobiu, mięsa lub ryby, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Jeżeli tak podano w tabeli, drób mięso i ryby należy obracać.

Drób

W przypadku piersi kaczki ponacinać skórę. Piersi kaczki nie należy obracać.

Przy obracaniu potraw z drobiu na drugą stronę należy dopilnować, aby na dole znalazła się najpierw strona piersi wzgl. strona ze skórą.

Ryby

Całych ryb nie trzeba odwracać. Ryba jest upieczona, gdy płetwa grzbietowa daje się łatwo oddzielić.

W przypadku przyrządzania ryby na ruszcie nasmarować ruszt niewielką ilością oleju, co ułatwi później zdjęcie ryby.

Drób

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura	Stopień mocy grilla	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min	Wskazówki
Kurczak, cały, 1,3 kg, gotowany	Naczynie z pokrywką	0		-	-	600	-	25-35	Po upływie połowy czasu obrócić.
Pierś kaczki, 500 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+2		-	3	180	3	10-12	Ułożyć skórą do góry. Nie obracać.
Pierś gęsi, udka gęsi, 700-900 g	Naczynie bez pokrywki	0		-	2	180	-	30-40	Wysokie naczynie bez pokrywki. Nie obracać.

Mięso

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Etapy	Stopień mocy grilla	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min
Steki wołowe grubość 2-3 cm, 2-3 sztuki, po 200 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		1	3	-	-	10-15
				2	3	-	-	5-10
Steki z karkówki grubość 2-3 cm, 2-3 sztuki, po 120 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		1	2	-	-	15-20
				2	2	-	-	10-15
Kiełbasy do grillowania 4-6 sztuk, po 150 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		1	3	-	-	10-15
				2	3	-	-	5-10

Ryba

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min
Filet rybny, świeży, 400 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	-	3	15-17
Filety rybne, mrożone, 400 g	Naczynie z pokrywką	0		-	-	600	-	10-15
Filety rybne, mrożone, 800 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	-	3	23-25
Filet rybny, zapiekany, 500 g	Naczynie bez pokrywki	0	+	-	3	600	-	10-15
Kotlet rybny, 2-3 sztuki, po 150 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		-	3	-	-	8-12
Ryba, cała, np. pstrąg, 2-3 sztuki, po 300 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	-	3	18-22

Warzywa i dodatki

Tutaj podane są informacje na temat szybkiego i delikatnego przyrządzania wielu rodzajów warzyw, ryżu i ziemniaków, jak również mrożonych produktów ziemniaczanych.

Mikrofale

Zawsze gotować warzywa w naczyniu z pokrywką, które nadaje do używania w kuchenkach mikrofalowych. Do gotowania ryżu używać wysokich naczyń z pokrywką, dodając wodę w ilości podanej w tabeli.

Gotowanie na parze

Do gotowania na parze używać szklanej blachy do pieczenia oraz pojemnika do gotowania na parze.

Należy zachowywać wielkości kawałków podane w tabeli ustawień. W przypadku mniejszych kawałków skraca się czas pieczenia, w przypadku większych kawałków wydłuża się czas pieczenia. Jakość i stopień dojrzałości produktu również mają wpływ na czas pieczenia. W związku z tym podane tu ustawienia są tylko wartościami orientacyjnymi.

Należy zawsze równomiernie rozkładać artykuły spożywcze w naczyniu. Jeśli warstwy produktów są różnej grubości, pieką się nierównomiernie. W pojemnikach do gotowania na parze warstwa produktów wrażliwych na działanie ciśnienia nie powinna być zbyt gruba.

Napełnić zbiornik z wodą do oznaczenia “MAX”. Jeżeli w trakcie pracy zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Etapy	Temperatura	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min
Karczochy, całe, świeże	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	36-40
Szpinak liściasty, świeży 250 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	5-7
Kalafior, cały, świeży	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	2		1	-	-	3	28-35

*od czasu do czasu zamieszać

**Zbiornik na wodę może ew. wymagać w międzyczasie uzupełnienia

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Etapy	Temperatura	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min
Brokuły, całe, świeże, 500 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	2		1	-	-	3	20-23
Różyczki brokułów, mrożone 500 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	14-16
Warzywa, świeże, 250 g*	Naczynie z pokrywką	0		1	-	600	-	6-10
Warzywa, świeże, 500 g*	Naczynie z pokrywką	0		1	-	600	-	10-15
Warzywa mieszane, mrożone 250 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	12-15
Marchew w plastrach, pieczenie na parze	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	18-20
Por w plasterkach, świeży, 500 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	10-12
Zielona fasolka, świeża, 500 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	18-20
Szparagi, zielone, 250 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	15-18
Cukinia w plastrach, pieczenie na parze	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	12-14
Ziemniaki, pokrojone w ćwiartki, 250 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	28-30
Ziemniaki, pokrojone w ćwiartki, 500 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	30-32
Ziemniaki pokrojone w ćwiartki, 750 g**	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	32-35
Ryż, 125 g + 300 ml wody	Naczynie z pokrywką	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Ryż, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18

*od czasu do czasu zamieszać

**Zbiornik na wodę może ew. wymagać w międzyczasie uzupełnienia

Desery

Urządzenie umożliwia przyrządzanie szybkich i smacznych deserów.

Przestrzegać wskazówek podanych w tabeli ustawień.

Ryż na mleku

Dodać mleko w podanych proporcjach. Na przykład w przypadku proporcji 1:2,5 na każde 100 g ryżu dodać 250 ml mleka.

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Poziom mocy mikrofal	Stopień intensywności pary	Czas trwania w min
Budyń karmelowy	Szklana blacha do pieczenia	3		-	3	40-50
Kluski na parze	Szklana blacha do pieczenia	3		-	2	20-25
Ryż na mleku 1:2, 5	Naczynie z pokrywką	3		-	3	30-40
Owoce, owoce prażone, 500 g	Naczynie z pokrywką	3		-	3	9-12
Prażona kukurydza do przyrządzania w kuchence mikrofalowej, 1 torebka o wadze 100 g	Naczynie z pokrywką	0		600	-	3-5
Desery, np. pudding (w proszku) 500 ml*	Naczynie z pokrywką	0		600	-	6-8
*od czasu do czasu zamieszać						

Akrylamid w produktach spożywczych

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

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

Potrawy testowe

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

Zgodnie z normami IEC 60350-1 lub IEC 60705.

Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

Do przygotowywania potraw z zastosowaniem mikrofal należy zawsze używać żaroodpornych, przystosowanych do kuchenek mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.⟶ "Mikrofale" na stronie 57

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Waga	Etapy	Poziom mocy mikrofal	Czas trwania w min
Rozmrażanie mięsa	Naczynie bez pokrywki	0		500 g	1 2	180 90	7 8-12

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Waga	Etapy	Poziom mocy mikrofal	Czas trwania w min
Masa jajeczna	Naczynie bez pokrywki	0		1000 g	1 2	360 180	18-20 18-22
Ciasto biszkoptowe	Naczynie bez pokrywki	0		475 g	1	600	8-10
Klopsy mięsne	Naczynie bez pokrywki	0		900 g	1	600	20-25

Gotowanie/pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Poziom mocy mikrofal	Czas trwania w min
Zapiekanka ziemniaczana	Naczynie bez pokrywki	0	+	1	360	25-32

Gotowanie na parze

Szklaną blachę do pieczenia wraz z pojemnikiem do gotowania na parze ustawić na wysokości 3.

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min	Wskazówki
Groszek, mrożony	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		3	-	Test jest zakończony, gdy najchłodniejsze miejsce osiągnie temperaturę 85°C.
Brokuły, świeże, 300 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		3	11-13	
Brokuły, świeże, jeden pojemnik	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		3	18-20	

Grillowanie

Wsunąć szklaną blachę do pieczenia pod ruszt. Skapuje do niej płyn z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Dane w tabelach dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min	Wskazówki
Opiekanie tostów	Ruszt	3		3	4-5	
Hamburger wołowy, 12 sztuk	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		3	35-45	Obrócić po upływie połowy czasu

Cuprins

Utilizarea conform destinației 86

Instrucțiuni de siguranță importante. 86
Generalități 86
Cuptor cu microunde 87
Abur 88

Cauzele avariilor 89
Generalități 89
Cuptor cu microunde 89
Abur 90

Protecția mediului. 90
Economisirea energiei 90
Evacuarea corectă ca deşeu 90

Familiarizarea cu aparatul 91
Panoul de comandă 91
Selector de funcții 91
Câmpuri tactile şi display 92
Selectorul rotativ 93
Moduri de funcționare 93
Abur 93
Grill 93
Microunde 94
Interiorul cuptorului 94
Orificiul rezervorului 94
Rezervor de apă 95
Recipient de colectare 95

Accesorii 96
Accesorii livrate împreună cu produsul. 96
Accesorii suplimentare 96
Accesorii speciale 96
Introducerea accesoriilor 96

Înainte de prima utilizare 97
Prima punere în funcțiune 97
Setarea domeniului de duritate a apei. 97
Curățarea interiorului cuptorului şi a accesoriilor 97

Operarea aparatului 98
Conectarea şi deconectarea aparatului 98
Setarea modului de funcționare 98
Deconectarea automată de siguranță 98

Cuptorul cu microunde 99
Veselă 99
Trepte de putere pentru microunde 99
Setarea regimului cu microunde. 100
Setarea modului de funcționare combinat cu microunde . . 100

Prepararea la grill 101
Funcții grill 101
Trepte grill 101
Setarea grill-ului 101

Abur 102
Zgomote 102
Preparare cu abur 102
Setarea modului de funcționare combinat cu aburi. . . . 103
Umpleți rezervorul de apă 104
Realimentarea rezervorului de apă 105
După fiecare funcționare cu aburi 105

Automatica-Programe 106
Setarea programului 106
Tabelul de programe 107

Setarea funcțiilor de timp. 108
Solicitarea afişării setărilor de timp. 108
Setarea ceasului cu alarmă 108
Reglarea duratei de preparare 108
Setarea orei curente 109
Modificarea orei curente. 109

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor 109
Activarea şi dezactivarea 109

Setări de bază 110
Modificarea setărilor de bază 110
Lista setărilor de bază 110

Curățarea. 111
Produse de curățare adecvate 111
Menținerea aparatului curat 112

Funcția de curățare. 112
Decalcifiere 112
Clătire 113
Curățarea ulterioară. 113
Goliți recipientul de colectare 113

Defecțiuni – ce este de făcut? 114

Unitatea service abilitată 115
Numărul E şi numărul FD. 115

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic. 115
Instrucțiuni generale. 115
Decongelare 116
Încălzirea alimentelor congelate. 117
Încălzire 118
Prăjituri, produse mici de patiserie şi pâine 119
Carne de pasăre, carne şi peşte 120
Legume şi garnituri 122
Deserturi 123
Acrilamida în alimente 123
Preparate de verificare. 124

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

Utilizarea conform destinației

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Instrucțiuni de siguranță importante

Generalități

⚠ Avertizare – Pericol de incendiu!

- Aparatul se încălzeşte puternic. Dacă aparatul va fi instalat într-o piesă de mobilier cu uşă decorativă, în cazul în care uşa este închisă se va produce acumulare de căldură. Utilizați aparatul numai cu uşa decorativă deschisă.
- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată uşa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul şi scoateți ştecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- Resturile de alimente neaderente, grăsimea şi zeama de la 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 patiserie se poate atinge de elementele de încălzire şi se poate aprinde. La preîncălzire nu aşezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată. Aşezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!

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

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!

- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.

- La deschiderea uşii aparatului poate ieşi abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție uşa aparatului. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.

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

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

⚠ Avertizare – Pericol prin magnetizare!
În panoul de comandă sau la elementele de operare se folosesc magneți permanenți. Aceştia pot avea influență asupra implanturilor electronice, de ex. stimulator cardiac sau pompe de insulină. Purtătorii de implanturi electronice trebuie să mențină o distanță minimă de 10 cm față de panoul de comandă.

Cuptor cu microunde

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!
- Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase.
  Nu sunt permise uscarea alimentelor sau a hainelor, încălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, bureților, lavetelor umede şi a altor articole similare. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede şi a altor articole similare duce la arsuri
- Alimentele se pot aprinde. Nu încălziți niciodată alimente în ambalaje izoterme.
  Nu încălziți niciodată fără supraveghere alimente în recipiente din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.
  Nu setați niciodată o putere sau o durată excesiv de mari la cuptorul cu microunde. Orientați-vă după indicațiile din aceste instrucțiuni de utilizare.
  Nu uscați niciodată alimentele în cuptorul cu microunde.
  Alimentele cu conținut scăzut de apă, ca de ex. pâinea, nu trebuie niciodată dezghețate sau încălzite la o putere prea mare a microundelor sau un timp prea îndelungat.
- Uleiul alimentar se poate aprinde. Nu încălziți niciodată exclusiv ulei alimentar la cuptorul cu microunde.

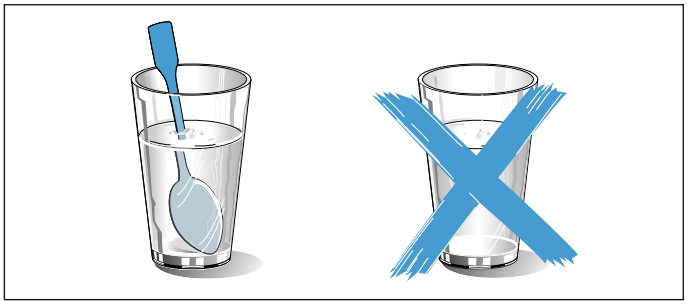
⚠ Avertizare – Pericol de explozie!
Lichidele sau alte alimente aflate în recipiente închise etanş pot exploda. Nu încălziți niciodată lichide sau alte alimente în recipiente închise etanş.

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!
- Alimentele cu coajă sau pieliță dură pot plesni exploziv în timpul, sau chiar după încălzire. Nu preparați niciodată ouă în coajă şi nu încălziți ouă fierte tari. Nu preparați niciodată scoici sau crustacee. În cazul ouălor ochi sau al ouălor în pahar, trebuie ca mai întâi să înțepați gălbenuşul. În cazul alimentelor cu coajă sau pieliță tare, de ex. mere, roşii, cartofi sau cârnăciori, coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau pielița.
- Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluşi. Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluşi în vase închise. Îndepărtați întotdeauna capacul sau tetina. După încălzire, amestecați sau agitați bine. Verificați temperatura înainte de a oferi mâncarea copilului.

- Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuşi de bucătărie.
- În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanş, ambalajul poate crăpa. Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj. Scoateți întotdeauna preparatele din spațiul de coacere cu o mănuşă de bucătărie.
- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase.
  Nu sunt permise uscarea alimentelor sau a hainelor, încălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, bureților, lavetelor umede şi a altor articole similare. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede şi a altor articole similare duce la arsuri

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

- În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapori. La cea mai mică mişcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc şi poate fi împroşcat. La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



⚠ Avertizare – Pericol de 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 duce la formarea scânteilor. Aparatul poate suferi deteriorări. În cazul funcționării doar cu microunde, nu utilizați niciodată recipiente din metal.

⚠ Avertizare – Pericol de electrocutare!

Aparatul funcționează cu tensiune înaltă. Nu înlăturați niciodată carcasa.

⚠ Avertizare – Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătății!

- În cazul unei curățări deficiente, suprafața aparatului se poate deteriora. Este posibil să iasă energia produsă de microunde. Curățați aparatul regulat şi îndepărtați imediat resturile de alimente. Mențineți întotdeauna curate interiorul cuptorului, garnitura uşii, uşa şi balamaua uşii. ⟶ "Curățarea" la pagina 111
- Printr-o uşă defectă a cuptorului sau o garnitură defectă a uşii poate ieşi energie produsă de microunde. Nu utilizați niciodată aparatul dacă uşa cuptorului, garnitura uşii sau rama din plastic a uşii este avariată. Chemați unitatea service abilitată.
- La aparatele fără carcasă este emisă energie produsă de microunde. Nu îndepărtați niciodată carcasa. Pentru lucrări de întreținere sau reparații, chemați unitatea service abilitată.

Abur

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

- În timpul funcționării în continuare a aparatului, apa din rezervorul de apă se poate încălzi puternic. Goliți rezervorul de apă după fiecare funcționare a aparatului cu aburi.
- În spațiul de coacere se formează abur fierbinte. În timpul funcționării aparatului cu aburi, nu introduceți mâna în spațiul de coacere.
- La scoaterea accesoriului, se poate revărsa lichid fierbinte. Scoateți accesoriile fierbinți cu atenție, numai cu mănuşi de protecție.

⚠ Avertizare – Pericol de rănire şi de incendiu!

Lichidele inflamabile se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte (deflagrație). Nu turnați lichide inflamabile (de ex. băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă. Turnați în rezervorul de apă exclusiv apă sau soluția de detartrare recomandată de noi.

Cauzele avariilor

Generalități

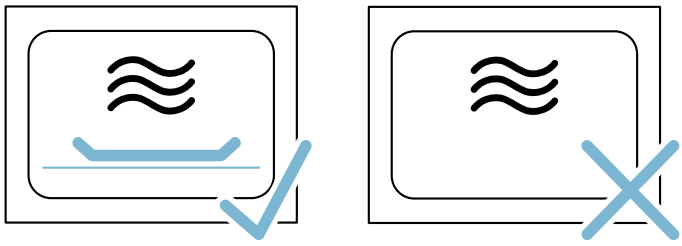
Atenție!

- **Apă în spațiul de coacere fierbinte:** Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Astfel se produc vapori de apă. La variația de temperatură se pot produce deteriorări ale.
- Umezeală în spațiul de coacere: umezeala pe o perioadă mai îndelungată în spațiul de coacere poate duce la coroziune. După utilizare, lăsați spațiul de coacere să se usuce. Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai îndelungat în spațiul de coacere închis. Nu depozitați preparate în spațiul de coacere.
- Răcirea cu uşa aparatului deschisă: după un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai închis. Nu înțepeniți nimic în uşa aparatului. Chiar dacă uşa este numai întredeschisă, se poate deteriora în timp suprafața mobilei învecinate.
  Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate, lăsați cuptorul să se răcească deschis.
- Garnitura foarte murdară: în cazul în care garnitura este foarte murdară, uşa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura întotdeauna curată. ⟶ "Curățarea" la pagina 111
- Uşa aparatului ca suprafață de aşezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă aşezați pe ea şi nu agățați nimic de aceasta. Nu aşezați veselă sau accesorii pe uşa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul uşii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați şi nu țineți aparatul de mânerul uşii. Mânerul uşii nu poate suporta greutatea aparatului şi se poate rupe.

Cuptor cu microunde

Atenție!

- Folie de aluminiu: folia de aluminiu din spațiul de coacere nu are voie să intre în contact cu geamul uşii. Se pot forma decolorări permanente ale geamului uşii.
- Formarea scânteilor: metalul - de ex. lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului şi față de partea interioară a uşii. Scânteile pot distruge sticla din interior a uşii.
- Funcționarea microundelor şi funcționarea în modul combinat: Grătarul nu este adecvat pentru funcționarea microundelor şi pentru funcționarea microundelor în combinație cu un mod de încălzire. Se pot produce scântei şi spațiul de coacere va fi deteriorat.
- Vesela din aluminiu: nu utilizați veselă din aluminiu în aparat.Aparatul se va deteriora prin formarea de scântei.
- Regimul de funcționare cu microunde fără alimente: funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină. Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără alimente în interior. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă. ⟶ "Cuptorul cu microunde" la pagina 99



- **Floricele de porumb la microunde:** Nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor. Geamul uşii poate crăpa din cauza suprasolicitării. Utilizați maxim 600 Wați. Aşezați întotdeauna punga cu popcorn pe o farfurie.

Abur

Atenție!

- Îngrijirea aparatului: spațiul de coacere al aparatului dumneavoastră este fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Printr-o întreținere necorespunzătoare, se poate produce coroziune în spațiul de coacere. Respectați instrucțiunile de întreținere şi de curățare din manualul de utilizare. Îndepărtați murdăria din spațiul de coacere imediat ce aparatul s-a răcit.
- Forme de copt: vesela trebuie să fie rezistentă la căldură şi aburi. Formele de copt din silicon nu se pretează la funcționarea combinată cu aburi.
- Veselă cu puncte de rugină: nu utilizați veselă cu puncte de rugină. Şi cele mai mici pete pot duce la coroziune în spațiul de coacere.
- Lichide care se scurg: La prepararea cu aburi introduceți tava de sticlă pe nivelul 3 şi aşezați recipientul pentru aburi pe tava de sticlă. Lichidul scurs este colectat în tava de sticlă.
- Apă fierbinte în rezervorul de apă: apa fierbinte poate avaria pompa. Nu umpleți rezervorul cu apă fierbinte.
- Deteriorări în spațiul de coacere: Nu porniți funcționarea dacă există apa pe baza interiorului cuptorului. Ştergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de a porni regimul de funcționare.
- Soluție anticalcar: nu aduceți soluția anticalcar în contact cu panoul de comandă sau cu alte suprafețe ale aparatului. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă acest lucru se întâmplă totuşi, îndepărtați imediat soluția anticalcar cu apă.
- Curățarea rezervorului de apă: nu curățați rezervorul de apă în maşina de spălat vase. În caz contrar, rezervorul de apă se poate deteriora. Curățați rezervorul de apă cu un şervet moale şi cu detergent de vase uzual din comerț.
- Protecție împotriva înghețului: Pentru a preveni deteriorările cauzate de îngheț în timpul transportului şi depozitării, aparatul trebuie golit complet în prealabil.

Protecția mediului

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

Economisirea energiei

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

Evacuarea corectă ca deşeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

Familiarizarea cu aparatul

În acest capitol sunt prezentate display-urile şi elementele de operare. În afară de aceasta, vă veți familiariza cu diversele funcții ale aparatului dumneavoastră.

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

Panoul de comandă

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

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



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

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

3 **Display**
Display-ul afişează simbolurile funcțiilor active şi ale funcțiilor de timp.

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

Indicații

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

Selector de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modurile de funcționare şi alte funcții.

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

Poziție		Utilizare
o	Poziție neutră	Aparatul este deconectat şi se află în modul de economisire a energiei.
	Microunde	Selectați funcționarea cu microunde.
	Abur	Aburul fierbinte intră în interiorul cuptorului.
	Grill mare	Toată suprafața de sub rezistența grill-ului va deveni fierbinte.
	Grill mic	Se încălzeşte partea din mijloc a rezistenței pentru grill.
	Decalcifiere	Ajută la decalcifierea evaporatorului şi îl menține funcțional.
	Clătire	Clătiți cu apă conductele generatorului de aburi. Se recomandă să executați funcția de clătire după fiecare funcționare cu aburi.
	Programe	Pentru multe preparate găsiți aici setări deja pre-programate.
	Iluminatul din interiorul cuptorului	Iluminatul din interiorul cuptorului se aprinde. Aparatul nu încălzeşte.

Câmpuri tactile şi display

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

Câmpuri tactile

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

Simbol		Semnificație
	Microunde	Selectați treptele de putere ale microundelor, respectiv funcția de preparare la microunde pentru a activa funcția grill sau funcția de preparare la abur.
	Abur	Selectați treapta de abur, respectiv activați funcția de preparare la abur pentru un mod de încălzire.
	Programe	Interogați selectarea programului, su selectorul rotativ setați numărul programului.
	Funcții de timp	Selectați funcțiile de timp şi setați cu selectorul rotativ.
	Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor	Activarea/ dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor prin apăsare lungă
	Temperatură/ Greutate	Selectați temperatura/ greutatea şi setați cu ajutorul selectorului rotativ.
start ▷ stop	Pornire/Oprire	Pornirea sau oprirea funcționării **Indicație:** Apăsarea lungă încheie funcționarea, setările modului de funcționare selectat sunt restabilite la valorile standard.

Display

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

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

Valoarea focalizată poate fi modificată direct cu ajutorul selectorului rotativ.



Elemente display

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

Simbol		Semnificație
	Timer	Dacă simbolul este marcat, pe display se afişează timpul ceasului cu alarmă.
	Durata de preparare	Dacă simbolul este marcat, pe display se afişează durata de preparare.
	Ora curentă	Dacă simbolul este marcat, pe display se afişează ora curentă.
h:min	Ore/minute	Durata în ore şi minute
min:sec	Minute/secunde	Durata în minute şi secunde
	Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor	Dacă simbolul se aprinde, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.
	Recipient de colectare	Afişarea stării recipientului de colectare
	Rezervor de apă	Afişarea stării rezervorului de apă
	Decalcifiere	Dacă se aprinde simbolul, aparatul trebuie decalcifiat.

Afişarea stării recipientului de colectare şi a rezervorului de apă

Afişajul de stare se aprinde numai atunci când recipientul de colectare sau rezervorul de apă este necesar pentru modul de funcționare selectat. Afişajul poate prezenta diferite stadii şi vă informează cu privire la etapele necesare de acționare.

Afişarea stării rezervorului de apă

Simbol		Semnificație
	Simbolul se aprinde, săgeata se aprinde intermitent	Rezervorul de apă se află în locaşul rezervorului şi trebuie umplut.
	Se aprinde intermitent simbolul fără săgeată	Rezervorul de apă nu se află în locaşul rezervorului şi trebuie inserat.
	Se aprinde simbolul fără săgeată	Rezervorul de apă se află în locaşul rezervorului. Nu este necesară altă acțiune.

Afişarea stării recipientului de colectare

Simbol		Semnificație
	Simbolul se aprinde, săgeata se aprinde intermitent	Recipientul de colectare se află în locaşul rezervorului şi trebuie golit.
	Se aprinde intermitent simbolul fără săgeată	Recipientul de colectare nu se află în locaşul rezervorului. Introduceți recipientul de colectare în locaşul rezervorului.
	Se aprinde simbolul fără săgeată	Recipientul de colectare se află în locaşul rezervorului. Nu este necesară altă acțiune.

Indicatorul de temperatură

Bara roşie din partea de jos a display-ului indică faptul că aparatul încălzeşte.

La grill cu aburi, bara se aprinde imediat în roşu.

La funcția microundelor, bara nu se aprinde.



Modul de noapte

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

Selectorul rotativ

Cu selectorul rotativ modificați valorile de setare, care sunt afişate pe display şi în focus.

La listele de selectare, ca de ex. la programe, după ultimul punct se începe din nou cu primul.
La valori, ca de ex. greutatea, trebuie să rotiți din nou selectorul rotativ înapoi, atunci când s-a atins valoarea minimă sau cea maximă.

Moduri de funcționare

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

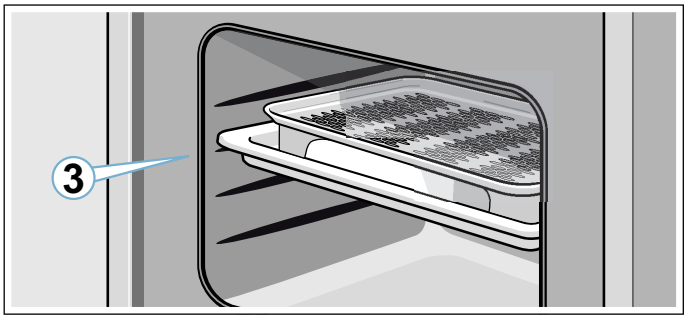
Veți găsi în capitolele corespunzătoare descrierile exacte ale modurilor respective.

Mod de funcționare	Utilizare
Microunde → "Cuptorul cu microunde" la pagina 99	Microundele vă ajută să pregătiți, să încălziți sau să decongelați preparatele mai repede.
Abur → "Abur" la pagina 102	Pentru prepararea optimă a alimentelor dumneavoastră există diferite trepte de abur concepute special.
Grill mare → "Grill" la pagina 93	Pentru prepararea pe grill a bucăților tăiate felii precum fripturi, a cârnăciorilor sau pâinii prăjite şi pentru gratinare.
Grill mic → "Grill" la pagina 93	Prăjirea pe grill a cantităților mici de friptură, cârnăciori, pâine prăjită şi peşte.
Funcționarea combinată cu microunde → "Setarea modului de funcționare combinat cu microunde" la pagina 100	Acesta vă permite activarea microundelor pentru funcția de preparare la abur sau funcția grill.
Funcționare combinată cu aburi → "Setarea modului de funcționare combinat cu aburi" la pagina 103	Aceasta vă permite activarea funcției de preparare la abur pentru funcționarea la microunde sau grill.
Curățare → "Funcția de curățare" la pagina 112	Pentru curățare există diferite funcții de curățare: decalcifiere şi clătire.
Setări de bază → "Setări de bază" la pagina 110	Puteți adapta setările de bază ale aparatului dvs. conform dorințelor dumneavoastră.

Abur

Puteți utiliza funcția de preparare la abur singură sau în combinație cu toate modurile de încălzire şi cu funcția de preparare la microunde.

Pentru a utiliza în mod optim funcția de preparare la abur, înlăturați grătarul. Introduceți tava de sticlă pe nivelul 3 şi aşezați recipientul pentru aburi în tavă.



Trepte de intensitate a aburului

Pentru funcția de preparare la abur vă stau la dispoziție diferite intensități. Treptele de intensitate a aburului pot fi selectate prin câmpul tactil . Treapta de intensitate a aburului selectată este afişată pe display.

Treapta	Intensitate	Utilizare	Afişare pe display
1	redusă	Pentru decongelarea legumelor, cărnii, peştelui şi fructelor.	
2	medie	Pentru prepararea deserturilor, a peştelui şi cârnăciorilor.	
3	puternică	Pentru prepararea legumelor, a peştelui, garniturilor, pentru extragerea sucului şi blanşare.	

Grill

Grill-ul vă ajută să obțineți o rumenire deosebită a alimentelor dumneavoastră.

Puteți utiliza funcția grill singură sau în combinație cu funcția de preparare la microunde sau la abur.

Pentru a utiliza în mod optim funcția grill, folosiți grătarul pe nivelul 3 sau 4.

Trepte grill

Pentru funcția grill mare vă stau la dispoziție trei intensități:

- Treapta 1: redus
- Treapta 2: mediu
- Treapta 3: puternic

Microunde

Ca să utilizați întotdeauna puterea de microunde corectă, găsiți aici o prezentare generală referitoare la diferitele domenii de utilizare.

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

Treaptă de putere pentru microunde	Durata maximă	Utilizare
90	1 oră şi 30 de minute	Pentru decongelarea alimentelor delicate.
180	1 oră şi 30 de minute	Pentru decongelare şi preparare.
360	1 oră şi 30 de minute	Pentru prepararea cărnii şi încălzirea alimentelor delicate.
600	1 oră şi 30 de minute	Pentru încălzirea şi prepararea alimentelor.
1000	30 de minute	Pentru încălzirea lichidelor.

Setarea modului de funcționare combinat cu microunde

Puteți combina funcția de preparare la microunde cu toate modurile de încălzire şi cu funcția de preparare la abur. Aparatul încălzeşte şi în acelaşi timp este activat regimul de microunde. Astfel, preparatul dvs. va fi gata mai repede.

Puteți conecta toate puterile pentru microunde. Excepție: 1000 wați.

Interiorul cuptorului

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

Deschideți uşa aparatului

Dacă deschideți uşa aparatului în timpul unei funcționări în derulare, funcționarea va fi întreruptă. Închideți uşile şi atingeți câmpul start ▷ stop, pentru a continua funcționarea.

Iluminatul din interiorul cuptorului

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

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

Ventilator de răcire

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

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

Atenție!

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

Indicații

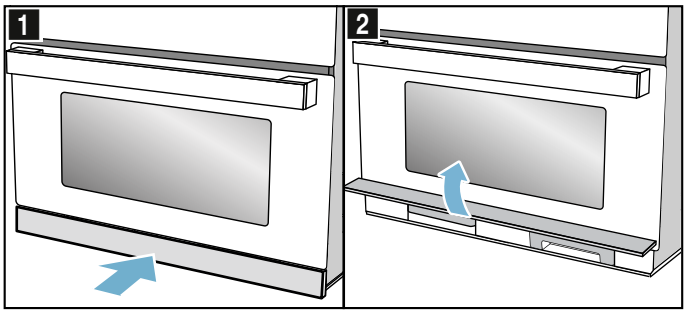
- La regimul cu microunde, aparatul rămâne rece. Totuşi, ventilatorul de răcire se conectează. El poate continua să funcționeze şi dacă funcționarea în regim cu microunde s-a încheiat deja.
- Pe geamul uşii, pe pereții interiori şi pe baza cuptorului se poate forma apă de condens. Acest lucru este normal,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

Orificiul rezervorului

Orificiul rezervorului se află sub uşa aparatului şi permite accesul la recipientul de colectare şi la rezervorul de apă. Ambele se află în spatele orificiului rezervorului. Pentru deschiderea şi închiderea orificiului rezervorului, procedați după cum urmează:

Pentru deschidere apăsați scurt pe partea din mijloc a orificiului rezervorului. Orificiul rezervorului se trage în sus.

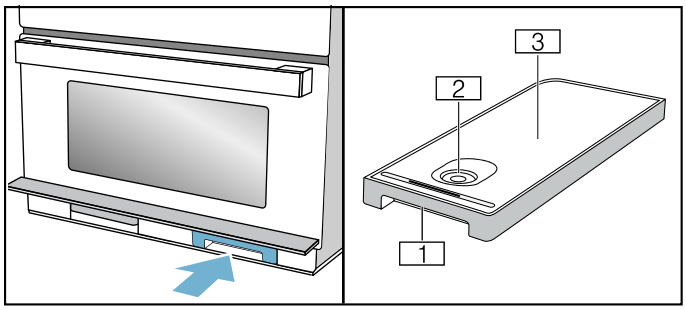
Pentru închidere trageți în jos orificiul rezervorului şi apăsați scurt pe partea din mijloc a orificiului rezervorului. Orificiul rezervorului este blocat.



Rezervor de apă

Aparatul este prevăzut cu un rezervor de apă. Rezervorul de apă se află în partea dreaptă, în spatele orificiului rezervorului. Pentru cicluri de funcționare cu aburi, umpleți rezervorul cu apă. ⟶ "Umpleți rezervorul de apă" la pagina 104

Dacă săgeata de la simbolul rezervorului de apă se aprinde intermitent pe display, rezervorul de apă trebuie umplut cu apă proaspătă.

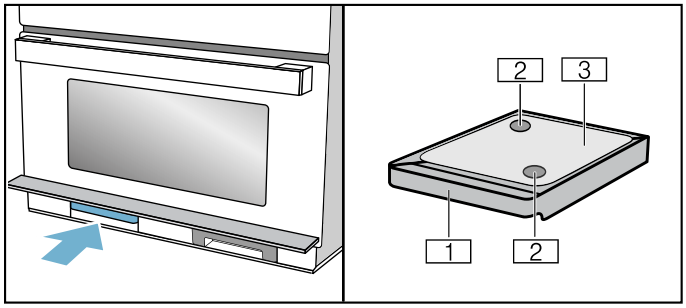


1 Mâner pentru scoaterea şi introducerea rezervorului de apă
2 Deschidere pentru umplere
3 Capacul rezervorului

Recipient de colectare

Aparatul este dotat cu un recipient de colectare. Recipientul de colectare se află în partea stângă, în spatele orificiului rezervorului. Goliți recipientul de colectare înainte şi după executarea funcțiilor de curățare⟶ "Funcția de curățare" la pagina 112

Dacă săgeata de la simbolul rezervorului de apă se aprinde intermitent pe display, recipientul de colectare trebuie golit.



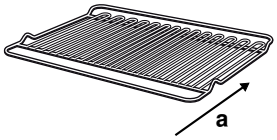
1 Mâner pentru scoaterea şi introducerea rezervorului de apă
2 Orificii de colectare
3 Capacul rezervorului

Accesorii

Aparatului dvs. îi sunt atașate diferite accesorii. Aici dispuneți de o prezentare generală a accesoriilor din pachetul de livrare și a utilizării corecte a acestora.

Accesorii livrate împreună cu produsul

Aparatul dvs. este echipat cu următoarele accesorii:



Grătar
Ca suprafață de aşezare pentru formele de copt sau pentru preparare la grătar şi gratinare.
Folosiți grătarul pentru prepararea la grill pe nivelurile 3 şi 4.
Grătarul nu este adecvat pentru funcționarea exclusivă cu microunde sau pentru funcționarea cu aburi.
Atunci când introduceți, respectați direcția de introducere a.



Tavă de sticlă
Tava de sticlă poate fi utilizată pentru prepararea în toate modurile de funcționare şi în toate combinațiile. În plus, aceasta are rol de protecție împotriva stropilor, atunci când preparați alimentele la grill direct pe grătar.
Lăsați tava de sticlă să se răcească înainte de a o curăța sau puneți-o în apă caldă, deoarece, în caz contrar, sticla se poate deteriora.



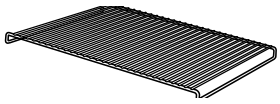
Recipient pentru preparare la abur
Recipientul pentru preparare la abur se aşează în tava de sticlă pentru preparare cu modurile de funcționare Abur sau Abur cu microunde. În acest sens, tava de sticlă trebuie introdusă pe nivelul 3. Alimentele pot fi aşezate direct pe recipientul pentru preparare la abur.
Acesta se poate spăla în maşina de spălat vase.
Nu utilizați recipientul pentru preparare la abur în timpul funcționării microundelor sau în modul de încălzire Grill.

Folosiți numai accesorii originale de la producătorul aparatului dumneavoastră. Acestea sunt făcute special pentru aparatul dumneavoastră.

Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.

Accesorii suplimentare

În funcție de modelul aparatului pot fi anexate accesorii suplimentare.



Grătar inserabil
Pentru prăjire. Aşezați grătarul cu picioarele în jos în tava de sticlă. Acesta stă în siguranță, grăsimea şi sucul scurse de la carne se colectează. Grătarul nu este adecvat pentru funcționarea la microunde sau pentru funcționarea cu aburi.

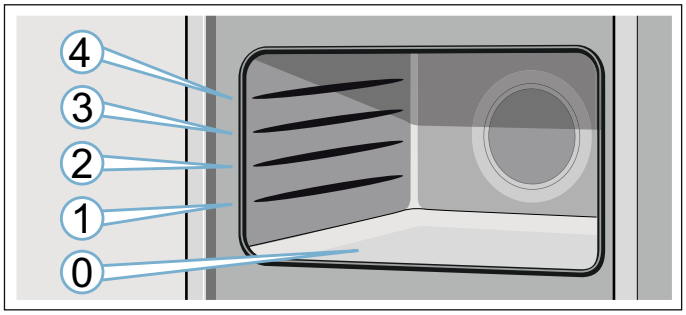
Accesorii speciale

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

Accesorii speciale
Vas de sticlă termorezistent
Pentru preparate fripte înăbuşit şi sufleuri, pe care le gătiți în cuptor.

Introducerea accesoriilor

Spațiul de coacere dispune de 4 niveluri. Nivelurile se numără de jos în sus.



Aşezați accesoriul în locaş şi introduceți-l complet.

Indicație: Baza interiorului cuptorului (înălțime 0) este adecvată în special pentru funcționarea cu microunde, deoarece aici puterea microundelor este cea mai bună. În acest sens utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

Înainte de prima utilizare

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

Aparatul trebuie asamblat complet şi conectat.

Prima punere în funcțiune

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

Setarea orei curente

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

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

Modificarea orei curente

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

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

Indicații

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

Setarea domeniului de duritate a apei.

Pentru ca aparatul să vă poată aminti în mod sigur cu privire la decalcifierea care trebuie efectuată, este necesar să setați corect domeniul de duritate a apei.

Domeniul de duritate a apei este setat din fabrică pe 4 (foarte dură).

Atenție!

Deteriorări ale aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate.

Nu folosiți apă distilată, apă din rețea cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide.

Utilizați exclusiv apă potabilă proaspătă, rece, fără bioxid de carbon sau apă dedurizată.

Indicații

- Dacă apa din rețeaua dumneavoastră este foarte calcaroasă, vă recomandăm să folosiți apă dedurizată.
- În cazul în care folosiți exclusiv apă dedurizată, puteți seta domeniul de duritate a apei “dedurizat“.
- În cazul în care folosiți apă minerală, setați domeniul de duritate a apei “4 foarte dură“.
- În cazul în care folosiți apă minerală, atunci folosiți doar apă minerală fără bioxid de carbon.

Domeniul de duritate a apei	Setare
0	0 dedurizată
1 (până la 1,3 mmol/l)	1 duritate scăzută
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 duritate medie
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dură
4 (peste 3,8 mmol/l)	4 foarte dură

Domeniul de duritate a apei îl puteți modifica în setările de bază.⟶ "Setări de bază" la pagina 110

Curățarea interiorului cuptorului şi a accesoriilor

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

Curățarea spațiului de coacere

Pentru a înlătura mirosul specific de aparat nou, încingeți spațiul de coacere gol, închis. Pentru aceasta, este ideal să încingeți o oră la treapta de grill 3. Aveți grijă să nu existe resturi de ambalaj în spațiul de coacere.

1. Cu selectorul de funcții setați grill mare.
2. Cu selectorul rotativ setați treapta de grill 3.
3. Atingeți câmpul start ▷ stop.
   Aparatul începe să încălzească.

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

Curățarea accesoriilor

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

Operarea aparatului

V-au fost deja prezentate elementele de operare şi modul lor de funcţionare. Acum vă explicăm cum efectuaţi setările aparatului dvs. Veţi afla ce se întâmplă la conectare şi deconectare şi cum setaţi modurile de funcţionare.

Conectarea şi deconectarea aparatului

Înainte să puteţi face setări la aparatul dumneavoastră, trebuie să îl conectaţi.

Indicaţie: Sistemul de siguranţă împotriva accesului copiilor poate fi setat numai când aparatul este deconectat. Anumite afişaje rămân vizibile pe display şi când aparatul este deconectat.

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

Conectarea aparatului

Rotiţi selectorul de funcţii pentr a conecta aparatul.

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

Puteţi vedea în capitolele individuale cum se setează modurile de funcţionare.

Deconectarea aparatului

Rotiţi selectorul de funcţii pe poziţia neutră.

O eventuală funcţie aflată în derulare va fi anulată.

Pe display va fi afişată ora curentă.

Indicaţie: În setările de bază puteţi stabili dacă să se afişeze sau nu ora curentă atunci când aparatul este deconectat.

Setarea modului de funcţionare

După selectarea modului de funcţionare apar pe display valorile propuse. Puteţi porni această setare imediat.

Ca principiu este valabil:

1. Cu ajutorul selectorului de funcţii selectaţi modul de funcţionare.
2. Dacă este necesar, realizaţi şi alte setări.
   Pentru aceasta, atingeţi câmpul corespunzător şi modificaţi valoarea cu selectorul rotativ.
3. Atingeţi câmpul start ▷ stop.
   Aparatul porneşte modul de funcţionare.

Reglarea duratei de preparare

1. Setaţi modul de funcţionare.
2. Atingeţi câmpul ◷, până când este focalizat simbolul ◷.
3. Reglaţi durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Atingeţi câmpul start ▷ stop.
   Aparatul începe să încălzească. LEDUL start ▷ stop se aprinde. Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afişaj.

Întreruperea funcţionării

1. Atingeţi câmpul start ▷ stop sau deschideţi uşa aparatului.
   Funcţionarea este întreruptă, ledul start ▷ stop se aprinde intermitent.
2. Închideţi uşa aparatului.
3. Atingeţi câmpul start ▷ stop.
   Funcţionarea va fi continuată, ledul start ▷ stop se aprinde.

Anularea funcţionării

Rotiţi selectorul de funcţii în poziţia neutră.

Funcţionarea este anulată şi toate setările sunt şterse.

Indicaţie: După întreruperea sau anularea funcţionării, ventilatorul de răcire poate funcţiona în continuare.

Deconectarea automată de siguranţă

Deconectarea automată de siguranţă se activează dacă aparatul se află în funcţiune de mai mult timp, fără a avea o durată setată.

După 9 ore, aparatul se deconectează automat.

Cuptorul cu microunde

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

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

Pentru a folosi funcția de preparare la microunde în mod optim, aşezați vesela pe baza interiorului cuptorului. Îndepărtați grătarul. Respectați indicațiile cu privire la veselă.

Veselă

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

Veselă adecvată

Este adecvată vesela rezistentă la căldură din sticlă, vitroceramică, porțelan, ceramică sau mase plastice termorezistente.Aceste materiale permit trecerea microundelor.

Puteți utiliza de asemenea veselă de masă. În acest mod economisiți timp. Utilizați vesela cu decorațiuni aurii sau argintii numai dacă producătorul garantează că aceasta este adecvată pentru microunde.

Veselă neadecvată

Vesela din metal nu este adecvată. Metalele nu lasă să treacă microundele. Alimentele rămân reci în recipiente metalice închise.

Atenție!

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

Test pentru veselă

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

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

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

Vasul trebuie să rămână rece sau la temperatura mâinii.
În cazul în care este fierbinte sau dacă apar scântei, acesta este neadecvat.
Întrerupeți testul.

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

Trepte de putere pentru microunde

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

Vă stau la dispoziție următoarele puteri ale microundelor.

Treaptă de putere pentru microunde	Durata maximă	Utilizare
90	1 oră şi 30 de minute	Pentru decongelarea alimentelor delicate.
180	1 oră şi 30 de minute	Pentru decongelare şi preparare.
360	1 oră şi 30 de minute	Pentru prepararea cărnii şi încălzirea alimentelor delicate.
600	1 oră şi 30 de minute	Pentru încălzirea şi prepararea alimentelor.
1000	30 de minute	Pentru încălzirea lichidelor.

Vorschlagswerte:
Zu jeder Mikrowellen-Stufe schlägt das Gerät eine Dauer vor. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Die maximale Einstellung ist nur zum Erhitzen von Flüssigkeiten vorgesehen, nicht zum Erwärmen von Speisen. Zum Schutz des Gerätes wird nach einiger Zeit die maximale Leistung der Mikrowelle schrittweise bis zur Stufe von 600W reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

Intervalele setărilor de timp

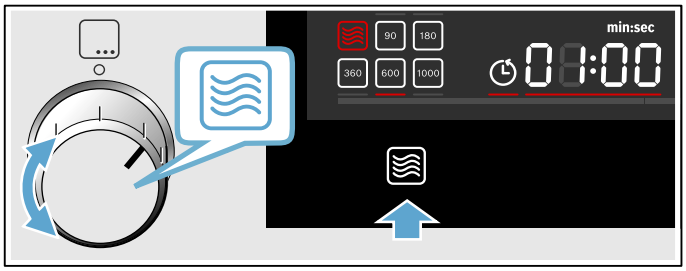
Intervalul de la setarea duratei de funcționare se schimbă cu lungimea duratei de funcționare.

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

Setarea regimului cu microunde

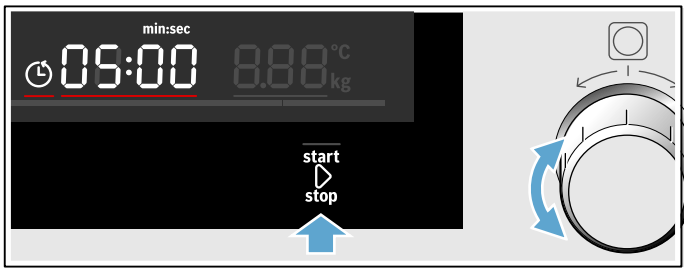
Exemplu: Treapta de putere pentru microunde 600 W, durata 5 minute.

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



Pe display este marcată treapta de putere pentru microunde şi este afişată o durată de preparare inițială.

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





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

Durata de preparare a expirat

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

Modificarea duratei de preparare

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

Modificarea puterii microundelor

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

Indicații

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

Întreruperea funcționării

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

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Funcționarea este anulată şi toate setările sunt şterse.

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

Setarea modului de funcționare combinat cu microunde

Puteți combina funcția de preparare la microunde cu funcția de preparare la grill şi funcția de preparare la abur. Aparatul încălzeşte şi în acelaşi timp este activat regimul de microunde. Astfel, preparatul dvs. va fi gata mai repede.

Posibilități de combinare

- Abur
- Grill

Excepție:

Treapta de putere pentru microunde 1000W

Setarea modului de funcționare combinat

Exemplu: Grill mare pe treapta 2 cu microunde 360 W, 17 minute.

1. Cu selectorul de funcții setați funcția Grill mare.
   Pe display apare treapta 3 ca valoare propusă.
2. Cu selectorul rotativ setați treapta dorită.
3. Atingeți câmpul Putere microunde, până când pe display este selectată treapta dorită.
   Va fi afişată o durată de preparare propusă.
4. Cu selectorul rotativ reglați durata de preparare.
5. Atingeți câmpul start ▷ stop.
   Începe funcționarea, ledul start ▷ stop se aprinde.
   Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afişaj.

Durata de preparare a expirat

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

Modificarea puterii microundelor

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

Indicații

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

Întreruperea funcționării

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

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Funcționarea este anulată şi toate setările sunt şterse.

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

Uscarea spațiului de coacere

Uscați interiorul cuptorului după utilizare astfel încât să nu rămână urme de umezeală.

Încălzirea spațiului de coacere

În timpul uscării, interiorul cuptorului se încălzeşte astfel încât umezeala din interiorul cuptorului se evaporă. Apoi, deschideți uşa aparatului pentru ca vaporii de apă să iasă afară.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați imediat mizeria grosieră din interiorul cuptorului şi ştergeți umiditatea de pe baza spațiului de coacere.
3. Cu selectorul de funcții setați Grill mare
4. Atingeți de două ori câmpul .
   Simbolul Durată este marcat pe display.
5. Cu ajutorul selectorului rotativ setați o durată de preparare de 15 minute.
6. Porniți modul de funcționare cu câmpul start ▷ stop.
   Se începe uscarea şi se finalizează automat după 15 minute.
7. Deschideți uşa aparatului şi lăsați-o deschisă pentru 1 până la 2 minute, pentru ca umezeala să poată ieşi din spațiul de coacere.

Uscarea manuală a interiorului cuptorului

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați murdăria din interiorul cuptorului.
3. Uscați interiorul cuptorului cu un burete moale.
4. Lăsați uşa aparatului deschisă timp de 1 oră pentru ca interiorul cuptorului să se usuce complet.

Prepararea la grill

Grill-ul vă ajută să obțineți o rumenire deosebită a alimentelor dumneavoastră.

Puteți utiliza funcția grill singură sau în combinație cu funcția de preparare la microunde sau la abur.

Pentru a utiliza în mod optim funcția grill, folosiți grătarul pe nivelul 3 sau 4.

Funcții grill

În funcție de tipul şi cantitatea preparatelor puteți alege între două funcții de grill diferite:

Funcție	Alimente
Grill mare	Folosiți grill-ul mare pentru prepararea la grătar a bucăților mari de carne şi pâine prăjită sau pentru gratinarea sufleurilor.
Grill mic	Folosiți grill-ul mic pentru prepararea la grătar a cantităților mici. În acest sens se încălzeşte numai partea din mijloc a corpului de încălzire pentru grill.

Trepte grill

În cadrul funcției Grill mare vă stau la dispoziție următoarele trepte de grill:

	Putere	Alimente
Grill mare	Treapta 1 (slab)	Sufleuri şi mâncăruri la caserolă
	Treapta 2 (mediu)	Sufleuri subțiri şi peşte
	Treapta 3 (tare)	Fripturi, cârnăciori şi pâine prăjită
Grill mic	Treapta 1 (slab)	Pentru cantități mici de sufleuri şi sufleuri înalte.

Setarea grill-ului

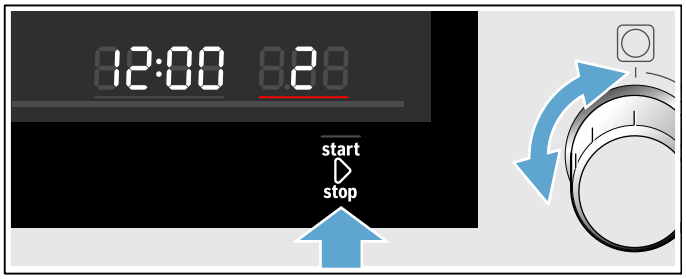
Exemplul din imagine: grill-ul mare pe treapta 2, durata 12 minute.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de funcționare Grill mare.



2. Cu selectorul rotativ setați treapta 2.
   Pe display se afişează treapta de grill.

3. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Atingeți start ▷ stop.



Aparatul începe să încălzească. Indicatorul de temperatură se aprinde complet.

Indicație: După încălzire sunt normale fluctuații de temperatură scăzută.

Durata de preparare a expirat

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

Reglarea duratei de preparare

1. Setați modul de funcționare.
2. Atingeți câmpul ◷, până când este focalizat simbolul ◷.
3. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Atingeți câmpul start ▷ stop.
   Aparatul începe să încălzească. LEDUL start ▷ stop se aprinde. Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afişaj.

Modificarea treptei de grill

Dacă este selectată funcția grill sau dacă este deja pornită funcționarea, treapta de grill poate fi modificată oricând cu selectorul rotativ.

Durata de preparare nu va fi modificată.

Întreruperea funcționării

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

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

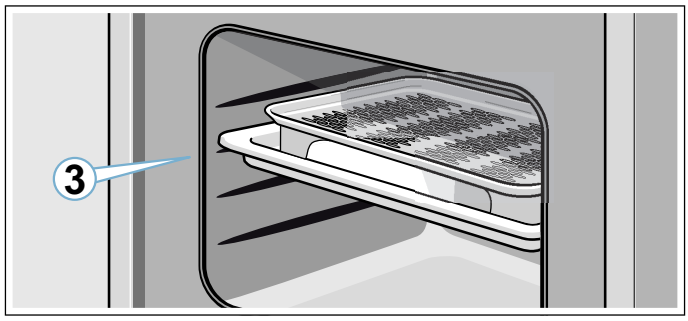
Funcționarea este anulată şi toate setările sunt şterse.

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

Abur

Puteți utiliza funcția de preparare la abur singură sau în combinație cu funcția de preparare la grill sau la microunde.

Pentru a utiliza în mod optim funcția de preparare la abur, înlăturați grătarul. Introduceți tava de sticlă pe nivelul 3 şi aşezați recipientul pentru aburi în tavă.



⚠ **Avertizare – Pericol de opărire!**
La deschiderea uşii aparatului poate ieşi abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție uşa aparatului. Țineți copiii la distanță.

Zgomote

Pompa

În timpul funcționării puteți auzi un zgomot de fond. Zgomotul apare în momentul funcționării pompei. Acesta este un zgomot de funcționare normal.

Preparare cu abur

Trepte de intensitate a aburului

Pentru funcția de preparare la abur vă stau la dispoziție diferite intensități. Treptele de intensitate a aburului pot fi selectate prin câmpul tactil. Treapta de intensitate a aburului selectată este afişată pe display.

Treaptă	Intensitate	Utilizare	Afişare pe display
1	redusă	Pentru decongelarea legumelor, cărnii, peştelui şi fructelor.	
2	medie	Pentru prepararea deserturilor, a peştelui şi cârnăciorilor.	
3	puternică	Pentru prepararea legumelor, a peştelui, garniturilor, pentru extragerea sucului şi blanşare.	

Setarea aburului

Indicație: Dacă aparatul nu a fost utilizat mai mult timp, efectuați mai întâi un ciclu de clătire. ⟶ "Funcția de curățare" la pagina 112

Exemplu: treapta de abur 2: mediu, durată 10 minute.

1. Cu selectorul de funcții alegeți funcția abur.



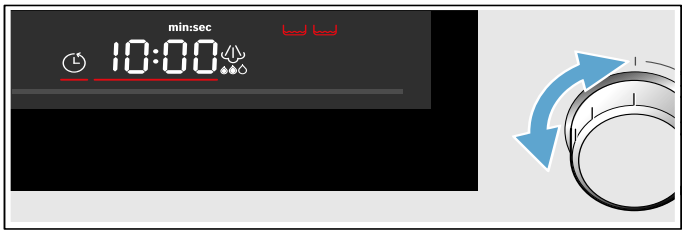
Aparatul este pregătit pentru funcționare. Treapta de abur maximă şi durata de 20 de minute sunt setate ca valori standard. Săgeata de la simbolul rezervorului de apă se aprinde intermitent.

2. Scoateți rezervorul de apă, umpleți cu apă până la marcajul MAX şi introduceți-l complet în locaş.⟶ "Umpleți rezervorul de apă" la pagina 104
3. Atingeți câmpul, până când se ajunge la treapta de putere dorită.



Pe display este afişată treapta de abur selectată.

4. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
   Indicație: Puteți regla de asemenea mai întâi durata şi apoi treapta de abur.



5. Atingeți câmpul start ▷ stop.



Săgeata de la simbolul rezervorului de apă dispare, simbolul rezervorului de apă se aprinde. Funcționarea începe. LED-ul start ▷ stop se aprinde. Durata de preparare este vizibilă pe display. În funcție de treapta de abur, umplerea rezervorului de apă poate fi suficientă pentru o perioadă de timp diferită. Dacă rezervorul de apă se goleşte în timpul funcționării, se întrerupe funcționarea, iar săgeata de la simbolul rezervorului de apă se aprinde intermitent. Umpleți rezervorul cu apă proaspătă până la marcajul MAX şi continuați funcționarea prin câmpul start ▷ stop.

Indicații

- Treapta de abur poate fi modificată oricând în timpul funcționării prin câmpul.
- După prepararea cu abur uscați tava de scurgere şi interiorul cuptorului. ⟶ "După fiecare funcționare cu aburi" la pagina 105

Setarea modului de funcționare combinat cu aburi

La anumite moduri de încălzire puteți activa funcția de preparare la abur.

La prepararea cu adaos de aburi, în timpul funcționării aparatului se introduc aburi în interiorul cuptorului la intervale şi intensități diferite. Astfel obțineți un rezultat al preparării mai bun.

Produsul dumneavoastră de preparat
- capătă o crustă crocantă
- capătă o suprafață lucioasă
- devine zemos şi fraged la interior
- îşi reduce volumul doar minimum posibil

Moduri de încălzire adecvate
- Microunde
- Grill

Setați funcționarea în mod combinat

Exemplu: Grill cu suprafață mare, treapta 2, cu treapta de abur 2.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de funcționare Grill.
   Pe display apare treapta 3 ca valoare propusă.
2. Cu selectorul rotativ setați treapta dorită.
3. Atingeți câmpul Abur, până când pe display este selectată treapta dorită.
   Pe display apare simbolul rezervorului de apă.
4. Umpleți rezervor de apă.
5. Atingeți câmpul start ▷ stop.
   Începe funcționarea, ledul start ▷ stop se aprinde.
   Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afişaj.

Indicație: Dacă rezervorul de apă se goleşte în timpul funcționării, funcționarea continuă fără adaos de aburi. Pe display nu apare niciun mesaj.

Durata de preparare a expirat

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

Modificarea treptei de abur

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

Indicație: Prin atingerea repetată se interconectează treptele de la cele mai mari la cele mai reduse. Conform treptei celei mai reduse, funcția de preparare la abur este dezactivată. Prin reapăsare se activează funcția de preparare la abur, începând cu treapta cea mai mare.

Întreruperea funcționării

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

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Funcționarea este anulată şi toate setările sunt şterse.

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

Umpleți rezervorul de apă

Rezervorul de apă se află în partea dreaptă, în spatele orificiului rezervorului sub uşa aparatului. Înainte de a începe o funcționare cu aburi, deschideți orificiul rezervorului şi umpleți rezervorul cu apă.

Asigurați-vă că ați setat corect domeniul de duritate a apei. ⟶ "Setări de bază" la pagina 110

⚠ Avertizare – Pericol de rănire şi de incendiu!
Turnați exclusiv apă în rezervorul de apă. Nu turnați lichide inflamabile (de ex. băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă. Vaporii lichidelor inflamabile se pot aprinde in interiorul cuptorului din cauza suprafețelor fierbinți (deflagrație). Uşa aparatului poate exploda. Pot ieşi vapori fierbinți şi flăcări explozive.

Atenție!

Deteriorări ale aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate.

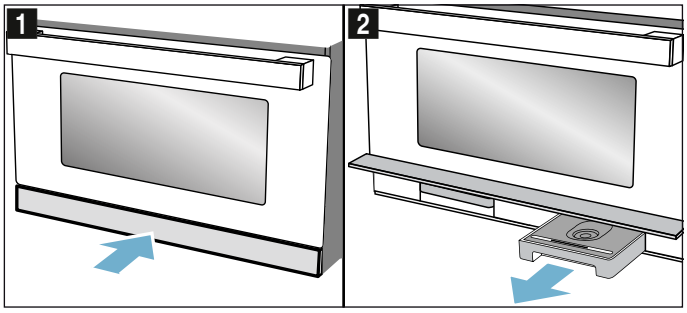
Nu folosiți apă distilată, apă din rețea cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide.

Utilizați exclusiv apă potabilă proaspătă, rece, fără bioxid de carbon sau apă dedurizată.

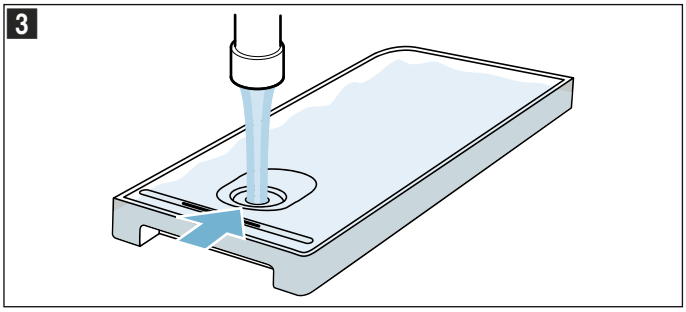
Indicații

- Dacă apa din rețeaua dumneavoastră este foarte calcaroasă, vă recomandăm să folosiți apă dedurizată.
- În cazul în care folosiți exclusiv apă dedurizată, puteți seta domeniul de duritate a apei “dedurizat“.

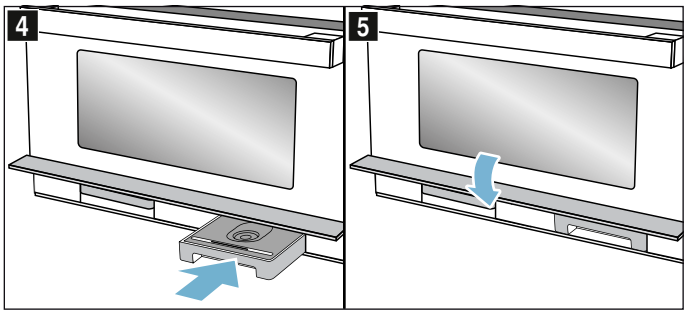
1. Apăsați scurt pe partea din mijloc a orificiului rezervorului.
   Orificiul se deschide. Recipientul de colectare (stânga) şi rezervorul de apă (dreapta) sunt accesibile.
2. Scoateți rezervorul de apă din locaşul său.



3. Ummpleți rezervorul cu apă rece până la marcajul „MAX”.



4. Aşezaţi din nou rezervorul în locaşul său şi introduceţi-l complet.
5. Închideţi orificiul rezervorului.



Funcţia de preparare la abur este pregătită.

Realimentarea rezervorului de apă

Dacă rezervorul de apă este gol în timpul funcţionării, aparatul se comportă diferit în funcţie de modul de funcţionare:

- Funcţionarea cu aburi: Funcţionarea se întrerupe, pe display apare un mesaj. Pentru cea mai înaltă treaptă de abur este suficient un rezervor plin pentru aprox. 30-40 de minute, pentru trepte de abur mai mici este nevoie de mai mult timp.
- Abur cu microunde: funcţionarea se întrerupe. Un rezervor plin este suficient pentru aprox. 50 de minute.
- Grill cu abur: funcţionarea va fi continuată cu grill, pe display nu apare niciun mesaj. Un rezervor plin este suficient pentru cea mai înaltă treaptă de abur pentru aprox. 3 ore de funcţionare, pentru trepte de abur mai mici este nevoie de mai mult timp.

Indicaţie: Timpii indicaţi pot varia.

Umpleţi din nou rezervorul de apă până la marcajul MAX.

1. Deschideţi uşa.
2. Scoateţi rezervorul de apă şi umpleţi-l.
3. Introduceţi rezervorul de apă şi închideţi uşa.

După fiecare funcţionare cu aburi

În interiorul cuptorului rămâne umezeală. Uscaţi cu atenţie tava de scurgere şi interiorul cuptorului. După fiecare funcţionare cu abur se recomandă să executaţi funcţia de curăţare Clătire. Goliţi şi uscaţi rezervorul de apă şi recipientul de colectare.

Indicaţie: Îndepărtaţi petele de calcar cu o lavetă înmuiată în oţet, ştergeţi cu apă curată şi uscaţi cu o lavetă moale.

Golirea rezervorului de apă

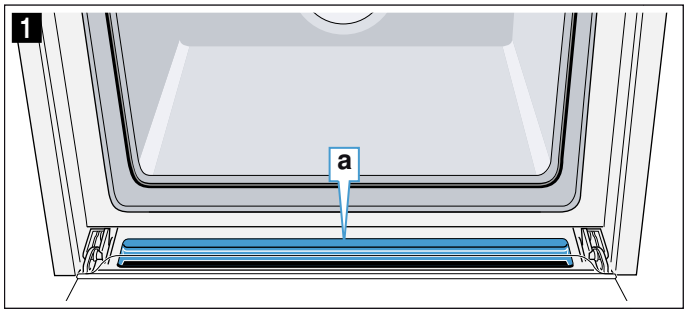
1. Apăsaţi scurt pe partea din mijloc a orificiului rezervorului.
   Orificiul rezervorului se trage în sus.
2. Extrageţi rezervorul de apă.
3. Scoateţi cu atenţie capacul rezervorului de apă.
4. Goliţi rezervorul de apă, curăţaţi-l cu detergent de vase şi clătiţi-l bine cu apă curată.
5. Uscaţi toate piesele cu o lavetă moale.
6. Frecaţi garnitura de etanşare a capacului până se usucă.
7. Lăsaţi să se usuce cu capacul deschis.
8. Aşezaţi capacul pe rezervorul de apă şi apăsaţi-l.
9. Introduceţi complet rezervorul de apă.
10. Închideţi orificiul rezervorului şi apăsaţi scurt pe partea din mijloc.
    Orificiul rezervorului este blocat.

Atenţie!

- Nu uscaţi rezervorul de apă în interiorul cuptorului fierbinte. Rezervorul de apă se poate deteriora.
- Nu curăţaţi rezervorul de apă în maşina de spălat vase. Rezervorul de apă se poate deteriora.

Uscarea canalului colector de picături

1. Lăsaţi aparatul să se răcească.
2. Deschideţi orificiul rezervorului.
3. Scoateţi rezervorul de apă şi recipientul de colectare.
4. Ştergeţi canalul colector de picături **a** din interiorul aparatului cu o lavetă absorbantă (figura 1).



Uscarea spaţiului de coacere

Uscaţi interiorul cuptorului după utilizare astfel încât să nu rămână urme de umezeală.

Încălzirea spaţiului de coacere

În timpul uscării, interiorul cuptorului se încălzeşte astfel încât umezeala din interiorul cuptorului se evaporă. Apoi, deschideţi uşa aparatului pentru ca vaporii de apă să iasă afară.

1. Lăsaţi aparatul să se răcească.
2. Îndepărtaţi imediat mizeria grosieră din interiorul cuptorului şi ştergeţi umiditatea de pe baza spaţiului de coacere.
3. Cu selectorul de funcţii setaţi Grill mare.
4. Atingeţi de două ori câmpul.
   Simbolul Durată este marcat pe display.
5. Cu ajutorul selectorului rotativ setaţi o durată de preparare de 15 minute.
6. Porniţi modul de funcţionare cu câmpul start ▷ stop.
   Se începe uscarea şi se finalizează automat după 15 minute.
7. Deschideţi uşa aparatului şi lăsaţi-o deschisă pentru 1 până la 2 minute, pentru ca umezeala să poată ieşi din spaţiul de coacere.

Uscarea manuală a interiorului cuptorului

1. Lăsaţi aparatul să se răcească.
2. Îndepărtaţi murdăria din interiorul cuptorului.
3. Uscaţi interiorul cuptorului cu un burete moale.
4. Lăsaţi uşa aparatului deschisă timp de 1 oră pentru ca interiorul cuptorului să se usuce complet.

Automatica-Programe

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

Indicații

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

Setarea programului

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

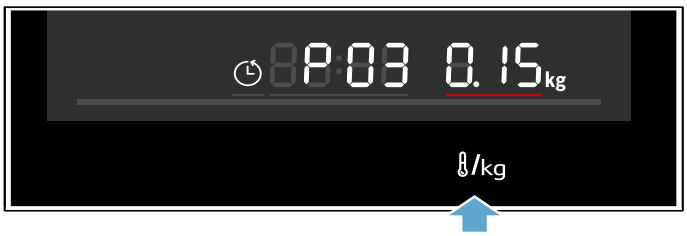
1. Poziționați selectorul de funcții pe programe automate.
   Pe display apare primul număr de program şi o propunere de greutate.



2. Cu selectorul rotativ alegeți numărul programului 3.



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



4. Setați greutatea de 1 kilogram cu ajutorul selectorului rotativ.
   Aparatul setează automat durata de preparare adecvată în funcție de greutate.



5. Atingeți câmpul start ▷ stop.

Programul porneşte. Durata de preparare este vizibilă, bara de temperatură şi ledul start ▷ stop se aprind.



Indicații

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

Programul este finalizat

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

Modificarea programului

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

Întreruperea funcționării

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

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Funcționarea este anulată şi toate setările sunt şterse.

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

Tabelul de programe

Program	Preparatul	Greutatea în kg	Veselă/Accesorii, nivel	Indicație	Particularități
Decongelare					
P 01	Carne tocată*	0,10 - 1,20	veselă plată, descoperită Baza spațiului de coacere	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde.	Carne tocată de vită, miel, porc; după întoarcere, îndepărtați carnea tocată deja decongelată.
P 02	File de peşte*	0,10 - 1,00	veselă plată, descoperită Baza spațiului de coacere	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde.	File de ştiucă, cod, biban, somon de mare, şalău
P 03	Bucăți de pui cu oase*	0,15 - 1,20	veselă plată, descoperită Baza spațiului de coacere	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde.	Partea cu piele orientată în jos
P 04	Felii de pâine*	0,10 - 0,50	veselă plată, descoperită Baza spațiului de coacere	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde.	Pâine de grâu, pâine intermediară, pâine integrală; decongelați pâinea numai în cantitatea necesară. Se învechește repede. Dacă este posibil, separați feliile.
Pasăre, carne, peşte					
P 05	File de peşte, proaspăt	0,20 - 0,50	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	
P 06	File de peşte, congelat	0,20 - 0,50	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Folosiți fileuri de peşte uniforme. Umpleți rezervorul de apă.	
Legume şi garnituri					
P 07	Broccoli, proaspăt	0,10 - 1,00	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	
P 08	Mazăre, congelată	0,10 - 1,00	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	
P 09	Felii de morcovi, proaspete	0,10 - 0,75	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	Cu cât feliile sunt mai groase, cu atât vor fi mai tari.
P 10	Sparanghel verde, proaspăt	0,10 - 0,70	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	Nu le aşezați suprapuse.
P 11	Orez**	0,10 - 0,50	veselă înaltă cu capac Baza spațiului de coacere	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde.	Utilizați orez cu bob lung, nu utilizați orez în pungă de fierbere. Adăugați o cantitate de apă de 2-3 ori mai mare decât cea de orez. După finalizarea programului, lăsați preparatul să se odihnească timp de 5-10 minute.
P 12	Cartofi natur	0,20 - 0,50	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	Cartofi, fără coajă şi tăiați în cuburi. Cu cât bucățile sunt mai mari, cu atât vor fi mai tari.
P 13	Compot de fructe**	0,30 - 0,80	veselă plată pe tava din sticlă Nivelul 3	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde. Umpleți rezervorul de apă.	Adăugați puțin zahăr şi scorțişoară pe fructe. La compotul de fructe de pădure, adăugați zmeura şi căpşunile numai la emiterea semnalului de amestecare.
Avantaj					
P 14	Fel de mâncare reîncălzit, răcit	0,20 - 0,50	veselă plată pe tava din sticlă Nivelul 3	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde. Umpleți rezervorul de apă.	
P 15	Fel de mâncare reîncălzit, congelat	0,20 - 0,50	veselă plată pe tava din sticlă Nivelul 3	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde. Umpleți rezervorul de apă.	

*Fiți atenți la semnalul de întoarcere **Fiți atenți la semnalul de amestecare

Setarea funcțiilor de timp

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

Funcție de timp		Utilizare
⧖	Timer	Timerul funcționează ca un ceas pentru fiert ouă. El funcționează independent de funcționarea aparatului şi de celelalte funcții de timp şi nu influențează aparatul.
◷	Durata de pre-parare	După expirarea unei durate de preparare reglate, aparatul îşi încheie automat funcți-onarea.
◷	Ora curentă	Cât timp nu rulează nicio altă funcție în prim-plan, aparatul vă afişează pe display ora curentă.

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

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

Indicație: Puteți modifica în setările de bază durata semnalului sonor. ⟶ "Setări de bază" la pagina 110

Solicitarea afişării setărilor de timp

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

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

Setarea ceasului cu alarmă

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

1. Atingeți câmpul ◷.
   Pe display se aprind simbolul ⧖ şi simbolul de timp.
2. Cu selectorul rotativ setați timpul pentru ceasul cu alarmă.

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

Ora alarmei a expirat

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

Modificarea timpului pentru ceasul cu alarmă

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

Ştergerea timpului pentru ceasul cu alarmă

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

Reglarea duratei de preparare

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

Exemplul din imagine: funcția Grill mare, treapta de grill 2, durata 45 de minute.

1. Cu selectorul de funcții setați funcția Grill pentru suprafețe mari.
2. Cu selectorul rotativ setați treapta de grill 2.
3. Atingeți de două ori câmpul ◷.
   Pe display este afişat - - : - -, iar simbolurile de timp se aprind.



   Indicație: În funcție de tipul de încălzire, poate fi afişată o valoare prestabilită diferită.
4. Cu ajutorul selectorului rotativ setați o durată de preparare de 45 minute.



5. Atingeți câmpul start ▷ stop.

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

Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Aparatul încetează să mai încălzească. Pe display este afişat - - : - -.

1. Atingeți câmpul ◷.
   Semnalul se stinge.
2. Rotiți selectorul de funcții pe poziția neutră.

Aparatul este deconectat.

Modificarea duratei de preparare

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

Ştergerea duratei de preparare

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

Readuceți durata de preparare până la - - : - - cu ajutorul selectorului rotativ. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Setarea orei curente

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

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

Modificarea orei curente

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

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

Indicații

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

Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

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

Activarea şi dezactivarea

1. Rotiți selectorul de funcții pe poziția neutră.
2. Atingeți timp de cca. 4 secunde câmpul .

Pe display apare simbolul . Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat, respectiv dezactivat.

Indicații

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

Setări de bază

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

Modificarea setărilor de bază

Aparatul trebuie să fie deconectat.

1. Atingeți timp de câteva secunde câmpul ◷.
   Pe display apare prima setare de bază.
2. Modificați setarea de bază cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Atingeți câmpul ◷.
   Pe display apare următoarea setare de bază. Cu ajutorul câmpului ◷ puteți parcurge toate setările de bază şi le puteți modifica cu selectorul rotativ.
4. Atingeți timp de câteva secunde câmpul ◷.
   Toate setările sunt preluate.

În cazul în care aparatul se află în modul standby, puteți oricând modifica din nou setările.

Anulare

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

Lista setărilor de bază

	Setare de bază	Posibilități	Explicație
c01	Durata semnalului sonor 2 = mediu = 30 secunde	1 = scurt = 10 secunde 3 = lung = 2 minute	Semnal sonor la sfârşitul unei durate sau alarmei
c02	Sunet pentru taste* 1 = pornit	0 = oprit	Semnal prin atingerea câmpurilor tactile
c03	Luminozitatea display-ului* 2 = mediu	1 = redus 3 = mare	Reglarea luminozității display-ului
c04	Afişajul de timp 1 = pornit	0 = oprit	Afişarea pe display a orei curente
c05	Iluminatul din interiorul cuptorului 1 = pornit	0 = oprit	Conectarea şi deconectarea în timpul funcționării a iluminatului din interiorul cuptorului
c06	Duritatea apei 4 = foarte dură	0 = dedurizată 1 = duritate scăzută 2 = mediu 3 = dură	Duritatea apei influențează ciclurile de curățare a aparatului
c07	Setare din fabrică 0 = oprit	1 = pornit	Revenirea aparatului la setările din fabrică
c08	Mod Demo 0 = oprit	1 = pornit	Activarea şi dezactivarea modului Demo **Indicație:** Modul Demo este vizibil numai în primele 5 minute după conectarea aparatului.

*Modificarea este preluată direct.

Curățarea

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

⚠ Avertizare – Pericol de arsuri!
Aparatul se încălzeşte puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.

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

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

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

Produse de curățare adecvate

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, respectați datele din tabel. În funcție de tipul de aparat, nu sunt disponibile toate domeniile la aparatul dumneavoastră.

Pentru aparatul dumneavoastră puteți achiziționa ulterior şi alte accesorii de la unitatea de service abilitată. Pentru aceasta, precizați numărul articolului respectiv.

Spălați bine lavetele noi înainte de utilizare.

Lavetă din microfibră

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

Nr. de comandă 00466148

Degresant

Pentru curățarea intensivă a grăsimii persistente de pe suprafețe.

Nr. de comandă 00311781

Agent anticalcar

Pentru ca aparatul dumneavoastră să rămână funcțional, trebuie să efectuați în mod regulat decalcifierea acestuia. Utilizați numai agent anticalcar recomandat. Alți agenți anticalcar pot provoca deteriorări ale aparatului.

Agent anticalcar lichid: nr. de comandă 00311680

Tablete de decalcifiere: nr. de comandă 00311864

Atenție!
Deteriorări ale suprafețelor
Nu utilizați

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool,
- bureți duri de curățare sau bureți de ştergere,
- Aparat de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur,
- agent de curățare special pentru curățare la cald.

Zona	Curățarea
Exteriorul aparatului	
Masca din oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă şi ştergeți cu un şervet moale. Curățați imediat petele de calcar, grăsime, amidon şi albuş de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate sunt disponibile produse de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil, care sunt adecvate pentru suprafețele fierbinți. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.
Panoul de comandă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă şi ştergeți cu un şervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Geamurile uşilor	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă şi ştergeți cu un şervet moale. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri sau bureți de frecat din sârmă de inox.
Mânerul uşii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă şi ştergeți cu un şervet moale. Dacă ajunge agent anticalcar pe mânerul uşii ştergeți-l imediat. În caz contrar, aceste pete nu mai pot fi eliminate.
Interiorul aparatului	
Partea interioară a uşii şi garnitura de etanşare a uşii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu îndepărtați garnitura de etanşare a uşii. Nu frecați. După curățare verificați poziția garniturii de etanşare a uşii.
Suprafețe din oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecați. După curățare, verificați poziția garniturii de etanşare a uşii.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiați şi curățați cu o lavetă sau cu o perie.

Recipientul de colectare şi rezervorul de apă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă şi clătiți bine cu apă curată pentru a îndepărta resturile de detergenți. Ştergeți ulterior cu o lavetă moale. Lăsați să se usuce cu capacul deschis. Frecați garnitura de etanşare a capacului până se usucă. Nu curățați în maşina de spălat vase.
Locaşul rezervorului	Frecați până la uscare după fiecare funcționare.
Scurgere de abur în spațiul de coacere	Utilizați soluție fierbinte de detergent de vase sau apă cu oțet.

Indicații

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

Menținerea aparatului curat

Pentru a nu se forma murdărie persistentă, mențineți întotdeauna aparatul curat şi îndepărtați imediat murdăriile.

Recomandări

- Curățați interiorului cuptorului după fiecare utilizare. Astfel nu pot arde murdăriile.
- Îndepărtați întotdeauna imediat petele de calcar, grăsime, amidon şi albuş.
- Pentru coacerea prăjiturilor foarte umede folosiți tava de sticlă.
- Pentru prăjire folosiți veselă adecvată, de ex. o tigaie.

Funcția de curățare

Decalcifiere

Pentru ca aparatul dumneavoastră să rămână funcțional, trebuie să efectuați cu regularitate decalcifierea acestuia.

Atenție!

- Deteriorări ale aparatului: pentru decalcifiere utilizați numai agentul anticalcar recomandat, lichid sau sub formă de tablete. Timpii de acționare din cadrul decalcifierii depind de agentul anticalcar. Alte tipuri de agenți de decalcifiere pot provoca deteriorări aparatului. Puteți procura agenți anticalcar de la unitățile service abilitate.
  Agent anticalcar lichid: nr. de comandă00311680
  Tablete de decalcifiere: nr. de comandă 00311864
- Soluție anticalcar: nu folosiți soluția anticalcar sau agenții de decalcifiere în contact cu panoul de comandă sau cu alte suprafețe ale aparatului. Suprafețele ar putea suferi deteriorări. Totuşi, dacă acest lucru se întâmplă, îndepărtați imediat cu apă soluția anticalcar.

Decalcifierea constă din două etape automate. Din motive de igienă, decalcifierea trebuie să se fi derulată până la capăt pentru ca aparatul să fie din nou pregătit pentru funcționare. În total, decalcifierea durează aproximativ 32 de minute.

- Decalcifiere (aproximativ 31 de minute), apoi goliți recipientul de colectare şi umpleți rezervorul de apă cu apă proaspătă.
- Ciclu de clătire (aproximativ 1 minut), apoi goliți recipientul de colectare.

Dacă se întrerupe decalcifierea (de ex. din cauza unei pene de curent, a deconectării aparatului sau din cauza întreruperii procesului de decalcifiere), vi se va solicita, după reconectarea aparatului, realizarea ciclului de clătire. Aparatul rămâne blocat pentru alte funcționări până la finalul ciclului de clătire.

Frecvența cu care trebuie efectuată decalcifierea aparatului depinde de duritatea apei folosite. În momentul în care mai sunt posibile 5 sau mai puține funcționări cu aburi, aparatul vă aminteşte prin simbolul afişat pe display că trebuie efectuată decalcifierea. Astfel aveți timp să pregătiți în timp util decalcifierea.

Apoi funcționarea cu aburi este posibilă abia după efectuarea cu succes a decalcifierii.

Pornire

1. Cu ajutorul selectorului de funcții, selectați Decalcifiere .
   Este afişată durata procesului de decalcifiere. Aceasta nu poate fi modificată.
2. Deschideți orificiul rezervorului.
3. Scoateți recipientul de colectare şi goliți-l.
4. Introduceți complet la loc recipientul de colectare golit.
5. Scoateți rezervorul de apă.
6. Amestecați apă şi agent anticalcar pentru a obține o soluție anticalcar.

Indicație: Respectați raportul de amestecare al agentului anticalcar.
Agent anticalcar lichid (nr. de comandă 00311680): raport de amestecare 1:5, amestecați 50 de ml agent anticalcar cu 250 ml de apă.
Tablete de decalcifiere (nr. de comandă 00311864): dizolvați o tabletă de decalcifiere (18 g) timp de cinci minute într-o cantitate de 250 ml de apă.

7. Umpleți cu soluție anticalcar rezervorul de apă şi introduceți-l complet la loc.
8. Închideți orificiul rezervorului.
9. Atingeți câmpul start ▷ stop.
   Depunerile de calcar vor fi eliminate din aparat. Pe afişaj este prezentată derularea duratei rămase. Imediat ce se finalizează procesul de decalcifiere, se emite un semnal sonor. Aparatul intră în starea de repaus.
10. Deschideți orificiul rezervorului.
11. Scoateți recipientul de colectare, goliți-l şi introduceți-l la loc.
12. Scoateți rezervorul de apă, clătiți-l temeinic, umpleți-l cu apă proaspătă şi introduceți-l la loc.
13. Închideți orificiul rezervorului.
14. Atingeți câmpul start ▷ stop.
    Aparatul clăteşte automat de două ori. La finalizarea ciclului de clătire se emite un semnal sonor. Goliți recipientul de colectare.

Clătire

Pentru ca aparatul dumneavoastră să rămână curat, puteți pompa apă prin sistemul de conducte. Ulterior apa va fi deversată în recipientul de colectare.

Pornire

1. Cu ajutorul selectorului de funcții, selectați Clătire.
   Se afişează durata programului. Aceasta nu poate fi modificată.
2. Deschideți orificiul rezervorului.
3. Scoateți recipientul de colectare şi goliți-l.
4. Introduceți complet recipientul de colectare golit.
5. Scoateți rezervorul de apă şi goliți apa eventual rămasă. Clătiți temeinic şi umpleți cu apă proaspătă.
6. Introduceți complet rezervorul de apă.
7. Închideți orificiul rezervorului.
8. Atingeți câmpul start ▷ stop.
   Se pompează apă prin conducte. Derularea duratei este vizibilă pe display. Când durata a expirat, se emite un semnal sonor. Goliți recipientul de colectare.

Curățarea ulterioară

După fiecare decalcifiere sau clătire, efectuați următorii paşi:

1. Deschideți orificiul rezervorului.
2. Goliți recipientul de colectare si rezervorul de apă, curățați şi uscați.
3. Rotiți selectorul de funcții pe poziția neutră.
   Procesul s-a încheiat şi aparatul este din nou pregătit pentru funcționare.

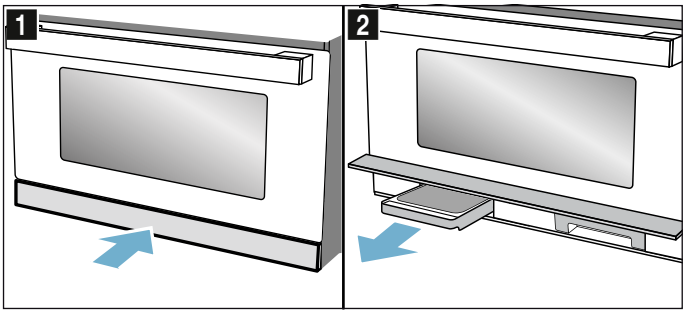
Goliți recipientul de colectare

La funcția de curățare, apa reziduală se acumulează în recipientul de colectare. Apoi goliți şi uscați recipientul de colectare.

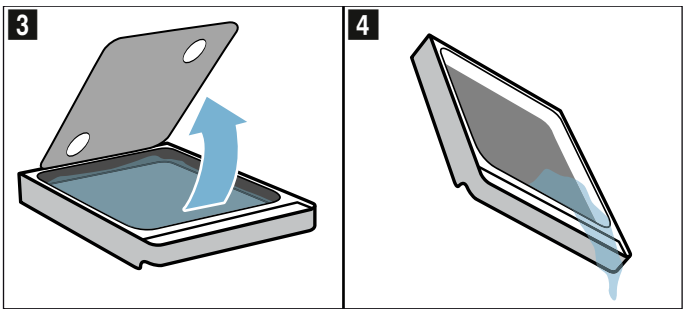
Atenție!

- Nu uscați recipientul de colectare în interiorul cuptorului fierbinte. Recipientul de colectare se deteriorează.
- Nu curățați recipientul de colectare în maşina de spălat vase. Recipientul de colectare se deteriorează.

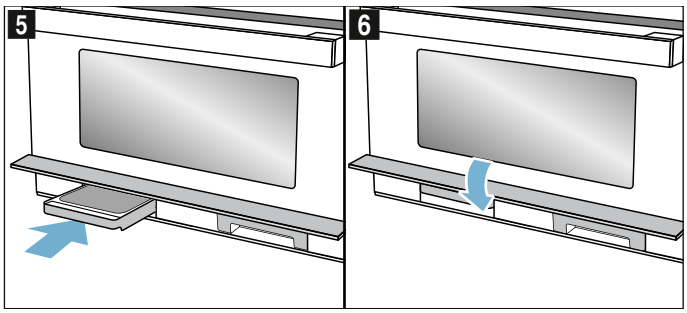
1. Apăsați scurt pe partea din mijloc a orificiului rezervorului.
   Orificiul se deschide. Recipientul de colectare şi rezervorul de apă sunt accesibile.
2. Scoateți recipientul de colectare din orificiul rezervorului.



3. Deschideți capacul recipientului de colectare.
4. Goliți recipientul de colectare.



5. Aşezați din nou recipientul de colectare în orificiul rezervorului şi introduceți complet.
6. Închideți orificiul rezervorului.



Aparatul este pregătit pentru funcționare.

Defecțiuni – ce este de făcut?

Dacă intervine un deranjament, de multe ori este din cauza unui lucru minor. Înainte să vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să încercați să remediați singuri deranjamentul cu ajutorul tabelului.

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

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

O defecțiune, ce este de făcut?

Mesaj de eroare	Cauza posibilă	Remediu / indicație
Aparatul nu funcționează	Ştecherul nu a fost introdus	Introduceți ştecherul
	Pană de curent	Verificați funcționarea lămpii de bucătărie
	Siguranță defectă	Verificați la panoul de siguranțe dacă siguranța pentru aparat este funcțională
	Eroare de operare	Deconectați siguranța pentru aparat de la tabloul de siguranțe. Reconectați după cca. 10 secunde
Aparatul conectat nu poate fi operat, pe display este afişat simbolul ⚿	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat	Atingeți câmpul ⚿ până când simbolul ⚿ dispare
Sistemul de iluminat din interiorul cuptorului este defect.	Led defect	Chemați unitatea service abilitată
Pe display se aprinde intermitent 12:00 şi se aprinde simbolul ◷.	Pană de curent	Setați din nou ora curentă
Aparatul nu este în funcțiune. Pe display este afişată o durată de preparare.	După setare nu a fost atins câmpul start ▷ stop.	Atingeți câmpul start ▷ stop sau ştergeți setarea prin selectarea unei alte funcții cu selectorul de funcții.
Microundele nu funcționează.	Uşa nu a fost închisă complet.	Verificați dacă uşa nu este blocată de resturi de alimente sau de un corp străin
	Nu a fost atins câmpul start ▷ stop.	Atingeți câmpul start ▷ stop
Alimentele se încălzesc mai încet decât de obicei	A fost setată o putere a microundelor prea mică.	Alegeți o putere mai mare a microundelor
	A fost introdusă în aparat o cantitate mai mare decât de obicei.	Cantitate dublă - timp dublu
	Alimentele au fost mai reci decât de obicei.	Amestecați din când în când în alimente sau întoarceți-le
Funcționarea cu microunde a fost anulată fără un motiv vizibil.	Funcționarea cu microunde prezintă o defecțiune.	Apelați unitatea de service abilitată, dacă această eroare apare în mod repetat.
Aparatul se poate seta, dar nu încălzeşte. Se aprind intermitent două puncte.	Aparatul se află în modul Demo.	Dezactivați modul Demo de la setările de bază. **Indicație:** Modul Demo este vizibil numai în primele 5 minute după conectare.
Simbolurile pentru rezervorul de apă şi recipientul de colectare se aprind intermitent.	Problemă tehnică.	Asigurați-vă că rezervorul de apă şi recipientul de colectare sunt introduse complet în locaşul respectiv. Dacă simbolurile continuă să fie aprinse, chemați unitatea service abilitată. Aparatul poate fi utilizat în continuare, cu excepția funcției de preparare la abur.
E0532.	Murdăria de pe panoul de comandă poate determina un câmp tactil activ permanent.	Deconectați aparatul şi curățați panoul de comandă. Conectați din nou aparatul. În cazul în care eroarea apare din nou imediat după conectare, chemați unitatea service abilitată.
E5005.	Funcția de preparare la abur a fost activată în mod repetat cu rezervorul de apă gol.	Înainte de reutilizare, asigurați-vă că rezervorul de apă este umplut cu apă rece şi este introdus complet în locaş. Dacă eroarea apare în continuare, chemați unitatea service abilitată.

Unitatea service abilitată

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

Numărul E şi numărul FD

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

Nr. E		**Nr. FD**	

Unități service abilitate ☏	

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

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

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

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

Aici găsiți o selecție de feluri de mâncare şi setările optime pentru acestea. Vă arătăm care mod de încălzire şi temperatură sunt cele mai adecvate pentru felul dvs. de mâncare. Veți primi indicații referitoare la accesoriile adecvate şi nivelurile la care acestea ar trebui introduse. Aici vi se oferă recomandări cu privire la veselă şi preparare.

Indicație: La prepararea alimentelor se pot forma mulți vapori de apă în interiorul cuptorului.
Aparatul dvs. este foarte eficient energetic şi în timpul funcționării cedează doar puțină căldură către exterior. Din cauza diferențelor mari de temperatură dintre spațiul interior al aparatului şi părțile exterioare ale aparatului, se poate depune apă din condens pe uşă, pe panoul de comandă sau pe părțile frontale ale mobilierului învecinat. Acesta este un fenomen normal, condiționat fizic. Prin preîncălzire sau deschiderea cu atenție a uşii se poate reduce condensul.
La prepararea la abur sau la o utilizare cu adaos de abur se doreşte formarea de mulți vapori de apă în interiorul cuptorului. Ştergeți interiorul cuptorului după preparare atunci când acesta s-a răcit.

Instrucțiuni generale

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți funcția optimă pentru diverse preparate. Temperatura/treptele şi durata de preparare depind de cantitatea, vesela, calitatea, temperatura şi tipul de alimente. De aceea sunt indicate domenii de setare. Setați mai întâi valorile mai scăzute. Dacă este necesar, setați o temperatură mai înaltă data următoare.

În modul de funcționare cu microunde, aşezați preparatul conform celui mai lung timp indicat şi verificați-l după cel mai scurt timp indicat.

În cazul utilizării cu abur, înainte de a începe, asigurați-vă că rezervorul de apă este plin.

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

Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului.

În cazul în care doriți să preparați o rețetă proprie, consultați specificațiile aferente preparatelor similare din tabel. Pentru informații suplimentare, consultați recomandările din continuarea tabelului cu setări.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.

Accesorii

Folosiți numai accesorii originale pentru aparat. Se adaptează optim în interiorul cuptorului şi la modurile de funcționare.

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesoriile şi vasele adecvate şi să le introduceți corect.

De asemenea, vă rugăm să respectați informațiile privind vasele adecvate pentru cuptorul cu microunde şi intensitatea aburului din capitolele corespunzătoare.⟶ "Cuptorul cu microunde" la pagina 99⟶ "Abur" la pagina 102

Utilizați întotdeauna şervete de vase când scoateți vesela sau accesoriile fierbinți din cuptor.

Forme de copt şi veselă

Pentru un rezultat optim al preparării, vă recomandăm forme de copt din sticlă, de culoare închisă.

Dacă doriți să utilizați forme de copt din silicon, verificați informațiile producătorului privind compatibilitatea acestora cu microundele şi aburul şi orientați-vă după indicațiile şi rețetele producătorului.

Formele din silicon sunt adesea mai mici decât formele normale. Informațiile cu privire la cantități şi datele din rețete pot diferi.

În principiu, se aplică următoarele:

- Prepararea la grill pe grătar pe nivelul 3 sau 4. Introduceți tava de sticlă dedesubt.
- Mod funcționare doar cu microunde: vesela pe baza interiorului cuptorului, nivelul 0.
- Mod de funcționare doar cu abur: tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur, pe nivelul 3.

Decongelare

Aşezați alimentele congelate într-un recipient deschis pe baza spațiului de coacere.

Puteți acoperi cu folie de aluminiu bucățile sensibile, cum ar fi de ex. pulpele inferioare şi aripile de pui sau marginile grase ale fripturii. Nu este permis ca folia să atingă pereții aparatului. La jumătatea timpului de decongelare, puteți scoate folia de aluminiu.

La decongelarea cărnii şi cărnii de pasăre se formează lichid. Îndepărtați-l când întoarceți carnea şi în niciun caz nu îl folosiți sau nu îl aduceți în contact cu alte alimente.

Pe parcurs, întoarceți sau amestecați preparatele 1 dată sau de 2 ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori.

Lăsați alimentul decongelat să stea la temperatura camerei încă 10 - 60 de minute pentru egalizarea temperaturii. În cazul păsărilor, puteți scoate apoi măruntaiele.

Carnea poate fi pregătită chiar dacă are interiorul încă puțin congelat.

Indicații

- Utilizați veselă neacoperită şi aşezați vesela pe baza spațiului de coacere.
- Rețineți că o setare poate avea mai multe etape.
- Setați întotdeauna timpul maxim indicat, verificați vasul în cel mai scurt timp specificat.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate	Etape	Treapta de putere pentru microunde	Durată de preparare în min.	Observații
Carne întreagă de vită, porc, vițel (cu şi fără os)	Veselă neacoperită	0		800 g	1	180	15	Întoarceți de mai multe ori.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Bucăți sau felii de carne de vită, porc, vițel	Veselă neacoperită	0		200 g	1	180	5	Când întoarceți, separați bucățile de carne unele de celelalte.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	
Carne tocată, amestecată	Veselă neacoperită	0		200 g	1	90	15	Congelați pe cât posibil în pachete plate. Pe parcurs întoarceți de mai multe ori şi îndepărtați carnea deja decongelată.
				500 g	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 g	1	180	10	
					2	90	15 - 20	
Pasăre, respectiv bucăți de pasăre	Veselă neacoperită	0		600 g	1	180	5	Întoarceți din când în când. Îndepărtați lichidul format prin decongelare.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
Rață	Veselă neacoperită	0		2000 g	1	180	20	Întoarceți de mai multe ori. Îndepărtați lichidul format prin decongelare.
					2	90	30 - 40	

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate	Etape	Treapta de putere pentru microunde	Durată de preparare în min.	Observații
Gâscă	Veselă neacoperită	0		4500 g	1 2	180 90	30 60 - 80	Întoarceți la fiecare 20 de minute. Îndepărtați lichidul format prin decongelare.
File, cotlet sau felii de peşte	Veselă neacoperită	0		400 g	1 2	180 90	5 10 - 15	Desprindeți bucățile decongelate.
Peşte întreg	Veselă neacoperită	0		300 g	1 2	180 90	3 10 - 15	Întoarceți din când în când.
				600 g	1 2	180 90	8 15 - 25	
Legume, de ex. mazăre	Veselă neacoperită	0		300 g	1	180	10 - 15	Amestecați din când în când cu atenție.
				600 g	1 2	180 90	10 9 - 15	
Fructe, de ex. zmeură	Veselă neacoperită	0		300 g	1	180	7 - 10	Amestecați din când în când cu atenție şi desprindeți bucățile deja decongelate.
				500 g	1 2	180 90	8 5 - 10	
Unt, dezghețare	Veselă neacoperită	0		125 g	1	90	6 - 8	Îndepărtați complet ambalajul.
				250 g	1 2	180 90	2 3 - 5	
Pâine, întreagă	Veselă neacoperită	0		500 g	1 2	180 90	3 10 - 15	Întoarceți din când în când.
				1000 g	1 2	180 90	5 15 - 25	
Prăjituri uscate, de ex. pandişpan	Veselă neacoperită	0		500 g	1	90	10 - 15	Separați bucățile de prăjitură unele de celelalte. Numai pentru prăjituri fără glazură, frişcă sau cremă.
				750 g	1 2	180 90	3 10 - 15	
Prăjituri însiropate, de ex. prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci	Veselă neacoperită	0		500 g	1 2	180 90	5 15 - 25	Numai pentru prăjituri fără glazură, frişcă sau gelatină.
				750 g	1 2	180 90	7 15 - 25	

Încălzirea alimentelor congelate

Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Acestea se încălzesc mai repede şi mai uniform în vesela adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.

Alimentele feliate se încălzesc mai rapid decât cele groase. Din acest motiv, repartizați alimentele cât mai plan într-un vas înalt. Nu aşezați alimentele unele peste altele.

Pe parcurs, amestecați, respectiv întoarceți alimentele de 2 până la 3 ori.

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

Utilizați întotdeauna mănuşi sau lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.

Indicații

- Aşezați vesela pe baza spațiului de coacere.
- Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru recipient, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.
- Setați întotdeauna timpul maxim indicat, verificați vasul în cel mai scurt timp specificat.

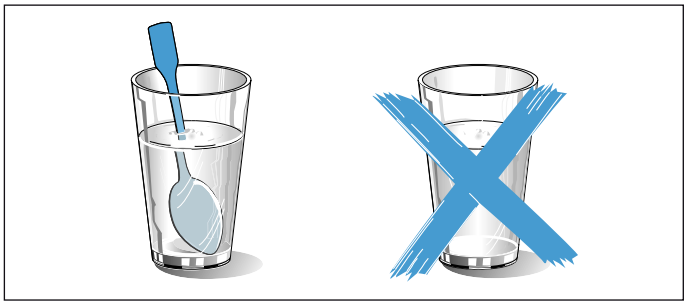
Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate	Treapta de putere pentru microunde	Durată de preparare în min.	Observații
Supă, congelată	Veselă acoperită	0		400 g	600	8- 15	
Tocană, congelată	Veselă acoperită	0		500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	10 - 15	

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate	Treapta de putere pentru microunde	Durată de preparare în min.	Observații
Meniu, preparate porționate la farfurie, mâncăruri gata preparate (2-3 componente), congelate	Veselă acoperită	0		300 - 400 g	600	11 - 15	
Felii sau bucăți de carne cu sos, de ex. gulaş, congelate	Veselă acoperită	0		500 g	600	12 - 17	Când amestecați, desprindeți bucățile de carne una de alta.
				1000 g	600	25 - 30	
Sufleuri, de ex. lasagna, cannelloni, congelate	Veselă acoperită	0		450 g	600	10 - 15	
Garnituri, de ex. orez, paste, congelate	Veselă acoperită	0		250 g	600	2 - 5	Adăugarea de lichid
				500 g	600	8 - 10	
Legume, de ex. mazăre, broccoli, morcovi, congelate	Veselă acoperită	0		300 g	600	8 - 10	Adăugați apă cât să acopere baza vasului
				600 g	600	14 - 17	
Spanac cu smântână, congelat	Veselă acoperită	0		500 g	600	11 - 16	Preparați fără a adăuga apă, amestecați din când în când

Încălzire

Avertizare – Pericol de opărire!

- În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapori. La cea mai mică mişcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc şi poate fi împroşcat. La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



Atenție!

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

Indicații

- Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Acestea se încălzesc mai repede şi mai uniform în vesela adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.
- Pe parcurs, amestecați, respectiv întoarceți alimentele de mai multe ori. Controlați temperatura.
- Lăsați preparatele să se odihnească încă 2 până la 5 minute după încălzire, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizați întotdeauna mănuşi, respectiv lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.
- Acoperiți preparatele atunci când acest lucru este indicat în tabel. Aşezați vesela pe baza spațiului de coacere. Dacă doriți să utilizați funcția de preparare la abur, introduceți vasul în tava de sticlă la nivelul 3. Umpleți rezervorul de apă.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate/ cantitate	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.	Observații
Mâncare pentru bebeluşi, de ex. sticluțe de lapte	Veselă neacoperită	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Fără tetină sau capac. Agitați întotdeauna bine după încălzire. Controlați neapărat temperatura!
Băuturi	Veselă neacoperită	0		200 ml	1000	-	1-2	Introduceți linguriţa în pahar, nu supraîncălziți băuturile alcoolice; controlați din când în când
				500 ml	1000	-	4-5	

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate/ cantitate	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.	Observații
Supă, 2 căni, 175 g fiecare	Veselă neacoperită	0		350 g	600	-	3-4	
Supă, 4 căni, 175 g fiecare	Veselă neacoperită	0		700 g	600	-	6-8	
Carne sau bucăți de carne în sos	Veselă acoperită	0		500 g	600	-	7-10	Separați între ele feliile de carne
Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate (2-3 componente)	Veselă neacoperită	3	+MW	400 g	360	3	9-14	
Tocană	Veselă acoperită	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Legume	Veselă neacoperită	3	+MW	150 g	360	3	3-5	
	Veselă neacoperită	3	+MW	300 g	360	3	4-7	

Recomandări pentru cuptorul cu microunde

Nu găsiți nicio indicație de setare pentru cantitatea de alimente pregătită.	Prelungiți sau reduceți timpul de preparare după următoarea regulă generală: cantitate dublă = timp aproape dublu, jumătate din cantitate = jumătate din timp
Alimentul este prea uscat.	La următoarea utilizare, reglați un timp de preparare mai scurt sau o putere a microundelor mai redusă.Acoperiți alimentul şi adăugați mai mult lichid.
După scurgerea timpului indicat, alimentul nu este încă decongelat, fierbinte sau preparat.	Reglați un timp de preparare mai lung. Cantitățile mai mari şi alimentele mai groase au nevoie de mai mult timp.
La sfârşitul timpului de preparare, alimentul este supraîncălzit pe margine, dar în mijloc nu este gata încă.	Amestecați din când în când şi alegeți la următoarea utilizare o putere mai redusă şi un timp de preparare mai lung.
După decongelare, carnea de pasăre sau carnea este coaptă la exterior, dar în interior nu este încă decongelată.	Selectați o putere de microunde mai redusă la următoarea utilizare. De asemenea, întoarceți de mai multe ori alimentul care trebuie să fie decongelat.

Prăjituri, produse mici de patiserie şi pâine

În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe produse de patiserie.

Produse congelate

Scoateți preparatul complet din ambalaj. Nu utilizați produse congelate, cu foarte multă gheață. Înlăturați gheața de pe alimente.

Produsele congelate sunt parțial şi neuniform preparate. Rumenirea neuniformă rămâne şi după coacere.

Pâine şi chifle

Preparatul	Veselă	Înălțime de introducere	Mod de încălzire	Etape	Treapta de grill	Treaptă de putere pentru microunde	Treapta de abur	Durata de preparare în min.	Observații
Pâine toast, 12 felii	Grătar	3		2	3	-	-	3 - 5	
					3	-		2 - 3	
Pâine toast, 4 felii	Grătar	3		2	3	-	-	5-6 3-4	Aşezați feliile de pâine pentru prăjit pe mijlocul grătarului.
Pâine toast, gratinată, 2-4 felii	Grătar + tavă din sticlă	3+1		1	3	-	-	8-10	

Carne de pasăre, carne şi peşte

Aparatul dumneavoastră vă oferă diverse posibilităţi pentru prepararea cărnii de pasăre, a cărnii şi peştelui. În tabelele cu setări găsiţi setările optime pentru multe preparate. Anumite preparate vă reuşesc mai bine atunci când sunt preparate în mai mulţi paşi. Acestea sunt indicate în tabel.

Preparare în vas de gătit

⚠ Avertizare – Pericol de rănire prin sticla crăpată!
Aşezaţi vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat. Dacă suportul este umed sau rece, sticla se poate crăpa.

Utilizaţi numai veselă care este adecvată pentru cuptoare. Cel mai adecvat este vasul din sticlă. Verificaţi dacă vasul se potriveşte în spaţiul de coacere.

Cratiţele lucioase din inox sau aluminiu nu sunt adecvate în utilizarea cu microunde.

Respectaţi indicaţiile producătorului accesoriilor pentru gătit.

Veselă neacoperită
Pentru prepararea cărnii de pasăre, cărnii şi peştelui cel mai bine utilizaţi o formă înaltă pentru prăjit. Nu aşezaţi niciodată forma pe baza din interiorul cuptorului. Dacă doriţi un adaos de abur, utilizaţi veselă neacoperită. Dacă nu dispuneţi de un vas potrivit, utilizaţi tava de sticlă.

Veselă acoperită
Aveţi grijă să se potrivească capacul utilizat cu vasul de gătit şi să închidă bine. Aşezaţi vasul pe grătar.

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!
La ridicarea capacului de pe vasul de gătit după finalizarea procesului de preparare, se pot elibera aburi fierbinţi. Ridicaţi mai întâi partea dinspre spate a capacului, astfel încât aburii fierbinţi să fie eliminaţi în siguranţă.

Prepararea în combinaţie cu microundele

Astfel, timpul de preparare se diminuează semnificativ. Spre deosebire de funcţionarea convenţională, durata de preparare depinde de greutatea totală la prăjirea în combinaţie cu microundele.

Indicaţie: În cazul în care cantităţile dumneavoastră diferă de cele indicate în tabelele de setări, vă ajută o regulă de bază: unei cantităţi duble îi corespunde o durată de preparare aproape dublă. Utilizaţi întotdeauna veselă rezistentă la căldură, adecvată pentru microunde. Formele de prăjire din metal sau vasele din lut sunt adecvate numai pentru prăjirea fără microunde. Respectaţi indicaţiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde.⟶ "Cuptorul cu microunde" la pagina 99

Preparare cu adaos de aburi

Anumite preparate devin mai crocante cu adaos de aburi. Acestea devin mai lucioase şi se usucă mai puţin.

Utilizaţi veselă neacoperită. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură şi la aburi. Conectaţi funcţia pentru adaos de abur conform indicaţiilor din tabelul cu setări. Umpleţi rezervorul de apă până la marcajul „MAX”. În cazul în care apa este consumată din vas, modul de încălzire funcţionează fără adaos de abur.

Prepararea la abur folosind recipientul pentru preparare la abur

Spre deosebire de adaosul de abur, cu funcţia de preparare la abur carnea se pregăteşte mai delicat, dar nu capătă crustă. Aceasta rămâne deosebit de suculentă.

Ca variantă de gust, puteţi prăji bucăţi de carne înainte de prepararea la abur, timpul de preparare se scurtează. Bucăţile mai mari necesită un timp mai lung de preparare. Bucăţile de carne nu trebuie întoarse.

Pentru prepararea la abur a cărnii de pasăre, a cărnii sau a peştelui, aşezaţi alimentul de preparat în recipientul pentru preparare la abur din tava de sticlă şi introduceţi-l pe nivelul 3. Umpleţi rezervorul de apă până la marcajul „MAX”. Dacă rezervorul de apă se goleşte în timpul funcţionării, se întrerupe funcţionarea. Puteţi vizualiza recomandările pe display.

Preparare la grill

În timpul utilizării grill-ului, ţineţi uşa aparatului închisă. Nu preparaţi la grill niciodată cu uşa aparatului deschisă.

Aşezaţi alimentul pentru preparare la grill pe grătar. Suplimentar, introduceţi tava de sticlă sub grătar. Se va colecta grăsimea scursă.

Folosiţi bucăţi tăiate felii cât mai egale, cu grosime şi greutate similare. Astfel se rumenesc uniform şi rămân suculente. Aşezaţi bucăţile tăiate felii direct pe grătar.

Întoarceţi bucăţile de carne cu un cleşte de grătar. Dacă înţepaţi carnea cu o furculiţă, aceasta îşi pierde sucul şi se usucă.

Săraţi carnea numai după ce aţi preparat-o la grill. Sarea extrage apa din carne.

Indicaţii

- Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit şi pe oprit, acest lucru este normal. Frecvenţa de conectare şi deconectare depinde de treapta setată pentru grill.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

Valori de setare recomandate

Valorile de setare sunt valabile pentru prepararea termică fără capac a cărnii de pasăre, cărnii sau peştelui la temperatura frigiderului introduse în interiorul cuptorului rece.

În tabel sunt prezentate date pentru prepararea cărnii de pasăre, cărnii şi peştelui, cu greutăţi propuse. Dacă doriţi să preparaţi o bucată de carne de pasăre, o bucată de carne sau peşte cu o greutate mai mare, setaţi întotdeauna o temperatură mai scăzută. În cazul mai multor bucăţi, orientaţi-vă după greutatea bucăţii celei mai grele pentru stabilirea duratei de preparare. Bucăţile individuale ar trebui să fie aproximativ egale.

Cu cât este mai mare o bucată de carne de pasăre, o bucată de carne sau peşte, cu atât este mai scăzută temperatura şi cu atât este mai lungă durata de preparare.

Întoarceţi carnea de pasăre, carnea şi peştele atunci când este specificat în tabelul de setări.

Carne de pasăre

În cazul pieptului de rață, pielea de pe acesta trebuie tăiată. Acest lucru nu este valabil şi pentru alte tipuri de carne.

În cazul preparării cărnii de pasăre, aveți grijă ca partea superioară a pieptului, adică partea acoperită de piele, să fie orientată în sus.

Peşte

Peştele întreg nu trebuie întors. Veți recunoaşte că peştele este gătit suficient dacă înotătoarea dorsală se desprinde uşor.

Dacă doriți să preparați peşte la grătar, ungeți în prealabil grătarul cu puțin ulei, astfel încât peştele să poate fi desprins mai uşor.

Carne de pasăre

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura	Treapta de grill	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durata de preparare în min.	Observații
Pui întreg, 1,3 kg, fierbere	Veselă acoperită	0		-	-	600	-	25-35	Întoarceți la jumătatea timpului de preparare.
Piept de rață, 500 g	Grătar + tavă din sticlă	3+2	+ +	-	3	180	3	10-12	Aşezați cu partea cu piele în sus. Nu întoarceți.
Piept de gâscă, pulpe de gâscă, 700-900 g	Veselă neacoperită	0	+	-	2	180	-	30-40	Veselă înaltă, neacoperită. Nu întoarceți.

Carne

Preparatul	Veselă	Înălțime de introducere	Mod de încălzire	Etape	Treapta de grill	Treaptă de putere pentru microunde	Treapta de abur	Durata de preparare în min.
Friptură de vită, 2-3 cm grosime, 2-3 bucăți, 200 g fiecare	Grătar + tavă din sticlă	3+1		1 2	3 3	- -	- -	10-15 5-10
Fripturi din ceafă de porc, 2-3 cm grosime, 2-3 bucăți, 120 g fiecare	Grătar + tavă din sticlă	3+1		1 2	2 2	- -	- -	15-20 10-15
Cârnați pentru grill, 4-6 bucăți, 150 g fiecare	Grătar + tavă din sticlă	3+1		1 2	3 3	- -	- -	10-15 5-10

Peşte

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Treapta de grill	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
File de peşte, proaspăt, 400 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		-	-	-	3	15-17
File de peşte, congelat, 400 g	Veselă acoperită	0		-	-	600	-	10-15
File de peşte, congelat, 800 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		-	-	-	3	23-25
File de peşte, gratinat, 500 g	Veselă neacoperită	0	+	-	3	600	-	10-15

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Treapta de grill	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Medalion de peşte, 2-3 bucăți, 150 g fiecare	Grătar + tavă din sticlă	3+1		-	3	-	-	8-12
Peşte, întreg, de ex. păstrăvi, 2-3 bucăți, 300 g fiecare	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		-	-	-	3	18-22

Legume şi garnituri

Aici puteți găsi informații privind prepararea rapidă şi atentă a majoritatea legumelor, orezului şi cartofilor, precum şi a produselor din cartofi congelate.

Microunde

Preparați întotdeauna legumele în veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru prepararea orezului, utilizați un vas înalt, cu capac, şi adăugați apă după cum este indicat în tabel.

Prepararea la abur

Pentru prepararea la abur, utilizați tava de sticlă şi recipientul pentru preparare la abur.

Respectați mărimile bucăților, indicate în tabelul de setări. În cazul bucăților mai mici se scurtează timpul de preparare, la cele mai mari, timpul se prelungeşte. Calitatea şi gradul de maturare influențează de asemenea timpul de preparare. De aceea, valorile de setare sunt doar valori orientative.

Aşezați alimentele întotdeauna uniform în veselă. În cazul unor straturi de înălțimi diferite, ele se vor prepara neuniform. Nu aşezați alimentele sensibile la presiune în straturi prea înalte în recipientul de preparare la abur.

Umpleți rezervorul de apă până la marcajul „MAX”. Dacă rezervorul de apă se goleşte în timpul funcționării, se întrerupe funcționarea. Puteți vizualiza recomandările pe display.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Etape	Temperatură	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durata de preparare în min.
Anghinare, întreagă, proaspătă	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	36-40
Spanac, frunze, proaspăt, 250 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	5-7
Conopidă, întreagă, proaspătă	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	2		1	-	-	3	28-35
Broccoli, întreg, proaspăt, 500 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	2		1	-	-	3	20-23
Buchețele de broccoli, congelate, 500 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	14-16
Legume, proaspete, 250 g*	Veselă acoperită	0		1	-	600	-	6-10
Legume, proaspete, 500 g*	Veselă acoperită	0		1	-	600	-	10-15
Amestec de legume, congelate, 250 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	12-15
Morcovi felii preparați la aburi	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	18-20
Inele de praz, proaspete, 500 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	10-12
Fasole verde, proaspătă, 500 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	18-20
Sparanghel, verde, 250 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	15-18

*amestecați din când în când
**eventual, rezervorul de apă trebuie să fie umplut din când în când

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Etape	Temperatură	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durata de preparare în min.
Dovlecel feliat, preparat la abur	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	12-14
Cartofi, tăiați în sferturi, 250 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	28-30
Cartofi, tăiați în sferturi, 500 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	30-32
Cartofi, tăiați în sferturi, 750 g**	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	32-35
Orez, 125 g + 300 ml apă	Veselă acoperită	0		1 2	- -	600 180	- -	4-6 12-15
Orez, 250 g + 500 ml apă	Veselă acoperită	0		1 2	- -	600 180	- -	6-8 15-18

*amestecați din când în când
**eventual, rezervorul de apă trebuie să fie umplut din când în când

Deserturi

Cu aparatul dumneavoastră puteți prepara deserturi rapide şi fine.

Respectați, de asemenea, şi indicațiile din tabelul cu setări.

Orez cu lapte

Adăugați lapte în proporția indicată. De exemplu, în proporția de 1:2,5 pe 100 g de orez cu lapte, adăugați 250 ml de lapte.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Flan cu caramel	Tavă din sticlă	3		-	3	40-50
Dampfnudeln (gogoşi în aburi)	Tavă din sticlă	3		-	2	20-25
Orez cu lapte 1:2, 5	Veselă acoperită	3		-	3	30-40
Fructe, compot, 500 g	Veselă acoperită	3		-	3	9-12
Floricele de porumb pentru microunde, 1 pungă de 100 g	Veselă acoperită	0		600	-	3-5
Deserturi, de ex. budincă (instant) 500 ml	Veselă acoperită	0		600	-	6-8

*amestecați din când în când

Acrilamida în alimente

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

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

Preparate de verificare

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

Conform IEC 60350-1, respectiv IEC 60705.

Prepararea cu microunde

Pentru prepararea cu microunde utilizați întotdeauna veselă termorezistentă, adecvată pentru microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde.⟶ "Cuptorul cu microunde" la pagina 99

Decongelare cu microunde

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate	Etape	Treapta de putere pentru microunde	Durată de preparare în min.
Decongelarea cărnii	Veselă neacoperită	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

Prepararea cu microunde

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate	Etape	Treapta de putere pentru microunde	Durată de preparare în min.
Cremă de ouă	Veselă neacoperită	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Pandişpan	Veselă neacoperită	0		475 g	1	600	8-10
Perişoare din carne	Veselă neacoperită	0		900 g	1	600	20-25

Prepararea combinată cu microunde

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Treapta de grill	Treapta de putere pentru microunde	Durata de preparare în min.
Cartofi gratinați	Veselă neacoperită	0	+	1	360	25-32

Prepararea la abur

Introduceți tava de sticlă cuul recipient pentru preparare la abur pe nivelul 3.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Treapta de intensitate a aburului	Durata de preparare în min.	Observații
Mazăre, congelată	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		3	-	Testul este reziliat imediat ce punctul de frig atinge maxim 85 °C.
Broccoli, proaspăt, 300 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		3	11-13	
Broccoli, proaspăt, un recipient	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		3	18-20	

Preparare la grill

Introduceți tava de sticlă sub grătar. Lichidul va fi colectat şi interiorul cuptorului va rămâne mai curat.

Valorile din tabel sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Treapta de grill	Durată de preparare în min.	Observații
Pâine prăjită, rumenită	Grătar	3		3	4-5	
Burgeri de vită, 12 bucăți	Grătar + tavă din sticlă	3+1		3	35-45	Întoarceți la jumătatea timpului de preparare

Оглавление

Применение по назначению 126

Важные правила техники безопасности 126

Общая информация 126
Микроволновая печь 127
Пар 129

Причины повреждений 129

Общая информация 129
Микроволновая печь 129
Пар 130

Охрана окружающей среды 130

Экономия электроэнергии 130
Правильная утилизация упаковки 130

Знакомство с прибором 131

Панель управления 131
Переключатель выбора функций 131
Сенсорные поля и дисплей 132
Поворотный переключатель 133
Режимы работы 133
Пар 133
Приготовление на гриле 134
Микроволны 134
Рабочая камера 134
Панель резервуаров 135
Резервуар для воды 135
Сборный резервуар 135

Принадлежности 136

Принадлежности, входящие в комплект поставки 136
Дополнительные принадлежности 136
Специальные принадлежности 136
Установка принадлежностей 136

Перед первым использованием 137

Первый ввод в эксплуатацию 137
Установите жёсткость воды 137
Очистка рабочей камеры и принадлежностей 137

Управление бытовым прибором 138

Включение и выключение прибора 138
Установка режима работы 138
Автоматическое аварийное отключение 138

Микроволны 139

Посуда 139
Уровни мощности микроволн 139
Установка мощности микроволн 140
Установка комбинированного режима с использованием микроволн 140

Приготовление на гриле 141

Функции гриля 141
Режимы гриля 141
Установка режима приготовления на гриле 141

Пар 142

Шумы 142
Приготовление с помощью пара 142
Установка комбинированного режима с паром 143
Наполнение резервуара для воды 144
Долив воды в резервуар 145
После каждого режима с использованием пара 145

Программы автоматического приготовления . 146

Установка программы 146
Таблица программ 147

Установка функций времени 149

Запрос установок времени 149
Установка таймера 149
Установка времени приготовления 149
Установка времени суток 150
Изменение времени суток 150

Блокировка для безопасности детей 150

Активация и деактивация 150

Базовые установки 151

Изменение базовых установок 151
Список базовых установок 151

Очистка 152

Подходящие чистящие средства 152
Содержание прибора в чистоте 153

Режим очистки 153

Режим удаления накипи 153
Промывка 154
Окончательная очистка 154
Опорожнение сборного резервуара 154

Что делать в случае неисправности? 155

Служба сервиса 156

Номер E и номер FD 156

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии . 156

Общие указания 156
Размораживание 157
Разогревание полуфабрикатов глубокой заморозки . . . 158
Разогревание 159
Пироги, мелкая выпечка и хлеб 160
Птица, мясо и рыба 161
Овощи и гарниры 163
Десерты 164
Акриламид в продуктах питания 164
Контрольные блюда 165

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

Применение по назначению

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Важные правила техники безопасности

Общая информация

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Прибор становится очень горячим. Если прибор встроен в мебель с декоративной дверцей, при закрытой дверце тепло может скапливаться. Используйте прибор только при открытой декоративной дверце шкафа.
- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- 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, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте 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 скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!

В панели управления или в элементах управления встроены постоянные магниты, которые могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимулятор или инжектор инсулина. Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

Микроволновая печь

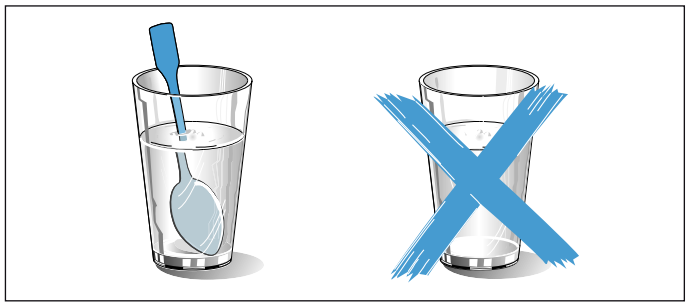
⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

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

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

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



⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!
- Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.
- Использование металлической посуды или ёмкостей, а также посуды с металлической фурнитурой в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора. Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.

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

⚠ Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!
- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнения дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы.
  ⟶ "Очистка" на страница 152

- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца, уплотнитель дверцы или пластиковая рама. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

Пар

⚠Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. Всегда опорожняйте резервуар после приготовления пищи с паром.
- Горячий пар образуется в рабочей камере. Во время приготовления пищи с паром не суйте руки в рабочую камеру.
- Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться. Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

⚠Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!
Легко воспламеняющиеся жидкости могут загореться в горячей рабочей камере (взорваться). Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

Причины повреждений

Общая информация

Внимание!

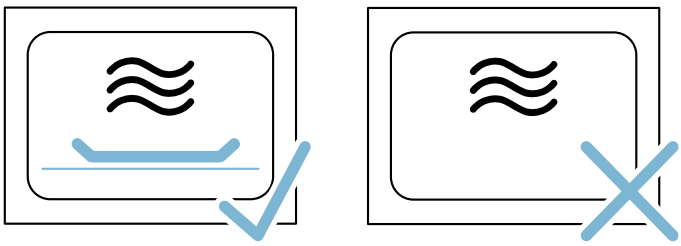
- **Вода в горячей камере:** Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Изменение температуры может привести к повреждениям.
- Влага в рабочей камере: влага, находящаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может привести к коррозии. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: после режима работы при высокой температуре не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели.
  Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.
- Сильно загрязнён уплотнитель: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
  ⟶ "Очистка" на страница 152
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Микроволновая печь

Внимание!

- Алюминиевая фольга: при использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- Режим микроволн и комбинированный режим с использованием микроволн: решётка не подходит для режима микроволн и режима микроволн в комбинации в видом нагрева. Могут возникнуть искры, и рабочая камера будет повреждена.
- Алюминиевая посуда: ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.

- Режим микроволн при пустом приборе: работа прибора без установленных в рабочую камеру блюд ведёт к перегрузке. Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка посуды. ⟶ "Микроволны" на страница 139



- **Попкорн в микроволновой печи:** Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн. Из-за перегрузки стекло дверцы может треснуть. Устанавливайте максимум 600 ватт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Пар

Внимание!

- Уход за прибором: рабочая камера вашего прибора изготовлена из нержавеющей стали. Неправильный уход может вызвать коррозию в рабочей камере. Соблюдайте указания по уходу и очистке прибора, данные в руководстве по эксплуатации. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.
- Формы для выпекания: посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Посуда со следами коррозии: не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Стекающие жидкости: при приготовлении на пару установите стеклянный противень на уровень 3 и поставьте лоток для приготовления на пару на стеклянный противень. Стекающая жидкость будет собираться в противне.
- Горячая вода в резервуаре для воды: горячая вода может повредить насос. Не заполняйте резервуар для воды горячей водой.
- Повреждение рабочей камеры: не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода. Перед выполнением режима удалите воду со дна рабочей камеры.
- Раствор для удаления известкового налёта: не допускайте попадания раствора на панель управления или другие поверхности прибора, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.
- Запрещается мыть резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить. Очистку резервуара производите с помощью мягкой тряпочки и обычного моющего средства.
- Защита от замерзания: во избежание повреждений вследствие замерзания при транспортировке и хранении прибор необходимо предварительно полностью опорожнить.

Охрана окружающей среды

Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте для выпекания тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу прибора во время работы.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Можно также поместить в рабочую камеру 2 прямоугольные формы рядом друг с другом.
- При длительном времени приготовления прибор можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

Знакомство с прибором

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

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

Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью переключателя выбора функций и поворотного переключателя, а также сенсорных полей, расположенных на панели управления. На дисплее отображаются текущие установки.

При включённом приборе отображается панель управления с выбранным режимом работы.



1 **Переключатель выбора функций**
Переключатель выбора функций предназначен для установки режима работы или других функций.
Переключатель выбора функций можно поворачивать из нулевого положения как влево, так и вправо.

2 **Сенсорные поля**
За сенсорными полями расположены сенсоры. Нажмите на символ, чтобы выбрать функцию.

3 **Дисплей**
На дисплее отображаются символы активных функций и функции времени.

4 **Поворотный переключатель**
Поворотный переключатель предназначен для установки температуры, соответствующей виду нагрева, или для выбора установок других функций.
Поворотный переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо.

Указания

- На некоторых приборах переключатель выбора функций или поворотный переключатель являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель выбора функций или поворотный переключатель, нажмите на него в нулевом положении.
- Если переключатель выбора функций находится в нулевом положении (режим энергосбережения) и выбирается функция, для активации соответствующей функции (например, микроволн) требуется несколько секунд.

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций используется для установки режимов и других функций.

Для того чтобы вы могли выбрать нужный режим для приготавливаемого блюда, мы объясним вам различия и опишем области применения.

Положение		Использование
o	Нулевое положение	Прибор выключен и находится в режиме энергосбережения.
	Микроволны	Выбор режима микроволн.
	Пар	В рабочую камеру подаётся горячий пар.
	Большой гриль	Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
	Малый гриль	Нагревается средняя часть нагревательного элемента гриля.
	Удаление накипи	С помощью этого режима удаляется накипь из испарителя, что необходимо для его нормальной эксплуатации.
	Полоскание	Выполняется промывка труб системы подачи пара водой. Рекомендуется активировать функцию полоскания после каждого использования режима приготовления на пару.
	Программы	Здесь можно выбрать предварительно запрограммированные установки, подходящие для множества блюд.
	Подсветка рабочей камеры	Включение подсветки рабочей камеры. Прибор не нагревается.

Сенсорные поля и дисплей

С помощью сенсорных полей можно установить разные дополнительные функции прибора. На дисплее отображаются соответствующие значения.

Сенсорные поля

Здесь дано краткое описание значений различных сенсорных полей.

Символ		Значение
	Микроволны	Выбор уровня мощности микроволн или включение режима микроволн для функции гриля или функции подачи пара.
	Пар	Выберите режим подачи пара или включите функцию подачи пара для вида нагрева.
	Программы	Вызовите выбор программ, поворотным переключателем установите номер программы.
	Функции времени	Выберите функции времени и установите поворотным переключателем.
	Блокировка для безопасности детей	Активация/деактивация блокировки для безопасности детей производится длительным нажатием
	Температура/ Вес	Выберите функцию «Температура/ Вес» и установите значения поворотным переключателем.
start ▷ stop	Кнопка Start/ Stop	Запуск или остановка режима **Указание:** При долгом нажатии завершается текущий режим, установки для выбранного режима работы возвращаются к стандартным значениям.

Дисплей

На дисплее можно увидеть обзор данных, подходящих к соответствующей ситуации.

Значение, которое требуется установить в данный момент, находится в центре и выделено Центр дисплея обозначен красной индикаторной полосой под установочным значением.

Значение в центре дисплея можно непосредственно изменить поворотным переключателем.



Элементы дисплея

Здесь дано краткое описание значений различных элементов дисплея.

Символ		Значение
	Таймер	Если выделен символ, на дисплее отображается время таймера.
	Время приготовления	Если выделен символ, на дисплее отображается время приготовления.
	Время суток	Если выделен символ, на дисплее отображается время суток.
h:min	Часы/минуты	Время приготовления в часах и минутах
min:sec	Минуты/секунды	Время приготовления в минутах и секундах
	Блокировка для безопасности детей	Если символ горит, блокировка для безопасности детей включена.
	Сборный резервуар	Индикатор состояния сборного резервуара
	Резервуар для воды	Индикатор состояния резервуара для воды
	Удаление накипи	Если горит символ, необходимо удалить накипь.

Индикатор состояния сборного резервуара и резервуара для воды

Индикатор состояния горит только в том случае, если для выбранного режима работы требуется сборный резервуар или резервуар для воды. Он может отображать различные состояния и информирует о необходимости выполнения определённых действий.

Индикатор состояния резервуара для воды

Символ		Значение
	Символ горит, стрелка мигает	Резервуар для воды находится в шахте и должен быть наполнен.
	Символ без стрелки мигает	Резервуара для воды нет в шахте, его необходимо вставить.
	Символ без стрелки горит	Резервуар для воды находится в шахте. Дальнейшие действия не требуются.

Индикатор состояния сборного резервуара

Символ		Значение
	Символ горит, стрелка мигает	Сборный резервуар находится в шахте и должен быть опорожнён.
	Символ без стрелки мигает	Сборного резервуара нет в шахте. Вставьте сборный резервуар в шахту.
	Символ без стрелки горит	Сборный резервуар находится в шахте. Дальнейшие действия не требуются.

Индикатор температуры

Красная индикаторная линия в нижней зоне дисплея указывает на то, что прибор нагревается.

При выборе режима гриля и пара индикаторная линия сразу же полностью заполняется красными сегментами.

В режиме микроволн индикаторная линия не горит.



Ночной режим

Для экономии электроэнергии в период с 22 часов до 5.59 часов яркость дисплея автоматически уменьшается.

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно менять установочные значения, отображаемые на дисплее и выделяемые в центре дисплея.

В списках выбора, например, в списках программ, за последним пунктом снова следует первый.
При установке значений, например, веса, в случае достижения минимального или максимального значения поворотный переключатель следует повернуть назад.

Режимы работы

Для вашего прибора предусмотрены различные режимы работы, упрощающие его эксплуатацию.

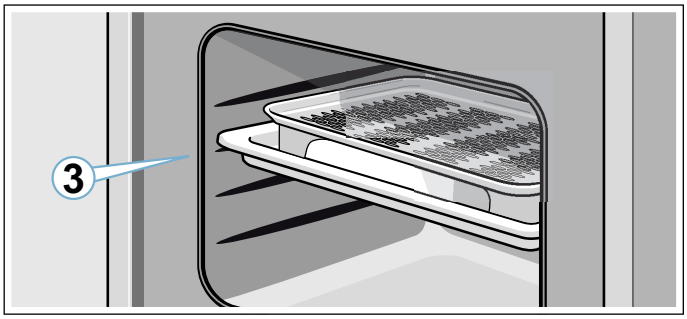
Подробное описание можно найти в соответствующих главах.

Режим работы	Использование
Микроволны → "Микроволны" на страница 139	В режиме микроволн возможно более быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов.
Пар → "Пар" на страница 142	Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные режимы подачи пара.
Большой гриль → "Приготовление на гриле" на страница 134	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов, и для запекания.
Малый гриль → "Приготовление на гриле" на страница 134	Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок, тостов или кусочков рыбы.
Комбинированный режим с микроволнами → "Установка комбинированного режима с использованием микроволн" на страница 140	Позволяет дополнительно включить режим микроволн для функции гриля или функции подачи пара.
Комбинированный режим с паром → "Установка комбинированного режима с паром" на страница 143	Позволяет дополнительно включить функцию подачи пара для режима микроволн или функции гриля.
Очистка → "Режим очистки" на страница 153	Для очистки предусмотрены различные функции: удаление накипи и промывка.
Базовые установки → "Базовые установки" на страница 151	Базовые установки прибора можно заменить на более удобные для вас.

Пар

Функцию подачи пара можно использовать отдельно или в комбинации со всеми видами нагрева и режимом микроволн.

Для оптимального использования функции подачи пара уберите решётку. Установите стеклянный противень на уровень 3 и поставьте лоток для приготовления на пару в стеклянный противень .



Режимы подачи пара

Для функции подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности. Выбор режимов подачи пара производится нажатием на сенсорное поле .

Выбранный режим подачи пара отображается на дисплее.

Режим	Интенсивность	Использование	Индикация на дисплее
1	Низкая	Для размораживания овощей, мяса, рыбы и фруктов.	
2	Средняя	Для приготовления десертов, рыбы и колбасок.	
3	Высокая	Для доведения до готовности овощей, рыбы, гарниров, для выжимания сока и бланширования.	

Приготовление на гриле

При приготовлении на гриле ваши блюда могут особенно хорошо подрумяниться.

Функцию гриля можно использовать отдельно или в комбинации с режимом микроволн или функцией подачи пара.

Для оптимального использования функции гриля устанавливайте решётку на уровень 3 или 4.

Режимы гриля

Для функции «Большой гриль» можно выбрать одну из трёх степеней интенсивности:

- Режим 1: низкая
- Режим 2: средняя
- Режим 3: высокая

Микроволны

Для того, чтобы вы всегда могли использовать подходящую мощность микроволн, здесь предложен обзор различных областей применения.

Мощность микроволн представлена в виде уровней, которые не всегда соответствуют точному количеству ватт, потребляемых прибором.

Уровень мощности микроволн	Максимальное время приготовления	Использование
90	1 час 30 минут	Для размораживания нежных блюд
180	1 час 30 минут	Для размораживания и доведения блюд до готовности
360	1 час 30 минут	Для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600	1 час 30 минут	Для разогревания и доведения блюд до готовности
1000	30 минут	Для разогревания жидкостей

Установка комбинированного режима с использованием микроволн

Режим микроволн можно комбинировать со всеми видами нагрева и с функцией подачи пара. Режим микроволн включается во время нагрева прибора. Таким образом блюда готовятся быстрее.

Можно подключать любую мощность микроволн. Исключение: 1000 Вт.

Рабочая камера

Различные функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию вашего прибора. Таким образом, например, освещается большая часть рабочей камеры, а охлаждающий вентилятор защищает прибор от перегрева.

Открывание дверцы прибора

При открывании дверцы прибора во время его работы режим прерывается. Для продолжения режима закройте дверцу и нажмите на поле start ▷ stop.

Подсветка рабочей камеры

Подсветка рабочей камеры всегда включается в режиме работы. После завершения режима она выключается.

Подсветка рабочей камеры включается при открывании дверцы прибора. Это удобно, например, при очистке прибора. Прим. через 15 минут подсветка рабочей камеры автоматически выключается.

Охлаждающий вентилятор

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Вентилятор продолжает работать определённое время после завершения работы прибора.

Внимание!
Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

Указания

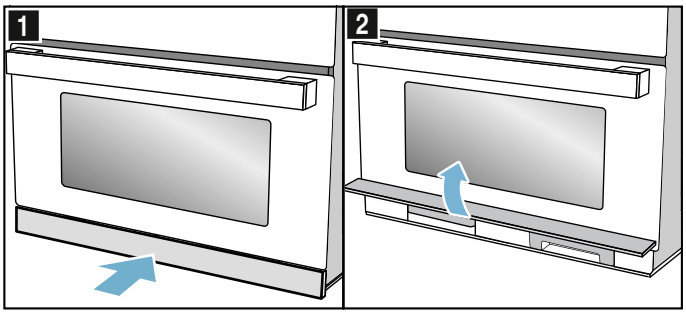
- Во время работы в режиме микроволн прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения режима микроволн.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление,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

Панель резервуаров

Панель резервуаров находится под дверцей прибора и обеспечивает доступ к сборному резервуару и резервуару для воды. Оба резервуара находятся за панелью резервуаров. Панель резервуаров открывается и закрывается следующим образом:

Для открывания коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откидывается вверх.

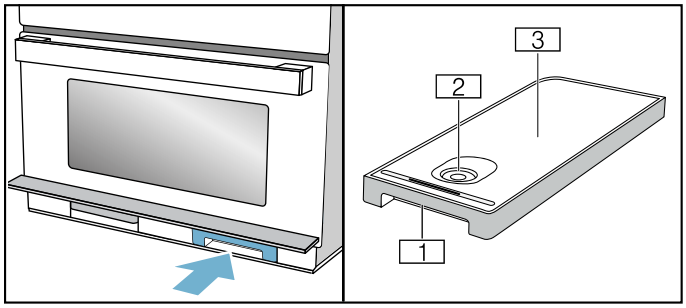
Для закрывания откиньте панель резервуаров вниз и коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров заблокирована.



Резервуар для воды

Прибор оснащён резервуаром для воды. Резервуар для воды находится справа за панелью резервуаров. При выборе режима с использованием пара необходимо наполнить резервуар водой. ⟶ "Наполнение резервуара для воды" на страница 144

Если на дисплее мигает стрелка символа резервуара для воды, резервуар необходимо наполнить свежей водой.

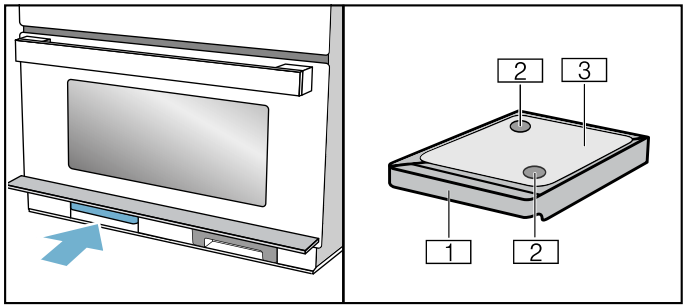


1 Ручка для извлечения и установки резервуара для воды
2 Отверстие для наполнения
3 Крышка резервуара

Сборный резервуар

Прибор оснащён сборным резервуаром. Сборный резервуар находится слева за панелью резервуаров . Опорожняйте сборный резервуар перед выполнением функций очистки⟶ "Режим очистки" на страница 153 и после их выполнения

Если на дисплее мигает стрелка символа сборного резервуара, сборный резервуар необходимо опорожнить.



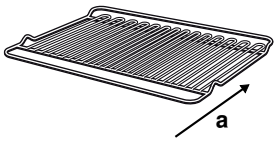
1 Ручка для извлечения и установки резервуара для воды
2 Сборные отверстия
3 Крышка резервуара

Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:



Решётка
Используйте в качестве подставки для форм для выпекания или для гриля и запекания.
Для приготовления на гриле устанавливайте решётку на уровни 3 и 4.
Решётка не подходит для использования в режиме микроволн или в режиме приготовления на пару.
При установке соблюдайте направление задвигания «a».



Стеклянный противень
Стеклянный противень можно использовать во всех режимах и в комбинированном режиме для доведения до готовности. Кроме того, он используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда продукты жарятся непосредственно на решётке.
Дайте стеклянному противню остыть, прежде чем приступать к его очистке или погружать в холодную воду, так как в противном случае возможно повреждение стекла.



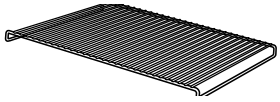
Лоток для приготовления на пару
Лоток для приготовления на пару ставится в стеклянный противень для приготовления блюд на пару или на пару с микроволнами.
Для этого стеклянный противень необходимо установить на уровень 3. Продукты можно класть прямо на лоток для приготовления на пару.
Лоток для приготовления на пару пригоден для мытья в посудомоечной машине.
Не используйте лоток для приготовления на пару в режиме микроволн или при выборе вида нагрева «Гриль».

Используйте только оригинальные принадлежности от производителя вашего прибора, так как они специально адаптированы к данному прибору.

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин.

Дополнительные принадлежности

В зависимости от модели к прибору могут прилагаться дополнительные принадлежности.



Вкладываемая решётка
Для жарения. Вставляйте вкладываемую решётку ножками вниз в стеклянный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.
Вкладываемая решётка не подходит для режима микроволн или для режима приготовления на пару.

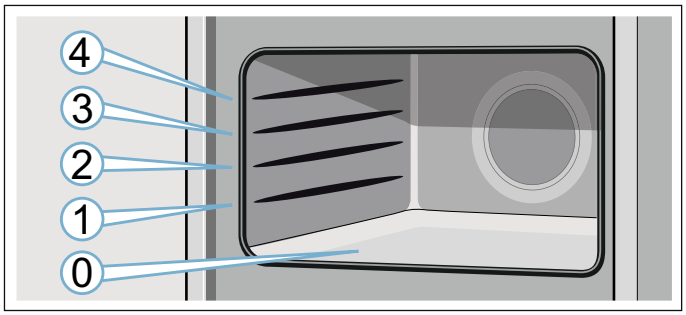
Специальные принадлежности

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

Специальные принадлежности
Стеклянная посуда
Для приготовления запеканок и тушёных блюд в духовом шкафу.

Установка принадлежностей

Рабочая камера имеет 4 уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.



Установите принадлежность на направляющую и задвиньте до упора.

Указание: Дно рабочей камеры (уровень 0) наилучшим образом подходит для режима микроволн, так как мощность микроволн здесь оптимальная. Для этого используйте только пригодную для режима микроволн посуду.

Перед первым использованием

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображается запрос на установку времени суток. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.

Установка времени суток

При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение 12:00 и горит символ ◷. Установите время суток.

1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите на поле ◷.
   Время суток установлено.

Изменение времени суток

Указание: Для изменения времени суток прибор должен быть выключен.

1. Дважды нажмите на поле ◷.
   На дисплее появляется символ ◷ и время суток.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле ◷.
   Время суток установлено.

Указания

- Если после установки времени суток вы не нажимаете на поле ◷, установленное значение автоматически принимается через несколько секунд.
- Если во время выполнения установок вы поворачивали переключатель выбора функций, его следует затем вновь перевести в нулевое положение. Только после этого можно пользоваться прибором.
- Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором в режиме ожидания, можно скрыть индикацию времени суток.

Установите жёсткость воды.

Для того, чтобы ваш прибор мог своевременно напоминать вам о предстоящем удалении накипи, необходимо правильно установить жёсткость воды.

На заводе установлена жёсткость воды 4 (очень жёсткая).

Внимание!
Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) или другие жидкости.

Используйте только свежую, холодную питьевую воду без газа или смягчённую воду.

Указания

- Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.
- Если вы используете смягчённую воду, установите значение жёсткости воды на «смягчённая».
- Если вы используете минеральную воду, установите значение жёсткости воды на «4 — очень жёсткая».
- Если используется минеральная вода, то она должна быть без газа.

Жёсткость воды	Установка
0	0 — смягчённая
1 (до 1,3 ммоль/л)	1 — мягкая
2 (1,3–2,5 ммоль/л)	2 — средней жёсткости
3 (2,5–3,8 ммоль/л)	3 — жёсткая
4 (более 3,8 ммоль/л)	4 — очень жёсткая

Значение жёсткости воды можно изменить в базовых установках.⟶ "Базовые установки" на страница 151

Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустую закрытую рабочую камеру. Наиболее подходящим будет нагревание в течение одного часа в режиме гриля 3. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. Переключателем выбора функций установите «Большой гриль» ▭.
2. Поворотным переключателем выберите режим гриля 3.
3. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Прибор начинает нагреваться.

Через час выключите прибор. Для этого нажмите на поле start ▷ stop и затем установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Управление бытовым прибором

Вы уже познакомились с элементами управления и принципом их функционирования. Здесь приводится описание настроек прибора. Вы узнаете, что именно происходит при включении и отключении прибора и как устанавливать режимы работы.

Включение и выключение прибора

Перед выполнением установок включите прибор.

Указание: Блокировку для безопасности детей можно активировать только при выключенном приборе. Некоторые индикации на дисплее отображаются также в том случае, если прибор выключен.

После завершения работы выключите прибор. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

Включение прибора

Для включения прибора поверните переключатель выбора функций.

В центре дисплея появится стандартное значение. Прибор готов к работе.

Более подробную информацию о режимах работы можно найти в отдельных главах.

Выключение прибора

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

При необходимости выполняется отмена установленной функции.

На дисплее появляется время суток.

Указание: В базовых установках вы можете выбрать, должно ли отображаться время суток при выключенном приборе.

Установка режима работы

После выбора режима работы на дисплее появляются рекомендуемые значения. Вы можете немедленно активировать эту установку.

Запомните следующее:

1. Переключателем выбора функций выбирайте режим работы.
2. При необходимости выполните дальнейшие установки.
   Для этого нажмите на соответствующее поле и измените значение с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Запускается режим работы прибора.

Установка времени приготовления

1. Установите режим работы.
2. Нажимайте на поле ◷, пока в центре дисплея не появится символ ◷.
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод start ▷ stop. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле start ▷ stop или откройте дверцу прибора.
   Режим прерывается, светодиод start ▷ stop мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Режим продолжается, светодиод start ▷ stop горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Автоматическое аварийное отключение

Автоматическое аварийное отключение активируется, если прибор остаётся включённым в течение долгого времени без установленного времени приготовления.

Через 9 часов прибор автоматически выключается.

Микроволны

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

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

Для оптимального использования режима микроволн поставьте посуду на дно рабочей камеры. Уберите решётку. Учитывайте указания по выбору посуды.

Посуда

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

Рекомендуемая посуда

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

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

Неподходящая посуда

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

Внимание!

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

Проверка пригодности посуды

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

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

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

Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой.
Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.
Прервите проверку.

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

Уровни мощности микроволн

Мощность микроволн представлена в виде уровней, которые не всегда соответствуют точному количеству ватт, потребляемых прибором.

Можно выбрать следующие уровни мощности микроволн.

Уровень мощности микроволн	Максимальное время приготовления	Использование
90	1 час 30 минут	Для размораживания нежных блюд
180	1 час 30 минут	Для размораживания и доведения блюд до готовности
360	1 час 30 минут	Для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600	1 час 30 минут	Для разогревания и доведения блюд до готовности
1000	30 минут	Для разогревания жидкостей

Vorschlagswerte:
Zu jeder Mikrowellen-Stufe schlägt das Gerät eine Dauer vor. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Die maximale Einstellung ist nur zum Erhitzen von Flüssigkeiten vorgesehen, nicht zum Erwärmen von Speisen. Zum Schutz des Gerätes wird nach einiger Zeit die maximale Leistung der Mikrowelle schrittweise bis zur Stufe von 600W reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

Интервалы установки времени

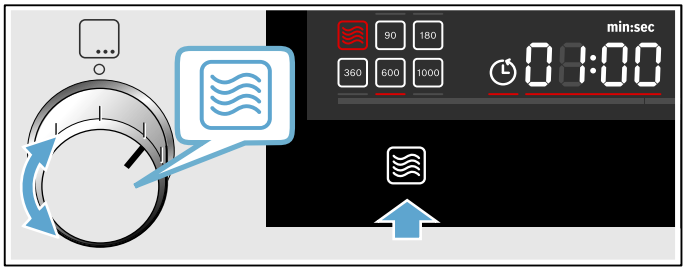
Интервал установки времени выполнения зависит от времени выполнения.

Время выполнения	Интервал
0–1 минута	5 секунд
1–3 минуты	10 секунд
3–15 минут	30 секунд
15 минут – 1 час	1 минута
1 час – 1 час 30 минут	5 минут

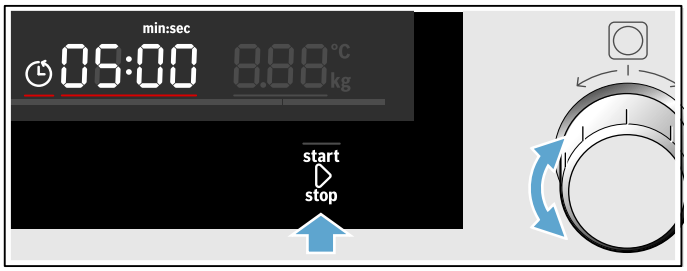
Установка мощности микроволн

Пример: уровень мощности микроволн 600 Вт, время приготовления 5 минут.

1. Переключателем выбора функций выберите функцию микроволн.
   Прибор готов к работе. На дисплее в качестве рекомендуемого значения отображается максимальная мощность микроволн, которую можно изменить в любой момент.
2. При помощи сенсорного поля для установки мощности микроволн выберите нужный уровень мощности.



   На дисплее выделяется уровень мощности микроволн и отображается рекомендуемое время приготовления.
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
   Указание: Можно сначала установить время приготовления, а затем — уровень мощности микроволн.
4. Нажмите на поле start ▷ stop.





   На дисплее начинается отсчёт времени приготовления. Загорается светодиод start ▷ stop.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите на любое поле.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Через несколько секунд установка будет принята.

Изменение мощности микроволн

Нажимайте на поле, пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности.

Указания

- При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.
- Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Запустите режим, нажав на поле start ▷ stop

Приостановка режима

1. Нажмите на поле start ▷ stop или откройте дверцу прибора.
   Режим прерывается, светодиод start ▷ stop мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Режим продолжается, светодиод start ▷ stop горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Установка комбинированного режима с использованием микроволн

Режим микроволн можно использовать в комбинации с функцией гриля или функцией подачи пара. Режим микроволн включается во время нагрева прибора. Таким образом блюда готовятся быстрее.

Возможные комбинации

- Пар
- Гриль

Исключение:

Уровень мощности микроволн 1000 Вт

Установка комбинированного режима

Пример: «Большой гриль», режим 2, с уровнем мощности микроволн 360 Вт, 17 минут.

1. Переключателем выбора функций установите режим «Большой гриль».
   На дисплее в качестве рекомендуемого значения отображается режим 3.
2. Установите необходимый режим поворотным переключателем.
3. Нажимайте на поле мощности микроволн, пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности.
   На дисплее появляется рекомендуемое время приготовления.
4. Установите время приготовления поворотным переключателем.
5. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Режим включается, загорается светодиод start ▷ stop.
   Начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал, символ start ▷ stop гаснет. Работа в комбинированном режиме завершена. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое поле.

Изменение мощности микроволн

Нажимайте на поле ≋, пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности.

Указания

- При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.
- Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Запустите режим, нажав на поле start ▷ stop

Приостановка режима

1. Нажмите на поле start ▷ stop или откройте дверцу прибора.
   Режим прерывается, светодиод start ▷ stop мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Режим продолжается, светодиод start ▷ stop горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Просушка рабочей камеры

После завершения работы просушите рабочую камеру, чтобы в ней не осталась влага.

Разогревание рабочей камеры

Во время просушивания рабочая камера нагревается, благодаря чему испаряется влага. После выполнения просушивания откройте дверцу прибора, чтобы пар мог испариться из рабочей камеры.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры.
3. Переключателем выбора функций установите режим «Большой гриль» ⊓
4. Дважды нажмите на поле ◷.
   Символ времени выполнения ◷ отмечен на дисплее.
5. Установите поворотным переключателем время выполнения 15 минут.
6. Запустите режим нажатием на поле start ▷ stop.
   Режим просушивания запустится и через 15 минут автоматически завершится.
7. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

Просушивание рабочей камеры вручную

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на 1 час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

Приготовление на гриле

При приготовлении на гриле ваши блюда могут особенно хорошо подрумяниться.

Функцию гриля можно использовать отдельно или в комбинации с режимом микроволн или функцией подачи пара.

Для оптимального использования функции гриля устанавливайте решётку на уровень 3 или 4.

Функции гриля

В зависимости от вида и объёма блюд можно выбрать одну из двух функций гриля:

Функция	Вид блюда
Большой гриль	Используйте функцию «Большой гриль» для приготовления на гриле больших кусков мяса и тостов или для запеканок.
Малый гриль	Используйте функцию «Малый гриль» для приготовления на гриле небольших объёмов. При этом нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля.

Режимы гриля

Для функции «Большой гриль» вы можете выбрать один из следующих режимов гриля:

	Мощность	Вид блюда
Большой гриль	Режим 1 (слабый)	Суфле и высокие запеканки
	Режим 2 (средний)	Тонкие запеканки и рыба
	Режим 3 (сильный)	Стейки, колбаски и тосты
Малый гриль	Режим 1 (слабый)	Суфле и высокие запеканки небольшого объёма.

Установка режима приготовления на гриле

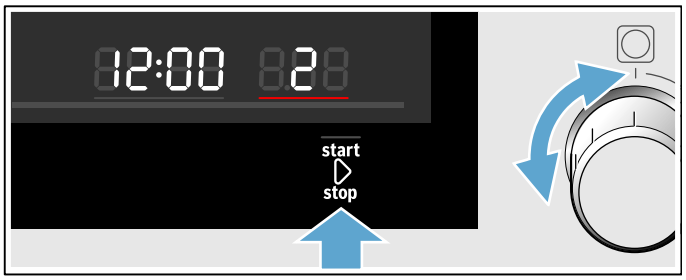
Пример на рисунке: «Большой гриль» ⊓, режим 2, время приготовления 12 минут.

1. Переключателем выбора функций установите режим «Большой гриль» ⊓.



2. Поворотным переключателем выберите режим 2.
   На дисплее отображается режим гриля.

3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите start ▷ stop.



Прибор начинает нагреваться. Индикатор температуры горит полностью.

Указание: После окончания нагрева незначительные колебания температуры являются нормальным явлением.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите на любое поле.

Установка времени приготовления

1. Установите режим работы.
2. Нажимайте на поле ◷, пока в центре дисплея не появится символ ◷.
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод start ▷ stop. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Изменение режима гриля

Если выбрана функция гриля или уже включён режим, режим гриля можно в любой момент изменить поворотным переключателем.

Время приготовления не изменяется.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле start ▷ stop или откройте дверцу прибора.
   Режим прерывается, светодиод start ▷ stop мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Режим продолжается, светодиод start ▷ stop горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

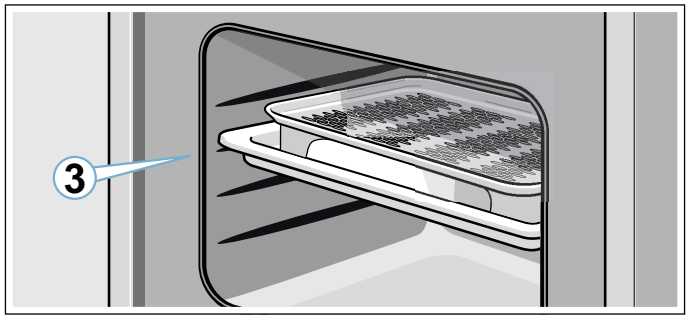
Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Пар

Функцию подачи пара можно использовать отдельно или в комбинации с функцией гриля и режимом микроволн.

Для оптимального использования функции подачи пара уберите решётку. Установите стеклянный противень на уровень 3 и поставьте лоток для приготовления на пару в стеклянный противень .



⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!
Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.

Шумы

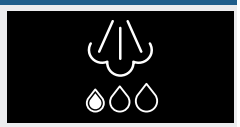
Насос

Во время работы прибора слышен гудящий шум. Шум связан с работой насоса. Это обычный шум во время работы.

Приготовление с помощью пара

Режимы подачи пара

Для функции подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности. Выбор режимов подачи пара производится нажатием на сенсорное поле ♨.
Выбранный режим подачи пара отображается на дисплее.

Режим	Интенсивность	Использование	Индикация на дисплее
1	Низкая	Для размораживания овощей, мяса, рыбы и фруктов.	
2	Средняя	Для приготовления десертов, рыбы и колбасок.	
3	Высокая	Для доведения до готовности овощей, рыбы, гарниров, для выжимания сока и бланширования.	

Установка интенсивности пара

Указание: Если прибор не использовался длительное время, сначала произведите промывку. ⟶ "Режим очистки" на страница 153

Пример: режим подачи пара 2: средний, время приготовления 10 минут.

1. С помощью переключателя выбора функций выберите функцию подачи пара.



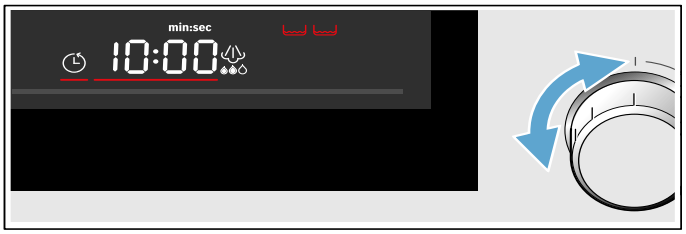
Прибор готов к работе. В качестве стандартных значений установлены максимальный режим подачи пара и время приготовления 20 минут. Стрелка символа резервуара для воды мигает.

2. Извлеките резервуар, наполните свежей водой до отметки «MAX» и задвиньте в шахту резервуара до упора.⟶ "Наполнение резервуара для воды" на страница 144
3. Нажимайте на поле, пока не установится нужный уровень мощности.



На дисплее отображается выбранный режим подачи пара.

4. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
   Указание: Вы можете сначала установить время приготовления и затем режим подачи пара.



5. Нажмите на поле start ▷ stop.



Стрелка символа резервуара для воды гаснет, символ резервуара для воды загорается. Режим включается. Загорается светодиод start ▷ stop. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления. В зависимости от режима подачи пара содержимого резервуара для воды хватает на разное время. В случае опорожнения резервуара во время выполнения режима режим прерывается и начинает мигать стрелка символа резервуара для воды. Наполните резервуар свежей водой до отметки «MAX» и продолжите выполнение режима нажатием на поле start ▷ stop.

Указания

- Режим подачи пара во время его выполнения можно в любой момент изменить нажатием на поле.
- После приготовления с использованием пара протрите жёлоб для отвода конденсата и рабочую камеру. ⟶ "После каждого режима с использованием пара" на страница 145

Установка комбинированного режима с паром

Для некоторых видов нагрева можно включить функцию подачи пара.

При приготовлении с помощью пара пар подаётся в рабочую камеру в процессе приготовления блюда через различные интервалы времени и с различной интенсивностью. Это позволяет достигать лучших результатов.

Ваше блюдо
- приобретает хрустящую корочку;
- приобретает блестящую поверхность;
- становится нежным и сочным внутри;
- минимально уменьшается в объёме.

Подходящие виды нагрева
- Микроволны
- Гриль

Установка комбинированного режима

Пример: «Большой гриль» , режим гриля 2, с режимом подачи пара 2.

1. Переключателем выбора функций установите режим гриля.
   На дисплее в качестве рекомендуемого значения отображается режим 3.
2. Установите необходимый режим поворотным переключателем.
3. Нажимайте на поле «Пар» , пока на дисплее не отобразится нужный режим подачи пара.
   На дисплее появляется символ резервуара для воды .
4. Наполните резервуар для воды.
5. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Режим включается, загорается светодиод start ▷ stop.
   Начинается отсчёт времени приготовления.

Указание: Если в процессе приготовления вода будет израсходована, процесс приготовления продолжит выполняться без подачи пара. Индикация на дисплее появляться не будет.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал, символ start ▷ stop гаснет. Работа в комбинированном режиме завершена. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое поле.

Изменение режима подачи пара

Нажимайте на поле , пока на дисплее не отобразится нужный режим.

Указание: При многократном нажатии режимы переключаются от самой высокой до самой низкой интенсивности. После режима с самой низкой интенсивностью функция подачи пара деактивируется. При следующем нажатии активируется функция подачи пара, начиная с режима с самой высокой интенсивностью.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле start ▷ stop или откройте дверцу прибора.
   Режим прерывается, светодиод start ▷ stop мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Режим продолжается, светодиод start ▷ stop горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Наполнение резервуара для воды

Резервуар для воды находится справа за панелью резервуаров под дверцей прибора. Прежде чем запускать режим с использованием пара, откройте панель резервуаров и наполните водой резервуар для воды.

Убедитесь, что жёсткость воды установлена правильно. ⟶ "Базовые установки" на страница 151

⚠ Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!
Наполняйте резервуар для воды только водой. Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками). Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

Внимание!
Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

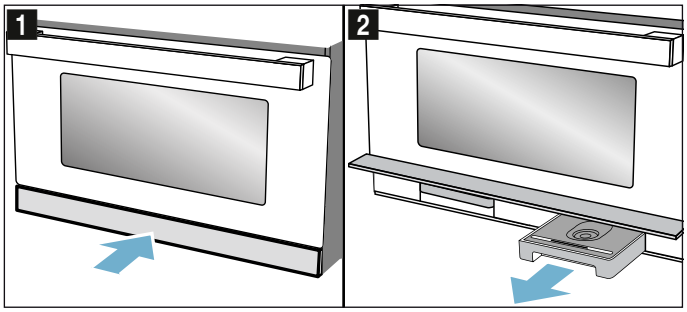
Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) или другие жидкости.

Используйте только свежую, холодную питьевую воду без газа или смягчённую воду.

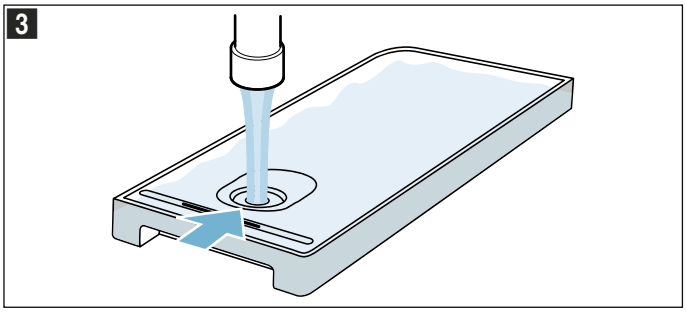
Указания

- Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.
- Если вы используете смягчённую воду, установите значение жёсткости воды на «смягчённая».

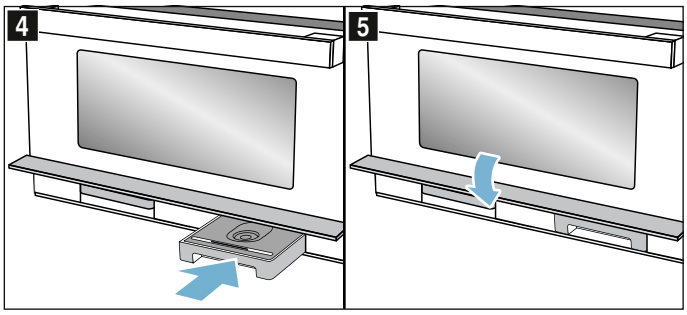
1. Коротко нажмите на середину панели резервуаров.
   Панель резервуаров откроется. Доступ к сборному резервуару (слева) и резервуару для воды (справа) открыт.
2. Извлеките резервуар для воды из шахты.



3. Наполните резервуар холодной водой до отметки «MAX».



4. Снова установите резервуар для воды в шахту и задвиньте его до упора.
5. Закройте панель резервуаров.



Функция подачи пара готова к использованию.

Долив воды в резервуар

В случае опорожнения резервуара для воды во время текущего режима работы дальнейшее функционирование прибора зависит от режима работы:

- Режим приготовления на пару: выполнение режима прекращается, на дисплее появляется сообщение. При самой интенсивной подаче пара воды в резервуаре хватает прим. на 30–40 минут, при более низкой степени интенсивности подачи пара — значительно дольше.
- Режим приготовления на пару с микроволнами: выполнение режима прекращается. Воды в резервуаре хватает прим. на 50 минут работы в режиме.
- Режим гриля с использованием пара: выполнение режима гриля продолжится, сообщение не появится на дисплее. При самой интенсивной подаче пара воды в резервуаре хватает прим. на 3 часа работы в режиме, при более низкой степени интенсивности подачи пара — значительно дольше.

Указание: Указанные значения времени могут варьироваться.

Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»).

1. Откройте панель.
2. Выньте резервуар и долейте воду.
3. Установите наполненный водой резервуар и закройте панель.

После каждого режима с использованием пара

В рабочей камере остаётся влага. Аккуратно протрите жёлоб для отвода конденсата и рабочую камеру. После каждого выполнения режима с использованием пара следует выполнять функцию очистки «Промывка». Затем опорожните и просушите резервуар для воды и сборный резервуар.

Указание: Пятна извести удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой тряпочкой.

Опорожнение резервуара

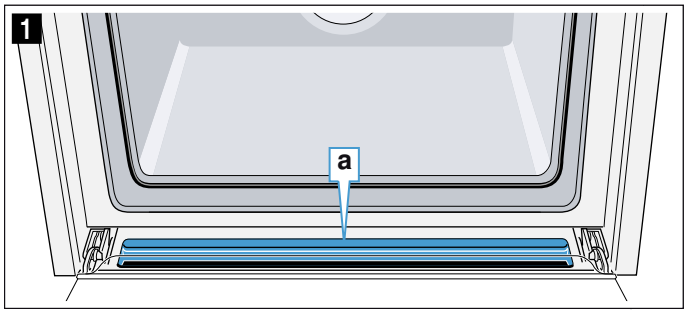
1. Коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откидывается вверх.
2. Извлеките резервуар для воды.
3. Осторожно снимите крышку резервуара.
4. Опорожните резервуар, очистите с помощью моющего средства и тщательно промойте чистой водой.
5. Насухо вытрите все части мягкой тряпочкой.
6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.
7. Оставьте сушиться с открытой крышкой.
8. Установите крышку на резервуар и нажмите на неё.
9. Задвиньте резервуар для воды до упора.
10. Закройте панель резервуаров и коротко нажмите на неё посередине.
    Панель резервуаров заблокирована.

Внимание!

- Не сушите резервуар для воды в рабочей камере. Так его можно повредить.
- Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить.

Просушка жёлоба для отвода конденсата

1. Дайте прибору остыть.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките резервуар для воды и сборный резервуар.
4. Протрите губкой жёлоб для отвода конденсата **a** под рабочей камерой (рис. 1).



Просушка рабочей камеры

После завершения работы просушите рабочую камеру, чтобы в ней не осталась влага.

Разогревание рабочей камеры

Во время просушивания рабочая камера нагревается, благодаря чему испаряется влага. После выполнения просушивания откройте дверцу прибора, чтобы пар мог испариться из рабочей камеры.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры.
3. Переключателем выбора функций установите режим «Большой гриль».
4. Дважды нажмите на поле ◷.
   Символ времени выполнения ◷ отмечен на дисплее.
5. Установите поворотным переключателем время выполнения 15 минут.
6. Запустите режим нажатием на поле start ▷ stop.
   Режим просушивания запустится и через 15 минут автоматически завершится.
7. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

Просушивание рабочей камеры вручную

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на 1 час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

Программы автоматического приготовления

Программы автоматического приготовления позволяют с лёгкостью готовить самые различные блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Программа автоматического приготовления сама задаст оптимальные установки. Вы можете выбрать одну из 15 программ.

Указания

- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.
- Поместите продукт в холодный духовой шкаф.
- Всегда используйте для этих программ жаропрочную посуду, подходящую для режима микроволн, например из стекла или керамики. В таблице программ вы найдёте рекомендации по выбору принадлежностей.
- Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике. При приготовлении быстрозамороженных блюд используйте продукты, только что взятые из морозильной камеры.

Установка программы

Пример на рисунке: программа 3, вес 1 кг.

1. Переключатель выбора функций установите на программы автоматического приготовления.
   На дисплее появляется первый номер программы и рекомендуемый вес.



2. Поворотным переключателем выберите номер программы 3.



3. Нажмите на поле kg.
   В центре дисплея отображается установка веса.



4. Поворотным переключателем установите вес 1 кг.
   Прибор автоматически установит соответствующее весу время приготовления.



5. Нажмите на поле start ▷ stop.

Программа запускается. Начинается отсчёт времени приготовления, загораются индикаторная линия температуры и светодиод start ▷ stop.



Указания

- Перед запуском вы можете переключать установки программ и веса нажатием полей и .
- После запуска изменение номера программы и веса невозможно. Установленный вес можно вызвать нажатием поля .

По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Работа программы завершена, прибор больше не нагревается. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение программы

1. Нажмите на поле start ▷ stop и удерживайте его нажатым в течение прим. 4 секунд.
   Происходит отмена программы.
2. Выберите новую программу.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле start ▷ stop или откройте дверцу прибора.
   Режим прерывается, светодиод start ▷ stop мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Режим продолжается, светодиод start ▷ stop горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Таблица программ

Программа	Блюдо	Вес в кг:	Посуда/ принадлежности, уровень	Указание	Особенности
Размораживание					
P 01	Мясной фарш*	0,10 - 1,20	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Фарш из говядины, баранины, свинины; уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
P 02	Рыбное филе*	0,10 - 1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака
P 03	Цыплёнок, кусочками, на кости*	0,15 - 1,20	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Кожей вниз
P 04	Ломтики хлеба*	0,10 - 0,50	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Пшеничный хлеб, пшенично-ржаной хлеб, хлеб из муки грубого помола; размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет. По возможности разделите ломтики.
Птица, мясо, рыба					
P 05	Рыбное филе, свежие продукты	0,20 - 0,50	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	
P 06	Рыбное филе, замороженное	0,20 - 0,50	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Используйте плоские куски рыбного филе одинаковой толщины. Наполните резервуар водой.	
Овощи & гарниры					
P 07	Брокколи, свежая	0,10 - 1,00	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	
P 08	Горошек, замороженный	0,10 - 1,00	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	
P 09	Морковь, кружками, свежая	0,10 - 0,75	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Чем толще куски, тем жестче будет результат.
P 10	Зелёная спаржа, свежая	0,10 - 0,70	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Не кладите друг на друга.
P 11	Рис**	0,10 - 0,50	Высокая посуда с крышкой Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Длиннозёрный рис, не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. На один объём риса добавьте от двух до трёх объёмов воды. После завершения программы оставьте рис в рабочей камере ещё на 5–10 минут.
P 12	Отварной картофель	0,20 - 0,50	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Картофель, очищенный и нарезанный кубиками. Чем больше кусочки, тем жестче будет результат.

*Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо **Не забывайте после сигнала перемешивать блюдо

Програм-ма	Блюдо	Вес в кг:	Посуда/ принадлежности, уровень	Указание	Особенности
P 13	Фруктовый ком-пот**	0,30 - 0,80	Плоская посуда на стеклян-ном противне Уровень 3	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду. Наполните резервуар водой.	Добавьте к фруктам немного сахара и корицы. При приготовлении ягодного компота малину и клубнику добавляйте только во время сигнала перемешива-ния.
Полуфабрикаты быстрого приготовления					
P 14	Разогрев охлаж-дённого порцион-ного блюда	0,20 - 0,50	Плоская посуда на стеклян-ном противне Уровень 3	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду. Наполните резервуар водой.	
P 15	Разогрев заморо-женного порци-онного блюда	0,20 - 0,50	Плоская посуда на стеклян-ном противне Уровень 3	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду. Наполните резервуар водой.	

*Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо **Не забывайте после сигнала перемешивать блюдо

Установка функций времени

В вашем приборе предусмотрены различные функции времени. Нажатием на сенсорное поле ◷ можно вызвать меню и переключаться между различными функциями. На дисплее горят символы доступных функций, выбранная функция отображается в центре.

Функция времени		Применение
⧖	Таймер	Таймер работает как песочные часы, использующиеся для определения готовности яиц при варке. Он работает независимо от режима и других функций времени и не влияет на работу прибора.
◷	Время приготовления	По истечении установленного времени приготовления режим работы завершается автоматически.
◷	Время суток	На дисплее прибора отображается время суток, пока не будет выполняться другая приоритетная функция.

Только после установки вида нагрева можно вызвать время приготовления нажатием на поле ◷. Таймер можно установить в любой момент.

По истечении времени приготовления или времени таймера раздаётся сигнал. Вы можете заранее отключить сигнал, нажав на поле ◷.

Указание: Продолжительность сигнала можно изменить в базовых установках. ⟶ "Базовые установки" на странице 151

Запрос установок времени

Если выполнено несколько установок времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Для вызова таймера ⧖, времени приготовления ◷ или времени суток ◷ нажимайте на поле ◷ до тех пор, пока в центре дисплея не появится соответствующий символ. В режиме работы доступны только таймер и время приготовления, в режиме ожидания только таймер и время суток. Соответствующее значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Установка таймера

Можно использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от прибора. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, давая знать, что установленное время приготовления или время таймера истекли.

1. Нажмите на поле ◷.
   На дисплее отображаются символ ⧖ и символы времени.
2. Установите время таймера поворотным переключателем.

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На дисплее загорается символ ⧖ и начинается отсчёт времени таймера. Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени таймера

Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее отображается - - : - -. Для выключения таймера нажмите на любое поле.

Изменение времени таймера

Измените время таймера поворотным переключателем. Через несколько секунд установка будет принята.

Сброс времени таймера

Поворотным переключателем сбросьте время таймера на - - : - -. Через несколько секунд установка будет принята. Таймер выключен.

Установка времени приготовления

Вы можете установить время приготовления блюда в приборе. По истечении установленного времени прибор автоматически выключается. Нежелательного превышения времени приготовления не произойдёт.

Пример на рисунке: функция «Большой гриль», режим гриля 2, время приготовления 45 минут.

1. Переключателем выбора функций установите функцию «Большой гриль».
2. Поворотным переключателем установите режим гриля 2.
3. Дважды нажмите на поле ◷.
   На дисплее отображается - - : - - и символы времени горят.



Указание: В зависимости от вида нагрева может отображаться другое рекомендуемое значение.

4. Поворотным переключателем установите время приготовления 45 минут.



5. Нажмите на поле start ▷ stop.

Духовой шкаф начинает работать. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления и загорается светодиод start ▷ stop. Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее отображается - - : - -.

1. Нажмите на поле ◷.
   Сигнал прекращается.
2. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Прибор выключен.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Через несколько секунд установка будет принята.

Сброс времени приготовления

Если выбрана функция таймера, нажмите сначала на поле ◷. Только после этого можно изменить время приготовления.

Поворотным переключателем сбросьте время приготовления на - - : - -. Через несколько секунд изменение времени будет принято.

Установка времени суток

При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение 12:00 и горит символ ◷. Установите время суток.

1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите на поле ◷.
   Время суток установлено.

Изменение времени суток

Указание: Для изменения времени суток прибор должен быть выключен.

1. Дважды нажмите на поле ◷.
   На дисплее появляется символ ◷ и время суток.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле ◷.
   Время суток установлено.

Указания

- Если после установки времени суток вы не нажимаете на поле ◷, установленное значение автоматически принимается через несколько секунд.
- Если во время выполнения установок вы поворачивали переключатель выбора функций, его следует затем вновь перевести в нулевое положение. Только после этого можно пользоваться прибором.
- Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором в режиме ожидания, можно скрыть индикацию времени суток.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить прибор, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Активация и деактивация

1. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
2. Нажмите на поле ♨ и удерживайте его нажатым в течение прим. 4 секунд.

На дисплее появляется символ ⊶. Блокировка для безопасности детей активирована или деактивирована.

Указания

- Если установлено время таймера ⧖, данная функция остаётся активной. До тех пор, пока функция блокировки для безопасности детей активна, время таймера изменить невозможно.
- Звуковые сигналы, например, по истечении времени таймера, можно отключить нажатием на любое поле.

Базовые установки

Для обеспечения быстрого и простого обслуживания прибора предоставляются различные установки. В случае необходимости эти установки можно изменить.

Изменение базовых установок

Прибор должен быть выключен.

1. Нажмите на поле ◷ и удерживайте его нажатым в течение нескольких секунд.
   На дисплее появляется первая базовая установка.
2. Измените базовую установку поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле ◷.
   На дисплее появляется следующая базовая установка. Нажатием на поле ◷ можно просмотреть все базовые установки и изменить их с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на поле ◷ и удерживайте его нажатым в течение нескольких секунд.
   Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Если прибор находится в режиме ожидания, установки можно изменить в любое время.

Отмена

Если вы не хотите сохранять изменения, поверните переключатель выбора функций. Выход из меню базовых установок происходит без их сохранения.

Список базовых установок

	Базовая установка	Варианты	Пояснения
c01	Продолжительность звукового сигнала 2 = средний = 30 секунд	1 = короткий = 10 секунд 3 = длинный = 2 минуты	Сигнал по истечении времени приготовления или времени таймера
c02	Сигнал нажатия кнопок* 1 = вкл	0 = выкл	Звуковой сигнал при нажатии на сенсорное поле
c03	Яркость дисплея* 2 = средняя	1 = низкая 3 = высокая	Установка яркости дисплея
c04	Индикатор времени 1 = вкл	0 = выкл	Отображение на дисплее времени суток
c05	Подсветка рабочей камеры 1 = вкл	0 = выкл	Включение и выключение подсветки рабочей камеры в режиме работы
c06	Жёсткость воды 4 = очень жёсткая	0 = смягчённая 1 = мягкая 2 = средней жёсткости 3 = жёсткая	От жёсткости воды зависят интервалы очистки прибора
c07	Заводская установка 0 = выкл	1 = вкл	Восстановление заводских установок прибора
c08	Режим демонстрации 0 = выкл	1 = вкл	Включение и выключение режима демонстрации **Указание:** Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора.

*Изменение будет сразу принято.

Очистка

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!
Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

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

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

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

Подходящие чистящие средства

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице. В зависимости от типа прибора, не все зоны очистки, указанные в таблице, могут быть представлены в вашем приборе.

Прочие принадлежности для вашего прибора вы можете заказать в сервисной службе. Для этого необходимо указать номер артикула.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Салфетка из микроволокна

Салфетка из микроволокна специально предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь или алюминий. Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Номер для заказа 00466148

Растворитель жиров

Для интенсивной очистки поверхностей от стойких загрязнений жиром.

Номер для заказа 00311781

Средство для удаления накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь. Используйте только рекомендуемые здесь средства для удаления накипи. Все прочие средства для удаления накипи могут повредить прибор.

Жидкое средство для удаления накипи: номер для заказа 00311680

Таблетки для удаления накипи: номер для заказа 00311864

Внимание!
Повреждение поверхности
Нельзя использовать:

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители,
- специальное средство для очистки прибора в тёплом состоянии.

Зона очистки	Очистка
Очистка прибора снаружи	
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагревающихся поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Стёкла дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку.
Ручка дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите её, иначе пятна невозможно будет удалить.
Очистка прибора изнутри	
Внутренняя поверхность дверцы и уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не снимайте уплотнитель дверцы. Не трите. После очистки проверьте положение уплотнителя дверцы.
Поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите. После очистки проверьте положение уплотнения дверцы.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

Сборный резервуар и резервуар для воды	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки моющего средства. Протрите насухо мягкой тряпочкой. Оставьте сушиться с открытой крышкой. Насухо вытрите уплотнитель крышки. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Шахта резервуара	После каждого использования вытирайте насухо.
Выпуск пара в рабочей камере	Горячий мыльный раствор: используйте губку или мягкую щётку.

Указания

- Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.
- Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от подсветки в рабочей камере.

Содержание прибора в чистоте

Для предотвращения образования стойких загрязнений следите за тем, чтобы прибор всегда оставался чистым, и немедленно устраняйте загрязнения.

Рекомендации

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.
- Для выпекания особо сочных пирогов используйте стеклянный противень.
- Используйте для жарения подходящую посуду, например, жаровню.

Режим очистки

Режим удаления накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь.

Внимание!

- Повреждение прибора: используйте для удаления накипи только рекомендуемое нами средство для удаления накипи, в жидком виде или в форме таблетки. Время воздействия при удалении накипи зависит от используемого средства. Все прочие средства могут повредить прибор. Средство для удаления накипи можно приобрести через сервисную службу.
  Жидкое средство для удаления накипи: номер для заказа00311680 Таблетки для удаления накипи: номер для заказа 00311864
- Раствор для удаления накипи: не допускайте попадания раствора или средства для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности прибора, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.

Удаление накипи включает в себя два этапа. Чтобы восстановить работоспособность прибора, режим удаления накипи в гигиенических целях должен быть выполнен до конца. В целом удаление накипи продолжается ок. 32 минут.

- Удаление накипи (31 минут), затем опорожнение сборного резервуара и наполнение резервуара для воды свежей водой.
- Промывка после удаления накипи (ок. 1 минуты), затем опорожнение сборного резервуара.

Если удаление накипи прерывается (например, по причине отключения электроэнергии, выключения прибора или остановки процесса удаления накипи), после повторного включения прибора появляется запрос на выполнение промывки. До завершения промывки прибор заблокирован для других режимов.

Периодичность удаления накипи зависит от жёсткости используемой воды. После того, как будет возможно выполнение лишь пяти или менее режимов с использованием пара, на дисплее отобразится символ , указывающий на необходимость удаления накипи. Таким образом, у вас будет время подготовиться к удалению накипи.

После этого режим приготовления на пару возможен только после удаления накипи.

Запуск

1. С помощью переключателя выбора функций выберите режим удаления накипи .
   Отобразится время выполнения режима. Оно не может быть изменено.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките и опорожните сборный резервуар.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды.
6. Приготовьте раствор для удаления накипи, смешав воду и средство для удаления накипи.

Указание: Обратите внимание на соотношение компонентов раствора.
Жидкое средство для удаления накипи (номер для заказа. 00311680): соотношение компонентов 1:5, смешайте 50 мл средства для удаления накипи и 250 мл воды.
Таблетки для удаления накипи (номер для заказа. 00311864): Оставьте одну таблетку для удаления накипи (18 г) в 250 мл воды на пять минут до её полного растворения.

7. Налейте раствор для удаления накипи в резервуар для воды и задвиньте резервуар до упора.
8. Закройте панель резервуаров.
9. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Выполняется удаление накипи. На дисплее появляется оставшееся время выполнения режима. После завершения удаления накипи раздаётся сигнал. Прибор прекращает работу.
10. Откройте панель резервуаров.
11. Извлеките, опорожните и снова задвиньте сборный резервуар.
12. Извлеките резервуар для воды, тщательно промойте, наполните свежей водой и снова задвиньте.
13. Закройте панель резервуаров.
14. Нажмите на поле start ▷ stop.
    Прибор дважды автоматически выполняет полоскание. После завершения полоскания раздаётся сигнал. Опорожните сборный резервуар.

Промывка

Для того, чтобы ваш прибор оставался чистым, можно прокачать воду через систему труб. После этого вода сливается в сборный резервуар.

Запуск

1. С помощью переключателя выбора функций выберите промывку.
   Появляется индикация времени выполнения программы. Оно не может быть изменено.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките и опорожните сборный резервуар.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды и вылейте возможные остатки воды. Тщательно промойте и наполните свежей водой.
6. Задвиньте резервуар для воды до упора.
7. Закройте панель резервуаров.
8. Нажмите на поле start ▷ stop.
   Вода прокачивается через трубы. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения. По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Опорожните сборный резервуар.

Окончательная очистка

После каждого удаления накипи или промывки необходимо выполнить следующие операции:

1. Откройте панель резервуаров.
2. Опорожните, очистите и просушите сборный резервуар и резервуар для воды.
3. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
   Процесс завершён и прибор снова готов к работе.

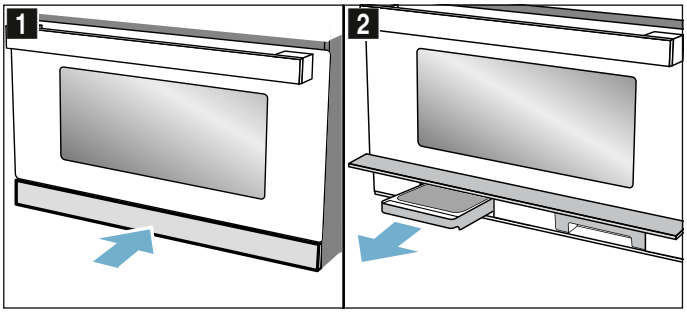
Опорожнение сборного резервуара

При выполнении функций очистки остатки воды собираются в сборном резервуаре. После этого сборный резервуар необходимо опорожнить и просушить.

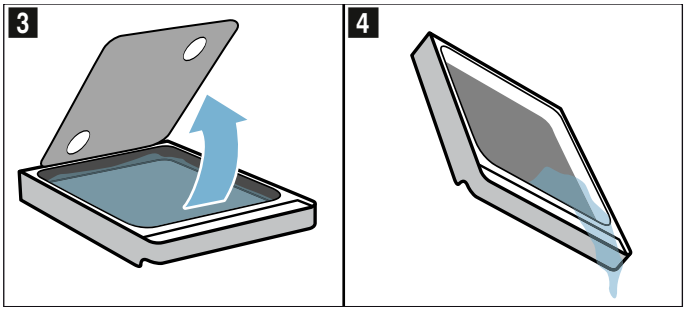
Внимание!

- Не сушите сборный резервуар в горячей рабочей камере. Это приведёт к повреждению сборного резервуара.
- Не мойте сборный резервуар в посудомоечной машине. Это приведёт к повреждению сборного резервуара.

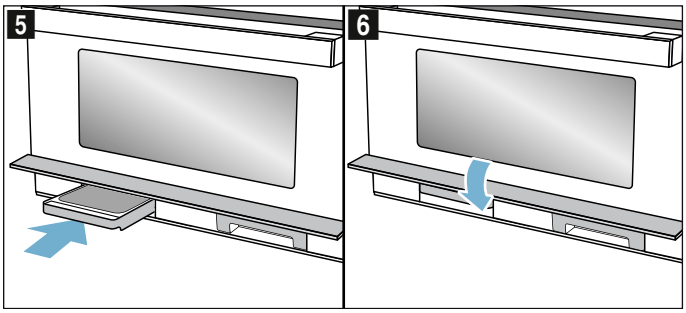
1. Коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откроется. Доступ к сборному резервуару и резервуару для воды открыт.
2. Извлеките сборный резервуар из шахты.



3. Откройте крышку сборного резервуара.
4. Опорожните сборный резервуар.



5. Снова установите сборный резервуар в шахту резервуара и задвиньте до упора.
6. Закройте панель резервуаров.



Прибор готов к работе.

Что делать в случае неисправности?

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

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

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Что делать при неисправности?

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Прибор не работает.	Не вставлена вилка в розетку	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, горит ли лампа на кухне
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Неправильная эксплуатация	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его снова примерно через 10 секунд
Эксплуатация включённого прибора невозможна, на дисплее отображается символ ⚷	Активирована блокировка для безопасности детей	Нажмите на поле ⚷ и удерживайте его нажатым, пока не погаснет символ ⚷
Подсветка рабочей камеры не работает.	Неисправна светодиодная лампа	Обратитесь в сервисную службу
На дисплее мигает 12:00 и горит символ ◷.	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток
Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления.	После установки не было нажато поле start ▷ stop.	Нажмите на поле start ▷ stop или отмените установку, выбрав переключателем выбора функций другую функцию.
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы
	Не нажато поле start ▷ stop.	Нажмите на поле start ▷ stop
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн
	В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
Параметры прибора устанавливаются, однако прибор не нагревается. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Деактивируйте режим демонстрации в базовых установках. **Указание: .** Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора.
Символы резервуара для воды и сборного резервуара непрерывно мигают.	Техническая проблема.	Проверьте, до упора ли задвинуты резервуар для воды и сборный резервуар в соответствующую шахту. Если символы продолжают мигать, обратитесь в сервисную службу. Вы можете пользоваться прибором за исключением функции подачи пара.
E0532.	Загрязнения на панели управления приводят к тому, что сенсорное поле оказывается постоянно активным.	Выключите прибор и очистите панель управления. Снова включите прибор. Если непосредственно после включения ошибка повторяется, обратитесь в сервисную службу.
E5005.	Функция подачи пара была многократно активирована при пустом резервуаре для воды.	Перед следующим использованием убедитесь, что резервуар для воды заполнен холодной водой и задвинут в шахту резервуара до упора. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисную службу.

Служба сервиса

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

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E		**Номер FD**	
Сервисная служба ☏			

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем, какой вид нагрева и какая температура подходят для каждого блюда лучше всего. Вы узнаете, какие принадлежности вам подходят и на какой высоте их размещать. Вы получите рекомендации относительно посуды и способа приготовления.

Указание: При приготовлении блюд в духовом шкафу может образовываться много пара.
Эта духовка энергетически очень эффективна и в процессе работы пропускает наружу мало тепла. Из-за большой разницы температур внутри духовки и ее наружными частями конденсат может оседать на дверце, панели управления или расположенных рядом мебельных фасадах. Это нормальное физически обусловленное явление. Предварительный разогрев или осторожное открытие дверцы может уменьшить объем конденсата.
Приготовление на пару или обдув паром предполагают, что в духовом шкафу образуется много пара. После приготовления протрите духовой шкаф, когда он остынет.

Общие указания

Рекомендуемые параметры установки

В таблице вы найдёте оптимальные функции для различных блюд. Температура/режимы и время приготовления зависят от объёма, посуды, качества, температуры и свойств продуктов. Поэтому указаны диапазоны установок. Начните с наименьших значений. Если необходимо, в следующий раз установите значения повыше.

В режиме микроволн всегда устанавливайте максимальное указанное время, но обязательно проверьте блюдо по истечении минимального указанного времени.

Перед работой в режиме с использованием функции пара убедитесь, что резервуар для воды наполнен.

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

Значения, приведённые в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодную рабочую камеру.

Если хотите готовить блюда по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы. Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях в приложении к таблицам установок.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности.

Принадлежности

Используйте в вашем духовом шкафу только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в нём.

Всегда используйте только подходящие посуду и принадлежности и правильно устанавливайте их.

Также соблюдайте указания по использованию посуды в режимах микроволн и приготовления с использованием пара, содержащиеся в соответствующих главах.⟶ "Микроволны" на страница 139⟶ "Пар" на страница 142

При вынимании горячей посуды и принадлежностей из рабочей камеры всегда используйте прихватки.

Формы для выпекания и посуда

Для достижения оптимальной степени готовности мы рекомендуем использовать стеклянные формы для выпекания.

Если вы используете силиконовые формы, проверьте в указаниях изготовителя, подходят ли они для использования в режиме приготовления с использованием пара и в режиме микроволн, и ориентируйтесь на характеристики и рецепты изготовителя.

Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому количество теста и рецептура для них могут быть несколько иными.

В основном действительно следующее:

- Приготовление на гриле на решётке на уровне 3 или 4. Подставьте под решётку стеклянный противень.
- Приготовление в режиме микроволн: посуда на дне рабочей камеры, уровень 0.
- Приготовление в режиме с использованием пара: стеклянный противень с лотком для приготовления на пару на уровне 3.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на решётку.

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

При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае не используйте её для дальнейшего приготовления пищи и не допускайте её контакта с другими продуктами.

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

Оставьте размороженные продукты ещё на 10–60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно начать потрошить.

Обработку мяса можно начинать, даже если в самой середине оно разморозилось не до конца.

Указания

- Не накрывайте посуду крышкой и ставьте её на дно рабочей камеры.
- Помните, что процесс установки параметров может состоять из нескольких этапов.
- Всегда устанавливайте максимальное указанное время, но обязательно проверьте блюдо по истечении минимального указанного времени.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	Открытая посуда	0		800 г	1 2	180 90	15 25	Несколько раз перевернуть.
				1000 г	1 2	180 90	15 25–35	
				1500 г	1 2	180 90	25 25–30	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	Открытая посуда	0		200 г	1 2	180 90	5 4–6	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
				500 г	1 2	180 90	10 5–10	
				800 г	1 2	180 90	10 10–15	
Мясной фарш, смешанный	Открытая посуда	0		200 г	1	90	15	Замораживать, разложив по возможности плоско. Во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш.
				500 г	1 2	180 90	5 10–15	
				800 г	1 2	180 90	10 15–20	
Птица целиком или кусочки птицы	Открытая посуда	0		600 г	1 2	180 90	5 10–15	Время от времени переворачивать. Удалить жидкость от размораживания.
				1200 г	1 2	180 90	10 20–25	
Утка	Открытая посуда	0		2000 г	1 2	180 90	20 30–40	Несколько раз перевернуть. Удалить жидкость от размораживания.
Гусь	Открытая посуда	0		4500 г	1 2	180 90	30 60–80	Переворачивать каждые 20 минут. Удалить жидкость от размораживания.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	Открытая посуда	0		400 г	1 2	180 90	5 10–15	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба целиком	Открытая посуда	0		300 г	1 2	180 90	3 10–15	Время от времени переворачивать.
				600 г	1 2	180 90	8 15–25	
Овощи, например, горошек	Открытая посуда	0		300 г	1	180	10–15	Время от времени осторожно перемешивать.
				600 г	1 2	180 90	10 9–15	
Фрукты, ягоды, например, малина	Открытая посуда	0		300 г	1	180	7–10	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга.
				500 г	1 2	180 90	8 5–10	
Сливочное масло, растапливание	Открытая посуда	0		125 г	1	90	6–8	Полностью снять упаковку.
				250 г	1 2	180 90	2 3–5	
Хлеб, целиком	Открытая посуда	0		500 г	1 2	180 90	3 10–15	Время от времени переворачивать.
				1000 г	1 2	180 90	5 15–25	
Пирог, сухой, например, сдобный пирог	Открытая посуда	0		500 г	1	90	10–15	Отделить куски пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок или крема.
				750 г	1 2	180 90	3 10–15	
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог	Открытая посуда	0		500 г	1 2	180 90	5 15–25	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина.
				750 г	1 2	180 90	7 15–25	

Разогревание полуфабрикатов глубокой заморозки

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

Плоские полуфабрикаты нагреваются быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду максимально тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

В процессе размораживания нужно перемешать или перевернуть полуфабрикат 2–3 раза.

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

Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Указания

- Устанавливайте посуду на дно рабочей камеры.
- Обязательно накрывайте посуду крышкой. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную плёнку для микроволновой печи.
- Всегда устанавливайте максимальное указанное время, но обязательно проверьте блюдо по истечении минимального указанного времени.

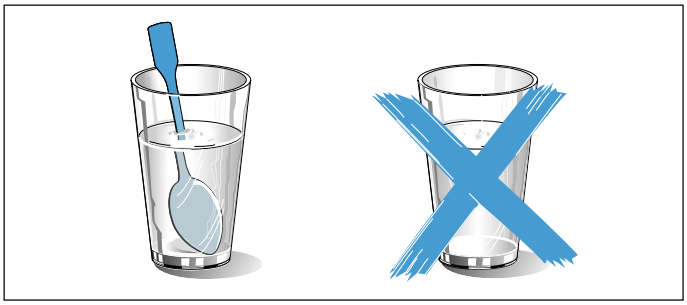
Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Суп, замороженный	Закрытая посуда	0		400 г	600	8–15	
Рагу, густой суп, замороженные	Закрытая посуда	0		500 г	600	8–13	
				1000 г	600	10–15	
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов), замороженные	Закрытая посуда	0		300–400 г	600	11–15	
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш, замороженные	Закрытая посуда	0		500 г	600	12–17	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
				1000 г	600	25–30	

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Запеканки, например, лазанья, каннеллони, замороженные	Закрытая посуда	0		450 г	600	10–15	
Гарниры, например, рис, макароны, замороженные	Закрытая посуда	0		250 г	600	2–5	Добавление жидкости
				500 г	600	8–10	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь, замороженные	Закрытая посуда	0		300 г	600	8–10	Добавить воду, чтобы покрылось дно
				600 г	600	14–17	
Шпинат, замороженный	Закрытая посуда	0		500 г	600	11–16	Готовить без добавления воды, время от времени перемешивать

Разогревание

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!

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

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Накрывайте блюда крышкой, если это указано в таблице. Установите посуду на дно рабочей камеры. Если вы хотите подключить функцию использования пара, установите стеклянный противень с посудой на уровень 3 и залейте воду в резервуар.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес/количество	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	Открытая посуда	0		150 мл	360	–	0,5–1,5	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру.
Напитки	Открытая посуда	0		200 мл	1000	–	1–2	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки; время от времени проверять
				500 мл	1000	–	4–5	
Суп, 2 чашки по 175 г	Открытая посуда	0		350 г	600	–	3–4	
Суп, 4 чашки по 175 г	Открытая посуда	0		700 г	600	–	6–8	
Мясо или кусочки мяса в соусе	Закрытая посуда	0		500 г	600	–	7–10	Отделить ломтики мяса друг от друга.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес/количество	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	Открытая посуда	3		400 г	360	3	9–14	
Рагу, густой суп	Закрытая посуда	0		400 г	600	–	6–8	
				800 г	600	–	8–11	
Овощи	Открытая посуда	3		150 г	360	3	3–5	
	Открытая посуда	3		300 г	360	3	4–7	

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объёма продуктов.	Увеличьте или уменьшите время приготовления по общему правилу: двойной объём = двойное время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите меньшее время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите большее время приготовления. Продукты большего объёма и большей высоты требуют больше времени для обработки.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или большее время приготовления.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз переворачивайте их во время размораживания.

Пироги, мелкая выпечка и хлеб

В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих видов выпечки.

Продукты глубокой заморозки

Полностью выньте продукты из упаковки. Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки. Удалите лёд с продуктов.

Продукты глубокой заморозки могут пропекаться неравномерно. Кроме этого, они могут неравномерно подрумяниваться в процессе выпекания.

Хлеб и булочки

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Шаги	Режим работы гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Продолжительность, мин	Указания
Хлеб для тостов, 12 ломтиков	Решётка	3		2	3 3	- -	-	3 - 5 2 - 3	
Хлеб для тостов, 4 ломтика	Решётка	3		2	3	-	-	5-6 3-4	Расположите на решётке ломтики хлеба для тостов рядом друг с другом.
Тосты запечённые, 2–4 ломтика	Решётка + стеклянный противень	3+1		1	3	-	-	8-10	

Птица, мясо и рыба

Ваш прибор обладает самыми широкими возможностями для приготовления птицы, мяса и рыбы. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд. Некоторые изделия удаются лучше, если готовить их в несколько этапов. Они указаны в таблице.

Приготовление в посуде

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования из-за лопнувшего стекла!
Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка влажная или холодная, стекло может лопнуть.

Используйте только подходящую посуду. Лучше всего подходит посуда из стекла. Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры.

Блестящие жарочные противни из нержавеющей стали или алюминия не подходят для использования в режиме микроволн.

Учитывайте указания изготовителя относительно применяемой посуды.

Открытая посуда
Лучше всего для приготовления птицы, мяса и рыбы использовать глубокую форму для жарения. Устанавливайте форму на дно рабочей камеры. Если вы хотите использовать также пар, не накрывайте посуду крышкой. Если у вас нет подходящей посуды, используйте стеклянный противень.

Закрытая посуда
Следите, чтобы крышка подходила к посуде и хорошо закрывала её. Устанавливайте посуду на решётку.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!
При открывании крышки по окончании приготовления может выходить очень горячий пар. Поднимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в сторону, противоположную от вас.

Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн

Благодаря данному режиму время приготовления существенно сокращается. В отличие от традиционного режима при жарении в комбинированном режиме с использованием микроволн время приготовления зависит от общего веса продуктов.

Указание: Если объём продуктов отличается от указанного в таблицах установок, руководствуйтесь основным правилом: двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла или «римский горшок» можно использовать только без включения режима микроволн. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи.⟶ "Микроволны" на страница 139

Приготовление с использованием пара

Некоторые блюда получатся более хрустящими, если при их приготовлении использовать пар. В этом случае они меньше пересыхают и приобретают более блестящую поверхность.

Используйте открытую посуду. Посуда должна выдерживать воздействие высоких температур и пара. Подключите подачу пара в соответствии с указаниями в таблице установок. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»). После того, как вода будет израсходована, приготовление блюда продолжится в установленном режиме нагрева уже без подачи пара.

Приготовление на пару в специальном лотке

В отличие от обдува паром, функция приготовления на пару является более щадящей для мяса, однако на нём не образуется корочка. Мясо сохраняет особую сочность.

В качестве альтернативы можно обжарить куски мяса перед приготовлением на пару. В этом случае время приготовления уменьшится. Большие по размеру куски мяса требуют более длительного разогрева и приготовления. Переворачивать куски мяса не нужно.

Для приготовления птицы, мяса или рыбы на пару выложите продукты в лоток для приготовления на пару, вставьте лоток в стеклянный противень и установите противень на уровень 3. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»). Если в процессе приготовления вода будет израсходована, процесс приготовления будет прерван. При этом на дисплее появится соответствующее сообщение.

Приготовление на гриле

Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце прибора.

Кладите куски непосредственно на решётку. Дополнительно подставляйте под решётку стеклянный противень. Он необходим для сбора капающего жира.

По возможности, порционные куски должны быть примерно одинаковой толщины и веса. Так они подрумяниваются равномерно и остаются аппетитно 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 мясо только по окончании приготовления. Соль вытягивает из мяса воду.

Указания

- Нагревательные элементы гриля постоянно включаются и выключаются, это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима гриля.
- В процессе приготовления на гриле может образоваться дым.

Рекомендуемые установочные значения

Установочные значения действительны для установки нефаршированной птицы, мяса или рыбы для жарения, имеющих такую же температуру, как в холодильнике, в холодную рабочую камеру.

В таблице можно найти данные для птицы, мяса и рыбы с рекомендуемым весом. На всякий случай используйте более низкую температуру, если вы хотите приготовить на гриле большой кусок птицы, мяса или рыбы. При жарении нескольких кусков устанавливайте время приготовления, указанное для самого тяжёлого куска.

Отдельные куски должны быть примерно одной величины.

Чем больше кусок птицы, мяса или рыбы, тем ниже должна быть температура и больше время приготовления.

Переворачивайте птицу, мясо и рыбу, если это указано в таблице установок.

Птица

Надрежьте кожу на утиной грудке. Не переворачивайте утиную грудку.

При переворачивании птицы следите за тем, чтобы сначала птица находилась грудкой или кожей вниз.

Рыба

Целую рыбу не нужно переворачивать. Рыба будет готова, если спинной плавник легко отделяется.

Если вы хотите готовить рыбу на решётке, предварительно смажьте решётку небольшим количеством растительного масла, чтобы в дальнейшем рыба легко отделялась.

Птица

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Цыплёнок, целиком, 1,3 кг, варка	Закрытая посуда	0		–	–	600	–	25–35	По истечении половины времени перевернуть.
Утиная грудка, 500 г	Решётка + стеклянный противень	3+2		–	3	180	3	10–12	Выложить кожей вверх. Переворачивание не требуется.
Гусиная грудка, гусиные окорочка, 700–900 г	Открытая посуда	0		–	2	180	–	30–40	Высокая открытая посуда. Переворачивать не требуется.

Мясо

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Шаги	Режим работы гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Стейки из говядины, толщиной 2–3 см, 2–3 шт., по 200 г	Решётка + стеклянный противень	3+1		1	3	-	-	10-15
				2	3	-	-	5-10
Стейки из свиной шейки, толщиной 2–3 см, 2–3 шт., по 120 г	Решётка + стеклянный противень	3+1		1	2	-	-	15-20
				2	2	-	-	10-15
Колбаски, 4–6 шт., по 150 г	Решётка + стеклянный противень	3+1		1	3	-	-	10-15
				2	3	-	-	5-10

Рыба

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Рыбное филе, свежее, 400 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		–	–	–	3	15–17
Кусочки рыбного филе, замороженные, 400 г	Закрытая посуда	0		–	–	600	–	10–15
Кусочки рыбного филе, замороженные, 800 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		–	–	–	3	23–25
Рыбное филе, запечённое, 500 г	Открытая посуда	0		–	3	600	–	10–15

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Рыбные котлеты, 2–3 шт., по 150 г	Решётка + стеклянный противень	3+1		–	3	–	–	8–12
Рыба целиком, например, форель, 2–3 шт., по 300 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		–	–	–	3	18–22

Овощи и гарниры

Ниже даны указания по быстрому и щадящему приготовлению многих видов овощей, картофеля и риса, а также изделий из картофеля глубокой заморозки.

Микроволны

Всегда доводите овощи до готовности в закрытой посуде, пригодной для микроволновой печи. Для варки риса используйте высокую кастрюлю и добавляйте воду в соответствии с указаниями в таблице.

Приготовление на пару

Для приготовления на пару используйте стеклянный противень и лоток для приготовления на пару.

Соблюдайте указания по размеру порций, указанные в таблице установок. При приготовлении небольших кусков время приготовления уменьшается, а больших — увеличивается. Также на время приготовления влияют качество и степень зрелости продуктов. Поэтому указанные установочные значения служат только для ориентира.

Распределяйте продукты равномерно по посуде. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно. Не укладывайте продукты, чувствительные к давлению, до самого верха лотка для приготовления на пару.

Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»). Если в процессе приготовления вода будет израсходована, процесс приготовления будет прерван. При этом на дисплее появится соответствующее сообщение.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этапы	Температура	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Артишоки, целиком, свежие	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	36–40
Листовой шпинат, свежий, 250 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	5–7
Цветная капуста, целиком, свежая	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	2		1	–	–	3	28–35
Брокколи, целиком, свежая, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	2		1	–	–	3	20–23
Соцветия брокколи, замороженные, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	14–16
Овощи, свежие, 250 г*	Закрытая посуда	0		1	–	600	–	6–10
Овощи, свежие, 500 г*	Закрытая посуда	0		1	–	600	–	10–15
Овощная смесь, замороженная, 250 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	12–15
Морковь, кружками, на пару	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	18–20
Лук-порей, кольцами, свежий, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	10–12
Стручковая фасоль, свежая, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	18–20
Спаржа, зелёная, 250 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	15–18

*время от времени перемешивать
**при необходимости периодически подливать воду в резервуар

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этапы	Температура	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Цуккини, кружками, на пару	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	12–14
Картофель, четвертинками, 250 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	28–30
Картофель, четвертинками, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	30–32
Картофель, четвертинками, 750 г**	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	32–35
Рис, 125 г + 300 мл воды	Закрытая посуда	0		1 2	– –	600 180	– –	4–6 12–15
Рис, 250 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	0		1 2	– –	600 180	– –	6–8 15–18

*время от времени перемешивать
**при необходимости периодически подливать воду в резервуар

Десерты

С помощью вашего прибора вы сможете быстро приготовить самые изысканные десерты.

Следуйте указаниям в таблице установок.

Молочный рис

Добавьте соответствующее количество молока. Например, при соотношении 1:2,5 добавьте 250 мл молока на 100 г риса.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Карамельный флан	Стеклянный противень	3		–	3	40–50
Горячие кнедли	Стеклянный противень	3		–	2	20–25
Молочный рис 1:2,5	Закрытая посуда	3		–	3	30–40
Фрукты, компот, 500 г	Закрытая посуда	3		–	3	9–12
Попкорн для микроволновой печи, 1 пакет на 100 г	Закрытая посуда	0		600	–	3–5
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления), 500 мл*	Закрытая посуда	0		600	–	6–8

*время от времени перемешивать

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?
Акриламид образуется, прежде всего, в продуктах из зерновых и картофеля, требующих обработки при высоких температурах, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или выпечке (кексы, печенье).

	Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида
Общая информация	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	Использование яйца или яичного желтка при приготовлении в режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °C уменьшает образование акриламида.
Мелкое печенье	Использование яйца или яичного желтка при приготовлении в режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °C уменьшает образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель не пересох, используйте не менее 400 г за один раз.

Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования духовых шкафов.

По стандарту IEC 60350-1 или IEC 60705.

Приготовление с использованием микроволн

При приготовлении с использованием микроволн всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи.⟶ "Микроволны" на страница 139

Размораживание с использованием микроволн

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин
Размораживание мяса	Открытая посуда	0		500 г	1	180	7
					2	90	8–12

Приготовление с использованием микроволн

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин
Яичный крем	Открытая посуда	0		1000 г	1	360	18–20
					2	180	18–22
Бисквит	Открытая посуда	0		475 г	1	600	8–10
Мясные биточки	Открытая посуда	0		900 г	1	600	20–25

Приготовление с использованием микроволн в комбинации с другим режимом

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин
Картофельный гратен	Открытая посуда	0	+	1	360	25-32

Приготовление на пару

Установите стеклянный противень с лотком для приготовления на пару на уровень 3.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Режим подачи пара	Время приготовления мин	Указания
Горошек, замороженный	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		3	-	Проверка завершена, когда температура в самом холодном месте достигнет 85 °C.
Брокколи, свежая, 300 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		3	11-13	
Брокколи, свежая, контейнер	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		3	18-20	

Приготовление на гриле

Обязательно подставляйте стеклянный противень под решётку. Жидкость будет стекать в него, и рабочая камера останется чистой.

Значения, приведённые в таблице, действительны при установке блюда в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин	Указания
Поджаренные тосты	Решётка	3		3	4–5	
Бифбургеры, 12 шт.	Решётка + стеклянный противень	3+1		3	35–45	По истечении половины времени перевернуть

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001277165
980620