

SIEMENS



Mikrohullám

Cuptor cu microunde

Kuchenka mikrofalowa

CF634AGS1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

hu	Használati utasítás	3
ro	Instrucțiuni de utilizare	24
pl	Instrukcja obsługi	44

Register
your
product
online

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4		Mi a teendő zavar esetén?	18
	Fontos biztonsági előírások	4		Vevőszolgálat	19
	Általános	4		E-szám és FD-szám	19
	Mikrohullámú sütő	5		Műszaki adatok	19
	A sérülések okai	7		Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	20
	Környezetvédelem	7		Felolvasztás	20
	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	7		Mélyhűtött ételek felolvasztása, felmelegítése vagy főzése	21
	A készülék megismerése	8		Felmelegítés	21
	Kezelőfelület	8		Főzés	22
	Kezelőelemek	8		Tippek a mikrohullámú sütő használatához	23
	Kijelző	8		Próbaételek	23
	Üzemmodok menü	9		Főzés csak mikrohullámmal	23
	További információk	9		Felolvasztás csak mikrohullámmal	23
	A sütőtér funkciói	9			
	Tartozékok	9			
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók 10				
	Az első üzembe helyezés	10			
	A tartozékok tisztítása	10			
	A készülék kezelése	10			
	A készülék be- és kikapcsolása	10			
	Üzemelés	10			
	Üzem mód beállítása	11			
	A mikrohullámú sütő	11			
	Edény	11			
	Mikrohullám-fokozatok	12			
	Mikrohullám üzemmód beállítása	12			
	Jelzőóra	13			
	A jelzőóra beállítása	13			
	Programok	14			
	Program beállítása	14			
	Útmutatás a programokhoz	14			
	Pihentetési idő	15			
	Programtáblázat	15			
	Alapbeállítások	16			
	A beállítások módosítása	16			
	A beállítások listája	16			
	Áramkimaradás	16			
	Az idő módosítása	16			
	Tisztítás	17			
	Tisztítószer	17			

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.siemens-home.bsh-group.com és az Online-Shop-ban: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops talál.



Rendeltetésszerű használat

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

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

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

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

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

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

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

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 15 vnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

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

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe.



Fontos biztonsági előírások

Általános

Figyelmeztetés – Égésveszély!

A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételleket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujj. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

⚠ Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

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

Mikrohullámú sütő**⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!**

- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes és sérüléseket okozhat. Nem megengedett étel vagy ruhanemű szárítása, parafa, magvakkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves tisztítókendő és hasonlók melegítése. Például a felmelegített parafa és a magvakkal vagy gabonával töltött párnák még órák múlva is meggyulladhatnak. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja.

- Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak. Soha ne melegítse az ételt hőszigetelő csomagolásban. Soha ne melegítse figyelmetlenül a műanyag-, papír- vagy más gyúlékony csomagolásban levő élelmiszert. Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt vagy túl hosszú időtartamot. Tartsa be az ebben a használati útmutatóban feltüntetett utasításokat. Soha ne szárítson élelmiszert a mikrohullámú sütőben. Alacsony víztartalmú ételeket, pl. kenyeret, soha ne olvasszon ki vagy melegítsen túl nagy mikrohullám-teljesítményen, illetve túl hosszú ideig.
- Az étolaj meggyulladhat. Soha ne melegítsen tiszta étolajat a mikrohullámú sütőben.

⚠ Figyelmeztetés – Robbanásveszély!

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

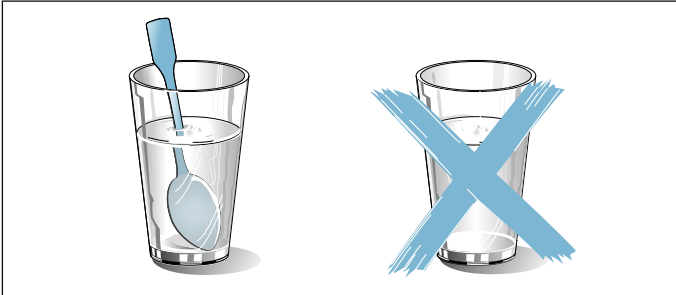
⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

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

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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



⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

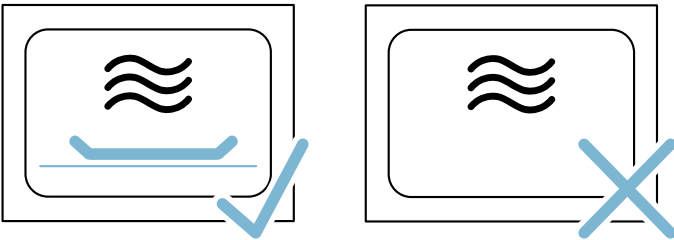
⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

- Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, és az élelmiszer-maradványokat azonnal távolítsa el. A sütőteret, az ajtó tömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.
→ "Tisztítás" a(z) 17. Oldalon
- A sérült sütőtérajtó vagy ajtó tömítés miatt mikrohullámú energia távozik. Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtaja vagy az ajtó tömítés sérült. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik. Soha ne vegye le a készülék borítását. Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

A sérülések okai

Figyelem!

- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.
- Szikraképződés: Ügyeljen arra, hogy a fémtárgyak – pl. a pohárban levő kanál – legalább 2 cm-re legyenek a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A szikrák tönkretelhetik az ajtó belső üveglapját.
- Alumíniumtálak: Ne használjon alumíniumtálat a készülékben. A készülék károsodhat a létrejövő szikraképződés miatt.
- Mikrohullám üzemmód étel nélkül: A készülék étel nélkül történő üzemeltetése túlterheléshez vezethet. Soha ne indítsa el a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Ez alól csak a rövid ideig tartó edényellenőrzés lehet kivétel. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 11. Oldalon



- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőtérét. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést. → "Tisztítás" a(z) 17. Oldalon
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: A sütőtér csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Vigyázzon, hogy semmi ne ragadjon be a sütőtér ajtajához. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék nyitott ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Mikrohullámmal készíthető popcorn: Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt. Maximum 600 wattot használjon. A popcornos zacskót helyezze mindig egy üvegtányérra. Az üveg túlterhelés hatására megrepedhet.

Környezetvédelem

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

A készülék megismerése

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

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

Kezelőfelület

A kezelőfelületen található gombok, érintőmezők és forgatóválasztó segítségével állíthatja be a készülék különféle funkcióit. A kijelző megmutatja az aktuális beállításokat.

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



- 1 Gombok**
A forgatóválasztó jobb és bal oldalán található gombok nyomásponttal vannak ellátva. A működtetéshez nyomja meg a gombot.
- 2 Forgatóválasztó**
A forgatóválasztó jobbra vagy balra forgatható.
- 3 Kijelző**
A kijelzőn olvashatók az aktuálisan beállított értékek, a választható lehetőségek, illetve a figyelmeztető szövegek.
- 4 Érintőmezők**
A kijelzőtől jobbra < és balra > lévő érintőmezők alatt érzékelők találhatóak. A funkció kiválasztásához koppintson az adott nyílra.

<	A kijelző bal oldalán lévő mező	Navigáció balra
>	A kijelző jobb oldalán lévő mező	Navigáció jobbra

Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn megjelenő üzemmódokat és beállított értékeket.

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

Néhány listánál, pl. az időtartam esetében a forgatóválasztót újra vissza kell forgatni a minimális vagy a maximális érték elérése után.

Kezelőelemek

Az egyes kezelőelemek készüléke különféle funkcióihoz vannak beállítva. Készülékét így egyszerűen és közvetlenül beállíthatja.

Gombok és érintőmezők

Az alábbiakban olvashatja a különféle gombok és érintőmezők rövid leírását.

Gombok	Jelentés
on/off	A készülék be- és kikapcsolása
menu	Menü Az Üzemmódok menü megnyitása
i	Információ Üzenetek megjelenítése
⌚	Időfunkció A jelzőóra beállítása
start/stop	Üzemmód elindítása vagy leállítása
Érintőmezők	

Kijelző

A kijelző kialakításának köszönhetően az összes adatot egyszerre leolvashatja róla.

Az éppen beállított érték kerül a középpontba. Fehér betűkkel jelenik meg, a háttér pedig sötét.

Állapotsor

Az állapotsor a kijelző felső részén található. Itt jelenik meg a pontos idő, a jelzőórán beállított idő és a program időtartama.

Haladási vonal

A haladási vonal alapján látható, hogy pl. az időtartamból mennyi telt el. A beállított értékek alatti egyenes vonal balról jobbra növekszik, minél előrébb halad a folyamatban lévő üzemmód.


Üzem módok menü

A menü különféle üzemmódokra oszlik. Így gyorsan elérheti a kívánt funkciót.

A készülék típusától függően eltérő számú üzemmód áll rendelkezésre.

Üzem mód	Használat
Mikrohullám	Mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
Programok	Automatikus programok Kiválasztott ételek nagyon egyszerű elkészítése
Beállítások → "Alapbeállítások" a(z) 16. Oldalon	Készülékének alapbeállításait hozzáigazíthatja saját szokásaihoz.

További információk

A legtöbb esetben a készülék útmutatásokat és további információkat nyújt az éppen végrehajtott művelettel kapcsolatban. Ehhez nyomja meg a  gombot. Az útmutatás néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn. Hosszabb útmutatások esetében a forgatóválasztóval lapozzon azok végére.

Egyes útmutatások automatikusan jelennek meg, pl. megerősítésként, felszólításként vagy figyelmeztetésként.

A  gomb újbóli megnyomásakor az útmutatás eltűnik.


A sütőtér funkciói

A sütőtér funkciói megkönnyítik a készülék kezelését. Így pl. a sütőtér nagy felületű kivilágítást kap, és a készüléket hűtőventilátor védi a túlmelegedéstől.

A sütőtér világítása

Amikor kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása automatikusan bekapcsol. Ha az ajtó kb. 5 percnél tovább nyitva marad, akkor a sütőtér világítása megint kikapcsol. Ha újra becsukja és kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása ismét bekapcsol.

Minden üzemmódban bekapcsol a sütőtér világítása, amikor elindítja az üzemmódot. Amikor az üzem véget ér, a világítás kikapcsol.

Utasítás: Ha a készülék ajtajának kinyitásával leállítja az üzemmódot, akkor a készülék ajtajának becsukása után a start/stop  gomb megnyomásával kell újra elindítani az üzemmódot.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség esetén bekapcsol. A meleg levegő az ajtó felett távozik.

Üzemelés után a hűtőventilátor még egy ideig tovább működhet.

Figyelem!

Ne fedje le a szellőzőnyílást. Különben a készülék túlmelegszi.

Utasítások

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

Tartozékok

Készülékéhez az alábbi tartozékokat mellékeltek:



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

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

Utasítás: Mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényeket a sütőtár aljára (0. szint) is helyezhet.

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Mielőtt használatba veszi az új készüléket, el kell végeznie néhány beállítást.

Az első üzembe helyezés

A hálózathoz való csatlakozás vagy áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai. Néhány másodpercbe telhet, amíg megjelenik a felszólítás.

Utasítás: Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításoknál.

Nyelv beállítása

1. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt nyelvet.
2. Koppintson a > nyílra.
Megjelenik a következő beállítás.

Pontos idő beállítása

1. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.
2. Koppintson a > nyílra.

Dátum beállítása

1. A forgatóválasztóval állítsa be az aktuális napot.
2. Nyugtázáshoz koppintson a > nyílra.
3. A forgatóválasztóval állítsa be az aktuális hónapot.
4. Nyugtázáshoz koppintson a > nyílra.
5. A forgatóválasztóval állítsa be az aktuális évet.
6. Nyugtázáshoz koppintson a > nyílra.
A kijelzőn megjelenik egy üzenet, hogy az első üzembe helyezés befejeződött.

A tartozékok tisztítása

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

A készülék kezelése

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

A készülék be- és kikapcsolása

Ha szeretne valamit beállítani a készüléken, előbb be kell kapcsolnia.

Utasítás: A jelzőóra kikapcsolt készüléken is beállítható. Néhány kijelzés és útmutatás kikapcsolt készülék esetén is látható a kijelzőn.

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

Készülék bekapcsolása

Az on/off gombbal kapcsolja be a készüléket. A gomb feletti on/off felirat kéken világítani kezd.

A kijelzőn megjelenik a Siemens logó, majd a legnagyobb mikrohullám-teljesítmény.

A készülék üzemkész.

Az üzemmódok beállításának módját az egyes fejezetekben ismertetjük.

Készülék kikapcsolása

Az on/off gombbal kapcsolhatja ki a készüléket. A gomb fölötti világítás kialszik.

Az esetlegesen folyamatban levő funkciót a készülék megszakítja.

A kijelzőn megjelenik az idő és a dátum.

Utasítás: Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a kikapcsolt készüléken megjelenjen-e az idő és a dátum.

Üzemelés

Néhány kezelési lépés az összes üzemmódban megegyezik. Az alábbiakban az alapvető kezelési lépéseket ismertetjük.

Üzemmód indítása

Minden üzemmódot a start/stop gombbal indítson el.

Elindítás után a kijelzőn megjelennek a beállítások. A haladási vonal alapján látható, hogy pl. az időtartamból mennyi telt el.

Utasítás: Ha a készülék ajtajának kinyitásával leállítja az üzemmódot, akkor a készülék ajtajának becsukása után a start/stop gomb megnyomásával kell újra elindítani az üzemmódot.

Üzemmód leállítása

A start/stop gombbal leállíthatja és újra elindíthatja az üzemmódot.

Az összes beállítás törléséhez nyomja meg az on/off gombot.

Utasítások

- A készülék ajtajának kinyitásakor is leáll az üzemmód.
- Az üzemmód megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

Üzem mód beállítása

A készülék bekapcsolása után megjelenik a beállított javasolt üzemmód. Ezt a beállítást azonnal elindíthatja.

Ha egy másik üzemmódot szeretne beállítani, akkor annak pontos leírását a megfelelő fejezetekben találja.

Általánosan érvényesek az alábbiak:

1. Nyomja meg a menu gombot. Megnyílik az Üzem módok menü.
2. A forgatóválasztóval válassza ki a kívánt üzemmódot. Üzem módtól függően különböző lehetőségek közül választhat.
3. A > nyíllal a kiválasztott üzemmódhoz jut.
4. A forgatóválasztóval módosítsa a kiválasztást. A kiválasztástól függően további beállításokat módosíthat.
5. A start/stop gombbal indítsa el az üzemmódot. A kijelzőn megjelenik az időtartam. Láthatók a beállítások és a haladási vonal.

Utasítás: Ha szeretne kilépni az adott beállításból, akkor a menu gombbal ismét visszajut az üzemmódokhoz.



A mikrohullámú sütő

A mikrohullámú sütővel az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani.

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

→ "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 20. Oldalon

Edény

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

Alkalmas edények

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

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

Nem alkalmas edények

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

Figyelem!

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

Edényellenőrzés

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

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

1. Tegye az üres edényt ½-1 percre maximális teljesítmény mellett a sütőtérbe.
2. Ellenőrizze közben az edény hőmérsékletét. Az edény hideg vagy legfeljebb kézmeleg lehet.

Ha az edény felforrósodik vagy szikra képződik, akkor nem alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra.

Szakítsa meg a tesztet.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.

Mikrohullám-fokozatok

A következő mikrohullám-teljesítményt állnak rendelkezésre.

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

Fokozat	Ételek	Maximális időtartam
90 W	kényes élelmiszerek felolvasztásához	1 óra 30 perc
180 W	felolvasztáshoz és továbbpároláshoz	1 óra 30 perc
360 W	hús párolásához és kényes ételek melegítéséhez	1 óra 30 perc
600 W	ételek felmelegítéséhez és főzéséhez	1 óra 30 perc
900 W	folyadékok felmelegítéséhez	30 perc

Ajánlott értékek:

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

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

Mikrohullám üzemmód beállítása

Példa: 600 W-os mikrohullám-teljesítmény, 5 perces időtartam.

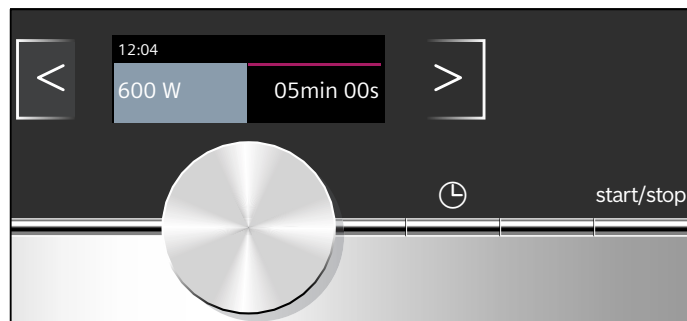
1. Nyomja meg az on/off gombot. A készülék üzemkész. A kijelzőn megjelenik a maximális mikrohullám-teljesítmény és egy javasolt időtartam, mindkét érték bármikor módosítható.
2. A forgatóválasztóval válassza ki a kívánt mikrohullám-teljesítményt.



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

3. Koppintson a > nyílra. Most beállíthatja az időtartamot.

4. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.



5. A start/stop gombbal indítsa el az üzemmódot.



A készülék elindítja az üzemmódot. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

Utasítások

- Amikor a készüléket bekapcsolja, a kijelzőn javaslatként mindig a legnagyobb mikrohullám-teljesítmény jelenik meg.
- Ha időközben kinyitja a készülék ajtaját, a hűtőventilátor tovább működhet.

Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. Az üzemmód befejeződött.

A hangjelzés előzetesen leállítható: Koppintson a ⏸ gombra.

Utasítás: A ⏸ gombra koppintás után megjelenik a jelzőóra funkció, amely kis idő múlva automatikusan eltűnik. Koppintson még egyszer a ⏸ gombra, és a jelzőóra funkció azonnal eltűnik.

Az on/off gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Időtartam módosítása

Ez bármikor lehetséges.

A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot. Az üzemmód folytatódik.

Mikrohullám-teljesítmény módosítása

Ez bármikor lehetséges.

A < nyíllal váltson a mikrohullám-teljesítményre.

A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt mikrohullám-teljesítményt.

Az időtartam nem változik meg.

Az üzemmód folytatódik.

Utasítás: Amennyiben a beállított időtartam hosszabb, mint a 900 W-os mikrohullám-teljesítményhez tartozó maximális időtartam, akkor a rendszer automatikusan lecsökkenti az időtartamot. Az üzemmód nem folytatódik. A start/stop gombbal indítsa el az üzemmódot.


Jelzőóra

A jelzőóra konyhai óraként használható. A jelzőóra más beállításokkal párhuzamosan működik. Bármikor beállíthatja, még olyankor is, amikor a készülék ki van kapcsolva. Saját hangjelzése van, így Ön hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.


A jelzőóra beállítása

Maximum 24 óra állítható be.

Minél magasabb az érték, annál nagyobbak az időegységek.


1. Nyomja meg a  gombot. Megjelenik a jelzőóra.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a jelzési időt.




3. Indítsa el az  gombbal.

Utasítás: Néhány másodperc múlva a jelzőóra automatikusan is elindul.


A jelzőórán beállított idő lefut. A kijelzés rövid idő múlva visszavált. A jelzőóra szimbóluma és az idő letelte megjelenik az állapotsorban.

Amikor a jelzési idő letelik, hangjelzés hallható. A hangjelzést előzetesen törölheti az  gombbal.

Utasítások

- A jelzőóra akkor is látható marad a kijelzőn, ha a készülék ki van kapcsolva.
- Ha éppen fut egy üzemmód, a jelzőóra megjelenítéséhez koppintson a  gombra. A jelzési idő megjelenik, és most módosítható.

Jelzési idő módosítása

A jelzési idő módosításához koppintson a  gombra. A jelzési idő megjelenik, és most módosítható a forgatóválasztóval.

Jelzési idő megszakítása

Ha szeretné megszakítani a jelzési időt, akkor állítsa vissza teljesen a jelzőórán beállított időt. A módosítás átvétele után a szimbólum nem világít tovább.

Programok

A programokkal egészen egyszerűen készíthet el ételeket. Válassza ki a programot, és adja meg az étel súlyát. A program átveszi az optimális beállítást.

Program beállítása

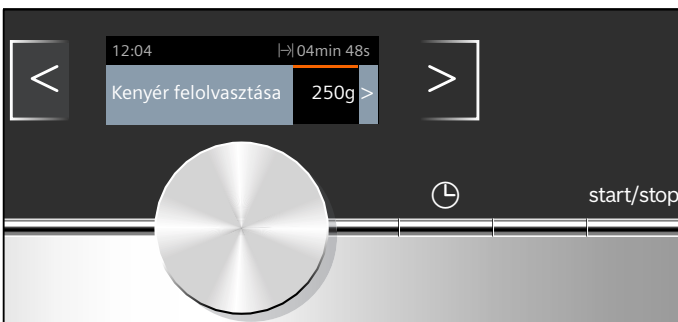
Példa: „Kenyér felolvasztása” program, 250 g-os súly.

1. Nyomja meg az on/off gombot.
A készülék üzemkés.
2. Nyomja meg a menu gombot.
Megjelennek az üzemmódok.
3. A forgatóválasztóval válassza ki a „Programok”-at.
4. Koppintson a > nyíllra.
A kijelzőn megjelenik az első program.
5. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt programot.



A kívánt program ki van választva. A kijelzőn megjelenik egy javasolt súlyérték.

6. Koppintson a > nyíllra.
Most beállíthatja a súlyt.
7. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt súlyt.



8. Koppintson a > nyíllra.
Megjelenik az elkészítésre vonatkozó útmutatás.
9. A start/stop gombbal indítsa el az üzemmódot.
A készülék elindítja az üzemmódot. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

Utasítások

- Az időtartamot a programok számítják ki.
- Néhány étel elkészítése közben a kijelzőn útmutatások jelennek meg, melyek az étel megfordítására vagy megkeverésére figyelmeztetnek. Kövesse az útmutatásokat. A készülék ajtajának kinyitásakor leáll az üzemmód. A készülék ajtajának becsukása után indítsa el újra az üzemmódot. Ha nem fordítja meg vagy nem keveri meg az ételt, a program ennek ellenére normál módon folytatódik és befejeződik.

Útmutatás a programokhoz

Az élelmiszert a hideg sütőtérbe tegye.

Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és mérje meg. Ha a pontos súlyt nem tudja megadni, kerekítse a súlyt lefelé vagy felfelé.

A programokhoz mindig olyan edényt használjon, amely alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra, pl. üveg- vagy kerámiaedényt. Vegye figyelembe a programtáblázatban szereplő, edényekre vonatkozó tudnivalókat.

Az alkalmas élelmiszereket, a megfelelő súlytartományokat és a szükséges edényeket a megjegyzések utáni táblázatban találja meg.

A súlytartományon kívül eső súlyok beállítása nem lehetséges.

Felolvasztás:

- Az élelmiszert lehetőleg laposan és adagokban -18 °C-on fagyassza le és tárolja.
- A fagyasztott élelmiszert tegye lapos edényre, pl. üveg- vagy porcelántányérra.
- Felolvasztás után az élelmiszert a hőmérséklet-kiegyenlítődés miatt még 15-90 percig hagyja teljesen kiolvadni.
- Csak szükséges mennyiségű kenyeret olvasson fel. Gyorsan szárazzá válik.
- Hús és szárnyas felolvasztásakor folyadék keletkezik. Ezt a folyadékot megfordításakor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel.
- A már felolvadt darált húst megfordítás után tegye külön.
- Az egész szárnyast először a mellső oldalával, a darabolt szárnyast a bőrös oldalával lefelé helyezze az edénybe.

Zöldség:

- Friss zöldség: Vágja egyforma darabokra. 100 g-onként adjon hozzá egy evőkanál vizet.
- Fagyasztott zöldség: Csak a blansírozott, nem előfőzött zöldségek alkalmasak. A mélyhűtött, tejszínes zöldségek nem alkalmasak. Adjon hozzá 1-3 evőkanál vizet. A spenóthoz és a vörös káposztához ne adjon vizet.

Burgonya:

- Sós burgonya: Vágja egyforma nagyságú darabokra. 100 g-onként adjon hozzá két evőkanál vizet és egy kevés sót.
- Héjában főtt burgonya: Egyforma vastag burgonyákat használjon. Mossa meg, és a héját szűrje át. A burgonyát még nedvesen tegye víz nélküli edénybe.

Rizs:

- Ne használjon natúr és főzőtasakos rizst.
- A rizshez adjon két-, két és félszeres mennyiségű vizet.
- Rendkívül kis adagoknál használjon több vizet.

Pihentetési idő

Néhány ételnek a program befejeződése után szüksége van még egy kis pihenésre a sütőtérben.

Étel	Pihentetési idő
Zöldség	Kb. 5 perc.
Burgonya	Kb. 5 perc. Előtte öntse le a keletkezett vizet.
Rizs	5-10 perc.

Programtáblázat

Program	Megfelelő élelmiszerek	Súlytartomány kg-ban	Edény
Felolvasztás			
Kenyér*	kenyér, egész, cipó vagy vekni formájú, szeletelt kenyér, kevert tésztából készült sütemény, kelesztett sütemény, gyümölcsös sütemény, máz, tejszín és zselatin nélküli sütemények	0,20-1,50 kg	lapos, nyitott edény sütőtér alja
Hús*	sültek, lapos húsdarabok, darált hús, csirke, jérce, kacska	0,20-2,00 kg	lapos, nyitott edény sütőtér alja
Hal*	hal egészben, halfilé, halkotlett	0,10-1,00 kg	lapos, nyitott edény sütőtér alja
Főzés			
Friss zöldség**	karfiol, brokkoli, sárgarépa, karalábé, póréhagyma, paprika, cukkini	0,15-1,00 kg	zárt edény sütőtér alja
Fagyasztott zöldség**	karfiol, brokkoli, sárgarépa, karalábé, vörös káposzta, spenót	0,15-1,00 kg	zárt edény sütőtér alja
Burgonya**	sós burgonya, héjában főtt burgonya, egyforma nagyságú burgonyadarabok	0,20-1,00 kg	zárt edény sütőtér alja
Rizs**	rizs, hosszúszemű rizs	0,05-0,30 kg	magas, zárt edény sütőtér alja
*) Ügyeljen a megfordítást jelző hangra.			
**) Ügyeljen a keverést jelző hangra.			

Alapbeállítások

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

A beállítások módosítása

1. Nyomja meg az on/off gombot.
2. Nyomja meg a menu gombot. Megnyílik az Üzem módok menü.
3. A forgatóválasztóval válassza ki a „Beállítások” lehetőséget.
4. Koppintson a > nyíllra.
5. A forgatóválasztóval módosítsa az értékeket.
6. A > nyíllal váltson mindig a következő beállításra, és szükség esetén módosítsa.
7. Mentéshez nyomja meg a menu gombot. A kijelzőn megjelenik az elvetés vagy mentés.
8. Az érintőmezőkkel válassza ki a megfelelőt.

A beállítások listája

A listában megtalálható az összes alapbeállítás és ezek módosítási lehetőségei. Készüléke felszereltségétől függően a kijelzőn csak azok az alapbeállítások jelennek meg, amelyekkel az rendelkezik.

A következő beállításokat módosíthatja:

Beállítás	Kiválasztás
Nyelv	Nyelv beállítása
Pontos idő	Pontos idő beállítása
Dátum	Aktuális dátum beállítása
Hangjelzés	Rövid időtartam Közepes időtartam* Hosszú időtartam
Gombok hangjelzése	Bekapcsolva Kikapcsolva* (A gombok hangjelzése az on/off megnyomásakor nem változik.)
Kijelző fényereje	Beállítás 5 fokozatban 3-as fokozat*
Órakijelzés	digitális + dátum* digitális ki
Éjszakai elsötétítés	Kikapcsolva* Bekapcsolva (a kijelző elsötétül 22:00 és 6:00 óra között)
Bemutató üzemmód	Kikapcsolva* Bekapcsolva (csak a visszaállítást (reset) vagy az első üzembe helyezést követő 3 percben jelenik meg)
Gyári beállítások	Visszaállítás Nincs visszaállítás*

* Gyári beállítás (a készülék típusától függően a gyári beállítások eltérőek lehetnek)

Utasítás: A nyelvet, a gombok hangjelzését, illetve a kijelző fényerejét érintő beállítások azonnal érvénybe lépnek. Minden egyéb beállítás csak a tárolás után lesz érvényes.

Áramkimaradás

A beállításokon végrehajtott módosítások áramkimaradás után is megmaradnak.

Csak az első üzembe helyezés beállításait kell újra megadni áramkimaradás után.

Az idő módosítása

Az időt az alapbeállításoknál módosíthatja.

Példa: idő módosítása nyári időszámításról télire.

1. Nyomja meg az on/off gombot.
2. Nyomja meg a menu gombot.
3. A forgatóválasztóval válassza ki a „Beállítások” lehetőséget.
4. A > nyíllal koppintson az „Idő” lehetőségre.
5. A forgatóválasztóval módosítsa időt.
6. Nyomja meg a menu gombot. A kijelzőn megjelenik a tárolás vagy az elvetés.

Tisztítás

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gózsugaras tisztítógépet.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

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

Tisztítószer

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat.

Ne használjon

- karcoló vagy súroló hatású tisztítószer,
- fém- vagy üvegkaparót az ajtólapok tisztításához,
- fém- vagy üvegkaparót az ajtó tömítés tisztításához,
- kemény súrolópárnát és tisztítószivacsot,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer.

Az új szivacs kendőket használat előtt alaposan mossa ki.

Rész	Tisztítószer
Készülék előlapja	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, majd puha törölkendővel törölje szárazra. Ne használjon fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Kijelző	Mikroszálal törölkendővel vagy enyhén benedvesített törölkendővel törölje le. Ne nedves törölkendővel törölje le.
Nemesacél részek	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, majd puha törölkendővel törölje szárazra. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfoltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szaktereskedésekben speciális nemesacél-tisztítószer kaphatók.

Rész	Tisztítószer
Nemesacél sütőtér	Forró mosogatószeres vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, majd puha törölkendővel törölje szárazra. Ne használjon sütőtisztító spray-t, sem egyéb agresszív sütőtisztító szert vagy súrolószert. A súrolópárnák, durva szivacsok és edénytisztítók szintén nem használhatók. Ezek az eszközök és szerek megkarcolják a felületet. A belső felületeket hagyja alaposan megszáradni.
Ajtólapok	Üvegtisztító szer: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.
Ajtótömítés Ne távolítsa el!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, ne súrolja. Ne használjon fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.

Mi a teendő zavar esetén?

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

Javaslat: Ha egyszer egy ételt nem sikerül optimálisan elkészíteni, nézzen utána a következő fejezetben. Ott sok tipp és útmutatás található az optimális beállítással

Hibatáblázat

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/útmutatás
A készülék nem működik, nincs kijelzés a kijelzőn.	A csatlakozódugó nincs bedugva.	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz.
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e.
	A biztosíték meghibásodott.	Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítéka rendben van-e.
	Hibás kezelés	A készülék biztosítékát kapcsolja ki a biztosítékszekrényben, és kb. 60 másodperc múlva kapcsolja be újra.
A készülék nem indítható el.	A készülék ajtaja nincs teljesen becsukva.	Csukja be a készülék ajtaját.
Az élelmiszer nem melegszik. A kijelzőn a „Demo” szó jelenik meg.	A készülék bemutató üzemmódban van.	Kapcsolja ki a bemutató üzemmódot az alapbeállításoknál. Ehhez válassza le a készüléket rövid időre a hálózatról (kapcsolja le a ház biztosítékát vagy a védőkapcsolót a biztosítékszekrényben). Majd 3 percen belül kapcsolja ki a bemutató üzemmódot az alapbeállításoknál.
A sütőtér világítása nem működik. „Exxx” hibaüzenet*	A sütőtér világítása meghibásodott.	Hívja a vevőszolgálatot. Hibaüzenet esetén kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra. Ha kiáll a kijelzés, akkor egyszeri probléma volt. Amennyiben a hiba ismételt fel lép, vagy a kijelzés nem szűnik meg, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal, és adja meg a hibakódot.
* Különleges kijelzések:		
„E0532” hibaüzenet: Nyissa ki, majd csukja be a készülék ajtaját.		
„E6501” hibaüzenet: Kapcsolja ki a készüléket. Várjon 10 percig. Kapcsolja be újra a készüléket.		

kapcsolatban. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnel" a(z) 20. Oldalon

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

Vevőszolgálat

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

E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.

Ha készüléke gőz funkcióval rendelkezik, a típustáblát jobb oldalon a kezelőfelület mögött találja.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. A central horizontal bar contains three fields: 'E-Nr.', 'FD-Nr.', and 'Z-Nr.'. Below this bar is a 'Type:' field. The label is surrounded by a border of small squares.

Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

E-Nr. **FD-Nr.**

Vevőszolgálat 

Vegye figyelembe, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén
H +361 489 5461

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

Ez a berendezés megfelel az EN 55011, illetve CISPR 11 szabványoknak. 2. csoport B osztályba sorolt termék.

A 2. csoport azt jelenti, hogy a mikrohullámok keltése élelmiszer felmelegítése céljából történik. A B osztály azt jelenti, hogy a készülék magánháztartások számára készült.

Műszaki adatok

Áramellátás	220-240 V, 50 Hz
Max. csatlakozási érték	1300 W
Mikrohullám-teljesítmény	900 W (IEC 60705)
Mikrohullámú frekvencia	2450 MHz
Biztosíték	10 A
Méret (ma./szé./mé.)	
Készülék	455 x 595 x 565 mm
Sütőtér	236 x 445x 348 mm
VDE által bevizsgálva	
	Igen
CE-jelölés	
	Igen

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatóak. Megmutatjuk Önnek, melyik mikrohullám-teljesítmény a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Tippeket adunk az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítások

- A táblázatban megadott értékek mindig a hideg és üres sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Használat előtt vegyen ki a sütőtérből minden olyan edényt, amelyre nincs szükség.
- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Az értékek az élelmiszerek minőségétől és tulajdonságaitól függenek.
- Mindig használjon edényfogót, amikor a forró edényt kiveszi a sütőtérből.

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

Az edény kihúzásakor forró folyadék fröccsenhet ki. Az edényt óvatosan húzza ki a sütőtérből.

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

A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek, az értékek az edénytől, valamint az élelmiszerek

minőségétől, hőmérsékletétől és tulajdonságaitól függenek.

A táblázatokban gyakran időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az időt.

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

Helyezze az edényt a sütőtér aljának közepére. Így a mikrohullámok minden oldalról érik az ételeket.

Felolvasztás

A fagyasztott élelmiszert nyitott edényben tegye a sütőtér aljára.

Az ételeket közben 1-2-szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg. Megfordításkor öntse le a felolvasztás során keletkezett folyadékot.

Pihentesse a felolvasztott ételt még 15–90 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon. Szárnyasoknál ekkor ki tudja venni a belsőségeket.

Utasítás: Tegye az edényt a sütőtér aljára.

Étel	Súly	Mikrohullám-teljesítmény wattban, időtartam percben	Megjegyzés
Marha-, sertés-, borjúhús egészben (csonttal és anélkül)	800 g	180 W, 15 perc + 90 W, 15-25 perc	Fordítsa meg többször.
	1000 g	180 W, 20 perc + 90 W, 20-30 perc	
	1500 g	180 W, 25 perc + 90 W, 25-30 perc	
Marha-, borjú- vagy sertéshús darabolva vagy szeletekben	200 g	180 W, 5-8 perc + 90 W, 5-10 perc	Megfordításkor a húsrészeket válassza el egymástól.
	500 g	180 W, 8-11 perc + 90 W, 10-15 perc	
	800 g	180 W, 10 perc + 90 W, 10-15 perc	
Darált hús, vegyes	200 g	90 W, 10-15 perc	Lehetőleg laposan fagyassza le. Közben fordítsa meg többször, és a már felolvadt húst tegye külön.
	500 g	180 W, 5 perc + 90 W, 10-15 perc	
	1000 g	180 W, 15 perc + 90 W, 20-25 perc	
Szárnycsőr vagy darabolt szárnyas	600 g	180 W, 8 perc + 90 W, 10-15 perc	Közben fordítsa meg. A kiolvadó folyadékot távolítsa el.
	1200 g	180 W, 15 perc + 90 W, 20-25 perc	
Halfilé, halkotlett vagy -szeletek	400 g	180 W, 5 perc + 90 W, 10-15 perc	A felolvadt részeket válassza el egymástól.
Egész hal	300 g	180 W, 3 perc + 90 W, 10-15 perc	Közben fordítsa meg.
	600 g	180 W, 8 perc + 90 W, 15-20 perc	
Zöldség, pl. borsó	300 g	180 W, 10-15 perc	Közben óvatosan keverje meg.
Gyümölcs, pl. málna	300 g	180 W, 6-9 perc	Közben óvatosan keverje meg, és a felolvadt részeket válassza el egymástól.
	500 g	180 W, 8 perc + 90 W, 5-10 perc	
Vaj megolvasztása	125 g	180 W, 1 perc + 90 W, 1-2 perc	A csomagolást teljesen távolítsa el.
	250 g	180 W, 1 perc + 90 W, 2-4 perc	
Egész kenyér	500 g	180 W, 8 perc + 90 W, 5-10 perc	Közben fordítsa meg.
	1000 g	180 W, 12 perc + 90 W, 10-20 perc	
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény	500 g	90 W, 10-15 perc	A süteménydarabokat válassza el egymástól. Csak máz, tejszín és krém nélküli süteményekhez.
	750 g	180 W, 5 perc + 90 W, 10-15 perc	

Étel	Súly	Mikrohullám-teljesítmény wattban, időtartam percben	Megjegyzés
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény	500 g	180 W, 5 perc + 90 W, 15-20 perc	Csak máz, tejszín és zselatin nélküli süteményekhez.
	750 g	180 W, 7 perc + 90 W, 15-20 perc	

Mélyhűtött ételek felolvasztása, felmelegítése vagy főzése

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

A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint a magasabbak. Ezért az ételt lehetőleg laposan rendezze el az edényben. Az élelmiszereket ne rétegezze egymásra.

Mindig fedje le az ételeket. Ha nincs megfelelő méretű fedő az edényhez, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való speciális fóliával.

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

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

Az ételek saját íze messzemenően megmarad. Ezért csak enyhén sózzon és fűszerezzen.

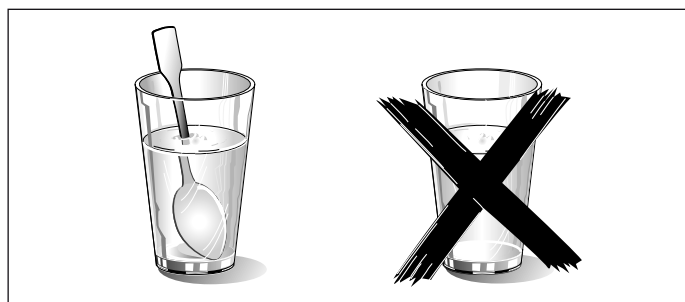
Utasítás: Tegye az edényt a sütőtér aljára.

Étel	Súly	Mikrohullám-teljesítmény wattban, időtartam percben	Megjegyzés
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevő)	300-400 g	600 W, 8-13 perc	lefedve
Leves	400 g	600 W, 8-12 perc	zárt edény
Egytálételek	500 g	600 W, 10-15 perc	zárt edény
Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt	500 g	600 W, 10-15 perc	zárt edény
Hal, pl. filé	400 g	600 W, 10-15 perc	lefedve
Felfújtak, pl. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 perc	nyitott edény
Köreték, pl. rizs, tészta	250 g	600 W, 3-7 perc	zárt edény, adjon hozzá folyadékot
	500 g	600 W, 8-12 perc	
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa	300 g	600 W, 7-11 perc	zárt edény, adjon hozzá 1 evőkanál vizet
	600 g	600 W, 14-17 perc	
Tejfölös spenót	450 g	600 W, 10-15 perc	víz hozzáadása nélkül főzze

Felmelegítés

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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



Figyelem!

Szikkaképződés: Ügyeljen arra, hogy a fémtárgyak – pl. a pohárban levő kanál – legalább 2 cm-re legyenek a

sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A szikrák tönkretelhetik az ajtó belső üveglapját.

Utasítások

- Vegye ki a készítelt a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
- Mindig fedje le az ételeket. Ha nincs megfelelő méretű fedő az edényhez, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való speciális fóliával.
- Az ételeket elkészítés közben többször keverje meg, illetve fordítsa meg. Ellenőrizze a hőmérsékletet.
- Felmelegítés után még 2-5 percig pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt, illetve edényfogót, amikor kiveszi az edényt.

Utasítás: Tegye az edényt a sütőtér aljára.

Étel	Mennyiség	Mikrohullám-teljesítmény wattban, időtartam percben	Megjegyzés
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevő)		600 W, 5-8 perc	-
Italok	125 ml	900 W, ½-1 perc	Mindig tegyen egy kanalat az edénybe, az alkoholtartalmú italokat ne hevítse túl, közben ellenőrizze.
	200 ml	900 W, 1-2 perc	
	500 ml	900 W, 3-4 perc	
Bébiételek, pl. tejesüveg	50 ml	360 W, kb. ½ perc	Cumi vagy fedő nélküli üvegek, felmelegítés után rázza fel jól vagy keverje össze; feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.
	100 ml	360 W, ½-1 perc	
	200 ml	360 W, 1-2 perc	
Leves, 1 csésze	csészénként 175 g	600 W, 1-2 perc	-
Leves, 2 csésze	csészénként 175 g	600 W, 2-3 perc	-
Hús mártásban	500 g	600 W, 7-10 perc	-
Egytálétel	400 g	600 W, 5-7 perc	-
	800 g	600 W, 7-8 perc	-
Zöldség, 1 adag	150 g	600 W, 2-3 perc	-
Zöldség, 2 adag	300 g	600 W, 3-5 perc	-

Főzés

Utasítások

- A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint a magasabbak. Ezért az ételt lehetőleg laposan rendezze el az edényben. Az élelmiszereket ne rétegezze egymásra.
- Az ételeket zárt edényben főzze. Ha nincs megfelelő méretű fedő az edényhez, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való speciális fóliával.

- Az ételek saját íze messzemenően megmarad. Ezért csak enyhén sózzon és fűszerezzen.
- Főzés után még 2-5 percig pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt, illetve edényfogót, amikor kiveszi az edényt.

Utasítás: Tegye az edényt a sütőtér aljára.

Étel	Mennyiség	Mikrohullám-teljesítmény wattban, időtartam percben	Megjegyzés
Egész csirke, friss, belsek nélkül	1200 g	600 W, 25-30 perc	Az időtartam felének leteltekor fordítsa meg.
Halfilé, friss	400 g	600 W, 7-12 perc	-
Zöldség, friss	250 g	600 W, 6-10 perc	A zöldséget egyforma darabokra vágja. 100 grammonként adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet. Közben keverje meg.
	500 g	600 W, 10-15 perc	
Burgonya	250 g	600 W, 8-10 perc	A burgonyát egyforma darabokra vágja. 100 grammonként adjon hozzá 1 evőkanál vizet. Közben keverje meg.
	500 g	600 W, 10-15 perc	
	750 g	600 W, 15-22 perc	
Rizs	125 g	600 W, 4-6 perc + 180 W, 12-15 perc	Kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá.
	250 g	600 W, 6-8 perc + 180 W, 15-18 perc	
Édességek, pl. puding (porból)	500 ml	600 W, 6-8 perc	A pudingot közben 2-3-szor keverje meg jól habverővel.
Gyümölcs, kompót	500 g	600 W, 9-12 perc	Közben keverje meg.
Mikrohullámmal készíthető popcorn	100 g	600 W, 3-4 perc	A popcornos zacskót helyezze mindig egy üvegtálra; vegye figyelembe a gyártó utasításait.

Tippek a mikrohullámú sütő használatához

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

Próbaételek

A mikrohullámú készülékek minőségét és működését az ellenőrző intézetek ezen ételek alapján vizsgálják.

Az EN 60705, IEC 60705, ill. DIN 44547 szabvány szerint.

Főzés csak mikrohullámmal

Étel	Mikrohullám-teljesítmény wattban, időtartam percben	Megjegyzés
Tojásos tej, 1000 g	600 W, 11-12 perc + 180 W, 8-10 perc	Pyrex forma
Piskóta, 475 g	600 W, 7-9 perc	Pyrex forma, Ø 22 cm
Vagdalt hús, 900 g	600 W, 25-30 perc	Pyrex négyszögletes sütőforma, 28 cm hosszú

Felolvasztás csak mikrohullámmal

Étel	Mikrohullám-teljesítmény wattban, időtartam percben	Megjegyzés
Hús, 500 g	„Hús felolvasztása” program, 500 g vagy 180 W, 8 perc + 90 W, 7-10 perc	Pyrex forma, Ø 24 cm

Cuprins

	Folosire conform destinației	25
	Instrucțiuni de siguranță importante	25
	Generalități	25
	Cuptor cu microunde	26
	Cauzele avariilor	28
	Protecția mediului	28
	Evacuarea ecologică	28
	Familiarizarea cu aparatul	29
	Panoul de comandă	29
	Elemente de operare	29
	Display-ul	29
	Meniul modurilor de funcționare	30
	Informații suplimentare	30
	Funcțiile interiorului cuptorului	30
	Accesorii	30
	Înainte de prima utilizare	31
	Prima punere în funcțiune	31
	Curățarea accesoriilor	31
	Utilizarea aparatului	31
	Conectarea și deconectarea aparatului	31
	Regimul funcțional	31
	Setarea modului de funcționare	32
	Cuptorul cu microunde	32
	Veselă	32
	Trepte de putere pentru microunde	33
	Setarea regimului cu microunde	33
	Ceas cu alarmă	34
	Setarea timerului	34
	Programe	34
	Setarea programului	34
	Indicații cu privire la programe	35
	Timp de odihnă	35
	Tabelul de programe	35
	Setări de bază	36
	Modificarea setărilor	36
	Lista setărilor	36
	Pană de curent	36
	Modificarea orei curente	37
	Curățarea	37
	Produse de curățare	37
	Ce-i de făcut în caz de defecțiune?	38
	Serviciul pentru clienți	39
	Numărul E și numărul FD	39
	Date tehnice	39
	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic	40
	Decongelare	40
	Decongelarea și încălzirea sau prepararea alimentelor congelate	41
	Încălzire	41
	Preparare	42
	Recomandări pentru cuptorul cu microunde	43
	Preparate de verificare	43
	Preparare cu microunde solo	43
	Decongelare cu microunde solo	43

Pe pagina noastră de internet găsiți alte informații referitoare la produse, accesorii, piese de schimb și servicii: www.siemens-home.bsh-group.com și la magazinul online: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Folosire conform destinației

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

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

Verificați aparatul după despachetare. În cazul unor deteriorări în timpul transportului, nu conectați aparatul.

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

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

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

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

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 15 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord. Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din spațiul de coacere.

Instrucțiuni de siguranță importante

Generalități

Avertizare – Pericol de incendiu!

Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.

Avertizare – Pericol de arsuri!

- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

Avertizare – Pericol de arsuri!

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

Avertizare – Pericol de vătămare!

- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna. Nu introduceți mâinile în zona balamalelor.

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

⚠️ Avertizare – Pericol prin magnetizare!

În panoul de comandă sau la elementele de operare se folosesc magneți permanenți. Aceștia pot avea influență asupra implanturilor electronice, de ex. stimulator cardiac sau pompe de insulină. Purtătorii de implanturi electronice trebuie să mențină o distanță minimă de 10 cm față de panoul de comandă.

Cuptor cu microunde**⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!**

- Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase și pot provoca daune.
Nu este permisă uscarea alimentelor sau hainelor, încălzirea papucilor de casă, pernelor cu granule sau cu cereale, a bureților, a lavetelor umede și altele asemănătoare.
De exemplu papucii de casă, pernele cu granule sau cu cereale încălzite se mai pot aprinde și după câteva ore. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor.

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

⚠️ Avertizare – Pericol de explozie!

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

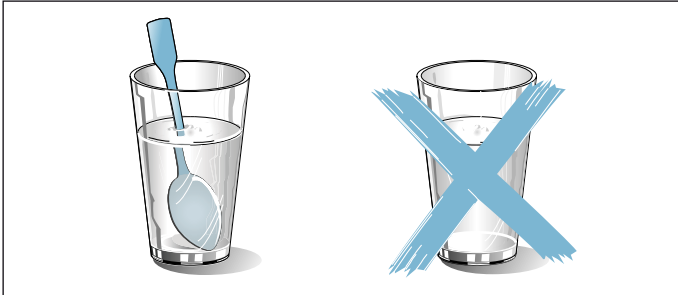
⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

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

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

⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!

- În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapori. La cea mai mică mișcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împrăștiat. La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!

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

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

Aparatul funcționează cu tensiune înaltă. Nu înlăturați niciodată carcasa.

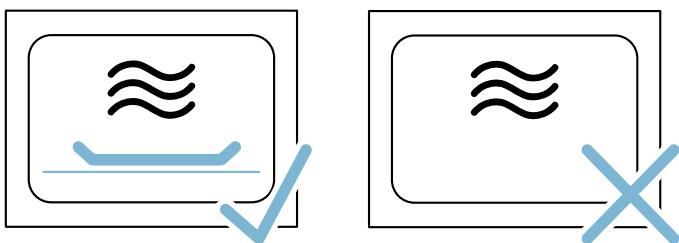
⚠️ Avertizare – Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătății!

- În cazul unei curățări deficiente, suprafața aparatului se poate deteriora. Este posibil să iasă energia produsă de microunde. Curățați aparatul regulat și îndepărtați imediat resturile de alimente. Mențineți întotdeauna curate interiorul cuptorului, garnitura ușii, ușa și balamaua ușii.
→ "Curățarea" la pagina 37
- Printr-o ușă defectă a spațiului de coacere sau o garnitură defectă a ușii poate ieși energie produsă de microunde. Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa spațiului de coacere sau garnitura ușii este avariata. Chemați unitatea service abilitată.
- La aparatele fără carcasă este emisă energie produsă de microunde. Nu îndepărtați niciodată carcasa. Pentru lucrări de întreținere sau reparații, chemați unitatea service abilitată.

Cauzele avariilor

Atenție!

- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.
- Formarea scânteilor: metalul - de ex. lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.
- Vesela din aluminiu: nu utilizați veselă din aluminiu în aparat. Aparatul se va deteriora prin formarea de scântei.
- Regimul de funcționare cu microunde fără preparate: funcționarea aparatului fără preparate în spațiul de coacere duce la suprasarcină. Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără preparate în spațiul de coacere. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 32



- Umezeală în spațiul de coacere: umezeala pe o perioadă mai îndelungată în spațiul de coacere poate duce la coroziune. După utilizare, lăsați spațiul de coacere să se usuce. Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai îndelungat în spațiul de coacere închis. Nu depozitați preparate în spațiul de coacere.
- Garnitura foarte murdară: în cazul în care garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura întotdeauna curată. → "Curățarea" la pagina 37
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: lăsați spațiul de coacere să se răcească numai cu ușa închisă. Nu înțepeniți nimic în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este numai întredeschisă, se poate deteriora în timp suprafața mobilei învecinate.
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: nu amplasați nimic și nu vă așezați pe ușa deschisă a aparatului. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Popcorn la microunde: nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor. Utilizați maxim 600 Wați. Așezați întotdeauna punga cu popcorn pe o farfurie. Discul poate crăpa din cauza suprasolicitării.

Protecția mediului

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



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

Familiarizarea cu aparatul

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

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



1 Tastele

Tastele din stânga și din dreapta selectorului rotativ au un punct de apăsare. Apăsați tasta pentru a o acționa.

2 Selectorul rotativ

Selectorul rotativ poate fi rotit către stânga sau către dreapta.

3 Display-ul

Pe display puteți vedea valorile curente de setare, posibilitățile de selectare sau, de asemenea, textele cu instrucțiuni.

4 Câmpurile tactile



Sub câmpurile tactile, în stânga < și în dreapta > display-ului se găsesc senzori. Atingeți pe respectiva săgeată, pentru a selecta funcția.

Elemente de operare

Elementele de operare individuale sunt adaptate la diversele funcții ale aparatului dvs. Astfel puteți efectua simplu și direct setările aparatului dvs.

Tastele și câmpurile tactile

Aici se găsesc explicații succinte cu privire la diversele taste și la câmpurile tactile.

Tastele	Semnificație
on/off (Conectare/ deconectare)	Conectarea și deconectarea aparatului
menu (Meniu)	Deschiderea meniului modurilor de funcționare
	Solicitarea de afișare a indicațiilor
	Funcția de timp Setarea timerului
start/stop	Pornirea sau oprirea funcționării

Panoul de comandă

Prin intermediul panoului de comandă, cu ajutorul tastelor, al câmpurilor tactile și al unui selector rotativ veți seta diversele funcții ale aparatului dvs. Display-ul vă afișează setările curente.

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

Câmpurile tactile

<	Câmpul din stânga display-ului	Navigare către stânga
>	Câmpul din dreapta display-ului	Navigare către dreapta

Selectorul rotativ

Cu selectorul rotativ modificați modurile de funcționare și valorile de setare care sunt afișate pe display.

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

La anumite liste de selectare, ca de ex. la durată, trebuie să rotiți din nou selectorul rotativ înapoi, atunci când s-a atins valoarea minimă sau cea maximă.

Display-ul

Display-ul este structurat astfel încât puteți citi toate informațiile dintr-o privire.

Valoarea pe care o puteți seta în momentul respectiv este focalizată. Ea este reprezentată scrisă cu alb, iar fundalul este de culoare închisă.

Rândul de stare

Rândul de stare se află sus pe display. Aici sunt afișate ora curentă, timerul și durata programului.

Linia de evoluție

Pe baza liniei de evoluție puteți vedea cât s-a scurs de ex. din durata de preparare. Linia dreaptă de sub valorile de setare se umple de la stânga spre dreapta în funcție de evoluția modului de funcționare în curs.

Meniul modurilor de funcționare

Meniul este împărțit în diverse moduri de funcționare. Astfel puteți accesa rapid funcția dorită.

În funcție de tipul aparatului, există multe moduri de funcționare diferite.

Modul de funcționare	Utilizare
Cuptor cu microunde	Selectarea puterilor microundelor
Programe	Programe automate Preparați foarte simplu mâncărurile selectate
Setări → "Setări de bază" la pagina 36	Puteți adapta setările de bază ale aparatului dvs. conform propriilor obișnuințe.

Informații suplimentare

În cele mai multe dintre cazuri, aparatul vă oferă instrucțiuni și informații suplimentare cu privire la acțiunea pe care tocmai ați efectuat-o. Apăsăți în acest scop tasta [i]. Indicația va fi afișată timp de câteva secunde. În cazul unor indicații mai lungi, defilați până la sfârșit cu ajutorul selectorului rotativ.

Unele indicații apar automat, ca de ex. pentru confirmare sau ca solicitare sau avertizare.

Indicația poate fi îndepărtată printr-o nouă apăsare pe tasta [i].

Funcțiile interiorului cuptorului

Funcțiile interiorului cuptorului facilitează folosirea aparatului dvs. Astfel, de ex., interiorul cuptorului este luminat pe suprafață mare și un ventilator de răcire protejează aparatul împotriva supraîncălzirii.

Iluminatul din interiorul cuptorului

Când deschideți ușa aparatului, se conectează iluminatul spațiului de coacere. În cazul în care ușa rămâne deschisă mai mult de aprox. 5 minute, iluminatul spațiului de coacere se deconectează din nou. Prin reînchiderea și redeschiderea ușii aparatului, iluminatul spațiului de coacere se conectează din nou.

La toate modurile de funcționare, iluminatul spațiului de coacere se conectează imediat ce este pornit modul de funcționare. Atunci când modul de funcționare s-a încheiat, acesta se stinge.

Indicație: Dacă funcționarea este întreruptă prin deschiderea ușii aparatului, aceasta trebuie repornită după închiderea ușii cu tasta start/stop [D].

Ventilator de răcire

Ventilatorul de răcire se conectează la nevoie. Aerul cald este degajat pe deasupra ușii.

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

Atenție!

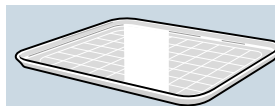
Nu obturați fantele de ventilare. În caz contrar, aparatul se supraîncălzește.

Indicații

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

Accesorii

Aparatului dvs. îi sunt atașate următoarele accesorii.



Tavă de sticlă

Pentru decongelarea și prepararea alimentelor.

Folosiți numai accesorii originale de la producătorul aparatului dvs. Ele sunt adecvate special pentru aparatul dvs.

Puteți achiziționa accesorii de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau de pe internet.

Indicație: Puteți așeza vesela adecvată pentru microunde pe baza spațiului de coacere (nivelul 0).

Înainte de prima utilizare

Înainte de a putea utiliza noul dvs. aparat, trebuie să efectuați câteva setări.

Prima punere în funcțiune

După conectarea la curent sau după o pană de curent, pe display apar setările pentru prima punere în funcțiune. Poate dura câteva secunde până apare solicitarea.

Indicație: Puteți modifica oricând aceste setări și să le readuceți la setările de bază.

Setarea limbii

1. Setati cu ajutorul selectorului rotativ limba dorita.
2. Atingeti sageata >. Apare urmatoarea setare.

Setarea orei curente

1. Setati ora curenta cu ajutorul selectorului rotativ.
2. Atingeti sageata >.

Setarea datei

1. Cu selectorul rotativ setati ziua curenta.
2. Pentru confirmare atingeti sageata >.
3. Cu selectorul rotativ setati luna curenta.
4. Pentru confirmare atingeti sageata >.
5. Setati anul curent cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Pentru confirmare atingeti sageata >. Pe display se afiseaza indicatia ca prima punere in functiune este incheiata.

Curățarea accesoriilor

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

Utilizarea aparatului

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

Conectarea și deconectarea aparatului

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

Indicație: Timerul poate fi setat și când aparatul este deconectat. Anumite afișaje și indicații rămân vizibile pe display și când aparatul este deconectat.

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

Conectarea aparatului

Conectarea aparatului se efectuează cu tasta on/off (Conectare/deconectare). on/off (Conectare/deconectare) de deasupra tastei va fi luminat albastru.

Pe display apare logo-ul Siemens și apoi puterea cea mai mare a microundelor.

Aparatul este pregătit de funcționare.

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

Deconectarea aparatului

Deconectarea aparatului se efectuează cu tasta on/off (Conectare/deconectare). Iluminatul de deasupra tastei se stinge.

O eventuală funcție aflată în derulare va fi anulată.

Pe display va fi afișată ora curentă și data.

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

Regimul funcțional

Anumiți pași de operare sunt la fel la folosirea tuturor modurilor de funcționare. În continuare vă sunt prezentați pașii de operare principali.

Pornirea funcționării

Fiecare mod de funcționare trebuie pornit cu tasta start/stop.

După pornire, pe display sunt afișate setările dvs. Pe baza liniei de evoluție puteți vedea cât s-a scurs de ex. din durata de preparare.

Indicație: Dacă funcționarea este întreruptă prin deschiderea ușii aparatului, aceasta trebuie repornită după închiderea ușii cu tasta start/stop.

Înteruperea funcționării

Cu tasta start/stop puteți întrerupe și reporni funcționarea.

Pentru a șterge toate setările, apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare).

Indicații

- Dacă se deschide ușa aparatului, va fi întreruptă și funcționarea.
- După o întrerupere sau o anulare a funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Setarea modului de funcționare

După conectarea aparatului, apare modul de încălzire propus setat. Puteți porni această setare imediat.

Dacă doriți să setați un alt mod de funcționare, veți găsi în capitolele corespunzătoare descrierile exacte ale procedurii respective.

Ca principiu este valabil:

1. Apăsați tasta meniu.
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Cu selectorul rotativ selectați modul de funcționare dorit.
În funcție de modul de funcționare, vă stau la dispoziție diverse posibilități de selectare.
3. Ajungeți în modul de funcționare selectat cu săgeata >.
4. Modificați selecția cu ajutorul selectorului rotativ.
În funcție de selecție, modificați și celelalte setări.
5. Porniți cu tasta start/stop.
Pe display apare derularea timpului. Setările și linia de evoluție sunt vizibile.

Indicație: Dacă doriți să părăsiți setarea actuală, cu tasta meniu ajungeți din nou la nivelul modurilor de funcționare.



Cuptorul cu microunde

Microundele vă ajută să pregătiți, să încălziți sau să decongelați alimentele deosebit de rapid.

Pentru a folosi microundele în mod optim, respectați indicațiile cu privire la veselă și orientați-vă după datele din tabelele aplicative de la sfârșitul manualului de utilizare. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 40

Veselă

Nu orice tip de veselă este adecvat pentru microunde. Pentru ca alimentele dvs. să se încălzească și ca aparatul să nu se deterioreze, folosiți numai veselă adecvată pentru microunde.

Veselă adecvată

Este adecvată vesela rezistentă la căldură din sticlă, vitroceramică, porțelan, ceramică sau mase plastice termorezistente. Aceste materiale permit trecerea microundelor.

Puteți utiliza de asemenea veselă de masă. În acest mod economisiți timp. Utilizați vesela cu decorațiuni aurii sau argintii numai dacă producătorul garantează că aceasta este adecvată pentru microunde.

Veselă neadecvată

Vesela din metal nu este adecvată. Metalele nu lasă să treacă microundele. Alimentele rămân reci în recipiente metalice închise.

Atenție!

Formarea scânteilor: metalul - de ex. lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.

Test pentru veselă

Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără alimente. Singura excepție este testul scurt pentru veselă.

În cazul în care nu sunteți sigur dacă vesela dumneavoastră este adecvată pentru microunde, efectuați acest test.

1. Așezați vasul gol timp de ½ minut - 1 minut în interiorul cuptorului, la putere maximă.
2. Verificați din când în când temperatura vasului. Vasul trebuie să rămână rece sau la temperatura mâinii.

În cazul în care este fierbinte sau dacă apar scânteii, acesta este neadecvat.

Înterupeți testul.

Avertizare – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.

Trepte de putere pentru microunde

Vă stau la dispoziție următoarele puteri ale microundelor.

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

Treapta	Alimentele	Durata maximă
90 W	pentru decongelarea alimentelor delicate	1 oră și 30 min.
180 W	pentru decongelare și preparare	1 oră și 30 min.
360 W	pentru prepararea cărnii și încălzirea alimentelor delicate	1 oră și 30 min.
600 W	pentru încălzirea și prepararea alimentelor	1 oră și 30 min.
900 W	pentru încălzirea lichidelor	30 min.

Valori propuse:

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

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

Setarea regimului cu microunde

Exemplu: puterea microundelor 600 W, durata de preparare 5 minute.

1. Apăsați Tasta conectare/deconectare. Aparatul este pregătit pentru funcționare. Pe display sunt afișate ca propuneri puterea maximă a microundelor și o durată de preparare, care pot fi modificate oricând.
2. Selectați puterea dorită a microundelor cu selectorul rotativ.



Pe display sunt afișate puterea microundelor și o durată de preparare propusă.

3. Atingeți săgeata >. Durata de preparare poate fi setată.

4. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.



5. Porniți cu tasta start/stop.



Aparatul pornește modul de funcționare. Durata de preparare este vizibilă pe display.

Indicații

- Atunci când conectați aparatul, pe display apare mereu, ca valoare propusă, puterea cea mai mare pentru microunde.
- Dacă deschideți pe parcurs ușa aparatului, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Durată de preparare expirată

Se emite un semnal sonor. Modul de funcționare este încheiat.

Anularea anticipată a semnalului sonor: Atingeți tasta ⏸.

Indicație: După atingerea tastei ⏸ apare funcția timerului, aceasta va dispărea după puțin timp. Mai apăsați o dată tasta ⏸ și funcția timerului va dispărea imediat.

Cu tasta on/off (conectare/deconectare) deconectați aparatul.

Modificarea duratei de preparare

Acest lucru este posibil în orice moment.

Cu selectorul rotativ modificați durata de preparare. Funcționarea continuă.

Modificarea puterii microundelor

Acest lucru este posibil în orice moment.

Cu tasta < comutați la puterea microundelor. Setați puterea dorită a microundelor cu ajutorul selectorului rotativ.

Durata nu va fi modificată. Funcționarea continuă.


Indicație: Dacă durata setată depășește durata maximă pentru puterea microundelor de 900W, aceasta este redusă în mod automat. Funcționarea nu mai continuă. Porniți modul de funcționare cu tasta start/stop

Ceas cu alarmă


Timerul poate fi utilizat ca un ceas de bucătărie. Timerul funcționează în paralel cu alte setări. Îl puteți seta oricând, chiar și atunci când aparatul este deconectat. El dispune de un semnal propriu, astfel încât puteți deosebi dacă sună timerul sau dacă a expirat o durată de preparare.


Setarea timerului

Setarea maximă este de 24 de ore. Cu cât este mai mare valoarea, cu atât mai mari sunt pașii de timp.


1. Apăsați tasta .
Ceasul cu alarmă este afișat.
2. Cu selectorul rotativ setați timpul pentru ceasul cu alarmă.




3. Porniți cu tasta .
Indicație: După câteva secunde, ceasul cu alarmă pornește automat.
Începe decrementarea timpului pentru ceasul cu alarmă. După scurt timp afișajul se schimbă la loc. Este afișat un simbol al ceasului cu alarmă și timpul care se derulează în rândul de stare.

Când timpul pentru ceasul cu alarmă a expirat, se emite un semnal sonor. Cu tasta  puteți anula semnalul sonor mai repede.

Indicații

- Ceasul cu alarmă rămâne vizibil pe display atunci când aparatul este deconectat.
- Dacă în momentul respectiv se derulează un mod de funcționare, pentru selectarea ceasului cu alarmă atingeți tasta . Timpul pentru ceasul cu alarmă este afișat pentru o perioadă și poate fi reglat.

Modificarea timerului

Pentru a modifica timpul pentru timer, atingeți tasta . Este afișat timpul pentru timer, care poate fi modificat cu selectorul rotativ.

Anularea timerului


Dacă doriți să anulați timerul, readuceți timpul pentru timer la zero. După preluarea modificării, simbolul nu mai este aprins.

Programe


Cu ajutorul programelor, puteți prepara foarte simplu mâncăruri. Selectați un program și introduceți greutatea preparatului dumneavoastră. Efectuarea setării optime este preluată de către program.

Setarea programului

Exemplu: programul „Decongelarea pâinii”, greutate 250 g.

1. Apăsați Tasta conectare/deconectare.
Aparatul este pregătit pentru funcționare.
2. Apăsați Tasta meniu.
Modurile de funcționare vor fi afișate.
3. Cu selectorul rotativ selectați „Programele”.
4. Atingeți săgeata .
Pe display apare primul program.
5. Cu selectorul rotativ, setați programul dorit.



- Programul dorit este selectat. Pe display apare o valoare propusă pentru greutate.
6. Atingeți săgeata .
Greutatea poate fi setată.

7. Setezi greutatea dorită cu ajutorul selectorului rotativ.



8. Atingeți săgeata >.

Indicația de preparare este afișată.

9. Porniți cu tasta start/stop.

Aparatul pornește modul de funcționare. Durata de preparare este vizibilă pe display.

Indicații

- Durata este calculată de programele respective.
- La anumite preparate, în timpul pregătirii apar indicații pe display pentru întoarcere sau amestecare. Urmați indicațiile. La deschiderea ușii aparatului, modul de funcționare se oprește. După închiderea ușii aparatului, porniți din nou modul de funcționare. Chiar dacă nu întoarceți sau nu amestecați preparatul, programul funcționează normal în continuare până la sfârșit.

Indicații cu privire la programe

Introduceți alimentele în spațiul de coacere rece.

Scoateți alimentul din ambalaj și cântăriți-l. Dacă nu puteți introduce greutatea exactă, rotunjiți în sus, respectiv în jos.

Utilizați pentru programe întotdeauna veselă adecvată pentru microunde, de ex. din sticlă sau ceramică. Pentru aceasta, respectați indicațiile privind vesela adecvată din tabelele de programe.

În continuarea indicațiilor, găsiți un tabel cu alimentele adecvate, domeniile respective de greutate și vesela necesară.

Nu este posibilă setarea greutăților în afara domeniului de greutate.

Decongelare:

- Congelați și depozitați alimentele la -18°C , în pachete cât mai plate și porționate.

- Așezați alimentul congelat pe un vas plat, de ex. o farfurie de sticlă sau porțelan.
- După decongelare, lăsați alimentele să mai stea încă 15 până la 90 de minute în vederea egalizării temperaturii.
- Decongealați pâinea numai în cantitatea de care aveți nevoie. Se învechește repede.
- La decongelarea cărnii în general sau a cărnii de păsare în special, se formează lichid. Îndepărtați-l când întoarceți carnea și în niciun caz nu îl folosiți și nu îl aduceți în contact cu alte alimente.
- După întoarcere, îndepărtați carnea tocată deja decongelată.
- Așezați păsările întregi mai întâi cu partea cu pieptul pe veselă, apoi părțile cu piele.

Legume:

- Legume proaspete: tăiați în bucăți egale. Pentru fiecare 100 g, adăugați o lingură de apă.
- Legume congelate: sunt adecvate numai legumele blanșate, nu și cele semipreparate. Legumele congelate cu sos de smântână nu sunt adecvate. Adăugați 1 până la 3 linguri de apă. Nu adăugați apă pentru spanac și varză roșie.

Cartofi:

- Cartofi natur: tăiați-i în bucăți egale. Pentru fiecare 100 g adăugați două linguri de apă și puțină sare.
- Cartofi fierți în coajă: folosiți cartofi de mărime egale. Spălați-i și înțepați coaja. Așezați cartofii încă umezi într-un vas fără apă.

Orez:

- Nu utilizați orez nedecorticat sau în pungă de fierbere.
- Adăugați o cantitate de două până la de două ori și jumătate mai mare de apă la orez.
- Pentru porțiile foarte mici, utilizați mai multă apă.

Timpi de odihnă

Unele feluri de mâncare necesită încă un timp de odihnă în interiorul cuptorului după finalizarea programului.

Preparatul	Timpi de odihnă
Legume	cca. 5 minute
Cartofi	cca. 5 minute. Întâi vărsați apa care s-a acumulat
Orez	5 până la 10 minute

Tabelul de programe

Program	Alimente adecvate	Domeniul de greutate în kg	Veselă
Decongelare			
Pâine*	Pâine, întreagă, rotundă sau lunguiată, pâine felii, pan-dișpan, prăjitură dospită, prăjitură cu fructe, prăjituri fără glazură, frișcă sau gelatină	0,20-1,50 kg	veselă plată, descoperită Baza interiorului cuptorului
*) Respectați semnalul de întoarcere a preparatului			
**) Respectați semnalul de amestecare a preparatului			

Program	Alimente adecvate	Domeniul de greutate în kg	Veselă
Carne*	Friptură, felii de carne, carne tocată, pui, găină, rață	0,20-2,00 kg	veselă plată, descoperită Baza interiorului cuptorului
Pește*	Pește întreg, file de pește, medalion de pește	0,10-1,00 kg	veselă plată, descoperită Baza interiorului cuptorului
Preparare			
Legume proaspete**	Conopidă, broccoli, morcovi, gulii, praz, ardei, dovlecei	0,15-1,00 kg	veselă acoperită, Baza interiorului cuptorului
Legume congelate**	Conopidă, broccoli, morcovi, gulii, varză roșie, spanac	0,15-1,00 kg	veselă acoperită, Baza interiorului cuptorului
Cartofi**	Cartofi natur, fierți în coajă, cubulețe de cartofi cu dimensiuni egale	0,20-1,00 kg	veselă acoperită, Baza interiorului cuptorului
Orez**	Orez, orez cu bob lung	0,05-0,30 kg	veselă înaltă, acoperită Baza interiorului cuptorului
*) Respectați semnalul de întoarcere a preparatului			
**) Respectați semnalul de amestecare a preparatului			

Setări de bază

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

Modificarea setărilor

1. Apăsați tasta on/off (Conectare/deconectare).
2. Apăsați tasta menu (meniu).
Se deschide meniul modurilor de funcționare.
3. Cu selectorul rotativ selectați "Setări".
4. Atingeți săgeata >.
5. Modificați valorile cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Treceți întotdeauna cu săgeata > în următoarele setări și modificați-le dacă este necesar.
7. Pentru salvare, apăsați tasta menu (meniu).
Pe display apare anulare sau salvare.
8. Selectați corespunzător prin intermediul câmpurilor tactile.

Lista setărilor

În listă găsiți toate setările de bază și posibilitățile de modificare a acestora. În funcție de echiparea aparatului dvs., pe display vor fi afișate doar acele setări care corespund aparatului dvs.

Puteți modifica următoarele setări:

Setarea	Opțiuni
Limba	Setarea limbii
Ora curentă	Setarea orei curente
Data	Setarea datei curente
Semnal sonor	Durăta scurtă Durăta medie* Durăta lungă

Sunetul pentru taste	Conectat Deconectat* (Rămâne sunetul pentru taste la on/off (conectare/deconectare))
Luminozitatea display-ului	Setare prin 5 trepte Trepata 3*
Afișajul ceasului	Digital + data* Digital Oprit
Reducerea luminozității noaptea	Deconectată* Conectată (display-ul va fi mai întunecat între orele 22:00 și 6:00)
Modul Demo	Deconectat* Conectat (este afișat numai în primele 3 minute de la resetare sau de la prima punere în funcțiune)
Setări din fabrică	Resetare Fără resetare*
* Setare din fabrică (în funcție de tipul aparatului, pot exista abateri față de setările din fabrică)	

Indicație: Modificările setărilor pentru limbă, sunetul tastelor și pentru luminozitatea display-ului sunt active imediat. Toate celelalte setări devin active numai după salvare.

Pană de curent

Modificările pe care le-ați efectuat la setări vor fi menținute și după o pană de curent.

Numai setările pentru prima punere în funcțiune trebuie efectuate din nou după o pană de curent.

Modificarea orei curente

Ora curentă o modificați în setările de bază.

Exemplu: modificarea orei curente de la ora de vară la ora de iarnă.

1. Apăsăți tasta on/off (Conectare/deconectare).

2. Apăsăți tasta menu (Meniu).
3. Cu selectorul rotativ selectați "Setări".
4. Atingeți săgeata > pentru a ajunge la "Ora curentă".
5. Modificați ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Apăsăți tasta menu (Meniu).
Pe display apare salvare sau anulare.

Curățarea

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

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

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

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!

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

Indicație: Puteți îndepărta foarte simplu mirosurile neplăcute, ca de ex. după prepararea peștelui. Puneți câteva picături de zeamă de lămâie într-o ceașcă cu apă. Introduceți întotdeauna o lingură în vas, pentru a evita întârzierea fierberii. Încălziți apa timp de 1 până la 2 minute la puterea maximă a microundelor.

Produse de curățare

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, respectați datele din tabel.

Nu utilizați

- agenți de curățare caustici sau abrazivi.
- răzuitoare pentru geamuri sau metal pentru curățarea geamurilor ușii.
- răzuitoare pentru geamuri sau metal pentru curățarea garniturii de etanșare a ușii.
- bureți abrazivi duri.
- agenți de curățare cu conținut mare de alcool.

Spălați bine lavetele înainte de utilizare.

Zona	Produse de curățare
Masca față a aparatului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: curățați cu o lavetă și uscați cu un șervet moale. Nu utilizați pentru curățare răzuitoare pentru geamuri sau metal.
Display-ul	Ștergeți cu o cârpă din microfibre sau cu o lavetă ușor umezită. Nu ștergeți cu o cârpă udă.

Zona	Produse de curățare
Oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: curățați cu o lavetă și uscați cu un șervet moale. Înlăturați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate se găsesc produse de curățare speciale pentru oțel inoxidabil.
Interiorul cuptorului din oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluție de oțet: curățați cu o lavetă și uscați cu un șervet moale. Nu utilizați spray-uri pentru cuptoare și nici alți agenți de curățare agresivi sau abrazivi. Nici bureții de ștergere prin frecare, bureții aspri sau cei pentru cratițe nu sunt adecvați. Aceste produse pot zgâria suprafața. Lăsați suprafețele interioare să se usuce bine.
Geamurile ușilor	Soluție de curățat sticla: curățați cu o lavetă. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri.
Garnitura de etanșare a ușii Nu o îndepărtați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: curățați cu o lavetă, nu frecați. Nu utilizați pentru curățare răzuitoare pentru geamuri sau metal.

Ce-i de făcut în caz de defecțiune?

Dacă intervine un deranjament, de multe ori este din cauza unui lucru minor. Înainte să vă adresați unității de service abilitate, vă rugăm să încercați să remediați singuri deranjamentul cu ajutorul tabelului.

Recomandare: Dacă la un moment dat nu vă iese bine un preparat, consultați capitolul următor. Acolo veți găsi

Tabel de defecțiuni

Defecțiune	Cauza posibilă	Soluționare / recomandări
Aparatul nu funcționează, nu există niciun afișaj pe display	Fișa nu este introdusă în priză	Conectați aparatul la rețeaua de curent
	Pană de curent	Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează
	Siguranță defectă	Verificați la panoul de siguranțe dacă siguranța corespunzătoare aparatului este funcțională
Aparatul nu poate fi pornit	Eroare de operare	Deconectați siguranța aparatului din tabloul siguranțelor și reconectați-o după cca. 60 de secunde
	Ușa aparatului nu este închisă complet	Închideți ușa aparatului
Alimentele nu se încălzesc. Pe display apare cuvântul „Demo”.	Aparatul este în modul Demo	Dezactivați modul Demo de la setările de bază. Pentru aceasta, separați scurt aparatul de la rețea (deconectați siguranța sau comutatorul de protecție de la tabloul de siguranțe). Apoi dezactivați modul Demo, într-un interval de 3 minute, de la setările de bază.
Iluminatul din interiorul cuptorului nu funcționează	Iluminatul din interiorul cuptorului defect	Chemați unitatea service abilitată
Mesajul de eroare "Exxx"*		În cazul în care este o problemă singulară, la apariția unui mesaj de eroare, după deconectarea și reconectarea aparatului, afișajul se stinge. Dacă eroarea se repetă sau afișajul persistă, vă rugăm să contactați unitatea service și să comunicați codul de eroare.

* Particularități:

Mesajul de eroare "E0532": deschideți ușa aparatului și închideți-o la loc.

Mesajul de eroare "E6501": deconectați aparatul. Așteptați 10 minute. Porniți din nou aparatul.

multe sugestii și recomandări pentru a realiza setări optime. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 40

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

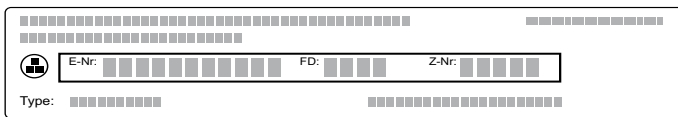
Serviciul pentru clienți

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

Numărul E și numărul FD

Când apelați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), pentru a vă putea oferi asistență calificată. Plăcuța de fabricație cu numerele se află în dreapta atunci când deschideți ușa aparatului.

Dacă aparatul dumneavoastră cu abur este conectat, veți găsi plăcuța de fabricație în dreapta, în spatele panoului de control.



Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să înregistrați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al unității service abilitate.

Nr. E

Nr. FD

Unitățile service abilitate

Țineți cont de faptul că deplasarea personalului unității service în cazul unei operări eronate implică costuri și în perioada de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

Datele de contact ale tuturor țărilor le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

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

Acest aparat corespunde normei EN 55011 resp. CISPR 11. 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 mediul casnic privat.

Date tehnice

Alimentarea electrică	220-240 V, 50 Hz
Puterea totală max. instalată	1300 W
Putere microunde	900 W (IEC 60705)
Frecvența de microunde	2450 MHz
Siguranță	10 A
Dimensiuni (Î/I/A)	
- Aparatul	455 x 595 x 565 mm
- Spațiul de coacere	236 x 445x 348mm
Verificat VDE	Da
Marcaj CE	Da

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

Aici găsiți o selecție de preparate și setările optime pentru acestea. Vă arătăm care putere a microundelor este cea mai potrivită pentru preparatul dumneavoastră. Aici obțineți recomandări cu privire la veselă și preparare.

Indicații

- Valorile din tabele sunt valabile întotdeauna pentru cuptorul rece și gol. Îndepărtați din interiorul cuptorului înainte de utilizare vesela care nu este necesară.
- Datele din tabele, referitoare la timp, reprezintă valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentului.
- Utilizați întotdeauna șervete de vase, când scoateți vesela fierbinte din interiorul cuptorului.

Avertizare – Pericol de opărire!

La tragerea în exterior a vasului, se poate revărsa lichid fierbinte. Scoateți cu grijă vasul din interiorul cuptorului.

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

Datele despre timp din tabele sunt valori orientative care depind de veselă și de calitatea, temperatura și natura alimentului.

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

Este posibil să aveți alte cantități decât cele indicate în tabele. Pentru regimul de funcționare cu microunde, este valabilă o regulă generală: cantitate dublă - timp aproape dublu, jumătate din cantitate - jumătate din timp.

Puteți așeza vesela în mijloc pe baza interiorului cuptorului. Astfel, microundele vor ajunge din toate părțile la alimente.

Decongelare

Așezați alimentele congelate într-un recipient deschis pe baza spațiului de coacere.

Pe parcurs, întoarceți sau amestecați preparatele 1 dată sau de 2 ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori. Când întoarceți alimentul, îndepărtați lichidul care s-a produs la dezghețare.

Lăsați alimentul decongelat să stea la temperatura camerei încă 15 - 90 de minute pentru egalizarea temperaturii. În cazul păsărilor, puteți scoate apoi măruntaiele.

Indicație: Așezați vesela pe baza spațiului de coacere.

Preparatul	Greutate	Puterea microundelor în wați, Durata de preparare în minute	Indicație
Carne întregă de vită, porc, vițel (cu și fără os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	întoarceți de mai multe ori
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.	
Bucăți sau felii de carne de vită, porc, vițel	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	când întoarceți, separați bucățile de carne unele de celelalte
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne tocată, amestecată	200 g	90 W, 10-15 min.	congealați pe cât posibil în pachete plate; pe parcurs, întoarceți de mai multe ori și îndepărtați carnea deja decongelată
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Pasăre sau bucăți de pasăre	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	întoarceți din când în când; îndepărtați lichidul format prin decongelare
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
File, medalion sau felii de pește	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	desprindeți bucățile decongelate
Pește întreg	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	întoarceți din când în când
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Legume, de ex. mazăre	300 g	180 W, 10-15 min.	amestecați din când în când cu atenție
Fructe, de ex. zmeură	300 g	180 W, 6-9 min.	amestecați din când în când cu atenție și desprindeți bucățile deja decongelate
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Unt, dezghețare	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	îndepărtați complet ambalajul
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pâine întregă	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	întoarceți din când în când
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	

Preparatul	Greutate	Puterea microundelor în wați, Durata de preparare în minute	Indicație
Prăjituri uscate, de ex. pandișpan	500 g	90 W, 10-15 min.	separați bucățile de prăjitură unele de celelalte; numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau cremă
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Prăjituri însirocate, de ex. prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau gelatină
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Decongelarea și încălzirea sau prepararea alimentelor congelate

Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Acestea se încălzesc mai repede și mai uniform în vesela adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.

Alimentele subțiri sunt gata mai rapid decât cele groase. Repartizați din acest motiv alimentele cât mai plan în veselă. Nu așezați alimentele unele peste altele.

Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.

Pe parcurs, amestecați, respectiv întoarceți alimentele de 2 până la 3 ori.

Lăsați preparatele să se odihnească încă 2 până la 5 minute după încălzire, pentru egalizarea temperaturii.

Gustul propriu al alimentelor se păstrează. Din acest motiv, puteți utiliza cu economie sarea și condimentele.

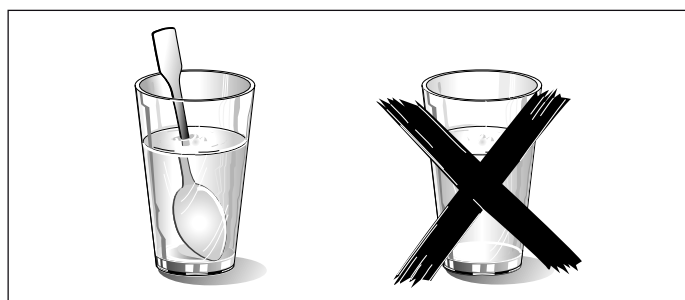
Indicație: Așezați vesela pe baza spațiului de coacere.

Preparat	Greutate	Puterea microundelor în Wați, Durata de preparare în minute	Indicație
Menui, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate (2-3 componente)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	acoperit
Supă	400 g	600 W, 8-12 min.	veselă acoperită,
Tocană	500 g	600 W, 10-15 min.	veselă acoperită,
Felii sau bucăți de carne cu sos, de ex. gulaș	500 g	600 W, 10-15 min.	veselă acoperită,
Pește, de ex. fileuri de pește	400 g	600 W, 10-15 min.	acoperit
Sufleuri, de ex. lasagna, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	veselă neacoperită
Garnituri, de ex. orez, paste	250 g	600 W, 3-7 min.	veselă acoperită, adăugați lichid
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Legume, de ex. mazăre, broccoli, morcovi	300 g	600 W, 7-11 min.	veselă acoperită; adăugați 1 lingură de apă
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spanac cu smântână	450 g	600 W, 10-15 min.	preparați fără a adăuga apă

Încălzire

⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapori. La cea mai mică mișcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împrăștiat. La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



Atenție!

Formarea scânteilor: metalul - de ex. lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.

Indicații

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

Indicație: Așezați vesela pe baza spațiului de coacere.

Preparatul	Cantitatea	Puterea microundelor în wați, Durata de preparare în minute	Indicație
Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate (2-3 componente)		600 W, 5-8 min.	-
Băuturi	125 ml	900 W, ½-1 min.	Introduceți întotdeauna o linguriță în recipient, nu supraîncălziți băuturile alcoolice; controlați din când în când
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Mâncare pentru bebeluși, de ex. sticlute de lapte	50 ml	360 W, cca. ½ min.	Biberoane fără tetină sau capac, după încălzire, agitați sau amestecați temeinic; verificați neapărat temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Supă, 1 ceașcă	175 g fiecare	600 W, 1-2 min.	-
Supă, 2 cești	175 g fiecare	600 W, 2-3 min.	-
Carne cu sos	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Tocană	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Legume, 1 porție	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Legume, 2 porții	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Preparare

Indicații

- Alimentele subțiri sunt gata mai rapid decât cele groase. Repartizați din acest motiv alimentele cât mai plan în veselă. Nu așezați alimentele unele peste altele.
- Preparați alimentele în veselă acoperită. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.

- Gustul propriu al alimentelor se păstrează. Din acest motiv, puteți utiliza cu economie sarea și condimentele.
- Lăsați alimentele să se odihnească încă 2 până la 5 minute după preparare, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizați întotdeauna mănuși, respectiv lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.

Indicație: Așezați vesela pe baza spațiului de coacere.

Preparatul	Cantitatea	Puterea microundelor în wați, Durata de preparare în minute	Indicație
Pui întreg, proaspăt, fără măruntaie	1200 g	600 W, 25-30 min.	întoarceți la jumătatea timpului
File de pește, proaspăt	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Legume, proaspete	250 g	600 W, 6-10 min.	Tăiați legumele în bucăți egale; pentru fiecare 100 g de legume, adăugați 1 până la 2 linguri de apă; amestecați din când în când
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Cartofi	250 g	600 W, 8-10 min.	Tăiați cartofii în bucăți egale; pentru fiecare 100 g, adăugați 1 lingură de apă; amestecați din când în când
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Orez	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	adăugați o cantitate dublă de lichid
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Deserturi, de ex. budincă (instant)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Pe parcurs, amestecați bine budinca de 2-3 ori cu telul
Fructe, compot	500 g	600 W, 9-12 min.	amestecați din când în când
Floricele pentru microunde	100 g	600 W, 3-4 min.	Așezați întotdeauna punga cu floricele pe tava de sticlă; Respectați datele producătorului

Recomandări pentru cuptorul cu microunde

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

Preparate de verificare

Calitatea și funcționarea aparatelor cu microunde este controlată de institutele de verificare pe baza acestor preparate.

Conform normei EN 60705, IEC 60705, respectiv DIN 44547.

Preparare cu microunde solo

Preparatul	Puterea microundelor în Wați, durata în minute	Indicație
Șodou, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Formă Pyrex
Biscuit, 475 g	600 W, 7-9 min.	Formă Pyrex Ø 22 cm.
Friptură din carne tocată, 900 g	600 W, 25-30 min.	Formă Pyrex-formă dreptunghiulară, 28 cm lungime

Decongelare cu microunde solo

Preparat	Puterea microundelor în Wați, durata de preparare în minute	Indicație
Carne, 500 g	Program pentru "decongelarea cărnii", 500 g sau 180 W, 8min. + 90 W 7-10 min.	Formă Pyrex, Ø 24 cm

Spis treści

	Używanie zgodne z przeznaczeniem	45		Co robić w razie usterki?	59
	Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa 45			Serwis	60
	Informacje ogólne	45		Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)	60
	Mikrofałe	46		Dane techniczne	60
	Przyczyny uszkodzeń	48		Przetestowane w naszym studiu gotowania	61
	Ochrona środowiska	48		Rozmrażanie	61
	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	48		Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych	62
	Informacje na temat urządzenia	49		Podgrzewanie	62
	Pulpit obsługi	49		Gotowanie	63
	Elementy obsługi	49		Porady dotyczące stosowania mikrofał	64
	Wyświetlacz	49		Potrawy testowe	64
	Menu trybów pracy	50		Gotowanie przy użyciu samych mikrofał	64
	Pozostałe informacje	50		Rozmrażanie przy użyciu samych mikrofał	64
	Funkcje komory gotowania	50			
	Wyposażenie	50			
	Przed pierwszym użyciem	51			
	Pierwsze uruchomienie	51			
	Czyszczenie wyposażenia	51			
	Obsługa urządzenia	51			
	Włączanie i wyłączanie urządzenia	51			
	Tryb pracy	51			
	Wprowadzanie ustawień trybu pracy	52			
	Mikrofałe	52			
	Naczynia	52			
	Poziomy mocy mikrofał	53			
	Nastawianie mikrofał	53			
	Minutnik	54			
	Nastawianie minutnika	54			
	Programy	55			
	Nastawianie programu	55			
	Wskazówki dotyczące programów	55			
	Czas wyrównywania temperatury	56			
	Tabela programów	56			
	Ustawienia podstawowe	57			
	Zmiana ustawień	57			
	Lista ustawień	57			
	Zanik zasilania prądem	57			
	Zmiana ustawionej godziny	57			
	Czyszczenie	58			
	Środki czyszczące	58			

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.siemens-home.bsh-group.com** oraz w sklepie internetowym: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Informacje ogólne

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Zawiasy drzwi urządzenia poruszają się podczas otwierania i zamykania drzwi, w związku z tym istnieje ryzyko przytraśnięcia się. Nie dotykać zawiasów.

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!

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

Mikrofalę

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody. Niedopuszczalne jest suszenie potraw lub ubrań, podgrzewanie kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub zbożem, gąbek, wilgotnych ściereczek itp. Na przykład podgrzane kaptcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.

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

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!

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

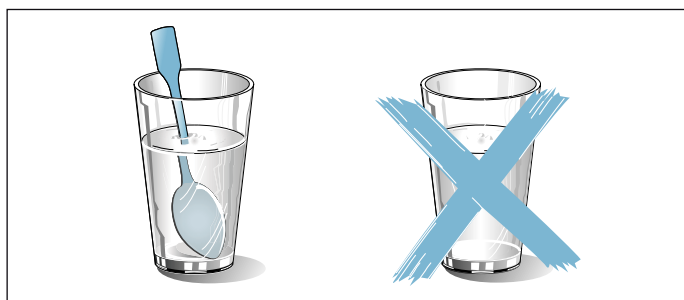
⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórką mogą się rozprysnąć. Nigdy nie gotować jaj w skorupkach ani nie podgrzewać jaj gotowanych na twardo. Nigdy nie gotować skorupiaków. W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko. Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kielbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.
- Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprawia się nierównomiernie. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek. Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.

- Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu. Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne. Nie jest dozwolone: suszenie potraw lub ubrań, podgrzewanie kapci, poduszek z wypełnieniem z ziaren, gąbek, wilgotnych ściereczek i tym podobnych. Zbyt gorące kapcie, poduszki z wypełnieniem z ziaren, wilgotne ściereczki i tym podobne mogą spowodować oparzenia

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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



⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

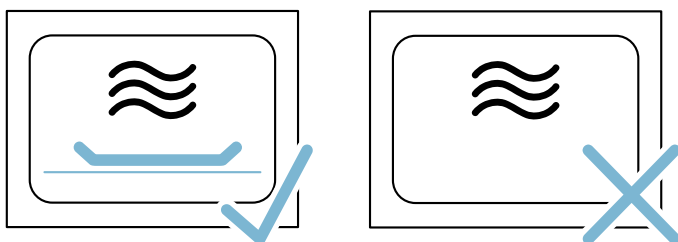
⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!

- W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste. → "Czyszczenie" na stronie 58
- Przez uszkodzone drzwiczki komory gotowania lub uszczelkę drzwiczek mogą wydostawać się mikrofałe. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Wezwać serwis.
- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwi. Uchwyt drzwi może się urwać pod ciężarem urządzenia.
- Powstające iskry: odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.
- Tacki aluminiowe: nie używać w urządzeniu tacek aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- Tryb mikrofal bez potraw: eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać mikrofał, jeśli w komorze gotowania nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń.
→ "Mikrofale" na stronie 52



- Wilgoć w komorze piekarnika: wilgoć, która przez dłuższy czas utrzymuje się w komorze piekarnika, może być przyczyną korozji. Po każdym użyciu osuszyć komorę piekarnika. Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- Mocno zabrudzona uszczelka: jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Utrzymywać uszczelkę w czystości.
→ "Czyszczenie" na stronie 58
- Studzenie z otwartymi drzwiami urządzenia: podczas studzenia komora gotowania powinna być zawsze zamknięta. Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie. Nawet jeśli drzwi urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Drzwi urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiach urządzenia.
- Prażona kukurydza: nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofał. Używać maksymalnie mocy 600 W. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba może pęknąć.

Ochrona środowiska

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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

Informacje na temat urządzenia

W tym rozdziale opisane są wskaźniki oraz elementy obsługi. Poza tym rozdział zawiera informacje na temat różnych funkcji urządzenia.

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

Pulpit obsługi

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

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



- 1 Przyciski**
Przyciski po lewej oraz po prawej stronie przełącznika obrotowego posiadają punkt oporu. W celu włączenia danej funkcji należy nacisnąć odpowiedni przycisk.
- 2 Przełącznik obrotowy**
Przełącznik obrotowy można obracać w lewo oraz w prawo.
- 3 Wyświetlacz**
Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskaźniki.
- 4 Pola dotykowe**
Pod polami dotykowymi z lewej < i z prawej > strony wyświetlacza znajdują się czujniki. Nacisnąć lekko odpowiednią strzałkę, aby wybrać funkcję.

i	Informacja	Wyświetlanie informacji i wskaźników
🕒	Funkcja zegara	Nastawianie minutnika
start/stop		Włączenie lub zatrzymanie trybu pracy
Pola dotykowe		
<	Pole z lewej strony wyświetlacza	Nawigacja w lewo
>	Pole z prawej strony wyświetlacza	Nawigacja w prawo

Elementy obsługi

Poszczególne elementy obsługi są dostosowane do różnych funkcji urządzenia. Dzięki temu wprowadzanie ustawień i obsługa urządzenia nie sprawiają żadnych trudności.

Przyciski i pola dotykowego

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych przycisków i pól dotykowych.

Przyciski	Znaczenie
on/off	Włączanie i wyłączanie urządzenia
menu	Menu
	Otwieranie menu trybów pracy

Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy umożliwia zmianę trybów pracy oraz wartości ustawień widocznych na wyświetlaczu.

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

Wyświetlacz

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

Wartość, której ustawienie można w danym momencie zmienić, jest wyróżniona. Ma postać białych znaków umieszczonych na ciemnym tle.

Pasek stanu

Pasek stanu znajduje się na górze wyświetlacza. Na pasku stanu wyświetlana jest godzina, czas odliczany przez minutnik oraz czas trwania programu.

Linia stopnia zaawansowania

Linia ta wskazuje stopień zaawansowania procesu, np. upływ czasu trwania. Linia prosta pod wartościami ustawień wypełnia się od lewej do prawej strony, proporcjonalnie do stopnia zaawansowania aktualnego procesu.

Menu trybów pracy

Menu jest podzielone na różne tryby pracy. Zapewnia to szybki dostęp do żądanej funkcji.

Liczba trybów pracy jest zróżnicowana w zależności od typu urządzenia.

Tryb pracy	Zastosowanie
Mikrofale	Wybór mocy mikrofal
Programy	Programy automatyczne Możliwość łatwego przygotowania wybranych potraw
Ustawienia → "Ustawienia podstawowe" na stronie 57	Ustawienia podstawowe urządzenia można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Pozostałe informacje

W większości przypadków urządzenie umożliwia uzyskanie informacji i wskazówek dotyczących aktualnie wykonywanej czynności. W tym celu nacisnąć przycisk **i**. Wskazówka będzie przez kilka sekund widoczna na wyświetlaczu. W przypadku dłuższych wskazówek przewinąć do końca za pomocą przełącznika obrotowego.

Niektóre wskazówki wyświetlane są automatycznie, np. informacje o konieczności potwierdzenia ustawień lub wykonania określonej czynności oraz ostrzeżenia.

Wskazówkę można usunąć przez ponowne naciśnięcie przycisku **i**.

Funkcje komory gotowania

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

Oświetlenie komory gotowania

Oświetlenie komory gotowania włącza się po otwarciu drzwi urządzenia. Jeśli drzwi pozostaną otwarte przez ponad 5 minut, oświetlenie znowu się wyłączy. Ponowne zamknięcie i otwarcie drzwi urządzenia sprawia, że oświetlenie komory gotowania znowu się włączy.

W przypadku wszystkich trybów pracy oświetlenie komory gotowania włącza się w momencie

uruchomienia danego trybu. Po zakończeniu trybu pracy oświetlenie wyłącza się.

Wskazówka: Jeżeli praca urządzenia zostanie przerwana w wyniku otwarcia drzwi urządzenia, w celu włączenia trybu pracy po zamknięciu drzwi należy ponownie nacisnąć przycisk start/stop **D**.

Wentylator

Wentylator włącza się, gdy jest to konieczne. Gorące powietrze uchodzi przez drzwi.

Po zakończeniu trybu pracy wentylator może być włączony jeszcze przez pewien czas.

Uwaga!

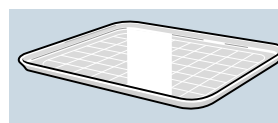
Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych. W przeciwnym razie urządzenie ulegnie przegrzaniu.

Wskazówki

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

Wypożyczenie

W skład wyposażenia urządzenia wchodzi:



Szklana blacha do pieczenia
Do rozmrażania potraw.

Używać wyłącznie oryginalnego wyposażenia producenta urządzenia. Zostało ono specjalnie dopasowane do urządzenia.

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

Wskazówka: Naczynia przeznaczone do stosowania w kuchenke mikrofalowej można także wstawić na dno komory gotowania (wysokość 0).

Przed pierwszym użyciem

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy wprowadzić określone ustawienia.

Pierwsze uruchomienie

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia. Odpowiedni komunikat pojawia się na ogół się po upływie kilku sekund.

Wskazówka: Ustawienia te można w każdej chwili zmienić w ustawieniach podstawowych.

Wprowadzanie ustawień języka

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany język.
2. Nacisnąć strzałkę >. Pojawi się następane ustawienie.

Ustawianie godziny

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.
2. Nacisnąć strzałkę >.

Ustawianie daty

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny dzień.
2. W celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień nacisnąć strzałkę >.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny miesiąc.
4. W celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień nacisnąć strzałkę >.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny rok.
6. W celu potwierdzenia wprowadzonych ustawień nacisnąć strzałkę >. Na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.

Czyszczenie wyposażenia

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

Obsługa urządzenia

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

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień należy włączyć urządzenie.

Wskazówka: Wprowadzanie ustawień minutnika jest możliwe również przy wyłączonym urządzeniu. Niektóre wskaźniki oraz informacje są widoczne na wyświetlaczu również po wyłączeniu urządzenia.

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

Włączanie urządzenia

Włączanie urządzenia odbywa się za pomocą przycisku on/off.

Napis on/off nad przyciskiem zostanie podświetlony na niebiesko.

Na wyświetlaczu pojawia się logo firmy Siemens, a następnie najwyższa moc mikrofal.

Urządzenie jest gotowe do pracy.

Sposób nastawiania trybów pracy opisany jest w poszczególnych rozdziałach.

Wyłączanie urządzenia

Wyłączanie urządzenie odbywa się za pomocą przycisku on/off.

Podświetlenie nad przyciskiem gaśnie.

Ewentualnie włączona funkcja zostaje przerwana.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina i data.

Wskazówka: W ustawieniach podstawowych można określić, czy po wyłączeniu urządzenia godzina i data będą wyświetlane, czy też nie.

Tryb pracy

Niektóre elementy obsługi są takie same w przypadku wszystkich trybów pracy. Poniżej opisane są podstawowe elementy obsługi trybów pracy.

Włączanie trybu pracy

Każdy tryb należy włączyć przyciskiem start/stop.

Po włączeniu trybu na wyświetlaczu widoczne są wprowadzone ustawienia. Linia stopnia zaawansowania wskazuje upływ czasu trwania.

Wskazówka: Jeżeli praca urządzenia zostanie przerwana w wyniku otwarcia drzwi urządzenia, w celu włączenia trybu pracy po zamknięciu drzwi należy ponownie nacisnąć przycisk start/stop.

Wstrzymanie trybu pracy

Za pomocą przycisku start/stop można zatrzymać i ponownie włączyć tryb pracy.

W celu skasowania wszystkich ustawień nacisnąć przycisk on/off.

Wskazówki

- Otwarcie drzwi powoduje zatrzymanie pracy urządzenia.
- W przypadku zatrzymania lub przerwania trybu pracy wentylator może nadal pracować.

Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Po włączeniu urządzenia pojawia się proponowany tryb pracy. Proponowane ustawienie można od razu włączyć.

Szczegółowe informacje dotyczące ustawiania innego trybu pracy podane są w odpowiednich rozdziałach.

Sposób postępowania:

1. Nacisnąć przycisk menu.
Otworzy się menu trybów pracy.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany tryb pracy.
W zależności od trybu pracy dostępne są różne możliwości wyboru.
3. Strzałką > przejść do wybranego trybu pracy.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego dokonać zmiany wyboru.
W zależności od dokonanego wyboru zmienić pozostałe ustawienia.
5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.
Na wyświetlaczu odliczany jest upływ czasu.
Widoczne są ustawienia oraz linia stopnia zaawansowania.

Wskazówka: W celu wyjścia z aktualnego ustawienia przejść za pomocą przycisku menu z powrotem do poziomu trybów pracy.

Mikrofale

Mikrofale umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw.

W celu optymalnego wykorzystania mikrofal należy przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń oraz zaleceń podanych w tabelach stosowania na końcu niniejszej instrukcji obsługi. → "Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 61

Naczynia

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

Odpowiednie naczynia

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

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

Nieodpowiednie naczynia

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

Uwaga!

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

Test naczyń

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

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

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

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała.

Jeżeli będzie gorące lub powstają iskry, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w trybie mikrofal. Należy wówczas przerwać test.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Poziomy mocy mikrofales

Dostępne są następujące poziomy mocy mikrofales.

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

Poziom	Potrawa	Maksymalny czas trwania
90 W	Do rozmrażania delikatnych potraw	1 godz. 30 min
180 W	Do rozmrażania i dogotowywania	1 godz. 30 min
360 W	Do gotowania mięsa i do podgrzewania delikatnych potraw	1 godz. 30 min
600 W	Do podgrzewania i gotowania potraw	1 godz. 30 min
900 W	Do podgrzewania płynów	30 min

Proponowane wartości:

Do każdej mocy mikrofales urządzenie proponuje czas trwania. Można go zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

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

Nastawianie mikrofales

Przykład: moc mikrofales 600 W, czas trwania 5 minut.

1. Nacisnąć przycisk on/off. Urządzenie jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawia się maksymalna moc mikrofales oraz proponowany czas trwania, wartości te można w każdej chwili zmienić.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żadaną moc mikrofales.



Na wyświetlaczu pojawia się moc mikrofales oraz proponowany czas trwania.

3. Nacisnąć strzałkę >. Można wprowadzić ustawienia czasu trwania.

4. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić żadany czas trwania.



5. Włączyć za pomocą przycisku start/stop.



Urządzenie uruchamia wybrany tryb. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.

Wskazówki

- Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu zawsze proponowana jest maksymalna moc mikrofales.
- Jeżeli w trakcie pracy zostaną otwarte drzwi urządzenia, wentylator może nadal pracować.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał.

Tryb pracy został zakończony.

Wyłączanie sygnału przed czasem:

Nacisnąć lekko przycisk ⏸.

Wskazówka: Po naciśnięciu przycisku ⏸ pojawia się funkcja minutnika, która po upływie krótkiego czasu automatycznie wygaszona. Ponowne naciśnięcie przycisku ⏸ spowoduje natychmiastowe wyświetlenie funkcji minutnika.

Za pomocą przycisku on/off wyłączyć urządzenie.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili.

Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.

Urządzenie kontynuuje pracę.

Zmiana mocy mikrofales

Jest to możliwe w każdej chwili.

Strzałką < przejść do mocy mikrofales.

Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną moc mikrofales.

Czas trwania pozostaje bez zmian.

Urządzenie kontynuuje pracę.


Wskazówka: Jeżeli nastawiony czas trwania przekracza maksymalny czas dla mocy mikrofal 900 W, zostanie automatycznie skrócony. Praca urządzenia nie jest kontynuowana. Włączyć tryb pracy za pomocą przycisku start/stop.

Minutnik


Minutnik może pełnić funkcję zegara funkcyjnego. Minutnik działa równolegle do innych ustawień. Można go nastawić w każdej chwili, nawet jeśli urządzenie jest wyłączone. Posiada własny sygnał, dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie nastawionego czasu trwania.


Nastawianie minutnika

Maksymalnie można ustawić 24 godziny. Im wyższa wartość, tym większe będą odstępy czasowe.


1. Nacisnąć przycisk .
Na wyświetlaczu pojawia się minutnik.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić minutnik.




3. Włączyć za pomocą przycisku .
Wskazówka: Po kilku sekundach minutnik włączy się automatycznie. Minutnik odlicza nastawiony czas. Po upływie krótkiego czasu wskazanie ponownie przełącza się. Na pasku stanu pojawia się symbol minutnika oraz odliczany czas.

Po upływie nastawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

Wskazówki

- Minutnik pozostanie widoczny na wyświetlaczu, gdy urządzenie jest wyłączone.
- Jeżeli włączony jest tryb pracy, w celu dokonania wyboru minutnika nacisnąć przycisk . Przez pewien czas wyświetlane będzie ustawienie minutnika, które można zmienić.

Zmiana ustawień minutnika

W celu dokonania zmiany ustawień minutnika nacisnąć lekko przycisk . Wyświetlone zostanie ustawienie minutnika, które można zmienić za pomocą przełącznika obrotowego.

Anulowanie ustawień minutnika

W celu zatrzymania minutnika wyzerować czas odliczany przez minutnik. Po zapisaniu zmiany symbol przestaje świecić.

Programy

Za pomocą zapisanych w urządzeniu programów można bardzo łatwo przygotowywać potrawy. Należy wybrać program i podać wagę potrawy. Program dobiera optymalne ustawienia.

Nastawianie programu

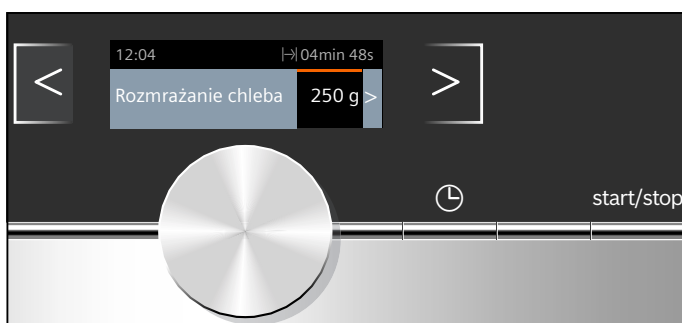
Przykład: program "Rozmrażanie chleba", waga 250 g.

1. Nacisnąć przycisk on/off. Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk menu. Wyświetlone zostaną tryby pracy.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Programy".
4. Nacisnąć strzałkę >. Na wyświetlaczu pojawia się pierwszy program.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany program.



Żądany program został wybrany. Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga.

6. Nacisnąć strzałkę >. Można wprowadzić ustawienia wagi.
7. Za pomocą przełącznika obrotowego wprowadzić żądane ustawienie wagi.



8. Nacisnąć strzałkę >. Wyświetlona zostanie wskazówka dotycząca sposobu przyrządzenia.
9. Włączyć za pomocą przycisku start/stop. Urządzenie uruchamia wybrany tryb. Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.

Wskazówki

- Czas trwania zostanie obliczony przez dany program.

- Podczas przyrządzania niektórych potraw na wyświetlaczu pojawiają się wskazówki dotyczące obrócenia lub zamieszania. Należy się do nich stosować. W przypadku otwarcia drzwi praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwi ponownie uruchomić tryb pracy. Jeśli potrawa nie zostanie obrócona lub zamieszana, przebieg programu mimo to nie ulegnie zmianie.

Wskazówki dotyczące programów

Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnej komory gotowania.

Produkty spożywcze należy wyjąć z opakowania i zważyć. Jeżeli nie można wpisać dokładnej wagi, należy ją zaokrąglić w górę lub w dół.

W przypadku korzystania z programów należy stosować naczynia nadające się do użycia w kuchence mikrofalowej, np. ze szkła lub ceramiki. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń, zawartych w tabeli programów.

Tabela z odpowiednimi produktami spożywczymi, odpowiednim przedziałem wagowym i naczyniami zamieszczona jest na końcu niniejszych wskazówek.

Nie można nastawić wagi produktu spoza przedziału wagowego.

Rozmrażanie:

- Produkty spożywcze należy zamrażać i przechowywać w temperaturze -18°C , możliwie płasko, w porcjach.
- Zamrożone artykuły spożywcze ułożyć w płaskim naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym.
- Po rozmrożeniu produkt pozostawić jeszcze na 15 do 90 minut w celu całkowitego rozmrożenia i wyrównania temperatury.
- Rozmrażać tylko taką ilość chleba, jaka jest potrzebna. Rozmrożony chleb szybko czerstwieje.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Należy ją wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
- Rozmrożone porcje mięsa mielonego oddzielać od jeszcze zamrożonego i wyjmować po obróceniu.
- Drób w całości układać w naczyniu najpierw pierśią do dołu, a kawałki drobiu skórą do dołu.

Warzywa:

- Warzywa świeże: pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g warzyw dodać jedną łyżkę wody.
- Warzywa mrożone: nadają się tylko warzywa blanszowane, nie zaś wstępnie ugotowane. Warzywa mrożone z sosem śmietanowym nie nadają się. Dodać 1 do 3 łyżek wody. Do szpinaku i czerwonej kapusty nie dodawać wody.

Ziemniaki:

- Gotowane ziemniaki: pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g ziemniaków dodać 2 łyżki stołowe wody i nieco soli.
- Ziemniaki w mundurkach: używać ziemniaków tej samej wielkości. Umyć i ponakłuwać łąpinę. Wilgotne ziemniaki włożyć do naczynia bez wody.

Ryż:

- Nie używać ryżu naturalnego lub w torebkach.
- Na 1 miarkę ryżu dodać 2–2,5 miarki wody.
- W przypadku bardzo małych porcji użyć nieco więcej wody.

Potrawa	Czas wyrównywania temperatury
Warzywa	ok. 5 minut
Ziemniaki	ok. 5 minut Przedtem odlać powstałą wodę.
Ryż	5 do 10 minut

Czas wyrównywania temperatury

Niektóre potrawy wymagają po zakończeniu programu pozostawienia w komorze gotowania w celu wyrównania temperatury.

Tabela programów

Program	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia
Rozmrażanie			
Chleb*	Chleb, cały, okrągły lub podłużny, chleb krojony, ciasto ucierane, ciasto drożdżowe, ciasto z owocami, ciasto bez polewy, śmietany lub żelatyny	0,20-1,50 kg	Płaskie naczynie bez przykrycia Dno komory gotowania
Mięso*	Pieczeń, płaskie kawałki mięsa, mięso mielone, kurczak, pularda, kaczka	0,20-2,00 kg	Płaskie naczynie bez przykrycia Dno komory gotowania
Ryba*	Ryba w całości, filet rybny, kotlet rybny	0,10-1,00 kg	Płaskie naczynie bez przykrycia Dno komory gotowania
Gotowanie			
Świeże warzywa**	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, por, papryka, cukinia	0,15-1,00 kg	Naczynie z przykryciem Dno komory gotowania
Warzywa mrożone**	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, kapusta czerwona, szpinak	0,15-1,00 kg	Naczynie z przykryciem Dno komory gotowania
Ziemniaki**	Gotowane ziemniaki, ziemniaki w mundurkach, ziemniaki krojone jednakowej wielkości	0,20-1,00 kg	Naczynie z przykryciem Dno komory gotowania
Ryż**	Ryż, ryż długoziarnisty	0,05-0,30 kg	Wysokie naczynie z przykryciem Dno komory gotowania

*) Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności obrócenia potrawy

***) Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności zamieszania potrawy

Ustawienia podstawowe

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

Zmiana ustawień

1. Nacisnąć przycisk on/off.
2. Nacisnąć przycisk menu.
Otworzy się menu trybów pracy.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Ustawienia".
4. Nacisnąć strzałkę >.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić wartość.
6. Za pomocą strzałki > przechodzić do kolejnych ustawień i w razie potrzeby wprowadzać zmiany.
7. W celu zapisania zmian nacisnąć przycisk menu. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Zapisać" lub "Odrzucić".
8. Wybrać odpowiednią opcję za pomocą pól dotykowych.

Lista ustawień

Lista uwzględnia wszystkie ustawienia podstawowe oraz możliwości ich zmiany. W zależności od wyposażenia urządzenia na wyświetlaczu pojawią się tylko te ustawienia, które pasują do danego urządzenia.

Możliwa jest zmiana następujących ustawień:

Ustawienie	Możliwości
Język	Wprowadzanie ustawień języka
Godzina	Ustawianie aktualnej godziny
Data	Ustawianie aktualnej daty
Sygnał	krótki średni* długi
Dźwięk przycisków	Wł. Wył.* (dźwięk słychać podczas naciskania przycisku on/off)
Jasność wyświetlacza	Regulacja 5-stopniowa Stopień 3*
Wskazanie godziny	Cyfrowe + data* Cyfrowe Wył.
Przyciemnienie w nocy	Wył.* Wł. (wyświetlacz jest przyciemniony między godziną 22:00 a 6:00)
Tryb demo	Wył.* Wł. (wyświetla się tylko w ciągu pierwszych 3 minut po zresetowaniu ustawień lub pierwszym uruchomieniu urządzenia)

Ustawienia fabryczne	Przywrócić Nie przywracać*
* ustawienie fabryczne (w zależności od typu urządzenia możliwe są różnice w ustawieniach fabrycznych)	

Wskazówka: Zmiany ustawień języka, dźwięku przycisków oraz jasności wyświetlacza są od razu widoczne. Wszystkie pozostałe ustawienia wymagają dokonania zapisu wprowadzonych zmian.

Zanik zasilania prądem

Wprowadzone zmiany ustawień pozostają zapisane także w przypadku przerwy w zasilaniu.

Tylko ustawienia dotyczące pierwszego uruchomienia wymagają ponownego wprowadzenia w przypadku przerwy w zasilaniu.

Zmiana ustawionej godziny

Zmiana godziny dokonywana jest w ustawieniach podstawowych.

Przykład: zmiana czasu z letniego na zimowy.

1. Nacisnąć przycisk on/off.
2. Nacisnąć przycisk menu.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Ustawienia".
4. Za pomocą strzałki > przejść do ustawienia "Godzina".
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
6. Nacisnąć przycisk menu.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "zapisać" lub "odrzucić".

Czyszczenie

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

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

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

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

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

Środki czyszczące

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w poniższej tabeli.

Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- skrobaczek do szkła lub metalu w celu czyszczenia szyb w drzwiach urządzenia,
- skrobaczek do szkła lub metalu w celu czyszczenia uszczelki drzwi,
- szorstkich gąbek lub druciaków,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypluć.

Powierzchnia	Środki czyszczące
Front urządzenia	Gorąca woda z detergentem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu.
Wyświetlacz	Przetrzeć ściereczką z mikrofazy lub ściereczką lekko zwilżoną. Nie wycierać na mokro.

Powierzchnia	Środki czyszczące
Stal nierdzewna	Gorąca woda z detergentem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub w sklepie specjalistycznym.
Komora gotowania ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z detergentem lub octem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie wolno stosować agresywnych środków do czyszczenia piekarników, również w sprayu, ani środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Dokładnie osuszyć powierzchnie wewnątrz urządzenia.
Szyby w drzwiach	Płyn do mycia szyb: czyścić zmywakiem. Nie używać skrobaczek do szkła.
Uszczelka drzwi Nie wyjmować!	Gorąca woda z detergentem: myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła lub metalu.

Co robić w razie usterki?

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

Porada: Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do poniższego rozdziału. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek na temat optymalnych ustawień. → "Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 61

Tabela usterek

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/wskazówki
Urządzenie nie działa, brak wskazania na wyświetlaczu.	Wtyczka nie jest włożona do gniazda.	Podłączyć urządzenie do zasilania
	Zanik zasilania prądem	Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.
	Błąd w obsłudze.	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po upływie ok. 60 sekund.
Urządzenia nie można włączyć	Drzwi urządzenia są niedomknięte	Zamknąć drzwi urządzenia
Potrawa nie jest podgrzewana. Na wyświetlaczu pojawia się komunikat "Demo".	Urządzenie działa w trybie demo.	Dezaktywować w ustawieniach podstawowych tryb demo. W tym celu na krótko odłączyć urządzenie od zasilania (wyłączyć bezpiecznik lub wyłącznik zabezpieczający urządzenie w skrzynce bezpiecznikowej). Następnie w ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych.
Nie działa oświetlenie komory gotowania	Oświetlenie komory gotowania jest uszkodzone.	Wezwać serwis.
Komunikat "Exxx"*		W przypadku pojawienia się komunikatu wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie; jeżeli wskazanie zgaśnie, był to jednorazowy problem. Jeżeli usterka wystąpi ponownie lub wskazanie nie zniknie, skontaktować się z serwisem i podać kod usterki.

* Wyjątkowe przypadki:

Komunikat "E0532": otworzyć drzwi urządzenia i ponownie je zamknąć.

Komunikat "E6501": wyłączyć urządzenie. Odczekać 10 minut. Ponownie włączyć urządzenie.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

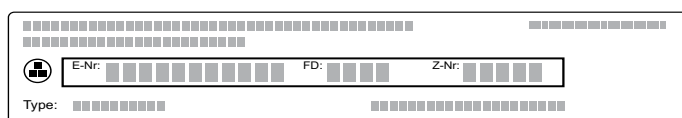
Serwis

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

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

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (nr E) oraz numer fabryczny (nr FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwi urządzenia.

Jeśli urządzenie posiada funkcję pary, tabliczka znamionowa znajduje się z prawej strony za przesłoną.



Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności móc szybko je odnaleźć.

Nr E	Nr FD
------	-------

Serwis

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki PL 801 191 534

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

Urządzenie spełnia wymagania normy EN 55011 lub CISPR 11. Jest to produkt grupy 2, klasy B.

Grupa 2 oznacza, że mikrofałe wytwarzane są w celu ogrzania artykułów spożywczych. Klasa B oznacza, że urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

Dane techniczne

Zasilanie energią	220-240 V, 50 Hz
Maks. całkowita moc przyłączeniowa	1300 W
Moc mikrofal	900 W (IEC 60705)
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Bezpiecznik	10 A
Wymiary (wys./szer./głęb.)	
Urządzenie	455 x 595 x 565mm
Komora gotowania	236 x 445x 348mm
Kontrola wg VDE	
	Tak
Znak CE	
	Tak

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Rozdział ten opisuje wiele potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Zawiera również wskazówki dotyczące najkorzystniejszego poziomu mocy mikrofal w przypadku przyrządzania poszczególnych potraw. Znajdują się tutaj także porady dotyczące naczyń i przygotowywania potraw.

Wskazówki

- Dane w tabeli zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnej i pustej komory gotowania. Przed użyciem komory gotowania wyjąć naczynia, z których się nie korzysta.
- Czasy podane w tabelach mają charakter orientacyjny. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.
- Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łąpek kuchennych.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

Podczas wyjmowania naczyń może się z nich wylewać gorący płyn. Należy zachować ostrożność podczas wyjmowania naczyń z komory gotowania.

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

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

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

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

Naczynie można postawić pośrodku na dnie komory gotowania. Dzięki temu mikrofałe mogą dotrzeć do potrawy z każdej strony.

Rozmrażanie

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

Od czasu do czasu potrawę 1-2 razy obrócić lub zamieszać. Duże kawałki należy obracać kilka razy. Podczas obracania należy wylewać powstającą przy rozmrażaniu wodę.

Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 15-90minut dla wyrównania temperatury. W przypadku drobiu można teraz wyjąć podroby.

Wskazówka: Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.

Potrawa	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w całości (z kością i bez)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	Wielokrotnie obracać.
	1000 g	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1500 g	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Przy obracaniu kawałki mięsa porozdzielać.
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 10-15 min	
Mięso mielone, mieszane	200 g	90 W, 10-15 min	Zamrażać możliwie na płasko; od czasu do czasu obracać i wyjmować rozmrożone porcje mięsa.
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	1000 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Drób lub kawałki drobiu	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Od czasu do czasu obrócić. Wylać wodę powstającą podczas rozmrażania.
	1200 g	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Filety, kotlety lub płaty rybne	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Porozdzielać rozmrożone części.
	Ryba w całości	300 g	
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Warzywa, np. groszek	300 g	180 W, 10-15 min	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać.
Owoce, np. maliny	300 g	180 W, 6-9 min	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać i porozdzielać rozmrożone porcje.
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Rozmrażanie masła	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	Całkowicie usunąć opakowanie.
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Chleb w całości	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Od czasu do czasu obrócić.
	1000 g	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Ciasta suche, np. ucierane	500 g	90 W, 10-15 min	Porozdzielać kawałki ciasta; tylko ciasta bez polewy, śmietany i kremu
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	

Potrawa	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Ciasta soczyste, np. ciasto z owocami, twarogiem	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Tylko do ciasta bez polewy, śmietany i żelatyny.
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych

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

Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je układać w naczyniu możliwie płasko. Produktów nie należy układać warstwami.

Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.

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

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

Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.

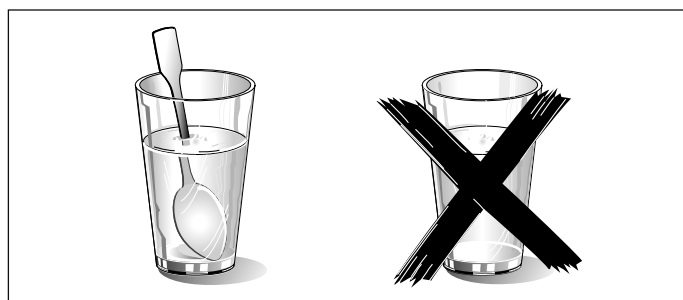
Wskazówka: Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.

Potrawa	Ciężar	Moc mikrofal w watach, czasie trwania w minutach	Wskazówka
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 komponenty)	300-400 g	600 W, 8-13 min	Przykryte
Zupa	400 g	600 W, 8-12 min	Naczynie z pokrywką
Potrawy jednogarnkowe	500 g	600 W, 10-15 min	Naczynie z pokrywką
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	500 g	600 W, 10-15 min	Naczynie z pokrywką
Ryba, np. filety	400 g	600 W, 10-15 min	Przykryte
Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min	Naczynie bez pokrywki
Dodatki, np. ryż, makaron	250 g	600 W, 3-7 min	Naczynie z pokrywką, dodać wodę
	500 g	600 W, 8-12 min	
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka	300 g	600 W, 7-11 min	Naczynie z pokrywką, dodać 1 łyżkę wody
	600 g	600 W, 14-17 min	
Szpinak ze śmietaną	450 g	600 W, 10-15 min	Gotować, nie dodając wody

Podgrzewanie

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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



Uwaga!

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

Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy podgrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Podgrzanie różnych składników potrawy może wymagać zróżnicowanego czasu.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy kilka razy zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

Wskazówka: Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.

Potrawa	Ilość	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki)		600 W, 5-8 min	-
Napoje	125 ml	900 W, ½-1 min	Zawsze wkładać łyżkę do naczynia, nie przegrzewać napojów alkoholowych, od czasu do czasu skontrolować.
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem	50 ml	360 W, ok. ½ min	Butelki bez smoczka i pokrywki, po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć lub wymieszać; koniecznie sprawdzić temperaturę.
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Zupa, 1 filiżanka	po 175 g	600 W, 1-2 min	-
Zupa, 2 filiżanki	po 175 g	600 W, 2-3 min	-
Mięso w sosie	500 g	600 W, 7-10 min	-
Potrawa jednogarnkowa	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Warzywa, 1 porcja	150 g	600 W, 2-3 min	-
Warzywa, 2 porcje	300 g	600 W, 3-5 min	-

Gotowanie

Wskazówki

- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je układać w naczyniu możliwie płasko. Produktów nie należy układać warstwami.
- Potrawy gotować w naczyniu z przykryciem. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.

- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

Wskazówka: Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.

Potrawa	Ilość	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Cały kurczak, świeży, bez podrobów	1200 g	600 W, 25-30 min	Po upływie połowy czasu obrócić.
Filet rybny, świeży	400 g	600 W, 7-12 min	-
Warzywa, świeże	250 g	600 W, 6-10 min	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g warzyw dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody; od czasu do czasu zamieszać.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Ziemniaki	250 g	600 W, 8-10 min	Ziemniaki pokroić na kawałki tej samej wielkości; jena 100 g ziemniaków dodać 1 łyżkę stołową wody; od czasu do czasu zamieszać.
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Ryż	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 12-15 min	Dodać podwójną ilość wody.
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Desery, np. pudding (w proszku)	500 ml	600 W, 6-8 min	Pudding od czasu do czasu zamieszać 2-3 razy trzepaczką.
Owoce, prażone	500 g	600 W, 9-12 min	Od czasu do czasu zamieszać.
Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchenke mikrofalowej	100 g	600 W, 3-4 min	Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanej tacy; przestrzegać wskazówek producenta.

Porady dotyczące stosowania mikrofal

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



Potravy testowe

Jakość i funkcjonowanie kuchenki mikrofalowej sprawdzana jest przez instytuty kontrolne na podstawie przygotowywania tych potraw.

Zgodnie z normą EN 60705, IEC 60705 lub DIN 44547.

Gotowanie przy użyciu samych mikrofal

Potrava	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Mleczko jajeczne, 1000 g	600 W, 11-12 min + 180 W, 8-10 min	Forma z pyrexu
Biskopt, 475 g	600 W, 7-9 min	Forma z pyrexu Ø 22 cm
Pieczeń rzymska, 900 g	600 W, 25-30 min	Forma prostokątna z pyrexu, długość 28 cm

Rozmrażanie przy użyciu samych mikrofal

Potrava	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Mięso, 500 g	Program "Rozmrażanie mięsa", 500 g lub 180 W, 8 min + 90 W 7-10 min	Forma z pyrexu, Ø 24 cm

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján
Wyprodukowano przez BSH Hausgeräte GmbH na warunkach licencji na korzystanie ze znaku towarowego Siemens AG
Produit de BSH Hausgeräte GmbH sub licență Siemens AG



9001215818
970713(2)