BOSCH

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

MyBosch

Microwave Oven

BEL520M.0

[hu]	Használati útmutató és telepítési útmutató	2
[pl]	Instrukcja obsługi i instrukcje montażu	23
[ro]	Manual de utilizare şi instrucţiuni de instalare	45
[ru]	Руководство пользователя и инструкция по установке	67

Tartalomjegyzék

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1 Biztonság ... 2
2 Dologi károk elkerülése ... 5
3 Környezetvédelem és takarékosság ... 6
4 Ismerkedés ... 7
5 Tartozékok ... 8
6 Az első használat előtt ... 8
7 A kezelés alapjai ... 8
8 Grill ... 10
9 Tisztítás és ápolás ... 10
10 Zavarok elhárítása ... 12
11 Ártalmatlanítás ... 13
12 Vevőszolgálat ... 13
13 Így sikerülni fog ... 13

14 SZERELÉSI ÚTMUTATÓ ... 19
14.1 Biztonságos összeszerelés ... 19

⚠ 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

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

1.2 Rendeltetésszerű használat

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.
Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.
A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- háztartási vagy hasonló használatra, mint például: konyhában bolti dolgozók számára, irodákban, vagy egyéb kereskedelmi helyiségekben, mezőgazdasági létesítményekben, hotelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára, reggelizőpanziókban.
- legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

- külső időzítővel vagy külön távirányítóval.

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

1.3 A használók körének korlátozása

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

1.4 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!
A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak.

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

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

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

A készülék túlhevülése tüzet okozhat.

- ▸ A készüléket soha ne építse be dekor- vagy bútorajtó mögé.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

A tartozék vagy az edény nagyon forró.

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

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

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

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

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

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▸ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.

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

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

- ▸ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

Az üveg forgótányéron keletkezett repedések, szilánkok vagy törések veszélyesek.

- ▸ Ügyeljen arra, hogy kemény tárgyak ne ütődjenek a forgótányérhoz.
- ▸ A forgótányér használata során legyen elővigyázatos.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A hálózati csatlakozóvezeték sérült szigetelése veszélyes.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

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

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

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

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

1.5 Mikrohullám

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

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

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

Az élelmiszerek, azok csomagolásai és tartályai meggyulladhatnak.

- ▸ Soha ne melegítse az ételt hőszigetelő csomagolásban.

- Soha ne melegítse felügyelet nélkül a műanyag-, papír- vagy más gyúlékony csomagolásban levő élelmiszert.
- Soha ne állítson be túl magas mikrohullámú teljesítményt vagy időt. Tartsa be az ebben a használati útmutatóban feltüntetett utasításokat.
- Soha ne szárítson élelmiszert a mikrohullámú sütőben.
- Alacsony víztartalmú ételeket, pl. kenyeret, soha ne olvasszon ki vagy melegítsen túl nagy mikrohullám-teljesítményen, illetve túl hosszú ideig.

Az étolaj meggyulladhat.

- Soha ne melegítsen tiszta étolajat a mikrohullámú sütőben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!

Folyadékok vagy más élelmiszerek a szorosan lezárt edényekben könnyen felrobbanhatnak.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

A hő nem oszlik el egyenletesen a bébiételben.

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

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

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

Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat.

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

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

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

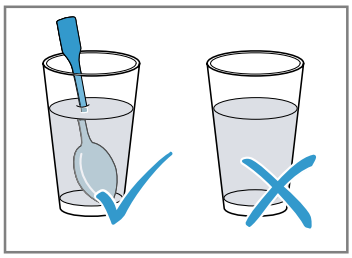
A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes. Például a túlmelegedett papucs, magokkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. égési sérülésekhez vezethet.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

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

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



⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

- Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A készülék nagyfeszültséggel működik.

- ▸ Soha ne távolítsa el a készülék burkolatát.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Komoly egészségkárosodás veszélye!

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

- ▸ Rendszeresen tisztítsa a készüléket, és az élelmiszermaradékokat azonnal távolítsa el.
- ▸ A sütőteret, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.
  → *"Tisztítás és ápolás", Oldal 10*

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

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

Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik.

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

2 Dologi károk elkerülése

2.1 Általános

FIGYELEM!

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

- ▸ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

A nedvesség a sütőtérben hosszú távon korróziót eredményez.

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

A nyitott készülékajtóval való lehűlés idővel károsítja a szomszédos bútorfrontokat.

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

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

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

2.2 Mikrohullám

Tartsa be ezeket az előírásokat, amikor használja a mikrohullámot.

FIGYELEM!

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

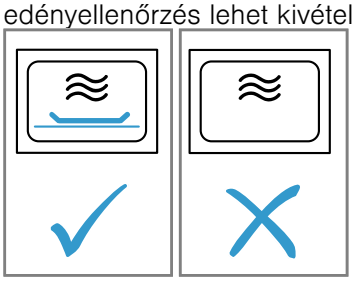
- ▸ Ügyeljen arra, hogy a fémtárgy – pl. egy kanál a pohárban – legalább 2 cm-re legyen a párolótér falától és az ajtó belső oldalától.

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

- ▸ Ne használjon alumíniumtálat a sütőben.

A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet.

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



Amennyiben egymást követően többször, túl nagy mikrohullámú teljesítményt választva készít pattogatott kukoricát, az a sütőtér károsodását okozhatja.
- ▸ Két használat között hagyja a készüléket több percen keresztül lehűlni.
- ▸ Soha ne állítson be túl nagy mikrohullámú teljesítményt.
- ▸ Maximum 600 wattot használjon.
- ▸ A pattogatott kukorica zacskóját mindig helyezze üvegtányérra.

A burkolat eltávolítása esetén a mikrohullám betáplálása megsérül.
- ▸ Soha ne távolítsa el a mikrohullám betáplálásának burkolatát.

Ha eltávolítja az átlátszó fóliát az ajtó belső oldaláról, az károsítja a készülék ajtaját.
- ▸ Soha ne távolítsa el az átlátszó fóliát a készülék ajtajának belső oldaláról.

A készülék belsejébe beszivárgó folyadék károsíthatja a forgótányér hajtását.
- ▸ Figyelje a főzési folyamatot.
- ▸ Legközelebb állítson be rövidebb időtartamot, majd amennyiben szükséges, növelje.
- ▸ Soha ne használja a készüléket forgótányér nélkül.

A nem megfelelő edények kárt okozhatnak.
- ▸ Grill funkció vagy kombinált üzemmód használata során csak olyan edényt használjon, ami bírja a magas hőmérsékletet.

3 Környezetvédelem és takarékosság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.
- ▸ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb áramot fogyaszt.

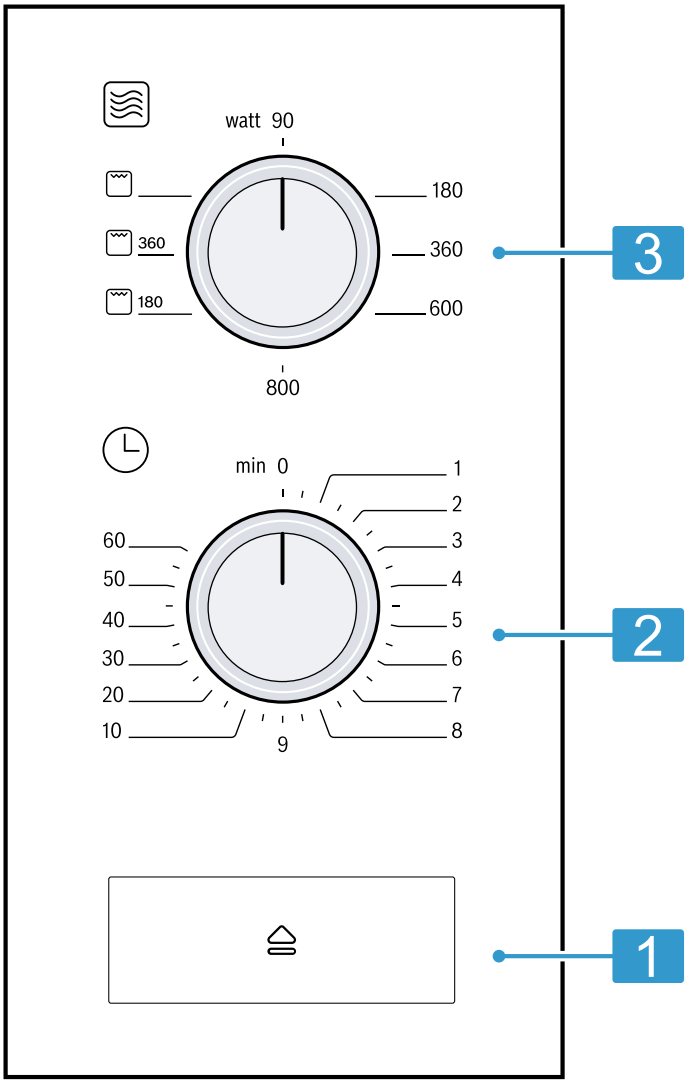
Működés közben ritkán nyissa ki a készülék ajtaját.
- ■ A sütőtér hőmérséklete így állandó marad, és a készüléknek nem kell utánfűtenie.

4 Ismerkedés

4.1 Kezelőmező

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

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



1	Ajtónyitó	Kinyithatja az ajtót.
2	Időkapcsoló	Beállíthatja az időtartamot percben.
3	Teljesítményválasztó	A mikrohullámú teljesítményt beállíthatja wattban.

4.2 Fűtési módok

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

Szimbólum	Név	Használat
90-800	Mikrohullámú sütő	Ételek és italok kiolvasztása, párolása és felforrósítása.
	Grill	Csőben sütés.
180 / 360	Mikrohullámmal kombinált üzemmód	■ Felfújtak és csőben sült ételek sütése. ■ Ételek pirítása.

4.3 Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint kapcsol be és ki. Mikrohullámú üzemmód esetén a sütőtér hideg marad. Ennek ellenére bekapcsol a hűtőventilátor.

Megjegyzés: A hűtőventilátor tovább működhet akkor is, ha a készülék már ki van kapcsolva.

4.4 Kondenzvíz

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

5 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékhez készültek.

Tartozékok	Használat
Rostély	■ Rostély a grillezéshez és átsütéshez ■ Rostély edény elhelyezésére

6 Az első használat előtt

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

6.1 A készülék tisztítása az első használat előtt

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

1. Ellenőrizze, hogy a sütőtérben nem találhatók csomagolóanyag-maradványok, tartozékok vagy más tárgyak.
2. Tisztítsa meg a sütőtér sima felületeit puha, nedves törlőkendővel.
3. Az új szag megszüntetéséhez törölje ki az üres sütőteret forró mosogatószeres vízzel.
   → *"Sütőtér tisztítása", Oldal 11*

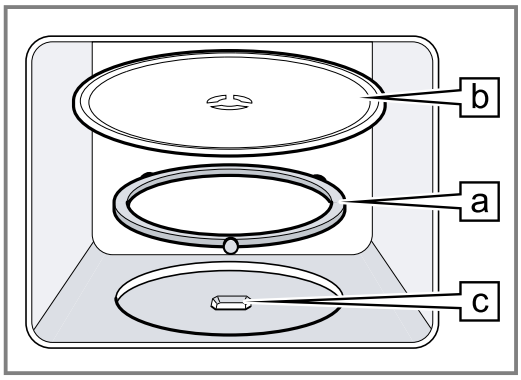
6.2 A tartozékok tisztítása

▸ A tartozékokat alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel és puha mosogatóruhával.

6.3 Forgótányér behelyezése

A készüléket csak behelyezett forgótányérral használja.

1. Tegye a görgőkarikát [a] a sütőtérben található mélyedésbe.



2. A forgótányért [b] illessze a párolótér aljának közepén elhelyezkedő meghajtótengelyre [c].
3. Ellenőrizze, hogy a forgótányér megfelelően bepattant-e.

Megjegyzés: A forgótányér balra és jobbra fordítható.

7 A kezelés alapjai

7.1 Mikrohullám-teljesítmények

Itt a mikrohullám-teljesítmények és használatuk áttekintését találja.

Mikrohullám-teljesítmény wattban	Használat
90	Kényes ételek kiolvasztása.
180	Ételek kiolvasztása és továbbpárolása.
360	Hús és hal párolása vagy kényes ételek felmelegítése.
600	Ételek felforrósítása és főzése.
800	Folyadékok felforralása.

7.2 Mikrohullámú sütőhöz megfelelő edények és tartozékok

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

Megjegyzés: Mielőtt az edényt a mikrohullámú sütőben használná, vegye figyelembe a gyártói utasításokat. Kétség esetén hajtson végre edényellenőrzést.

Mikrohullámú sütőben használható

Tartozékok és edények	Indoklás
Hőálló és mikrohullámú sütőben használható anyagból készült edények: ■ Üveg ■ Üvegkerámia ■ Porcelán ■ Hőálló műanyag ■ Teljes felületén mázas kerámia, repedések nélkül	Ezek az anyagok átengedik a mikrohullámokat. A mikrohullámok nem károsítják a hőálló edényeket.
Fém evőeszközök	**Megjegyzés:** A késedelmes forrás elkerülésére használhat fém evőeszközt, pl. egy kanalat az üvegben.

FIGYELEM!

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

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

Nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra

Tartozékok és edények	Indoklás
Fémedények	A fém nem engedi át a mikrohullámokat. Az ételek alig melegszenek fel.
Arany- vagy ezüstdíszítésű edények	A mikrohullámok károsíthatják az arany- és ezüstdíszítéseket. **Tipp:** Csak akkor használhatja ezeket az edényeket, ha a gyártó garantálja, hogy az edények alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra.

7.3 Edény mikrohullámú sütőhöz való alkalmasságának ellenőrzése

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

⚠ **FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

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

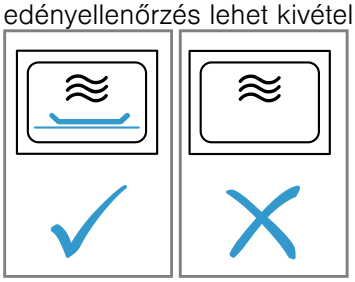
1. Az üres edényt helyezze a sütőtérbe.
2. A készüléket ½–1 percre állítsa maximális mikrohullám-teljesítményre.
3. Indítsa el az üzemmódot.
4. Többször ellenőrizze az edényt:
   – Ha az edény hideg vagy kézmeleg, akkor alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.
   – Ha az edény forró vagy ha szikrák képződnek, szakítsa félbe az edényellenőrzést. Az edény nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.

7.4 A mikrohullámú sütő beállítása

FIGYELEM!

A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet.

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



Tipp: A készülék optimális használatához a beállítási javaslatokban szereplő adatokat használja kiindulásként.

→ *"Így sikerülni fog", Oldal 13*

1. Tartsa be a biztonsági előírásokat. → *Oldal 3*
2. Vegye figyelembe az utasításokat az anyagi károk elkerülésére. → *Oldal 5*
3. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó útmutatót. → *Oldal 9*
4. A teljesítményválasztóval állítsa be a kívánt mikrohullám-teljesítményt.
5. Az időkapcsolóval állítsa be a kívánt időtartamot. Ha a kívánt időtartam 2 percnél kevesebb, először állítsa hosszabb időtartamra, majd rögtön vissza a kívánt időtartamra.

✔ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol.

Megjegyzés: Ha működés közben kinyitja a sütőtér ajtaját, a mikrohullám működése megszakad, a beállított idő lefutása pedig megáll. Ha becsukja a sütőtér ajtaját, az üzemmód automatikusan folytatódik.

7.5 Időtartam módosítása

Az időtartamot bármikor módosíthatja.

- ▸ Az időkapcsolóval állítsa be a kívánt időtartamot. Ha a kívánt időtartam 2 percnél kevesebb, először állítsa hosszabb időtartamra, majd rögtön vissza a kívánt időtartamra.

7.6 A működés szüneteltetése

1. Nyissa ki a készülékajtót.
2. Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját.

✔ A beállított időtartam újból elkezd lefutni.

7.7 A működés megszakítása

- ▸ Állítsa az időkapcsolót 0-ra.

8 Grill

A grill használatával megpiríthatja vagy átsütheti ételeit. A grill önállóan, vagy a mikrohullám üzemmóddal kombinálva is használható.

8.1 A grill beállítása

1. Állítsa a teljesítménykapcsolót a következő értékre: ⎓.
2. Az időkapcsolóval állítsa be a kívánt időtartamot. Ha a kívánt időtartam 2 percnél kevesebb, először állítsa hosszabb időtartamra, majd rögtön vissza a kívánt időtartamra.
3. A beállítás módosításához forgassa az időkapcsolót a nullára, és végezze el újra a beállítást.

✔ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol.

8.2 Időtartam módosítása

Az időtartamot bármikor módosíthatja.

- ▸ Az időkapcsolóval állítsa be a kívánt időtartamot. Ha a kívánt időtartam 2 percnél kevesebb, először állítsa hosszabb időtartamra, majd rögtön vissza a kívánt időtartamra.

8.3 A működés szüneteltetése

1. Nyissa ki a készülékajtót.
2. Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját.

✔ A beállított időtartam újból elkezd lefutni.

8.4 A működés megszakítása

- ▸ Állítsa az időkapcsolót 0-ra.

8.5 Mikrokombi

A sütési idő lerövidítésére a grillt használhatja mikrohullámmal kombinálva is.

Mikrokombi beállítása

1. A teljesítménykapcsolóval állítsa be a ⎓ 180 vagy a ⎓ 360 fokozatot.
2. Az időkapcsolóval állítsa be a kívánt időtartamot. Ha a kívánt időtartam 2 percnél kevesebb, először állítsa hosszabb időtartamra, majd rögtön vissza a kívánt időtartamra.

✔ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható, és a készülék kikapcsol.

Megjegyzés: Ha működés közben kinyitja a sütőtér ajtaját, a mikrohullám működése megszakad, a beállított idő lefutása pedig megáll. Ha becsukja a sütőtér ajtaját, az üzemmód automatikusan folytatódik.

9 Tisztítás és ápolás

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

9.1 Tisztítószerek

Csak megfelelő tisztítószereket használjon.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

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

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószerek károsítják a készülék felületét.

- ▸ Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket.
- ▸ Ne használjon magas alkoholtartalmú tisztítószert.
- ▸ Ne használjon kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot.
- ▸ Ne használjon speciális tisztítót a melegen tisztításhoz.
- ▸ Csak akkor használjon üvegtisztítót, üvegkaparót vagy nemesacél-ápolószert, ha ezeket a tisztítási útmutató megfelelő része ajánlja.

Az új szivacskendőkön a gyártásból visszamaradó maradványok lehetnek.

- ▸ Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.

Az egyes tisztítási útmutatóból megtudhatja, hogy mely tisztítószerek alkalmasak az egyes felületekhez és részekhez.

9.2 A készülék tisztítása

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!
Használat során a készülék felforrósodik (a megérinthető részei is).
- ▸ A készülék használata során legyen elővigyázatos és ne érintse meg annak fűtőelemeit.
- ▸ A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!
A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.
- ▸ A készülékajtó üvegének tisztításához ne használjon éles vagy dörzsölő hatású tisztítót vagy éles fémből készült kaparót, mert ezek megkarcolhatják a felületet.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 10*
2. Vegye figyelembe a készülék alkatrészeinek és felületeinek tisztítására vonatkozó útmutatást.
3. Ha nincs más megadva:
   – A készülék alkatrészeit forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.
   – Puha törlőruhával törölje szárazra.

9.3 Sütőtér tisztítása

FIGYELEM!
A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a sütőteret.
- ▸ Ne használjon sütőtisztító sprayt, más maró hatású sütőtisztítót vagy súrolószert.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 10*
2. Forró mosogatószeres vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa.
3. Erős szennyeződésnél használjon sütőtisztító szert. A sütőtisztítót csak hideg sütőtérben használja.
   Tipp: A kellemetlen szagok ellen egy csésze vízbe tegyen néhány csepp citromlevet, majd 1–2 percig hevítse maximális mikrohullám-teljesítményen. Helyezzen mindig egy kanalat az edénybe a késleltetett forrás elkerülése érdekében.
4. Puha ronggyal törölje ki a sütőteret.
5. Az ajtót kinyitva hagyja kiszáradni a sütőteret.

A készülék tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 10*
2. Vegye ki a forgótányért.
3. Forró mosogatószeres vízzel és puha mosogatóronggyal tisztítsa meg a forgótányért.
4. Puha törlőruhával törölje szárazra.
5. Helyezze vissza a forgótányért. Ügyeljen rá, hogy a forgótányér megfelelően bepattanjon.

9.4 A készülék elülső oldalának tisztítása

FIGYELEM!
A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a készülék előlapját.
- ▸ Ne használjon üvegtisztítót, fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
- ▸ Azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- vagy tojásfehérje-foltokat a nemesacél előlapról a korrózió elkerülése érdekében.
- ▸ Nemesacél felületeknél használjon speciális, meleg felületekhez alkalmas nemesacél-ápolószert.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 10*
2. A készülék elülső oldalát forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.
   Megjegyzés: A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.
3. A nemesacél-ápolószert leheletvékonyan vigye fel egy puha kendővel.
   A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben szerezhet be speciális nemesacél-ápolószereket.
4. Puha törlőruhával törölje szárazra.

9.5 A kezelőfelület tisztítása

FIGYELEM!
A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a kezelőfelületet.
- ▸ A kezelőmezőt soha ne törölje le vízzel.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 10*
2. A kezelőmezőt mikroszálas törlőkendővel vagy puha, nedves ronggyal tisztítsa.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

9.6 A tartozékok tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 10*
2. Az odaégett ételmaradványokat forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával lazítsa fel.
3. A tartozékokat alaposan tisztítsa meg forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával vagy kefével.
4. A rostélyt nemesacél-tisztítószerrel vagy mosogatógépben tisztítsa.
   Erős szennyeződésnél használjon nemesacél spirált vagy sütőtisztító szert.
5. Puha törlőruhával törölje szárazra.

9.7 Ajtólapok tisztítása

FIGYELEM!
A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja az ajtó üveglapját.
- ▸ Ne használjon üvegkaparót.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 10*
2. Az ajtólapokat üvegtisztító szerrel és puha kendővel tisztítsa meg.
   Megjegyzés: Az ajtólapokon lévő, fénytörésre emlékeztető árnyékok a sütőtér világításának fényreflexei.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

9.8 Tisztítási segéd

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

Tisztítási funkció beállítása

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

10 Zavarok elhárítása

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!
A szakszerűtlen javítás veszélyes.
- ▸ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▸ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

10.1 Működési zavarok

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója nincs bedugva. ▸ Csatlakoztassa a készüléket a villamos hálózatra.
	A biztosítékszekrényben kioldott a biztosíték. ▸ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.
	Az áramellátás kimaradt. ▸ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.
	Működési zavar **1.** Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. **2.** Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot. ✔ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. **3.** Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → *"Vevőszolgálat", Oldal 13*
	Az ajtó nincs egészen becsukva. ▸ Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba.
	Az időkapcsoló nincs beállítva. ▸ Állítsa be az időkapcsolót. → *Oldal 10*
Az ételek lassabban melegszenek fel, mint korábban.	Túl kicsi mikrohullám-teljesítményt állított be. ▸ Állítson be magasabb mikrohullám-teljesítményt. → *Oldal 9*
	A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe. ▸ Hosszabb időtartamot állítson be. Kétszeres mennyiséghez kétszeres időre van szükség.
	Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál. ▸ Ételkészítés közben fordítsa vagy keverje meg az ételt.
A forgótányér karcos vagy kopik.	Szennyeződés vagy idegen tárgy a forgótányér meghajtásának közelében. ▸ Tisztítsa meg a görgőkarikát és a sütőtérben lévő mélyedést.
A mikrohullámú üzemmód megszakad.	A készülék meghibásodott. ▸ Ha ez a hiba ismételten fellép, hívja a vevőszolgálatot.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható.	Valószínűleg működésbe hozta a forgatóválasztót. ▸ Nyomja meg a stop gombot.

11 Ártalmatlanítás

11.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

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

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

12 Vevőszolgálat

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

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

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típustábláján találja.
A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.



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

13 Így sikerülni fog

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

13.1 Így járjon el

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!
A forró ételek hőt adnak le. Az edény forró lehet.

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

Megjegyzés: A táblázatban megadott értékek irányértékek, és az élelmiszerek minőségétől, hőmérsékletétől és állagától függnek.

1. Használat előtt vegyen ki a sütőtérből minden olyan edényt, amelyre nincs szükség.
2. Válasszon egy ételt a beállítási javaslatok közül.
3. Helyezze az ételt egy megfelelő edénybe.
→ *"Mikrohullámú sütőhöz megfelelő edények és tartozékok", Oldal 9*
4. Az edényt állítsa a forgótányérra.
5. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
A beállítási javaslatoknál gyakran időtartamok vannak megadva. Először rövidebb időtartamot állítson be. Szükség esetén hosszabbítsa meg az időtartamot. Ha a táblázatban 2 mikrohullám-teljesítmény van megadva, először állítsa be az első mikohullám-teljesítményt és időtartamot, majd a hangjelzés után állítsa be a másodikat.

Tipp: Ha a táblázattól eltérő mennyiségű ételt kíván készíteni, kétszeres mennyiséghez körülbelül kétszeres időtartamot állítson be.

13.2 Tippek felolvasztáshoz és melegítéshez

Tartsa szem előtt ezeket a tippeket a jó felolvasztási és melegítési eredményekhez.

Helyzet	Tipp
Az ételnek az időtartam elteltével ki kell olvadnia, illetve forrónak vagy késznek kell lennie.	Állítson be hosszabb időtartamot. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.

Helyzet	Tipp
Az időtartam letelte után az ételnek a szélein nem szabad túlmelegednie, a közepének pedig készen kell lennie.	■ Közben keverje meg az ételt. ■ Állítson be alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt és hosszabb időtartamot.
Felolvasztás után a szárnyasnak nem szabad kívül elkezdeni főni, belül pedig fagyosan maradni.	■ Állítson be alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt. ■ Nagyobb mennyiségű felolvasztott étel esetén többször keverje meg.
Az étel ne legyen túl száraz.	■ Állítson be alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt. ■ Állítson be rövidebb időtartamot. ■ Fedje le az ételt. ■ Adjon hozzá több folyadékot.

13.3 Felolvasztás

Mélyhűtött ételeket is kiolvaszthat a készülékben.

Ételek felolvasztása

1. Tegye a fagyasztott élelmiszert egy nyitott edényben a forgótányérra.
   A kényes darabokat – mint pl. csirkeláb és -szárny vagy a hús zsíros része – takarja le egy kis alufóliával. A fólia nem érhet hozzá a sütő falához.
2. Indítsa el az üzemmódot.
   A felolvasztási idő fele után vegye le az alufóliát.
3. **Megjegyzés:** Hús és szárnyas felolvasztásakor folyadék keletkezik.
   A folyadékot megfordításkor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel.
4. Az ételt időközben egy-két alkalommal fordítsa meg vagy keverje meg.
   A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg.
5. Pihentesse a felolvasztott ételt még 10-20 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon.
   Szárnyasoknál ekkor ki tudja venni a belsőségeket.
   A hús feldolgozása egy kis fagyott mag esetén is lehetséges.

Felolvasztás mikrohullámmal

Vegye figyelembe a beállítási javaslatokat mélyhűtött ételek mikrohullámmal történő felolvasztáshoz.

Étel	Súly g-ban	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben
Hús egészben, marha, borjú vagy sertés csonttal vagy csont nélkül	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Hús egészben, marha, borjú vagy sertés csonttal vagy csont nélkül	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 **2.** 15 - 25
Hús egészben, marha, borjú vagy sertés csonttal vagy csont nélkül	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 **2.** 20 - 30
Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2[1] **2.** 4 - 6
Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[1] **2.** 5 - 10
Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[1] **2.** 10 - 15
Vagdalt hús, vegyesen[2, 3]	200	90	10[4]
Vagdalt hús, vegyesen[2, 3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[4] **2.** 10 - 15
Vagdalt hús, vegyesen[2, 3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[4] **2.** 10 - 20
Szárnyas vagy darabolt szárnyas[5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 20
Szárnyas vagy darabolt szárnyas[5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20

[1] Forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól.
[2] Laposan fagyassza le az ételt.
[3] Távolítsa el a már kiolvadt húst.
[4] Fordítsa meg többször az ételt.
[5] A kiolvasztott részeket válassza el egymástól.
[6] Közben óvatosan keverje meg az ételt.
[7] A csomagolást teljesen távolítsa el.
[8] Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.
[9] Válassza el egymástól a süteménydarabokat.

Étel	Súly g-ban	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben
Halfilé, halkotlett vagy halszeletek[5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Zöldség, pl. borsó	300	180	10 - 15
Gyümölcs, pl. málna[5]	300	180	7 - 10[6]
Gyümölcs, pl. málna[5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[6] **2.** 5 - 10
Vaj felolvasztása[7]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 3
Vaj felolvasztása[7]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 3 - 4
Egész kenyér	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Egész kenyér	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 **2.** 10 - 20
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény[8, 9]	500	90	10 - 15
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény[8, 9]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény[8]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15 - 20
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény[8]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15 - 20

[1] Forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól.
[2] Laposan fagyassza le az ételt.
[3] Távolítsa el a már kiolvadt húst.
[4] Fordítsa meg többször az ételt.
[5] A kiolvasztott részeket válassza el egymástól.
[6] Közben óvatosan keverje meg az ételt.
[7] A csomagolást teljesen távolítsa el.
[8] Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.
[9] Válassza el egymástól a süteménydarabokat.

13.4 Felmelegítés

Készüléke alkalmas ételek melegítésére.

Ételek melegítése

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

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

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



FIGYELEM!

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

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

1. Vegye ki a készételt a csomagolásból, és helyezze egy mikrohullámmal használható edénybe.
2. Az ételeket laposan terítse el az edényben.
3. Az ételeket fedje le egy megfelelő fedővel, tányérral vagy mikrohullámmal használható speciális fóliával.
4. Indítsa el az üzemmódot.
5. Az ételt közben többször keverje vagy fordítsa meg. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
6. Ellenőrizze a hőmérsékletet.
7. Pihentesse a felmelegített ételt még 2–5 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon.

Mélyhűtött ételek melegítése mikrohullámmal

Vegye figyelembe a beállítási javaslatokat felmelegített ételek mikrohullámmal történő felolvasztáshoz.

Étel	Súly g-ban	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben
Menü, egytálétel, készétel 2-3 összetevővel	300 - 400	600	8 - 11
leves	400	600	8 - 10
Egytálétel	500	600	10 - 13
Hússzeletek vagy húsdarabok mártásban, pl. pörkölt	500	600	12 - 17[1]
Felfújtak, pl. lasagne, cannelloni	450	600	10 - 15
Köretek, pl. rizs, tészta[2]	250	600	2 - 5
Köretek, pl. rizs, tészta[2]	500	600	8 - 10
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa[3]	300	600	8 - 10
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa[3]	600	600	14 - 17
Spenótkrém[4]	450	600	11 - 16

[1] A keverésnél a hússzeleteket válassza el egymástól.
[2] Adjon az ételhez kevés folyadékot.
[3] Adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját.
[4] Víz hozzáadása nélkül főzze az ételt.

Felmelegítés mikrohullámmal

Vegye figyelembe a beállítási javaslatokat ételek mikrohullámmal történő felmelegítéséhez.

Étel	Mennyiség	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben
Italok[1]	200 ml	800	2 - 3[2, 3]
Italok[1]	500 ml	800	3 - 4[2, 3]
Bébiételek, pl. tejesüveg[4]	50 ml	360	kb. 0,5[5, 6]
Bébiételek, pl. tejesüveg[4]	100 ml	360	kb. 1[5, 6]
Bébiételek, pl. tejesüveg[4]	200 ml	360	1,5[5, 6]
Leves, 1 csésze	200 g	600	2 - 3
Leves, 2 csésze	400 g	600	4 - 5
Menü, egytálétel, készétel 2-3 összetevővel	350 - 500 g	600	4 - 8
Hús mártásban[7]	500 g	600	8 - 11
Egytálétel	400 g	600	6 - 8
Egytálétel	800 g	600	8 - 11
Zöldség, 1 adag[8]	150 g	600	2 - 3
Zöldség, 2 adag[8]	300 g	600	3 - 5

[1] Tegyen egy kanalat az edénybe.
[2] Az alkoholtartalmú italokat nem szabad túlhevíteni.
[3] Közben ellenőrizze az ételt.
[4] A bébiételt cumi vagy fedő nélkül melegítse.
[5] Felmelegítés után mindig jól rázza össze az ételt.
[6] Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.
[7] Válassza el egymástól a hússzeleteket.
[8] Adjon az ételhez kevés folyadékot.

13.5 Sütés

Készüléke alkalmas ételek párolására.

Ételek párolása

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

1. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőtérbe, és a forgótányér akadálytalanul tud-e forogni.
   - Sütéshez magas formát használjon.
   - A felfújtakhoz és a csőben sültekhez használjon nagy, lapos edényt.
2. Az ételeket laposan terítse el az edényben.
3. Mikrohullámmal való párolásnál az ételeket fedje le egy megfelelő fedővel, tányérral vagy mikrohullámmal használható speciális fóliával.

– Az ételeket ne fedje le grillezés közben.
– Mikrohullám és grill kombinálásánál az ételeket ne fedje le.

4. Az edényt állítsa a forgótányérra.
– Grillezésnél tegye a rostélyt a forgótányérra. Ne melegítse elő a készüléket.

5. Indítsa el az üzemmódot.

6. Pihentesse a felmelegített ételt még 2–5 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon.
– A hús felszeletelése előtt még 5–10 percig pihentesse.
– A felfújtakat és csőben sülteket pihentesse 5 percig a kikapcsolt készülékben.

Tipp: Halételekhez vagy zöldségételekhez használjon mindig fanyársakat.

Párolás mikrohullámmal

Étel	Mennyiség	Tartozékok	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Fűtési mód	Időtartam percben	Megjegyzések
Egész csirke, friss, belsőségek nélkül	1200 g	Zárt edény	600	-	25-30	Félidőnél fordítsa meg.
Darabolt csirke, pl. negyed csirke	800 g	Nyitott edény + Rostély	360	⊟	30-40	Tegye az edénybe a bőrös felével felfelé. Ne fordítsa meg az ételt.
Csirkeszárny, pácolt, fagyasztott	800 g	Nyitott edény + Rostély	360	⊟	15-25	Ne fordítsa meg az ételt.
Sertéshús bőr nélkül, pl. tarja	750 g	Nyitott edény	360	⊟	40-50	1–2 alkalommal fordítsa meg az ételt.
Szalonnaszeletek	kb. 8 szelet	Rostély	180	⊟	10-15	-
Fasírozott	750 g	Nyitott edény	**1.** 600 **2.** 360	**1.** - **2.** ⊟	**1.** 20-25 **2.** 25-35	Az ételt fedő nélkül párolja. Az étel maximális magassága 6 cm.
Hal, pl. halszeletek	400 g	Nyitott edény	600	-	10-15	Esetleg adjon az ételhez vizet, citromlét vagy bort.
Halfilé, átsütve	400 g	Nyitott edény	360	⊟	10-15	A mélyhűtött halat először olvassza ki.
Halnyársak	4–5 darab	Rostély	180	⊟	10-15	Fanyársat használjon.
Felfújt, édes, pl. túrófelfújt gyümölccsel	1000 g	Nyitott edény	360	⊟	30-35	Az étel maximális magassága 5 cm.
Pikáns felfújt, nyers hozzávalókból, pl. tésztafelfújt	1000 g	Nyitott edény	360	⊟	30-35	Sajttal szórja meg az ételt. Az étel maximális magassága 5 cm.
Pikáns felfújt, főtt hozzávalókból, pl. burgonyafelfújt	1000 g	Nyitott edény	360	⊟	30-40	Az étel maximális magassága 4 cm.
Besütött levesek, pl. hagymaleves	2-4 csésze	Nyitott edény	-	⊟	15-20	-
Zöldség, friss	250 g	Zárt edény	600	-	5-10[1]	A hozzávalókat egyenlő nagyságú darabokra vágja. 100 grammonként adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet. Közben keverje meg az ételt.
Zöldség, friss	500 g	Zárt edény	600	-	10-15[1]	-
Zöldségnyárs	4–5 darab	Rostély	180	⊟	15-20	Fanyársat használjon.

[1] Közben óvatosan keverje meg az ételt.

Étel	Mennyiség	Tartozékok	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Fűtési mód	Időtartam percben	Megjegyzések
Burgonya	250 g	Zárt edény	600	-	8-10[1]	A hozzávalókat egyenlő nagyságú darabokra vágja. 100 grammonként adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet. Közben keverje meg az ételt.
Burgonya	500 g	Zárt edény	600	-	11-14[1]	A hozzávalókat egyenlő nagyságú darabokra vágja. 100 grammonként adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet. Közben keverje meg az ételt.
Burgonya	750 g	Zárt edény	600	-	15-22[1]	A hozzávalókat egyenlő nagyságú darabokra vágja. 100 grammonként adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet. Közben keverje meg az ételt.
Rizs	125 g	Zárt edény	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 5-7 **2.** 12-15	Kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá.
Rizs	250 g	Zárt edény	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6-8 **2.** 15-18	Kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá.
Pirítós kenyér előpirítása	2-4 szelet	Rostély	-	⊡	1. oldal: 2-4 2. oldal: 2-4	-
Pirítós átsütése	2-6 szelet	Rostély	-	⊡	7-10	Az időtartam a feltéttől függően változik.
Gyümölcs, befőtt	500 g	Zárt edény	600	-	9-12	-
Édességek, pl. puding, instant	500 ml	Zárt edény	600	-	6-8	A pudingot közben 2-3-szor keverje meg jól habverővel.

[1] Közben óvatosan keverje meg az ételt.

13.6 Próbaételek

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

Párolás mikrohullámmal

Étel	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben	Megjegyzés
Tojásos tej, 750 g	**1.** 360 **2.** 90	**1.** 12 - 17 **2.** 20 - 25	A 20x25 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.
Piskóta	600	8 - 10	A Ø 22 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.
Fasírozott	600	20 - 25	A pyrexformát tegye a forgótányérra.

Felolvasztás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő kiolvasztáshoz.

Étel	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben	Megjegyzés
Hús	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 - 7 **2.** 10 - 15	A Ø 22 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.

Párolás mikrohullámmal kombinálva

Étel	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Fűtési mód	Időtartam percben	Megjegyzés
Csőben sült burgonya	360		35-40	A Ø 22 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.

14 Szerelési útmutató

Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.



14.1 Biztonságos összeszerelés

A termék összeszerelése során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

- ▸ Viseljen védőkesztyűt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Meghosszabbított hálózati csatlakozóvezeték és nem engedélyezett adapterek használata veszélyes.

- ▸ Ne használjon hosszabbító kábelt vagy többszörös csatlakozóaljzatot.

14.2 Elektromos csatlakoztatás

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

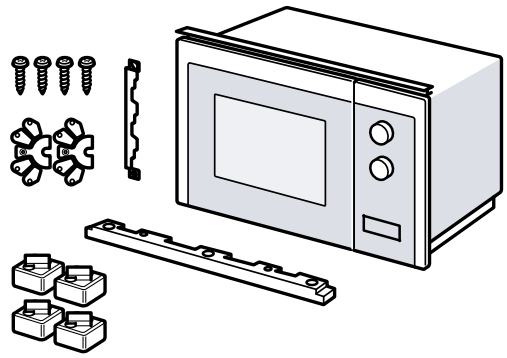
⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen beszerelés veszélyes.

- ▸ A dugaszolóaljzat áthelyezését vagy a csatlakozóvezeték cseréjét csak villanyszerelő végezheti el, az erre vonatkozó előírások figyelembe vételével.
- ▸ A készüléket csak előírásszerűen felszerelt védőérintkezős dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa.
- ▸ Ha a csatlakozódugó a beszerelést követően nem érhető el, szerelési oldalról többpólusú elválasztó berendezést kell beépíteni legalább 3 mm-es érintkezőközzel. Az érintésvédelmet a beszereléssel biztosítani kell.

14.3 A csomagolás tartalma

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



14.4 Beépített bútor

Itt találja a biztonságos beszerelésre vonatkozó útmutatást.

FIGYELEM!

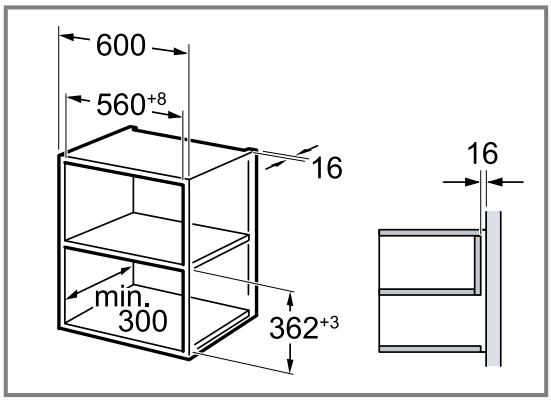
A forgács befolyásolhatja az elektromos részek működését.

- ▸ A bútor kivágási munkáit a készülék behelyezése előtt kell elvégezni.
- ▸ Távolítsa el a forgácsot.

- ■ A legkisebb beépítési magasság 850 mm.
- ■ A beépített szekrénynek a készülék mögött nem lehet hátfala.
- ■ A szellőzőnyílásokat és az elszívó nyílásait nem szabad lefedni.
- ■ A beépített bútoroknak 90 °C-ig, a szomszédos bútorlapoknak 65 °C-ig hőállónak kell lenniük.

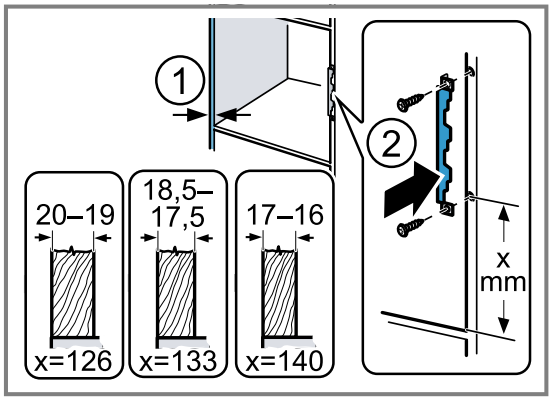
14.5 Felső szekrényre vonatkozó beépítési méretek

Vegye figyelembe a felső szekrényre vonatkozó beépítési méreteket és a biztonsági távolságokat.



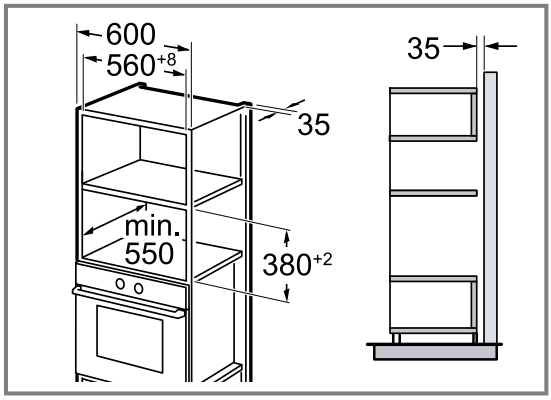
14.6 Felső szekrény előkészítése

1. Határozza meg a bútor falvastagságát. ①
   A falvastagsághoz egy x érték van hozzárendelve.
2. **Megjegyzés:** Az x érték a zárólemez alsó furata és a beépítéshez használt bútor alja közötti távolságnak felel meg.
   Csavarozza a zárólemezt a felső szekrényhez. ②
   Eközben vegye figyelembe a meghatározott x értéket.



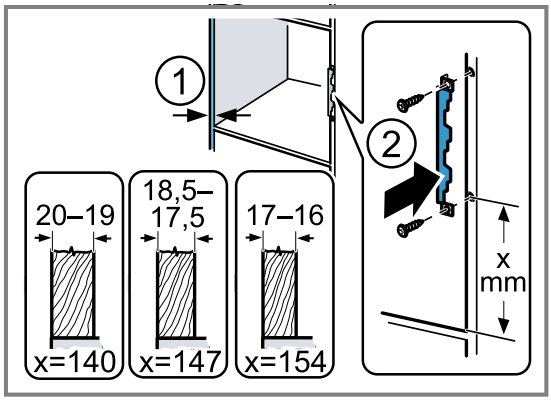
14.7 Álló szekrényre vonatkozó beépítési méretek

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



14.8 Álló szekrény előkészítése

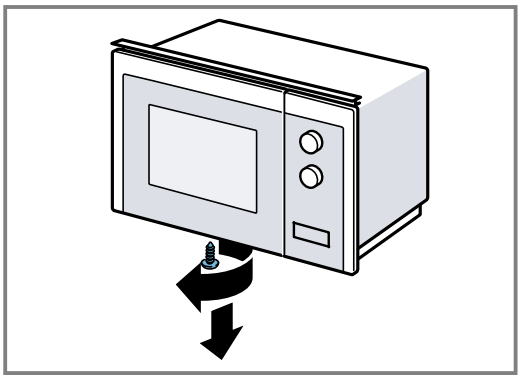
1. Határozza meg a bútor falvastagságát. ①
   A falvastagsághoz egy x érték van hozzárendelve.
2. **Megjegyzés:** Az x érték a zárólemez alsó furata és a beépítéshez használt bútor alja közötti távolságnak felel meg.
   Csavarozza a zárólemezt az álló szekrényhez. ②
   Eközben vegye figyelembe a meghatározott x értéket.



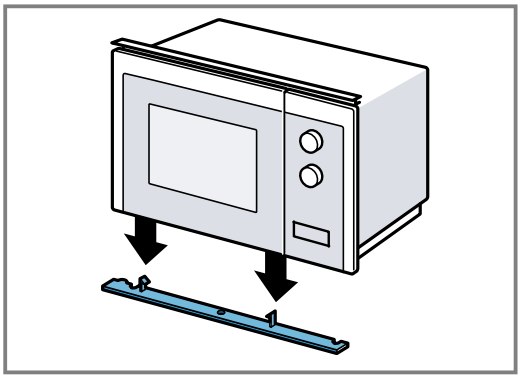
14.9 A készülék előkészítése

Ha a készüléket álló szekrénybe építi be, elő kell készítenie a készüléket.

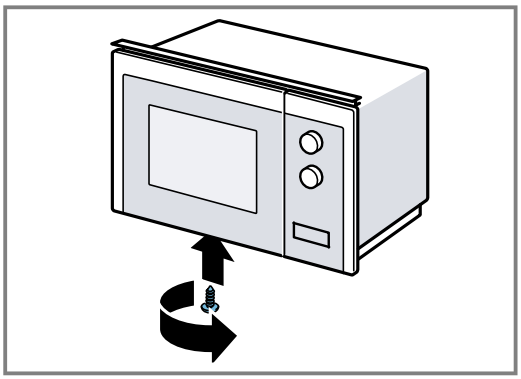
1. Lazítsa meg a mikrohullámú sütő alján lévő csavart.



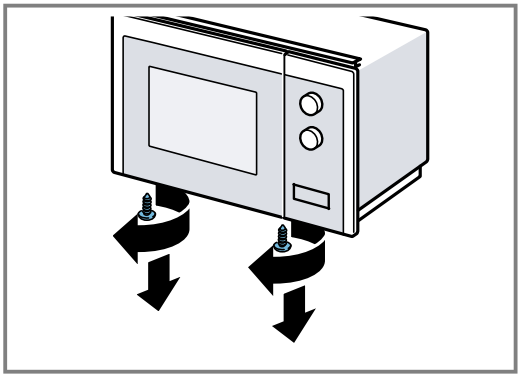
2. Távolítsa el a mikrohullámú sütő alján lévő burkolatot.



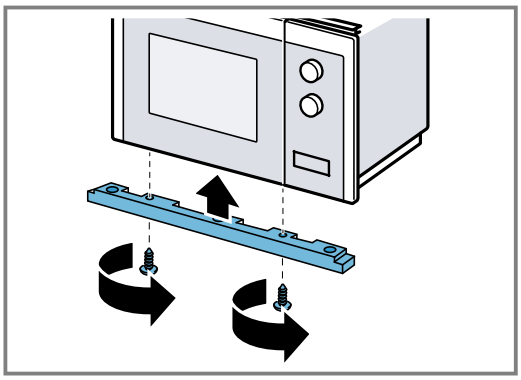
3. Húzza meg a mikrohullámú sütő alján lévő csavart.



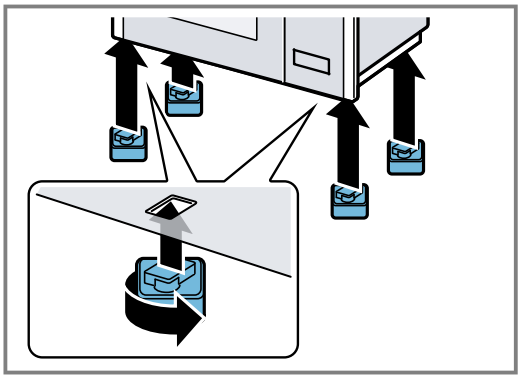
4. Lazítsa meg a mikrohullámú sütő alján lévő két külső csavart.



5. Rözgítse a mikrohullámú sütő alján a beépítő keretet a két külső csavarral.

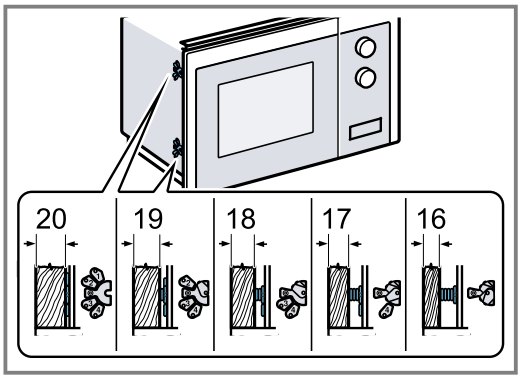


6. Rögzítse a mikrohullámú sütő alján a négy lábat.

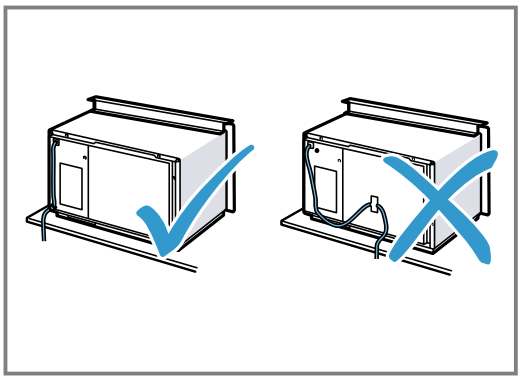


14.10 A készülék felszerelése

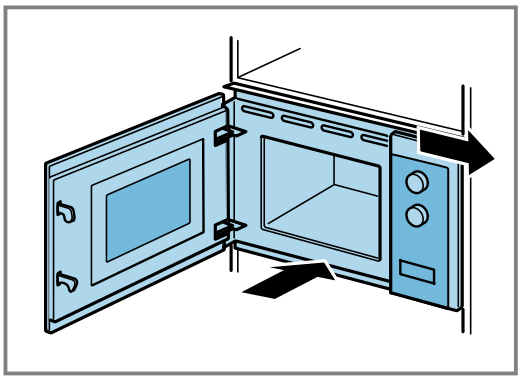
1. A távtartót a fal vastagaságának megfelelően rögzítse a készüléken.



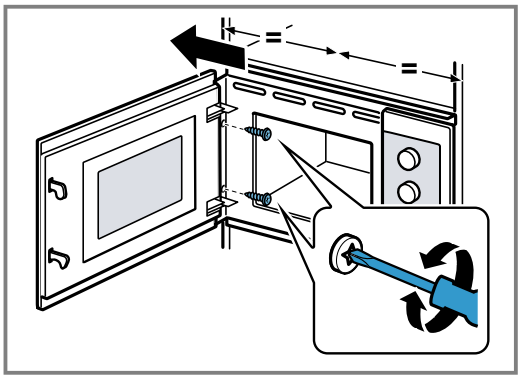
2. **Megjegyzés:**
   Ne csípje be és ne törje meg a csatlakozóvezetéket.



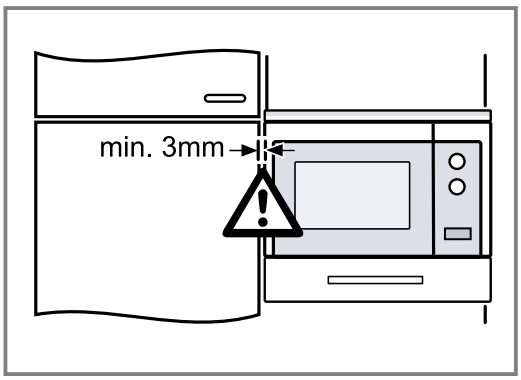
   Helyezze a készüléket a szekrénybe, és tolja el jobb felé.



3. A készüléket úgy csavarozza be, hogy az középre kerüljön.



4. Ellenőrizze a szomszédos készülékektől való távolságot.



   A szomszédos készülékektől való távolság legyen legalább 3 mm.
5. Távolítsa el a csomagolóanyagokat és az öntapadós fóliát a sütőtérből és az ajtóról.

Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1 Bezpieczeństwo ... 23
2 Wykluczanie szkód materialnych ... 27
3 Ochrona środowiska i oszczędność ... 27
4 Poznawanie urządzenia ... 28
5 Akcesoria ... 29
6 Przed pierwszym użyciem ... 29
7 Podstawowy sposób obsługi ... 29
8 Grill ... 31
9 Czyszczenie i pielęgnacja ... 31
10 Usuwanie usterek ... 33
11 Utylizacja ... 34
12 Serwis ... 35
13 Tak to działa ... 35

14 INSTRUKCJA MONTAŻU ... 41
14.1 Sichere Montage ... 41

⚠ 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

1.1 Wskazówki ogólne

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

1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.
Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:
- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, jak na przykład w kuchni dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych obszarach handlowych; w gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach i innych obiektach mieszkalnych i pensjonatach.
- do wysokości 4000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:
- z zewnętrznym timerem lub osobnym zdalnym sterowaniem.

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

1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia.
Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.
Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

1.4 Bezpieczne użytkowanie

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

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

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

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

Przegrzanie urządzenia może spowodować pożar.

- ▸ Nigdy nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▸ Nie dotykać gorących elementów.
- ▸ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.

- ▸ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
- ▸ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się.

Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.

- ▸ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

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

- ▸ Nie dotykać zawiasów.

Rysy, wyszczerbienia i pęknięcia na talerzu obrotowym są zagrożeniem.

- ▸ Nigdy nie uderzać twardymi przedmiotami w talerz obrotowy.
- ▸ Ostrożnie obchodzić się z talerzem obrotowym.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

- ▸ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia lub źródłami ciepła.
- ▸ Nigdy nie dopuszczać do kontaktu przewodu przyłączeniowego z przedmiotami zakończonymi ostrym czubkiem i ostrymi krawędziami.
- ▸ Nigdy nie załamywać, nie zgniatać ani nie modyfikować przewodu przyłączeniowego.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!

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

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

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

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

1.5 Mikrofale

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

Produkty spożywcze, ich opakowania i pojemniki mogą się zapalić.

- W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych.
- Nigdy bez nadzoru nie podgrzewać potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów.
- W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi.
- W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal.
- Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.

Olej spożywczy może się zapalić.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą lekko eksplodować.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

- Nigdy nie gotować jajek w skorupkach ani nie podgrzewać w skorupkach jaj ugotowanych na twardo.
- Nigdy nie gotować skorupiaków.
- W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko.
- Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprowadza się nierównomiernie.

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

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

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

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

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- Nie dotykać gorących elementów.
- Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

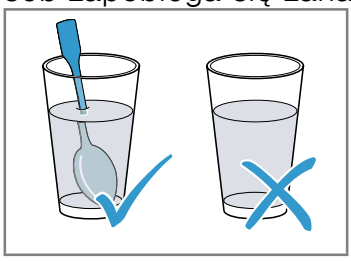
Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne. Zbyt gorące kapcie, poduszki wypełnione ziarnami lub łuskami zbóż, wilgotne ściereczki i tym podobne mogą spowodować oparzenia.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

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



⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

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

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

- Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!

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

- Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia.
- Dopilnować, aby komora piekarnika, drzwiczki i przylga drzwiowa były zawsze czyste.
  → *"Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 31*

Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania są uszkodzone. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofale.

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

Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofale.

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

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Informacje ogólne

UWAGA!
Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania pary wodnej. Zmiany temperatury mogą być przyczyną uszkodzeń.
- ▸ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

Wilgoć utrzymująca się przez długi czas w piekarniku prowadzi do korozji.
- ▸ Po każdym gotowaniu wytrzeć skondensowaną wodę.
- ▸ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
- ▸ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.

Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia powoduje z czasem uszkodzenie frontów sąsiadujących mebli.
- ▸ Po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta.
- ▸ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.
- ▸ Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.

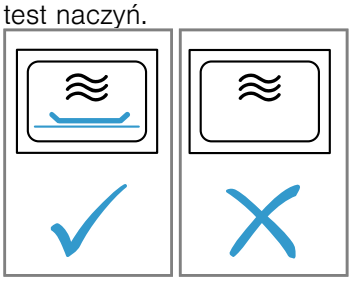
Używanie drzwi urządzenia jako miejsca do siedzenia lub odkładania przedmiotów może spowodować uszkodzenie drzwi urządzenia.
- ▸ Nie stawać, nie siadać, nie wieszać się ani nie opierać się na drzwiach urządzenia.

2.2 Mikrofale

Podczas używania mikrofal należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.
UWAGA!
Jeśli metal dotyka ścianki komory piekarnika, powstają iskry, które mogą uszkodzić urządzenie lub zniszczyć wewnętrzną szybę drzwi.
- ▸ Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm.

Tacki aluminiowe w urządzeniu mogą powodować powstawanie iskier. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- ▸ Nie używać tacek aluminiowych.

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.
- ▸ Nigdy nie włączać mikrofal, jeśli w komorze piekarnika nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń.



Podczas wielokrotnego, następującego bezpośrednio po sobie przygotowywania popcornu za pomocą mikrofal zastosowanie zbyt dużej mocy mikrofal może spowodować uszkodzenie komory piekarnika.
- ▸ Pomiędzy przygotowaniami pozostawić urządzenie przez kilka minut do ostudzenia.
- ▸ Nigdy nie nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal.
- ▸ Używać maksymalnie mocy 600 W.
- ▸ Torebkę z popcornem kłaść zawsze na szklanym talerzu.

Uszkodzenie generatora mikrofal następuje po zdjęciu pokrywy.
- ▸ Nigdy nie usuwać pokrywy generatora mikrofal w komorze piekarnika.

Usunięcie przezroczystej folii z wewnętrznej strony drzwi spowoduje uszkodzenie drzwi urządzenia.
- ▸ Nigdy nie usuwać przezroczystej folii z wewnętrznej strony drzwi.

Wnikające do wnętrza urządzenia płyny mogą uszkadzać napęd talerza obrotowego.
- ▸ Obserwować proces gotowania.
- ▸ Nastawić najpierw krótki czas i wydłużyć go jeśli jest taka potrzeba.
- ▸ Nigdy nie używać urządzenia bez talerza obrotowego.

Nieodpowiednie naczynia mogą spowodować uszkodzenia.
- ▸ Przy używaniu grilla lub trybu pracy mikrofale-kombi używać wyłącznie naczyń, które są odporne na wysokie temperatury.

3 Ochrona środowiska i oszczędność

3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.
- ▸ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

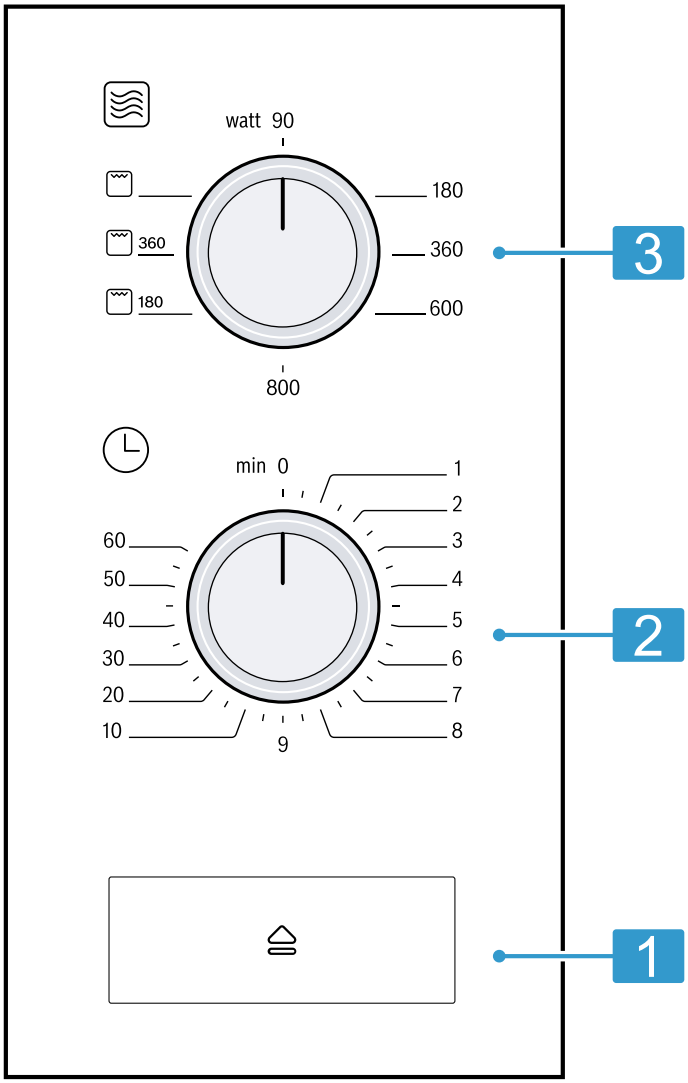
W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.
- ■ Dzięki temu temperatura w komorze gotowania zostanie utrzymana, a urządzenie nie będzie wymagało ponownego podgrzewania.

4 Poznawanie urządzenia

4.1 Pulpit obsługi

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

Uwaga: Zależnie od typu urządzenia pokazane na ilustracji detale, takie jak kolor czy kształt, mogą być inne.



1	Przycisk otwierania drzwi	Otwieranie drzwi.
2	Wyłącznik czasowy	Ustawianie czasu trwania w minutach.
3	Przełącznik mocy	Ustawić moc mikrofal w watach.

4.2 Rodzaje grzania

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

Symbol	Nazwa	Zastosowanie
90-800	Mikrofale	Rozmrażanie, gotowanie oraz podgrzewanie potraw i płynów.
	Grill	Zapiekanie potraw.
180 / 360	Tryb kombi z mikrofalami	■ Pieczenie zapiekanek i sufletów. ■ Zrumienianie potraw.

4.3 Wentylator

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. W trybie mikrofal komora gotowania pozostaje zimna. Pomimo to wentylator włącza się.

Uwaga: Wentylator może nadal pracować, nawet jeśli urządzenie zostało już wyłączone.

4.4 Skropliny

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

5 Akcesoria

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

Akcesoria	Zastosowanie
Ruszt	■ Ruszt do grillowania i zapiekania ■ Ruszt jako podstawka pod naczynie

6 Przed pierwszym użyciem

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

6.1 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

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

1. Upewnić się, że w komorze gotowania nie znajdują się pozostałości opakowania, elementy wyposażenia lub inne przedmioty.
2. Gładkie powierzchnie w komorze gotowania oczyścić miękką, wilgotną ściereczką.
3. W celu pozbycia się zapachu nowości wytrzeć pustą komorę gotowania gorącą wodą z detergentem.
→ *"Czyszczenie komory piekarnika", Strona 32*

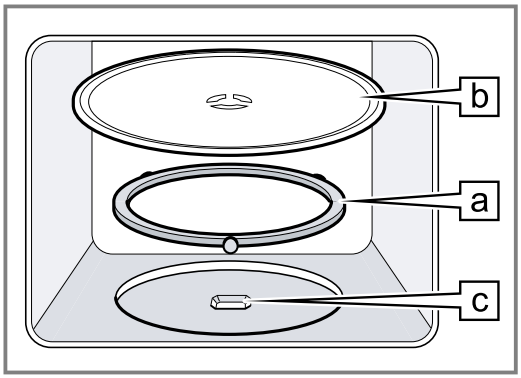
6.2 Czyszczenie wyposażenia

▸ Dokładnie wyczyścić wyposażenie roztworem wody z detergentem oraz miękką ściereczką.

6.3 Montaż talerza obrotowego

Nie używać urządzenia bez włożonego talerza obrotowego.

1. Włożyć pierścień obrotowy [a] we wgłębienie w komorze gotowania.



2. Zatrzasnąć talerz obrotowy [b] w napędzie [c] pośrodku komory gotowania.
3. Sprawdzić, czy talerz obrotowy jest prawidłowo zatrzaśnięty.

Uwaga: Talerz obrotowy może obracać się w lewo lub w prawo.

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Poziomy mocy mikrofal

Poniżej zamieszczony jest przegląd poziomów mocy mikrofal oraz ich zastosowania.

Moc mikrofal w watach	Zastosowanie
90	Rozmrażanie delikatnych potraw.
180	Rozmrażanie i dogotowywanie potraw.
360	Gotowanie mięsa i ryb lub podgrzewanie delikatnych potraw.
600	Podgrzewanie i gotowanie potraw.
800	Podgrzewanie płynów.

7.2 Naczynia i wyposażenie nadające się do użycia w kuchenkach mikrofalowych

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

Uwaga: Wybierając naczynia do stosowania w trybie mikrofal, należy uwzględnić wskazówki producenta. W razie wątpliwości przeprowadzić test naczyń.

Możliwość stosowania w trybie mikrofal

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofal: ■ szkło ■ ceramika szklana ■ porcelana ■ tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę ■ szkliwiona ceramika bez pęknięć	Materiały te przepuszczają mikrofale. Mikrofale nie powodują uszkodzenia naczyń odpornych na wysoką temperaturę.
Sztućce metalowe	**Uwaga:** Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, można użyć metalowych sztućców, np. włożyć do szklanki łyżeczkę.

UWAGA!

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

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

Brak możliwości stosowania w trybie mikrofal

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Metalowe naczynia	Metal nie przepuszcza mikrofal. Potrawy są podgrzewane w minimalnym stopniu.
Naczynia ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami	Mikrofale mogą uszkodzić złote lub srebrne zdobienia. **Wskazówka:** Jeżeli producent gwarantuje, że naczynia nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, można ich używać.

7.3 Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofal

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- Nie dotykać gorących elementów.
- Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.

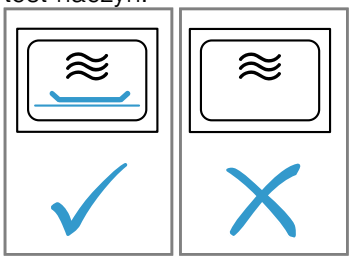
1. Wstawić do komory gotowania puste naczynie.
2. Ustawić urządzenie na działanie z maksymalną mocą mikrofal przez ½ - 1 minutę.
3. Włączyć tryb pracy.
4. Kilkakrotnie sprawdzić naczynie:
   – Jeśli naczynie jest zimne lub letnie, nadają się do stosowania w trybie mikrofal.
   – Jeśli naczynie jest gorące lub powstają iskry, należy przerwać test naczyń. Naczynie nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofal.

7.4 Nastawianie mikrofal

UWAGA!

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

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



Wskazówka: Aby w pełni wykorzystać możliwości urządzenia, warto kierować się informacjami zawartymi w zalecanych ustawieniach.
→ *"Tak to działa", Strona 35*

1. Przestrzegać zasad bezpieczeństwa. → *Strona 25*
2. Przestrzegać wskazówek dotyczących zapobiegania szkodom materialnym. → *Strona 27*
3. Przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń i akcesoriów przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. → *Strona 30*
4. Za pomocą przełącznika mocy ustawić żądaną moc mikrofal.
5. Za pomocą wyłącznika czasowego ustawić żądany czas trwania.
   Jeśli żądany czas trwania jest krótszy niż 2 minuty, należy najpierw ustawić dłuższy czas trwania, a następnie od razu powrócić do żądanego czasu trwania.

✔ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał i urządzenie wyłącza się.

Uwaga: Jeżeli w trakcie pracy urządzenia drzwi komory gotowania zostaną otwarte, kuchenka mikrofalowa przerwie pracę i zatrzyma odliczanie czasu. Po zamknięciu drzwi komory gotowania urządzenie kontynuuje pracę.

7.5 Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

- ▸ Za pomocą wyłącznika czasowego ustawić żądany czas trwania.
  Jeśli żądany czas trwania jest krótszy niż 2 minuty, należy najpierw ustawić dłuższy czas trwania, a następnie od razu powrócić do żądanego czasu trwania.

7.6 Zatrzymanie trybu pracy

1. Otworzyć drzwi urządzenia.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia.

✔ Nastawiony czas trwania jest nadal odliczany.

7.7 Przerwanie trybu pracy

- ▸ Ustawić wyłącznik czasowy na 0.

8 Grill

Za pomocą grilla możliwe jest zrumienianie lub zapiekanie potraw. Można włączyć sam grill lub w połączeniu z mikrofalami.

8.1 Wprowadzanie ustawień grilla

1. Ustawić przełącznik mocy na ⎓.
2. Za pomocą wyłącznika czasowego ustawić żądany czas trwania.
   Jeśli żądany czas trwania jest krótszy niż 2 minuty, należy najpierw ustawić dłuższy czas trwania, a następnie od razu powrócić do żądanego czasu trwania.
3. Aby zmienić ustawienie, obrócić wyłącznik czasowy na pozycję zero i ponownie wprowadzić ustawienia.

✔ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał i urządzenie wyłącza się.

8.2 Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

- ▸ Za pomocą wyłącznika czasowego ustawić żądany czas trwania.
  Jeśli żądany czas trwania jest krótszy niż 2 minuty, należy najpierw ustawić dłuższy czas trwania, a następnie od razu powrócić do żądanego czasu trwania.

8.3 Zatrzymanie trybu pracy

1. Otworzyć drzwi urządzenia.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia.

✔ Nastawiony czas trwania jest nadal odliczany.

8.4 Przerwanie trybu pracy

- ▸ Ustawić wyłącznik czasowy na 0.

8.5 MikroKombi

Aby skrócić czas gotowania/pieczenia, możliwe jest stosowanie grilla w połączeniu z mikrofalami.

Wprowadzanie ustawień trybu MikroKombi

1. Za pomocą regulatora mocy ⎓ ustawić 180 lub ⎓ 360.
2. Za pomocą wyłącznika czasowego ustawić żądany czas trwania.
   Jeśli żądany czas trwania jest krótszy niż 2 minuty, należy najpierw ustawić dłuższy czas trwania, a następnie od razu powrócić do żądanego czasu trwania.

✔ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał i urządzenie wyłącza się.

Uwaga: Jeżeli w trakcie pracy urządzenia drzwi komory gotowania zostaną otwarte, kuchenka mikrofalowa przerwie pracę i zatrzyma odliczanie czasu. Po zamknięciu drzwi komory gotowania urządzenie kontynuuje pracę.

9 Czyszczenie i pielęgnacja

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

9.1 Środek czyszczący

Używać wyłącznie odpowiednich środków czyszczących.

⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**
Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

UWAGA!
Nieodpowiednie środki czyszczące powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.

- ▸ Nie stosować żrących ani szorujących środków czyszczących.
- ▸ Nie używać środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.
- ▸ Nie używać druciaków ani szorstkich gąbek.
- ▸ Nie używać specjalnych środków czyszczących do czyszczenia na ciepło.

- Płynów do mycia szyb, skrobaczek do szkła lub środków do pielęgnacji stali nierdzewnej używać wyłącznie, jeżeli są one zalecane w instrukcji czyszczenia w odniesieniu do odpowiedniej części.

Nowe zmywaki zawierają pozostałości z procesu produkcji.

- Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

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

9.2 Czyszczenie urządzenia

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 31*
2. Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia elementów lub powierzchni urządzenia.
3. Jeśli nie podano innych wskazówek:
   – Elementy urządzenia czyścić zmywakiem oraz gorącą wodą z detergentem.
   – Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

9.3 Czyszczenie komory piekarnika

UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić komorę gotowania.

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

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 31*
2. Czyścić gorącą wodą z detergentem lub roztworem wody z octem.
3. W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.

   Środek do czyszczenia piekarników stosować wyłącznie w zimnej komorze gotowania.

   Wskazówka: Aby wyeliminować nieprzyjemne zapachy, podgrzewać filiżankę wody z kilkoma kroplami soku z cytryny przez 1 do 2 minut, ustawiając maksymalną moc mikrofal. Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, do naczynia zawsze wkładać łyżeczkę.
4. Komorę gotowania wytrzeć miękką ściereczką.
5. Pozostawić komorę gotowania do wyschnięcia przy otwartych drzwiach.

Czyszczenie talerza obrotowego

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 31*
2. Wyjąć talerz obrotowy.
3. Talerz obrotowy czyścić miękkim zmywakiem z gorącą wodą z detergentem.
4. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
5. Ponownie włożyć talerz obrotowy.
   Upewnić się, że talerz obrotowy jest prawidłowo zamocowany.

9.4 Czyszczenie frontu urządzenia

UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić front urządzenia.

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

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 31*
2. Front urządzenia czyścić gorącą wodą z detergentem i zmywakiem.

   Uwaga: Nieznaczne różnice kolorów z przodu urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, np. szkła, tworzyw sztucznych lub metalu.
3. W przypadku frontów ze stali nierdzewnej rozprowadzić miękką ściereczką cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej.
   Środki do pielęgnacji stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub w sklepie specjalistycznym.
4. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

9.5 Czyszczenie panelu obsługi

UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić panel obsługi.

- Nigdy nie wycierać panelu obsługi n mokro.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 31*
2. Panel obsługi czyścić ściereczką z mikrofibry lub miękką, wilgotną ściereczką.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

9.6 Czyszczenie wyposażenia

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 31*
2. Przypalone resztki potraw namoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki i gorącej wody z detergentem.
3. Wyposażenie czyścić gorącą wodą z detergentem oraz zmywakiem lub szczoteczką.
4. Ruszt czyścić środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej lub myć w zmywarce do naczyń.
   W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników.
5. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

9.7 Czyszczenie szyb w drzwiach

UWAGA!
Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić szyby w drzwiach.
- Nie używać skrobaczki do szkła.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 31*
2. Szyby w drzwiach czyścić wilgotną ściereczką i płynem do mycia szyb.

   Uwaga: Cienie na szybach drzwi, które przypominają smugi, to refleksy świetlne wywołane oświetleniem komory gotowania.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

9.8 Funkcja wspomagania czyszczenia

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

Wprowadzanie ustawień funkcji czyszczenia

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

10 Usuwanie usterek

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!
Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.
- Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.

10.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▸ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
	Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▸ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Przerwa w dostawie prądu. ▸ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
	Zakłócenie działania 1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. ✔ Jeżeli usterka miała charakter jednorazowy, komunikat znika. 3. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → *"Serwis", Strona 35*

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Drzwi nie są dokładnie zamknięte. ▸ Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiami.
	Wyłącznik czasowy nie jest nastawiony. ▸ Wprowadzić ustawienia wyłącznika czasowego. → *Strona 31*
Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle.	Ustawiona moc mikrofal jest zbyt mała. ▸ Ustawić większą moc mikrofal. → *Strona 30*
	Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle. ▸ Ustawić dłuższy czas trwania. W przypadku dwukrotnie większej ilości produktów wymagane jest podwojenie czasu.
	Potrawy są chłodniejsze niż zwykle. ▸ W trakcie podgrzewania obrócić lub zamieszać potrawę.
Talerz obrotowy zahacza lub ociera o coś.	Zabrudzenia lub ciała obce w obszarze napędu talerza obrotowego. ▸ Oczyścić pierścień obrotowy i zagłębienie w komorze gotowania.
Tryb mikrofal zostaje przerwany.	Usterka urządzenia. ▸ Jeżeli błąd wystąpi ponownie, wezwać serwis.
Urządzenie nie zostało uruchomione. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania.	Przełącznik obrotowy został przypadkowo przestawiony. ▸ Nacisnąć stop.

11 Utylizacja

11.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

▸ Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego.
Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



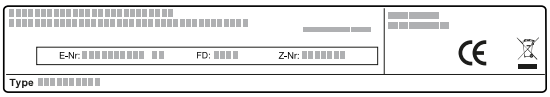
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego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

12 Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.
Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

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

Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD) znajdują się na tabliczce znamionowej urządzenia.
Tabliczkę znamionową z numerem widać po otworzeniu drzwiczek urządzenia.



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

13 Tak to działa

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

13.1 Optymalny sposób postępowania

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!
Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.
- ▸ Do wyjmowania naczyń lub wyposażenia z komory piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Uwaga: Czasy podane w tabelach mają charakter orientacyjny i zależą od jakości oraz właściwości produktów spożywczych.

1. Przed użyciem komory gotowania wyjąć naczynia, z których się nie korzysta.
2. Wybrać potrawę z zalecanych ustawień.
3. Włożyć potrawę do odpowiedniego naczynia.
   → *"Naczynia i wyposażenie nadające się do użycia w kuchenkach mikrofalowych", Strona 30*
4. Ustawić naczynie na talerzu obrotowym.
5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
   W zalecanych ustawieniach podane są często przedziały wartości czasu. Ustawić najpierw najkrótszy czas trwania. W razie potrzeby wydłużyć czas trwania. Jeżeli w tabelach podano 2 wartości mocy mikrofal i czasu trwania, należy najpierw ustawić pierwszą wartość mocy mikrofal i czasu trwania, a po sygnale drugą.

Wskazówka: W celu przyrządzenia ilości, które różnią się od podanych w tabelach, należy ustawić ok. dwukrotnie dłuższy czas trwania w przypadku dwukrotnej ilości.

13.2 Porady dotyczące rozmrażania i podgrzewania

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

Cel/problem	Rada
Po upływie czasu trwania potrawa powinna być rozmrożona, gorąca lub ugotowana.	Ustawić dłuższy czas trwania. Większe ilości i wyższe potrawy wymagają dłuższego przyrządzania.
Po upływie czasu gotowania potrawa nie powinna być przegrzana przy brzegach, natomiast w środku powinna być ugotowana.	■ W międzyczasie zamieszać potrawę. ■ Ustawić niższą moc mikrofal i dłuższy czas trwania.
Po rozmrożeniu drób lub mięso nie powinny być podgotowane tylko z zewnątrz, natomiast w środku jeszcze zamrożone.	■ Ustawić niższą moc mikrofal. ■ W przypadku rozmrażania większej ilości produktów, należy je wielokrotnie obracać.
Potrawa nie powinna być zbyt sucha.	■ Ustawić niższą moc mikrofal. ■ Ustawić krótszy czas trwania. ■ Przykryć potrawę. ■ Dodać więcej wody.

13.3 Rozmrażanie

W urządzeniu możliwe jest rozmrażanie zamrożonych potraw.

Rozmrażanie potraw

1. Zamrożone produkty włożyć do naczynia bez przykrycia i ustawić na talerzu obrotowym.
   Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni, można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścianek piekarnika.
2. Włączyć tryb pracy.

Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.

3. **Uwaga:** Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda.
   Nagromadzony płyn należy wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
4. W międzyczasie obrócić albo zamieszać potrawę jeden lub dwa razy.
   Duże kawałki obracać kilka razy.
5. W celu temperatury rozmrożone produkty należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10 do 20 minut.
   Z drobiu można teraz wyjąć podroby. Mięso można poddać dalszej obróbce, nawet jeśli w środku jest jeszcze częściowo zamrożone.

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących rozmrażania i podgrzewania zamrożonych potraw przy użyciu mikrofal.

Potrawa	Waga w g	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Mięso wołowe, cielęce lub wieprzowe w całości, z kością i bez	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Mięso wołowe, cielęce lub wieprzowe w całości, z kością i bez	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 **2.** 15 - 25
Mięso wołowe, cielęce lub wieprzowe w całości, z kością i bez	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 **2.** 20 - 30
Mięso wołowe, cielęce lub wieprzowe w kawałkach lub plastrach	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2[1] **2.** 4 - 6
Mięso wołowe, cielęce lub wieprzowe w kawałkach lub plastrach	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[1] **2.** 5 - 10
Mięso wołowe, cielęce lub wieprzowe w kawałkach lub plastrach	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[1] **2.** 10 - 15
Mięso mielone, mieszane[2, 3]	200	90	10[4]
Mięso mielone, mieszane[2, 3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[4] **2.** 10 - 15
Mięso mielone, mieszane[2, 3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[4] **2.** 10 - 20
Drób lub kawałki drobiu[5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 20
Drób lub kawałki drobiu[5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Filet rybny, kotlet rybny lub plastry ryby[5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Warzywa, np. groszek	300	180	10 - 15
Owoce, np. maliny[5]	300	180	7 - 10[6]
Owoce, np. maliny[5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[6] **2.** 5 - 10
Masło, rozmrażanie[7]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 3
Masło, rozmrażanie[7]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 3 - 4
Chleb w całości	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Chleb w całości	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 **2.** 10 - 20

[1] Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.
[2] Potrawy zamrażać na płasko.
[3] Już rozmrożone mięso wyjmować.
[4] Kilkakrotnie obrócić potrawę.
[5] Porozdzielać rozmrożone części.
[6] Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.
[7] Całkowicie usunąć opakowanie.
[8] Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.
[9] Porozdzielać kawałki ciasta.

Potrawa	Waga w g	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Ciasto suche, np. ucierane[8, 9]	500	90	10 - 15
Ciasto suche, np. ucierane[8, 9]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Ciasta soczyste, np. ciasto z owocami, z twarożkiem[8]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15 - 20
Ciasta soczyste, np. ciasto z owocami, z twarożkiem[8]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15 - 20

[1] Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.
[2] Potrawy zamrażać na płasko.
[3] Już rozmrożone mięso wyjmować.
[4] Kilkakrotnie obrócić potrawę.
[5] Porozdzielać rozmrożone części.
[6] Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.
[7] Całkowicie usunąć opakowanie.
[8] Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.
[9] Porozdzielać kawałki ciasta.

13.4 Podgrzewanie

W urządzeniu możliwe jest podgrzewanie potraw.

Podgrzewanie potraw

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

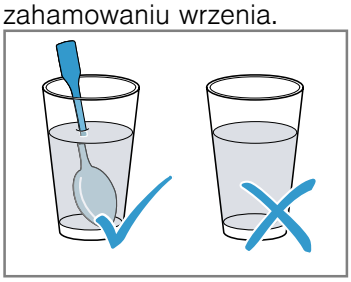
Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

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



UWAGA!

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

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

1. Gotowe dania wyjąć z opakowania i włożyć do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
2. Potrawy układać płasko w naczyniu.
3. Przykryć potrawę odpowiednią pokrywką, talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
4. Włączyć tryb pracy.
5. Od czasu do czasu potrawę należy kilkakrotnie obrócić lub zamieszać.
   Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
6. Kontrolować temperaturę.
7. W celu wyrównania temperatury podgrzane produkty należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 2 do 5 minut.

Podgrzewanie zamrożonych potraw z zastosowaniem mikrofal

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących podgrzewania zamrożonych potraw z zastosowaniem mikrofal.

Potrawa	Waga w g	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa z 2-3 składników	300 - 400	600	8 - 11
Zupa	400	600	8 - 10
Potrawa jednogarnkowa	500	600	10 - 13
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	500	600	12 - 17[1]

[1] Przy mieszaniu porozdzielać kawałki mięsa.
[2] Dodać do potrawy trochę płynu.
[3] Do naczynia wlać tyle wody, aby przykryć jego dno.
[4] Potrawę gotować, nie dodając wody.

Potrawa	Waga w g	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni	450	600	10 - 15
Dodatki, np. ryż, makaron[2]	250	600	2 - 5
Dodatki, np. ryż, makaron[2]	500	600	8 - 10
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka[3]	300	600	8 - 10
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka[3]	600	600	14 - 17
Szpinak ze śmietaną[4]	450	600	11 - 16

[1] Przy mieszaniu porozdzielać kawałki mięsa.
[2] Dodać do potrawy trochę płynu.
[3] Do naczynia wlać tyle wody, aby przykryć jego dno.
[4] Potrawę gotować, nie dodając wody.

Podgrzewanie z zastosowaniem mikrofal

Przestrzegać zalecanych ustawień dotyczących podgrzewania z zastosowaniem mikrofal.

Potrawa	Ilość	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min
Napoje[1]	200 ml	800	2 - 3[2, 3]
Napoje[1]	500 ml	800	3 - 4[2, 3]
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem[4]	50 ml	360	ok. 0,5[5, 6]
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem[4]	100 ml	360	ok. 1[5, 6]
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem[4]	200 ml	360	1,5[5, 6]
Zupa 1 filiżanka	200 g	600	2 - 3
Zupa, 2 filiżanki	400 g	600	4 - 5
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa z 2-3 składników	350 - 500 g	600	4 - 8
Mięso w sosie[7]	500 g	600	8 - 11
Potrawa jednogarnkowa	400 g	600	6 - 8
Potrawa jednogarnkowa	800 g	600	8 - 11
Warzywa, 1 porcja[8]	150 g	600	2 - 3
Warzywa, 2 porcje[8]	300 g	600	3 - 5

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

13.5 Gotowanie

W urządzeniu możliwe jest gotowanie potraw.

Gotowanie potraw

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

1. Sprawdzić, czy naczynie mieści się w komorze gotowania i czy talerz obrotowy może się swobodnie obracać.
   - – Do pieczeni używać wysokiej formy.
   - – Do zapiekanek i sufletów używać dużych, płaskich naczyń.
2. Potrawy układać płasko w naczyniu.
3. Podczas gotowania z zastosowaniem mikrofal przykryć potrawę odpowiednią pokrywką, talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
   - – W przypadku grillowania nie przykrywać potraw.
   - – W przypadku kombinacji mikrofal i grilla nie należy przykrywać potraw.
4. Ustawić naczynie na talerzu obrotowym.
   - – W przypadku grillowania ustawić ruszt na talerzu obrotowym. Nie podgrzewać komory gotowania.
5. Włączyć tryb pracy.
6. W celu wyrównania temperatury podgrzane produkty należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 2 do 5 minut.
   - – Przed nacięciem odstawić mięso na 5-10 minut.
   - – Zapiekanki i suflety pozostawić w wyłączonym urządzeniu przez 5 minut.

Wskazówka: Przyrządzając szaszłyki rybne lub warzywne, używać wyłącznie drewnianych patyczków.

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Ilość	Wyposażenie	Moc mikrofal w W	Rodzaj grzania	Czas trwania w min	Wskazówki
Cały kurczak, świeży, bez podrobów	1200 g	Naczynie z pokrywką	600	-	25-30	Po upływie połowy czasu obrócić.
Części drobiowe, np. ćwiartka kurczaka	800 g	Naczynie bez pokrywki + Ruszt	360	▭	30-40	Ułożyć skórą do góry. Nie obracać potrawy.
Skrzydełka kurczaka, marynowane, mrożone	800 g	Naczynie bez pokrywki + Ruszt	360	▭	15-25	Nie obracać potrawy.
Mięso wieprzowe bez skóry, np. karkówka	750 g	Naczynie bez pokrywki	360	▭	40-50	Obrócić potrawę 1-2 razy.
Plastry słoniny	ok. 8 plastrów	Ruszt	180	▭	10-15	-
Pieczeń rzymska	750 g	Naczynie bez pokrywki	**1.** 600 **2.** 360	**1.** - **2.** ▭	**1.** 20-25 **2.** 25-35	Gotować potrawę w naczyniu bez pokrywki. Maksymalna wysokość potrawy to 6 cm.
Ryba, np. filety	400 g	Naczynie bez pokrywki	600	-	10-15	Podlać potrawę niewielką ilością wody, soku z cytryny lub wina.
Filet rybny, zapiekanie	400 g	Naczynie bez pokrywki	360	▭	10-15	Rybę mrożoną uprzednio rozmrozić.
Szaszłyki rybne	4-5 sztuk	Ruszt	180	▭	10-15	Używać drewnianych patyczków do szaszłyków.
Zapiekanka, na słodko, np. zapiekanka serowa z owocami	1000 g	Naczynie bez pokrywki	360	▭	30-35	Maksymalna wysokość potrawy to 5 cm.
Zapiekanka, pikantna, z surowych składników, np. zapiekanka makaronowa	1000 g	Naczynie bez pokrywki	360	▭	30-35	Posypać potrawę serem. Maksymalna wysokość potrawy to 5 cm.
Zapiekanka, pikantna, z gotowanych składników, np. zapiekanka ziemniaczana	1000 g	Naczynie bez pokrywki	360	▭	30-40	Maksymalna wysokość potrawy to 4 cm.
Zupy, zapiekane, np. zupa cebulowa	2-4 filiżanki	Naczynie bez pokrywki	-	▭	15-20	-
Warzywa, świeże	250 g	Naczynie z pokrywką	600	-	5-10[1]	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na każde 100 g dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody. W międzyczasie zamieszać potrawę.
Warzywa, świeże	500 g	Naczynie z pokrywką	600	-	10-15[1]	-
Szaszłyki warzywne	4-5 sztuk	Ruszt	180	▭	15-20	Używać drewnianych patyczków do szaszłyków.
Ziemniaki	250 g	Naczynie z pokrywką	600	-	8-10[1]	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na każde 100 g dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody. W międzyczasie zamieszać potrawę.

[1] Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

Potrawa	Ilość	Wyposażenie	Moc mikrofal w W	Rodzaj grzania	Czas trwania w min	Wskazówki
Ziemniaki	500 g	Naczynie z pokrywką	600	-	11-14[1]	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na każde 100 g dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody. W międzyczasie zamieszać potrawę.
Ziemniaki	750 g	Naczynie z pokrywką	600	-	15-22[1]	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na każde 100 g dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody. W międzyczasie zamieszać potrawę.
Ryż	125 g	Naczynie z pokrywką	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 5-7 **2.** 12-15	Dodać podwójną ilość wody.
Ryż	250 g	Naczynie z pokrywką	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6-8 **2.** 15-18	Dodać podwójną ilość wody.
Chleb tostowy, opiekanie w tosterze	2-4 kromki	Ruszt	-	⎓	1. strona: 2-4 2. strona: 2-4	-
Zapiekanie chleba tostowego	2-6 kromek	Ruszt	-	⎓	7-10	Czas trwania jest zróżnicowany w zależności od dodatków.
Owoce, prażone	500 g	Naczynie z pokrywką	600	-	9-12	-
Desery, np. pudding, w proszku	500 ml	Naczynie z pokrywką	600	-	6-8	Pudding od czasu do czasu zamieszać 2–3 razy trzepaczką.

[1] Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

13.6 Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały sporządzone dla instytutów testujących w celu ułatwienia im przeprowadzenia kontroli urządzenia zgodnie z normą EN 60350-1:2013 wzgl. IEC 60350-1:2011 oraz normą EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min	Wskazówka
Mleczko jajeczne, 750 g	**1.** 360 **2.** 90	**1.** 12 - 17 **2.** 20 - 25	Formę z pyrexu 20 x 25 cm ustawić na talerzu obrotowym.
Biszkopt	600	8 - 10	Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.
Pieczeń rzymska	600	20 - 25	Formę z pyrexu ustawić na talerzu obrotowym.

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania przy użyciu mikrofal.

Potrawa	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min	Wskazówka
Mięso	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 - 7 **2.** 10 - 15	Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.

Gotowanie w połączeniu z mikrofalami

Potrawa	Moc mikrofal w W	Rodzaj grzania	Czas trwania w min	Wskazówka
Zapiekanka ziemniaczana	360		35-40	Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.

14 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



14.1 Sichere Montage

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

- Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Przed uruchomieniem usunąć z komory gotowania oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.
- Nigdy nie usuwać przezroczystej folii z wewnętrznej strony drzwi.
- Przestrzegać wskazówek podanych na kartach dotyczących montażu elementów wyposażenia.
- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 90°C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 65°C.
- Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia. Usunąć wióry. Mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.
- Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

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

- ▸ Nosić rękawice ochronne

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

- ▸ Nie używać przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.

14.2 Przyłącze elektryczne

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

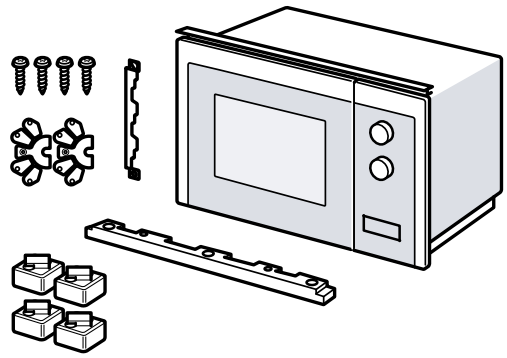
⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo wykonane instalacje stanowią poważne zagrożenie.

- ▸ Tylko wykwalifikowany elektryk może zainstalować gniazdo lub wymienić przewód przyłączeniowy, uwzględniając odpowiednie przepisy.
- ▸ Urządzenie podłączać tylko do gniazdka wtykowego ze stykiem ochronnym (uziemieniem), zamontowanego w sposób zgodny z obowiązującymi przepisami.
- ▸ Jeśli po zabudowaniu nie będzie dostępu do wtyczki, wówczas w instalacji elektrycznej musi znajdować wielobiegunowy rozłącznik od sieci elektrycznej z rozwarciem styków wynoszącym minimum 3 mm. Montaż musi zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.

14.3 Zakres dostawy

Po rozpakowaniu należy sprawdzić wszystkie części pod kątem ewentualnych uszkodzeń podczas transportu.



14.4 Meble do zabudowy

Tutaj podane są informacje na temat bezpiecznego montażu.

UWAGA!

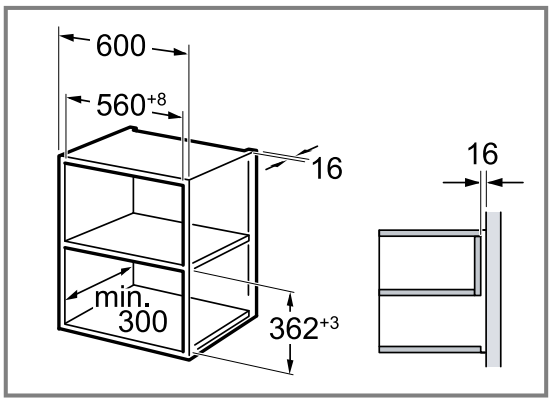
Wióry mogą zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.

- ▸ Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia.
- ▸ Usunąć wióry.

- Minimalna wysokość montażu to 850 mm.
- Szafka do zabudowy nie może mieć tylnej ścianki.
- Szczelin wentylacyjnych i otworów ssących nie wolno zakrywać.
- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 90°C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 65°C.

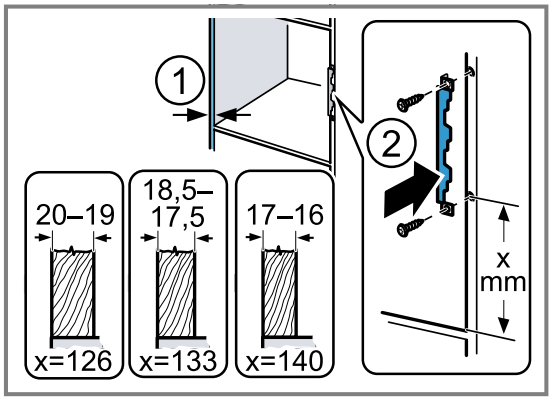
14.5 Wymiary montażowe w szafce górnej

Przestrzegać wymiarów montażowych i odstępów bezpieczeństwa w szafce górnej.



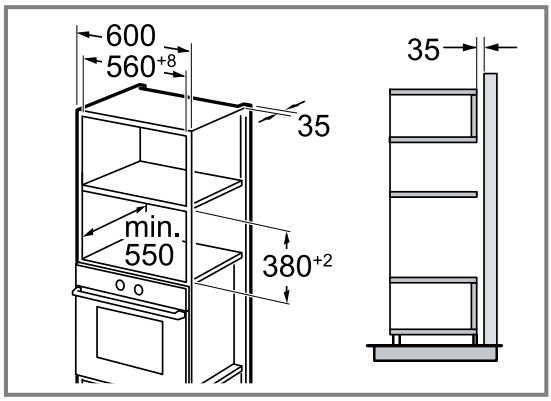
14.6 Przygotowanie szafki górnej

1. Ustalić grubość ścianki mebla. ①
   Grubość ścianki jest przypisana do wartości x.
2. **Uwaga:** Wartość x odpowiada odstępowi dolnego otworu blachy przyłączeniowej od podłogi mebla do zabudowy.
   Przykręcić blachę przyłączeniową do szafki górnej. ②
   Uwzględnić przy tym ustaloną wartość x.



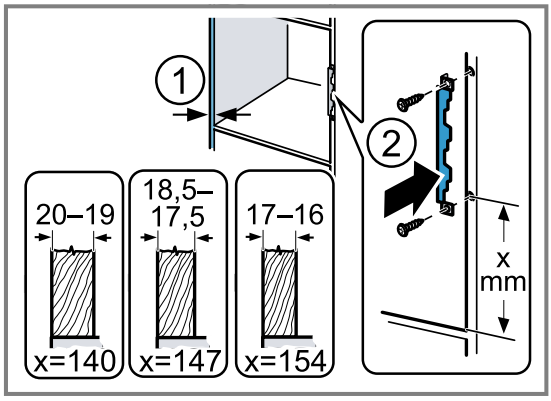
14.7 Wymiary montażowe w szafce wysokiej

Przestrzegać wymiarów montażowych i odstępów bezpieczeństwa w szafce wysokiej.



14.8 Przygotowanie szafki wysokiej

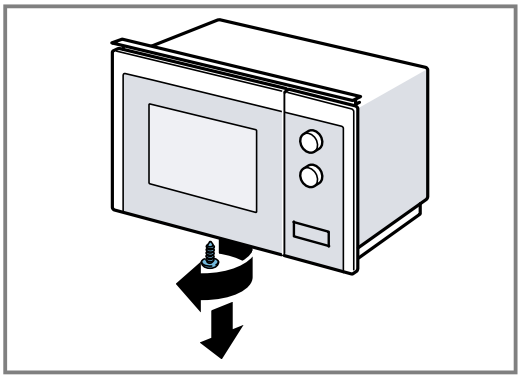
1. Ustalić grubość ścianki mebla. ①
   Grubość ścianki jest przypisana do wartości x.
2. **Uwaga:** Wartość x odpowiada odstępowi dolnego otworu blachy przyłączeniowej od podłogi mebla do zabudowy.
   Przykręcić blachę przyłączeniową do szafki wysokiej. ②
   Uwzględnić przy tym ustaloną wartość x.



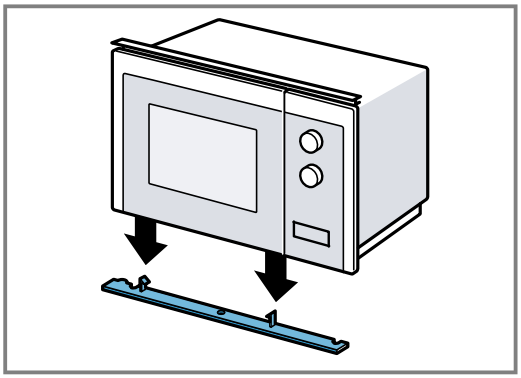
14.9 Przygotowanie urządzenia do pracy

Jeżeli urządzenie ma być zamontowane w szafce wysokiej, należy je odpowiednio przygotować.

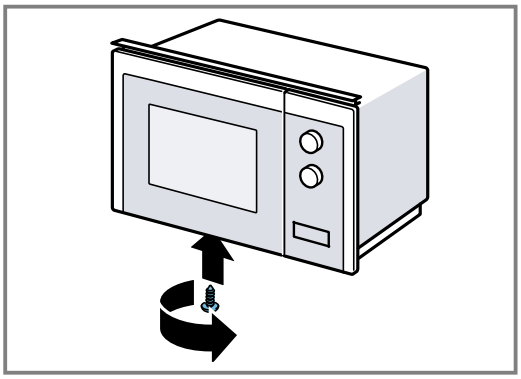
1. Odkręcić środkową śrubę w dnie kuchenki mikrofalowej.



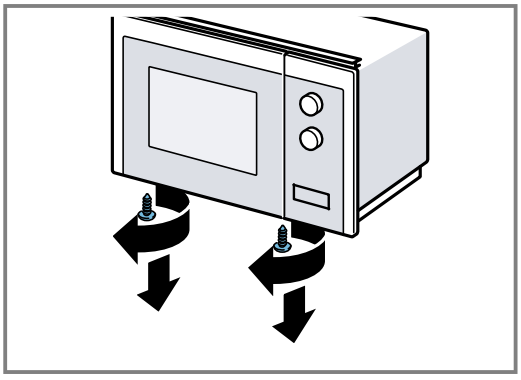
2. Zdjąć pokrywę z dna kuchenki mikrofalowej.



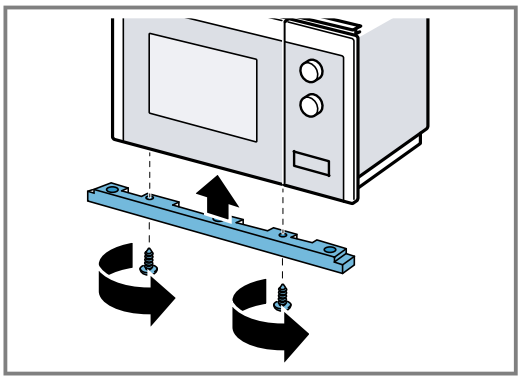
3. Przykręcić środkową śrubę do dna kuchenki mikrofalowej.



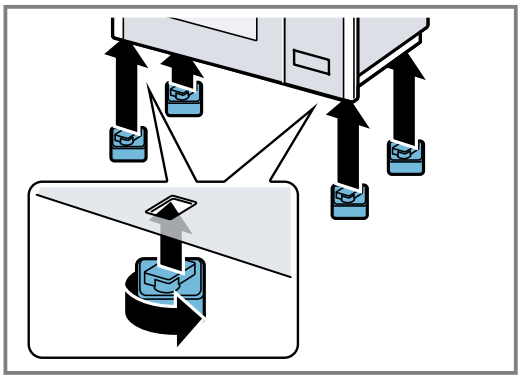
4. Odkręcić 2 zewnętrzne śruby w dnie kuchenki mikrofalowej.



5. Za pomocą dwóch śrub zewnętrznych przymocować ramę montażową do dna kuchenki mikrofalowej.

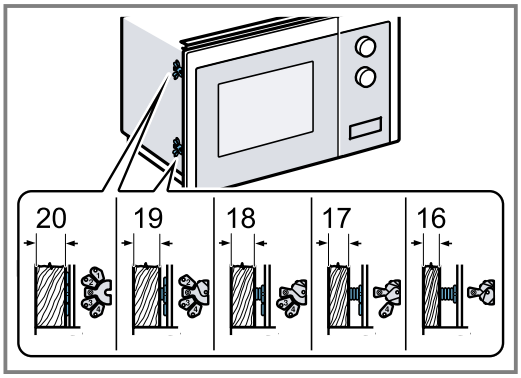


6. Przymocować 4 nóżki do dna kuchenki mikrofalowej.

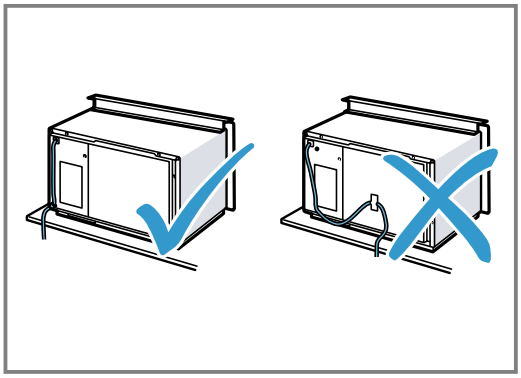


14.10 Montaż urządzenia

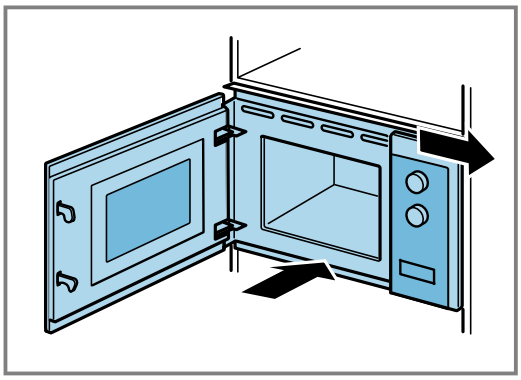
1. Przymocować elementy dystansowe do urządzenia zgodnie z grubością ścianki.



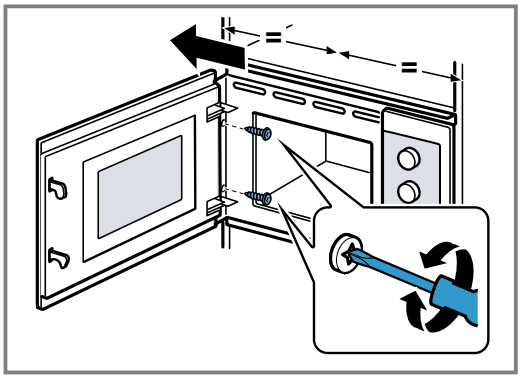
2. **Uwaga:**
   Uważać przy tym, aby nie zagiąć ani nie przyciąć przewodu przyłączeniowego.



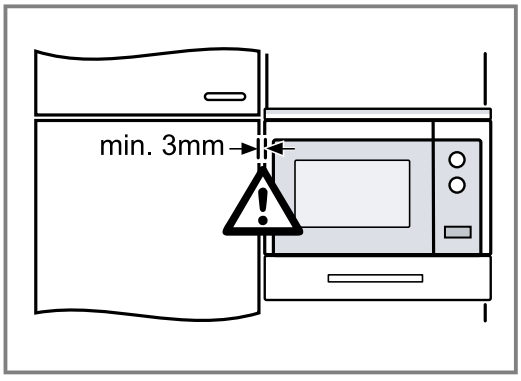
   Wstawić urządzenie do szafki i przesunąć w prawo.



3. Dokręcać urządzenie, aż zostanie wyśrodkowane.



4. Sprawdzić odstęp od sąsiednich urządzeń.



   Odstęp od sąsiednich urządzeń musi wynosić co najmniej 3 mm.
5. Usunąć z komory gotowania oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.

Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1 Siguranța ... 45
2 Prevenirea pagubelor materiale ... 48
3 Protecția mediului şi economisirea ... 49
4 Cunoaşterea ... 50
5 Accesorii ... 51
6 Înainte de prima utilizare ... 51
7 Utilizarea de bază ... 52
8 Grill ... 53
9 Curățare şi îngrijire ... 54
10 Remediați defecțiunile ... 55
11 Evacuarea ca deşeu ... 56
12 Serviciul clienți ... 56
13 Procedați astfel ... 57

14 INSTRUCȚIUNI DE MONTARE ... 63
14.1 Montarea în siguranță ... 63

⚠ 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

1.1 Instrucțiuni generale

- Citiți cu atenție acest manual.
- Păstrați instrucțiunile, precum şi informațiile producătorului în vederea utilizării ulterioare sau înmânării acestora următorului proprietar.
- Nu este permisă punerea în funcțiune a aparatului dacă acesta a fost deteriorat în timpul transportului.

1.2 Utilizarea conform destinației

Racordarea fără ştecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.
Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproşabilă la locul de instalare.
Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente şi băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în cazul uzului casnic şi al utilizărilor similare, de exemplu: în bucătăriile pentru angajații din centrele comerciale, birouri şi alte domenii comerciale; în medii agricole; de către clienții din hoteluri şi alte clădiri rezidențiale; în pensiuni cu mic dejun inclus.
- până la o înălțime de 4000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

- cu temporizare externă sau cu o telecomandă separată.

Acest aparat este în conformitate cu standardul EN 55011, respectiv CISPR 11. Acesta este un produs din grupa 2, clasa B. Grupa 2 înseamnă că microundele sunt generate în scopul încălzirii alimentelor. Clasa B indică faptul că aparatul este adecvat pentru uzul casnic.

1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență şi/sau cunoştințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului şi au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.
Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.
Curățarea şi întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani şi mai mari şi sunt supravegheați.
Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuți la distanță de aparat şi de cablul de alimentare electrică al acestuia.

1.4 Utilizarea în siguranță

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

- ▸ Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în interiorul cuptorului.
- ▸ Dacă iese fum, opriți aparatul sau scoateți ştecherul din priză şi lăsați uşa aparatului închisă pentru a stinge eventualele flăcări.

Resturile libere de alimente, grăsimea şi zeama de friptură se pot aprinde.

- ▸ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului şi de pe accesorii.

Supraîncălzirea aparatului poate duce la incendiu.

- ▸ Nu montați niciodată aparatul în spatele unei uşi decorative sau de mobilier.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, aparatul şi piesele care pot fi atinse se înfierbântă.

- ▸ Se recomandă precuație, pentru se a evita atingerea elementelor de încălzire.
- ▸ Copiii cu vârsta de sub 8 ani trebuie să fie ținuți la distanță.

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.

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

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde.

- ▸ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.
- ▸ Deschideți cu atenție uşa aparatului.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

La deschiderea uşii aparatului poate ieşi abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.

- ▸ Deschideți cu atenție uşa aparatului.
- ▸ Țineți copiii la distanță.

Apa din interiorul fierbinte al cuptorului poate duce la formarea de aburi fierbinți.

- ▸ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

În cazul în care este zgâriat, geamul uşii aparatului se poate crăpa.

- ▸ Nu utilizați detergenți agresivi şi abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul uşii aparatului, în caz contrar, suprafața se poate zgâria.

Balamalele uşii aparatului se mişcă la deschiderea şi închiderea uşii şi vă puteți prinde mâna.

- ▸ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

Crăpăturile, cioburile sau fisurile în platanul rotativ din sticlă sunt periculoase.

- ▸ Nu loviți niciodată obiecte dure de platanul rotativ.
- ▸ Manevrați platanul rotativ cu grijă.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

- ▸ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu surse de căldură sau cu componentele fierbinți ale aparatului.
- ▸ Cablul de alimentare electrică nu trebuie să intre niciodată în contact cu vârfuri sau muchii ascuțite.
- ▸ Nu este permisă îndoirea, strangularea sau modificarea cablului de alimentare electrică.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!

Copiii se pot înfăşura în ambalaj sau şi-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

- ▸ Nu lăsați copii în apropierea ambalajului.
- ▸ Nu lăsați copii să se joace cu materialul de ambalaj.

Copii pot aspira sau înghiți piesele mici şi se pot asfixia.

- ▸ Nu lăsați copii în apropierea pieselor mici.
- ▸ Nu lăsați copii să se joace cu piesele mici.

1.5 Cuptor cu microunde

CITIȚI CU ATENȚIE INFORMAȚIILE MPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA ŞI PĂSTRAȚI-LE ÎN VEDEREA CONSULTĂRII ULTERIOARE

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase şi pot provoca pagube.

De exemplu papucii de casă, pernele medicinale cu cereale încălzite se mai pot aprinde şi după câteva ore.

- Nu uscați alimente sau articole de îmbrăcăminte în interiorul aparatului.
- Nu încălziți în interiorul aparatului pantofi, perne umplute cu cereale sau boabe, bureți, lavete umede sau alte articole similare.
- Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor şi a băuturilor.

Alimentele, ambalajele şi recipientele în care se află acestea se pot aprinde.

- Nu încălziți niciodată alimente în ambalaje izoterme.
- Nu încălziți niciodată fără supraveghere alimente în recipiente din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.
- Nu setați niciodată o putere sau o durată excesiv de mari la cuptorul cu microunde. Orientați-vă după indicațiile din aceste instrucțiuni de utilizare.
- Nu uscați niciodată alimentele în cuptorul cu microunde.
- Alimentele cu conținut scăzut de apă, de exemplu, pâinea, nu trebuie niciodată dezghețate sau încălzite la o treaptă de putere prea mare a microundelor sau pentru un timp prea îndelungat.

Uleiul alimentar se poate aprinde.

- Nu încălziți niciodată exclusiv ulei alimentar la cuptorul cu microunde.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de explozie!

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

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluşi.

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

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

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

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

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

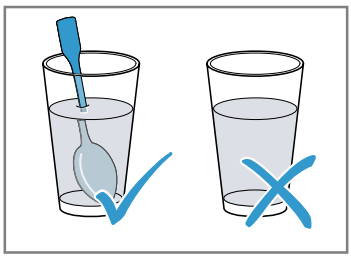
În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

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

- Nu uscați alimente sau articole de îmbrăcăminte în interiorul aparatului.
- Nu încălziți în interiorul aparatului pantofi, perne umplute cu cereale sau boabe, bureți, lavete umede sau alte articole similare.
- Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor şi a băuturilor.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!
În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapori. Acționați cu atenție chiar şi în cazul unei mişcări mici a vasului. Lchidul fierbinte se poate revărsa brusc şi poate fi împroşcat.
- La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!
Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan şi ceramică poate avea orificii fine în mânere şi capac. În spatele acestor orificii, există cavități. Umiditatea care pătrunde în cavități poate provoca spargerea veselei.
- Utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

În cazul funcționării cu microunde, vesela şi recipientele din metal sau vesela cu ornamente metalice pot genera scântei. Aparatul poate suferi deteriorări.
- În cazul funcționării doar cu microunde, nu utilizați niciodată recipiente din metal.
- Utilizați numai veselă adecvată pentru utilizarea în cuptorul cu microunde sau pentru utilizarea cu funcția de preparare cu microunde în combinație cu un mod de încălzire.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!
Aparatul funcționează cu tensiune înaltă.
- Nu înlăturați niciodată carcasa.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de afectare gravă a sănătății!
În cazul curățării necorespunzătoare, suprafața aparatului poate suferi deteriorări, durata de viață a aparatului se poate reduce şi pot rezulta situații periculoase, de exemplu, ieşirea energiei produse de microunde.
- Curățați cu regularitate aparatul şi îndepărtați imediat resturile de alimente.
- Mențineți întotdeauna curate interiorul cuptorului, uşa şi balamaua uşii.
  → *"Curățare şi îngrijire", Pagina 54*

Nu utilizați niciodată aparatul dacă uşa acestuia este deteriorată. Este posibil ca energia produsă de microunde să iasă.
- Nu utilizați niciodată cuptorul dacă uşa acestuia sau cadrul din plastic al uşii prezintă deteriorări.
- Reparațiile trebuie efectuate numai de unitatea de service abilitată.

La aparatele fără carcasă este emisă energie produsă de microunde.
- Nu îndepărtați niciodată carcasa.
- Pentru lucrări de întreținere sau reparații, chemați unitatea service abilitată.

2 Prevenirea pagubelor materiale

2.1 Generalități

ATENȚIE!
Dacă în interiorul aparatului fierbinte există apă, se formează aburi. Din cauza variației de temperatură se pot produce deteriorări.
- Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

Umiditatea prelungită din interiorul aparatului duce la coroziune.
- Îndepărtați prin ştergere apa de condens după finalizarea fiecărui proces de preparare.
- Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai lung în interiorul cuptorului închis.
- Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.

Răcirea aparatului cu uşa acestuia deschisă provoacă deteriorarea în timp a părților frontale ale mobilierului adiacent.
- După un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai cu uşa acestuia închisă.
- Nu fixați nimic în uşa aparatului.
- Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate lăsați cuptorul să se răcească cu uşa acestuia deschisă.

În cazul utilizării uşii cuptorului pe post de suprafață de aşezare sau de depozitare, aceasta poate suferi deteriorări.
- Nu vă urcați, nu vă aşezați, nu agățați şi nu sprijiniți obiecte pe uşa aparatului.

2.2 Cuptor cu microunde

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați cuptorul cu microunde.

ATENȚIE!

Metalul aflat în contact cu pereții aparatului provoacă producerea de scântei,deteriorarea aparatului sau distrugerea geamului interior al uşii.

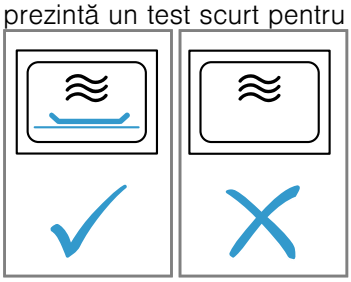
- ▸ Metalul, de exemplu, linguriţa din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului şi față de partea interioară a uşii.

Vesela din aluminiu introdusă în aparat poate provoca scântei. Aparatul se va deteriora prin formarea de scântei.

- ▸ Nu utilizați veselă din aluminiu în aparat.

Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină.

- ▸ Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde dacă nu există preparate în interiorul acestuia. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă.



Prepararea multiplă, succesivă de popcorn la microunde la o treaptă de putere prea mare a microundelor poate determina deteriorarea interiorului cuptorului.

- ▸ Lăsați aparatul să se răcească timp de mai multe minute între procesele de preparare.
- ▸ Nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor.
- ▸ Utilizați o putere de maximum 600 W.
- ▸ Aşezați întotdeauna punga cu popcorn pe o farfurie din sticlă.

Prin scoaterea capacului, rezultatul procesului de preparare cu microunde este compromis.

- ▸ Nu scoateți niciodată capacul vasului aflat in interiorul cuptorului cu microunde.

Îndepărtarea foliei transparente de pe partea interioară a uşii duce la deteriorarea uşiii aparatului.

- ▸ Nu îndepărtați folia transparentă de pe partea interioară a uşii.

Pătrunderea lichidului în interiorul aparatului poate deteriora sistemul de acționare al platoului rotativ.

- ▸ Supravegheați procesul de preparare.
- ▸ Folosiți inițial o durată mai scurtă, apoi măriți durata dacă este necesar.
- ▸ Nu folosiți niciodată aparatul fără platanul rotativ.

Vesela neadecvată poate cauza deteriorări.

- ▸ În cazul utilizării grillului sau a modului de funcționare combinat cu microunde, folosiți numai veselă rezistentă la temperaturi înalte.

3 Protecția mediului şi economisirea

3.1 Predarea la deşeuri a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice şi reciclabile.

- ▸ Eliminați componentele separat, în funcție de tipul acestora.

3.2 Economisirea de energie

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

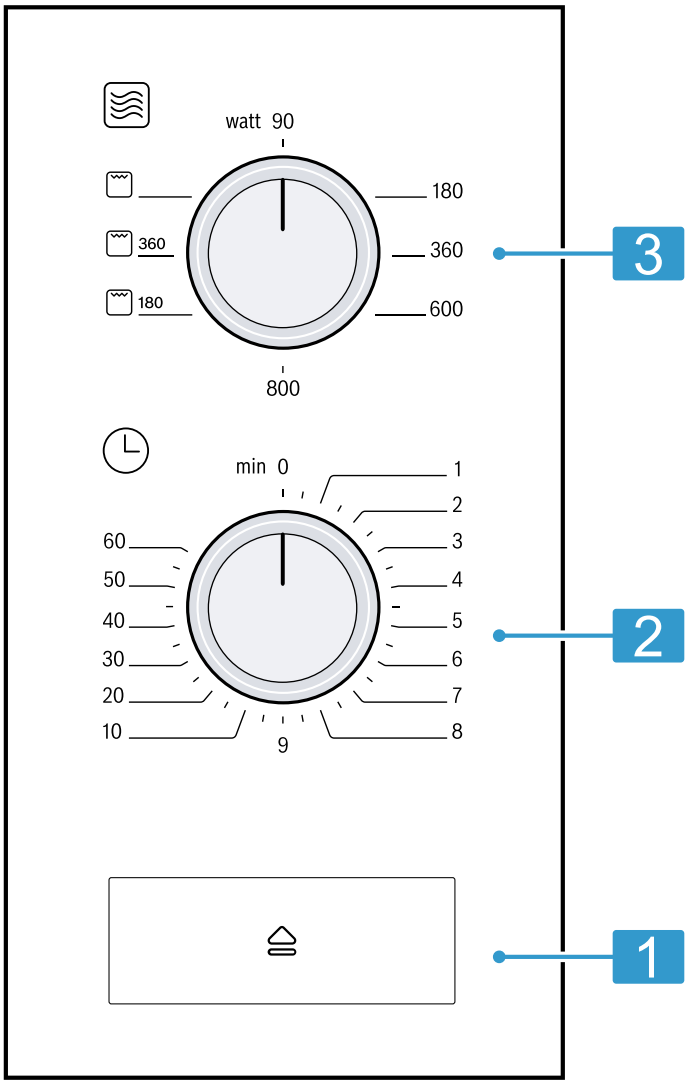
Deschideți cât mai rar uşa aparatului în timpul funcționării acestuia.

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

4 Cunoaşterea

4.1 Panoul de comandă

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs şi primiți informații cu privire la stadiul de operare.
Notă: În funcție de tipul aparatului unele detalii pot fi diferite de cele prezentate în imagine, de ex. culoarea şi forma.



1	Mâner deschidere uşă	Deschideți uşa.
2	Temporizator	Setați durata în minute.
3	Selectorul de putere	Setați puterea microundelor în wați.

4.2 Modurile de încălzire

Aici este disponibilă o prezentare generală a modurilor de încălzire. Aceasat cuprinde recomandări privind utilizarea modurilor de încălzire.

Simbol	Nume	Utilizare
90-800	Microunde	Decongelați, preparați sau încălziți alimente şi lichide.

Simbol	Nume	Utilizare
⊡	Grill	Gratinați alimente.
⊡ 180 / ⊡ 360	Funcționare combinată cu microunde	■ Coaceți sufleuri şi gratenuri. ■ Rumeniți preparate.

4.3 Suflanta de răcire

Suflanta de răcire se conectează şi se deconectează după cum este necesar.
În timpul funcționării cu microunde, interiorul cuptorului rămâne rece. Totuşi, suflanta de răcire se conectează.
Notă: Suflanta de răcire poate continua să funcționeze şi după ce aparatul a fost deconectat.

4.4 Apă de condens

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

5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

Accesorii	Utilizare
Grătar	■ Grătar pentru prăjire şi rumenire ■ Grătar de susținere pentru vase

6 Înainte de prima utilizare

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

6.1 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

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

1. Asigurați-vă că în interiorul cuptorului nu există resturi de ambalaj, accesorii sau alte obiecte.
2. Curățați suprafețele netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă.
3. Pentru a elimina mirosul specific de aparat nou, ştergeți interiorul gol al cuptorului cu o soluție fierbinte de apă cu detergent.
   → *"Curățarea interiorului cuptorului", Pagina 54*

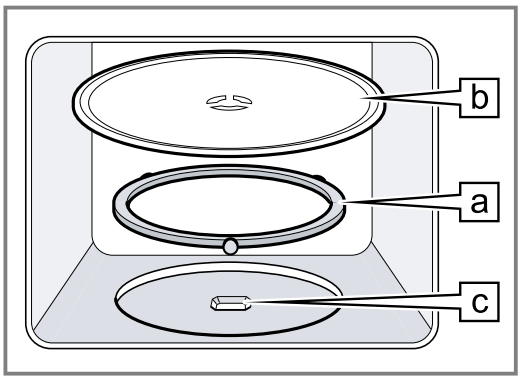
6.2 Curățarea accesoriilor

▸ Curățați temeinic accesoriile utilizând o soluție de apă cu detergent de vase şi o lavetă moale.

6.3 Montarea suportului rotativ

Utilizați aparatul numai cu suportul rotativ montat.

1. Aşezați inelul rulant [a] în adâncitura din interiorul cuptorului.



2. Fixați suportul rotativ [b] în piesa de antrenare [c] din centrul din spațiul interior al cuptorului.
3. Verifiocați dacă suportul rotativ este fixat corect.

Notă: Suportul rotativ se poate roti către stânga sau către dreapta.

7 Utilizarea de bază

7.1 Treptele de putere a microundelor

Aici este disponibilă o prezentare generală a treptelor de putere a microundelor şi a utilizării acestora.

Puterea microundelor exprimată în waţi	Utilizare
90	Decongelaţi alimente delicate.
180	Decongelaţi alimente şi continuaţi prepararea acestora.
360	Preparaţi carne şi peşte sau încălziţi alimente delicate.
600	Încălziţi şi preparaţi alimente.
800	Încălziţi lichide.

7.2 Vesela şi accesoriile adecvate pentru microunde

Pentru a încălzi uniform alimentele şi a nu deteriora aparatul, utilizaţi vase şi accesorii adecvate.

Notă: Înainte de a utiliza vase pentru cuptorul cu microunde, respectaţi informaţiile oferite de producători. Dacă aveţi dubii, efectuaţi o testare a vaselor.

Vase şi accesorii

adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde	Raţionament
Vase realizate din materiale termorezistente şi adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde: ■ Sticlă ■ Vitroceramică ■ Porţelan ■ Material plastic termorezistent ■ Ceramică complet smălţuită, fără fisuri	Aceste materiale permit trecerea microundelor. Veselă care nu este termorezistentă şi se deteriorează în cazul contactului cu microundele.
Tacâmuri din metal	**Notă:** Pentru a evita fenomenul de întârziere a fierberii, puteţi utiliza tacâmuri din metal, de exemplu, o lingură introdusă în pahar.

ATENŢIE!
Metalul aflat în contact cu pereţii aparatului provoacă producerea de scântei,deteriorarea aparatului sau distrugerea geamului interior al uşii.

- Metalul, de exemplu, linguriţa din pahar - trebuie să se afle la o distanţă minimă de 2 cm faţă de pereţii interiori ai cuptorului şi faţă de partea interioară a uşii.

Neadecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde

adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde	Raţionament
Veselă din metal	Metalele nu lasă să treacă microundele. Alimentele se încălzesc slab.
Vase cu decoraţiuni din aur sau argint	Decoraţiunile din aur sau argint pot fi deteriorate de microunde. **Recomandare:** Acest tip de veselă trebuie utilizat numai dacă producătorul garantează caracterul adecvat al veselei pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

7.3 Testarea vaselor în ceea ce priveşte compatibilitatea cu cuptorul cu microunde

Verificaţi dacă vasele sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde efectuând o testare a acestora. Aparatul poate fi pus în funcţiune cu funcţia de preparare cu microunde şi fără alimente numai în cazul testării vaselor de gătit.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de opărire!**
În timpul utilizării, părţile accesibile devin fierbinţi.

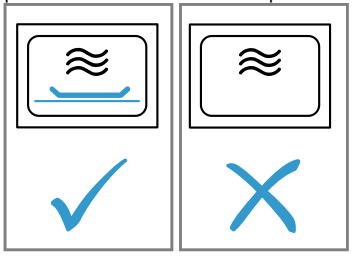
- Nu atingeţi niciodată suprafeţele fierbinţi.
- Ţineţi copiii la distanţă.

1. Introduceţi vasul gol în interiorul cuptorului.
2. Setaţi puterea maximă a microundelor şi lăsaţi aparatul să funcţioneze timp de ½ - 1 minut.
3. Porniţi procesul de funcţionare.
4. Verificaţi mai multe aspecte privind vasul:
   – Dacă vasul este rece sau călduţ, acesta este adecvat pentru cuptorul cu microunde.
   – Dacă vasul este fierbinte sau generează scântei, întrerupeţi testarea acestuia. Vasul nu este adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

7.4 Setarea microundelor

ATENŢIE!
Funcţionarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină.

- Nu porniţi niciodată cuptorul cu microunde dacă nu există preparate în interiorul acestuia. Excepţia o reprezintă un test scurt pentru veselă.



Recomandare: Pentru o tulizare optimă a aparatului, vă outeți orienta după specificațiile din cadrul recomandărilor de reglare.
→ *"Procedați astfel", Pagina 57*

1. Respectați instrucțiunile privind siguranța.
→ *Pagina 47*
2. Instrucțiunile privind evitarea deteriorărilor.
→ *Pagina 49*
3. Respectați indicațiile privind vasele şi accesoriile adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
→ *Pagina 52*
4. Setați puterea dorită a microundelor cu ajutorul selectorului de putere.
5. Reglați durata dorită cu ajutorul temporizatorului. Dacă durata dorită este mai mică de 2 minute, setați mai întâi o durată mai lungă, iar apoi reveniți la durata dorită.

✔ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor iar aparatul se deconectează.

Notă: Dacă deschideți uşa aparatului în timpul funcționării acestuia, funcția de microunde întrerupe procesul de preparare şi opreşte derularea setată a timpului. Dacă închideți uşa aparatului, procesul de funcționare continuă.

7.5 Modificarea duratei de preparare

Puteți modifica în orice moment durata.

▸ Reglați durata dorită cu ajutorul temporizatorului. Dacă durata dorită este mai mică de 2 minute, setați mai întâi o durată mai lungă, iar apoi reveniți la durata dorită.

7.6 Întreruperea funcționării

1. Deschideți uşa aparatului.
2. Pentru a continua modul de funcționare, închideți uşa aparatului.

✔ Începe derularea duratei setate.

7.7 Anularea procesului de funcționare

▸ Setați temporizatorul la 0.

8 Grill

Cu ajutorul grill-ului puteți rumeni sau gratina alimente. Puteți utiliza grill-ul în mod independent sau în combinație cu microundele.

8.1 Setarea grill-ului

1. Setați selectorul de putere la ⌧.
2. Reglați durata dorită cu ajutorul temporizatorului. Dacă durata dorită este mai mică de 2 minute, setați mai întâi o durată mai lungă, iar apoi reveniți la durata dorită.
3. Pentur a modifica setarea, aduceți temporizatorul la valoarea zero, iar apoi reglați-l din nou.

✔ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor iar aparatul se deconectează.

8.2 Modificarea duratei de preparare

Puteți modifica în orice moment durata.

▸ Reglați durata dorită cu ajutorul temporizatorului. Dacă durata dorită este mai mică de 2 minute, setați mai întâi o durată mai lungă, iar apoi reveniți la durata dorită.

8.3 Întreruperea funcționării

1. Deschideți uşa aparatului.
2. Pentru a continua modul de funcționare, închideți uşa aparatului.

✔ Începe derularea duratei setate.

8.4 Anularea procesului de funcționare

▸ Setați temporizatorul la 0.

8.5 MicroCombi

Pentru a reduce durata de preparare, puteți utiliza grill-ul în combinație cu microundele.

Setarea regimului MicroCombi

1. Cu selectorul de putere setați ⌧ 180 sau ⌧ 360.
2. Reglați durata dorită cu ajutorul temporizatorului. Dacă durata dorită este mai mică de 2 minute, setați mai întâi o durată mai lungă, iar apoi reveniți la durata dorită.

✔ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor iar aparatul se deconectează.

Notă: Dacă deschideți uşa aparatului în timpul funcționării acestuia, funcția de microunde întrerupe procesul de preparare şi opreşte derularea setată a timpului. Dacă închideți uşa aparatului, procesul de funcționare continuă.

9 Curățare şi îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l şi îngrijiți-l cu atenție.

9.1 Produse de curățare

Utilizați numai produse de curățare adecvate.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!
Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.
- ▸ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

ATENȚIE!
Produsele de curățare neadecvate pot deteriora suprafețele aparatului.
- ▸ Nu utilizați produse de curățare ascuțite sau abrazive.
- ▸ Nu utilizați produse de curățare care au un conținut mare de alcool.
- ▸ Nu utilizați niciodată bureți din sârmă sau bureți abrazivi.
- ▸ Nu utilizați produse speciale pentru curățare la cald.
- ▸ Utilizați soluții de curățare pentru sticlă, raclete pentru sticlă sau produse de îngrijire pentru inox numai dacă acestea sunt recomandate în cadrul instrucțiunilor de curățare ale anumitor componente.

Lavetele noi conțin reziduuri rezultate în urma producției.
- ▸ Spălați bine lavetele din burete noi înainte de utilizare.

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

9.2 Curățarea aparatului

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

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

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

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

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 54*
2. Respectați indicațiile privind curățarea componentelor aparatului sau suprafețelor acestuia.
3. Dacă nu este specificat altfel:
   – Curățați componentele aparatului utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase şi cu o lavetă.
   – Apoi uscați cu o lavetă moale.

9.3 Curățarea interiorului cuptorului

ATENȚIE!
Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale interiorului cuptorului.
- ▸ Nu utilizați sprayuri pentru cuptoare, agenți de curățare abrazivi sau alte produse agresive de curățare pentru cuptoare.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 54*
2. Curățați cu o soluție fierbinte de apă cu detergent sau apă cu oțet.
3. În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptoare.
   Nu aplicați niciodată produse de curățare pentru cuptoare in interiorul cuptorului atunci când acesta este rece.
   Recomandare: Pentru a elimina mirosurile neplăcute, încălziți o cană cu apă cu câteva picături de zeamă de lămâie timp de 1 până la 2 minute la treapta de putere maximă a microundelor. Pentru a evita întârzierea fierberii, introduceți întotdeauna o lingură în vas.
4. Ştergeți cu o lavetă moale interiorul cuptorului.
5. Lăsați interiorul cuptorului să se usuce cu uşa acestuia deschisă.

Curățarea suportului rotativ

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 54*
2. Scoateți suportul rotativ.
3. Curățați suportul rotativ cu o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase şi cu o lavetă moale.
4. Ştergeți ulterior cu o lavetă moale.
5. Aşezați la loc suportul rotativ.
   Aveți grijă ca suportul rotativ să fie fixat corect.

9.4 Curățarea măştii din față a aparatului

ATENȚIE!
Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale părții frontale a aparatului.
- ▸ Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri, raclete metalice sau raclete pentru geamuri.
- ▸ Pentru a evita corodarea suprafețelor frontale din inox, îndepărtați imediat urmele de calcar, grăsime, amidon şi albuş de ou.
- ▸ Pentru curățarea suprafețelor din inox utilizați produse de îngrijire speciale pentru inox, adecvate pentru suprafețe calde.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 54*

2. Curățați partea frontală a aparatului utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase şi o lavetă.
   Notă: Pot apărea diferențe mici de culoare ale părțiii frontale a aparatului de la diverse materiale, de exemplu, sticlă, materiale plastice sau metal.
3. Aplicați produsul de îngrijire pentru inox în strat subțire, cu o lavetă moale pe partea frontală a aparatului.
   Produsele de îngrijire pentru inox pot fi achiziționate de la unitățile de service sau din comerțul de specialitate.
4. Ştergeți ulterior cu o lavetă moale.

9.5 Curățarea panoului de comandă

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

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 54*
2. Curățați panoul de comandă cu o lavetă din microfibre sau cu o lavetă moale, umedă.
3. Ştergeți ulterior cu o lavetă moale.

9.6 Curățarea accesoriilor

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 54*
2. Înmuiați resturile alimentare arse şi aderente utilizând o lavetă umedă şi soluție de apă cu detergent de vase.
3. Curățați accesoriile utilizând o soluție de apă fierbinte cu detergent de vase şi o lavetă sau o perie.
4. Curățați grătarul utilizând detergent pentru inox sau în maşina de spălat vase.
   În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o spirală din inox sau produse de curățare pentru cuptoare.
5. Ştergeți ulterior cu o lavetă moale.

9.7 Curățarea geamurilor uşii

ATENȚIE!
Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale geamurilor uşiii.
- Nu folosiți raclete pentru geamuri.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 54*
2. Curățați geamurile uşii utilizând o lavetă umedă şi un produs de curățare pentru geamuri.
   Notă: Umbrele de pe geamurile uşii, care arată ca nişte dungi, sunt reflexii de lumină de la sistemul de iluminare din interiorul cuptorului.
3. Ştergeți ulterior cu o lavetă moale.

9.8 Programul de curățare

Programul de curățare este o alternativă rapidă pentru curățarea ocazională a interiorului cuptorului. Programul de curățare înmoaie depunerile de murdărie prin evaporarea soluției de apă cu detergent. Ulterior, depunerile de murdărie pot fi îndepărtate cu uşurință.

Setarea funcției de curățare

1. Turnați câteva picături de detergent într-o cană cu apă.
2. Pentru a evita întârzierea fierberii, aşezați o lingură în cană.
3. Aşezați cana în mijlocul interiorului cuptorului.
4. Setați puterea microundelor la 600 W.
5. Setați durata la 3 minute.
6. Porniți microundele.
7. După expirarea duratei, lăsați uşa închisă pentru încă 3 minute.
8. Ştergeți cu o lavetă moale interiorul cuptorului.
9. Lăsați interiorul cuptorului să se usuce cu uşa acestuia deschisă.

10 Remediați defecțiunile

Defecțiunile minore pot fi remediate chiar de dumneavoastră. Înainte de a contacta unitatea de service, consultați informațiile privind remedierea defecțiunilor. Astfel evitați cheltuielile inutile.

⚠ **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**
Reparațiile executate incorect sunt periculoase.
- Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- Dacă aparatul este defect, înştiințați unitatea de service abilitată.

10.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Fişa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză. ▸ Conectați aparatul la rețeaua de curent.
	Siguranța din panoul de siguranțe s-a declanşat. ▸ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.

Defecțiune	Cauzele şi remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. ▸ Verificați funcționarea iluminării interiorului şi altor aparate din încăpere.
	Deficiențe de funcționare **1.** Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. **2.** Reconectați siguranța după aproximativ 10 secunde. ✔ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare. **3.** Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → *"Serviciul clienți", Pagina 56*
	Uşa nu este închisă complet. ▸ Verificați dacă uşa nu este blocată de resturi de alimente sau de corpuri străine.
	Temporizatorul nu este setat. ▸ Setați temporizatorul. → *Pagina 53*
Alimentele se încălzesc mai încet decât de obicei.	Puterea microundelor este setată la o valoare prea mică. ▸ Setați o putere mai mare a microundelor. → *Pagina 52*
	În aparat a fost introdusă o cantitate mai mare decât de obicei. ▸ Setați o durată mai lungă. O cantitate dublă necesită un timp dublu.
	Alimentele sunt mai reci decât de obicei. ▸ Amestecați sau întoarceți ocazional alimentele.
Suportul rotativ zgârie sau alunecă.	În zona suportului rotativ există impurități sau corpuri străine. ▸ Curățați inelul rulant şi adâncitura din interiorul cuptorului.
Funcționarea cu microunde se întrerupe.	Aparatul are o defecțiune. ▸ Dacă această eroare apare în mod repetat, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
Aparatul nu este în funcțiune. Pe display este prezentată o durată.	Selectorul rotativ a fost acționat accidental. ▸ Apăsați pe stop.

11 Evacuarea ca deşeu

11.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

▸ Eliminați în mod ecologic aparatul.
Informații despre modalitățile curente de eliminare ecologică a aparatelor pot fi obținute de la distribuitorii comerciali de specialitate, dar şi de la primăria sau administrația locală.



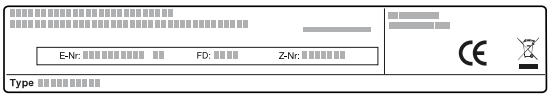
Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/UE în privința aparatelor electrice şi electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, şi valorificarea aparatelor vechi.

12 Serviciul clienți

Pentru informații detaliate despre perioada şi condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.
Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) şi numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.
Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista ataşată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

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

Numărul produsului (Nr. E) şi numărul de fabricație (FD) se găsesc pe plăcuța de tip a aparatului.
Plăcuța cu date tehnice pe care se regăsesc aceste numere este vizibilă atunci când deschideți uşa aparatului.



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

13 Procedați astfel

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

13.1 Procedați, preferabil, după cum urmează

Aici aflați pas cu pas cum puteți utiliza în mod optim recomandările de reglare. Acestea conțin informații referitoare la o multitudine de preparate, precum şi informații şi recomandări, cum ar fi modul ideal de utilizare şi reglare manuală a aparatului.

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

Notă: Datele despre timp din tabele sunt valori orientative care depind de calitatea şi natura alimentelor.

1. Înainte de utilizare, scoateți din interiorul cuptorului vesela care nu este necesară.
2. Selecați un preparat din cadrul recomandărilor de reglare.
3. Introduceți alimentele într-un vas adecvat.
   → *"Vesela şi accesoriile adecvate pentru microunde", Pagina 52*
4. Aşezați vasul pe suportul rotativ.
5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare. În cadrul recomandărilor de reglare sunt prezentate adesea domeniile de timp. Reglați mai întâi cea mai scurtă durată. Dacă este necesar, prelungiți durata. Dacă în tabele sunt specificate 2 valori de putere ale microundelor şi ale duiratelor, setați mai întâi prima valoare a puterii microundelor şi duratei, iar pe a doua setați-o după emiterea semnalului sonor.

Recomandare: Dacă doriți să preparați cantități diferite de cele specificate în tabele, setați o durată aproximativ dublă pentru o cantitate dublă de alimente.

13.2 Recomandări privind decongelarea şi încălzirea

Țineți cont de recomandările privind obținerea de rezultate optime la decongelare şi încălzire.

Amplasarea	Recomandare:
După expirarea duratei, alimentul nu este încă decongelat, fierbinte sau gătit.	Reglați o durată mai îndelungată. Cantitățile mai mari şi alimentele mai voluminoase necesită mai mult timp.
După expirarea duratei de preparare, alimentele sunt supraîncălzite la margine, dar în mijloc nu sunt încă gata.	■ Amestecați ocazional alimentele. ■ Setați o putere mai mică a microundelor şi o durată mai mare.
După decongelare, pasărea sau carnea nu trebuie să fie coaptă doar la exterior, însă în interior să fie încă congelată.	■ Setați o putere mai mică a microundelor. ■ În cazul cantităților mai mari, întoarceți de mai multe ori alimentele care trebuie să fie decongelate.
Alimentele nu trebuie să fie prea uscate.	■ Setați o putere mai mică a microundelor. ■ Reglați o durată mai scurtă. ■ Acoperiți alimentele. ■ Adăugați mai mult lichid.

13.3 Decongelarea

Cu aparatul dumneavoastră puteți decongela alimente congelate.

Decongelarea alimentelor

1. Aşezați alimentele congelate într-un vas deschis pe suportul rotativ.
   Puteți acoperi cu bucăți mici din folie de aluminiu bucățile delicate, de exemplu, pulpele şi aripile de pui sau marginile grase ale fripturilor. Folia nu trebuie să atingă pereții cuptorului.
2. Porniți procesul de funcționare.
   La jumătatea timpului de decongelare, puteți scoate folia de aluminiu.
3. **Notă:** La decongelarea cărnii şi cărnii de pasăre se formează lichid.
   Scurgeți lichidul când întoarceți carnea şi nu o folosiți în niciun caz şi nu o aduceți în contact cu alte alimente.
4. Pe parcurs, amestecați sau întoarceți preparatele o dată sau de două ori.
   Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori.
5. Lăsați alimentele decongelate să stea la temperatura camerei aproximativ 10 până la 20 de minute în vederea egalizării temperaturii.
   În cazul păsărilor, puteți scoate măruntaiele. Carnea poate fi pregătită chiar dacă are interiorul încă puțin congelat.

Decongelarea cu microunde

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

Aliment	Greutatea în g	Puterea microunde-lor exprimată în W	Durata în min
Carne întreagă de vită, vițel sau porc, cu şi fără os	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Carne întreagă de vită, vițel sau porc, cu şi fără os	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 **2.** 15 - 25
Carne întreagă de vită, vițel sau porc, cu şi fără os	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 **2.** 20 - 30
Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2[1] **2.** 4 - 6
Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[1] **2.** 5 - 10
Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[1] **2.** 10 - 15
Carne tocată, amestecată[2, 3]	200	90	10[4]
Carne tocată, amestecată[2, 3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[4] **2.** 10 - 15
Carne tocată, amestecată[2, 3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[4] **2.** 10 - 20
Pasăre sau bucăți de pasăre[5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 20
Pasăre sau bucăți de pasăre[5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
File de peşte, medalioane de peşte sau felii de peşte[5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Legume, de exemplu, mazăre	300	180	10 - 15
Fructe, de exemplu, zmeură[5]	300	180	7 - 10[6]
Fructe, de exemplu, zmeură[5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[6] **2.** 5 - 10
Unt, decongelare[7]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 3
Unt, decongelare[7]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 3 - 4
Pâine întreagă	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Pâine întreagă	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 **2.** 10 - 20
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandişpan[8, 9]	500	90	10 - 15
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandişpan[8, 9]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Prăjituri însiropate, de exemplu, prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci[8]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15 - 20
Prăjituri însiropate, de exemplu, prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci[8]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15 - 20

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

13.4 Încălzire

Cu aparatul dumneavoastră puteți încălzi alimente.

Încălzirea alimentelor

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

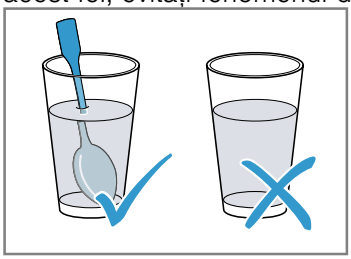
Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic.

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

⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapori. Acționați cu atenție chiar şi în cazul unei mişcări mici a vasului. Lchidul fierbinte se poate revărsa brusc şi poate fi împroşcat.

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



ATENȚIE!

Metalul aflat în contact cu pereții aparatului provoacă producerea de scântei,deteriorarea aparatului sau distrugerea geamului interior al uşii.

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

1. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate şi introduceți-le într-un vas adecvat pentru microunde.
2. Repartizați plan alimentele în vas.
3. Acoperiți alimentele cu un capac, o farfurie sau o folie specială pentru microunde.
4. Porniți procesul de funcționare.
5. Amestecați sau întoarceți ocazional, de mai multe ori, alimentele.
   Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.
6. Controlați temperatura.
7. Lăsați alimentele decongelate să se încălzească la temperatura camerei aproximativ 2-5 minute în vederea egalizării temperaturii.

Încălzirea cu microunde a alimentelor congelate

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

Aliment	Greutatea în g	Puterea microundelor exprimată în W	Durata în min
Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate, cu 2-3 componente	300 - 400	600	8 - 11
Supă	400	600	8 - 10
Tocană	500	600	10 - 13
Felii sau bucăți de carne cu sos, de exemplu, gulaş	500	600	12 - 17[1]
Sufleuri, de exemplu, lasagna, cannelloni	450	600	10 - 15
Garnituri, de exemplu, orez, paste[2]	250	600	2 - 5
Garnituri, de exemplu, orez, paste[2]	500	600	8 - 10
Legume de exemplu mazăre, broccoli, morcovi[3]	300	600	8 - 10
Legume de exemplu mazăre, broccoli, morcovi[3]	600	600	14 - 17
Spanac cu smântână[4]	450	600	11 - 16

[1] Când amestecați, desprindeți bucățile de carne una de alta.
[2] Turnați puțin lichid peste preparat.
[3] Adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia.
[4] Gătiți preparatul fără a adăuga apă.

Încălzirea cu microunde

Respectați recomandările de reglare privind încălzirea cu microunde.

Aliment	Cantitate	Puterea microunde-lor exprimată în W	Durata în min
Băuturi[1]	200 ml	800	2 - 3[2, 3]
Băuturi[1]	500 ml	800	3 - 4[2, 3]
Mâncare pentru bebeluşi, de exemplu, sticluțe de lapte[4]	50 ml	360	aprox. 0,5[5, 6]
Mâncare pentru bebeluşi, de exemplu, sticluțe de lapte[4]	100 ml	360	aprox. 1[5, 6]
Mâncare pentru bebeluşi, de exemplu, sticluțe de lapte[4]	200 ml	360	1,5[5, 6]
Supă, 1 cană	200 g	600	2 - 3
Supă, 2 căni	400 g	600	4 - 5
Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate, cu 2-3 componente	350 - 500 g	600	4 - 8
Carne în sos[7]	500 g	600	8 - 11
Tocană	400 g	600	6 - 8
Tocană	800 g	600	8 - 11
Legume, 1 porție[8]	150 g	600	2 - 3
Legume, 2 porții[8]	300 g	600	3 - 5

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

13.5 Preparare

Cu aparatul dumneavoastră puteți prepara alimente.

Prepararea alimentelor

⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

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

1. Verificați dacă vasul utilizat încape în interiorul cuptorului şi dacă se poate roti fără probleme pe suportul rotativ.
   - – Pentru prăjire utilizați o formă înaltă.
   - – Pentru sufleuri şi gratenuri utilizați un vas mare, plat.
2. Repartizați plan alimentele în vas.
3. În cazul preparării cu microunde, acoperiți alimentele cu un capac, o farfurie sau o folie specială pentru microunde.
   - – Nu acoperiți alimentele în cazul preparării pe grill.
   - – Nu acoperiți alimentele în cazul preparării combinate cu mocrounde şi grill.
4. Aşezați vasul pe suportul rotativ.
   - – În cazul preparării pe grill, aşezați grătarul pe suportul rotativ. Nu preîncălziți.
5. Porniți procesul de funcționare.
6. Lăsați alimentele decongelate să se încălzească la temperatura camerei aproximativ 2-5 minute în vederea egalizării temperaturii.
   - – Înainte de tăiere, lăsați carnea să se odihnească încă 5-10 minute.
   - – Lăsați sufleurile şi gratenurile să se odihnească timp de 5 minute în aparatul oprit.

Recomandare: Pentru frigăruile de peşte sau frigăruile de legume, utilizați întotdeauna bețe din lemn.

Prepararea cu microunde

Aliment	Cantitate	Accesorii	Puterea microundelor exprimată în W	Mod de încălzire	Durata în min	Observaţii
Pui întreg, proaspăt, fără măruntaie	1200 g	Veselă acoperită	600	-	25-30	Întoarceți la jumătatea timpului.
Bucăți de pui, de exemplu, sferturi de pui	800 g	Veselă neacoperită + Grătar	360	▭	30-40	Aşezați cu partea cu piele în sus. Nu întoarceți preparatul.
Aripioare de pui, marinate, congelate	800 g	Veselă neacoperită + Grătar	360	▭	15-25	Nu întoarceți preparatul.
Carne de porc fără şorici, de exemplu, ceafă	750 g	Veselă neacoperită	360	▭	40-50	Întoarceți preparatul o dată sau de 2 ori.
Felii de slănină	aprox. 8 felii	Grătar	180	▭	10-15	-
Friptură din carne tocată	750 g	Veselă neacoperită	**1.** 600 **2.** 360	**1.** - **2.** ▭	**1.** 20-25 **2.** 25-35	Preparați alimentele fără a le acoperi. Înălțimea maximă a alimentelor este de 6 cm.
Peşte de exemplu, bucăți de file de peşte	400 g	Veselă neacoperită	600	-	10-15	Dacă este necesar, turnați apă, zeamă de lămâie sau vin peste alimente.
File de peşte, gratinat	400 g	Veselă neacoperită	360	▭	10-15	În cazul peştelui congelat, decongelați în prealabil.
Frigărui de peşte	4-5 bucăți	Grătar	180	▭	10-15	Folosiți frigărui din lemn.
Sufleu, dulce, de exemplu, sufleu cu brânză de vaci sau cu fructe	1000 g	Veselă neacoperită	360	▭	30-35	Înălțimea maximă a alimentelor este de 5 cm.
Sufleu, picant, din ingrediente crude, de exemplu, sufleu de fidea	1000 g	Veselă neacoperită	360	▭	30-35	Presărați brânză peste alimente. Înălțimea maximă a alimentelor este de 5 cm.
Sufleu, picant, din ingrediente preparate, de exemplu, cartofi gratinați	1000 g	Veselă neacoperită	360	▭	30-40	Înălțimea maximă a alimentelor este de 4 cm.
Supă, gratinată, de exemplu, supă de ceapă	2-4 căni	Veselă neacoperită	-	▭	15-20	-
Legume, proaspete	250 g	Veselă acoperită	600	-	5-10[1]	Tăiați alimentele în bucăți egale. Pentru fiecare 100 g, adăugați 1 până la 2 linguri de apă. Amestecați ocazional alimentele.
Legume, proaspete	500 g	Veselă acoperită	600	-	10-15[1]	-
Frigărui de legume	4-5 bucăți	Grătar	180	▭	15-20	Folosiți frigărui din lemn.
Cartofi	250 g	Veselă acoperită	600	-	8-10[1]	Tăiați alimentele în bucăți egale. Pentru fiecare 100 g, adăugați 1 până la 2 linguri de apă. Amestecați ocazional alimentele.

[1] Amestecați din când în când cu atenție alimentele.

Aliment	Cantitate	Accesorii	Puterea microundelor exprimată în W	Mod de încălzire	Durata în min	Observații
Cartofi	500 g	Veselă acoperită	600	-	11-14[1]	Tăiați alimentele în bucăți egale. Pentru fiecare 100 g, adăugați 1 până la 2 linguri de apă. Amestecați ocazional alimentele.
Cartofi	750 g	Veselă acoperită	600	-	15-22[1]	Tăiați alimentele în bucăți egale. Pentru fiecare 100 g, adăugați 1 până la 2 linguri de apă. Amestecați ocazional alimentele.
Orez	125 g	Veselă acoperită	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 5-7 **2.** 12-15	Adăugați o cantitate dublă de lichid.
Orez	250 g	Veselă acoperită	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6-8 **2.** 15-18	Adăugați o cantitate dublă de lichid.
Prăjire preliminară a feliilor de pâine	2-4 felii	Grătar	-	⎓	Prima parte: 2-4 A 2-a parte: 2-4	-
Gratinare a feliilor de pâine	2-6 felii	Grătar	-	⎓	7-10	Durata variază în funcție de umplutură.
Fructe, compot	500 g	Veselă acoperită	600	-	9-12	-
Deserturi, de exemplu, budincă, instant	500 ml	Veselă acoperită	600	-	6-8	Ocazional, amestecați bine budinca de 2 - 3 ori cu telul.

[1] Amestecați din când în când cu atenție alimentele.

13.6 Preparate de verificare

Aceste prezentări generale au fost redactate pentru institutele de verificări, pentru a facilita verificarea aparatului conform EN 60350-1:2013, respectiv IEC 60350-1:2011 şi conform standardelor EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Prepararea cu microunde

Aliment	Puterea microundelor exprimată în W	Durata în min	Indicație
Şodou, 750 g	**1.** 360 **2.** 90	**1.** 12 - 17 **2.** 20 - 25	Aşezați forma Pyrex de 20 x 25 cm pe suportul rotativ.
Biscuiți	600	8 - 10	Aşezați forma Pyrex cu diametrul de 22 cm pe suportul rotativ.
Friptură din carne tocată	600	20 - 25	Aşezați forma Pyrex pe suportul rotativ.

Decongelarea cu microunde

Recomandări de reglare pentru decongelarea cu microunde.

Aliment	Puterea microundelor exprimată în W	Durata în min	Indicație
Carne	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 - 7 **2.** 10 - 15	Aşezați forma Pyrex cu diametrul de 22 cm pe suportul rotativ.

Prepararea în combinație cu microundele

Aliment	Puterea microundelor exprimată în W	Mod de încălzire	Durata în min	Indicație
Cartofi gratinați	360		35-40	Aşezați forma Pyrex cu diametrul de 22 cm pe suportul rotativ.

14 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atuci când montați aparatul.



14.1 Montarea în siguranță

Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța atunci când montați aparatul.

- Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproşabilă la locul de instalare.
- Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, acesta nu trebuie pus în funcțiune.
- Înainte de punerea în funcțiune, îndepărtați ambalajul şi foliile din plastic din interiorul cuptorului şi de pe uşă.
- Nu îndepărtați folia transparentă de pe partea interioară a uşii.
- Respectați instrucțiunile din fişele de montare a accesoriilor.
- Mobilierul în care se efectuează încorporarea trebuie să fie rezistent la temperaturi de până la 90 °C, iar panourile frontale ale corpurilor de mobilier adiacente trebuie să rezite la temperaturi de până la 65 °C.
- Nu montați aparatul în spatele unei uşi decorative sau uşii unui corp de mobilier. Există pericolul de supraîncălzire.
- Realizați lucrările de decupaj la corpul de mobilier înainte de introducerea aparatului. Îndepărtați rumeguşul. Funcționarea componentelor electrice ar putea fi afectată.
- Racordarea fără ştecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Piesele care sunt accesibile în timpul montajului pot avea muchii ascuțite care pot provoca răniri.

- ▸ Purtați mănuşi de protecție

⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

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

- ▸ Nu utilizați prelungitoare sau prize multiple.

14.2 Racordul electric

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

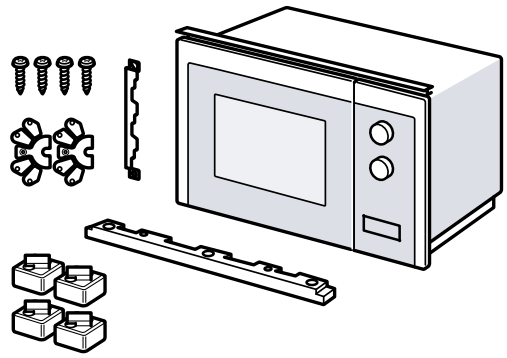
⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!

Instalările executate incorect sunt periculoase.

- ▸ Instalarea unei prize sau modificarea cablului de conectare poate fi efectuată doar de către un electrician calificat şi cu respectarea prescripțiilor corespunzătoare.
- ▸ Aparatul trebuie racordat la o priză cu contact de protecție instalată conform prescripțillor în vigoare.
- ▸ În cazul în care ştecherul nu mai este accesibil după montare, trebuie instalat un dispozitiv de deconectare omnipolar, cu o distanță între contacte de cel puțin 3 mm. Protecția la atingere trebuie să fie asigurată prin montare.

14.3 Pachetul de livrare

După despachetare verificați ca livrarea să fie completă și ca toate piesele să nu prezinte eventuale deteriorări din transport.



14.4 Mobilierul pentru încorporare

Aici găsiți indicații privind montarea în siguranță.

ATENȚIE!

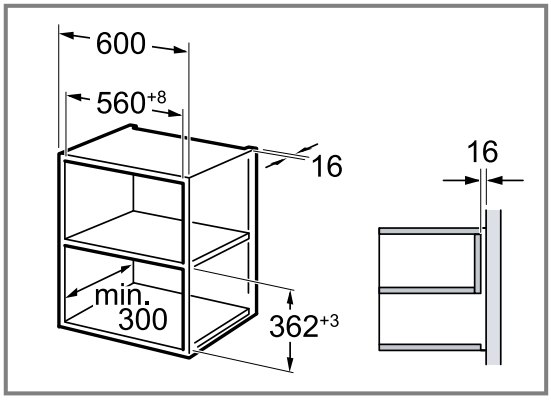
Aşchiile pot afecta funcționarea componentelor electrice.

- ▸ Realizați lucrările de decupare la corpul de mobilier înainte de introducerea aparatului.
- ▸ Îndepărtați aşchiile.

- ■ Înălțime minimă de încorporare este de 850 mm.
- ■ Dulapul de încorporare nu trebuie să aibă un perete posterior în spatele aparatului.
- ■ Orificiile de aerisire şi cele de aspirare a aerului nz trebuie să fie acoperite.
- ■ MObilierul de încorporare trebuie să fie rezistent la temperaturi de până la 90 °C, iar panourile frontale ale corpurilor de mobilier adiacente trebuie să rezite la temperaturi de până la 65 °C.

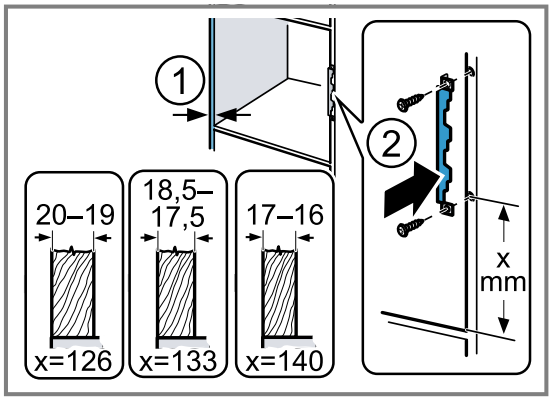
14.5 Dimensiunile de montare într-un dulap suspendat

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



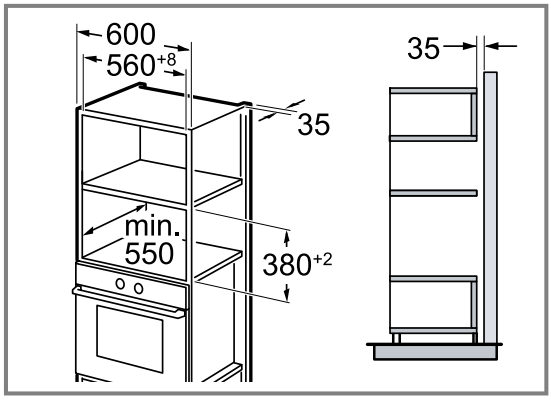
14.6 Pregătirea dulapului suspendat

1. Stabiliți grosimea peretelui corpului de mobilier. ①
   Grosimea peretelui are atribuită o valoare x.
2. **Notă:** Valoarea x corespunde distanței dintre gaura inferioară a tablei de legătură şi baza corpului de mobilier de încorporare.
   Fixați cu şuruburi tabla de legătură la dulapul suspendat. ②
   Țineți cont de valoarea x determinată.



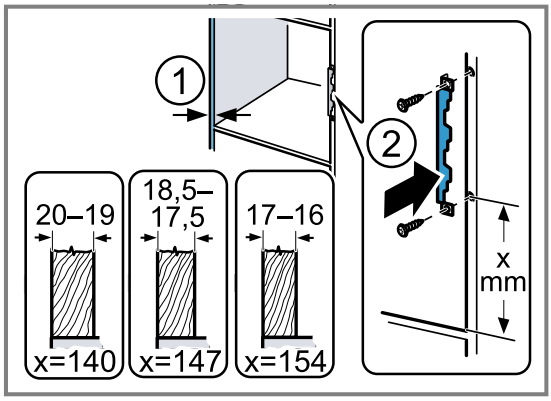
14.7 Dimensiunile de montare într-un dulap înalt

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



14.8 Pregătirea dulapului înalt

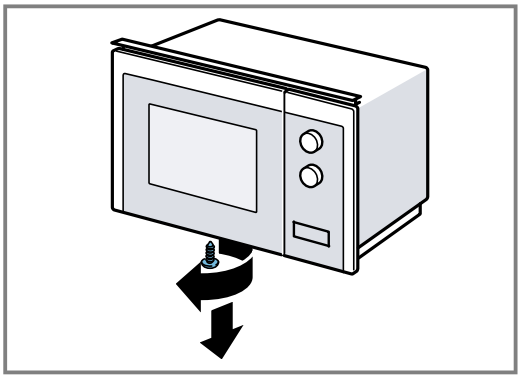
1. Stabiliți grosimea peretelui corpului de mobilier. ①
   Grosimea peretelui are atribuită o valoare x.
2. **Notă:** Valoarea x corespunde distanței dintre gaura inferioară a tablei de legătură şi baza corpului de mobilier de încorporare.
   Fixați cu şuruburi tabla de legături la dulapul înalt. ②
   Țineți cont de valoarea x determinată.



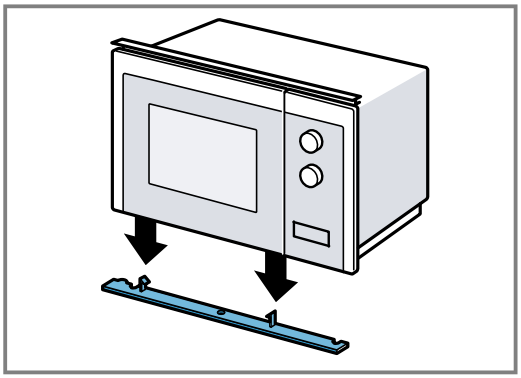
14.9 Pregătirea aparatului

Dacă montați aparatul într-un dulap înalt, aparatul trebuie pregătit.

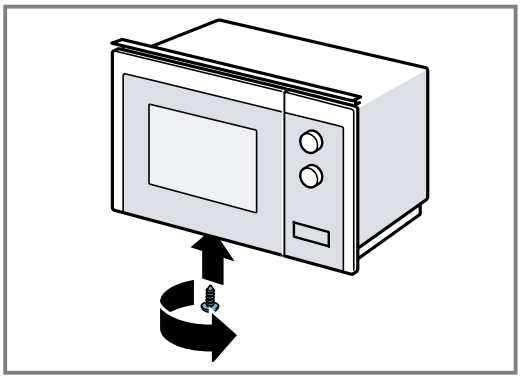
1. Desfiletați şurubul din centrul bazei cuptorului cu microunde.



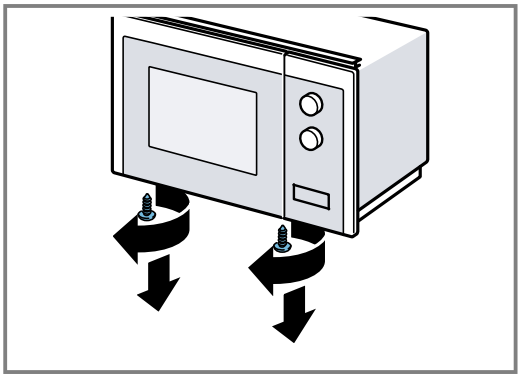
2. Scoateți capacul bazei cuptorului cu microunde.



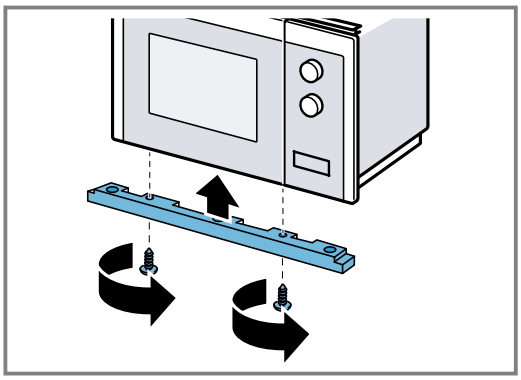
3. Strângeți ferm şurubul din centrul bazei cuptorului cu microunde.



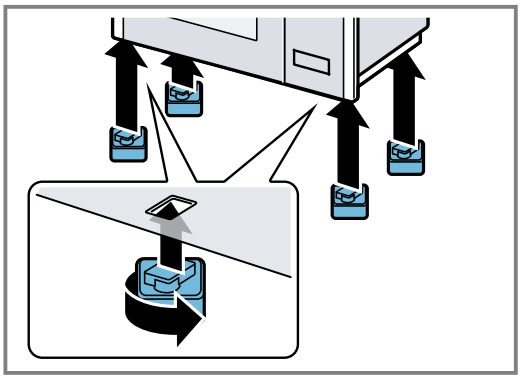
4. Desfiletați cele 2 şuruburi exterioare ale bazei cuptorului cu microunde.



5. FIxați cadrul de montare la baza cuptorului cu microunde cu cele două şuruburi exterioare.

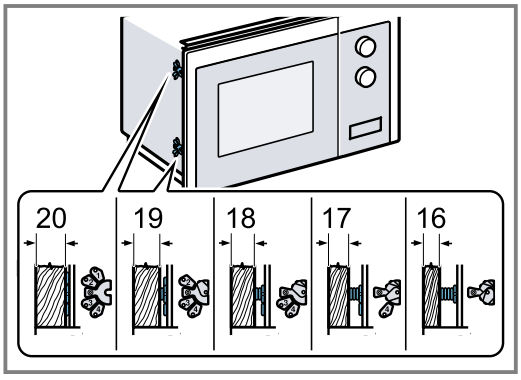


6. Fixați cele 4 picioruşe de fixare la baza cuptorului cu microunde.

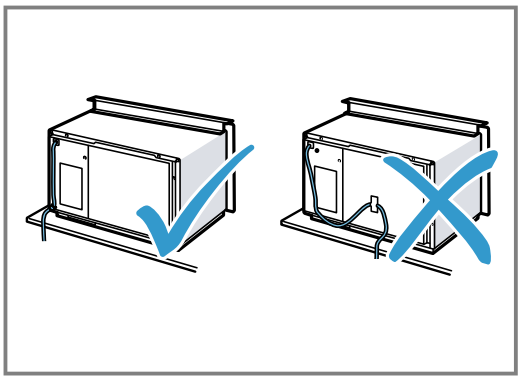


14.10 Montarea aparatului

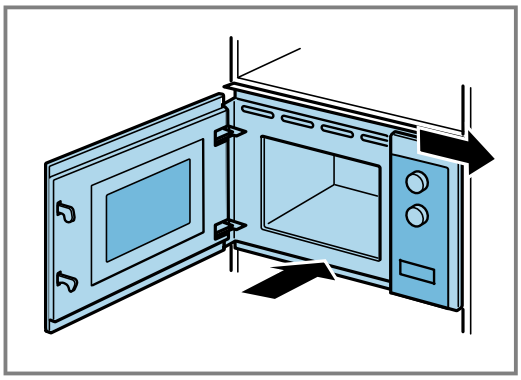
1. Fixați distanțierul la aparat în funcție de grosimea peretelui.



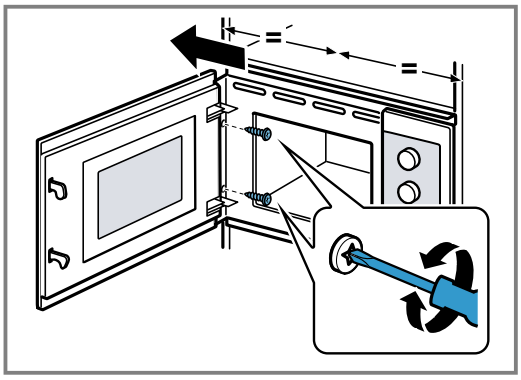
2. **Notă:**
   Nu strangulați şi nu îndoiți cablul de conectare.



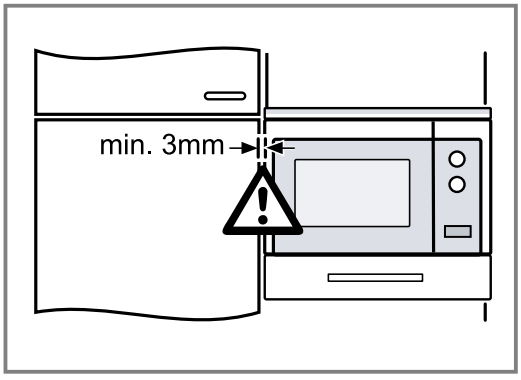
   Introduceți aparatul în interiorul dulapului şi împingeți-l spre dreapta.



3. Înşurubați aparatul până când acesta este aliniat în centru.



4. Verificați distanța față de aparatele adiacente.



   Distanța față de aparatele adiacente trebuie să fie de minimum 3 mm.
5. Îndepărtați ambalajul şi foliile din plastic din interiorul cuptorului şi de pe uşă.

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность 67
2 Во избежание материального ущерба 71
3 Защита окружающей среды и экономия 71
4 Знакомство с прибором 72
5 Аксессуары 73
6 Перед первым использованием 73
7 Стандартное управление 74
8 Приготовление на гриле 75
9 Очистка и уход 76
10 Устранение неисправностей 78
11 Утилизация 79
12 Сервисная служба 79
13 У Вас все получится! 79

14 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 86
14.1 Безопасность при монтаже 86

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.
Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- для бытового использования или использования в аналогичных целях, например: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих предприятий; в сельскохозяйственных организациях; клиентами в гостиницах или других вариантах размещения, предусматривающих питание.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.

Этот прибор соответствует норме EN 55011 или CISPR 11. Этот продукт относится к группе 2, классу B. Принадлежность к группе 2 означает, что для нагрева пищевых продуктов создаются микроволны. Принадлежность к классу B означает, что прибор предназначен для бытового использования.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

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

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▸ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▸ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▸ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Перегрев прибора может стать причиной возгорания.

- ▸ Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие.

- ▸ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Пары алкоголя могут воспламениться в горячей рабочей камере.

- ▸ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▸ Осторожно открывайте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▸ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▸ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.

- ▸ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▸ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▸ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Трещины, осколки или сколы на стеклянной вращающейся подставке могут представлять опасность.

- ▸ Не допускайте резкого контакта между твердыми предметами и вращающейся подставкой.
- ▸ Аккуратно используйте вращающуюся подставку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- ▸ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▸ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▸ Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- Не подпускайте детей к мелким деталям.
- Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Микроволновая печь

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАЖНЫМИ УКАЗАНИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.

- Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Продукты, их упаковка и контейнеры для хранения могут загореться.

- Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке.
- Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или из других воспламеняющихся материалов можно только под личным наблюдением.
- Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации.
- Не сушите продукты в микроволновой печи.
- Не размораживайте и не нагревайте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб при слишком высокой мощности микроволн или длительном времени.

Масло для приготовления пищи может загореться.

- Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!

Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться.

- Никогда не нагревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут лопнуть во время и после нагревания.

- Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца в скорлупе.
- Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- При приготовлении яичницы-глазуньи проколите желток.
- У продуктов питания с твёрдой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок кожура или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

Детское питание прогревается не равномерно.

- Не разогревайте детское питание в закрытой посуде.
- Всегда снимайте крышку или соску.
- После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое.
- Перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Герметично запаянная упаковка и закатанные в банки продукты при нагревании могут лопнуть.

- Всегда соблюдайте указания на упаковке.
- Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- Не подпускайте детей близко к прибору.

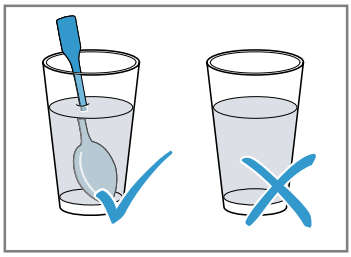
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

- ▸ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▸ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▸ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- ▸ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.

- ▸ Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

Использование металлической посуды или ёмкостей, а также посуды с металлической фурнитурой в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора.

- ▸ Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.
- ▸ Используйте только посуду, предназначенную для микроволновой печи, или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Прибор работает под высоким напряжением.

- ▸ Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!

Неправильная очистка может повредить поверхность прибора, сократить срок его службы и привести к возникновению опасных ситуаций, например, утечке микроволновой энергии.

- ▸ Регулярно очищайте прибор и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.
- ▸ Всегда следите за чистотой рабочей камеры, дверцы и ограничителя открывания дверцы.

→ *"Очистка и уход", Страница 76*

Не используйте прибор с повреждённой дверцей. Возможна утечка микроволновой энергии.

- ▸ Не используйте прибор, если повреждена дверца или её пластиковая рамка.
- ▸ Ремонт прибора должен производиться только специалистами сервисной службы.

У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу.

- ▸ Никогда не снимайте защитный корпус.
- ▸ Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

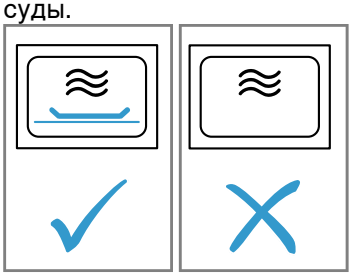
2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!
Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.
► Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной коррозии.
► Протирайте конденсат каждый раз после завершения приготовления.
► Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
► Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
Охлаждение прибора с открытой дверцей со временем вызывает повреждение поверхности примыкающей к прибору мебели.
► После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
► Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.
► Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.
Сидеть на дверце прибора или облокачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.
► Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.

2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.
ВНИМАНИЕ!
Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.
► Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.
Алюминиевая посуда, помещённая в прибор, может вызвать искровые разряды. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
► Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.
Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.
► Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



Приготовление попкорна в режиме микроволн несколько раз подряд при слишком высокой мощности микроволн может привести к повреждению рабочей камеры.
► Дайте прибору остыть в течение нескольких минут между приготовлениями.
► Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн.
► Используйте максимум 600 Вт.
► Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.
Если снять защитную панель, можно повредить генератор микроволн.
► Запрещается снимать защитную панель генератора микроволн в рабочей камере.
Удаление прозрачной пленки с внутренней стороны дверцы может привести к повреждению дверцы прибора.
► Никогда не снимайте прозрачную пленку с внутренней стороны дверцы.
Проникшая в прибор жидкость может повредить вращающуюся подставку.
► Следите за процессом приготовления.
► Сначала установите более короткую продолжительность и при необходимости увеличьте ее.
► Никогда не используйте прибор без вращающейся подставки.
Использование неподходящей посуды может привести к повреждению прибора или травмированию.
► В режиме гриля или комбинированном режиме с микроволнами используйте только термостойкую посуду.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.
‣ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Во время приготовления открывайте дверцу прибора как можно реже.

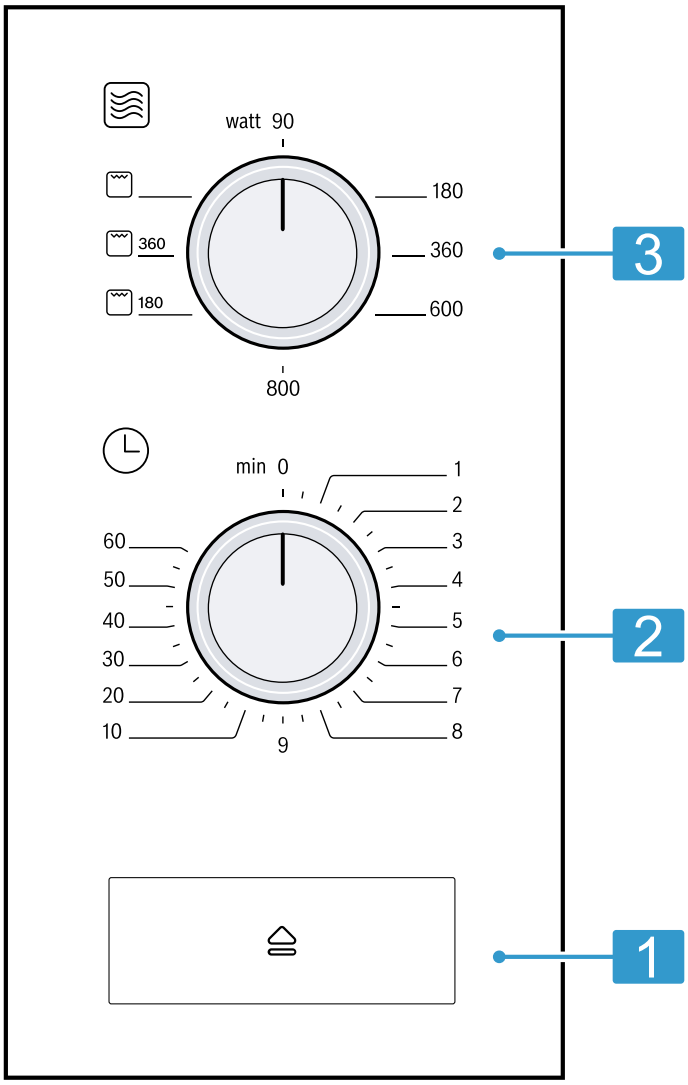
- Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительный подогрев прибора.

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.

Заметка: В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.



1	Кнопка открывания дверцы	Открывание дверцы.
2	Таймер	Установка времени приготовления в минутах.
3	Регулятор мощности	Установка мощности микроволн в Вт.

4.2 Виды нагрева

Здесь приведён обзор видов нагрева и рекомендации по их использованию.

Символ	Наименование	Применение
90-800	Микроволновая печь	Размораживание, приготовление или разогревание продуктов и жидкостей.
⊡	Приготовление на гриле	Запекание продуктов.
⊡ 180 / ⊡ 360	Комбинированный режим с микроволнами	■ Выпекание запеканок и гратенов. ■ Подрумянивание блюд.

4.3 Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости.
Во время работы в микроволновом режиме прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор.

Заметка: Охлаждающий вентилятор может продолжать работу, даже если прибор уже выключен.

4.4 Конденсат

Во время доведения блюд до готовности в рабочей камере и на дверце прибора может скапливаться конденсат. Скопление конденсата является нормой и не влияет на функционирование прибора. После завершения приготовления протрите конденсат.

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

Принадлежности	Применение
Решётка	■ Решётка для приготовления на гриле и запекания ■ Решётка, как место для размещения посуды

6 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

6.1 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

1. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, принадлежностей или других предметов.
2. Очистите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканевой салфеткой.
3. Чтобы устранить запах нового прибора, протрите пустую рабочую камеру горячим мыльным раствором.
   → *"Очистка рабочей камеры", Страница 76*

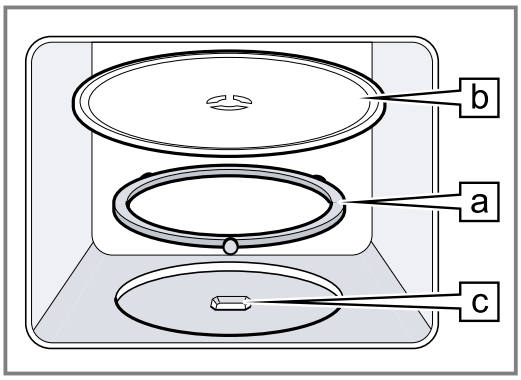
6.2 Чистка принадлежностей

▸ Тщательно очистите принадлежности салфеткой из мягкой ткани и мыльным раствором.

6.3 Установка вращающейся подставки

Используйте прибор со вставленной вращающейся подставкой.

1. Положите роликовое кольцо [a] в углубление на дно рабочей камеры.



2. Вставьте вращающуюся подставку [b] в приводной механизм [c] посередине дна рабочей камеры.
3. Проверьте, правильно ли закреплена вращающаяся подставка.

Заметка: Вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону.

7 Стандартное управление

7.1 Мощность микроволн

Здесь приведён обзор мощности микроволн и их применение.

Мощность микроволн, в Вт	Применение
90	Щадящее размораживание продуктов.
180	Размораживание и доведение до готовности продуктов.
360	Доведение до готовности мяса и рыбы или щадящее разогревание блюд.
600	Разогревание блюд и доведение их до готовности.
800	Разогревание жидкостей.

7.2 Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн

Чтобы равномерно разогревать блюда и не повредить прибор, используйте подходящую посуду и принадлежности.

Заметка: Прежде чем использовать посуду в микроволновой печи, ознакомьтесь с информацией от производителя. В случае сомнений проведите проверку пригодности посуды.

Пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи: ■ Стекло ■ Стеклокерамика ■ Фарфор ■ Термостабильный пластик ■ Полностью глазурованная керамика без трещин	Эти материалы пропускают микроволны. Микроволны не повреждают жаропрочную посуду.
Металлические приборы	**Заметка:** Чтобы избежать задержки закипания, вы можете использовать металлические приборы, например, ложку в стакане.

ВНИМАНИЕ!
Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

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

Не пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из металла	Металл не пропускает микроволны. Продукты почти не нагреваются.
Посуда с золотистой или серебристой отделкой	Микроволны могут повредить золотой и серебряный декор. **Рекомендация:** Используйте посуду только в том случае, если производитель гарантирует, что посуда подходит для применения в микроволновой печи.

7.3 Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи

Проверьте пригодность посуды к использованию в микроволновой печи при помощи специального теста. Пустую посуду можно использовать в режиме микроволн только во время проведения проверки пригодности.

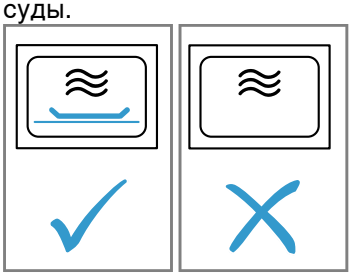
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

► Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
► Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Поставьте пустую посуду в рабочую камеру.
2. Установите максимальную мощность микроволн на ½ – 1 минуту.
3. Запустите режим работы.
4. Проверка посуды происходит следующим образом:
   – Если посуда осталась холодной или теплой, она подходит для использования в микроволновой печи.
   – Если посуда стала горячей или возникли искры, прервите проверку пригодности. Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.

7.4 Установка мощности микроволн

ВНИМАНИЕ!
Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.
► Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



Рекомендация: Чтобы максимально использовать возможности прибора, вы можете руководствоваться информацией в рекомендациях по установкам.
→ *"У Вас все получится!", Страница 79*

1. Соблюдайте указания по технике безопасности. → *Страница 69*
2. Соблюдайте указания по предотвращению материального ущерба. → *Страница 71*
3. Следуйте указаниям по применению посуды и принадлежностей, пригодных для использования в микроволновой печи. → *Страница 74*
4. Установите необходимую мощность микроволн с помощью регулятора мощности.
5. Установите нужное время приготовления на таймере.
   Если нужное время приготовления составляет меньше 2 минут, сначала установите более длительное время, а затем сразу же вернитесь к нужному времени приготовления.

✔ По истечении установленного времени приготовления звучит сигнал и прибор выключается.

Заметка: Если вы откроете дверцу рабочей камеры во время работы, выполнение режима с использованием микроволн прервётся и остановится отсчёт установленного времени приготовления. Если вы закроете рабочей камеры, выполнение режима возобновится.

7.5 Изменение времени приготовления

Вы можете изменить время приготовления в любой момент.
► Установите нужное время приготовления на таймере.
Если нужное время приготовления составляет меньше 2 минут, сначала установите более длительное время, а затем сразу же вернитесь к нужному времени приготовления.

7.6 Прерывание режима

1. Откройте дверцу прибора.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора.

✔ Установленное время приготовления продолжается.

7.7 Отмена режима

► Установите таймер на «0».

8 Приготовление на гриле

При приготовлении на гриле ваши блюда могут особенно хорошо подрумяниться или запечься. Режим приготовления на гриле можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом микроволн.

8.1 Установка режима гриля

1. Установите регулятор мощности на ⊡.
2. Установите нужное время приготовления на таймере.
   Если нужное время приготовления составляет меньше 2 минут, сначала установите более длительное время, а затем сразу же вернитесь к нужному времени приготовления.
3. Чтобы изменить установку, переведите таймер в нулевое положение и снова выполните установку.

✔ По истечении установленного времени приготовления звучит сигнал и прибор выключается.

8.2 Изменение времени приготовления

Вы можете изменить время приготовления в любой момент.
► Установите нужное время приготовления на таймере.
Если нужное время приготовления составляет меньше 2 минут, сначала установите более длительное время, а затем сразу же вернитесь к нужному времени приготовления.

✔ По истечении установленного времени приготовления звучит сигнал и прибор выключается.

Заметка: Если вы откроете дверцу рабочей камеры во время работы, выполнение режима с использованием микроволн прервётся и остановится отсчёт установленного времени приготовления. Если вы закроете рабочей камеры, выполнение режима возобновится.

8.3 Прерывание режима

1. Откройте дверцу прибора.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора.

✔ Установленное время приготовления продолжается.

8.4 Отмена режима

► Установите таймер на «0».

8.5 Микрокомби

Чтобы сократить время приготовления, вы можете комбинировать режим «Гриль» с режимом микроволн.

Установка режима «Микрокомби»

1. С помощью регулятора мощности установите ⊡ 180 или ⊡ 360.

2. Установите нужное время приготовления на таймере.
   Если нужное время приготовления составляет меньше 2 минут, сначала установите более длительное время, а затем сразу же вернитесь к нужному времени приготовления.
✔ По истечении установленного времени приготовления звучит сигнал и прибор выключается.

Заметка: Если вы откроете дверцу рабочей камеры во время работы, выполнение режима с использованием микроволн прервётся и остановится отсчёт установленного времени приготовления. Если вы закроете рабочей камеры, выполнение режима возобновится.

9 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

9.1 Чистящее средство

Используйте только подходящие чистящие средства.

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

ВНИМАНИЕ!
Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.
- ► Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ► Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ► Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ► Не используйте специальные чистящие средства в теплом состоянии.
- ► Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.

Новые губки содержат посторонние частицы, попавшие при производстве.
- ► Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Чистящие средства для отдельных поверхностей и компонентов см. в руководствах по очистке.

9.2 Очистка прибора

Очищайте прибор в соответствии с указаниями, чтобы не повредить отдельные компоненты или поверхности неподходящим способом очистки или чистящим средством.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!
Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.
- ▸ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.
- ▸ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 76*
2. Следуйте указаниям по очистке отдельных компонентов или поверхностей прибора.
3. Если не указано иное:
   – Компоненты прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и тканевой салфетки.
   – Протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

9.3 Очистка рабочей камеры

ВНИМАНИЕ!
Несоответствующая очистка может привести к повреждению рабочей камеры.
- ► Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители или абразивные чистящие средства.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 76*
2. Очищайте горячим мыльным раствором или раствором уксуса.
3. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов.
   Используйте средство для очистки духовых шкафов только в остывшей рабочей камере.
   Рекомендация: Чтобы избежать неприятных запахов, нагревайте чашку воды с несколькими каплями лимонного сока в течение 1–2 минут при максимальной мощности микроволн. Чтобы избежать задержки закипания, всегда кладите в ёмкость ложку.
4. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
5. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

Очистка вращающейся подставки

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 76*
2. Снимите вращающуюся подставку.
3. Для очистки вращающейся подставки используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.
5. Установите вращающуюся подставку на место. Убедитесь, что вращающаяся подставка зафиксировалась правильным образом.

9.4 Очистка передней панели прибора

ВНИМАНИЕ!
Несоответствующая очистка может привести к повреждению передней панели прибора.
- ► Не используйте для очистки средства для очистки стёкол, металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
- ► Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали.
- ► Используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей из нержавеющей стали.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 76*
2. Переднюю панель прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани.
   Заметка: Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, например стекла, пластмассы или металла.
3. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить переднюю панель прибора из нержавеющей стали тонким слоем с помощью мягкой тканевой салфетки.
   Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

9.5 Очистка панели управления

ВНИМАНИЕ!
Несоответствующая очистка может привести к повреждению панели управления.
- ► Не протирайте панели управления мокрой салфеткой.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 76*
2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

9.6 Чистка принадлежностей

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 76*
2. Размочите подгоревшие остатки пищи тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
3. Тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и тканевой салфеткой или щёткой для мытья посуды.
4. Очищайте решётку средством для очистки изделий из нержавеющей стали или в посудомоечной машине.
   При сильном загрязнении используйте губку из нержавеющей стали или средство для очистки духовых шкафов.
5. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

9.7 Очистка стёкол дверцы

ВНИМАНИЕ!
Несоответствующая очистка может привести к повреждению стёкол дверцы.
- ► Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 76*
2. Стекла дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол.
   Заметка: Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от освещения рабочей камеры.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

9.8 Программа для поддержания чистоты

Программа для поддержания чистоты является быстрым альтернативным вариантом для периодической очистки рабочей камеры. В ходе этой программы загрязнения размягчаются посредством испарения мыльного раствора. Затем загрязнения легко удаляются.

Установка режима очистки

1. Добавьте несколько капель моющего средства в чашку с водой.
2. Чтобы избежать задержки закипания, положите в чашку ложку.
3. Поставьте чашку в центр рабочей камеры.
4. Установите мощность микроволн 600 Вт.
5. Установите время приготовления 3 минуты.
6. Запустите режим микроволн.
7. Когда время приготовления истечет, оставьте дверцу закрытой еще на 3 минуты.
8. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
9. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

10 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▸ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

10.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ▸ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Функциональная неисправность **1.** Отключите предохранитель в блоке предохранителей. **2.** Включите его снова примерно через 10 секунд. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **3.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 79*
	Дверца закрыта не полностью. ▸ Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Таймер не установлен. ▸ Установите таймер. → *Страница 75*
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн. ▸ Установите более высокую мощность микроволн. → *Страница 75*
	В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно. ▸ Установите более длительное время приготовления. Двойной объём увеличивает время приготовления вдвое.
	Блюда холоднее, чем обычно. ▸ Переворачивайте или время от времени помешивайте блюдо.
Вращающаяся подставка царапает или скрипит.	Наличие загрязнения или инородного тела в области привода вращающейся подставки. ▸ Очистите роликовое кольцо и углубление в рабочей камере.
Выполнение режима с использованием микроволн прерывается.	Прибор неисправен. ▸ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления.	Был случайно повёрнут поворотный переключатель. ▸ Нажмите stop.

11 Утилизация

11.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

- Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
  Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



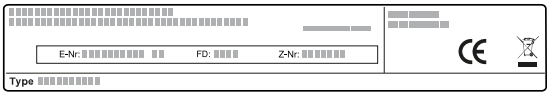
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

12 Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.
Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.
Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.
https://www.bosch-home.ru

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

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

13 У Вас все получится!

Здесь вы найдёте обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

13.1 Рекомендуемая последовательность действий

Здесь вы найдёте поэтапную последовательность действий, которая поможет вам наилучшим образом использовать рекомендуемые установки. Вы получите информацию о множестве блюд, а также рекомендации и советы, которые помогут вам настраивать и использовать прибор помимо предустановленных программ оптимальным образом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Заметка: Время, указанное в таблицах, является ориентировочным и зависит от качества и свойств продуктов.

1. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
2. Выберите блюдо в рекомендациях по установкам.
3. Выложите блюдо в подходящую посуду.
   → *"Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн", Страница 74*
4. Установите посуду на вращающуюся подставку.
5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
   Диапазоны временных значений приведены в рекомендациях по установкам. Сначала установите более короткое время приготовления. При необходимости увеличьте время приготовления. Если в таблицах приводятся два показателя мощности и времени приготовления, первым используется первый показатель, а после сигнала второй.

Рекомендация: Если вы хотите приготовить блюдо, параметры которого отличаются от данных в таблице, установите примерно вдвое большее время приготовления для двойного объёма.

13.2 Советы по размораживанию и разогреванию

Для достижения оптимального результата размораживания и разогревания следуйте данным советам.

Задача	Совет
По истечении времени приготовления блюда должны быть разморожены, разогреты или готовы.	Увеличьте время приготовления. Продукты большего объёма и большей высоты требуют больше времени для обработки.
По истечении времени приготовления блюдо не должно быть перегрето по краям и готово посередине.	■ Помешивайте блюдо время от времени. ■ Установите меньшую мощность микроволн и большую продолжительность.
После размораживания птица или мясо мягкие только снаружи, а внутри ещё не оттаяли.	■ Установите меньшую мощность микроволн. ■ При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.
Блюдо не должно быть слишком сухим.	■ Установите меньшую мощность микроволн. ■ Уменьшите время приготовления. ■ Накройте блюдо. ■ Добавьте больше воды.

13.3 Размораживание

Вы можете использовать прибор для размораживания замороженных продуктов..

Размораживание блюд

1. Поставьте замороженные продукты в открытой посуде на вращающуюся подставку.
   Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора.
2. Запустите режим работы.
   По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.
3. **Заметка:** При размораживании мяса и птицы образуется жидкость.
   Удаляйте жидкость при переворачивании, ни в коем случае нельзя использовать её при дальнейшем приготовлении, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
4. В процессе размораживания 1–2 раза переверните или перемешайте продукты.
   Большие куски нужно переворачивать несколько раз.
5. Оставьте размороженные продукты ещё на 10–20 минут при комнатной температуре.
   Вы можете удалить внутренности птицы. Мясо можно разделывать, даже если в самой середине оно не до конца разморозилось.

Размораживание с микроволнами

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

Вид блюда	Вес в г	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 **2.** 15 - 25
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 **2.** 20 - 30
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2[1] **2.** 4 - 6

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

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

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

13.4 Разогревание

В этом приборе можно подогреть блюда.

Разогревание блюд

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

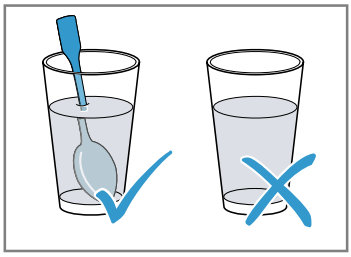
Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- ▸ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

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

1. Извлеките готовые блюда из упаковки и поместите в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
2. Равномерно выложите блюдо в посуду.
3. Накройте продукты подходящей крышкой, тарелкой или специальной фольгой для микроволновой печи.
4. Запустите режим работы.
5. Время от времени переворачивайте или перемешивайте блюдо.
   Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
6. Следите за температурой.
7. Оставьте горячие продукты ещё на 2–5 минут при комнатной температуре.

Подогревание блюд глубокой заморозки с использованием микроволн

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

Вид блюда	Вес в г	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	300 - 400	600	8 - 11
Суп	400	600	8 - 10
Рагу, густой суп	500	600	10 - 13
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500	600	12 - 17[1]
Запеканка, например, лазанья, каннеллони	450	600	10 - 15
Гарниры, например, рис, макароны[2]	250	600	2 - 5
Гарниры, например, рис, макароны[2]	500	600	8 - 10
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь[3]	300	600	8 - 10
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь[3]	600	600	14 - 17
Шпинат[4]	450	600	11 - 16

[1] При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
[2] Добавить в блюдо немного жидкости.
[3] Добавить в посуду воду, чтобы она покрывала дно.
[4] Готовить блюдо без добавления воды.

Разогревание в режиме микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для подогревания блюд в режиме микроволн.

Вид блюда	Количество	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Напитки[1]	200 мл	800	2 - 3[2, 3]
Напитки[1]	500 мл	800	3 - 4[2, 3]
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью[4]	50 мл	360	ок. 0,5[5, 6]
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью[4]	100 мл	360	ок. 1[5, 6]
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью[4]	200 мл	360	1,5[5, 6]
Суп, 1 тарелка	200 г	600	2 - 3
Суп, 2 тарелки	400 г	600	4 - 5
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	350 - 500 г	600	4 - 8
Мясо в соусе[7]	500 г	600	8 - 11
Рагу, густой суп	400 г	600	6 - 8
Рагу, густой суп	800 г	600	8 - 11
Овощи, 1 порция[8]	150 г	600	2 - 3
Овощи, 2 порции[8]	300 г	600	3 - 5

[1] Положить ложку в стакан.
[2] Не перегревать алкогольные напитки.
[3] Следить за приготовлением блюда.
[4] Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.
[5] После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.
[6] Обязательно контролировать температуру.
[7] Отделить ломтики мяса друг от друга.
[8] Добавить в блюдо немного жидкости.

13.5 Приготовление

В этом приборе можно готовить блюда.

Приготовление блюд

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- ▸ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

1. Убедитесь, что посуда помещается в рабочей камере и вращающаяся подставка может свободно вращаться.
   - – Для жарения используйте высокую форму.
   - – Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду.
2. Равномерно выложите блюдо в посуду.
3. При приготовлении в режиме микроволн накройте продукты подходящей крышкой, тарелкой или специальной фольгой для микроволновой печи.
   - – В режиме «Гриль» не накрывайте блюдо.
   - – В комбинированном режиме микроволн и гриля не накрывайте блюдо.
4. Установите посуду на вращающуюся подставку.
   - – Установите решётку на вращающуюся подставку в режиме «Гриль». Без предварительного разогрева.
5. Запустите режим работы.
6. Оставьте горячие продукты ещё на 2–5 минут при комнатной температуре.
   - – Перед тем как нарезать мясо, дать ему постоять еще прим. 5–10 минут.
   - – Оставляйте запеканки и гратены постоять 5 минут в приборе после выключения.

Рекомендация: Всегда используйте деревянные шпажки при приготовлении рыбы или овощей на шампурах.

Приготовление с микроволнами

Вид блюда	Количество	Принадлежность	Мощность микроволн в Вт	Вид нагрева	Время приготовления, в мин	Указания
Цыплёнок целиком, свежие продукты, потрошёный	1200 г	Закрытая посуда	600	-	25-30	По истечении 1/2 времени перевернуть.
Цыплёнок кусочками, например, четвертинка цыпленка	800 г	Открытая посуда + Решётка	360	⎓	30-40	Положить кожей вверх. Не переворачивайте блюдо.
Крылья цыпленка, маринованные, замороженные	800 г	Открытая посуда + Решётка	360	⎓	15-25	Не переворачивайте блюдо.
Свинина без кожи, например шея	750 г	Открытая посуда	360	⎓	40-50	Поверните блюдо 1–2 раза.
Ломтики шпика	Прим. 8 ломтиков	Решётка	180	⎓	10-15	-
Мясной рулет	750 г	Открытая посуда	**1.** 600 **2.** 360	**1.** - **2.** ⎓	**1.** 20-25 **2.** 25-35	Готовьте блюдо без крышки. Максимальная высота блюда составляет 6 см.
Рыба, например, кусочки филе	400 г	Открытая посуда	600	-	10-15	Добавьте в блюдо немного воды, лимонного сока или вина.
Рыбное филе, запечённое	400 г	Открытая посуда	360	⎓	10-15	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Рыба на шампурах	4–5 шт.	Решётка	180	⎓	10-15	Использовать деревянные шампуры.
Сладкая запеканка, например творожная запеканка с фруктами	1000 г	Открытая посуда	360	⎓	30-35	Максимальная высота блюда составляет 5 см.
Запеканка, пикантная, из сырых ингредиентов, например запеканка из макарон	1000 г	Открытая посуда	360	⎓	30-35	Посыпьте блюдо сверху сыром. Максимальная высота блюда составляет 5 см.
Запеканка, пикантная, из готовых ингредиентов, например картофельная запеканка	1000 г	Открытая посуда	360	⎓	30-40	Максимальная высота блюда составляет 4 см.
Суп, запеченный, например луковый суп	2-4 тарелки	Открытая посуда	-	⎓	15-20	-
Овощи, свежие	250 г	Закрытая посуда	600	-	5-10[1]	Порежьте ингредиенты на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте 1–2 ст.л. воды. Помешивайте блюдо время от времени.
Овощи, свежие	500 г	Закрытая посуда	600	-	10-15[1]	-
Овощи на шампурах	4–5 шт.	Решётка	180	⎓	15-20	Использовать деревянные шампуры.

[1] Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

Вид блюда	Количество	Принадлежность	Мощность микроволн в Вт	Вид нагрева	Время приготовления, в мин	Указания
Картофель	250 г	Закрытая посуда	600	-	8-10[1]	Порежьте ингредиенты на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте 1–2 ст.л. воды. Помешивайте блюдо время от времени.
Картофель	500 г	Закрытая посуда	600	-	11-14[1]	Порежьте ингредиенты на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте 1–2 ст.л. воды. Помешивайте блюдо время от времени.
Картофель	750 г	Закрытая посуда	600	-	15-22[1]	Порежьте ингредиенты на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте 1–2 ст.л. воды. Помешивайте блюдо время от времени.
Рис	125 г	Закрытая посуда	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 5-7 **2.** 12-15	Добавьте вдвое больше жидкости.
Рис	250 г	Закрытая посуда	**1.** 800 **2.** 180	**1.** - **2.** -	**1.** 6-8 **2.** 15-18	Добавьте вдвое больше жидкости.
Хлеб для тостов (предварительно обжарить)	2-4 ломтика	Решётка	-	▭	1 сторона: 2-4 2 сторона: 2-4	-
Запеченный хлеб для тостов	2-6 ломтиков	Решётка	-	▭	7-10	Время приготовления варьируется в зависимости от начинки.
Фрукты, компот	500 г	Закрытая посуда	600	-	9-12	-
Сладкие блюда, например, пудинг быстрого приготовления	500 мл	Закрытая посуда	600	-	6-8	В процессе приготовления 2–3 раза хорошо перемешайте пудинг венчиком.

[1] Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

13.6 Контрольные блюда

Данные обзоры были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и в соответствии с нормой EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Приготовление с микроволнами

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Омлет, 750 г	**1.** 360 **2.** 90	**1.** 12 - 17 **2.** 20 - 25	Поставьте форму Pyrex 20 x 25 см на вращающуюся подставку.
Бисквит	600	8 - 10	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.
Мясной рулет	600	20 - 25	Поставить форму Pyrex на вращающуюся подставку.

Размораживание с микроволнами

Рекомендации по установкам для размораживания в режиме микроволн.

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Мясо	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 - 7 **2.** 10 - 15	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.

Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Вид нагрева	Время приготовления, в мин	Указание
Картофельная запеканка	360		35-40	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.

14 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



14.1 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Никогда не снимайте прозрачную пленку с внутренней стороны дверцы.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90°C, а соседние фасады – до 65°C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми и привести к порезам.

- ▸ Использование защитных перчаток

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

- ▸ Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.

14.2 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

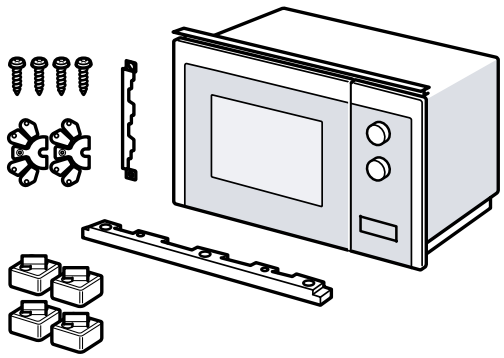
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном монтаже прибор может стать источником опасности.

- ▸ Только квалифицированный электрик может установить розетку или заменить соединительный кабель с учетом соответствующих стандартов.
- ▸ Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.
- ▸ Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

14.3 Комплектация

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.



14.4 Мебель для встраивания

Здесь приведены указания по безопасной установке.

ВНИМАНИЕ!

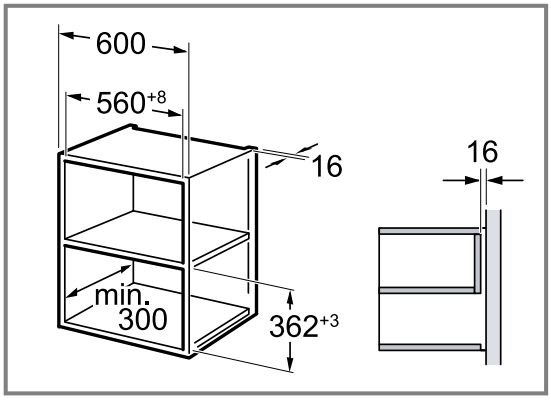
Опилки могут нарушить работу электрических элементов.

- ▸ Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора.
- ▸ Удалите опилки.

- ▪ Минимальная высота установки составляет 850 мм.
- ▪ У шкафа для встраивания не должно быть задней стенки.
- ▪ Вентиляционные прорези закрывать запрещается.
- ▪ Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90 °C, а соседние фасады – до 65 °C.

14.5 Установочные размеры для навесного шкафа

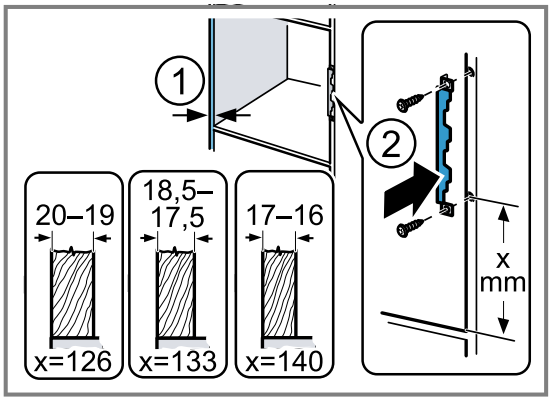
Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для навесного шкафа.



14.6 Подготовка навесного шкафа

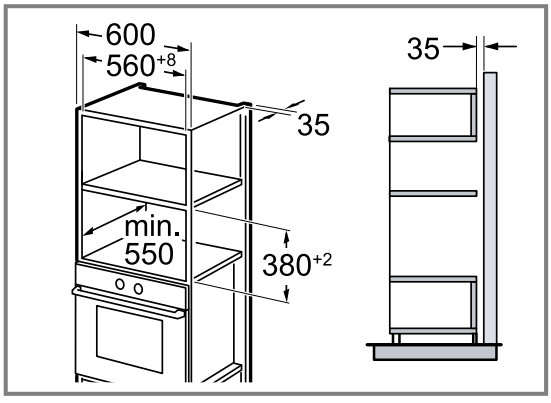
1. Определите толщину стенок мебели. ①
   Толщине стенки присваивается значение x.
2. **Заметка:** Значение x соответствует расстоянию от нижнего отверстия в соединительной пластине до дна встроенной мебели.

   Прикрутите соединительную пластину к навесному шкафу. ②
   Обратите внимание на вычисленное значение x.



14.7 Установочные размеры для шкафа-колонны

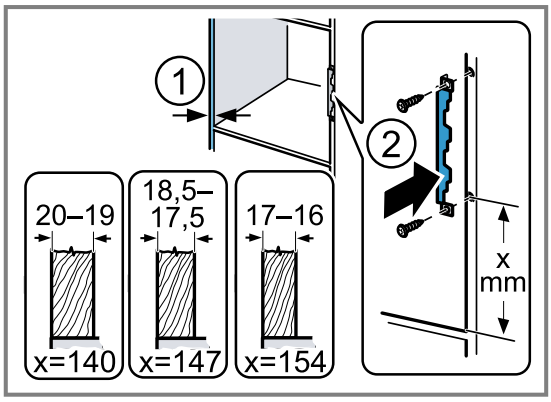
Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.



14.8 Подготовка шкафа-колонны

1. Определите толщину стенок мебели. ①
   Толщине стенки присваивается значение x.
2. **Заметка:** Значение x соответствует расстоянию от нижнего отверстия в соединительной пластине до дна встроенной мебели.

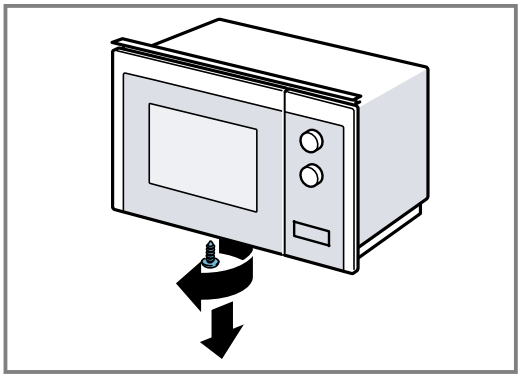
   Прикрутите соединительную пластину к шкафу-колонне. ②
   Обратите внимание на вычисленное значение x.



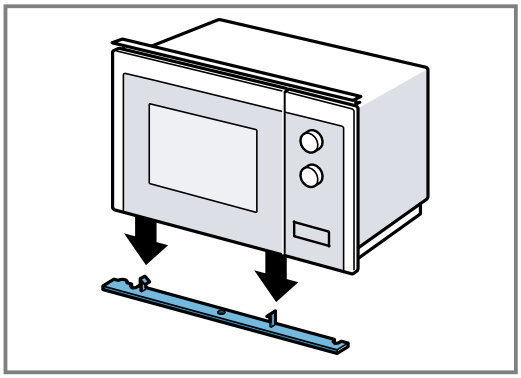
14.9 Подготовка прибора к работе

Если вы устанавливаете свой прибор в шкаф-колонну, необходимо выполнить подготовку прибора.

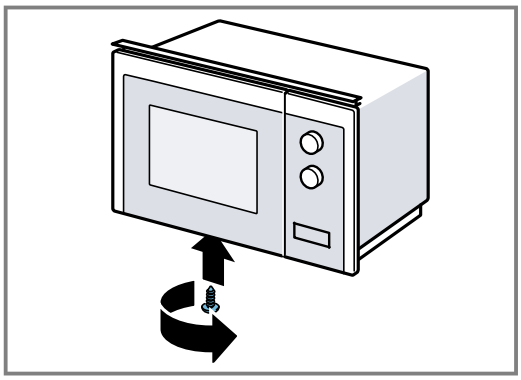
1. Ослабьте средний винт на основании микроволновой печи.



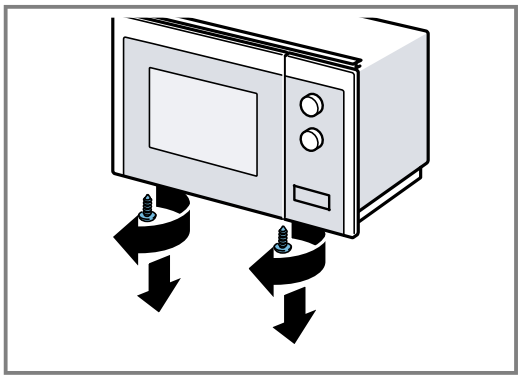
2. Снимите защитную панель со дна микроволновой печи.



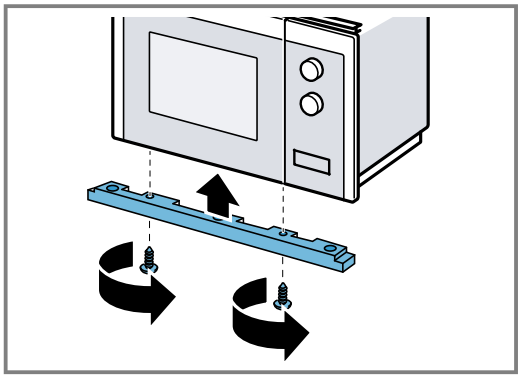
3. Зафиксируйте средний винт на основании микроволновой печи.



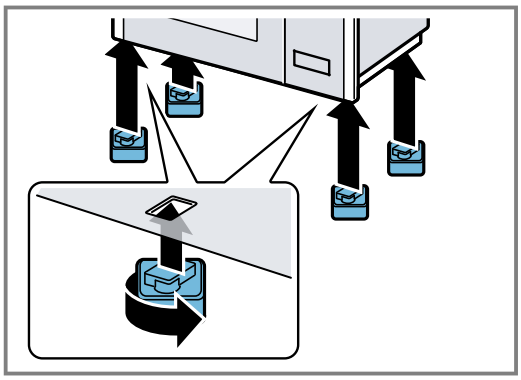
4. Ослабьте 2 внешних винта на основании микроволновой печи.



5. Прикрепите установочную рамку к основанию микроволновой печи двумя внешними винтами.

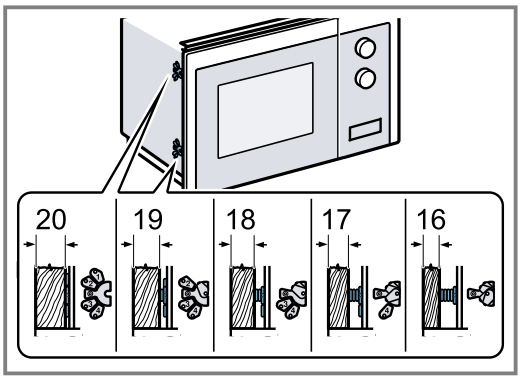


6. Прикрепите 4 ножки к основанию микроволновой печи.

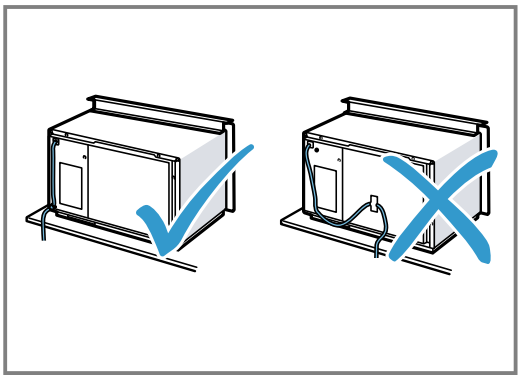


14.10 Установка прибора

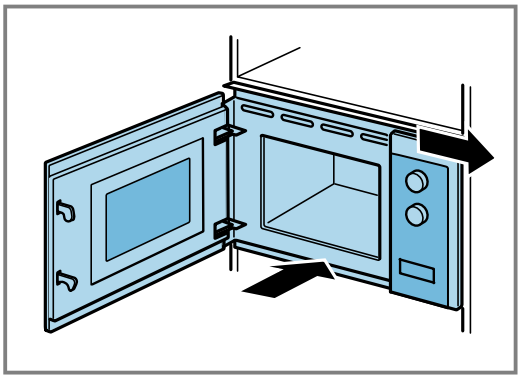
1. Закрепите распорки на приборе в соответствии с толщиной стенок.



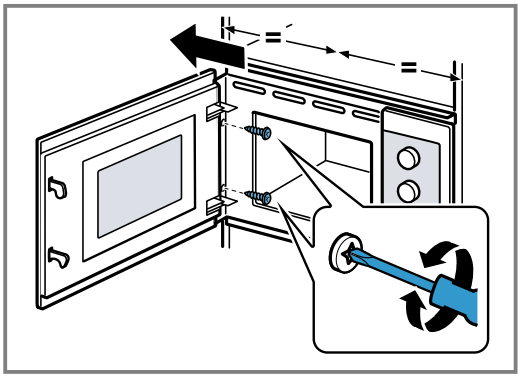
2. **Заметка:**
   Не зажимайте и не перегибайте соединительный провод.



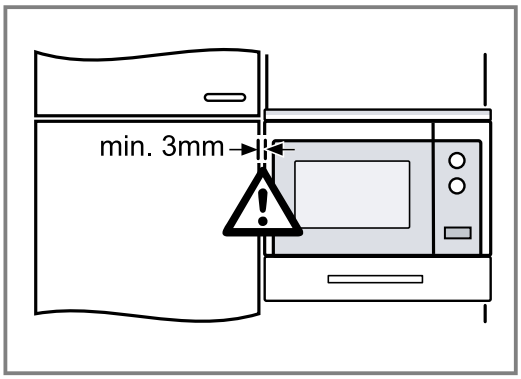
   Установите прибор в шкаф и сдвиньте вправо.



3. Заворачивайте винты прибора до тех пор, пока он не будет выровнен по центру.



4. Проверьте расстояние до соседних приборов.



   Расстояние до соседних приборов должно быть не менее 3 мм.
5. Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.

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, 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.

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

A Bosch Company

9001610736 (020927)
hu, pl, ro, ru