

S touto pečicí troubou Vám vaření poskytne mnoho radosti. Abyste mohli využít všechny technické přednosti, přečtěte si prosím návod k použití.

Na začátku návodu k použití Vám sdělíme některé důležité informace týkající se bezpečnosti. Potom se blíže seznámíte s jednotlivými částmi Vašeho nového spotřebiče. Ukážeme Vám, co všechno umí a jak jej budete obsluhovat.

Tabulky jsou sestaveny tak, abyste mohli troubu krok za krokem nastavovat. Naleznete zde obvyklé pokrmy, vhodné nádoby a optimální hodnoty nastavení - vše bylo samozřejmě testováno v našem kuchyňském studiu.

Aby Váš spotřebič zůstal dlouhou dobu pěkný, poskytneme Vám mnoho tipů k jeho ošetřování a čištění. Pokud se však přesto někdy vyskytne malá závada, naleznete na posledních stranách informace, jak můžete tyto závady sami odstranit.

Máte dotazy? Prostudujte vždy nejprve podrobný obsah. Potom rychle naleznete odpověď.

A nyní - mnoho radosti z vaření.

Návod k použití	1-62
Instrukcja obsługi	63-126
Használati utasítás	127-192

Obsah

Před připojením nového spotřebiče	4
Montáž a připojení	5
Na co musíte dávat pozor	6
Bezpečnostní pokyny	6
Bezpečnostní pokyny k použití mikrovlnného ohřevu	8
Ovládací panel	10
Zapouštěcí knoflíky	12
Druhy ohřevu	12
Příslušenství	14
Základní nastavení	16
Nastavení jazyka	17
Nastavení délky zvukového signálu	18
Nastavení hlasitosti akustického signálu	19
Před prvním použitím	20
První zahřátí varného prostoru	20
Nastavit čas	21
Mikrovlnný ohřev	22
Nádobí	23
Výkony mikrovln	23
Takto provedete nastavení	24
Tabulky	25
Tipy pro mikrovlnný ohřev	30
Nastavení pečicí trouby	31
Takto provedete nastavení pečicí trouby	32
Pečicí trouba se má automaticky vypnout	33

Obsah

Kombinované nastavení pečicí trouby a mikrovlnného ohřevu	34
Takto provedete nastavení	34
Maso, drůbež, ryby	36
Pokyny k pečení	36
Pokyny ke grilování	38
Tipy pro pečení a grilování	39
Koláče a pečivo	40
Tipy pro pečení	41
Nákypy, gratinované pokrmy, toasty	43
Programová automatika	44
Takto provedete nastavení	44
Paměť	50
Uložení do paměti	50
Vyvolání z paměti	52
Dětská pojistka	53
Údržba a čištění	53
Vnější plochy spotřebiče	53
Pečicí trouba	54
Příslušenství	54
Otočný talíř	55
Co dělat v případě závady?	55
Ochrana životního prostředí	57
Servisní služba	58
Technická data	58
Akrylamid v potravinách	59
Zkušební pokrmy	60

Před připojením nového spotřebiče

Důležité bezpečnostní pokyny

Než začnete nový spotřebič používat, přečtěte si prosím pečlivě tento návod k použití. Obsahuje důležité poznámky o používání a ošetřování spotřebiče.

- ☐ Návod k použití a montážní návod pečlivě uschovejte. Předáte-li spotřebič dále, přiložte prosím také návod k použití a montážní návod.
- ☐ Pokud jste zjistili škody způsobené transportem, neuvádějte spotřebič do provozu.

Montáž a připojení

- ❑ Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
- ❑ Dbejte prosím na speciální montážní návod.
- ❑ Spotřebič může být vestavěn do skříně široké 60 cm (minimálně 85 cm nad podlahou).
- ❑ Spotřebič je vybaven zástrčkou a smí být připojen pouze k zásuvce s ochranou kontaktu instalované podle předpisů. Jištění musí být 16 A (automat L nebo B). Síťové napětí musí odpovídat napětí uvedenému na typovém štítku.
- ❑ Umístění zásuvky nebo výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze koncesovaný elektrikář. Pokud není zástrčka po vestavbě dosažitelná, musí být ze strany instalace k dispozici vícepólové odpojovací zařízení s odstupem kontaktů minimálně 3 mm.
- ❑ Nesmíte používat vícenásobnou zástrčku, zástrčkové lišty a prodlužovací kabely. Při přetížení vzniká nebezpečí požáru.

Na co musíte dávat pozor

Bezpečnostní pokyny

- ❑ Tento spotřebič odpovídá bezpečnostním ustanovením pro elektrické spotřebiče. Opravy smějí být provedeny pouze techniky servisu, kteří jsou vyškoleni výrobcem. Při nesprávně provedených opravách Vám mohou vzniknout značné škody.
- ❑ Spotřebič používejte pouze pro přípravu pokrmů.
- ❑ Děti smějí spotřebič používat pouze po zaučení. Děti musí umět spotřebič správně ovládat a rozumět nebezpečím, na něž je upozorněno v návodu na obsluhu.
- ❑ Používejte spotřebič zásadně jen s nasazeným otočným talířem.
- ❑ Dbejte na to, aby se přes pohon otočného talíře nedostala dovnitř spotřebiče žádná přeteklá tekutina.
- ❑ Mikrovlnný ohřev zapínejte pouze s pokrmem v pečicí troubě. Bez pokrmů by mohlo dojít k přetížení spotřebiče. Výjimkou je krátkodobý test nádobí (viz poznámky k nádobí).
- ❑ Povrchy topných a varných spotřebičů se během provozu zahřívají. Udržujte děti z dosahu. Nebezpečí popálení!
- ❑ Přípojné kabely elektrických spotřebičů nesmějí být sevřeny dvířky pečicí trouby. Mohlo by dojít k poškození izolace. Zkrat, rána proudem!
- ❑ V pečicí troubě neuchovávejte žádné hořlavé předměty. Při zapnutí by se mohly vznítit. Nebezpečí popálení!
- ❑ Zjistíte-li v pečicí troubě kouř, nesmíte otevřít dvířka pečicí trouby. Vytáhněte síťovou zástrčku.
- ❑ Dvířka pečicí trouby musí jít dobře zavřít.

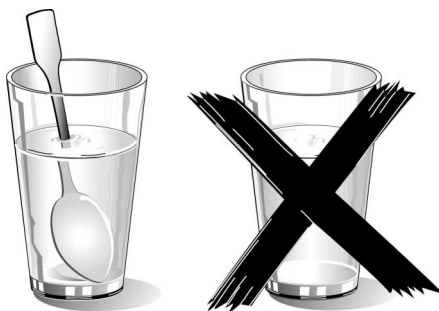
- ❑ Jsou-li dvířka pečicí trouby poškozena, použijte spotřebič teprve tehdy, pokud došlo k opravě technikem servisu. Mohla by vystupovat mikrovlnná energie.
- ❑ Chraňte spotřebič před velkým teplem a vlhkem.
- ❑ Kryt se nesmí otvírat. Spotřebič pracuje pod velkým napětím.
- ❑ Je-li spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistky v pojistkové skříni. Zavolejte servis.

Bezpečnostní pokyny k použití mikrovlnného ohřevu

- ❑ Mikrovlnný ohřev se nesmí zapínat bez pokrmů uvnitř.
- ❑ Mikrovlnným ohřevem ohřívejte zásadně jen pokrm a nápoje. Jiné použití může být nebezpečné a způsobit škody. Např. se mohou vznítit žitná nebo obilná zrna.

❑ **Nebezpečí popálení!**

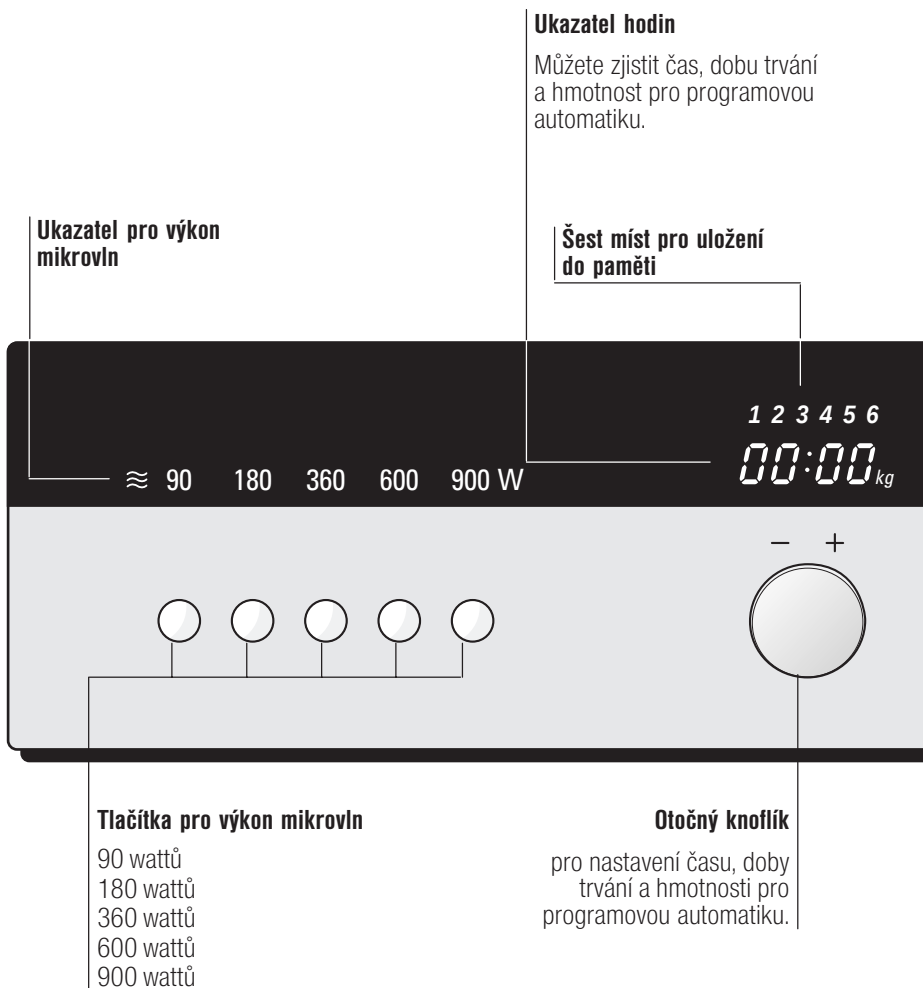
Při zahřívání tekutin vždy vkládejte do nádoby kávovou lžičku, aby se zamezilo prodlení bodu varu. Při prodlení bodu varu je dosaženo teploty varu, aniž dojde k výstupu typických bublin. Již při sebemenším otřesu nádoby může horká tekutina náhle prudce převřít nebo vystříknout. To může vést k poraněním a popáleninám.



- ❑ **Kojenecká výživa:**
Kojeneckou výživu ohřívejte vždy ve skleničkách nebo lahvích bez pokličky nebo dudlíku. Po ohřátí musíte kojeneckou výživu dobře promíchat nebo protřepat. Tak dojde ke stejnoměrnému rozdělení tepla. Předtím než dáte dítěti výživu, překontrolujte prosím teplotu. Nebezpečí popálení!
- ❑ Neohřívejte žádné pokrm a nápoje v pevně uzavřených nádobách. Nebezpečí výbuchu!
- ❑ Alkoholické nápoje nesmíte zahřívát na příliš vysokou teplotu. Nebezpečí výbuchu!

- ❑ Neohřívejte žádné pokrmy v průmyslových obalech. Může dojít k jejich vznícení. Potraviny v nádobách z umělých hmot, papíru nebo jiných hořlavých materiálů musíte během ohřevu kontrolovat. U vzduchotěsně uzavřených potravin může obal prasknout.
- ❑ Nevařte vejce ve skořápce a neohřívejte vejce uvařená natvrdo. Mohla by výbušným způsobem prasknout. Totéž platí pro koryše. U sázených vajec nebo vajec vařených ve skle nejprve napíchněte žloutek.
- ❑ U potravin s tvrdou slupkou nebo kůží, jako jsou např. jablka, rajska jablíčka, brambory, párky, může slupka nebo kůže prasknout. Před ohřevem proto slupky napíchněte.
- ❑ Pokud rozmrazujete nebo ohříváte potraviny, jako je zelí, ovoce, houby nebo potraviny s nízkým obsahem vody, jako chléb, musíte dohlížet na celý proces. Při přesušení vzniká nebezpečí požáru.
- ❑ Potravinářský olej nikdy nerozehřívajte mikrovlnným ohřevem.
- ❑ Používejte pouze nádoby vhodné pro mikrovlnný ohřev.
- ❑ Nádoby z porcelánu a keramiky může mít v držadlech a víkách drobné dírký. Za těmito dírkami jsou dutiny. Jestliže vnikne do těchto dutin vlhkost, může dojít k prasknutí nádoby.
- ❑ Vždy prosím nastavujte výkon mikrovln a dobu úpravy uvedené v návodu k použití. Jestliže jste neúmyslně nastavili příliš vysoký výkon nebo dlouhou dobu úpravy, může dojít ke vznícení potraviny a poškození spotřebiče.
- ❑ Ohřáté pokrmy odvádějí teplo. Nádoby může být horké. Když vytahujete nádoby ze spotřebiče, používejte chňapky na hrnce.
- ❑ Otočný talíř vyjímejte velmi opatrně. Vnější topné těleso je ještě několik minut velmi horké. Nebezpečí popálení!

Ovládací panel



Textový ukazatel

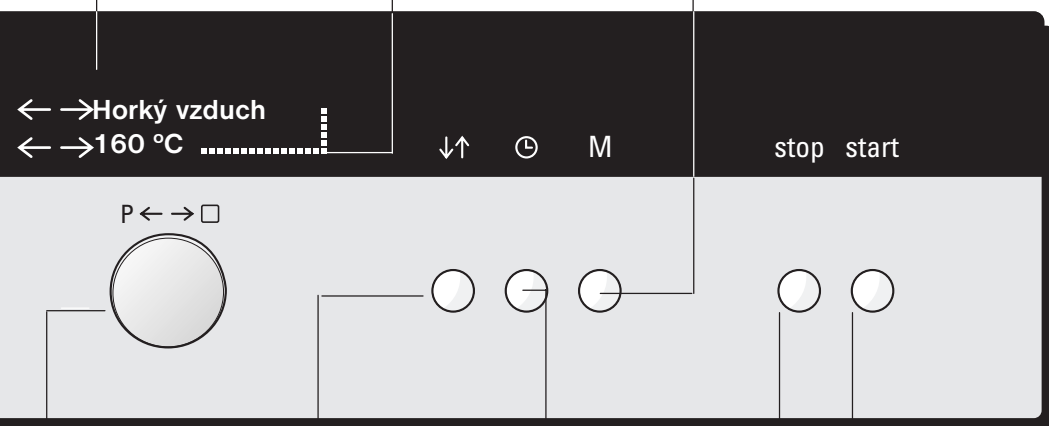
Textový ukazatel lze zvolit v 7 jazycích.

- zobrazuje zvolený druh ohřevu a teplotu nebo stupeň
- zobrazuje pokrmy pro programovou automatiku
- dává pokyny pro nastavení

Kontrola zahřívání

Kontrola zahřívání ukazuje nárůst teploty. Při grilování a dolním ohřevu se kontrola zahřívání nezobrazuje.

Tlačítko Paměť



Volič funkcí

pro nastavení druhu ohřevu, teploty nebo programové automatiky

Pokud otočíte voličem funkcí doprava, zobrazí se druhy ohřevu, pokud doleva, tak programy.

Tlačítko ↓↑

pro změnu řádku na textovém ukazateli

pro volbu programu

pro individuální přizpůsobení konkrétního vaření za použití programové automatiky

Tlačítko Hodiny

Tlačítko Stop

Tlačítko Start

Zapouštěcí knoflíky

Volič funkcí a otočný knoflík jsou v každé poloze zápusťné.

Pro zasunutí a vysunutí je stiskněte. Vypínači lze otáčet doprava nebo doleva.

Druhy ohřevu

Pečicí trouba Vám nabízí různé druhy ohřevu. Tak můžete pro každý pokrm zvolit optimální způsob přípravy.

Mikrovlny

U potravin se přemění v teplo. Mikrovlny jsou vhodné pro rychlé rozmrazování, ohřev, rozpouštění a vaření.

Výkony mikrovln:

900 W k ohřevu tekutin.

600 W k ohřevu a vaření pokrmů.

360 W k vaření masa a ohřevu choulostivých pokrmů

180 W k rozmrazování a dalšímu vaření.

90 W k rozmrazování choulostivých pokrmů.

Mikrovlnný ohřev kombinovaný s jiným druhem ohřevu

Přitom je mikrovlnný ohřev v provozu spolu s jiným druhem ohřevu. Pokrmy budou jako dosud křupavé a hnědé, avšak bude to mnohem rychleji - ušetříte energii.

Kombinace mikrovlnného ohřevu a intenzivního ohřevu není možná.

Horní a dolní ohřev

Přitom se na pokrmy dostane teplo stejnoměrně zespodu i shora. Horní a dolní ohřev je vhodný pro chléb, koláče a pečeně.

Intenzivní ohřev

Dodatečně k hornímu a dolnímu ohřevu je v provozu halogenové světlo a křemíkový gril. Teplo je tak velmi rychle k dispozici. Potraviny zhnědnou mnohem intenzivněji.

Intenzivní ohřev se obzvláště hodí pro zmrazené hotové pokrmy, jako např. zeleninové řízky.

Připravují se přímo na otočném talíři. Pokud je to nutné, pokrmy otáčejte.

Horký vzduch

U horkého vzduchu se teplo vytváří halogenovým světlem, křemíkovým grilem a dolním ohřevem a je rozváděno ventilátorem. Horký vzduch se hodí obzvláště pro kombinovaný provoz s mikrovlnným ohřevem.

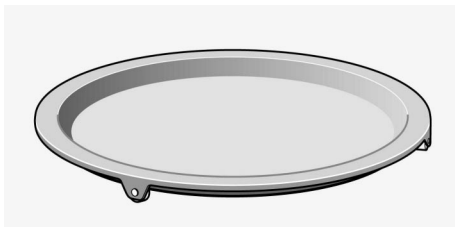
Grilování

Grilování jako druh ohřevu je kombinace horního ohřevu, halogenového světla a křemíkového grilu. Můžete zvolit tři rozdílné stupně. Tento druh ohřevu se hodí ke grilování steaků, párků, ryb nebo toastů.

Dolní ohřev

V provozu je pouze spodní topné těleso. Tento druh ohřevu se hodí především k dopékání. Můžete zvolit tři stupně.

Příslušenství



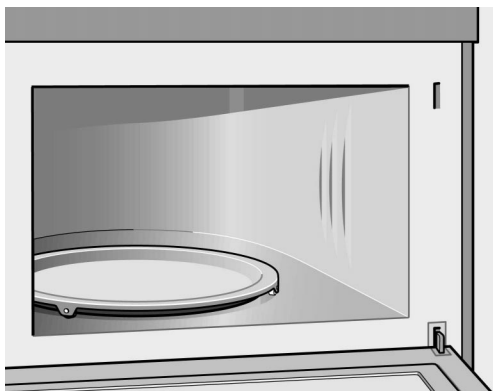
Otočný talíř

jako odkládací plocha pro rošt.

Pokrmu, které potřebují zespolu obzvláště mnoho tepla, můžete připravovat přímo na otočném talíři. Může se otáčet doleva nebo doprava. Je odolný vůči krájení. Pizzu můžete krájet na kousky přímo na otočném talíři.

Nikdy nepoužívejte spotřebič bez otočného talíře.

Otočný talíř lze zatížit max. 5,5 kg.

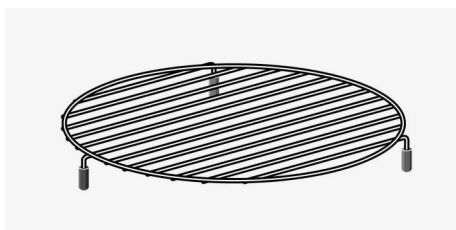


Otočný talíř nasadte na pohon ve středu dna pečicí trouby.

Dbejte na to, aby byl správně usazen.

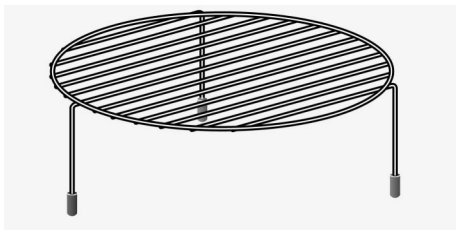
Otočný talíř se musí otáčet při všech druzích ohřevu. Je to nutné, aby se docílilo dobrého výsledku vaření.

Může se otáčet doleva nebo doprava.



Nízký rošt

pro provoz s mikrovlnným ohřevem a k pečení. Rošt pokládejte na otočný talíř.



Vysoký rošt ke grilování, např. steaků, párků nebo toastů. Lze jej také použít jako odkládací plochu, např. nákypových forem.

Rošt pokládejte na otočný talíř.

Upozornění

- ☐ Kvůli regulaci teploty se halogenové světlo a křemíkový gril stále zapínají a vypínají.
- ☐ Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem. Ventilátor může běžet dále, i když je pečicí trouba již vypnuta. Pokud ventilátor běží, je tento stav zobrazen na textovém displeji.
- ☐ Na okénku dvířek, vnitřních stěnách a dně se může vytvářet kondenzovaná voda. To je normální, funkce mikrovlnného ohřevu tím není ovlivněna. Po skončení vaření prosím kondenzovanou vodu utřete.

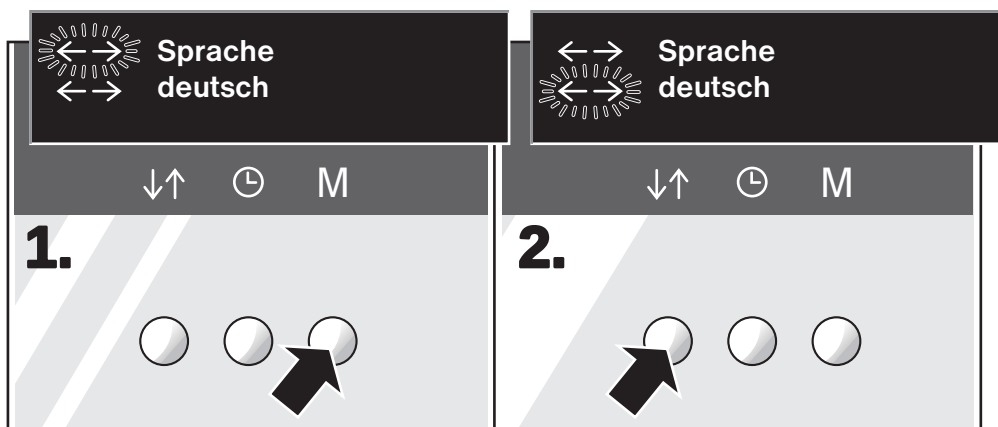
Základní nastavení

Svůj nový spotřebič obdržíte s několika základními nastaveními, která můžete sami měnit.

Základní nastavení	Změna na
Jazykem textového displeje je němčina	Můžete zvolit 7 různých jazyků včetně češtiny
Po uplynutí nastavené doby trvání zazní zvukový signál	Dobu trvání zvukového signálu můžete měnit
Délka trvání zvukového signálu dlouhá = 30 tónů	Délka trvání zvukového signálu krátká = 3 tóny
Hlasitost zvukového signálu = středně	Hlasitost zvukového signálu = hlasitě, tiše

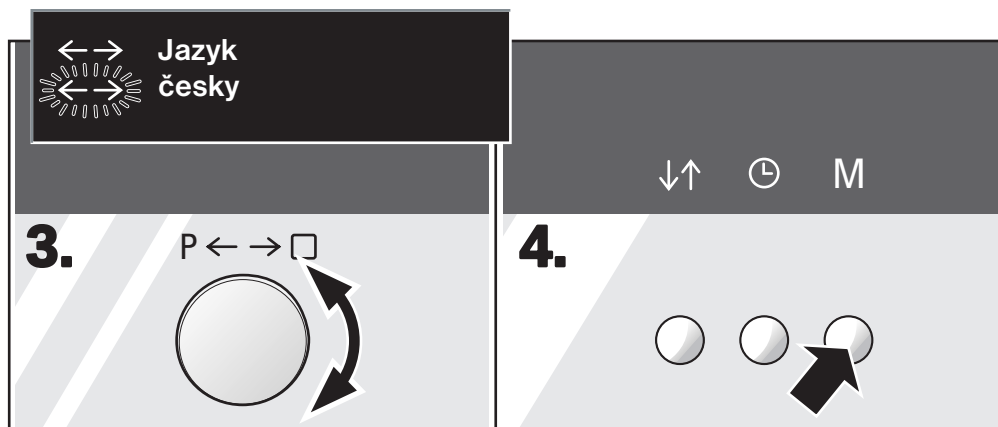
Nastavení jazyka

Jazykem textového displeje Vašeho nového spotřebiče je němčina. Můžete si však vybrat ze 7 různých jazyků včetně češtiny.



1. Na 4 sekundy stiskněte tlačítko paměti "M", dokud se na ukazateli nezobrazí v prvním řádku "Sprache" a ve druhém "deutsch".

2. Tlačítkem ↓↑ se přesuňte do druhého řádku "deutsch".

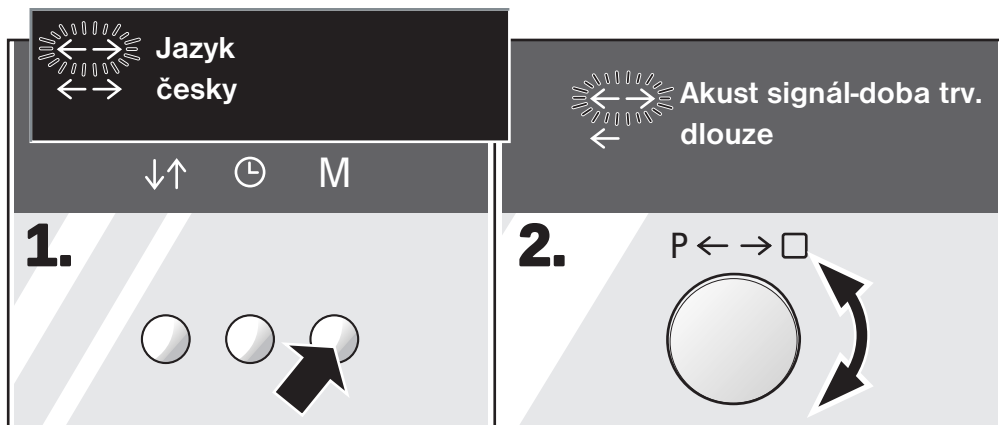


3. Voličem funkcí zvolte požadovaný jazyk.

4. Stiskněte tlačítko paměti "M". Změna se uloží.

Nastavení délky zvukového signálu

Pokud se pečicí trouba vypne, uslyšíte zvukový signál. Délku tohoto signálu můžete měnit.
Dlouhý zvukový signál = 30 tónů
Krátký zvukový signál = 3 tóny



1. Na 4 sekundy stiskněte tlačítko paměti "M", dokud se na ukazateli nezobrazí v prvním řádku "Jazyk" a ve druhém "česky".

2. Voličem funkcí otáčejte doprava nebo doleva, dokud se nezobrazí v prvním řádku "Akust signál-doba trv." a ve druhém "dlouze". Tlačítkem $\downarrow\uparrow$ se přesuňte do druhého řádku.



3. Voličem funkcí změňte dobu trvání akustického signálu.

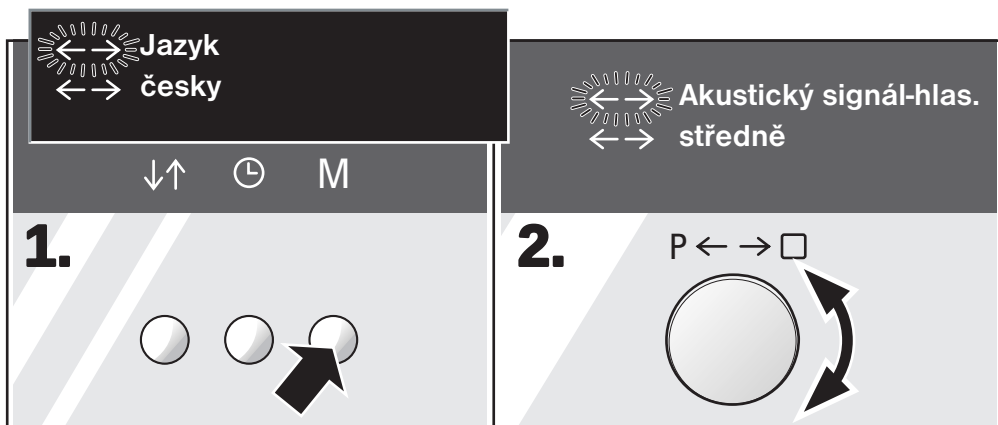
4. Stiskněte tlačítko paměti "M". Změna se uloží.

Nastavení hlasitosti akustického signálu

Když se pečicí trouba vypne, uslyšíte akustický signál. Střední hlasitost akustického signálu můžete změnit.

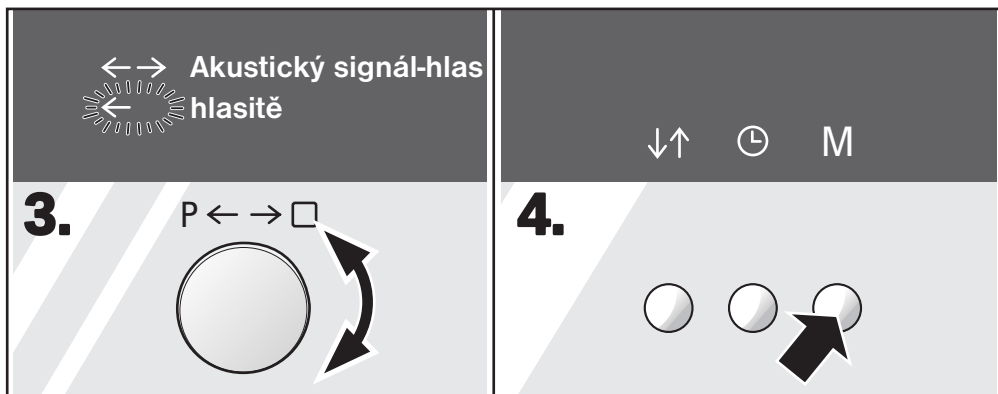
Akustický signál-hlas. = tiše

Akustický signál-hlas. = hlasitě



1. Na 4 sekundy stiskněte tlačítko paměti "M", dokud se na ukazateli nezobrazí v prvním řádku "Jazyk" a ve druhém "česky".

2. Voličem funkcí otáčejte doprava, dokud se nezobrazí v prvním řádku "Akustický signál-hlas." a ve druhém "středně".
Tlačítkem ↓↑ se přesuňte do druhého řádku.



3. Voličem funkcí změňte hlasitost zvukového signálu.

4. Stiskněte tlačítko paměti "M".
Změna se uloží.

Před prvním použitím

První zahřátí varného prostoru

Aby se odstranila vůně novoty, zahřívejte 10 minut uzavřenou a prázdnou troubu.

 1. Voličem funkcí otočte doprava až na intenzivní ohřev.	 2. Otočným knoflíkem nastavte 10 minut.	 3. Stiskněte tlačítko Start.
---	---	---

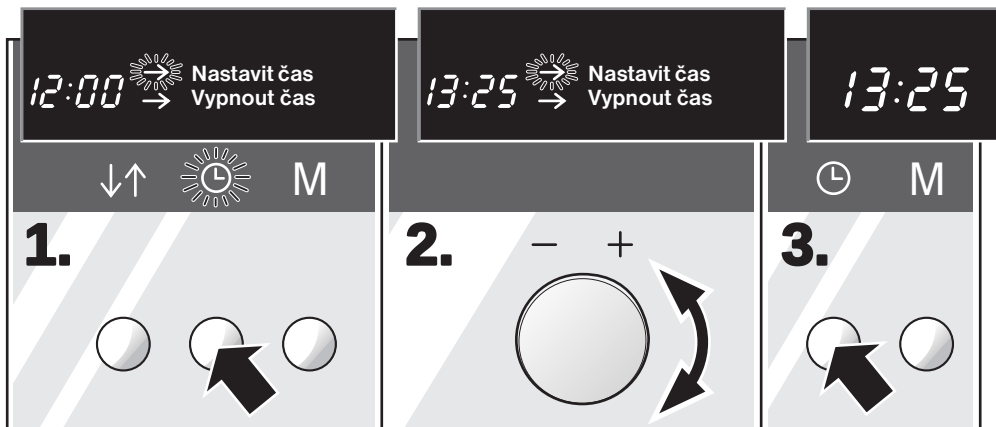
Po 10 minutách se pečicí trouba sama vypne.

Kvůli vznikajícímu pachu přitom větrejte.

Nastavit čas

Po připojení spotřebiče nebo výpadku proudu svítí na ukazateli hodin tři nuly.

Nastavte hodiny.



1. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚.

2. Otočným knoflíkem nastavte čas.

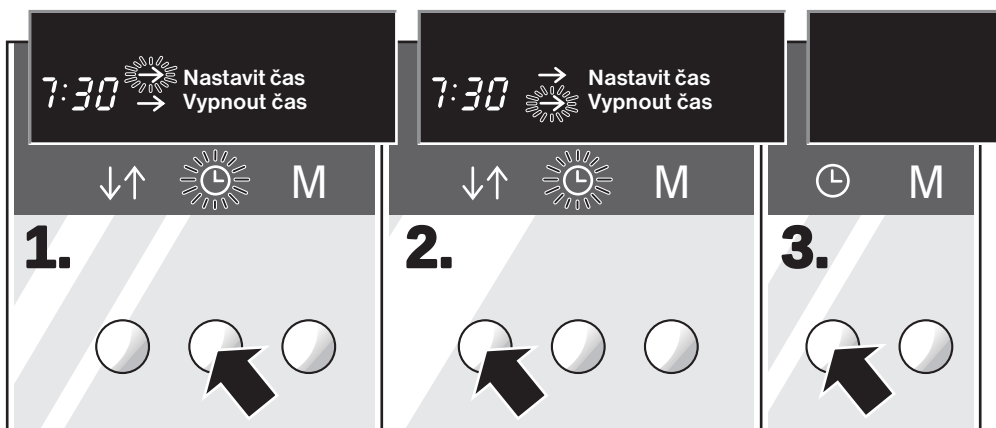
3. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚.

Změna času např. z letního na zimní

Nastavte podle popisu v bodě 1 až 3.

Vypnout čas

Pokud Vás ukazatel hodin na spotřebiči ruší, můžete čas vypnout.



1. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚.

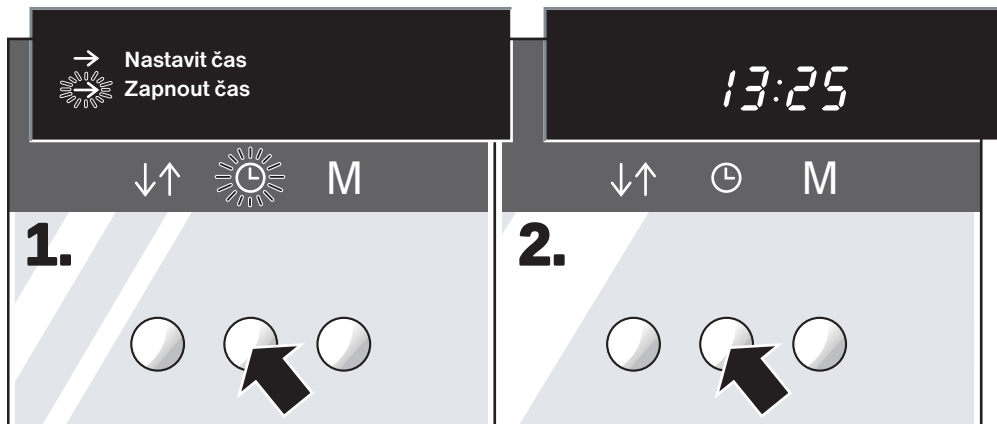
2. Stisknutím tlačítka ↓↑ se přesuňte do řádku "Vypnout čas".

3. Stiskněte tlačítko Hodiny ⌚.

Čas se odměřuje skrytě v pozadí.

Zapnout čas

Pokud chcete hodiny opět zapnout, postupujte následovně:



1. Stiskněte tlačítko Hodiny 🕒.

2. Stiskněte tlačítko Hodiny 🕒.
Na ukazateli se zobrazí čas.

Mikrovlnný ohřev

Mikrovlnný ohřev můžete používat sólo, tj. samotný, popř. kombinovaný s jiným druhem ohřevu.

Vyzkoušejte si to hned. Uvařte si např. šálek vody pro svůj čaj.

Vemte velký hrníček bez zlatého nebo stříbrného dekoru a vložte dovnitř čajovou lžičku. Umístěte nízký rošt na otočný talíř a na něj postavte šálek.

- 1.** Stiskněte tlačítko Výkon mikrovln 900 wattů.
- 2.** Otočným knoflíkem nastavte 1 minutu 30 sekund.
- 3.** Stiskněte tlačítko Start.

Po 1 minutě 30 sekundách zazní zvukový signál.
Voda je horká.

Během pití čaje si prosím přečtěte ještě jednou bezpečnostní pokyny na počátku návodu k použití. Jsou velmi důležité.

Nádobí

Používejte žáruvzdorné nádobí ze skla, sklokeramiky, porcelánu, keramiky nebo tepelně odolné umělé hmoty. Tyto materiály propouštějí mikrovlny.

Jinak je to u kovového nádobí. Mikrovlny nemohou pronikat, pokrmů zůstávají v uzavřeném kovovém nádobí studené.

Dbejte na to, aby byl kov, např. lžička, vzdálen minimálně 2 cm od stěn pečicí trouby a vnitřní strany dvířek. Vnitřní sklo dvířek by se mohlo díky tvorbě jisker zničit.

V mnoha případech můžete rovnou použít servírovací nádobí. Ušetříte si tak přendávání pokrmů a mnoho mytí.

Nádobí se zlatým nebo stříbrným dekorem používejte pouze tehdy, zaručuje-li jejich výrobce, že je vhodné k mikrovlnnému ohřevu.

Test nádobí:

Tento test proveďte, nejste-li si jisti, zda je Vaše nádobí vhodné pro mikrovlnný ohřev:

Při maximálním výkonu položte prázdné nádobí na ½ až 1 minutu do spotřebiče. Mezitím zkontrolujte teplotu. Nádobí by mělo zůstat studené, popř. vlažné. Je-li horké nebo vznikají-li jiskry, není nádobí vhodné.

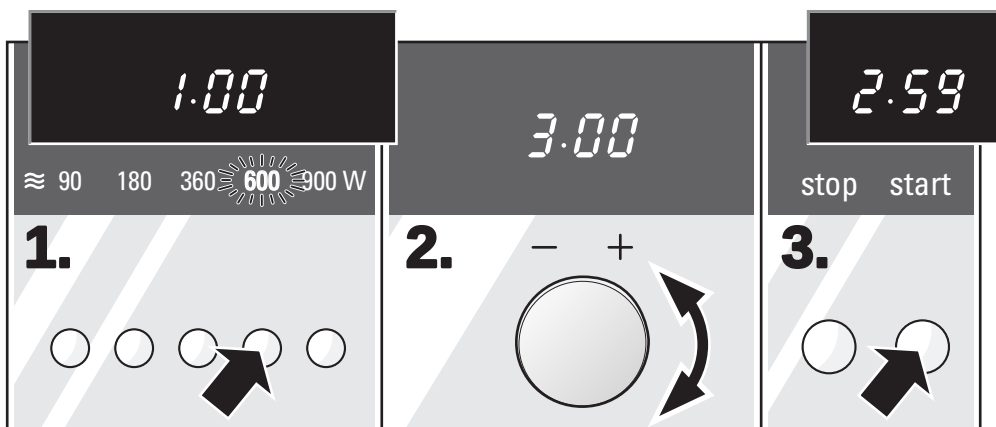
Pozor!

Mikrovlnný ohřev se nesmí zapínat bez pokrmů uvnitř. Jedinou výjimkou je tento test nádobí.

Výkony mikrovln

900 wattů	k ohřevu tekutin
600 wattů	k ohřevu a vaření pokrmů
360 wattů	k vaření masa a ohřevu choulostivých pokrmů
180 wattů	k rozmrazování a dalšímu vaření
90 wattů	k rozmrazování choulostivých pokrmů

Takto provedete nastavení



1. Stiskněte tlačítko pro požadovaný výkon mikrovln.

2. Otočným knoflíkem nastavte dobu trvání.

3. Stiskněte tlačítko Start.

Doba trvání se viditelně odměřuje na ukazateli.

Po uplynutí doby

zazní zvukový signál.

Na ukazateli se zobrazí v prvním řádku "Konec" a ve druhém "Spotřebič chladí".

Zobrazení "Konec" zhasne, pokud otevřete dvířka pečicí trouby, popř. stisknete tlačítko Stop.

Nastavení více výkonů mikrovln za sebou

Postupujte podle popisu v bodě 1 a 2. Poté nastavte 2. výkon a dobu mikrovln. Můžete nastavit až 3 výkony a doby mikrovln za sebou. Nakonec stiskněte tlačítko Start. Celková doba trvání se zobrazí na ukazateli a začne se odměřovat pozpátku. Aktivní výkon mikrovln svítí světleji.

- ☐ Jeden výkon mikrovln může být zvolen také dvakrát: např. 600 W - 360 W - 600 W. 900 W můžete zvolit pouze jednou.

Oprava

Pokud je nastaven jen jeden výkon mikrovln, lze dobu trvání kdykoliv změnit.

Pozastavení

Jednou stiskněte tlačítko Stop, popř. otevřete dvířka trouby. Po uzavření stiskněte tlačítko Start.

Pokud zapomenete stisknout tlačítko Start, zobrazí se na ukazateli na 3 sekundy "Stisk. tlačítko Start". Zazní zvukový signál.

Vymazání

Dvakrát stiskněte tlačítko Stop, popř. otevřete dvířka a jednou stiskněte tlačítko Stop.

Poznámky

- ☐ Výkon 900 wattů můžete nastavit maximálně na 30 minut, ostatní výkony až na 90 minut.
 - 1 minuta v sekundových krocích,
 - do 5 minut v krocích po 10 sekundách,
 - do 15 minut v krocích po 30 sekundách,
 - do 60 minut v minutových krocích,
 - do 90 minut v krocích po 5 minutách.
- ☐ Můžete nejprve nastavit výkon mikrovln a poté dobu trvání, popř. naopak.

Tabulky

V následujících tabulkách naleznete mnoho možností a nastavovacích hodnot pro mikrovlnný ohřev.

Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na nádobí, kvalitě, teplotě a vlastnostech potravin.

V tabulkách jsou často uvedena časová rozmezí. Nastavte nejprve kratší dobu a v případě potřeby ji prodlužte.

Může se stát, že máte jiné množství, než jsou uvedena v tabulkách.

Pro to platí základní pravidlo:

dvojitě množství - téměř dvojnásobná doba trvání,
poloviční množství - poloviční doba trvání.

Nádobí postavte vždy na nízký rošt. Tak se mohou mikrovlny dostat na pokrmy ze všech stran.

Rozmrazování

- ☐ Zmrazené potraviny pokládejte na otočný talíř v otevřeném nádobí.
- ☐ Choulostivé části, jako např. stehýnka nebo křídýlka kuřete nebo tučné okrajové části pečeně, můžete zakrýt malými kousky hliníkové fólie. Fólie se nesmí dotýkat stěn pečicí trouby. Po uplynutí poloviny doby rozmrazování můžete fólii sejmut.

- ❑ Pokrmy mezitím jednou až dvakrát otočte, popř. zamíchejte. Velké kusy byste měli otočit vícekrát.
- ❑ Rozmrazené potraviny nechte při pokojové teplotě ještě 10 - 20 minut odpočívat, aby se teplota vyrovnala. U drůbeže můžete poté vyjmout vnitřnosti.

	Množství	Výkon mikrovln ve wattech Doba trvání v minutách	Poznámky
Maso vcelku hovězí, vepřové, jehněčí (s kostí a bez ní)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min + 90 W, 15 - 25 min 180 W, 20 min + 90 W, 25 - 35 min 180 W, 30 min + 90 W, 25 - 35 min	Několikrát otočte.
Maso na kousky nebo plátky - hovězí, vepřové, jehněčí	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min + 90 W, 4 - 6 min 180 W, 10 min + 90 W, 5 - 10 min 180 W, 10 min + 90 W, 10 - 15 min	Při otáčení oddělte kusy masa od sebe.
Směs mletého masa	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min 180 W, 10 min + 90 W, 10 - 15 min 180 W, 15 min + 90 W, 15 - 20 min	Zmrazte v co možná nejvíce plochém tvaru. Mezitím několikrát otočte a již rozmrazené maso oddělte.
Drůbež, popř. části drůbeže	600 g 1200 g	180 W, 8 min + 90 W, 10 - 15 min 180 W, 15 min + 90 W, 20 - 25 min	
Ryby filety, kotlety, plátky	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10 - 15 min	Rozmrazené části od sebe oddělte.
Celé ryby	300 g 600 g	180 W, 3 min + 90 W, 10 - 15 min 180 W, 8 min + 90 W, 20 - 30 min	
Zelenina, např. hrách	300 g	180 W, 10 - 15 min	Mezitím opatrně zamíchejte.
Ovoce, např. maliny	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min 180 W, 8 min + 90 W, 5 - 10 min	Mezitím opatrně zamíchejte a rozmrazené části od sebe oddělte.
Máslo	125 g 250 g	180 W, 2 min + 90 W, 2 - 3 min 180 W, 2 min + 90 W, 3 - 5 min	Úplně odstraňte obal.
Celý chléb	500 g 1000 g	180 W, 8 min + 90 W, 5 - 10 min 180 W, 12 min + 90 W, 10 - 20 min	
Suché koláče např. třené	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min 180 W, 5 min + 90 W, 10 - 15 min	Koláče od sebe oddělte. Jen pro koláče bez polevy, šlehačky nebo krému.
Šťavnaté koláče např. ovocné, tvarohové	500 g 750 g	180 W, 5 min + 90 W, 15 - 20 min 180 W, 7 min + 90 W, 15 - 20 min	Jen pro koláče bez polevy, šlehačky nebo želatiny.

Rozmrazování, ohřívání nebo vaření zmrazených pokrmů

- ☐ Vyjměte hotový pokrm z obalu. V nádobí vhodném k mikrovlnnému ohřevu se ohřeje rychleji a stejnoměrněji. Jednotlivé složky pokrmů se mohou ohřívat různě rychle.
- ☐ Malý objem pokrmů se vaří rychleji než velký. Proto rozděľujte pokrmy v nádobí tak, aby nevytvářely velký objem. Potraviny by se neměly skládat nad sebe.
- ☐ Pokrmy vždy přikrývejte. Pokud nemáte pro svoje nádobí vhodnou pokličku, použijte talíř nebo speciální fólii pro mikrovlnný ohřev.
- ☐ Pokrmy by se měly mezitím dvakrát až třikrát zamíchat, popř. otočit.
- ☐ Po zahřátí nechte pokrmy kvůli vyrovnaní teploty ještě 2 - 5 minut odpočívat.
- ☐ Vlastní chuť pokrmů zůstává nadále zachována. Proto můžete střídavě používat sůl a koření.

	Množství	Výkon mikrovln ve wattch, doba trvání v minutách	Poznámky
Menu, pokrm na talíři, hotový pokrm (2-3 komponenty)	300-400 g	600 W, 11 - 15 min	odkryté
Polévky	400 g	600 W, 8 - 13 min	uzavřené nádobí
Pokrmy z jednoho hrnce	500 g	600 W, 10 - 15 min	uzavřené nádobí
Maso v omáčce, např. guláš	500 g	600 W, 12 - 17 min	uzavřené nádobí
Ryby, např. filety	400 g	600 W, 10 - 15 min	odkryté
Přílohy, např. rýže, nudle	250 g	600 W, 2 - 5 min	uzavřené nádobí,
	500 g	600 W, 8 - 10 min	přidejte tekutinu
Zelenina, např. hrách, brokolice, mrkev	300 g	600 W, 8 - 10 min	uzavřené nádobí, dno
	600 g	600 W, 14 - 17 min	zalijte trochou vody
Špenát se smetanou	450 g	600 W, 11 - 16 min	vařte bez přilévání vody

Ohřátí pokrmů

- ❑ Vymějte hotový pokrm z obalu. V nádobí vhodném k mikrovlnnému ohřevu se ohřeje rychleji a stejnoměrněji. Jednotlivé složky pokrmů se mohou ohřívat různě rychle.
- ❑ Při ohřívání tekutin vždy vkládejte do nádobí čajovou lžičku, abyste zabránili prodloužení doby varu. Při zpomalení vaření je dosaženo teploty varu, aniž dojde k výstupu typických bublin. Již při sebemenším otřesu nádobí může tekutina náhle prudce převřít nebo vystříknout. To může vést k poraněním a popáleninám.
- ❑ Pokrmy vždy přikrývejte. Pokud nemáte pro svoje nádobí vhodnou pokličku, použijte talíř nebo speciální fólii pro mikrovlnný ohřev.
- ❑ Pokrmy by se měly mezitím několikrát zamíchat, popř. otočit. Kontrolujte teplotu.
- ❑ Po zahřátí nechte pokrmy kvůli vyrovnaní teploty ještě 2 - 5 minut odpočívat.

	Množství	Výkon mikrovln ve watttech Doba trvání v minutách	Poznámky
Menu, pokrm na talíři, hotový pokrm (2 - 3 komponenty)	350 - 500 g	600 W, 5 - 10	odkryté
Nápoje	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 2 900 W, 2 - 3 900 W, 4 - 5	Do nádoby vložte lžici. Alkoholické nápoje nepřehřívejte. Občas zkontrolujte.
Kojenecká strava, např. kojenecké láhve na mléko	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Bez dudlíku nebo krytu. Po zahřátí vždy dobře promíchejte. Teplotu vždy bezpodmínečně kontrolujte!
Polévka, 1 šálek 2 šálky	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Maso v omáčce	500 g	600 W, 8 - 11	odkryté
Eintopf - jídlo z jednoho hrnce	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	uzavřené nádobí
Zelenina, 1 porce 2 porce	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Přidejte trochu tekutiny.

Vaření pokrmů

- ❑ Malý objem pokrmů se vaří rychleji než velký. Proto rozděľujte pokrmy v nádobí tak, aby nevytvářely velký objem. Potraviny by se neměly skládat nad sebe.
- ❑ Pokrmy vařte v uzavřeném nádobí. Měly by se mezitím promíchávat, popř. otáčet.
- ❑ Vlastní chuť pokrmů zůstává nadále zachována. Proto můžete střídě používat sůl a koření.
- ❑ Po uvaření nechte pokrmy kvůli vyrovnaní teploty ještě 2 - 5 minut odpočívat.

	Množství	Výkon mikrovln ve W, Doba trvání v minutách	Poznámky
Celé, čerstvé kuře bez vnitřností	1200 g	600 W, 22 - 25	Po uplynutí poloviny doby otočte.
Čerstvé rybí filety	400 g	600 W, 7 - 12	
Čerstvá zelenina	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Zeleninu nakrájejte na stejně velké kousky. Na každých 100 g zeleniny přidejte 1-2 polévkové lžíce vody.
Přílohy, např. brambory	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Brambory nakrájejte na stejně velké kousky. Přidejte do nádoby cca 1 cm vody, zamíchejte. Přidejte dvojité množství tekutiny.
Rýže	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	
Sladké pokrmy, např. pudinky (instantní)	500 ml	600 W, 6 - 8	Mezitím pudink šlehačem dvakrát až třikrát dobře promíchejte.
Ovoce, kompoty	500 g	600 W, 9 - 12	

Tipy pro mikrovlnný ohřev

Pro připravovaná množství pokrmů nenaleznete žádné údaje o nastavení.

Doby vaření prodlužte nebo zkratzte podle následujícího základního pravidla:
dvojité množství = téměř dvojitá doba
poloviční množství = poloviční doba

Pokrm se příliš vysušil.

Příště nastavte kratší dobu vaření, popř. zvolte nižší výkon mikrovln. Pokrm přikryjte a přidejte více tekutiny.

Pokrm ještě není po uplynutí doby rozmrazený, horký nebo uvařený.

Nastavte delší dobu. Větší množství a vyšší pokrmy potřebují delší dobu.

Po uplynutí zadané doby vaření je pokrm na okraji přehřátý, uvnitř však ještě není hotov.

Občas pokrm zamíchejte a příště zvolte nižší výkon a delší dobu.

Po rozmrazení je drůbež nebo ryba venku uvařená, uvnitř ale ještě není rozmrazena.

Příště zvolte menší výkon mikrovln. U většího množství rozmrazované pokrmy také několikrát otočte.

Nastavení pečicí trouby

Pečicí troubu nastavíte tím, že voličem funkcí zvolíte druh ohřevu a teplotu nebo stupeň.

Otočným knoflíkem můžete pro svůj pokrm dodatečně zadat dobu trvání. Po uplynutí této doby se pečicí trouba automaticky vypne.

Ke každému druhu ohřevu se ve druhém řádku textového ukazatele zobrazí navrhovaná hodnota teploty nebo stupně. Voličem funkcí můžete tuto navrhovanou hodnotu změnit.

Navrhovanou hodnotu doby trvání změníte otočným knoflíkem.

Druhy ohřevu	Navrhovaná hodnota	Navrhovaná hodnota
Horní a dolní ohřev	180 °C	20 minut
Horký vzduch	160 °C	20 minut
Intenzivní ohřev	250 °C	5 minut
Gríl	silný	10 minut
Dolní ohřev	silný	5 minut

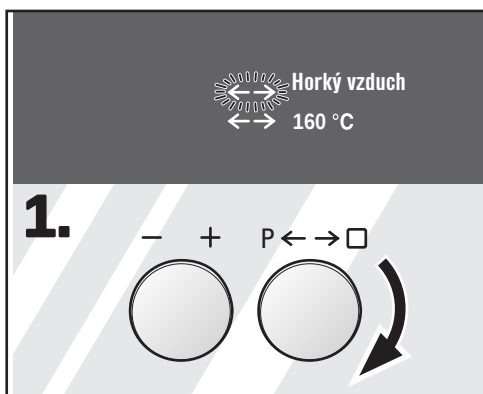
Funkce voliče funkcí

- ☐ otáčení doprava = druhy ohřevu
- ☐ otáčení doleva = programy automatiky
- ☐ opuštění = stisknutí tlačítka Stop

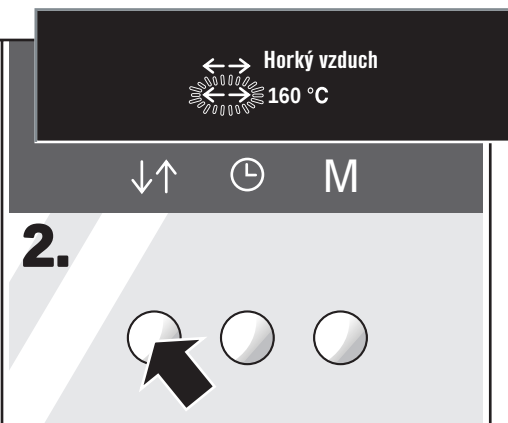
Nastavování teploty

- ☐ 40, 100 až 250 stupňů v krocích po 5 stupních

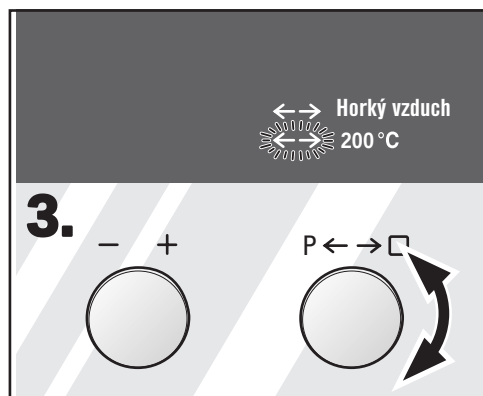
Takto provedete nastavení pečicí trouby



1. Voličem funkcí otáčejte doprava, dokud se nezobrazí požadovaný druh ohřevu.



2. Tlačítkem ↓↑ se přesuňte do druhého řádku.



3. Voličem funkcí nastavte požadovanou teplotu.



4. Stiskněte tlačítko Start.

Upozornění

U intenzivní ohřev musíte vždy nastavit dobu trvání.

Oprava

Teplotu můžete změnit kdykoliv.

Pozastavení

Jednou stiskněte tlačítko Stop, popř. otevřete dvířka trouby. Po uzavření stiskněte tlačítko Start.

Pokud zapomenete stisknout tlačítko Start, zobrazí se na ukazateli na 3 sekundy "Stisk. tlačítko Start". Zazní zvukový signál.

Vymazání

Dvakrát stiskněte tlačítko Stop, popř. otevřete dvířka a jednou stiskněte tlačítko Stop.

Pečicí trouba se má automaticky vypnout

Po uplynutí doby

Nastavte tak, jak je popsáno v bodech 1 až 3.

4. Otočným knoflíkem nastavte dobu trvání.

5. Stiskněte tlačítko Start.

Doba trvání se viditelně odměřuje na ukazateli.

se pečicí trouba vypne. Zazní zvukový signál a na ukazateli se v prvním řádku zobrazí "Konec" a ve druhém "Spotřebič chladí". Zobrazení "Konec" zhasne, pokud otevřete dvířka pečicí trouby, popř. stisknete tlačítko Stop.

Oprava

Dobu trvání můžete kdykoliv změnit.

Pozastavení

Jednou stiskněte tlačítko Stop, popř. otevřete dvířka trouby. Po uzavření stiskněte tlačítko Start.

Pokud zapomenete stisknout tlačítko Start, zobrazí se na ukazateli na 3 sekundy "Stisk. tlačítko Start". Zazní zvukový signál.

Vymazání

Dvakrát stiskněte tlačítko Stop, popř. otevřete dvířka a jednou stiskněte tlačítko Stop.

Upozornění

Můžete také nejprve nastavit dobu trvání a poté druh ohřevu a teplotu

Otočným knoflíkem nastavte dobu trvání a poté voličem funkcí druh ohřevu. Stiskněte tlačítko ↓↑ a změňte teplotu. Spusťte pečicí troubu.

Kombinované nastavení pečicí trouby a mikrovlnného ohřevu

V provozu je vždy zvolený druh ohřevu současně s mikrovlnami.

Výkon 900 W nemůžete s jiným druhem ohřevu kombinovat. Na ukazateli se poté zobrazí "Není možné".

Můžete nastavit až tři výkony mikrovln a tři doby, ale jen jeden druh ohřevu a jednu teplotu.

Vhodné druhy ohřevu:

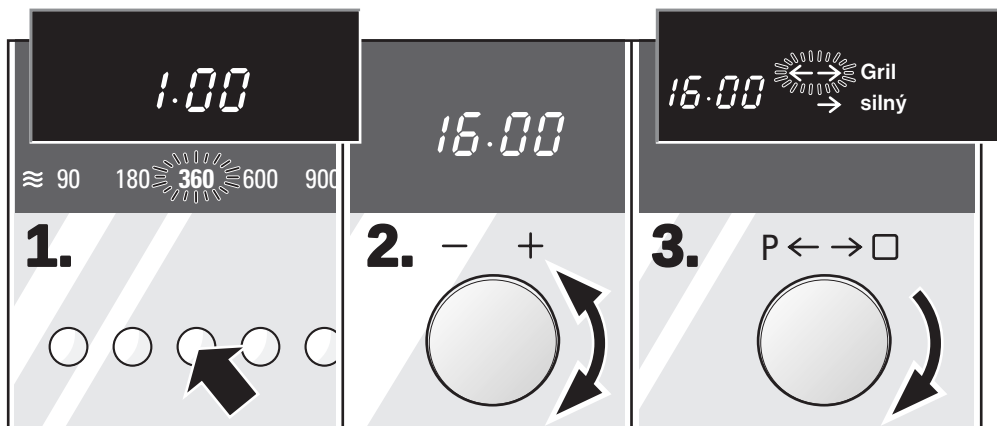
Horní a dolní ohřev

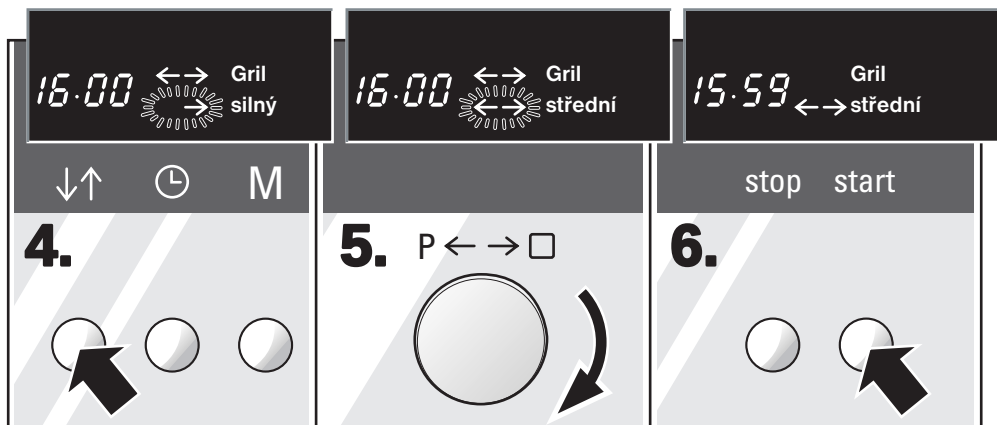
Horký vzduch

Gril

Dolní ohřev

Takto provedete nastavení





4. Tlačítkem ↓↑ se přesuňte do druhého řádku.

5. Otáčením voličem funkcí doprava změňte teplotu nebo stupeň.

6. Stiskněte tlačítko Start.

Po uplynutí doby

se pečicí trouba vypne. Zazní zvukový signál a zobrazí se "Konec" a "Spotřebič chladí". Zobrazení "Konec" zhasne, pokud otevřete dvířka pečicí trouby, popř. stisknete tlačítko Stop.

Oprava

Teplotu, stupeň a dobu trvání můžete změnit kdykoliv.

Pozastavení

Jednou stiskněte tlačítko Stop, popř. otevřete dvířka trouby. Po uzavření stiskněte tlačítko Start.

Pokud zapomenete stisknout tlačítko Start, zobrazí se na ukazateli na 3 sekundy "Stisk. tlačítko Start". Zazní zvukový signál.

Vymazání

Dvakrát stiskněte tlačítko Stop, popř. otevřete dvířka a jednou stiskněte tlačítko Stop.

Upozornění

- ☐ Můžete také nejprve nastavit druh ohřevu a teplotu a poté výkon mikrovln a dobu trvání.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Můžete používat každé nádobí, které je žáruvzdorné a vhodné pro mikrovlnný ohřev. Kovové formy na pečení můžete používat pouze k pečení bez mikrovln.

Horké skleněné nádobí odstavujte na suchou utěrku. Na studené nebo mokré podložce může sklo prasknout.

Nádobí se může zahřát na velmi vysokou teplotu. Při vyjímání používejte chňapky.

Pokyny k pečení

- ☐ Pro pečení používejte vysokou formu na pečení.
- ☐ V uzavřených nádobách bude pečeně šťavnatější a trouba zůstane čistá. Musíte však nastavit teplotu o 10 až 20 °C vyšší.
- ☐ K libovému masu přidejte 2 až 3 polévkové lžíce tekutiny, k dušené pečení 8 až 10 polévkových lžic, a to podle velikosti.
Po uplynutí poloviny doby kusy masa otočte.
Když je pečeně hotova, nechte ji ještě 10 minut odpočinout ve vypnuté, zavřené troubě. Tak se šťáva z masa lépe rozloží.

Tabulka

Časové údaje platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Teplota a doba pečení jsou závislé na vlastnostech a množství. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Začněte s nižší hodnotou teploty a příště nastavte, pokud je to nezbytné, vyšší.

Dodatečné informace naleznete v "Tipech pro pečení a grilování" za tabulkami.

	Výkon mikrovln ve watttech, doba trvání v minutách	Druh ohřevu	Teplota ve °C, Gril	Poznámky
Vepřová pečeně, cca 750 g např. svíčková	360 W, 35-45 min	Horní/dolní ohřev	170-180	Otevřené nádoby na nízkém roštu. Nakonec nechte 10 minut odpočívat.
Vepřové maso s kůřčičkou* cca 1000 g např. ramínko	-, 80-100 min	Horký vzduch	160-180	Otevřené nádoby na nízkém roštu. Nakonec nechte 10 minut odpočívat.
Dušené hovězí cca 1000 g	180 W, 80-90 min	Horký vzduch	190-200	Uzavřené nádoby na nízkém roštu.
Růžový rostbíf cca 1000 g	180 W, 35-45 min	Horký vzduch	200-210	Otevřené nádoby na nízkém roštu. Po uplynutí poloviny doby otočte. Nakonec nechte 10 minut odpočívat.
Sekaná pečeně cca 750 g	600 W, 20-30 min	Horký vzduch	210-220	Otevřené nádoby na nízkém roštu. Nakonec nechte 5 minut odpočívat.
Celé kuře cca 1200 g	360 W, 30-40 min	Horní/dolní ohřev	210-230	Otevřené nádoby na nízkém roštu. Položte spodní stranou dolů. Po 15-20 minutách otočte.
Části kuřete, např. čtvrtky cca 800 g	360 W, 20-30 min	Horní/dolní ohřev	230-250	Otevřené nádoby na nízkém roštu. Položte kůži nahoru. Neotáčejte.
Kachní prsa cca 800 g	90 W, 15-25 min	Gril	silný	Položte spodní stranou nahoru. Po 10 minutách otočte.
Opečené ryby cca 500 g	600 W, 10-15 min	Gril	silný	Otevřené nádoby na nízkém roštu. Zmrazené ryby nejprve rozmrazte.

* U vepřového masa nakrájejte kůřčičku a v případě, že má být maso obráceno, položte jej nejprve do nádoby kůřčičkou dolů.

Pokyny ke grilování

- ❑ Při grilování položte vysoký rošt na otočný talíř.
- ❑ Grilujte vždy při uzavřených dvířkách varného prostoru - nepřehřívejte jej.
- ❑ Vezměte na grilování pokud možno stejně silné kusy masa. Steaky by měly být minimálně 2 až 3 cm silné. Tak zhnědnou stejnoměrně a zůstanou pěkně šťavnaté. Steaky solte teprve po grilování.
- ❑ Grilované kousky otáčejte grilovacími kleštěmi. Když pícháte do masa vidličkou, ztrácí šťávu a stává se suchým.
- ❑ Tmavé maso, například hovězí, zhnědne rychleji než světlé telecí nebo vepřové maso. Nenechte se zmást. Grilované kousky ze světlého masa nebo ryby jsou často na povrchu pouze světle hnědé, uvnitř ale přesto uvařené a šťavnaté.
- ❑ Mimochodem: Grilovací topná tělesa a halogenové světlo se automaticky vypínají a opět zapínají. To je normální. Jak často k tomu dochází, závisí na nastaveném stupni grilování.

Tabulka

Časové údaje platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Teplota a doba grilování jsou závislé na vlastnostech a množství. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí. Začněte s nižší hodnotou teploty a přistě nastavte, pokud je to nezbytné, vyšší.

Dodatečné informace naleznete v "Tipech pro pečení a grilování" za tabulkami.

	Množství	Hmotnost	Gril	Doba trvání v minutách
Steaky 2-3 cm silné	2-3 kusy	asi po 200 g	silný silný	1. Strana: cca 10-15 2. Strana: cca 10-15
Steaky ze svíčkové 2-3 cm silné	2-3 kusy	asi po 120 g	silný silný	1. strana: cca 15-20 2. strana: cca 15-20
Párky ke grilování	4-6 kusů	asi po 150 g	silný silný	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 10-15

	Množství	Hmotnost	Gril	Doba trvání v minutách
Rybí filé přírodní*	2-3 kusy	asi po 150 g	silný silný	1. strana: cca 10 2. strana: cca 8-12
Celá ryba* např. pstruh	2-3 kusy	asi po 150 g	střední střední	1. strana: cca 10-15 2. strana: cca 10-15

* Nejprve potřete olejem horní rošt.

Tipy pro pečení a grilování

Pro hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.

Zvolte údaj podle příslušné nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.

Jak zjistíte, je-li pečeně již hotova.

Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných prodejnách) nebo proved'te "zkoušku lžící". Přitlačte lžící k povrchu pečeně. Je-li pečeně pevná, je hotova. Jestliže se pečeně lžící poddává, potřebuje ještě trochu času.

Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.

Příště zvolte menší nádobí na pečení nebo přidejte větší množství tekutiny.

Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je příliš světlá a vodnatá.

Příště zvolte větší nádobu na pečení a přidejte menší množství tekutiny.

Zapnuli jste mikrovlnný ohřev. Pečeně není propečená.

Pečení nakrájejte. V nádobí na pečení připravte omáčku a do ní položte nakrájené plátky masa. Maso dovařte pouze mikrovlnným ohřevem.

Příště zapněte mikrovlnný ohřev již od začátku. Použijte teploměr na měření teploty masa a hotovou pečení nechte v pečicí troubě ještě 10 minut odpočívat.

Koláče a pečivo

Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení. Pokud zapnete mikrovlnný ohřev, používejte nejlépe pečicí formy ze skla, keramiky a umělé hmoty. Formy musí být odolné vůči teplotě až 250 °C. Pokud takové formy na pečení používáte, zhnědnou koláče méně.

Tabulky

Časové údaje platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Teplota a doba pečení jsou závislé na vlastnostech a množství těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedeny různé oblasti. Začněte s nižší hodnotou teploty a přístě nastavte, pokud je to nezbytné, vyšší. Nižší teplota poskytuje stejnoměrnější hnědnutí.

Dodatečné informace naleznete v "Tipech pro pečení" za tabulkami.

Koláčovou formu postavte vždy do středu spodního roštu.

Koláč	Nádobí	Výkon mikrovln ve wattch	Doba trvání v minutách	Druh ohřevu	Teplota ve °C
Oříškový koláč	Dortová forma	90 W	30-35	Horní/dolní ohřev	170-180
Ovocný nebo tvarohový dort z křehkého těsta**	Dortová forma	360 W	35-45	Horní/dolní ohřev	160-180
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	Misková forma	90 W	30-40	Horní/dolní ohřev	160-180
Pikantní koláč* (např. cibulový)	Dortová nebo cibulová forma	180 W	35-45	Horký vzduch	170-180

* Formu postavte přímo na otočný talíř.

** Nechte koláč v troubě asi 20 minut vychladnout.

Koláč	Nádobí	Druh ohřevu	Doba trvání v minutách	Teplota °C
Jednoduchý třený koláč	Misková/věncová/	Horní/dolní ohřev	160-180	50-60
Jemný třený koláč (např. linecký)**	truhlíková forma		140-160	60-70
Dortový korpus s okrajem z křehkého těsta	Dortová forma	Horní/dolní ohřev	170-190	25-35
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na ovocný dort	Horký vzduch	160-170	25-30
Piškotový dort	Dortová forma	Horní/dolní ohřev	150-170	25-35
se suchou náplní (třené těsto)	Plech na koláče	Horní/dolní ohřev	170-190	30-40
se šťavnatou oblohou, např. kynuté těsto s jablečným posypem	Plech na koláče	Horní/dolní ohřev	170-190	30-40
Kynutá vánočka z 500 g mouky	Plech na koláče	Horní/dolní ohřev	160-180	30-40
Štoly z 500 g mouky	Plech na koláče	Horký vzduch	170-180	65-75
Pizza*	Plech na koláče	Horký vzduch	190-210	35-45
Kynutý chléb z 1 kg mouky*** (předehřejte)	Plech na koláče	Horký vzduch	190-200	55-65

* Formu postavte přímo na otočný talíř.

** Nechte koláč v troubě asi 20 minut vychladnout.

*** Nikdy nepřilévajte vodu přímo do horké pečicí trouby.

Drobné pečivo		Druh ohřevu	Teplota °C	Doba trvání v minutách
Placičky	Plech na koláče	Horní/dolní ohřev	140-160	20-30
Pěnové cukroví	Plech na koláče	Horní/dolní ohřev	100	80-90
Makrónky	Plech na koláče	Horní/dolní ohřev	110	30-40
Listové těsto	Plech na koláče	Horký vzduch	180-200	30-35
Housky (např. z žitného těsta)	Plech na koláče	Horní/dolní ohřev	180-200	25-35

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.

Orientujte se podle podobného druhu pečiva v tabulkách pro pečení.

Takto zjistíte, je-li třený koláč propečen.

Asi 10 minut před koncem doby pečení, která je uvedena v receptu, píchněte dřevěnou špejlí do nejvyššího místa koláče. Pokud se těsto přestane na špejli lepit, je koláč hotov.

Koláč se sesunul.

Příště přidejte méně tekutiny, popř. nastavte teplotu varného prostoru o 10 stupňů nižší. Dodržujte dobu míchání uvedenou v receptu.

Koláč uprostřed nakynul více než na okraji.

Tukem vymažte jen dno dortové formy. Po upečení koláč nožem opatrně oddělte od formy.

Koláč je příliš tmavý.

Zvolte nižší teplotu a koláč pečte trochu déle.

Koláč je příliš vysušen.

Do hotového koláče napíchejte párátkem malé otvory. Potom je pokapejte ovocnou šťávou nebo trochou alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.

Chléb nebo koláč (např. tvarohový) vypadají dobře, uvnitř však jsou mazlavé (mastné, se zbytky vody).

Příště použijte méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatým obložením nejprve předpečte korpus, posypejte jej mandlemi nebo strouhankou a obložte ovocem. Dodržujte prosím recepty a doby pečení.

Při vyklápění se koláč nevolní.

Po upečení nechte koláč ještě 5 až 10 minut vychladnout, snadněji se tak vyklopí z formy. Jestliže jej stále nelze vyklopit, okraj ještě jednou opatrně odřízněte nožem od formy. Pokuste se koláč znovu vyklopit a formu několikrát přikryjte mokrou, studenou utěrkou. Příště formu dobře vymažte a dodatečně ji vysypejte strouhankou.

Měřili jste teplotu varného prostoru svým vlastním teploměrem a přitom jste zjistili odchylku.

Výrobce měří teplotu varného prostoru v jeho středu zkušebním roštem po uplynutí stanovené doby. Každé nádobí a část příslušenství mají na naměřenou hodnotu vliv, takže při vlastních měřeních vždy zjistíte nějakou odchylku.

Mezi formou a roštem vznikají jiskry.

Zkontrolujte, zda je forma zevnějšku čistá. Změňte polohu formy v pečicí troubě. Pokud to nepomůže, pečte dále bez mikrovln. Doba pečení se poté prodlouží.

Nákypy, gratinované pokrmy, toasty

Tabulka platí pro zasunutí do studeného varného prostoru.

Postavte náryp v nádobí vhodném pro mikrovlnný ohřev na spodní rošt.

Pro nákypy a gratinované pokrmy používejte velké, ploché nádoby. V úzkých, vysokých nádobách potřebují pokrmy více času - na horní straně budou tmavší.

Nákypy a gratinované pokrmy by se měly ve vypnutém spotřebiči ještě 5 minut nechat dojít.

Pokrm	Množství	Nádoby	Mikrovlnný ohřev ve wattech	Doba trvání v minutách	Druh ohřevu	Teplota ve °C, gril
Sladké nákypy (např. tvarohové nákypy s ovocem)	cca 1500 g	plochá nárypová forma 4-5 cm	180 W	20-30	Horký vzduch	170-190
Pikantní nákypy z vařených přísad (např. nudlový náryp)	cca 1000 g	plochá nárypová forma 4-5 cm	600 W	15-20	Horký vzduch	180-190
Pikantní nákypy ze syrových přísad (např. gratinované brambory)	cca 1100 g	plochá nárypová forma	600 W	25-35	Horký vzduch	180-190
Zapékání toastů*	2-4 plátky	nízký rošt	Podle oblohy:	cca 8-10	Intenzivní stupeň	250

* Předpečení není nutné.

Programová automatika

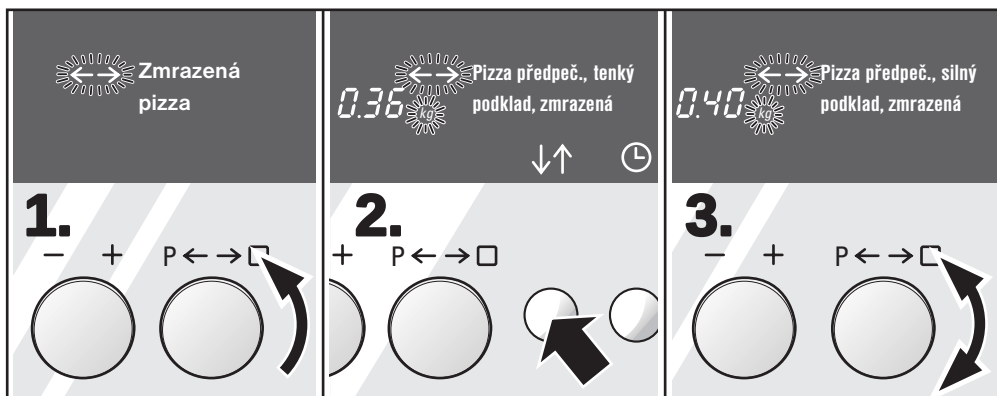
Takto provedete nastavení

S programovou automatikou můžete docela jednoduše rozmrazovat potraviny a rychle a bezproblémově připravovat pokrmy.

Pro programovou automatiku existuje 11 programových skupin s 51 programy.

Příklad:

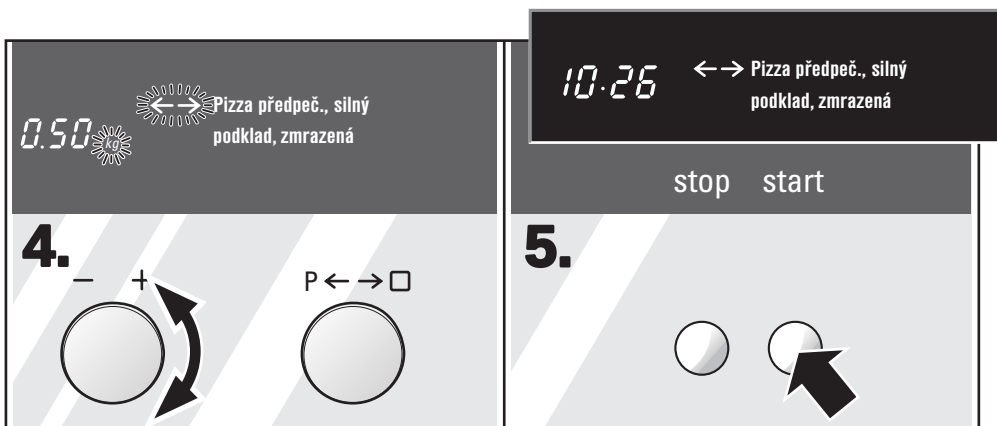
zmrazená pizza, se silným podkladem.



1. Otáčením voličem funkcí doleva zvolte programovou skupinu.

2. Stiskněte tlačítko ↓↑.

3. Voličem funkcí se přesuňte do druhého řádku.



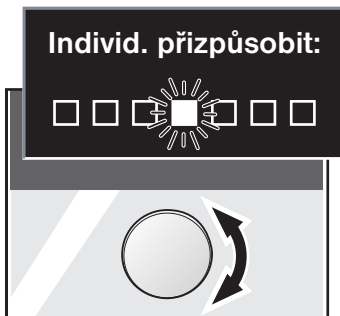
4. Otočným knoflíkem nastavte hmotnost.

5. Stiskněte tlačítko Start.
Na ukazateli se zobrazí doba trvání.

Po uplynutí doby

se pečicí trouba vypne. Zazní zvukový signál a zobrazí se "Konec" a "Spotřebič chladí". Zobrazení "Konec" zhasne, pokud otevřete dvířka pečicí trouby, popř. stisknete tlačítko Stop.

Individuální nastavení výsledku vaření



Pokud byla např. pizza podle Vaší chuti příliš křupavá, můžete příště změnit průběh vaření. Na 3 sekundy stiskněte tlačítko ↓↑ a voličem funkci se posuňte na jiné osvětlené políčko.

Doleva = slabší výsledek vaření,
doprava = intenzivnější výsledek vaření.

Informace o příslušenství

Pokud stisknete tlačítko paměti "M", obdržíte informace o náležitém příslušenství.

Pozastavení

Jednou stiskněte tlačítko Stop, popř. otevřete dvířka trouby. Po uzavření stiskněte tlačítko Start.

Po uzavření jste zapomněli stisknout tlačítko Start. Akustický signál Vás na to upozorní a na ukazateli se na 3 sekundy zobrazí "Stisk. tlačítko Start".

Vymazání

Dvakrát stiskněte tlačítko Stop, popř. otevřete dvířka a jednou stiskněte tlačítko Stop.

Poznámky

- ☐ Pokud byste chtěli mezitím znát nastavenou hmotnost, stiskněte tlačítko "M". Hmotnost a ukazatel výsledku vaření se zobrazí na 3 sekundy.
- ☐ Doba trvání nelze změnit.
- ☐ Pokud je to nutné, zobrazí se na ukazateli "Otočit prosím" nebo "Zamíchat prosím". Zazní zvukový signál. Text na ukazateli zůstane, dokud neotevřete dvířka pečicí trouby nebo se program nedokončí.

Pokyny k programové automatice

Zmrazené pizzy, produkty z brambor, snacky, ryby

Vyjměte potraviny z obalu a zvažte je. Hmotnost potřebujete k nastavení programové automatiky. Pokud nemůžete zadat přesnou hmotnost, použijte tu vyšší, která je nejbližší.

Pro programy používejte pouze nádoby vhodné k mikrovlnnému ohřevu, např. ze skla nebo keramiky.

Tyto pokrmy připravujte přímo na otočném talíři. Výjimkou jsou minipizzy: Nejlépe se podaří na nízkém roštu.

U jarních minizávitků, rybích prstů a kroužků cibule zazní po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby vaření zvukový signál. Potraviny otočte. Tak dosáhnete rovnoměrného výsledku.

Zmrazený nákyp (hotový produkt)

Postavte pokrm v nádobí vhodném pro mikrovlnný ohřev na nízký rošt.

Maso

Pro vepřovou pečení, jehněčí kýtu bez kosti a roštěnou použijte vysoké nádobí bez pokličky. Pečeně má pokrývat cca $\frac{2}{3}$ dna nádobí. Maso otočte po uplynutí poloviny doby vaření (signál).

Hovězí a telecí pečení připravujte v uzavřeném nádobí. Přidejte tolik vody, aby její množství odpovídalo 10 % hmotnosti. Otáčet není třeba.

Ke konci nechte pečení ve vypnuté pečicí troubě ještě 5 až 10 minut odpočívat. Roštěnou k tomu zabalte do hliníkové fólie. Po 5 minutách otočte. Roštěnou lze také nakrájet zastudena.

Drůbež

Kuře vařte ve vysokém, otevřeném nádobí. Nejprve kuře vařte prsní stranou dolů. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby vaření (signál) drůbež otočte.

Krůtí prsa vařte v uzavřeném nádobí. Přidejte tolik vody, aby její množství odpovídalo 10 % hmotnosti. Otáčet není třeba.

Zmrazená marinovaná kuřecí stehna se připravují přímo na otočném talíři. Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby vaření kuřecí stehna otočte. Tím dosáhnete rovnoměrného výsledku.

Po uvaření můžete drůbež okamžitě podávat.

Zelenina

Čerstvá zelenina: Rozkrájejte zeleninu na kousky. Na 100 g přidejte jednu polévkovou lžici vody.

Zmrazená zelenina: Pro tento program se hodí jen spařená, nikoliv předvařená zelenina. Zeleninu vařte bez vody. Hluboce zmrazená zelenina se smetanovou omáčkou se nehodí.

Po uplynutí poloviny doby vaření zazní zvukový signál. Zeleninu zamíchejte. Po dokončení programu ji nechte ještě cca 5 až 10 minut odpočívat.

Brambory

Solené brambory: Brambory rozkrájejte na malé, stejně velké kousky. Na 100 g brambor přidejte do nádobí jednu polévkovou lžici vody a trochu soli.

Loupané brambory: Brambory umyjte a několikrát napíchněte slupku. Ještě vlhké brambory vložte do nádobí bez vody.

Po uplynutí poloviny doby vaření zazní zvukový signál. Brambory zamíchejte. Po dokončení programu nechte brambory ještě cca 5 až 10 minut odpočívat.

Produkty z obilí

Obilí při vaření hodně pění. Proto používejte pro všechny druhy produktů z obilí vysoké nádobí s pokličkou.

U polenty a jáhel použijte o cca 1 díl méně vody, než je uvedeno na obalu.

Podle druhu a množství obilí zazní po 2 až 15 minutách zvukový signál. Na ukazateli se rozsvítí: „Zamíchat prosím“.

Po dokončení programu nechte obilí ještě cca 10 minut odpočívat.

Rozmrazování

Používejte ploché nádobí, např. skleněné nebo porcelánové talíře. Potraviny položte na talíř. Rozprostřete je pokud možno po celé ploše.

Chléb byste měli rozmrazovat jen v potřebném množství. Rychle totiž tvrdne.

Mleté maso zmrazujte pokud možno v plochém tvaru. Během rozmrazování jej alespoň jednou otočte (signál). Event. odstraňte již rozmražené maso.

U vepřového, hovězího a jehněčího masa zazní po uplynutí poloviny doby zvukový signál. Maso otočte.

Drůbež pokládejte na talíř nejprve prsní stranou dolů. Po uplynutí poloviny doby ji otočte.

Po rozmrazení nechte potraviny ještě 10 až 30 minut rozmrazovat.

Tabulka programů

Programová skupina	Program	Hmotnostní rozměr v kg	Příslušenství
Zmrazená pizza	Pizza předpeč., tenký podklad, zmrazená	0,30-0,50	Přímo na otočném talíři
	Pizza předpeč., silný podklad, zmrazená	0,40-0,60	
	Pizza nepředp., tenký podklad, zmrazená	0,30-0,50	
Zmrazené produkty z brambor	Zmrazené silné bramborové hranolky	0,20-0,75	Přímo na otočném talíři
	Zmrazené tenké bramborové hranolky	0,20-0,75	
	Zmrazené americké brambory	0,20-0,85	
	Zmrazené krokety	0,20-0,85	
	Zmrazené bramborové placičky	0,20-0,75	
	Zmrazené country fries	0,20-0,60	
Zmrazené sendviče	Zmrazené pizza-bagety	0,10-0,60	Přímo na otočném talíři
	Zmrazené minipizzy	0,08-0,50	Nízký rošt
	Zmrazené jarní rolky	0,10 - 0,70	Přímo na otočném talíři
	Zmrazené jarní minirolky	0,10 - 0,70	
	Zmrazené cibulové kroužky v piv. těstě	0,10-0,60	
	Zmrazené preclíky	0,07-0,31	
Zmrazené nákypy	Zmrazené Lasagne a la Bolognese	0,40-1,00	Nádobí bez pokličky, nízký rošt
	Zmrazené lososové lasagne	0,40-1,00	
	Zmrazené zeleninové lasagne	0,40-1,00	
	Zmrazené gratinované brambory	0,40-1,00	
	Zmrazený naporcovaný nákyp	0,40-1,00	

Programová skupina	Program	Hmotnostní rozmezí v kg	Příslušenství
Zmrazené rybí produkty	Zmrazené rybí prsty	0,20-0,60	Přímo na otočném talíři
	Zmrazené obalované rybí prsty	0,20-0,50	
	Zmrazený losos v listovém těstě	0,15-0,60	
Maso	Čerstvá vepřová svíčková	0,80-1,80	Vysoké nádobí bez pokličky, nízký rošt
	Čerstvá jehněčí kýta bez kosti	0,80-1,50	
	Čerstvý roastbeef	0,80-1,80	
	Čerstvá hovězí pečeně	0,50-2,00	nádobí s pokličkou, nízký rošt
	Čerstvá telecí pečeně	0,50-2,00	
Drůbež	Čerstvé kuře	0,80-1,80	Vysoké nádobí bez pokličky, nízký rošt
	Čerstvá krůtí prsíčka	0,50-2,00	
	Zmrazená marinovaná kuřecí křídýlka	0,20-0,60	Přímo na otočném talíři
Zelenina	Čerstvá zelenina	0,20-1,00	Nádobí s pokličkou, nízký rošt
	Zmrazená zelenina	0,20-1,00	
Brambory	Vařené loupané brambory	0,20-1,00	Nádobí s pokličkou, nízký rošt
	Brambory vařené ve slupce	0,20-1,00	
Produkty z obilí	Dlouhozrnná rýže	0,10-0,50	Vysoké nádobí s pokličkou, nízký rošt
	Basmatká rýže	0,10-0,50	
	Přírodní rýže	0,10-0,50	
	Polenta	0,10-0,50	
	Kuskus	0,10-0,50	
	Quinoa	0,10-0,50	
	Jáhly	0,10-0,50	
Rozmrazování	Zmrazený chléb	0,20-1,00	Mělké nádobí, nízký rošt
	Zmrazené suché koláče	0,20-1,00	
	Zmrazené štavnaté koláče	0,20-1,00	
	Zmrazené mleté maso	0,30-1,00	
	Zmrazené vepřové maso	0,50-2,00	
	Zmrazené hovězí maso	0,50-2,00	
	Zmrazené jehněčí maso	0,50-2,00	
	Zmrazená celá drůbež	0,40-2,00	
	Zmrazené části drůbeže	0,40-2,00	

Paměť

S pamětí můžete sestavovat svoje vlastní programy. Můžete uložit nastavení pro šest pokrmů a kdykoliv je vyhledat.

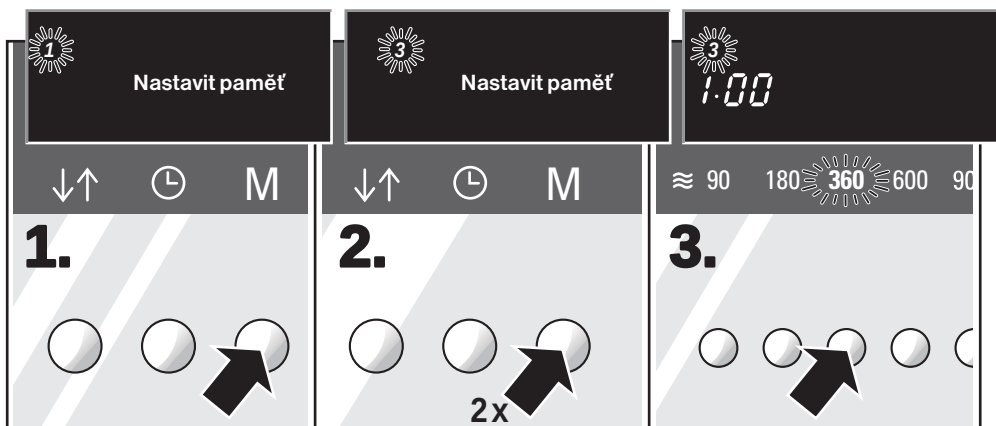
Paměť je vhodná, pokud potřebujete pro svůj pokrm více různých nastavení nebo jej připravujete obzvlášť často.

Zvolte jedno ze šesti míst uložení a nastavte.

Uložení do paměti

Příklad

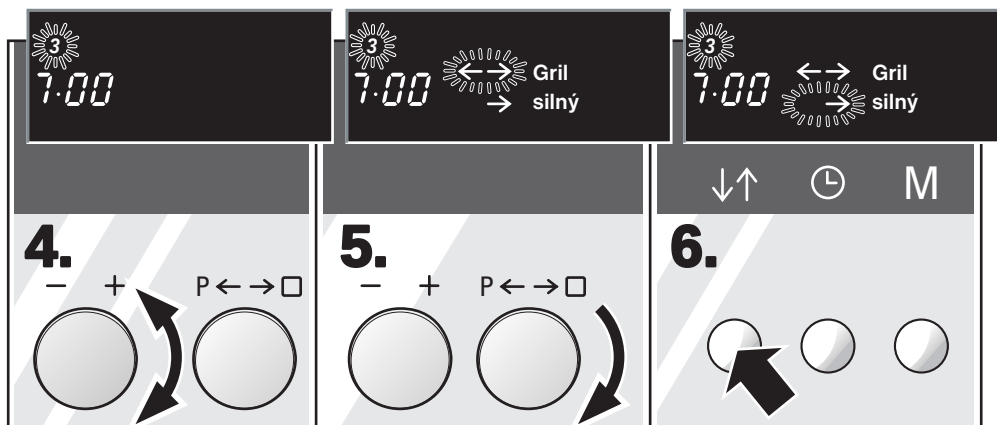
místo uložení 3
360 W, 7 minut,
slabý gril.



1. Stiskněte tlačítko paměti "M". Zobrazí se 1 pro místo uložení 1.

2. Ještě dvakrát stiskněte tlačítko "M". Zobrazí se 3 pro místo uložení 3.

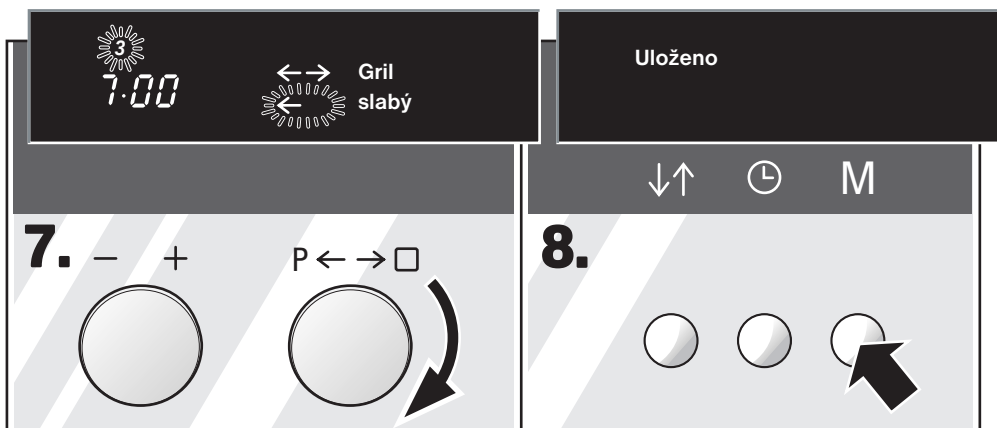
3. Stiskněte tlačítko 360 W.



4. Otočným knoflíkem nastavte 7 minut.

5. Voličem funkcí zvolte gril.

6. Tlačítkem ↓↑ se přesuňte do druhého řádku.



7. Voličem funkcí nastavte "slabý" gril.

8. Tiskněte tlačítko paměti "M", dokud se opět nezobrazí hodiny. Nastavení byla uložena.

Poznámky

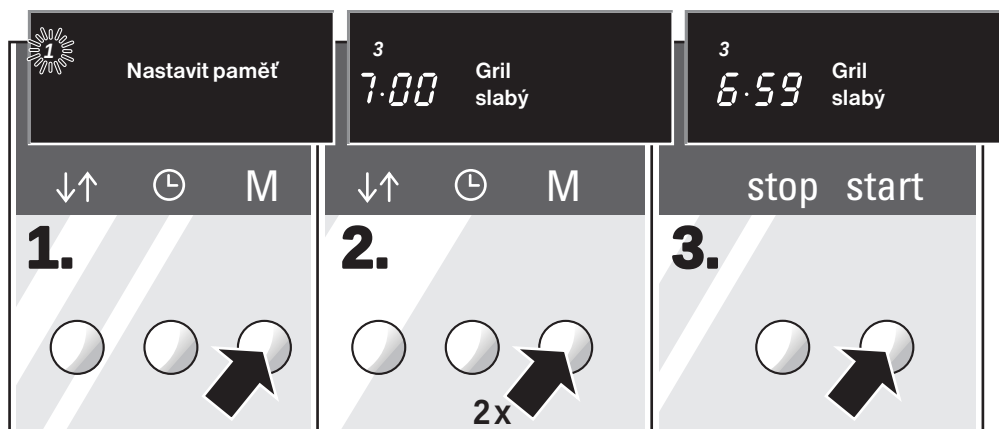
Paměť můžete také uložit a zároveň vyvolat. K tomu stiskněte tlačítko "Start", nikoliv tlačítko paměti "M".

- ☐ Chcete-li místo uložení nově obsadit, stiskněte tlačítko Stop a znovu nastavte.
- ☐ Můžete ukládat také pokrmy z programové automatiky.

Vyvolání z paměti

Uložená nastavení pro svůj pokrm můžete docela jednoduše vyhledat.

Vložte pokrm do pečicí trouby.



1. Stiskněte tlačítko paměti "M". Zobrazí se 1 pro místo uložení 1.

2. Stiskněte tlačítko paměti "M", dokud se nezobrazí požadované místo uložení.

3. Stiskněte tlačítko Start.

Po uplynutí doby

zazní zvukový signál.

Na ukazateli se zobrazí "Program ukončen".

Ukazatel zhasne, pokud otevřete dvířka pečicí trouby, popř. stiskněte tlačítko Stop.

Pozastavení

Jednou stiskněte tlačítko Stop, popř. otevřete dvířka trouby. Po uzavření stiskněte tlačítko Start.

Pokud zapomenete stisknout tlačítko Start, zobrazí se na ukazateli na 3 sekundy "Stisk. tlačítko Start". Zazní zvukový signál.

Vymazání

Dvakrát stiskněte tlačítko Stop, popř. otevřete dvířka a jednou stiskněte tlačítko Stop.

Poznámky

- ☐ Po spuštění již nelze místo uložení měnit.
- ☐ Teplotu nebo gril můžete změnit kdykoliv.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením pečicí troubu zapnout, je pečicí trouba opatřena dětskou pojistkou.

Zablokování pečicí trouby

Na čtyři sekundy stiskněte tlačítko Stop. Na textovém displeji se zobrazí "Dětská pojistka". Všechny funkce jsou zablokovány.

Odblokování

Opět na čtyři sekundy stiskněte tlačítko Stop. Zablokování se zruší.

Údržba a čištění

Zásadně nikdy nepoužívejte vysokotlaké čističe nebo rozprašovače páry!

Vnější plochy spotřebiče

Stačí, když spotřebič otřete vlhkým hadrem. Je-li silněji znečištěn, přidejte do vody několik kapek prostředku na mytí nádobí. Potom spotřebič otřete suchým hadrem.

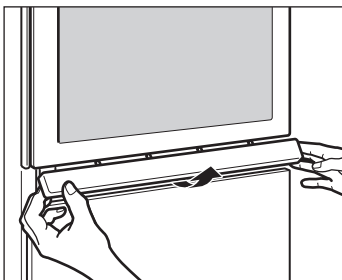
Nepoužívejte žádné ostré nebo drsné čisticí prostředky, jinak vzniknou matná místa. Jestliže se nějaký takový prostředek dostane na kryt spotřebiče, okamžitě jej otřete vodou.

Spotřebiče z nerezové oceli

Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. Pod takovými skvrnami se může vytvořit koroze.

Přední část spotřebiče otřete vodou s trochou mycího prostředku. Poté ji osušte měkkým hadrem.

Větrací mřížka



Lze ji vytáhnout a vyčistit.

Větrací mřížku nadzdvihněte.
Ze strany ji vytáhněte.

Pečicí trouba

Po vaření vytřete vychladlou pečicí troubu vlhkým hadrem. Odstříknutý a připečený tuk lze lehce odstranit - příště se již nepřipeče. Při silnějším znečištění použijte šetrný čistící prostředek.

Dbejte na to, aby se přes pohon otočného talíře nedostala dovnitř spotřebiče žádná voda. Pečicí troubu dobře vysušte jemným hadrem, aby nemohlo dojít ke korozi.

Nepoužívejte žádný sprej na pečicí trouby ani jiné agresivní čističe trouby nebo čistící prostředky. Také čistící houbičky, drsné houby a čističe hrnců nejsou vhodné. Tyto prostředky mohou poškrábat povrch.

Nepříjemné pachy, např. po přípravě ryb, můžete odstranit docela jednoduše. Přidejte do šálku vody několik kapek citronové šťávy. Do šálku vložte lžičku, aby se zabránilo převaření. Vodu ohřívejte 1 až 2 minuty při maximálním výkonu mikrovln.

Upozornění

Když otevřete dvířka pečicí trouby, rozsvítí se na 10 minut osvětlení trouby.

Příslušenství

Ihned po použití naneste na příslušenství čistící prostředek. Poté lze zbytky nečistot lehce odstranit kartáčem nebo mycí houbičkou. Rošty můžete mýt čistícími prostředky na nerezovou ocel nebo v myčce nádobí.

Otočný talíř

Otočný talíř umývejte čistícím prostředkem. Prohlubeň ve varném prostoru vytírejte vlhkým hadrem. Dbejte na to, aby se přes pohon otočného talíře nedostala dovnitř spotřebiče žádná voda. Pokud otočný talíř opět nasazujete, musí správně zaskočit.

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, dbejte prosím následujících pokynů:

Závada	Možná příčina	Upozornění/náprava
Spotřebič nefunguje.	Zástrčka není zapojena.	Zapojte ji.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda svítí kuchyňské světlo.
	Pojistka je vadná.	Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka pro sporák v pořádku.
Na ukazateli hodin svítí tři nuly.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas.
Na ukazateli je zobrazena doba trvání.	Otočný knoflík byl nedopatřením otočen.	Stiskněte tlačítko Stop.
	Po nastavení jste nestiskli tlačítko Start.	Stiskněte tlačítko Start nebo vymažte nastavení tlačítkem Stop.
Mikrovlnný ohřev se nezapne.	Dvířka nejsou zcela zavřena.	Ověřte, zda ve dvířkách nezůstaly zbytky pokrmů nebo cizí těleso.
	Tlačítko Start nebylo stisknuto.	Stiskněte tlačítko Start.

Závada	Možná příčina	Upozornění/náprava
Spotřebič není v provozu. Na ukazateli je zobrazena doba trvání.	Otočný knoflík byl nedopatřením otočen.	Stiskněte tlačítko Stop.
Jídla se ohřívají pomaleji než dosud	Je nastaven příliš malý výkon mikrovln.	Zvolte vyšší výkon mikrovln.
	Do spotřebiče jste vložili větší množství než obvykle.	Dvojitě množství - takřka dvojnásobný čas
	Pokrmy byly chladnější než obvykle.	Pokrmy průběžně míchejte, popř. obračejte.
Otočný talíř vydává škrabavý zvuk nebo zvuk, jako když se někde něco brousí.	Nečistoty nebo cizí tělíska v oblasti pohonu otočného talíře.	Vyčistěte důkladně válečky pod otočným talířem a celou prohlubeň ve dnu trouby.
Na textovém ukazateli se zobrazuje chybové hlášení "Er1" nebo "Er4".	Vypadlo čidlo teploty.	Zavolejte servis.
Na textovém ukazateli se zobrazuje chybové hlášení "Er11". "Tlačítko vážne"	Tlačítka jsou zašpiněna a vážnou.	Tlačítko několikrát stiskněte, pokud to nepomůže, obraťte se na servis.
Na textovém ukazateli se zobrazuje chybové hlášení "Er19".	Extrémní přehřátí (event. oheň ve vnitřním prostoru). Příliš vysoký výkon mikrovln.	Neotvírejte dvířka, síťový kabel vytáhněte ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce, nechte troubu vychladnout.

Opavy smějí provádět pouze vyškolení technici autorizovaného servisu. Neodbornou opravou Vám mohou vzniknout značná rizika.

Ochrana životního prostředí

Pokyny pro likvidaci

Na cestě k Vám byl Váš nový přístroj chráněn obalovým materiálem. Všechny použité materiály jsou voleny s ohledem na životní prostředí a je možno je znovu využít. Prosíme, pomozte tímto způsobem při ekologicky nezávadné likvidaci obalového materiálu.

Staré spotřebiče nejsou žádným bezcenným odpadem. Ekologicky nezávadnou likvidací mohou být opět získány cenné suroviny.

Učiňte starý spotřebič před likvidací neupotřebitelným nebo jej označte nálepkou "Pozor: přístroj je vadný!"

O aktuálních způsobech likvidace se prosím informujte u Vašeho odborného obchodníka nebo u správy Vaší obce.

Servisní služba

Potřebuje-li Váš spotřebič opravu, je tu pro Vás naše servisní služba. Adresa a telefonní číslo nejbližšího střediska servisní služby jsou uvedeny v telefonním seznamu. Uvedená centra servisní služby Vám ráda sdělí kontakt na středisko servisní služby ve Vaší blízkosti.

Číslo E a číslo FD

Servisní službě vždy uveďte číslo výrobku (čís. E) a číslo výroby (čís. FD) Vašeho spotřebiče. Typový štítek s těmito čísly uvidíte po otevření dvířek pečicí trouby. Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, poznamenejte si zde hned údaje Vašeho spotřebiče.

čís. E	čís. FD
Servisní služba 📞	

Technická data

Napájení:	230 V, 50 Hz
Celková hodnota připojení:	3380 W
Výkon mikrovln:	900 W
Gril:	2100 W
Horní/dolní ohřev:	1900 W
Frekvence:	2450 MHz

Rozměry (výška x šířka x hloubka)

- spotřebič	45,8 x 59,5 x 46,7 cm
- varný prostor	20,4 x 44 x 42 cm

Hmotnost	25 kg
Zkouška VDE:	ano
Značka CE:	ano

Akrylamid v potravinách

O škodlivosti akrylamidu v potravinách se nyní mezi odborníky často diskutuje. Na bázi aktuálních výsledků výzkumu jsme pro Vás sestavili tento informační leták.

Jak vzniká akrylamid?

Akrylamid nevzniká v potravinách znečištěním zvnějšku. Tvoří se naopak při přípravě v samotných potravinách, a to za předpokladu, že obsahují uhlohydráty a bílkoviny. Jak přesně se to stane, není ještě úplně objasněno. Ale ukazuje se, že obsah akrylamidu je silně ovlivněn

vysokými teplotami,
nízkým obsahem vody v potravinách,
silným zhnědnutím výrobku.

Kterých pokrmů se to týká?

Akrylamid vzniká především u produktů z obilovin a brambor, které se připravují při vysoké teplotě, jako např.

u bramborových hranolků a lupínků,
toastů, housek, chleba,
jemného pečiva z křehkého těsta, jako jsou sušenky,
perník a marcipán.

Co můžete dělat

Vysokého obsahu akrylamidu se můžete vyvarovat pečením a grilováním.

aid¹ a BMVEL² vydaly následující doporučení:

Všeobecně

Dobře vaření udržujte co nejkratší.

"Dozlatova místo dočerna" - Pečte potraviny dozlatova.

Čím je vařený pokrm větší a silnější, tím méně akrylamidu obsahuje.

Pečení

U horního a dolního ohřevu nastavte teplotu na max. 200 °C, u horkého vzduchu na max. 180 °C.

Placičky: U horního a dolního ohřevu nastavte teplotu na max. 190 °C, u horkého vzduchu na max. 170 °C. Vejce nebo žloutek v receptu snižují tvorbu akrylamidu.

Hranolky pečené v pečicí troubě rozmísťujte na plech rovnoměrně a v jedné vrstvě. Minimální množství 400 g na 1 plech zabraňuje rychlému vysušení.

¹ Informační brožura aid "Akrylamid", vydána aid a BMVEL, stav k 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Sdělení BMVEL tisku 365 ze 4. 12. 2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

Zkušební pokrm

Podle normy DIN 60705

Kvalita a funkce spotřebičů s mikrovlnným ohřevem jsou přezkušovány zkušebními ústavy na základě těchto pokrmů.

Rozmrazování pomocí mikrovln

Pokrm	Výkon mikrovln ve wattech, doba trvání v minutách	Poznámky
Maso	180 W, 7 + 90 W, 10-12	Formu z pyrexu o Ø 22 cm postavte na nízký rošt.

Vaření pomocí mikrovln

Pokrm	Výkon mikrovln ve wattech, doba trvání v minutách	Poznámky
Mléko s vejci	600 W, 5 + 360 W, 12-15	Formu z pyrexu postavte na nízký rošt.
Piškot	600 W, 9-11	Formu z pyrexu o Ø 22 cm postavte na nízký rošt.
Sekaná pečeně	600 W, 25-30	Formu z pyrexu postavte na nízký rošt.

Vaření kombinované s mikrovlnným ohřevem

Pokrm	Výkon mikrovln ve wattech, doba trvání v minutách	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Poznámky
Zapékané brambory	360 W, 35-40	Horký vzduch	140	Formu z pyrexu o Ø 22 cm postavte na nízký rošt.
Koláč	180 W, 20	Horní/ dolní ohřev	160	Formu z pyrexu o Ø 22 cm postavte na nízký rošt.
Kuře	360 W, 30-35	Horký vzduch	180	Kuře položte na nízký rošt prsni stranou dolů. Po 15 minutách otočte.

Zkušební pokrmy

Podle normy DIN 44547 a EN 60350

Kvalita a funkce spotřebičů s mikrovlnným ohřevem jsou přezkušovány zkušebními ústavy na základě těchto pokrmů.

Pečení

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

	Nádobí a pokyny	Druh ohřevu	Teplota °C	Doba pečení v minutách
Stříkané pečivo	Plech na koláče o Ø 30 cm na nízkém roštu	Horní/ dolní ohřev	140-160	20-30
Small Cakes	Plech na koláče o Ø 30 cm na nízkém roštu	Horní/ dolní ohřev	150-170	20-25
Vodní piškoty	Dortová forma na nízkém roštu	Horní/ dolní ohřev	150-170	25-35
Kynuté koláče na plechu	Plech na koláče o Ø 30 cm na nízkém roštu	Horní/ dolní ohřev	170-190	30-40
Zakrytý jablečný koláč	Bílý plech-dortová forma o Ø 20 cm přímo na otočném talíři	Horký vzduch	150-170	60-75

Grilování

Tabulka platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Pokrm	Nádobí	Gril	Doba trvání v minutách
Opečení toastu	nízký rošt	silně	20-30
Beefburger - 7 kusů*	horní rošt	silně	20-25
* Po uplynutí $\frac{2}{3}$ doby otočte.			

Gotowanie i pieczenie na tej kuchence sprawi Państwu wiele radości.

Prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi, aby móc w pełni wykorzystać wszystkie możliwości i zalety techniczne urządzenia.

Na początku instrukcji obsługi przedstawione są ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkownika.

Następnie opisane są poszczególne elementy Państwa nowej kuchenki elektrycznej. Przedstawimy Państwu wszystko to, co Wasza kuchenka potrafi i jak należy ją obsługiwać.

Tabele są utworzone w taki sposób, że umożliwiają nastawianie krok po kroku. Można znaleźć tutaj typowe potrawy, odpowiednie naczynia, wysokość umieszczania i optymalne nastawienia, a wszystko oczywiście przetestowane w naszym kulinarnym studio.

Podamy Państwu wiele wskazówek dotyczących pielęgnacji i czyszczenia urządzenia, aby Pańska kuchenka pozostała długo ładna. W przypadku wystąpienia awarii na ostatnich stronach znajdziecie Państwo odpowiednie wskazówki, w jaki sposób samodzielnie usunąć drobne zakłócenia.

Jeszcze jakieś pytania? Najpierw należy poszukać w szczegółowym spisie treści. Wtedy z pewnością dacie sobie radę.

A teraz życzymy udanego gotowania.

Spis treści

Przed włączeniem nowego urządzenia	66
Ustawienie i podłączenie	66
Na co należy zwracać uwagę	67
Wskazówki bezpieczeństwa	67
Wskazówki dot. bezpieczeństwa w czasie użytkowania kuchenki mikrofalowej	69
Pulpit obsługi	72
Chowane wyłączniki	74
Systemy grzejne	74
Wypożyczenie	76
Nastawienia podstawowe	78
Nastawianie języka obsługi	79
Nastawianie długości sygnału dźwiękowego	80
Nastawianie głośności sygnału dźwiękowego	81
Przed pierwszym użyciem	82
Rozgrzewanie komory urządzenia	82
Nastawianie czasu zegarowego	83
Mikrofale	84
Naczynia	85
Mikrofale - stopnie mocy	86
Sposób nastawiania	86
Tabele	87
Wskazówki nt. użytkowania kuchenki mikrofalowej	92
Nastawianie piekarnika	93
Nastawianie piekarnika	94
Automatyczne wyłączanie piekarnika	95

Spis treści

Jednoczesna praca piekarnika i kuchenki mikrofalowej	96
Sposób nastawiania	96
Mięso, drób, ryby	98
Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa	98
Wskazówki dotyczące pieczenia na ruszcie	99
Wskazówki nt. pieczenia, smażenia i grillowania	101
Ciasta i wypieki	102
Wskazówki nt. pieczenia	104
Suflety, zapiekanki, tosty	106
Program automatyczny	107
Sposób nastawiania	107
Wskazówki nt. automatyki programów	109
Tabela programów	111
Pamięć	113
Zapisać pamięć	114
Włączanie pamięci	116
Zabezpieczenie przed dziećmi	117
Czyszczenie i pielęgnacja	117
Urządzenie z zewnątrz	117
Piekarnik	118
Wyposażenie	119
Talerz obrotowy	119
Usterka, co robić?	119
Ochrona środowiska	121
Serwis	122
Dane techniczne	122
Akrylamid w produktach spożywczych	123
Potrawy kontrolne	124

Przed włączeniem nowego urządzenia

Ważne wskazówki nt. bezpieczeństwa

Przed użyciem urządzenia proszę przeczytać dokładnie instrukcję obsługi. Zawiera ona ważne wskazówki dotyczące użytkowania i pielęgnacji urządzenia.

- ☐ Proszę przechowywać starannie instrukcję obsługi i montażu. Instrukcję obsługi i montażu przekazać ewentualnemu następnemu użytkownikowi urządzenia.
- ☐ Proszę nie włączać urządzenia, jeżeli stwierdzono jakieś szkody transportowe.

Ustawienie i podłączenie

- ☐ Urządzenie to przeznaczone jest tylko do użytku w prywatnym gospodarstwie domowym.
- ☐ Prosi się o przestrzeganie specjalnej instrukcji montażu.
- ☐ Urządzenie może zostać wbudowane do wysokiej szafy kuchennej o szerokości co najmniej 60 cm (przynajmniej 85 cm nad podłogą).

- ❑ Urządzenie jest gotowe do użytku i wolno je załączyć tylko do uziemionego gniazdka zainstalowanego zgodnie z obowiązującymi przepisami. Bezpiecznik - co najmniej 16 Amper (automat L- lub B). Napięcie źródła prądu musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ❑ Montażu gniazdka lub wymiany przewodu zasilającego może dokonać tylko uprawniony specjalista. Jeżeli gniazdko nie jest dostępne dla użytkownika, to instalacja musi być wyposażona w wyłącznik wszystkich faz o odległości styków co najmniej 3 mm.
- ❑ Nie wolno używać rozgałęźników, rozgałęźników listwowych, ani przedłużaczy. W przypadku przeciążenia zachodzi niebezpieczeństwo wybuchu pożaru.

Na co należy zwracać uwagę

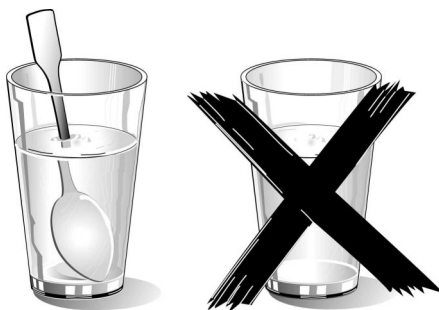
Wskazówki bezpieczeństwa

- ❑ To urządzenie spełnia warunki określone obowiązującymi przepisami bezpieczeństwa dla urządzeń elektrycznych. Napraw urządzenia mogą dokonywać tylko technicy autoryzowanych punktów serwisowych, przeszkoleni przez producenta. Nieprawidłowo przeprowadzone naprawy urządzenia mogą być przyczyną poważnego zagrożenia i szkód.
- ❑ Urządzenie należy używać tylko do przygotowywania potraw.
- ❑ Dzieci mogą używać urządzenie jeśli zostały nauczone jego obsługi. Należy nauczyć dzieci prawidłowej obsługi i rozumieć zagrożenia przedstawione w instrukcji obsługi.

- ❑ Urządzenie należy użytkować tylko z osadzonym w komorze talerzem obrotowym.
- ❑ Należy zwracać uwagę, żeby kipiące płyny nie dostały się poprzez napęd talerza obrotowego do wnętrza urządzenia.
- ❑ Kuchenkę mikrofalową można włączać tylko wtedy, gdy do komory wstawiona jest potrawa. W przeciwnym przypadku nastąpi przeciążenie urządzenia. Wyjątkiem jest krótki test naczyń (patrz wskazówki dotyczące naczyń).
- ❑ Powierzchnie urządzeń grzejnych i urządzeń do gotowania są gorące w czasie pracy. Należy trzymać dzieci z dala od urządzeń. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- ❑ Nie wolno dopuścić do przykleszczenia przewodów podłączających przez kłapę urządzenia. Izolacja przewodu elektrycznego może ulec uszkodzeniu. Zwarcie elektryczne, porażenie prądem!
- ❑ W piekarniku nie wolno przechowywać żadnych palnych przedmiotów. Mogą się one zapalić po włączeniu piekarnika. Niebezpieczeństwo poparzenia!
- ❑ W przypadku stwierdzenia dymu w piekarniku nie wolno otwierać drzwiczek piekarnika. Należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- ❑ Kłapa piekarnika musi się dobrze domykać.
- ❑ Jeżeli kłapa jest uszkodzona to urządzenie można znowu użytkować dopiero po naprawieniu jej przez autoryzowanego technika z punktu serwisowego. W przeciwnym przypadku może dojść do emisji mikrofal.
- ❑ Urządzenie należy chronić przed wysoką temperaturą i wilgocią.
- ❑ Nie wolno otwierać obudowy urządzenia. Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

Wskazówki dot. bezpieczeństwa w czasie użytkowania kuchenki mikrofalowej

- ❑ Jeżeli urządzenie jest zesute, to należy wyciągnąć wtyczkę z gniazdka lub wyłączyć odpowiedni bezpiecznik w skrzynce bezpieczników.
Wezwać technika z punktu serwisowego.
- ❑ Nie wolno włączać kuchenki mikrofalowej, w której nie ma potraw.
- ❑ W kuchenie mikrofalowej można zasadniczo podgrzewać tylko potrawy i napoje. Inne użytkowanie może być niebezpieczne i spowodować szkody. Na przykład podgrzewanie poduszek z ziarnem (do okładów) może zakończyć się ich samozapłonem.
- ❑ **Niebezpieczeństwo poparzenia!**
Przy podgrzewaniu płynów zawsze do naczynia wkładać łyżkę, żeby zapobiec wrzeniu. Jeżeli punkt wrzenia jest opóźniony to nie wydobywają się pęcherzyki typowe dla wrzenia, pomimo że temperatura przekracza temperaturę wrzenia. Wtedy już przy małym wstrząsie naczynia płyn może nagle mocno kipieć i przyskać. Stwarza to niebezpieczeństwo zranienia lub poparzenia.

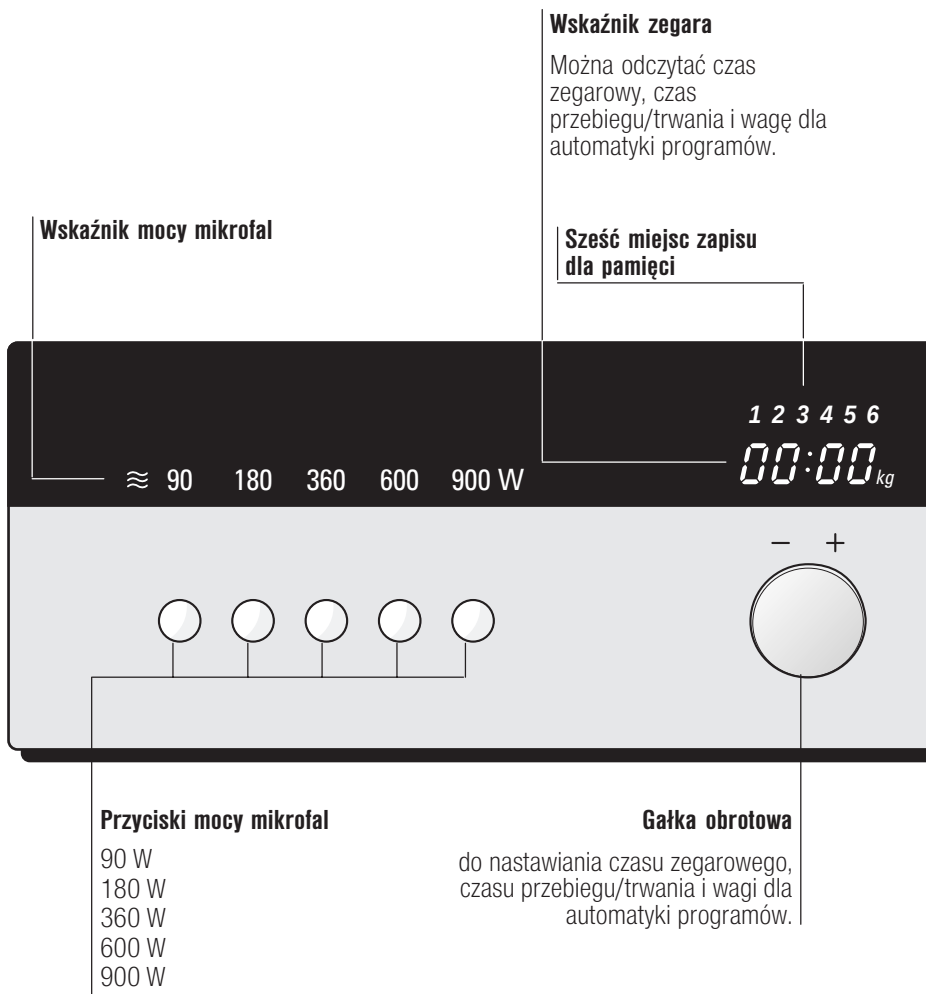


- ❑ Potrawy dla niemowląt:
Potrawy dla niemowląt w słoikach i butelkach podgrzewać zawsze bez pokrywki i smoczków. Po podgrzaniu potrawę dla niemowlęcia dokładnie wymieszać lub wstrząsnąć. W ten sposób ciepło rozprzodza się równomiernie. Prosimy o sprawdzenie temperatury pokarmu przed podaniem go dziecku. Niebezpieczeństwo poparzenia!

- ❑ Nie podgrzewać potraw ani napojów w szczelnie zamkniętych naczyniach. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- ❑ Napojów alkoholowych nie wolno podgrzewać zbyt mocno. Niebezpieczeństwo wybuchu!
- ❑ Nie wolno podgrzewać żadnych potraw w opakowaniach utrzymujących ciepło. Opakowanie może się zapalić. Produkty spożywcze w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub innych materiałów palnych należy obserwować w czasie podgrzewania. Szczelne opakowania produktów spożywczych mogą pęknąć.
- ❑ Nie gotować jaj w skorupkach, ani nie podgrzewać jaj ugotowanych na twardo. Mogą one pęknąć w sposób wybuchowy. To samo dotyczy skorupiaków. W jajkach sadzonych lub jajkach w szklance nakłuć najpierw żółtko.
- ❑ W produktach o twardej skórce lub łupinie jak np. jabłkach, pomidorach, ziemniakach lub kiełbaskach skórka może pęknąć przy podgrzewaniu. Dlatego należy skórkę nakłuć przed podgrzewaniem.
- ❑ Przy suszeniu produktów spożywczych jak zioła, owoce i grzyby lub przy rozmrażaniu lub podgrzewaniu produktów o niskiej zawartości wody jak np. chleb, należy obserwować cały proces. Przy przesuszeniu zachodzi niebezpieczeństwo pożaru.
- ❑ Przy użyciu mikrofal nie wolno podgrzewać samego oleju roślinnego.
- ❑ Należy używać naczynia nadające do kuchenki mikrofalowej.
- ❑ Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się często pusta przestrzeń. Wilgoć, która tam się gromadzi może spowodować pęknięcie.

- ❑ Prosimy, żeby zawsze nastawiać moc i czas podane w instrukcji obsługi. W przypadku nastawienia znacznie większej mocy lub znacznie dłuższego czasu niż zalecane, przygotowywany produkt może się zapalić i urządzenie ulegnie uszkodzeniu.
- ❑ Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynia mogą być gorące. Do wyjmowania naczyń z komory używać ściereczek.
- ❑ Bardzo ostrożnie wyjmować talerz obrotowy. Odkryty grzejnik jest gorący jeszcze przez kilka minut. Niebezpieczeństwo poparzenia!

Pulpit obsługi



Wskaźnik tekstowy

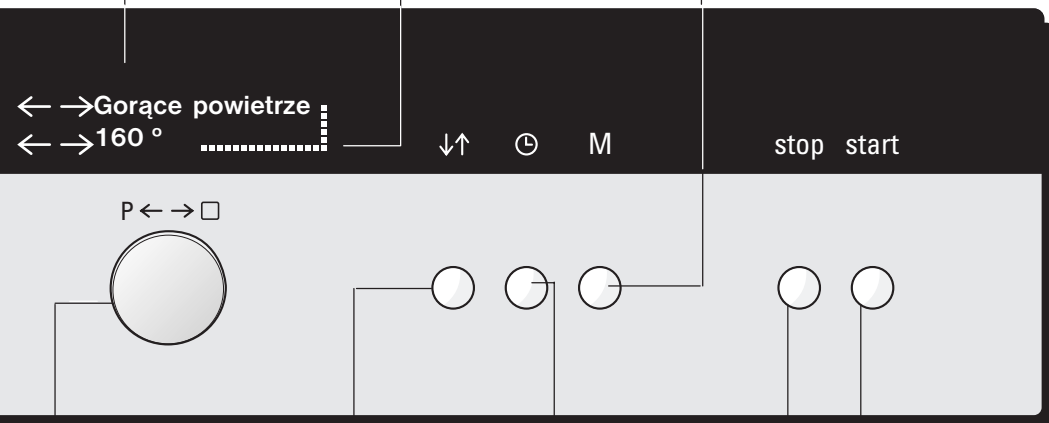
Wskaźnik tekstowy możliwy jest w 7 językach.

- pokazuje ustawiony rodzaj grzania i temperaturę lub stopień
- pokazuje potrawy automatyki programów
- pokazuje wskazówki pomocne przy ustawianiu

Kontrola nagrzewania

Kontrola nagrzewania wskazuje wzrost temperatury. Przy grillowaniu i grzaniu dolnym kontrola nagrzewania nie pojawia się.

Przycisk pamięci



Programator funkcji

do ustawiania rodzaju ogrzewania, temperatury lub automatyki programów

Jeżeli programator funkcji przekręci się w prawo ukazują się rodzaje grzania, jeżeli kręci się w lewo ukazują się programy.

Przycisk ↕↑

do zmiany linijek na wskaźniku tekstowym

do ustawiania programu

do indywidualnego dopasowania wyniku dogotowywania w automatyce programów

Przycisk zegara

Przycisk Stop

Przycisk Start

Chowane wyłączniki

Programator funkcji i gałkę obrotową można schować (wsunąć) w każdej pozycji. W celu schowania lub wysunięcia należy nacisnąć uchwyt. Włączniki można przekręcać w prawo lub lewo.

Systemy grzejne

Piekarnik wyposażony jest w różne rodzaje grzania. To umożliwia wybranie optymalnego sposobu przygotowania dla każdej potrawy.

Mikrofale

Mikrofale przemieniają w się w produktach spożywczych w ciepło. Mikrofałe nadają się do szybkiego rozmrażania, podgrzewania, roztopiania i gotowania.

Moce mikrofal:

- 900 W Do podgrzewania płynów.
- 600 W Do podgrzewania i gotowania potraw.
- 360 W Do gotowania potraw mięsnych i podgrzewania wrażliwych potraw.
- 180 W Do rozmrażania i i podtrzymywania dalszego gotowania.
- 90 W Do rozmrażania wrażliwych potraw.

Mikrofale + inny rodzaj grzania

Mikrofale pracują jednocześnie z innym rodzajem grzania. Potrawy są tak samo chrupiące i przyrumienione, a użytkownicy oszczędzają energię.

Niemożliwa jest równoczesna praca i stopnia intensywnego.

Grzanie górne i dolne

Przy nim ciepło z góry i od dołu równomiernie ogrzewa potrawę. Grzanie górne i dolne nadaje się do pieczenia chleba, ciast i pieczeni.

Stopień intensywny

Oprócz grzania górnego i dolnego dodatkowo pracuje lampa halogenowa i grill kwarcowy. Ciepło bardzo szybko działa na potrawę. Produkty spożywcze będą intensywnie przyrumienione. Intensywne gorąco nadaje się szczególnie do przygotowywania płaskich produktów mrożonych, jak np. hamburger jarzynowy. Przygotowuje się je bezpośrednio na talerzu obrotowym. Obracać potrawy, jeżeli jest to konieczne.

Gorące powietrze

Gorące powietrze podgrzane przez ciepło wytwarzane przez lampę halogenową, grill kwarcowy i grzanie dolne jest poruszane przez wentylator. Gorące powietrze nadaje się szczególnie do pracy wspólnie z mikrofalami.

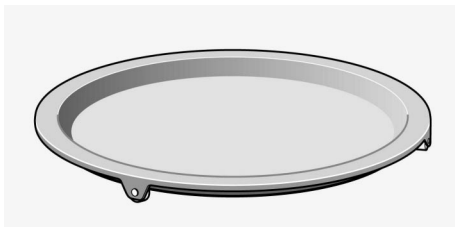
Grillowanie

Grillowanie to kombinacja grzania górnego, lampy halogenowej i grilla kwarcowego. Można nastawić trzy różne stopnie mocy grillowania. Ten rodzaj grzania nadaje się go grillowania steków, kiełbasek, ryb lub tostów.

Grzanie dolne

Pracuje tylko dolna grzałka. Ten rodzaj grzania nadaje się do dopiekania. Można nastawić trzy różne stopnie mocy grzania.

Wyposażenie



Talerz obrotowy

jako podstawa dla rusztu.

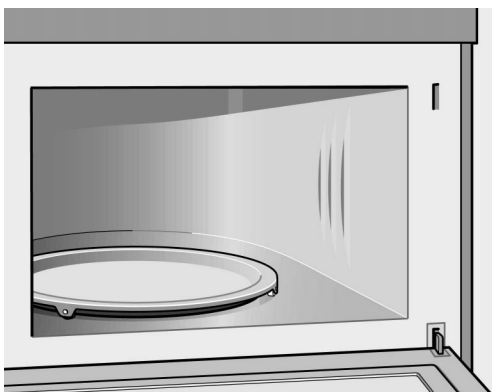
Potrawy, które wymagają szczególnie użo ciepła od dołu, przygotowywać najlepiej bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Może on się kręcić w lewą i prawą stronę.

Talerz jest wykonany z twardego materiału. Można bezpośrednio na nim kroić pizzę na części.

Nie wolno użytkować urządzenia bez talerza obrotowego.

Maksymalne obciążenie talerza obrotowego to 5,5 kg.

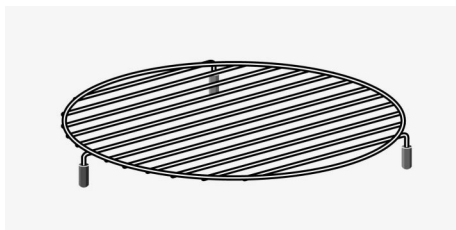


Osadzić talerz obrotowy na napędzie znajdującym się po środku dna komory piekarnika.

Sprawdzić, czy został prawidłowo osadzony.

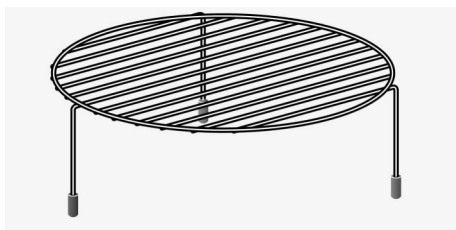
Talerz obrotowy musi się obracać przy wszystkich rodzajach grzania. Jest to konieczne żeby uzyskać dobry rezultat kucharski.

Może on obracać się w lewo lub prawo.



Dolny ruszt

użytkowany przy mikrofalach oraz pieczeniu ciast i mięs. Postawić ruszt na talerzu obrotowym.



Górny ruszt do grillowania np. steków, kiełbasek lub tostów. Można używać go jako podstawę do ustawienia płaskich form do sufletów.

Postawić ruszt na talerzu obrotowym.

Wskazówka

- ☐ W ramach regulacji temperatury lampa halogenowa i grill kwarcowy włączają i wyłączają się na przemian.
- ☐ Urządzenie jest wyposażone w wentylator. Wentylator może pracować również wtedy, gdy piekarnik został już wyłączony. Tak długo, jak pracuje wentylator jest to pokazywane na wyświetlaczu tekstowym.
- ☐ Na okienku klapy, ściankach wewnętrznych i na dnie może skraplać się woda. Jest to zjawiskiem normalnym i nie wpływa ujemnie na prawidłowość działania mikrofal. Po zakończeniu pieczenia lub gotowania wodę należy wytrzeć.

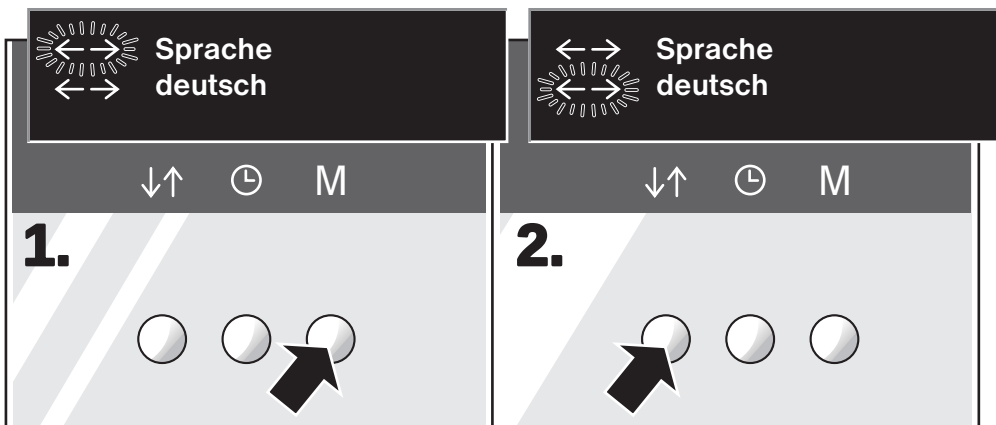
Nastawienia podstawowe

W Państwa nowym urządzeniu fabrycznie zaprogramowano kilka nastawień podstawowych, które możecie samodzielnie zmienić.

Nastawienie podstawowe:	zmienić na
Językiem wskaźnika tekstowego jest niemiecki	Można nastawić 7 różnych języków
Po upływie czasu trwania/przebiegu rozlega się sygnał dźwiękowy	Długość sygnału można zmienić
Długi sygnał dźwiękowy = 30 dźwięków	Krótki sygnał dźwiękowy = 3 dźwięki
Głośność sygnału dźwiękowego = średnia	Głośność sygnału dźwiękowego = głośna, = cicha

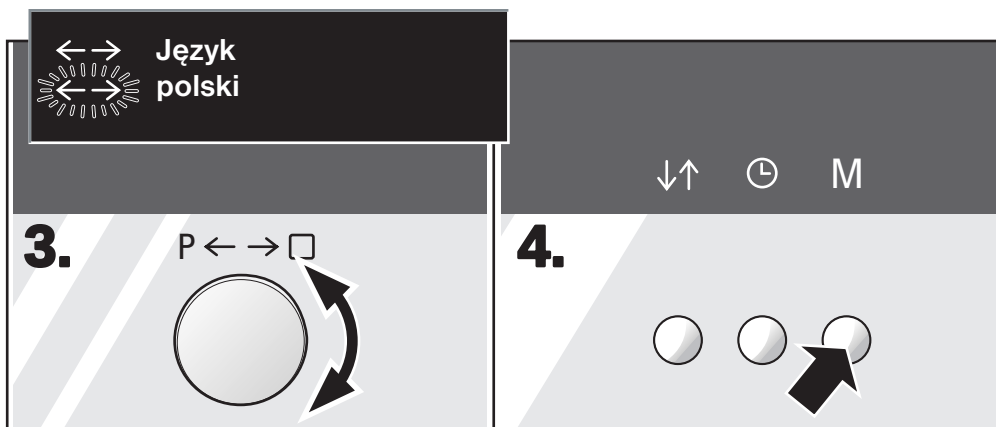
Nastawianie języka obsługi

Państwa nowe urządzenie jest wyposażone w wyświetlacz tekstowy z językiem niemieckim. Macie wybór wśród 7 języków.



1. Przez 4 sekundy naciskać przycisk pamięci "M", aż w pierwszej linijce ukaże się "Sprache" a w drugiej linijce "deutsch".

2. Przyciskiem ↓↑ przejść do drugiej linijki, w której stoi "deutsch".

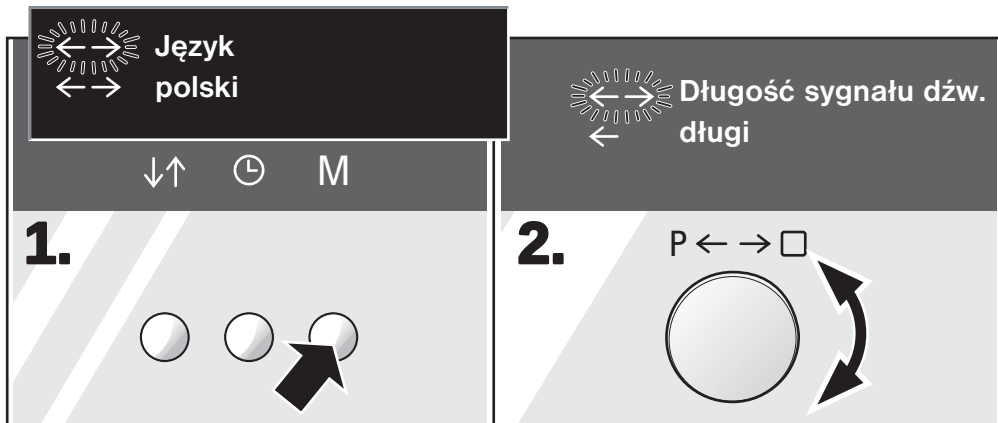


3. Programatorem funkcji nastawić wybrany język.

4. Nacisnąć przycisk pamięci "M". Zmiana została zapisana.

Nastawianie długości sygnału dźwiękowego

Gdy piekarnik wyłącza się słysząc sygnał dźwiękowy. Długość tego sygnału można zmienić.
Sygnał długi = 30 dźwięków
Sygnał krótki = 3 dźwięki



1. Przez 4 sekundy naciskać przycisk pamięci "M", aż na wskaźniku w pierwszej linijce ukaże się "Język" a w drugiej linijce ukaże się "polski".

2. Programator funkcji przekręcić w prawo lub w lewo aż w pierwszej linijce ukaże się "Długość sygnału dźwiękowego" a w drugiej linijce "długi". Przyciskiem ↓↑ przejść do drugiej linijki.



3. Programatorem funkcji zmienić długość sygnału dźwiękowego.

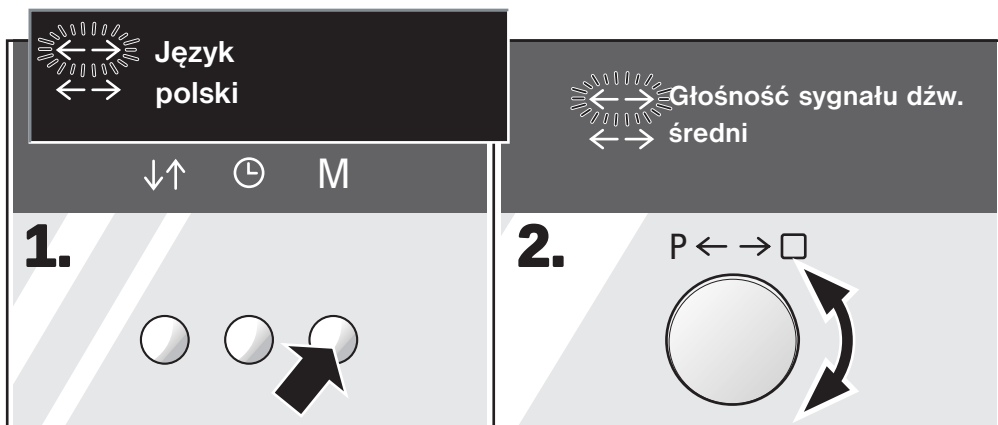
4. Nacisnąć przycisk pamięci "M". Zmiana została zapisana.

Nastawianie głośności sygnału dźwiękowego

Gdy piekarnik wyłącza się słychać sygnał dźwiękowy. Głośność sygnału dźwiękowego "średni" można zmienić.

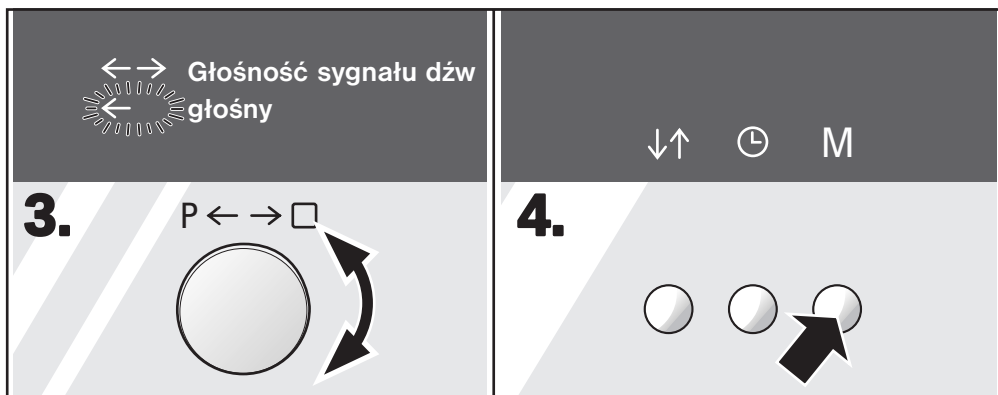
Głośność sygnału dźwiękowego = cichy

Głośność sygnału dźwiękowego = głośny



1. Przez 4 sekundy naciskać przycisk pamięci "M", aż w pierwszej linijce ukaże się "Język" a w drugiej linijce "polski".

2. Programator funkcji przekręcić w prawo, aż w pierwszej linijce ukaże się "Głośność sygnału dźwiękowy" a drugiej linijce ukaże się "średni". Przyciskiem ↓↑ przejść do drugiej linijki.



3. Programator funkcji przekręcić w prawo i zmienić głośność sygnału dźwiękowego.

4. Nacisnąć przycisk pamięci "M". Zmiana została zapisana.

Przed pierwszym użyciem

Rozgrzewanie komory urządzenia

W celu likwidacji typowego zapachu nowego urządzenia należy przez 10 minut podgrzewać zamkniętą, pustą komorę.

 Stopień intensywny 250 °C	 Stopień intensywny 250 °C	← Stopień intensywny 250 °C
 1. P ← → □ 	 2. - + 	 3. 
1. Programator funkcji przekręcić w prawo na stopień intensywny.	2. Gałką obrotową nastawić 10 minut.	3. Naciśnąć przycisk Start.

Po upływie 10 minut piekarnik wyłączy się automatycznie.

Z powodu powstających przy tym zapachów należy kuchnię dobrze przewietrzyć.

Nastawianie czasu zegarowego

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po przerwie w dopływie prądu na wskaźniku zegaru migają trzy zera.

Nastawić czas zegarowy.



1. Nacisnąć przycisk zegara ⌚.

2. Za pomocą gałki obrotowej nastawić czas zegarowy.

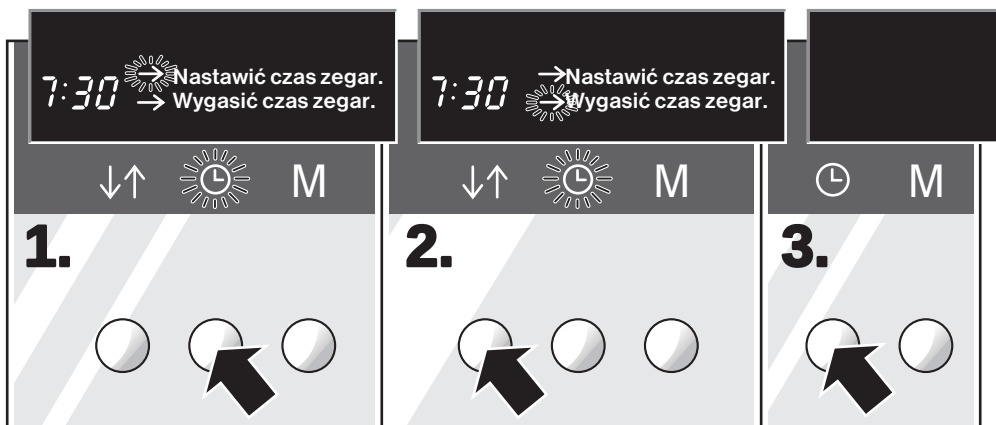
3. Nacisnąć przycisk zegara ⌚.

Zmiana czasu np. czas letni na czas zimowy

Nastawiać, jak opisano w punktach 1 do 3.

Wyłączenie wskaźnika czasu zegarowego

Jeżeli włączony wyświetlacz czasu zegarowego przeszkadza, to można go wyłączyć.



1. Przycisk zegara ⌚ nacisnąć.

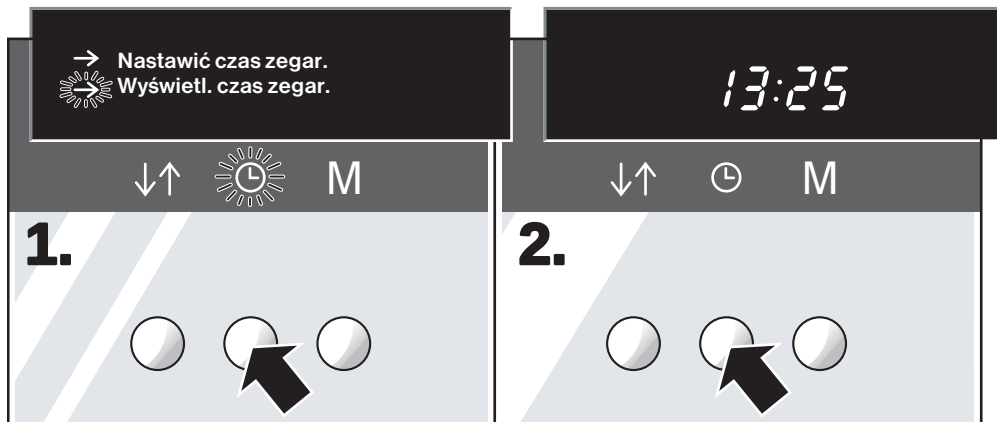
2. Przyciskiem ↓↑ przejść do liniiki "Wygasić czas zegar.".

3. Przycisk zegara ⌚ nacisnąć.

Upływ czasu zegarowego nie jest widoczny.

Włączanie wyświetlania czasu

W celu ponownego włączenia wyświetl. czasu zegarowego należy:



1. Nacisnąć przycisk zegara ⌚.

2. Nacisnąć przycisk zegara ⌚.
Na wskaźniku ukazuje się czas zegarowy.

Mikrofale

Mikrofale można włączać solo, tzn. same lub razem z innym rodzajem grzania.

Najlepiej od razu wypróbować. Przykładowo można podgrzać wodę w filiżance na herbatę.

Wziąć dużą filiżankę bez dekoracji złotej lub srebrnej i włożyć do niej łyżeczkę do herbaty. Dolny ruszt umieścić na talerzu obrotowym i postawić na nim filiżankę z wodą.

1. Nacisnąć przycisk mocy 900 W.

2. Gałką obrotową nastawić 1 minutę 30 sekund.

3. Naciśnąć przycisk Start.

Po upływie 1 minuty 30 sekund rozlega się sygnał dźwiękowy. Woda jest gorąca.

Podczas picia herbaty producent zaleca ponowne przeczytanie wskazówek nt. bezpieczeństwa, przedstawionych na początku instrukcji obsługi. One są niezwykle ważne.

Naczynia

Używać naczyń ze szkła, ceramiki szklanej, porcelany, ceramiki i tworzywa sztucznego wytrzymałego na wysoką temperaturę. Materiały te przepuszczają mikrofałę.

Inaczej zachowują się naczynia metalowe. Metal nie przepuszcza mikrofały, potrawy w zamkniętym metalowym naczyniu pozostają zimne.

Należy uważać, żeby metal np. łyżka była o co najmniej 2 cm oddalona od ścianek i wewnętrznej strony klapy. Wewnętrzne okienko mogłoby zostać zniszczone przez powstające przy grzaniu iskry.

W wielu przypadkach można od razu użyć naczynia, w którym potrawa będzie podawana na stół. W taki sposób odpada konieczność przekładania potrawy i zmniejsza się ilość brudnych naczyń.

Jeśli Wasze naczynia ozdobione są złotym lub srebrnym wzorem, można je zastosować tylko wtedy, gdy producent naczyń gwarantuje ich przydatność do użycia w kuchence mikrofalowej.

Test naczyń:

W przypadku niepewności, czy naczynie nadaje się do gotowania z zastosowaniem mikrofały prosimy o przeprowadzenie testu:

Puste naczynie postawić w piekarniku na ½ do 1 minuty i włączyć maksymalną moc. Od czasu do czasu sprawdzić temperaturę. Naczynie powinno być zimne albo letnie. Jeżeli naczynie jest gorące lub powstają iskry, nie nadaje do gotowania z zastosowaniem mikrofały.

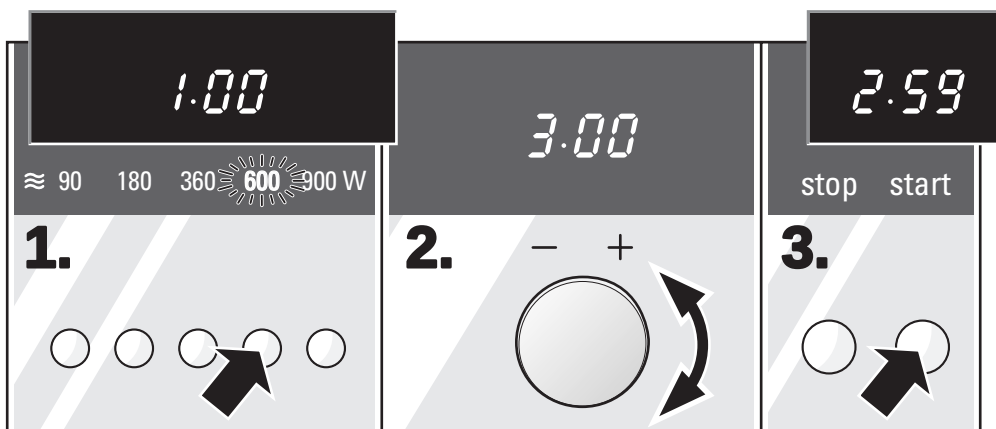
Uwaga!

Nie wolno włączać kuchenki mikrofalowej, w której nie ma potraw. Jedynym wyjątek jest ten test naczyń.

Mikrofale - stopnie mocy

900 W	Do podgrzewania płynów
600 W	Do podgrzewania i gotowania płynów
360 W	Do gotowania potraw mięsnych i podgrzewania wrażliwych potraw
180 W	Do rozmrażania i podtrzymywania dalszego gotowania
90 W	Do rozmrażania wrażliwych potraw

Sposób nastawiania



1. Nacisnąć przycisk wymaganej mocy mikrofal.

2. Gałką obrotową nastawić czas trwania/przebiegu.

3. Nacisnąć przycisk Start.

Czas trwania/przebiegu widoczny jest na wskaźniku.

Po upływie czasu

rozlega się sygnał dźwiękowy.

Na wskaźniku ukazuje się w pierwszej linijce "Koniec" a w drugiej linijce ukazuje się "Urządzenie stygnie".

"Koniec" na wskaźniku gaśnie, gdy otworzy się klapę piekarnika lub naciśnie przycisk Stop.

Nastawianie po kolei kilku mocy mikrofal

Nastawiać zgodnie z punktem 1 i 2. Następnie nastawić 2. moc mikrofal i czas. Można nastawić do 3 wartości mocy mikrofal i czasów po kolei. Na koniec nacisnąć przycisk Start. Upływ całkowitego czasu trwania/przebiegu widoczny jest biegnący do tyłu na wskaźniku. Nastawiona moc mikrofal świeci się jaśniej.

- ❑ Tą samą moc mikrofal można też nastawić dwa razy: np. 600 W - 360 W - 600 W.
Moc 900 W można nastawić tylko raz.

Korekta

Jeżeli moc mikrofal jest nastawiona, to czas trwania/przebiegu można zmienić w każdym momencie.

Zatrzymanie

Nacisnąć raz przycisk Stop lub otworzyć klapę piekarnika. Po zamknięciu nacisnąć przycisk Start.

Jeżeli zapomni się nacisnąć przycisk Start, na wskaźniku przez 3 sekundy ukazuje się "Nacisn. przycisk Start". Rozlega się sygnał dźwiękowy.

Kasowanie

Nacisnąć dwa razy przycisk Stop lub otworzyć klapę i nacisnąć raz przycisk Stop.

Wskazówki

- ❑ Moc mikrofal 900 W można nastawić na najwyżej 30 minut, a wszystkie inne moce do 90 minut.
 - 1 minuta w krokach 1-sekundowych
 - do 5 minut w krokach 10-sekundowych
 - do 15 minut w krokach 30-sekundowych
 - do 60 minut w krokach minutowych
 - do 90 minut w krokach 5-minutowych.
- ❑ Można najpierw nastawić moc mikrofal i następnie czas trwania/przebiegu lub w odwrotnej kolejności.

Tabele

W kolejnych tabelach znajdziecie Państwo wiele możliwości nastawień dla zastosowań mikrofal.

Podane w tabelach czasy to wartości orientacyjne. Są one zależne od naczyń, jakości, temperatury i właściwości artykułów spożywczych.

W tabelach często podane są zakresy czasu. Niech Państwo najpierw zastosują krótszy czas i przedłużą go w razie potrzeby.

Może się zdarzyć, że Państwo mają inne ilości niż podano w tabelach.

Obowiązuje jedna reguła:

Podwójna ilość - prawie podwójny czas trwania/przebiegu,

połowa ilości - połowa czasu trwania/przebiegu.

Naczynia zawsze ustawiać na dolnym ruszcie. Dzięki temu mikrofałe dochodzą do potrawy z wszystkich stron.

Rozmrażanie

- ❑ Włożone do płaskiego naczynia zamrożone produkty położyć na talerzu obrotowym.
- ❑ Wrażliwe części jak nóżki i skrzydła lub tłuste partie brzegowe pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścianek piekarnika. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię aluminiową.
- ❑ Rozmrażane produkty obrócić 1-2 razy. Większe kawałki obracać wielokrotnie.
- ❑ Rozmrożone produkty pozostawić jeszcze ok. 10 - 20 minut w temperaturze pokojowej, aby temperatura mogła się wyrównać. Z drobiu można wtedy wyjąć wyjąć dróbka. Także mięso z zamrożonym środkiem można dalej przygotowywać do konsumpcji.

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas przebiegu w minutach	Wskazówki
Mięso (sztuka w całości) wołowe, wieprzowe, cielęce, (z i bez kości)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Wielokrotnie obracać.
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Przy obracaniu kawałki mięsa rozdzielić od siebie.
Mięso mielone, mieszane	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Zamrażać możliwie płasko. Od czasu do czasu obracać i zdejmować już rozmrożone.
Drób względnie kawałki drobiowe	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Ryby Filety, kotlety rybne, plastry	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Rozmrożone kawałki rozdzielać od siebie.
Ryba w całości	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Jarzyny np. groszek	300 g	180 W, 10 - 15 min.	W międzyczasie delikatnie zamieszać.

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas przebiegu w minutach	Wskazówki
Owoce, np. maliny	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać a rozmrożone kawałki rozdzielać od siebie.
Masło	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Całkowicie zdjąć opakowanie.
Chleb w całości	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Ciasto, suche np. ciasto ucierane	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Kawałki ciasta rozdzielić od siebie. Tylko ciasta bez glazur, śmietany lub kremu.
Ciasto, soczyste np. ciasto owocowe, z twarogiem	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Tylko do ciast bez glazur, śmietany lub żelatyny.

Rozmrażanie, podgrzewanie lub gotowanie zamrożonych produktów spożywczych

- ☐ Produkty gotowe wyjąć z opakowania. W odpowiednim dla mikrofal naczyniu ogrzewają się one szybciej i bardziej równomiernie. Poszczególne składniki mogą się ogrzewać w różnym tempie.
- ☐ Płaskie potrawy gotują się szybciej niż wysokie. Dlatego należy potrawy możliwie płasko porozkładać w naczyniu. Produktów spożywczych nie należy układać warstwami.
- ☐ Potrawy zawsze przykrywać. Jeżeli nie macie Państwo pokrywki pasującej do używanego naczynia, to przykryć talerzem lub folią specjalną do stosowania w mikrofalówce.
- ☐ Potrawy powinno się 2 - 3 razy zamieszać lub obrócić.
- ☐ Po podgrzaniu potrawy zostawić na 2 - 5 minut dla wyrównania temperatury.
- ☐ Potrawy zachowują w dużym stopniu własny smak. Dlatego trzeba ostrożnie dodawać sól i pieprz.

	Ilość	Moc mikrofal, W Czas, minuty	Wskazówki
Menu, potrawy na talerzu, potrawy gotowe z 2-3 składnikami	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Zupy	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Zawiesiste zupy	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Mięso w sosie np. gulasz	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Przy mieszaniu rozdzielać od siebie.
Ryby, np. filety	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Ewentualnie dodać wodę, sok z cytryny lub wino.
Suflety, np. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Dodatki	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Dodać trochę płynu.
Ryż, makaron	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchew	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	W naczyniu, na którego dnie jest trochę wody.
Szpinak	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Gotować bez wody.

Podgrzewanie potraw

- ☐ Produkty gotowe wyjąć z opakowania. W odpowiednim dla mikrofalni ogrzewają się one szybciej i bardziej równomiernie. Poszczególne składniki mogą się ogrzewać w różnym tempie.
- ☐ Do podgrzewanych płynów włożyć do naczynia łyżeczkę, aby zapobiec zjawisku opóźnienia punktu wrzenia. Jeżeli punkt wrzenia jest opóźniony nie wydobywają się pęcherzyki typowe dla wrzenia pomimo, że temperatura przekracza temperaturę wrzenia. Wtedy już przy małym wstrząsie naczynia płyn może nagle mocno kipieć i przyskać. Stwarza to niebezpieczeństwo zranienia lub poparzenia.
- ☐ Potrawy zawsze przykrywać. Jeżeli nie macie Państwo pokrywki pasującej do używanego naczynia, to przykryć talerzem lub folią specjalną do stosowania w mikrofalówce.
- ☐ Potrawy powinno się wielokrotnie zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.
- ☐ Po podgrzaniu potrawy zostawić na 2 - 5 minut dla wyrównania temperatury.

	Ilość	Moc mikrofal W, Czas przebiegu w minutach	Wskazówki
Menü, potrawy na talerzu, potrawy gotowe z (2 - 3 składnikami)	350 - 500 g	600 W, 5 - 10	Naczynie z pokrywką
Napoje	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 2 900 W, 2 - 3 900 W, 4 - 5	Włożyć do naczynia łyżeczkę. Napojów alkoholowych nie przegrzać. Od czasu do czasu kontrolować.
Pokarm dla niemowląt np. butelki z mlekiem	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Bez smoczka lub pokrywki. Po podgrzaniu zawsze dobrze potrząsnąć. Koniecznie sprawdzić temperaturę!
Zupa, 1 kubek 2 kubki	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Mięso w sosie	500 g	600 W, 8 - 11	Naczynie z pokrywką
Potrawa jednodaniowa (zawieszista zupa)	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	Naczynie z pokrywką
Jarzyny, 1 porcja 2 porcje	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Dodać trochę płynu.

Gotowanie potraw

- ☐ Potrawy należy gotować w przykrytym naczyniu. Od czasu do czasu zamieszać lub obrócić.
- ☐ Smak własny w dużym stopniu pozostaje zachowany. Dlatego należy ostrożnie dodawać soli i pieprzu.
- ☐ Potrawy płaskie gotują się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je rozkładać możliwie płasko w naczyniu. Jeżeli to możliwe, produktów spożywczych nie układać warstwami.
- ☐ Po gotowaniu potrawy należy pozostawić jeszcze na 2 - 5 minut dla wyrównania temperatury.

	Ilość	Moc mikrofal W, Czas przebiegu/trwania w minutach	Wskazówki
Kurczak świeży w całości, bez wnętrznosci	1200 g	600 W, 22 - 25	Po upływie połowy czasu obrócić.
Filet z ryby, świeży	400 g	600 W, 7 - 12	

	Ilość	Moc mikrofal W, Czas przebiegu/trwania w minutach	Wskazówki
Jarzyny, świeże	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Jarzyny pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g jarzyn dodać 1 - 2 łyżki stołowe wody.
Dodatki np. ziemniaki	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Ziemniaki pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na dno naczynia nalać trochę wody (wys. 1 cm), zamieszać.
Ryż	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Dodać podwójną ilość wody.
Potrawy słodkie, np. budyń (w proszku)	500 ml	600 W, 6 - 8	Budyń należy od czasu do czasu 2 - 3 razy dobrze zamieszać trzepaczką.
Owoce, kompot	500 g	600 W, 9 - 12	

Wskazówki nt. użytkowania kuchenki mikrofalowej

Dla przygotowywanych potraw nie podajemy orientacyjnych danych nastawczych.

Potrawa jest zbyt sucha.

Czas gotowania, pieczenia itp należy przedłużać lub skracać według następującej reguły:

Podwójna ilość = prawie dwa razy dłuższy czas
Połowa = o połowę krótszy czas

Następnym razem nastawić krótszy czas lub niższą moc mikrofal. Przykryć potrawę i dodać więcej płynu.

Po upływie czasu potrawa nie jest rozmrożona, gorąca lub ugotowana.

Nastawić dłuższy czas. Większe ilości i potrawy wysokie potrzebują więcej czasu.

Po upływie czasu gotowania potrawa jest przy brzegach przegrzana ale w środku nie jest jeszcze gotowa.

Należy zamieszać a następnym razem nastawić mniejszą moc i dłuższy czas trwania/przebiegu.

Po rozmrażaniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowany ale w środku jeszcze nie rozmrożony.

Następnym razem nastawić mniejszą moc. Rozmrażając większą ilość produktów spożywczych należy je wielokrotnie obracać.

Nastawianie piekarnika

Piekarnik włącza się nastawiając programatorem rodzaj grzania i temperaturę lub stopień mocy grzania.

Gałąk obrotową można dodatkowo nastawić czas trwania/przebiegu dla Waszej potrawy. Po upływie tego czasu piekarnik wyłączy się automatycznie.

Dla każdego rodzaju grzania w drugiej linii wskaźnika tekstowego ukazuje się jako propozycja temperatura lub stopień gmocy grzania. Tę proponowaną wartość temperatury lub mocy grzania można zmienić programatorem funkcji.

Proponowany czas trwania/przebiegu można przestawić gałąk obrotową.

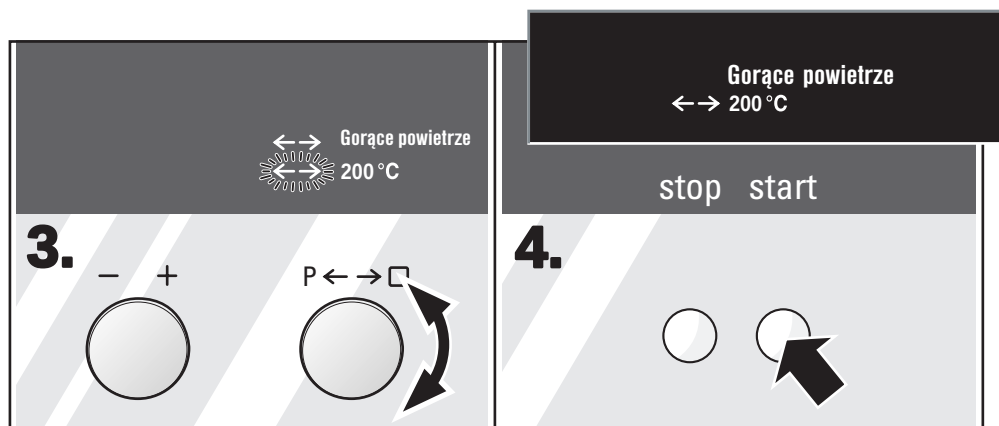
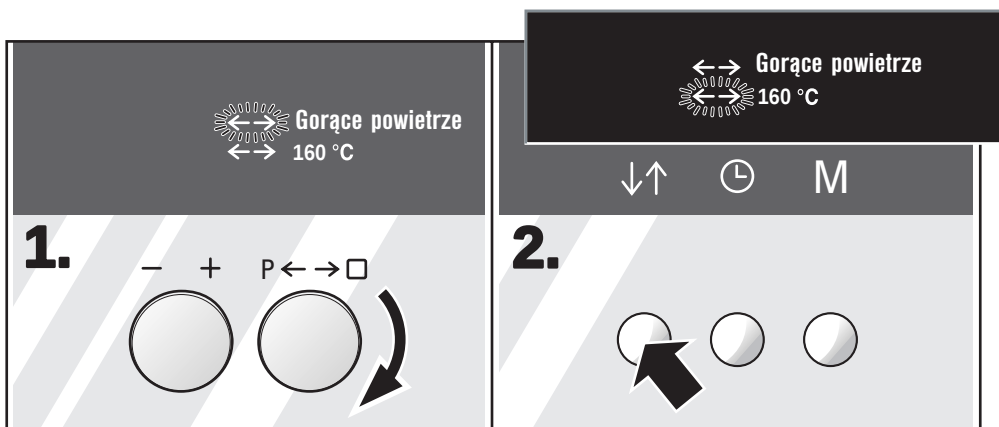
Rodzaje grzania	Wartość proponowana	Wartość proponowana
Grzanie górne i dolne	180 °C	20 minut
Gorące powietrze	160 °C	20 minut
Stopień intensywny	250 °C	5 minut
Grill	mocny	10 minut
Grzanie dolne	mocny	5 minut

Funkcje programatora funkcji

Nastawianie temperatury

- ☐ Przekręcenie w prawo = Rodzaje grzania
Przekręcenie w lewo = Programy automatyki
Wyjście = Nacisnąć przycisk Stop
- ☐ 40 stopni, 100 stopni do 250 stopni w krokach 5-stopniowych

Nastawianie piekarnika



Wskazówka

Przy stopniu intensywnym należy zawsze nastawiać czas trwania/przebiegu.

Korekta

Temperaturę można w każdej chwili przestawić.

Zatrzymanie

Naciśnąć raz przycisk Stop lub otworzyć klapę piekarnika. Po zamknięciu nacisnąć przycisk Start.

Jeżeli zapomni się nacisnąć przycisk Start, na wskaźniku przez 3 sekundy ukazuje się "Nacisnąć przycisk Start". Rozlega się sygnał dźwiękowy.

Kasowanie

Nacisnąć dwa razy przycisk Stop lub otworzyć kłapę i nacisnąć raz przycisk Stop.

Automatyczne wyłączenie piekarnika

Nastawiać jak to opisano w punktach 1 do 3.

4. Gałką obrotową nastawić czas trwania/przebiegu.

5. Nacisnąć przycisk Start.

Czas trwania/przebiegu widoczny jest na wskaźniku.

Po upływie czasu

piekarnik wyłącza się. Rozlega się sygnał dźwiękowy i w pierwszej linii ukazuje się "Koniec" a w drugiej linii "Urządzenie stygnie". "Koniec" na wskaźniku gaśnie, gdy otworzy się kłapę piekarnika lub naciśnie przycisk Stop.

Korekta

Czas trwania/przebiegu można zmienić w każdej chwili.

Zatrzymanie

Nacisnąć raz przycisk Stop lub otworzyć kłapę piekarnika. Po zamknięciu nacisnąć przycisk Start.

Jeżeli zapomni się nacisnąć przycisk Start, na wskaźniku przez 3 sekundy ukazuje się "Nacisnąć przycisk Start". Rozlega się sygnał dźwiękowy.

Kasowanie

Nacisnąć dwa razy przycisk Stop lub otworzyć kłapę i nacisnąć raz przycisk Stop.

Wskazówka

Można również najpierw nastawić czas trwania/przebiegu a potem rodzaj grzania i temperaturę.

Gałką obrotową nastawić czas trwania/przebiegu i następnie programatorem funkcji rodzaj grzania.

Nacisnąć przycisk ↓↑ i przestawić temperaturę. Włączyć piekarnik.

Jednoczesna praca piekarnika i kuchenki mikrofalowej

Równocześnie z włączonym rodzajem grzania pracuje kuchenka mikrofalowa.

Mocy 900 W nie można włączyć równocześnie z którymś z rodzajów grzania. Na wskaźniku ukazuje się wtedy "Niemożliwe".

Można nastawić do trzech czasów i mocy mikrofal, ale tylko jeden rodzaj grzania i temperaturę.

Nadające się moce grzania:

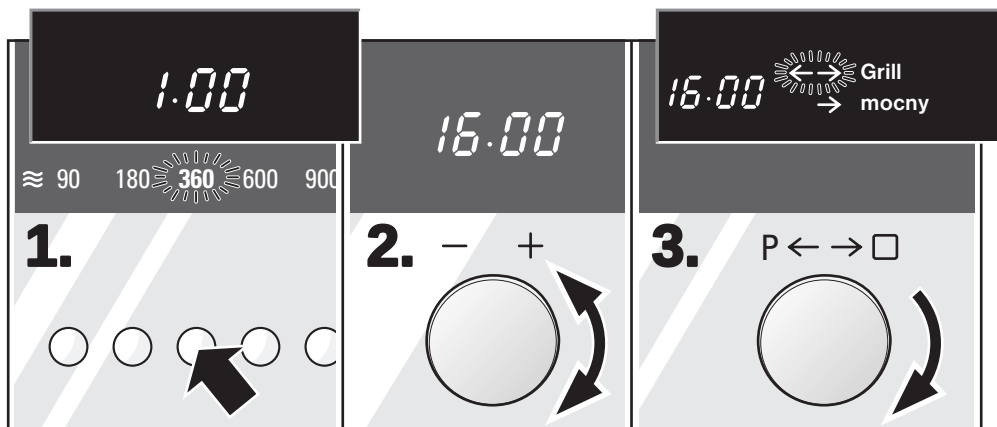
Grzanie górne i dolne

Gorące powietrze

Grill

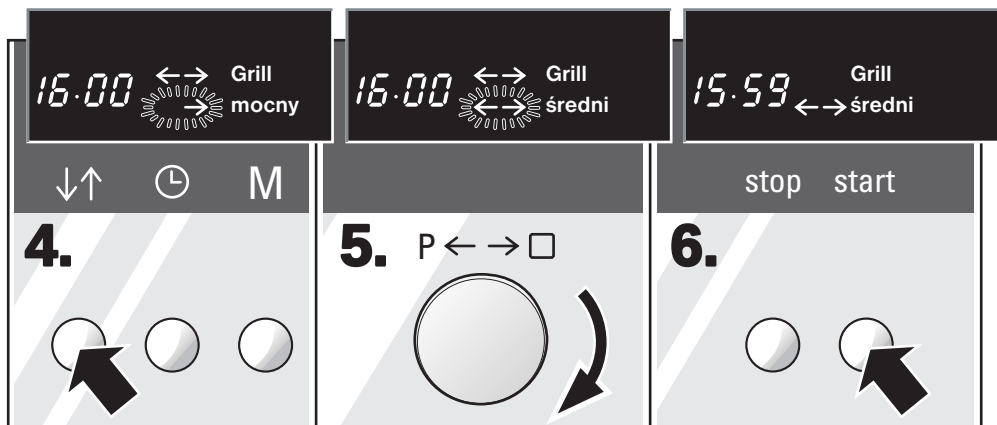
Grzanie dolne

Sposób nastawiania



The diagram illustrates the three steps to set the microwave power and grill function simultaneously. It shows a microwave control panel with a digital display, a power level dial, and a function dial.

- 1.** Nacisnąć przycisk mocy mikrofal. (Press the microwave power button.)
- 2.** Gałką obrotową nastawić czas trwania/przebiegu. (Turn the time dial to set the duration/course.)
- 3.** Programator funkcji przekreślać w prawo aż ukaże się wymagany rodzaj grzania. (Turn the function dial to the right until the required heating mode is displayed.)



4. Przyciskiem ↓↑ przejść do drugiej linijki.

5. Programator funkcji przekręcić w prawo i zmienić temperaturę lub stopień.

6. Nacisnąć przycisk Start.

Po upływie czasu

piekarnik wyłącza się. Rozlega się sygnał dźwiękowy i ukazuje się "Koniec" i "Urządzenie stygnie". "Koniec" na wskaźniku gaśnie, gdy otworzy się klapę piekarnika lub naciśnie przycisk Stop.

Korekta

Temperaturę, stopień i czas trwania/przebiegu można zmienić w każdej chwili.

Zatrzymanie

Nacisnąć raz przycisk Stop lub otworzyć klapę piekarnika. Po zamknięciu nacisnąć przycisk Start.

Jeżeli zapomni się nacisnąć przycisk Start, to na wskaźniku przez trzy sekundy ukazuje się "Nacisn. przycisk Start". Rozlega się sygnał dźwiękowy.

Kasowanie

Nacisnąć dwa razy przycisk Stop lub otworzyć klapę i nacisnąć raz przycisk Stop.

Wskazówka

- ☐ Można również najpierw nastawić rodzaj grzania i temperaturę a na następnie moc mikrofal i czas trwania/przebiegu.

Mięso, drób, ryby

Naczynia

Można używać wszystkich naczyń, które są wytrzymałe na wysoką temperaturę i nadają się do użytku w kuchence mikrofalowej. Ciemnych metalowych form można używać tylko do pieczenia bez mikrofal.

Gorące szklane naczynia należy po wyjęciu z piekarnika odstawiać zawsze na rozłożonej, suchej ściereczce. Na mokrym lub zimnym podłożu szkło może pęknąć.

Naczynia mogą być bardzo gorące. Przy wyjmowaniu naczyń używać ściereczek ochronnych.

Wskazówki dotyczące pieczenia mięsa

- ☐ Do pieczenia używać brytfanki z wysokimi ściankami.
- ☐ Sprawdzić czy naczynie pasuje do komory waszego urządzenia. Nie może być za duże, gdyż talerz obrotowy musi się obracać.
- ☐ Do chudego mięsa należy dodać 2 - 3 łyżki płynu, do pieczenia duszonej 8 do 10 łyżek, w zależności od wielkości.
Kawałki mięsa obrócić po upływie połowy czasu. Gdy pieczeń jest już gotowa, to należy ją jeszcze na 10 minut zostawić w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Sos własny może się wtedy lepiej rozłożyć.

Tabela

Dane czasowe dotyczą wsuwania do zimnego piekarnika.

Temperatura i czas pieczenia zależą od stanu, jakości i ilości. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Najlepiej spróbować przy nastawionych niższych wartościach, a jeśli okaże się to konieczne następnym razem piec przy wyższej temperaturze.

Dodatkowe informacje znajdziecie Państwo w rozdziale "Wskazówki nt. pieczenia i grillowania", na końcu po tabelach.

	Moc mikrofal, W Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C, stopień grzejny grilla	Wskazówki
Pieczeń wieprzowa, ok. 750 g np. z karkówki	360 W, 35-45 min.	Grzanie górne i dolne	170-180	W odkrytym naczyniu na dolnym ruszcie. Na końcu pozostawić na 10 minut.
Mięso wieprzowe ze skórą* ok. 1000 g np. łopatka	-, 80-100 min.	Gorące powietrze	160-180	W odkrytym naczyniu na dolnym ruszcie. Na końcu pozostawić na 10 minut.
Duszona pieczeń wołowa ok. 1000 g	180 W, 80-90 min.	Gorące powietrze	190-200	W przykrytym naczyniu na dolnym ruszcie.
Rotbeef, różowy ok. 1000 g	180 W, 35-45 min.	Gorące powietrze	200-210	W odkrytym naczyniu na dolnym ruszcie. Po upływie połowy czasu obrócić. Na końcu pozostawić na 10 minut.
Pieczeń siekana ok. 750 g	600 W, 20-30 min.	Gorące powietrze	210-220	W odkrytym naczyniu na dolnym ruszcie. Na końcu pozostawić na 5 minut.
Kurczak, w całości ok. 1200 g	360 W, 30-40 min.	Grzanie górne i dolne	210-230	W odkrytym naczyniu na dolnym ruszcie. Położyć piersią do dołu. Po 15-20 minutach obrócić.
Kawałki kurczaka, np. ćwiartki kurczaka ok. 800 g	360 W, 20-30 min.	Grzanie górne i dolne	230-250	W odkrytym naczyniu na dolnym ruszcie. Położyć skórą do góry. Nie obracać.
Pierś z kaczki ok. 800 g	90 W, 15-25 min.	Grill	mocne	Położyć piersią do góry. Po 10 minutach obrócić.
Ryby, zapiekana ok. 500 g	600 W, 10-15 min.	Grill	mocne	W otwartym naczyniu na dolnym ruszcie. Ryby mrożone najpierw trzeba rozmrozić.

* Skórę na wieprzowym mięsie naciąć i jeżeli mięso ma być obracane, ułożyć je w naczyniu najpierw skórą na dół.

Wskazówki dotyczące pieczenia na ruszcie

- ☐ W celu grillowania należy na talerzu obrotowym ustawić wysoki ruszt.
- ☐ Grillować tylko przy zamkniętej klapie komory, a wcześniej nie podgrzewać piekarnika.

- ❑ Należy przygotować w miarę możliwości kawałki jednakowej grubości. Steki powinny mieć grubość przynajmniej 2 - 3 cm, wtedy rumienią się równomiernie i pozostają soczyste. Steki należy solić dopiero po grillowaniu.
- ❑ Grillowane kawałki obracać specjalnymi szczypcami do ogrillowania. Po nakłuciu widelcem sok wypływa i mięso wysycha.
- ❑ Mięso ciemne jak np. wołowina, brązowieje szybciej niż np. mięso cielęce lub wieprzowe. Nie należy się tym przejmować. Grillowane kawałki mięsa jasnego lub filety rybne są często z zewnątrz tylko lekko przybrązowione, ale w środku dobrze upieczone i soczyste.
- ❑ Poza tym: Grzałka grilla i lampa halogenowa na przemian automatycznie włączają i się i wyłączają. To normalne zjawisko. Jak często, zależy od nastawionego stopnia grillowania.

Tabela

Dane czasowe dotyczą wsuwania do zimnego piekarnika.

Temperatura i czas pieczenia zależą od stanu, jakości i ilości. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Najlepiej spróbować przy nastawionych niższych wartościach, a jeśli okaże się to konieczne następnym razem piec przy wyższej temperaturze.

Dodatkowe informacje znajdziecie Państwo w rozdziale "Wskazówki nt. pieczenia i grillowania", na końcu po tabelach?

	Ilość	Waga	Grill	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Steki grubości 2-3 cm	2-3 sztuki	każdy ok. 200 g	mocne mocne	1. Strona: ok. 10-15 2. Strona: ok. 10-15
Steki z karkówki grubości 2-3 cm	2-3 sztuki	każdy ok. 120 g	mocne mocne	1. Strona: ok. 15-20 2. Strona: ok. 15-20
Grillowane kielbaski	4-6 sztuk	każda ok. 150 g	mocne mocne	1. Strona: ok. 10-15 2. Strona: ok. 10-15

	Ilość	Waga	Grill	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Kotlety rybny*	2-3 sztuki	każdy ok. 150 g	mocne mocne	1. Strona: ok. 10 2. Strona: ok. 8-12
Ryby w całości* np. pstrągi	2-3 sztuki	każda ok. 150 g	średnie średnie	1. Strona: ok. 10-15 2. Strona: ok. 10-15
* Górny ruszt wcześniej natłuścić olejem.				

Wskazówki nt. pieczenia, smażenia i grillowania

**Na temat wagi pieczeni
nie podano w tabeli
żadnych danych.**

Nastawić według następnej niższej wagi i przedłużyć czas.

**Jak można sprawdzić, czy
pieczeń jest już gotowa.**

Używać termometru kuchennego (do nabycia w specjalistycznych placówkach handlowych) lub zrobić "próbę łyżkową". Nacisnąć pieczeń łyżką. Jeżeli jest twarda - jest już gotowa, Jeżeli się ugina - potrzebuje jeszcze trochę czasu.

**Pieczeń dobrze wygląda
ale sos jest przypalony.**

Następnym razem użyć do pieczenia mniejszego naczynia lub dodać więcej płynu.

**Pieczeń wygląda dobrze,
ale sos jest zbyt jasny i
wodnisty.**

Następnym razem piec we większym naczyniu i dodać mniej płynu.

**Dodatkowo włączono
mikrofałe. Pieczeń jest
niedopieczona.**

Pokroić pieczeń na plastry. Do przygotowanego w brytfance (lub innym naczyniu) sosu włożyć plastry pieczeni. Dopiec pieczeń tylko przy użyciu mikrofałi.

Następnym razem od razu włączyć również mikrofałe. Używać termometru kuchennego a gotową pieczeń pozostawić jeszcze na 10 minut piekarniku.

Ciasta i wypieki

Formy do pieczenia

Najlepiej nadają się do pieczenia ciemne formy z metalu.

Jeżeli zamierza się włączyć także mikrofalę, to najlepiej używać form szlanych, ceramicznych lub z tworzywa sztucznego. Muszą być one wytrzymałe na temperaturę 250 °C. Przy pieczeniu w takich formach ciasto mniej brązowieje.

Tabele

Dane czasowe dotyczą wsuwania do zimnego piekarnika.

Temperatura i czas pieczenia zależą od stanu, jakości i ilości ciasta. Dlatego w tabeli podane są zakresy. Najlepiej spróbować przy nastawionych niższych wartościach, a jeśli okaże się to konieczne następnym razem piec przy wyższej temperaturze. Przy niższej temperaturze ciasto brązowieje bardziej równomiernie.

Dodatkowe informacje znajdziecie Państwo w rozdziale "Wskazówki nt. pieczenia", na końcu po tabelach.

Formę należy zawsze stawiać na środku dolnego rusztu.

Ciasto	Naczynia	Moc mikrofal w W	Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C
Ciasto orzechowe	Forma sprężynowa	90 W	30-35	Grzanie górne i dolne	170-180
Tort owocowy lub sernikowy z ciasta kruchego**	Forma sprężynowa	360 W	35-45	Grzanie górne i dolne	160-180
Ciasto owocowe, delikatne z ciasta ucieranego	Forma do babki	90 W	30-40	Grzanie górne i dolne	160-180

Ciasto	Naczynia	Moc mikrofal w W	Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C
Ciasta pikantne* (np. Quiche/ciasto cebulowe)	Forma sprężynowa lub specjalna forma do Quiche	180 W	35-45	Gorące powietrze	170-180

* Formę postawić bezpoś rednio na talerzu obrotowym.

** Ciasto pozostawić na ok. 20 minut w piekarniku do schłodzenia.

Ciasto	Naczynia	Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Ciasto uciране, proste	Forma do babki/ forma prostokątna	Grzanie górne i dolne	160-180	50-60
Ciasto uciране, delikatne (np. babka piaskowa)**			140-160	60-70
Spód tortu z brzegiem z ciasta kruchego	Forma sprężynowa	Grzanie górne i dolne	170-190	25-35
Spód tortu z ciasta uciरणego	Foremka na spód ciasta z owocami	Gorące powietrze	160-170	25-30
Tort biszkoptowy (biszkopt na wodzie)	Forma sprężynowa	Grzanie górne i dolne	150-170	25-35
z suchym nadzieniem (ciasto uciरणe)	Blacha do ciasta	Grzanie górne i dolne	170-190	30-40
z soczystym obłożeniem np. ciasto drożdżowe z kruszonką jabłkową	Blacha do ciasta	Grzanie górne i dolne	170-190	30-40
Ciasto drożdżowe z zawartością 500 g mąki	Blacha do ciasta	Grzanie górne i dolne	160-180	30-40
Podłużne placki drożdżowe z bakaliami z zawartością 500 g mąki	Blacha do ciasta	Gorące powietrze	170-180	65-75
Pizza*	Blacha do ciasta	Gorące powietrze	190-210	35-45
Chleb drożdżowy 1 kg*** (wcześniej rozgrzać piekarnik)	Blacha do ciasta	Gorące powietrze	190-200	55-65

* Formę postawić bezpoś rednio na talerzu obrotowym.

** Ciasto pozostawić na ok. 20 minut w piekarniku do schłodzenia.

*** Nigdy nie dopuścić do wylania wody do gorącego piekarnika.

Wypieki drobne		Rodzaj ogrzewania	Temperatura °C	Czas trwania/ przebiegu w minutach
Ciastka	Blacha do ciasta	Grzanie górne i dolne	140-160	20-30
Bezy	Blacha do ciasta	Grzanie górne i dolne	100	80-90
Makaroniki	Blacha do ciasta	Grzanie górne i dolne	110	30-40
Ciasto francuskie	Blacha do ciasta	Gorące powietrze	180-200	30-35
Bułki (np. bułki żytnie)	Blacha do ciasta	Grzanie górne i dolne	180-200	25-35

Wskazówki nt. pieczenia

Zamierzacie Państwo piec według własnego przepisu.

Nastawiać wtedy według danych podanych w tabelach nt. pieczenia dla podobnego ciasta.

Jak sprawdzić czy ciasto ucierane jest już upieczone.

Około 10 minut przed końcem upływu nastawionego czasu patyczkiem drewnianym pieczenia nakłuć ciasto w najgrubszym miejscu. Jeżeli ciasto nie przykleja się już do patyczka, to znaczy że jest już gotowe.

Ciasto się zapada.

Przy następnym pieczeniu użyć mniej płynu lub nastawić w komorze temperaturę niższą o 10 stopni. Przy ucieraniu ciasta przestrzegać wskazówek podanych w przepisie nt. czasu ucierania.

Ciasto wyrosło dobrze na środku i słabo przy brzegach.

Smarować tłuszczem tylko dno formy sprężynowej. Po upieczeniu ostrożnie nożem oddzielić ciasto od formy.

Ciasto jest zbyt ciemne.

Należy nastawić niższą temperaturę lub piec ciasto trochę dłużej.

Ciasto jest zbyt suche.

W gotowym cieście zrobić wykałaczką małe dziurki. Następnie skropić sokiem owocowym lub jakimś napojem alkoholowym. Następnym razem należy nastawić temperaturę wyższą o 10 stopni lub skrócić czas wypieku.

Chleb lub ciasto (np. sernik) wygląda ładnie, ale w środku jest zakalcowate (ciągnące, miejscami mokre).

Po odwróceniu formy ciasto w niej pozostaje.

Przy pomocy własnego termometru zmierzono w komorze temperaturę i stwierdzono przy tym odchylenia.

Pomiędzy formą i rusztem powstają iskry.

Następnym razem użyć mniej płynu lub piec trochę dłużej przy niższej temperaturze. Przy ciastach z soczystym obłożeniem należy najpierw upiec spód, posypać go migdałami lub mąką tartą i następnie obłożyć. Należy przestrzegać wskazówek i czasów wypieku podanych w przepisach.

Po pieczeniu należy ciasto odstawić na 5 do 10 minut żeby się trochę ostygło. Gdyby i teraz nie wychodziło z formy trzeba delikatnie nożem spróbować je odseparować od blachy. Jeszcze raz odwrócić formę z ciastem, i wielokrotnie przykryć mokrą, zimną ściereczką. Następnym razem należy dobrze natłuścić formę i dodatkowo posypać ją bułką tartą.

Producent mierzy temperaturę w komorze po upływie ustalonego czasu przy pomocy rusztu kontrolnego. Każde naczynie lub element wyposażenia ma wpływ na wartość mierzoną, tak to, że przy własnoręcznie przeprowadzanym pomiarze zawsze stwierdza się odchylenia.

Należy sprawdzić czy forma jest czysta. Zmienić pozycję (ustawienie) formy w piekarniku. Jeżeli to nie pomoże, piec dalej bez mikrofal. Przedłużyć się wtedy czas pieczenia.

Suflety, zapiekanki, tosty

Tabela dotyczy wsuwania do zimnej komory urządzenia.

Suflet w odpowiednim do mikrofal naczyniu wsunąć na dolnym ruszcie.

Do sufletów i zapiekanek stosować najlepiej większe, płaskie naczynia. W wysokich naczyniach potrawy potrzebują więcej czasu i ich powierzchnia bardziej się przybrązawia.

Suflety i zapiekanki należy jeszcze na pięć minut pozostawić we włączonym urządzeniu.

Potrawa	Ilość	Naczynia	Mikrofałe W	Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj ogrzewania	Temp. °C
Suflety słodkie (np. Suflet twarogowy z owocami)	ok. 1500 g	płaska forma sufletowa 4-5 cm	180 W	20-30	Gorące powietrze	170-190
Suflety pikantne, z gotowanych składników (np. suflety z makaronem)	ok. 1000 g	płaska forma sufletowa 4-5 cm	600 W	15-20	Gorące powietrze	180-190
Suflety pikantne, z surowych składników (np. zapiekanka kartoflana)	ok. 1100 g	płaska forma sufletowa	600 W	25-35	Gorące powietrze	180-190
Zapiekanie tostów*	2-4 sztuki	dolny ruszt	W zależności od obłożenia:	ok. 8-10	Stopień intensywny	250

* Wcześniejsze przypiekanie nie jest konieczne.

Program automatyczny

Sposób nastawiania

Przy wykorzystaniu automatyki programów można łatwo rozmrozić produkty spożywcze oraz szybko i bezproblemowo przygotować wiele potraw. Automatyka programów to 11 grup programów z 51 programami.

Przykład:

Pizza mrożona, z grubym spodem.



1. Programator funkcji przekręcić w lewo i nastawić grupę programów.

2. Naciśnąć przycisk ↓↑.

3. Programatorem funkcji zmienić drugą linijkę.



4. Gałką obrotową nastawić wagę.

5. Naciśnąć przycisk Start.
Czas trwania/przebiegu ukazuje się na wskaźniku.

Po upływie czasu

Indywidualne nastawianie wyniku gotowania



Informacje dotyczące wyposażenia

Zatrzymanie

Kasowanie

Wskazówki

piekarnik wyłącza się. Rozlega się sygnał dźwiękowy i ukazują się "Koniec" i "Urządzenie stygnie". "Koniec" na wskaźniku gaśnie, gdy otworzy się kłapę piekarnika lub naciśnie przycisk Stop.

Jeżeli np. pizza jest zbyt chrupiąca, to następnym razem należy indywidualnie nastawić oczekiwany wynik.

Nacisnąć przycisk ↓↑ i programatorem funkcji przesunąć świecące pole.

W lewo = wynik pieczenia lub gotowania będzie słabszy

W prawo = wynik pieczenia lub gotowania będzie bardziej intensywny

Gdy naciśnie się przycisk pamięci "M", otrzymacie Państwo informacje na temat wymaganego wyposażenia.

Nacisnąć raz przycisk Stop lub otworzyć kłapę piekarnika. Po zamknięciu nacisnąć przycisk Start.

Po zamknięciu zapomniano nacisnąć przycisk Start. Sygnał akustyczny przypomina o tym, a na wskaźniku przez 3 sekundy ukazuje się "Nacisn. przycisk Start".

Nacisnąć dwa razy przycisk Stop lub otworzyć kłapę i nacisnąć raz przycisk Stop.

❑ Jeżeli w międzyczasie zamierza się sprawdzić nastawioną wagę, to należy nacisnąć przycisk "M".

Nastawiona waga i wskaźnik wyniku gotowania lub pieczenia ukazują się przez 3c sekundy.

❑ Czasu trwania/przebiegu nie można zmienić.

❑ Jeżeli to konieczne, na wskaźniku ukazuje się "Należy obrócić" lub "Należy zamieszać". Rozlega się sygnał dźwiękowy. Tekst jest widoczny na wskaźniku, aż otworzy się kłapę piekarnika lub gdy skończy się czas trwania/przebiegu programu.

Wskazówki nt. automatyki programów

Mrożone pizze, produkty kartoflane, przekąski, ryby

Wyjąć produkt spożywczy z opakowania i zważyć. Waga potrzebna jest do nastawienia automatyki programu.

Jeżeli nie można zapisać dokładnej wagi, należy podać możliwą następną wyższą. Przy tych programach należy zawsze używać naczyń nadających się użytku w kuchence mikrofalowej, np. szklanych lub ceramicznych.

Te potrawy przygotowywać bezpośrednio na talerzu obrotowym.

Wyjątek mini-pizze: Udają się najlepiej, gdy są pieczone na dolnym ruszcie.

Przy mini-sajgonkach, paluszkach rybnych i krózkach z cebuli po upływie $\frac{2}{3}$ czasu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy. Produkty spożywcze należy obracać. W ten sposób osiąga się równomierny efekt gotowania lub pieczenia.

Suflet, mrożony (produkt gotowy)

Potrawę w naczyniu nadającym się do użycia w kuchence mikrofalowej postawić na dolnym ruszcie.

Mięso

Pieczeń wieprzową, udziec jagnięcy bez kości rostbef należy piec w wysokim naczyniu bez pokrywki. Pieczeń powinna zajmować ok. $\frac{2}{3}$ powierzchni dna naczynia. Po upływie połowy nastawionego czasu mięso należy obrócić (sygnał).

Pieczeń wołową lub cielęcą należy przygotowywać w naczyniu przykrytym pokrywką. Należy dodać wody w ilości ok. 10% wagi potrawy. Obracanie nie jest konieczne.

Po zakończeniu pieczenia pieczeń należy jeszcze pozostawić na 5 -10 minut w wyłączonym piekarniku. Rostbef należy w tym celu zawinąć w folię aluminiową. Po upływie 5 minut należy obrócić. Rostbef można dzielić na porcje również na zimno.

Drób

Kurczaka należy piec w wysokim naczyniu bez pokrywki.

Kurczaka należy najpierw piec piersią do dołu. Drób należy obracać po upływie $\frac{2}{3}$ nastawionego czasu pieczenia (sygnał).

Pierś z indyka należy piec w naczyniu przykrytym pokrywką. Należy dodać wody w ilości ok. 10% wagi potrawy. Obracanie nie jest konieczne.

Marynowane, mrożone udka kurczaka przygotowują bezpośrednio na talerzu obrotowym. Udko kurczaka należy obrócić po upływie $\frac{2}{3}$ nastawionego czasu pieczenia. W ten sposób osiąga się równomierny efekt gotowania lub pieczenia.

Kurczaki można po upieczeniu od razu podawać do konsumpcji.

Jarzyny

Jarzyny świeże Pokroić jarzyny na kawałki. Na każde 100 g jarzyn dodać łyżkę wody.

Jarzyny mrożone Do tego programu nadają się tylko jarzyny sparzone, nie gotowane. Gotować jarzyny bez wody. Jarzyny mrożone z sosem śmietankowym nie nadają się.

Po upływie połowy nastawionego czasu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy. Jarzyny należy od czasu do czasu zamieszać. Po upływie nastawionego programu pozostawić jeszcze na ok. 5 do 10 minut w piekarniku.

Ziemniaki

Ziemniaki z wody: Pokroić ziemniaki na kawałki mniej więcej tej samej wielkości. Na 100 g ziemniaków należy dodać jedną łyżkę wody i trochę soli.

Ziemniaki w mundurkach: oczyścić i umyć ziemniaki, następnie w wielu miejscach nakłuć ich skórę. Jeszcze wilgotne włożyć do naczynia bez wody.

Po upływie połowy nastawionego czasu gotowania rozlega się sygnał dźwiękowy. Ziemniaki należy zamieszać. Po upływie nastawionego programu ziemniaki pozostawić jeszcze na ok. 5 do 10 minut w wodzie.

Produkty zbożowe

Przy gotowaniu potrawa zbożowych powstaje dużo piany. Dlatego wszystkie produkty zbożowe należy gotować w wysokim naczyniu z pokrywką.

Przy przygotowywaniu polenty i kaszy jaglanej należy dodać 1 część wody mniej, niż podano na opakowaniu.

W zależności od rodzaju i ilości gotowanej potrawy zbożowej po upływie 2 do 15 minut rozlega się sygnał dźwiękowy. Na wskaźniku ukazuje się - „Należy zamieszać”.

Po upływie nastawionego programu potrawy pozostawić jeszcze na ok. 10 minut.

Rozmrażanie

Do rozmrażania używać najlepiej płaskich naczyń np. talerz szklany lub porcelanowy. Położyć produkt spożywczy na talerzu. Jeżeli to możliwe, to należy go rozłożyć możliwie płasko.

Rozmrażać tylko aktualnie potrzebną ilość chleba. Chleb rozmrożony szybko wysycha.

Mięso mielone należy zamrażać w możliwie płaskich kawałkach. Przy rozmrażaniu przynajmniej raz obrócić (sygnał). Już rozmrożone mięso należy odkrajać.

Przy wieprzowinie, wołowinie i baraninie po połowie nastawionego czasu rozlega się sygnał dźwiękowy. Mięso należy teraz obrócić.

Drób należy kłaść na talerzu najpierw piersią do dołu. Po upływie połowy nastawionego czasu należy go obrócić.

Po przebiegu rozmrażania produkty spożywcze pozostawić jeszcze na 10 - 30 minut.

Tabela programów

Grupa programów	Program	Zakresy wagowe w kg	Wypożyczenie
Pizza, mrożona	Pizza, podpieczona, z cienkim spodem, mrożona	0,30-0,50	Bezpośrednio na talerzu obrotowym
	Pizza, podpieczona, z grubym spodem, mrożona	0,40-0,60	
	Pizza, nie podpieczona, z cienkim spodem, mrożona	0,30-0,50	

Grupa programów	Program	Zakresy wagowe w kg	Wyposażenie
Produkty ziemniaczane, mrożone	Frytki, grube, mrożone	0,20-0,75	Bezpośrednio na talerzu obrotowym
	Frytki, cienkie, mrożone	0,20-0,75	
	Prażone plasterki z ziemniaków, mrożone	0,20-0,85	
	Krokiety, mrożone	0,20-0,85	
	Placki ziemniaczane, mrożone	0,20-0,75	
	Frytki po wiesku, mrożone	0,20-0,60	
Przekąski, mrożone	Pizza-bagietka, mrożona	0,10-0,60	Bezpośrednio na talerzu obrotowym
	Mini-pizze, mrożone	0,08-0,50	Dolny ruszt
	Sajgonki, mrożone	0,10-0,70	Bezpośrednio na talerzu obrotowym
	Mini-sajgonki, mrożone	0,10-0,70	
	Krążki cebuli w cieście piwnym, mrożone	0,10-0,60	
	Precle, mrożone	0,07-0,31	
Suflet, mrożony	Lazania po bolońsku, mrożona	0,40-1,00	Naczynie bez pokrywki, dolny ruszt
	Lazania z łososia, mrożona	0,40-1,00	
	Lazania jarzynowa, mrożona	0,40-1,00	
	Zapiekanka ziemniaczana, mrożona	0,40-1,00	
	Suflet, porcjowany, mrożony	0,40-1,00	
Produkty rybne, mrożone	Paluszki rybne, mrożone	0,20-0,60	Bezpośrednio na talerzu obrotowym
	Panierowane krążki z mątwy, mrożone	0,20-0,50	
	Łosoś w cieście francuskim, mrożony	0,15-0,60	
Mięso	Pieczeń wieprzowa, świeża	0,80-1,80	Wysokie naczynie bez pokrywki, dolny ruszt
	Udziec jagnięcy różowy, świeży	0,80-1,50	
	Rostbef, świeży	0,80-1,80	
	Pieczeń wołowa, świeża	0,50-2,00	Naczynie z pokrywką, dolny ruszt
	Pieczeń cielęca, świeża	0,50-2,00	
Drób	Kurczak, świeży	0,80-1,80	Wysokie naczynie bez pokrywki, niski ruszt
	Pierś z indyka, świeża	0,50-2,00	Naczynie z pokrywką, dolny ruszt
	Marynowane skrzydełka kurczaka, mrożone	0,20-0,60	Bezpośrednio na talerzu obrotowym

Grupa programów	Program	Zakresy wagowe w kg	Wyposażenie
Jarzyny	Jarzyny, świeże	0,20-1,00	Naczynie z pokrywką, dolny ruszt
	Jarzyny, mrożone	0,20-1,00	
Ziemniaki	Ziemniaki z wody	0,20-1,00	Naczynie z pokrywką, dolny ruszt
	Ziemniaki w mundurkach	0,20-1,00	
Produkty zbożowe	Ryż długoziarnisty	0,10-0,50	Wysokie naczynie z pokrywką, dolny ruszt
	Ryż basmati	0,10-0,50	
	Ryż naturalny	0,10-0,50	
	Polenta	0,10-0,50	
	Kuskus	0,10-0,50	
	Quinoa	0,10-0,50	
	Kasza jaglana	0,10-0,50	
Rozmrażanie	Chleb, mrożony	0,20-1,00	Płaskie naczynie, dolny ruszt
	Ciasto, suche, mrożone	0,20-1,00	
	Ciasto, wilgotne, mrożone	0,20-1,00	
	Mięso mielone, mrożone	0,30-1,00	
	Wieprzowina, mrożona	0,50-2,00	
	Wołowina, mrożona	0,50-2,00	
	Baranina, mrożona	0,50-2,00	
	Drób w całości, mrożony	0,40-2,00	
	Kawałki drobiu, mrożone	0,40-2,00	

Pamięć

Dzięki pamięci można stworzyć własne programy. Można zapisać nastawienia dla sześciu potraw i w każdej chwili je wywołać.

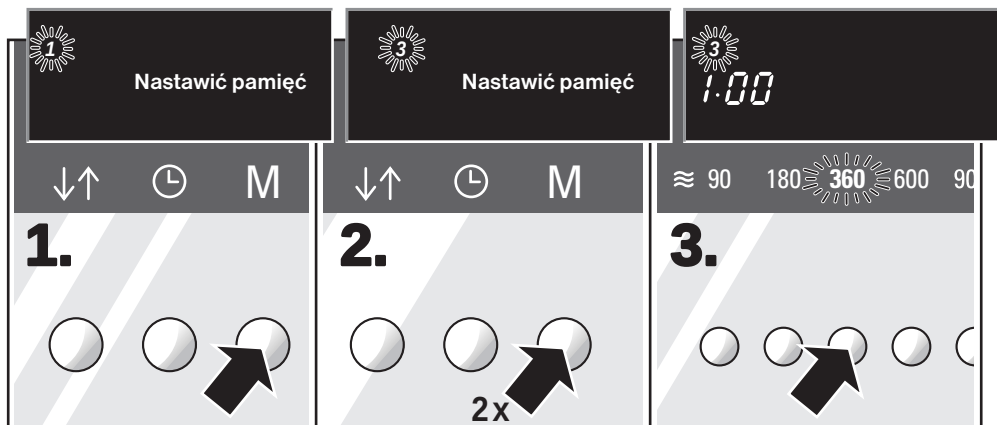
Zastosowanie pamięci jest korzystne, jeżeli dla danej potrawy potrzeba kilka różnych nastawień, lub gdy przygotowujemy jakąś potrawę szczególnie często.

Zapisać pamięć

Nastawić jedno z sześciu miejsc pamięci.

Przykład

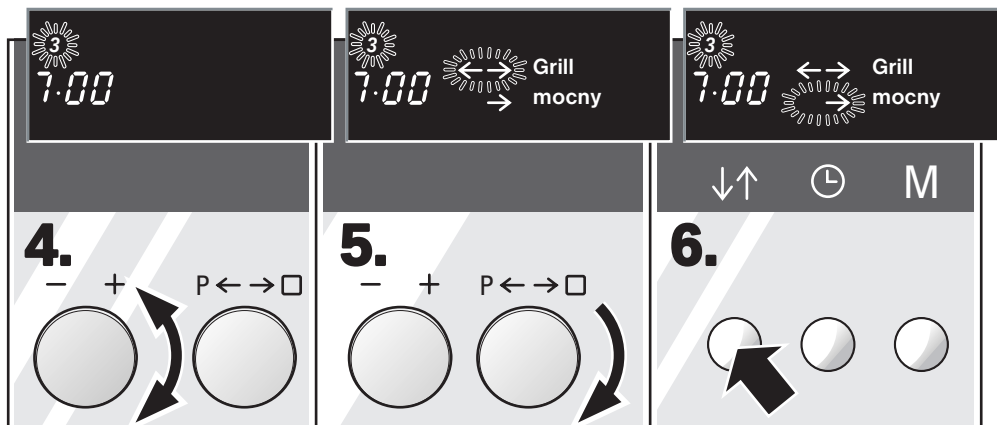
3. miejsce pamięci
360 W, 7 minut,
Grill słaby.



1. Nacisnąć przycisk pamięci "M". Cyfra 1 ukazuje się dla 1. miejsca w pamięci.

2. Jeszcze dwa razy nacisnąć przycisk pamięci "M". Cyfra 3 ukazuje się dla 3. miejsca w pamięci.

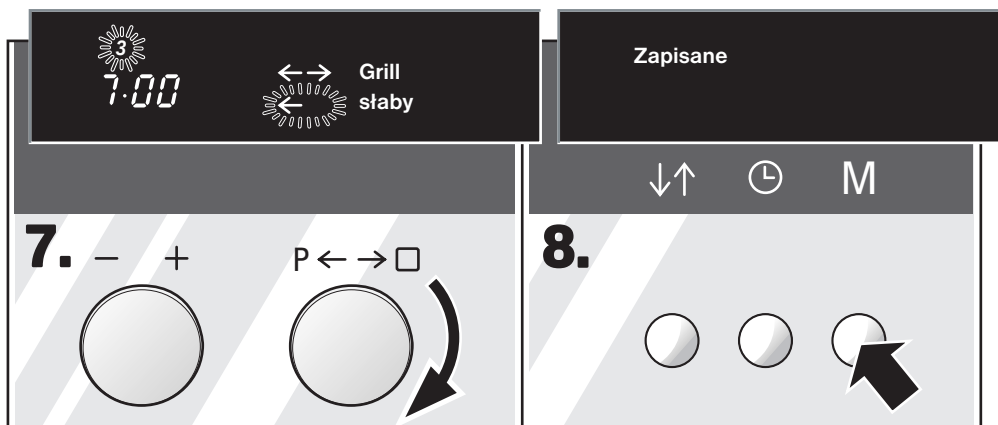
3. Nacisnąć przycisk 360 W.



4. Gałką obrotową nastawić 7 minut.

5. Programatorem funkcji nastawić grilla.

6. Przyciskiem ↓↑ przejść do drugiej linijki.



7. Programatorem funkcji nastawić grill "słaby".

8. Nacisnąć przycisk "M", ponownie ukazuje się czas zegarowy. Nastawienia zostały zapisane w pamięci.

Pamięć można równocześnie zapisywać i włączać. W tym celu nie naciskać przycisku pamięci "M" tylko przycisk Start.

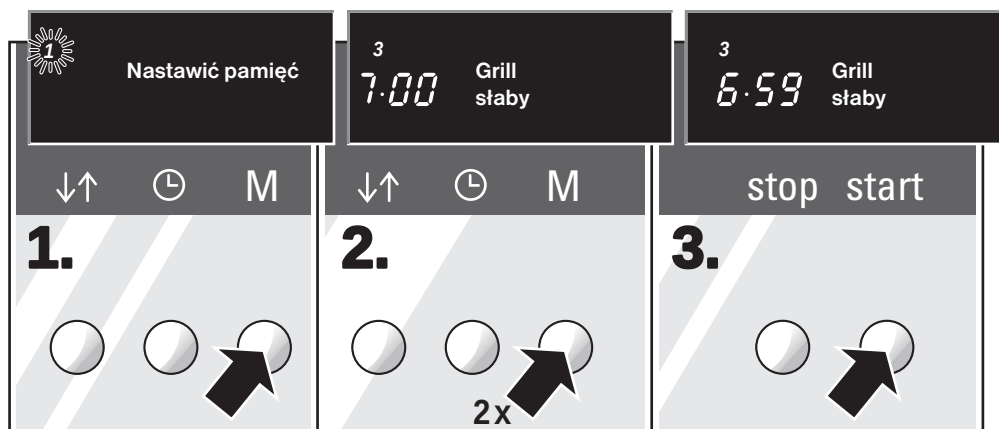
Wskazówki

- ☐ Jeżeli chce się jakieś miejsce w pamięci zapisać na nowo, to należy nacisnąć przycisk Stop i nastawić na nowo.
- ☐ Można również zapisać potrawę z automatyki programów.

Włączanie pamięci

Zapisane w pamięci nastawienia dla Waszych potraw można łatwo wywołać.

Wsunąć potrawę do piekarnika.



1. Nacisnąć przycisk pamięci "M". Cyfra 1 ukazuje się dla 1. miejsca w pamięci.

2. Nacisnąć przycisk pamięci "M", aż ukaże się wymagane miejsce w pamięci.

3. Nacisnąć przycisk Start.

Po upływie czasu

rozlega się sygnał dźwiękowy.

Na wskaźniku ukazuje się Program zakończony. Wskaźnik gaśnie gdy otworzy się klapę piekarnika lub naciśnie przycisk Stop.

Zatrzymanie

Nacisnąć raz przycisk Stop lub otworzyć klapę piekarnika. Po zamknięciu nacisnąć przycisk Start.

Jeżeli zapomni się nacisnąć przycisk Start, to na wskaźniku przez trzy sekundy ukazuje się "Nacisn. przycisk Start". Rozlega się sygnał dźwiękowy.

Kasowanie

Nacisnąć dwa razy przycisk Stop lub otworzyć klapę i nacisnąć raz przycisk Stop.

Wskazówki

- ☐ Po rozpoczęciu pracy nie można zmienić zapisu w pamięci.
- ☐ Nastawienie temperatury lub grilla można w każdej chwili zmienić.

Zabezpieczenie przed dziećmi

Aby uniemożliwić przypadkowe włączenie piekarnika przez dzieci, urządzenie wyposażono w zabezpieczenie przed dziećmi.

Blokada kuchenki

Przez cztery sekundy należy naciskać przycisk Stop. Na wskaźniku tekstowym ukazuje się "Zabezp. przed dziećmi".

Wszystkie funkcje są zablokowane.

Odblokowywanie

Ponownie przez cztery sekundy naciskać przycisk Stop.

Blokada została wyłączona.

Czyszczenie i pielęgnacja

Do czyszczenia nie wolno używać urządzeń wytwarzających wysokociśnieniowy strumień cieczy, ani urządzeń czyszczących strumieniem pary!

Urządzenie z zewnątrz

Urządzenie wystarczy wytrzeć wilgotną ścierką, a jeżeli jest mocno zabrudzone dodać do wody kilka kropli płynu do naczyń. Następnie wytrzeć urządzenie suchą ścierką.

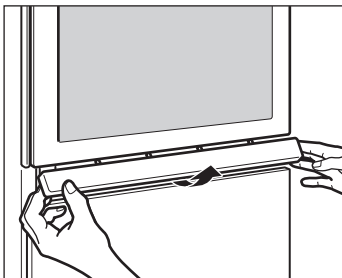
Nie używać żadnych ostrych, ani szorujących środków czyszczących, ponieważ powstają matowe plamy. Jeżeli taki środek dostanie się przypadkowo na urządzenie, należy go natychmiast zmyć wodą.

Urządzenia ze stali szlachetnej

Plamy wapienne, tłuszczowe, mączne i białkowe należy natychmiast usuwać. Pod takimi plamami może powstawać korozja.

Przód urządzenia należy przemywać wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Potem należy przetrzeć do sucha miękką ściereczką.

Kratka wentylacyjna



Można ją zdjąć i oczyścić.

Podnieść kratkę wentylacyjną.
Wyciągnąć ją z boku.

Piekarnik

Wystudzony piekarnik należy po każdym użytkowaniu przetrzeć wilgotną ściereczką. Resztki i plamki potraw można łatwo usunąć i nie przypalają się one przy następnym użytkowaniu piekarnika. Przy większych zabrudzeniach używać łagodnych środków czyszczących.

Należy uważać żeby poprzez napęd talerza obrotowego nie dostała się woda do wnętrza urządzenia.

Po przetarciu należy piekarnik wytrzeć dokładnie suchą ściereczką żeby nie powstawała rdza.

Nie używać sprayów do czyszczenia piekarnika i żadnych innych mocnych środków czyszczących lub szorujących. Nie należy używać również gąbek szorujących, szorstkich itp. Tego typu środki rysują powierzchnię.

Nieprzyjemne zapachy np. po rybie można łatwo usunąć. Do kubeczka z wodą wlać kilka kropli soku z cytryny. Włożyć do niego łyżeczkę żeby nie dopuścić do wrzenia. Przy maksymalnej mocy nagrzewać kubeczek przez 1-2 minuty.

Wskazówka

Jeżeli otworzy się klapę piekarnika, to lampka w nim świeci się przez 10 minut.

Wypośażenie

Wyposażenie (blachy, ruszty itp) najlepiej zaraz po użyciu namoczyć w wodzie z płynem do mycia naczyń. Wtedy bez problemu szczotką lub gobką można usunąć resztki i zabrudzenia. Ruszty można oczyszczać środkami do czyszczenia stali szlachetnej lub do mycia naczyń.

Talerz obrotowy

Talerzy obrotowy można oczyszczać przy pomocy środka do mycia naczyń. Wgłębienie w komorze wytrzeć wilgotną ściereczką. Należy przy tym uważać, żeby przez napęd talerza nie dostała się woda do środka urządzenia. Przy ponownym osadzaniu talerza należy uważać żeby on prawidłowo zaskoczył.

Usterka, co robić?

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem serwisu prosimy o zwrócenie uwagi na następujące wskazówki:

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/pomoc
Urządzenie nie funkcjonuje.	Wtyczka nie jest w gniazdku.	Włożyć do gniazdku.
	Przerwa w dopływie energii elektrycznej.	Sprawdzić czy lampa kuchenna funkcjonuje.
	Bezpiecznik jest uszkodzony.	Sprawdzić w skrzynce bezpieczników, czy bezpiecznik kuchenki nie jest uszkodzony.
Na wskaźniku zegara świecą się trzy zera.	Przerwa w dopływie energii elektrycznej.	Nastawić na nowo czas zegarowy.
Na wskaźniku ukazuje się czas trwania/przebiegu.	Przypadkowo poruszono gałką obrotową.	Wcisnąć przycisk Stop.

Usterka	Możliwa przyczyna	Wskazówka/pomoc
	Po nastawieniu nie naciśnięto przycisku start.	Nacisnąć przycisk start lub przez naciśnięcie przycisku stop skasować nastawienie.
Nie włączają się mikrofałe.	Drzwiczki nie są całkiem domknięte.	Sprawdzić, czy kłapa nie jest blokowana przez resztki jedzenia lub jakiś obcy przedmiot.
	Przycisk Start nie został wciśnięty.	Nacisnąć przycisk start.
Urządzenie nie pracuje. Na wskaźniku ukazuje się czas trwania/przebiegu.	Przypadkowo poruszono gałką obrotową.	Wcisnąć przycisk Stop.
Potrawy nagrzewają się wolniej niż zwykle.	Nastawiono zbyt niską moc mikrofal.	Należy nastawić wyższą moc mikrofal.
	Do urządzenia włożono większą niż zwykle ilość.	Podwójna ilość - prawie podwójny czas.
	Potrawy były zimniejsze niż zwykle.	W międzyczasie potrawy zamieszać lub obrócić.
Talerz obrotowy wydaje dziwne dźwięki drapania lub ocierania.	Zabrudzenie lub obce ciało w obrębie napędu talerza.	Dokładnie oczyścić rolki pod talerzem obrotowym i zagłębienie w dnie piekarnika.
Na wskaźniku tekstowym ukazuje się zgłoszenie usterki "Er1" lub "Er4".	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	Skontaktować się z punktem serwisowym.
Na wskaźniku tekstowym ukazuje się zgłoszenie usterki "Er11". "Przycisk zakleszczony"	Przyciski są zabrudzone, mechanika jest zablokowana.	Kilkakrotnie nacisnąć przycisk, jeśli to nie pomoże, należy skontaktować się z punktem serwisowym.
Na wskaźniku tekstowym ukazuje się zgłoszenie usterki "Er19".	ekstremalne przegrzanie (ewent. ogień w komorze). Zbyt wysoka moc mikrofal.	Nie otwierać drzwiczek, wyciągnąć wtyczkę przewodu zasilającego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpieczników, pozostawić do ostygnięcia.

Naprawy wolno zlecać do wykonania wyłącznie wyszkolonemu technikowi serwisowemu. Jeżeli urządzenie zostanie nieprawidłowo naprawione, może to spowodować poważne zagrożenie.

Ochrona środowiska

Wskazówki dotyczące usuwania opakowania i zużytego urządzenia

Pańskie nowe urządzenie chronione jest w czasie transportu odpowiednim opakowaniem. Materiały zastosowane na opakowanie są nieszkodliwe dla środowiska i nadają się do przeróbki wtórnej. Proszę nam pomóc i usunąć opakowanie w sposób zgodny z zasadami ochrony środowiska.

Stare urządzenia nie są bezwartościowym odpadem. Poprzez przeróbkę wtórną można odzyskać wartościowe surowce zgodnie z zasadami ochrony środowiska.

Przed usunięciem starego urządzenia proszę uczynić je niezdatnym do użycia i oznaczyć naklejką „Uwaga: Urządzenie jest uszkodzone!”

Aktualne informacje dotyczące usuwania starego urządzenia można uzyskać w punkcie zakupu lub w urzędzie miasta i gminy.

Serwis

Jeżeli zachodzi konieczność naprawy urządzenia, serwis naszej firmy stoi do Państwa dyspozycji. Adres i numer telefonu najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego można znaleźć w książce telefonicznej. Również podane tutaj nasze centra serwisowe wskażą Państwu pobliski autoryzowany punkt serwisowy.

Numer E i numer FD

Proszę podać serwisowi numer urządzenia (nr-E) numer produkcyjny (nr-FD). Tabliczkę znamionową z numerami znajdziecie Państwo po otwarciu drzwiczek piekarnika. Proszę zaraz odczytać i zapisać tutaj te numery, aby w przypadku ewentualnej awarii nie tracić czasu na szukanie.

E-Nr.	FD
Serwis 📞	

Dane techniczne

Energia elektryczna: 230 V, 50 Hz
Całkowite podłączenie: 3380 W
Moc mikrofal: 900 W
Grill: 2100 W
Grzanie górne i dolne: 1900 W
Częstotliwość: 2450 MHz

Wymiary (Wys. x Szer. x Głęb.)

- Urządzenie 45,8 x 59,5 x 46,7 cm
- Komora 20,4 x 44 x 42 cm

Waga 25 kg
Sprawdzono przez VDE: tak
Znak CE: tak

Akrylamid w produktach spożywczych

Szkodliwość akrylamidu w produktach spożywczych jest obecnie dyskutowana w kręgach specjalistów. Te informacje przygotowaliśmy dla Państwa na podstawie aktualnych wyników prac naukowo-badawczych.

Jak powstaje akrylamid?

Akrylamid nie powstaje w produktach zbożowych w wyniku zanieczyszczeń zewnętrznych. Powstaje bezpośrednio w trakcie przygotowywania potraw mających w swoim składzie węglowodany i białko. Odpowiedź na pytanie, dlaczego tak się dzieje?, nie jest dokładnie znana. Ale okazuje się, że na zawartość akrylamidu duży wpływ ma

wysokich temperatur
niewielkiej zawartości wody w produktach spożywczych
mocnego przyrumieniania produktów.

Jakich potraw to dotyczy?

Akrylamid powstaje przede wszystkim w przygotowywanych przy wysokiej temperaturze produktów zbożowych i ziemniaczanych, jak. np.

chipsy ziemniaczane, frytki,
tosty, bułki, chleb,
delikatne wypieki z ciasta kruchego (keksy, pierniki,
słodkie pieczywa z przyprawą korzenną).

Co można zrobić

Przy smażeniu, pieczeniu i grillowaniu można zapobiegać powstawaniu wysokiego poziomu akrylamidu.

Następujące zalecenia zostały na ten temat opublikowane przez aid¹ i BMVEL²:

Informacje ogólne

Należy gotować/piec możliwie krótko.

"Ozłacać zamiast zwęglać" - przyrumieniać produkt na złoty kolor.

Im większy i grubszy przygotowywany produkt, tym mniej powstaje akrylamidu.

Pieczenie

Przy grzaniu górnym i dolnym nastawiać maks. na 200 °C a przy gorącym powietrzu na maks. 180 °C.

Placuszki: Przy grzaniu górnym i dolnym nastawiać maks. na 190 °C, przy gorącym powietrzu nastawiać na maks. 170 °C. Dodane jajko lub żółtko obniża powstawanie akrylamidu.

Frytki frytkowane w piekarniku rozłożyć równomiernie i możliwie w jednej warstwie na blasze. Co najmniej 400 gramów na blasze zapobiega szybkiemu wysychaniu.

¹ aid Broszura informacyjna "Acrylamid" wydana przez aid i BMVEL, Stan 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Informacja prasowa 365 BMVEL z dn. 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

Potrawy kontrolne

Zgodnie z normą DIN 60705

Na podstawie tych potraw instytuty badawcze kontrolują jakość i funkcjonowanie kombinowanych kuchenek mikrofalowych.

Rozmrażanie z użyciem mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wskazówki
Mięso	180 W, 7 + 90 W, 10-12	Formę typu pyrex Ø 22 cm postawić na dolnym ruszcie.

Gotowanie z użyciem mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal, W Czas trwania/przebiegu w minutach	Wskazówki
Mleko z jajkiem	600 W, 5 + 360 W, 12-15	Formę typu pyrex postawić na dolnym ruszcie.
Biskopt	600 W, 9-11	Formę typu pyrex Ø 22 cm postawić na dolnym ruszcie.
Pieczeń siekana	600 W, 25-30	Formę typu pyrex postawić na dolnym ruszcie.

Gotowanie kombinowane z użyciem mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal, W Czas trwania/ przebiegu w minutach	Rodzaj ogrzewania	Temperatura w °C	Wskazówki
Zapiekanka ziemniaczana	360 W, 35-40	Gorące powietrze	140	Formę typu pyrex Ø 22 cm postawić na dolnym ruszcie.
Ciasto	180 W, 20	Grzanie górne/dolne	160	Formę typu pyrex Ø 22 cm postawić na dolnym ruszcie.
Kurczak	360 W, 30-35	Gorące powietrze	180	Kurczaka położyć piersią do dołu na dolnym ruszcie. Po 15 minutach obrócić.

Potrawy kontrolne

Zgodnie z normami DIN 44547 i EN 60350

Na podstawie tych potraw instytuty badawcze kontrolują jakość i funkcjonowanie kombinowanych kuchenek mikrofalowych.

Pieczenie

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

	Naczynia i wskazówki	Rodzaj grzania	Temperatura °C	Czas wypieku, w minutach
Ciastka wyciskane	Blachę Ø 30 cm wsunąć na dolnym ruszcie	Grzanie górne/ dolne	140-160	20-30
Małe ciasteczka	Blachę Ø 30 cm wsunąć na dolnym ruszcie	Grzanie górne / dolne	150-170	20-25
Biszkopt na wodzie	Forma sprężynowa na dolnym ruszcie	Grzanie górne/ dolne	150-170	25-35
Ciasto drożdżowe na blasze	Blachę Ø 30 cm wsunąć na dolnym ruszcie	Grzanie górne/ dolne	170-190	30-40
Przykryty jabłecznik	Forma sprężynowa z białej blachy Ø 20 cm bezpośrednio na taleru obrotowym	Gorące powietrze	150-170	60-75

Grillowanie

Dane w tabeli odnoszą się do przypadku wsunięcia potrawy do zimnego piekarnika.

Potrawa	Naczynia	Grill	Czas trwania/ przebiegu, w minutach
Przypiekanie tostów	dolny ruszt	mocny	20-30
Hamburger z wołowiny 7 sztuk*	górny ruszt	mocny	20-25

* Po $\frac{2}{3}$ czasu obrócić.

Ezzel a sütővel a sütés mindig örömteli élményt fog Önnek jelenteni.

Kérjük, olvassa át a használati utasítást, hogy a készülék minden, a technika által nyújtott előnyét élvezni tudja.

A használati utasítás elején néhány fontos, a biztonsággal kapcsolatos tudnivalóról tájékoztatjuk. Ezután az új készülékének egyes részeit mutatjuk be közelebbről Önnek. Megmutatjuk, mi mindent tud, és hogyan kell kezelnie.

A táblázatokat úgy építettük fel, hogy segítségükkel lépésről lépésre be tudja állítani a készüléket. Itt megtalálja a szokásos ételeket, a hozzávaló edényeket, az optimális beállítási értékeket, mindezt természetesen kipróbáltuk a saját kísérleti konyhánkban is.

A készülék ápolásával és tisztításával kapcsolatban is adunk néhány hasznos tanácsot, hogy az sokáig szép maradjon. És ha esetleg valamikor valamilyen hiba jelentkezne - az utolsó oldalakon talál információkat arra, hogyan tud kisebb üzemzavarokat megszüntetni.

Van valamilyen kérdése? Először mindig nézzon utána a részletes tartalomjegyzékünkben. Így hamar ki fogja magát ismerni.

És most - sok sikert kívánunk a főzéshez.

Tartalomjegyzék

Az új készülék bekötése előtt	130
Elhelyezés és csatlakoztatás	131
Mire ügyeljen	132
Biztonsági útmutató	132
Biztonsági útmutatók a mikrohullámú sütő használatához	134
Kezelőfelület	136
Besüllyeszthető kapcsolók	138
Fűtési módok	138
Tartozékok	140
Alapbeállítások	142
A nyelv beállítása	143
A hangjelzés időtartamának beállítása	144
A hangjelzés erősségének beállítása	145
Az első használat előtt	146
A sütőtér felfűtése	146
Az idő beállítása	147
A mikrohullámú sütő	148
Edény	149
Mikrohullámú teljesítmény-fokozatok	149
Így állítsa be	150
Táblázatok	151
Tippek a mikrohullámú sütőhöz	156
A sütő beállítása	157
Így állítsa be a sütőt:	158
Ha a sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia	159
Ha a sütit mikrohullámú sütővel kombinálva használja, így állítsa be	160
Így állítsa be:	160

Tartalomjegyzék

Hús, baromfi, hal	162
Utasítások sütéshez	162
Tudnivalók a grillezéshez	163
Tippek sütéshez és grillezéshez	165
Torták és sütemények	166
Tippek a sütéshez	168
Felfújtak, csőbensült, pirítás	169
Program-automatika	170
Így állítsa be:	170
Memória	177
Memória tárolása	177
A memória indítása	179
Gyerekbiztosítás	180
Ápolás és tisztítás	180
A készülék kívülről	180
Sütő	181
Tartozékok	182
Forgótányér	182
Mi a teendő zavar esetén?	182
Környezetvédelem	184
Vevőszolgálat	185
Műszaki adatok	185
Akrilamidok az élelmiszerekben	186
Próbaételek	188

Az új készülék bekötése előtt

Fontos biztonsági útmutató

Mielőtt az új készüléket használatba veszi, kérjük, olvassa el a használati utasítást. Ez a készülék használatára és ápolására vonatkozóan fontos megjegyzéseket tartalmaz.

- ☐ Őrizze meg a használati utasítást és a szerelési útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, adja a használati utasítást és a szerelési útmutatót is vele.
- ☐ Ne helyezze üzembe a készüléket, ha azt állapítja meg, hogy szállítási kár történt.

Elhelyezés és csatlakoztatás

- ☐ Ezen készülék csak a háztartásban történő alkalmazásra készült.
- ☐ Kérjük tartsa be a speciális szerelési útmutatót.
- ☐ A készüléket egy 60 cm széles, magas szekrénybe is be lehet építeni (legyen legalább 85 cm-el a padlószint felett).
- ☐ A készülék dugós csatlakozásra van előkészítve, és csak szabályszerűen kialakított védőérintkezős dugaszoló aljzatba szabad csatlakoztatni. A biztosíték 16 amperes (L- vagy B-típusú automata) legyen. A hálózati feszültségnek a típustáblán megadott feszültségűnek kell lennie.
- ☐ A dugaszoló aljzat átelyezését vagy a csatlakozóvezeték kicserélését csak elektromos szakember végezheti el. Ha a csatlakozó a beszerelés után már nem hozzáférhető, a szerelési oldalon egy összpólusú elválasztó berendezésnek kell rendelkezésre állnia legalább 3 mm-es kontaktnyílással.
- ☐ Többpólusú dugaszoló csatlakozót, csatlakozósort és hosszabbítót nem szabad használnia. Túlerhelés esetén tűzveszély áll fenn.

Mire ügyeljen

Biztonsági útmutató

- ❑ Ez a készülék megfelel az elektromos készülékekre vonatkozó biztonsági előírásoknak. Javításokat csak olyan vevőszolgálati technikusok végezhetnek el, akiket a gyártó kiképzett. A nem szakszerűen elvégzett javítás Önre nézve jelentős veszély forrása lehet.
- ❑ Csak élelmiszer elkészítésére használja a készüléket.
- ❑ Gyerekek csak abban az esetben használhatják a készüléket, ha erre megtanították őket. Fontos, hogy a gyerekek is megfelelően tudjanak bánni a készülékkel, valamint az, hogy a veszélyforrásokat is megértsék, amelyekre a használati utasításban figyelmeztetünk.
- ❑ A készüléket alapvetően csak behelyezett forgótányérral használja.
- ❑ Ügyeljen rá, hogy a kifutott folyadék ne jusson a forgótányér meghajtásán át a készülék belsejébe.
- ❑ Ne kapcsolja be a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs étel a sütőben. Étél nélkül túlterhelheti a készüléket. Ez alól kivétel a rövid ideig tartó edényteszt (lásd az edénytesztre vonatkozó utasításokat).
- ❑ A fűtő-és főzőkészülékek felülete üzemelés közben felforrósodik.
Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
Égésveszély!
- ❑ Az elektromos készülékek csatlakozókábeleit nem szabad a sütőajtóval odacsíptetni. A szigetelés megsérülhet.
Rövidzárlat,áramütés!

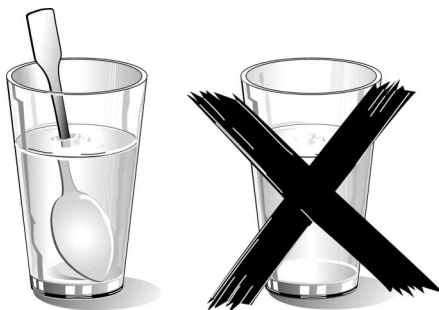
- ☐ A sütőben ne tároljon semmilyen éghető tárgyat. A sütő bekapcsolása esetén ezek meggyulladhatnak.
Égésveszély!
- ☐ Ha a sütőben füstöt észlel, ne nyissa ki a sütőajtót. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
- ☐ A sütőajtónak jól kell zárnia.
- ☐ Ha a sütőajtó megsérült, csak akkor használhatja ismét a sütőt, ha a vevőszolgálat technikus a azt megjavította. Különben előfordulhat, hogy a sütőből mikrohullámú energia lép ki.
- ☐ Óvja a készüléket a nagy melegtől és nedvességtől.
- ☐ A készülékház nem szabad felnyitni. A készülék magas feszültséggel működik.
- ☐ Ha a készülék elromlott, húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
Hívja a vevőszolgálatot.

Biztonsági útmutatók a mikrohullámú sütő használatához

- ❑ A mikrohullámú sütőt nem szabad étel nélkül bekapcsolni.
- ❑ Alapvetően csak ételek és italok felmelegítésére használja a mikrohullámú sütőt. A más célra történő felhasználások veszélyessé válhatnak, és sérüléseket okozhatnak. Pl. a felmelegített magos- vagy gabona-sütemény meggyulladhat.

❑ **Égésveszély!**

Ha folyadékot forralunk, tegyünk mindig egy kávéskanalat az edénybe, hogy elkerüljük a forrás elhúzódását. Késleltetett forrás esetén a folyadék a szokásos gőzbuborékok keletkezése nélkül éri el a forrási hőmérsékletet. Már az edény kismértékű megrázkódása esetén is hirtelen kifuthat vagy kifröcskölhet a forró folyadék. Ez égési és egyéb sérülésekhez vezethet.



- ❑ **Bébiétel:**
Cumisüvegben lévő vagy üveges bébiételt mindig cumi illetve fedél nélkül melegítsen. Melegítés után a bébiételt mindig jól keverje meg vagy rázza fel. Így a hő egyenletesen oszlik el. Kérjük, ellenőrizze az étel hőmérsékletét, mielőtt gyermekének adja. Égésveszély!
- ❑ Soha ne melegítsen ételt és folyadékokat zárt edényben. Robbanásveszély!
- ❑ Alkoholtartalmú italokat ne forraljon fel túlságosan. Robbanásveszély!
- ❑ Soha ne felforrósítson fel a mikrohullámú sütőben étolajat önmagában.

- ❑ Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.
- ❑ Ne melegítsen ételt hőtartó csomagolásban. Ezek meggyulladhatnak. A műanyag, papír vagy egyéb gyúlékony tartóban levő élelmiszereket melegítés közben figyelemmel kell kísérni. Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat.
- ❑ Tojást ne főzzön héjában és keményre főzött tojást ne melegítsen, mert ezek robbanásszerűen szétpukkadhatnak. Ugyanez érvényes a kagylókra és rákokra. Tükörtojásnál és poharas tojásnál előzőleg szurkálja meg a tojássárgáját.
- ❑ Szilárd héjjal, vagy bőrrel rendelkező élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya, virsli, a héj megrepedhet. Melegítés előtt szurkálja meg a héjat.
- ❑ Amikor zöld fűszert, gyümölcsöt vagy gombát szárít; vagy ha alacsony víztartalmú élelmiszert, pl. kenyeret olvaszt ki vagy melegít fel, a folyamatra különösen ügyelnie kell. Tűlszáradás esetén tűzveszély áll fenn.
- ❑ Porcelán és kerámia edények esetében előfordulhat, hogy azok porózusak, a fogantyúkon és a fedőkben apró lyukak vannak. Ezek mögött a lyukak mögött egy üreg rejtőzik. Az üregbe bejutó nedvesség megrepedezheti az edényt.
- ❑ Kérjük, hogy mindig a használati utasításban megadott mikrohullámú teljesítményt és időtartamot állítsa be. Amennyiben lényegesen magasabb teljesítményt vagy túl hosszú időtartamot választott, meggyulladhat az élelmiszer és a készülék megsérülhet.
- ❑ Forró ételek meleget adnak le. Az edény így felforrósodhat. Használjon edényfogót, amikor az edényt kiveszi a készülékből.
- ❑ A forgótányért rendkívül óvatosan vegye ki. A szabadonálló fűtőtest még néhány perc múlva is nagyon forró. Égésveszély!

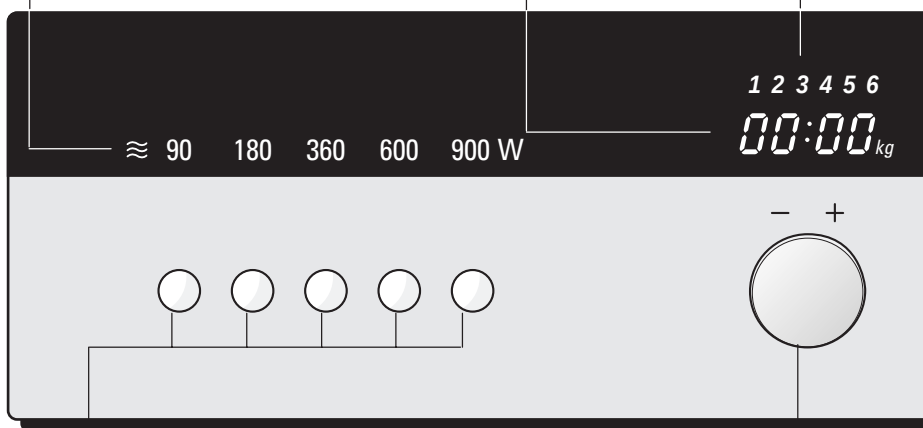
Kezelőfelület

Mikrohullámú teljesítmények kijelzője

Óra-kijelző

Leolvashatja program-automatikához tartozó időt, időtartamot és súlyt.

Hat tárolóhely van a memória számára



Mikrohullámú teljesítmények nyomógombjai

90 Watt
180 Watt
360 Watt
600 Watt
900 Watt

Forgatógomb

az idő, időtartam és súly beállításához a program-automatika számára.

Szövegkijelző

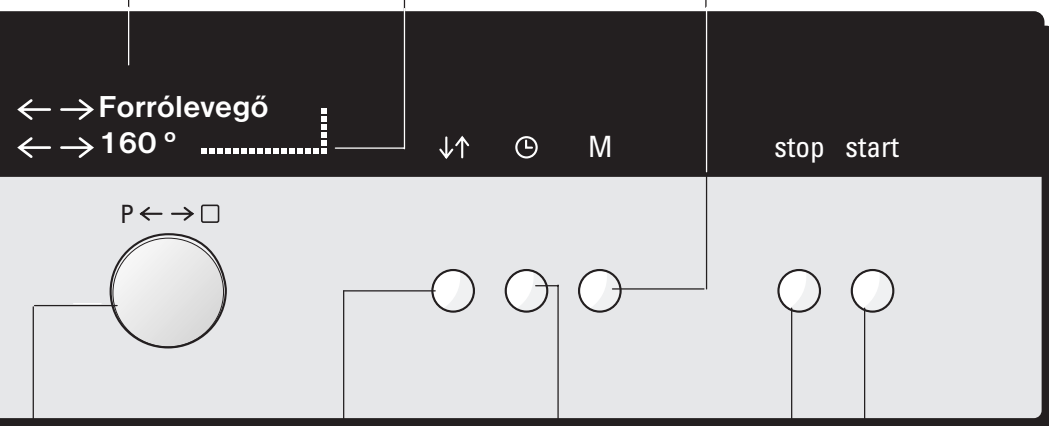
A szövegkijelzőn 7 nyelven jelenhet meg a szöveg.

- mutatja kiválasztott fűtési módot, hőmérsékletet vagy fokozatot
- kijelzi a program-automatikához tartozó ételeket
- segít a beállításban

Felfűtés ellenőrzése

A felfűtés ellenőrzés mutatja a hőmérséklet emelkedését. Grillezésnél és az alsó sütésnél a felfűtés ellenőrzés kijelző nem működik.

Memória nyomógomb



Funkcióválasztó

a fűtési mód, hőmérséklet vagy a program-automatika beállításához

Ha a funkcióválasztót jobbra forgatja, megjelennek a fűtési módok vagy a fokozatok, ha balra forgatja, a programok.

↕ nyomógomb

a szövegkijelző sorainak váltásához egy program kiválasztásához

a program-automatikával készülő ételek igény szerinti kisebb módosításához

Óra nyomógomb

Stop
nyomógomb

Start
nyomógomb

Besüllyeszthető kapcsolók

A funkcióválasztó és a forgatógomb minden helyzetben besüllyeszthető.

A be- és kikattintáshoz nyomja meg a kapcsoló-fogantyút. A kapcsolókat jobbra vagy balra is elfordíthatja.

Fűtési módok

A sütő használatánál különböző fűtési módok állnak rendelkezésre. Így minden ételhez az optimális elkészítési módot választhatja.

Mikrohullám

A mikrohullám az élelmiszerek belsejében hővé változik. A mikrohullámú sütő gyors felolvasztásra, melegítésre, olvasztásra és párolásra alkalmas.

Mikrohullámú teljesítmény-fokozatok:

- 900 W folyadékok felmelegítésére.
- 600 W ételek felmelegítésére és főzésére.
- 360 W hús párolására és kényes ételek melegítésére.
- 180 W felolvasztásra és továbbpárolásra.
- 90 W kényes ételek felolvasztására.

Mikrohullámú sütő valamilyen fűtési móddal kombinálva

Ekkor a mikrohullámú sütő egy másik fűtési móddal egyidejűleg üzemel. Az ételek ugyanolyan ropogós pirosak lesznek, mint eddig, de sokkal gyorsabban készül el, és Ön energiát takarít meg.

A mikrohullám és az intenzív fokozat kombinált használata nem lehetséges.

Felső és alsó fűtés

Ilyenkor a meleg felülről és alulról egyenletesen éri a ételt. A felső és az alsó fűtés kenyér, sütemény sütésre és sülték készítésére alkalmas.

Intenzív fokozat

A felső és alsó fűtéshez kiegészítőleg egy halogénlámpa és egy kvarcgrill is működik. Így a meleg rendkívül gyorsan áll rendelkezésre. Az élelmiszer intenzíven barnul meg.

Az intenzív fűtés különösen alkalmas lapos mélyhűtött készülékekhez, mint pl. a zöldséges hamburger. Ezeket közvetlenül a forgótányéron készítheti el. Csak akkor forgassa meg az ételleket, ha szükséges.

Forrólevegő

A forró levegőt a halogénlámpa, a kvarcgrill és az alsó fűtés melege szolgáltatja, és a levegőt egy ventilátor keveri. A forró levegő különösen a mikrohullámmal kombinált üzemmódokhoz illeszkedik.

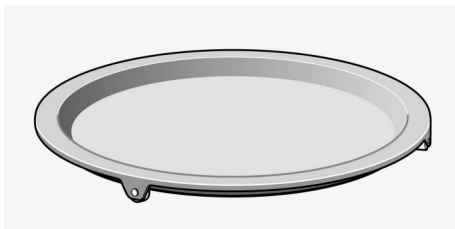
Grillezés

A grillezés fűtési mód a felső fűtés, a halogénlámpa és a kvarcgrill kombinációja. Három különböző fokozat között választhat. A fűtési mód a frissensültek, virsli, sült halak vagy pirítósok grillezéséhez alkalmas.

Alsó fűtés

Ilyenkor csak az alsó fűtőtest működik. Ez a fűtési mód minden utánsütéshez alkalmas. Három fokozat között választhat.

Tartozékok



Forgótányér

erre állíthatja a rostélyt.

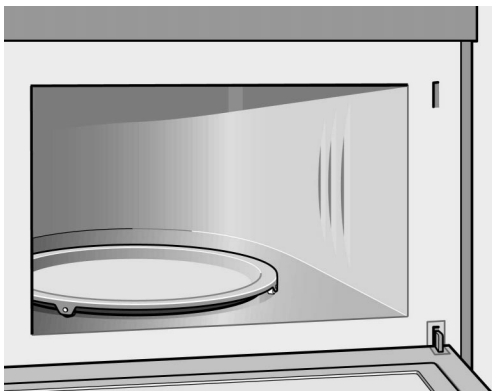
Az olyan ételeket, amelyek különösen sok meleget igényelnek alulról, közvetlenül a forgótányéron készítheti el.

A tányér jobbra és balra is foroghat.

A forgótányér vágás-álló. A pizzát közvetlenül a forgótányéron vághatja fel szeletekre.

A készüléket soha ne használja a forgótányér nélkül.

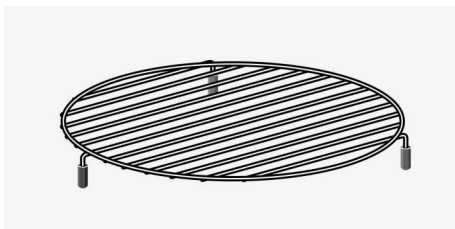
A forgótányért max. 5,5 kg-mal terhelheti.



A forgótányért a sütő fenéklapjának közepén lévő meghajtásra kell állítani. Ügyeljen arra, hogy a tányér a pontosan a helyére kerüljön.

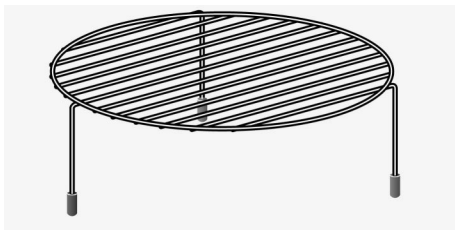
A forgótányérnek minden fűtési módnál forognia kell. Ez fontos a jó főzési eredmény eléréséhez.

A tányér jobbra és balra is foroghat.



Alacsony rostély

a mikrohullámú üzemmódhoz, továbbá sütéshez és sültékhez. Állítsa a rostélyt a forgótányérra.



Magas rostély grillezéshez, pl. frissensültekhez, virslihez vagy pirítóshoz. Felhasználhatja lapos felfűjt formák lerakására is.

Állítsa a rostélyt a forgótányérra.

Megjegyzés

- ☐ A hőmérséklet-szabályozás érdekében a halogénlámpa és a kvarcgrill újra meg újra ki és bekapcsol.
- ☐ A készülék hűtőventilátorral van felszerelve. A hűtőventilátor akkor is tovább működhet, ha a sütő már ki van kapcsolva. Amíg hűtőventillátor működik, ezt a szövegkijelző kijelzi.
- ☐ Az ajtó üvegén, a belső falakon és az alján kondenzvíz keletkezhet. Ez normális, a mikrohullámú sütő működését nem befolyásolja. Kérjük, hogy a kondenzvizet főzés után törölje ki.

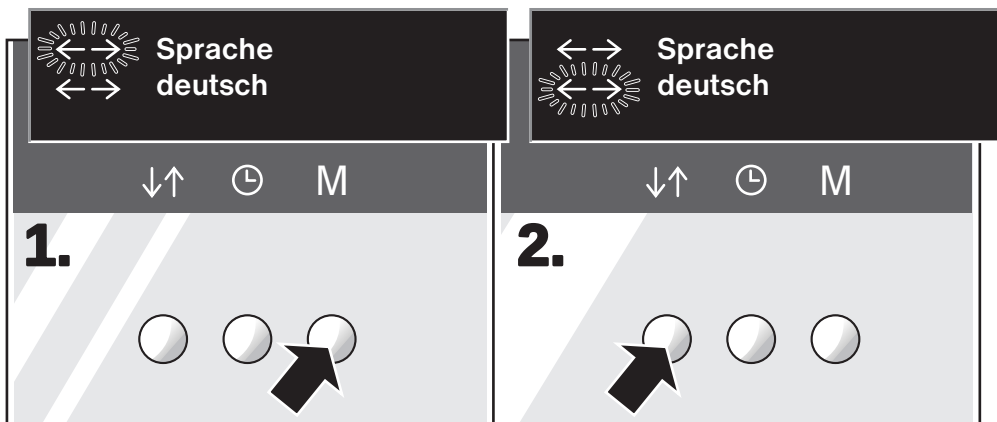
Alapbeállítások

Az Ön új készüléke néhány alapbeállítást már tartalmaz, amelyeket megváltoztathat.

Alapbeállítás	Változtatás
A szövegkijelző nyelve német	7 különböző nyelv közül választhat
A időtartam lejártakor egy hangjelzés hallható	A hangjelzés időtartamát megváltoztathatja
Hangjelzés-időtartama: hosszú = 30 jel	Hangjelzés-időtartama: rövid = 3 jel
Hangjelzés-hangerőssége = közepes	Hangjelzés-hangerőssége = hangos, = halk

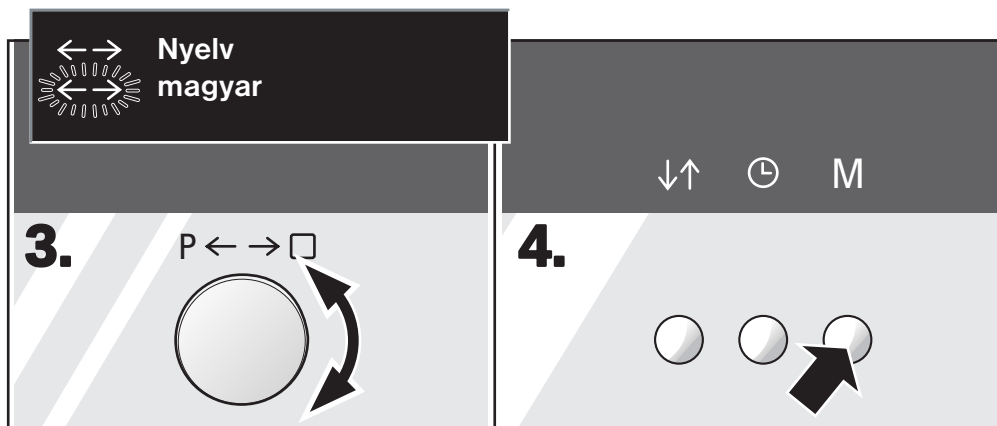
A nyelv beállítása

Az új készülék szövegkijelzője német nyelvű. Az alábbi 7 nyelv közül választhat.



1. Nyomja 4 másodpercig az "M" memória nyomógombot, míg a kijelző első sorában a "Sprache" és a második sorban a "deutsch" kijelzés meg nem jelenik.

2. Az ↓↑ nyomógommbal váltson a második sor "deutsch" kijelzésére.



3. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt nyelvet.

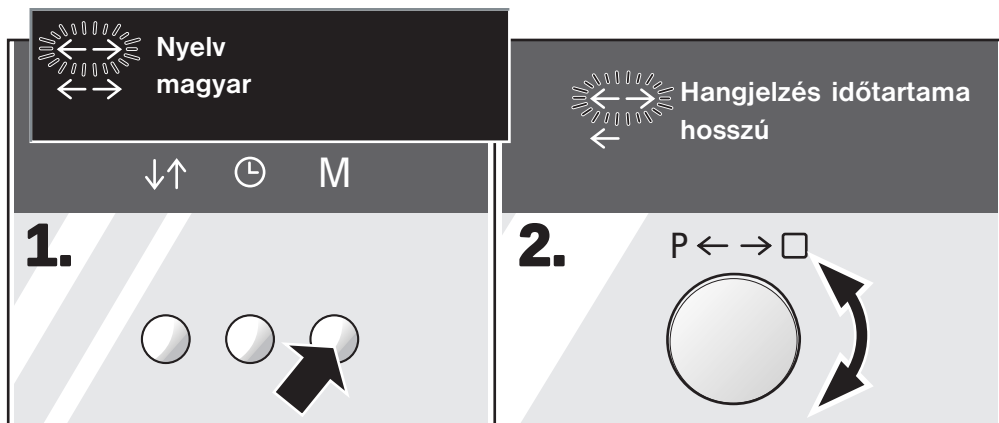
4. Nyomja meg az "M" memória nyomógombot. Ezzel tárolja a változtatást.

A hangjelzés időtartamának beállítása

Amikor a sütő kikapcsol, egy hangjelzés hallható. A hangjelzés hosszát megváltoztathatja.

Hangjelzés: hosszú = 30 jel

Hangjelzés: rövid = 3 jel



1. Nyomja 4 másodpercig az "M" memória nyomógombot, míg a kijelző első sorában a "Nyelv" és a második sorban a "magyar" kijelzés meg nem jelenik.

2. Forgassa jobbra vagy balra a funkcióválasztót, míg az első sorban a "Hangjelzés időtartama", és a második sorban a "hosszú" kijelzés meg nem jelenik. Az $\uparrow\downarrow$ nyomógombbal váltson a második sorra.

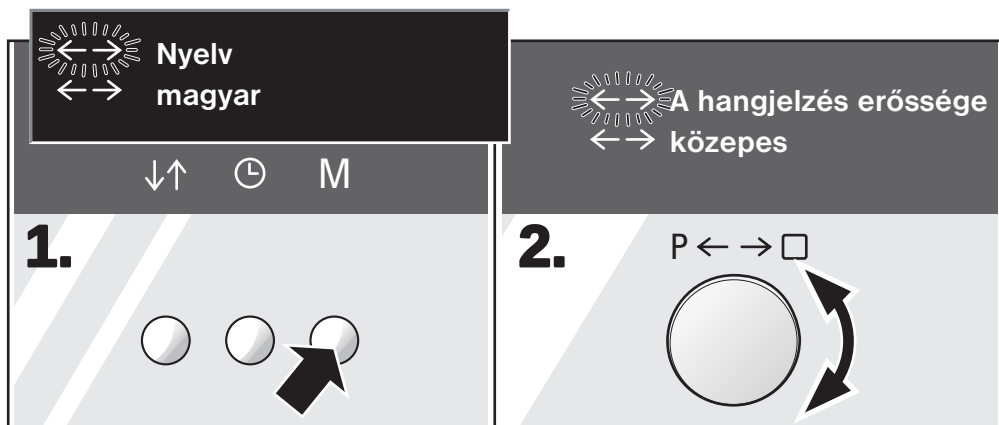


3. Váltottassa meg a funkcióválasztóval a hangjelzés időtartamát.

4. Nyomja meg az "M" memória nyomógombot. Ezzel tárolja a változtatást.

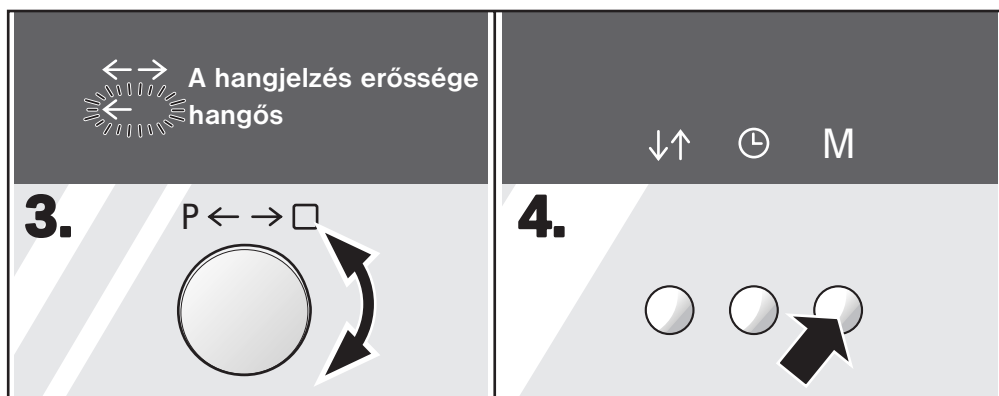
A hangjelzés erősségének beállítása

Amikor a sütő kikapcsol, egy hangjelzés hallható.
A közepes hangjelzés erősséget megváltoztathatja.
A hangjelzés erőssége = halk
A hangjelzés erőssége = hangős



1. Nyomja 4 másodpercig az "M" memória nyomógombot, míg a kijelző első sorában a "Nyelv" és a második sorban a "magyar" kijelzés meg nem jelenik.

2. Forgassa jobbra a funkcióválasztót, míg az első sorban a "A hangjelzés erőssége", és a második sorban a "közepes" kijelzés meg nem jelenik. Az $\downarrow\uparrow$ nyomógombbal váltson a második sorra.



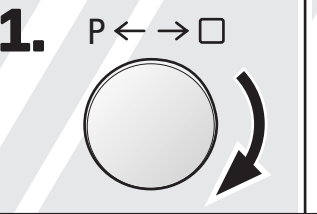
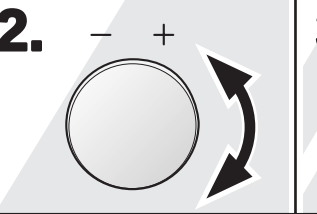
3. Váltottassa meg a funkcióválasztóval a hangjelzés erősségét.

4. Nyomja meg az "M" memória nyomógombot. Ezzel tárolja a változtatást.

Az első használat előtt

A sütőtér felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel a zárt, üres sütőtér 10 percig.

		
		
1. 	2. 	3. 
1. Forgassa a funkcióválasztót jobbra az Intenzív fokozatig.	2. Állítson be a forgatógombbal 10 percet.	3. Nyomja meg a Start nyomógombot.

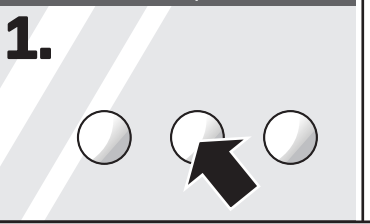
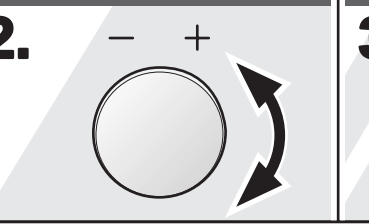
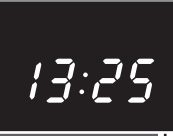
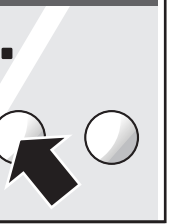
A sütő 10 perc múlva magától kikapcsol.

A keletkező szag miatt szellőztesse ki a konyhát a lehető legjobban.

Az idő beállítása

Miután a készüléket bekötésre kerül, vagy egy áramkimaradás után három nulla villog az óra-kijelzőn.

Állítsa be az időt.

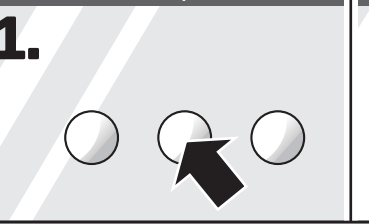
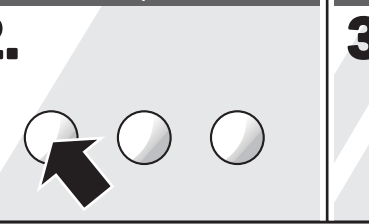
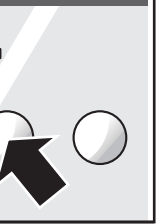
  1. 	  2. 	  3. 
1. Nyomja meg az óra  nyomógombot.	2. A forgatógombbal állítsa be a kívánt időt.	3. Nyomja meg az óra  nyomógombot.

Az idő átállítása pl. a nyári időszámításról a télire

Az 1 - 3 pontban leírtaknak megfelelően állítsa be.

Az időkijelzés elrejtése

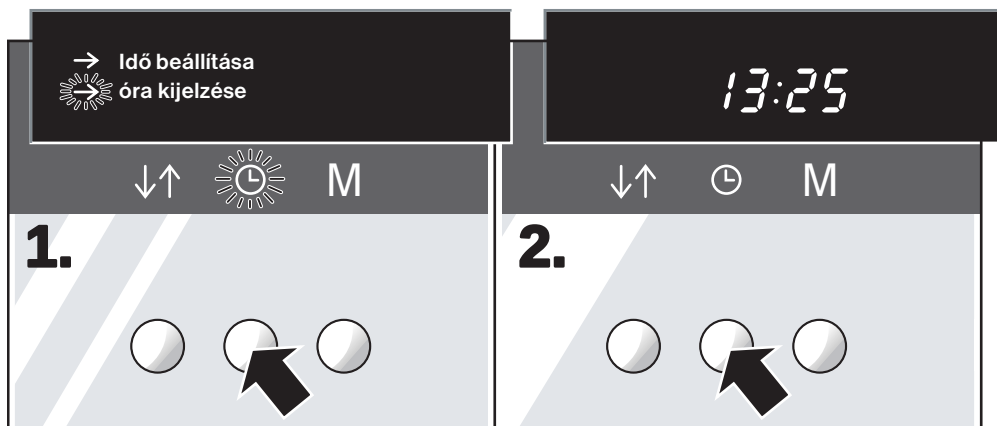
Ha zavarja a készüléken az óra-kijelzés, ezt eltüntetheti.

  1. 	  2. 	  3. 
1. Nyomja meg az óra  nyomógombot.	2. Az nyomógombbal  váltson az "óra elrejtése" kijelzésre.	3. Nyomja meg az óra  nyomógombot.

Az idő mérése a háttérben fut.

Az idő megjelenítése

Ha az időt ismét láthatóvá kívánja tenni, a következők szerint járjon el:



1. Nyomja meg az óra  nyomógombot.

2. Nyomja meg az óra  nyomógombot.
Az idő megjelenik a kijelzőn.

A mikrohullámú sütő

A mikrohullámú sütőt használhatja magában is, vagy kombinálva egy másik fűtési móddal.

Próbálja ki a mikrohullámú sütőt is egyben. Például melegítsen fel egy csésze vizet a teájához.

Vegyen egy nagy csészét arany- vagy ezüstminta nélkül és tegyen bele egy kávéskanalat. Helyezze az alacsony rostélyt a forgótányérra, és állítsa a csészét erre.

- 1.** Nyomja meg a 900 W-os mikrohullámú teljesítményhez tartozó nyomógombot.
- 2.** A forgatógombbal állítson be 1 perc 30 másodpercet.
- 3.** Nyomja meg a Start nyomógombot.

1 perc 30 másodperc után felhangzik egy hangjelzés. A víz forró.

Mialatt a teát issza, kérjük olvassa el még egyszer a használati utasítás elején található, a mikrohullámú sütőre vonatkozó biztonsági útmutatót. Ez nagyon fontos.

Edény

Használjon üvegből, üvegkerámiából készült, porcellán, kerámia vagy hőálló műanyag edényeket! Ezek az anyagok átengedik a mikrohullámokat.

A fémedények nem engedik át a mikrohullámokat. Ezért a zárt fémedényben lévő étel hideg marad. Ügyeljen rá, hogy a fém - pl. egy kanál - legalább 2 cm-re legyen a sütő falaitól vagy az ajtó belső részétől. A belső ajtóüveg a szikraképződéstől tönkre mehet.

Sok esetben használhatja közvetlenül a tálaló edényeket is. Így megspórolja az étel átszedését és a sok mosogatnivalót.

Csak abban az esetben használja az arannyal vagy ezüsttel festett edényeket, ha a gyártó garantálja, hogy azok megfelelnek a mikrohullámú sütőhöz.

Edényteszt:

Ha nem biztos benne, hogy edényei alkalmasak a mikrohullámú sütőben való használatra, végezze el a következő tesztet:

Állítsa az üres edényt legfeljebb 1 percre a készülékbe, és állítsa be a maximális teljesítményt. Időnként ellenőrizze a hőmérsékletet. Az edény hideg vagy legfeljebb kézmeleg lehet. Az edény nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra, ha forró vagy szikrázik.

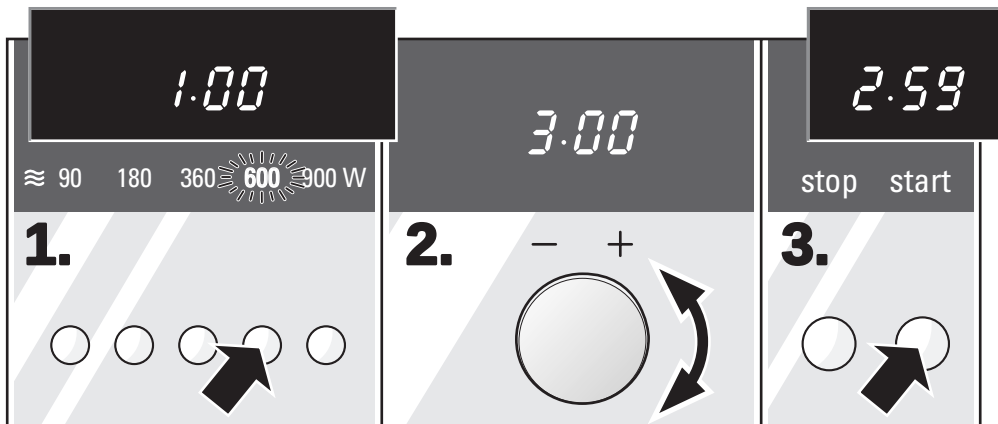
Figyelem!

A mikrohullámú sütőt nem szabad étel nélkül bekapcsolni. Az egyetlen kivétel a fenti edényteszt.

Mikrohullámú teljesítmény-fokozatok

900 Watt folyadékok felmelegítésére
600 Watt ételek felmelegítésére és főzésére
360 Watt hús párolására és kényes ételek melegítésére
180 Watt felolvasztásra és továbbpárolásra
90 Watt kényes ételek felolvasztására

Így állítsa be



1. Nyomja meg a kívánt mikrohullámú teljesítményhez tartozó nyomógombot.

2. A forgatógombbal állítsa be az időtartamot.

3. Nyomja meg a Start nyomógombot.

Az időtartam lefutását mindig mutatja a kijelző.

Az időtartam lejárta után

egy hangjelzés hallható.

A kijelző első sorában megjelenik a "Befejezés" és a második sorban "a készülék hűl" kijelzés.

A "Befejezés" kijelzés kialszik, ha a sütőajtót kinyitja vagy a Stop nyomógombot megnyomja.

Több mikrohullámú teljesítmény egymásutáni beállítása

Járjon el az 1. és 2. pontban leírtak szerint. Ezután állítsa be a 2. mikrohullámú teljesítményt és időt. Egymás után legfeljebb 3 mikrohullámú teljesítményt és időtartamot állíthat be. Nyomja meg a végén a Start nyomógombot. A teljes időtartam megjelenik a kijelzőn és visszafelé fut le. Az aktív mikrohullámú teljesítmény világosabban világít.

- ☐ Egy-egy mikrohullámú teljesítményt akár kétszer is kiválaszthat: pl. 600 W - 360 W - 600 W. A 900 W-ot csak egyszer választhatja ki.

Korrekció

Ha csak egy mikrohullámú teljesítmény van beállítva, az időtartamot bármikor megváltoztathatja.

Leállítás

Nyomja meg egyszer a Stop nyomógombot, vagy nyissa ki a sütőajtót. Miután bezárta, nyomja meg a Start nyomógombot.

Ha elfelejti a Start nyomógombot megnyomni, a kijelzőn 3 másodpercre megjelenik a "Start gómbót megnyomni" üzenet. Egy hangjelzés hallható.

Törlés

Nyomja meg kétszer a Stop nyomógombot, vagy nyissa ki a készülékajtót, majd nyomja meg egyszer a Stop nyomógombot.

Megjegyzés

- ☐ A 900 Watt-os teljesítményt legfeljebb 30 percre, az összes többit maximum 90 percre lehet beállítani.
 - 1 percet másodperces lépésekben,
 - 5 percig 10 másodperces lépésekben,
 - 15 percig 30 másodperces lépésekben,
 - 60 percig percenkénti lépésekben,
 - 90 percig 5 perces lépésekben állíthatja be az időt.
- ☐ Beállíthatja először a mikrohullámú teljesítményt, majd utána az időtartamot, vagy fordítva.

Táblázatok

Az alábbi táblázatokban a mikrohullámú sütő használatához talál számos lehetőséget és beállítási értéket.

A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Ezek az értékek függenek az edénytől, az élelmiszerek minőségétől, állagától és hőmérsékletétől.

A táblázatokban gyakran időtartományokat adtunk meg. Először állítsa be a rövidebb időt, és ha szükséges, hosszabbítsa meg.

Előfordulhat, hogy más mennyiségekkel dolgozik, mint ahogyan az a táblázatban meg van adva.

Ehhez a gyakorlati szabály:

kétszeres mennyiség - csaknem kétszeres
időtartam,
fele mennyiség, - fele időtartam.

Az edényt állítsa mindig az alacsonyabb rostélyra. A mikrohullámok így az ételt minden oldalról elérhetik.

Felolvasztás

- ❑ Tegye a fagyasztott élelmiszert egy nyitott edényben a rostélyra.
- ❑ Kényes darabokat, mint pl. csirkeláb és szárny, vagy a hús zsíros széle, takarja le egy kis alufóliával. A fólia ne érjen hozzá a sütő oldalához. A felolvasztási idő fele után vegye le az alufóliát.
- ❑ Az ételt közbe-közbe 1-2-szer forgassa meg, vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is forgassa meg.
- ❑ Pihentesse a kiolvasztott ételt még 10 - 20 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon. Szárnyasoknál ekkor ki tudja venni a belsőségeket.

	Mennyiség	Mikrohullámú teljesítmény Watt-ban, az időtartam percben	Megjegyzés
Húsok egészben marha-, sertés-, borjú húsok (csonttal és csont nélkül)	800 gr 1000 gr 1500 gr	180 W, 15 perc + 90 W, 15 - 25 perc 180 W, 20 perc + 90 W, 25 - 35 perc 180 W, 30 perc + 90 W, 25 - 35 perc	Forgassa meg többször.
Húsok darabban vagy szeletben - marha-, sertés-, vagy borjú húsból	200 gr 500 gr 800 gr	180 W, 5 perc + 90 W, 4 - 6 perc 180 W, 10 perc + 90 W, 5 - 10 perc 180 W, 10 perc + 90 W, 10 - 15 perc	Megforgatáskor válassza szét egymástól a húsdarabokat.
Vagdalthús, vegyes	200 gr 500 gr 800 gr	90 W, 15 perc 180 W, 10 perc + 90 W, 10 - 15 perc 180 W, 15 perc + 90 W, 15 - 20 perc	Lehetőleg laposra fagyassza le. Közbe-közbe többször forgassa meg, és a már felolvadt húst távolítsa el.
Szárnyasok ill. darabolt szárnyasok	600 gr 1200 gr	180 W, 8 perc + 90 W, 10 - 15 perc 180 W, 15 perc + 90 W, 20 - 25 perc	
Halfilé, halkotlett, halszelet	400 gr	180 W, 5 perc + 90 W, 10 - 15 perc	A kiolvasztott darabokat egymástól válassza el.
Egész hal	300 gr 600 gr	180 W, 3 perc + 90 W, 10 - 15 perc 180 W, 8 perc + 90 W, 20 - 30 perc	
Zöldség, pl. borsó	300 gr	180 W, 10-15 perc	Közben óvatosan keverje meg.
Gyümölcs, pl. málna	300 gr 500 gr	180 W, 7 - 10 perc 180 W, 8 perc + 90 W, 5 - 10 perc	Közben óvatosan keverje meg, és a kiolvasztott darabokat egymástól válassza el.

	Mennyiség	Mikrohullámú teljesítmény Watt-ban, az időtartam percben	Megjegyzés
Vaj	125 gr 250 gr	180 W, 2 perc + 90 W, 2 - 3 perc 180 W, 2 perc + 90 W, 3 - 5 perc	A csomagolást teljes egészében távolítsa el.
Kenyér, egész	500 gr 1000 gr	180 W, 8 perc + 90 W, 5 - 10 perc 180 W, 12 perc + 90 W, 10 - 20 perc	
Sütemény, száraz pl. kevert tészta	500 gr 750 gr	90 W, 10 - 15 perc 180 W, 5 perc + 90 W, 10 - 15 perc	A tésztadarabokat egymástól válassza szét. Csak bevonat, tejszín vagy krém nélküli tortákhoz.
Torta, lédús pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény	500 gr 750 gr	180 W, 5 perc + 90 W, 15 - 20 perc 180 W, 7 perc + 90 W, 15 - 20 perc	Csak bevonat, tejszín vagy zselatin nélküli tortákhoz.

Mélyhűtött ételek feloivasztása, felmelegítése vagy főzése

- ☐ Vegye ki a készételt a csomagolásból. Mikrohullámú sütőhöz való edényben gyorsabban és egyenletesebben melegíthet fel. A különböző összetevők különböző gyorsasággal melegedhetnek fel.
- ☐ Az alacsony ételek gyorsabban főnek meg, mint a magasak. Lehetőség szerint ezért egyenletesen ossza el az ételt az edényben. Ne rétegezze egymásra az élelmiszereket.
- ☐ Mindig fedje le az ételt. Ha nincs illeszkedő fedője az edényhez, tegyen rá egy tányért vagy borítsa be mikrohullámhoz való speciális fóliával.
- ☐ Az ételt közbe-közbe 2 - 3-szor keverje meg, vagy forgassa meg.
- ☐ Felmelegítés után, a hőmérséklet kiegyenlítéséhez pihentesse az ételt még 2 - 5 percre.
- ☐ Az ételek így tovább tartják meg egyéni ízüket. Ezért kevesebb só és fűszert használhat.

	Mennyiség	Mikrohullámú teljesítmény Watt-ban, az időtartam percben	Megjegyzés
Menü, egytál étel, készétel (2-3 összetevő)	300-400 gr	600 W, 11-15 perc	lefedve
Levesek	400 gr	600 W, 8-13 perc	zárt edény

	Mennyiség	Mikrohullámú teljesítmény Watt-ban, az időtartam percben	Megjegyzés
Egytálételek	500 gr	600 W, 10-15 perc	zárt edény
Hús mártásban pl. pörkölt	500 gr	600 W, 12-17 perc	zárt edény
Hal, pl. halszelet	400 gr	600 W, 10-15 perc	lefedve
Körítések, pl. rizs, tészta	250 gr 500 gr	600 W, 2-5 perc 600 W, 8-10 perc	zárt edény, a folyadékot hozzáadjuk
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa	300 gr 600 gr	600 W, 8-10 perc 600 W, 14-17 perc	zárt edény, az alját ellepő vizet hozzáadjuk
Tejfőlös spenót	450 gr	600 W, 11-16 perc	víz hozzáadása nélkül főzni

Az étel felmelegítése

- ☐ Vegye ki a készített a csomagolásból. Mikrohullámú sütőhöz való edényben gyorsabban és egyenletesebben melegíthet fel. A különböző összetevők különböző gyorsasággal melegedhetnek fel.
- ☐ Ha folyadékot forral, tegyen mindig egy kávéskanalat az edénybe, hogy elkerülje a késleltetett forrást. Késleltetett forrás esetén a folyadék a szokásos gőzbuborékok keletkezése nélkül éri el a forrási hőmérsékletet. A folyadék már az edény kis rázkódása esetén is erősen túlforrhat vagy kispriccelhet. Ez égési és egyéb sérülésekhez vezethet.
- ☐ Mindig fedje le az ételt. Ha nincs illeszkedő fedője az edényhez, tegyen rá egy tányért vagy borítsa be mikrohullámhoz való speciális fóliával.
- ☐ Az ételt közbe-közbe többször is keverje meg, vagy forgassa meg. A hőmérséklet ellenőrizze!
- ☐ Felmelegítés után, a hőmérséklet kiegyenlítődéséhez pihentesse az ételt még 2 - 5 percig.

	Mennyiség	Mikrohullámú teljesítmény Watt-ban, az időtartam percben	Megjegyzés
Menü, egytál étel, készétel 2 - 3 (összetevő)	350 - 500 gr	600 W, 5 - 10	Lefedve

	Mennyiség	Mikrohullámú teljesítmény Watt-ban, az időtartam percben	Megjegyzés
Italok	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 2 900 W, 2 - 3 900 W, 4 - 5	Tegyen egy kanalat az edénybe. Az alkohol tartalmú italokat ne hevítse túl. Közbe-közbe ellenőrizze.
Bébiétel, pl. tejcsüveg	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Cumi vagy fedél nélkül. A felmelegítés után mindig rázza fel jól. A hőmérséklet feltétlenül ellenőrizze!
Leves, 1 tányér 2 tányér	200 gr 400 gr	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Hús mártásban	500 gr	600 W, 8 - 11	Lefedve
Egytálétel	400 gr 800 gr	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	Zárt edény
Zöldség, 1 adag 2 adag	150 gr 300 gr	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Adjon hozzá némi folyadékot.

Az étel főzése

- ☐ Az alacsony ételek gyorsabban főnek meg, mint a magasak. Lehetőség szerint ezért egyenletesen ossza el az ételt az edényben. Ne rétegezze egymásra az élelmiszereket.
- ☐ Az ételeket zárt edényben főzze. Közbe-közbe meg kell kevernie, vagy meg kell forgatnia.
- ☐ Az ételek így tovább tartják meg egyéni ízüket. Ezért kevesebb sót és fűszert használhat.
- ☐ Főzés után, a hőmérséklet kiegyenlítődéhez pihentesse az ételt még 2 - 5 percig.

	Mennyiség	Mikrohullámú teljesítmény W-ban, az időtartam percben	Megjegyzés
Friss egész csirke, belsejégek nélkül	1200 gr	600 W, 22 - 25	Az idő felének letelte után fordítsa meg.
Halfilé, friss	400 gr	600 W, 7 - 12	
Friss zöldség	250 gr 500 gr	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Vágja össze egyforma darabokra a zöldséget. A zöldséghez 100 gr-onként 1 - 2 evőkanál vizet adjunk.

	Mennyiség	Mikrohullámú teljesítmény W-ban, az időtartam percben	Megjegyzés
Köretek, pl. burgonya	250 gr 500 gr 750 gr	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Vágja össze egyforma darabokra a burgonyát. Tegyen körülbelül 1 cm-nyi vizet az edénybe, és keverje fel.
Rizs	125 gr 250 gr	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 -15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Adjon hozzá dupla mennyiségű folyadékot.
Édességek, pl. puding (instant)	500 ml	600 W, 6 - 8	A pudingot időközben a habverővel 2 - 3 -szor jól keverje fel.
Gyümölcs, kompót	500 gr	600 W, 9 - 12	

Tippek a mikrohullámú sütőhöz

Nem talál beállítási adatot az előkészített ételmennyiséghez.

Hosszabbítsa meg vagy rövidítse le a sütési időt az alábbi gyakorlati szabály szerint:
Kétszeres mennyiség = csaknem kétszeres idő
fele mennyiség = fele idő

Az étel túlságosan száraz lett.

A következő alkalommal állítson be rövidebb sütési időt, és válasszon alacsonyabb mikrohullámú teljesítményt. Fedje le az ételt és adjon több folyadékot hozzá.

Az étel az idő lejártá után még nem olvadt fel, nem forró vagy nem főtt meg.

Állítson be hosszabb időt. A nagyobb mennyiségű és magasabb ételek több időt igényelnek.

A sütési idő lejártá után az étel a peremén túlforrósodott, a közepén viszont még nem kész.

Időnként keverje meg, és a következő alkalommal válasszon alacsonyabb teljesítményt és hosszabb időtartamot.

A felolvasztás után a szárnyas vagy hús külseje megsült, de a közepe még nem olvadt ki.

Válasszon a következő alkalom egy kisebb mikrohullámú teljesítményt. Nagyobb mennyiségnél forgassa meg többször is a kiolvasztanivalót.

A sütő beállítása

A sütőt azzal állítja be, hogy a funkcióválasztóval egy fűtési módot és egy fűtési hőmérsékletet vagy egy fokozatot kiválaszt.

A forgatógombbal kiegészítőleg egy időtartamot is beállíthat ételéhez. Ezen idő elteltével a sütő automatikusan kikapcsol.

A szövegkijelző második sorában minden fűtési módhoz megjelenik egy javasolt hőmérséklet vagy fokozat. Ezt a javasolt értéket a funkcióválasztóval megváltoztathatja.

Változtassa meg az időtartam javasolt értékét a forgatógombbal.

Fűtési módok	Javasolt érték	Javasolt érték
Felső és alsó fűtés	180 °C	20 perc
Forrólevegő	160 °C	20 perc
Intenzív fokozat	250 °C	5 perc
Grillsütő	erős	10 perc
Alsó fűtés	erős	5 perc

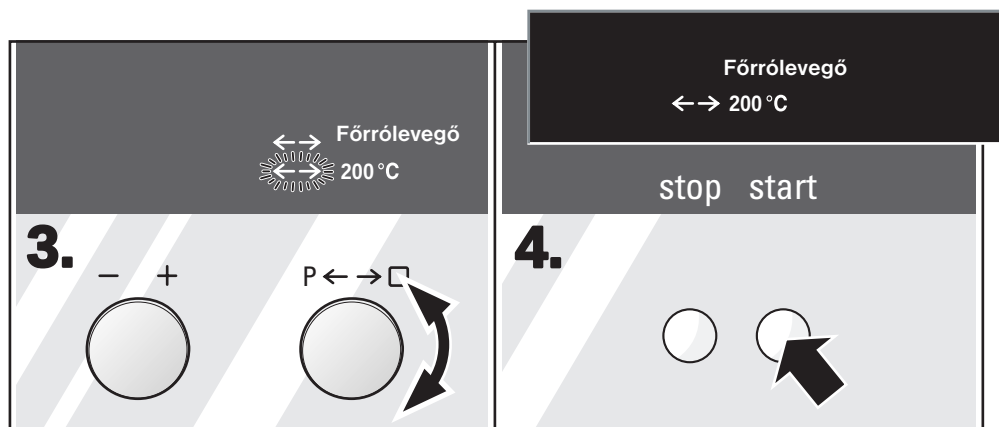
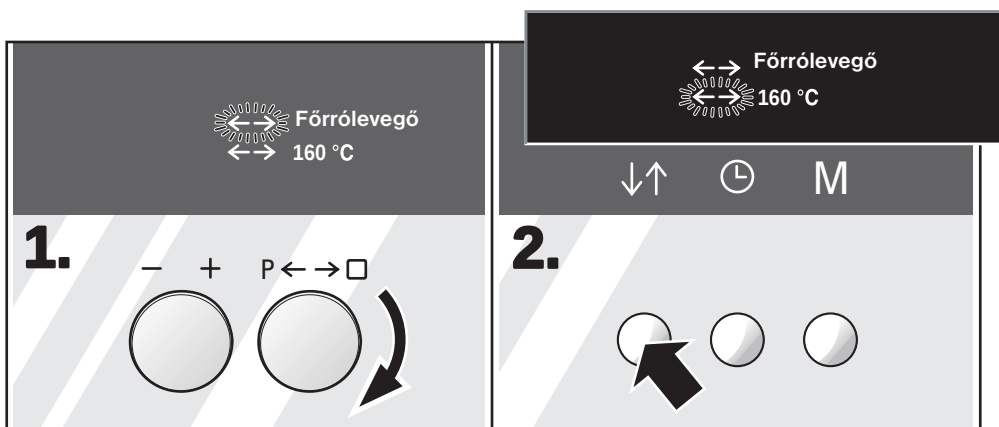
A választó-kapcsoló funkciói

- ☐ ha jobbra fogatja = fűtési módok
- ☐ ha balra fogatja = automata-programok
- ☐ ha be kívánja fejezni = nyomja meg a Stop nyomógombot.

Hőmérséklet-beállítás

- ☐ 40 fok, 100 foktól 250 fokig 5 fokos lépésekben

Így állítsa be a sütőt:



Megjegyzés:

Az intenzív fokozatnál mindig be kell állítania egy időtartamot is.

Korrekcio

A hőmérsékletet bármikor megváltoztathatja.

Leállítás

Nyomja meg egyszer a Stop nyomógombot, vagy nyissa ki a sütőajtót. Miután bezárta, nyomja meg a Start nyomógombot.

Ha elfelejti a Start nyomógombot megnyomni, a kijelzőn 3 másodpercre megjelenik a "Start gombot megnyomni" üzenet. Egy hangjelzés hallható.

Törlés

Nyomja meg kétszer a Stop nyomógombot, vagy nyissa ki a készülékajtót, majd nyomja meg egyszer a Stop nyomógombot.

Ha a sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia

Az 1. - 3. pontban leírtaknak megfelelően állítsa be.

4. A forgatógombbal állítsa be az időtartamot.

5. Nyomja meg a Start nyomógombot.

Az időtartam lefutását mindig mutatja a kijelző.

Az időtartam lejártá után

a sütő kikapcsol. Felhangzik egy hangjelzés, és a kijelző első sorában megjelenik a "Befejezés" és a második sorban "a készülék hűl" kijelzés. A "Befejezés" kijelzés kialszik, ha a sütőajtót kinyitja vagy a Stop nyomógombot megnyomja.

Korrekció

Az időtartamot bármikor meg lehet változtatni.

Leállítás

Nyomja meg egyszer a Stop nyomógombot, vagy nyissa ki a sütőajtót. Miután bezárta, nyomja meg a Start nyomógombot.

Ha elfelejti a Start nyomógombot megnyomni, a kijelzőn 3 másodpercre megjelenik a "Start gombot megnyomni" üzenet. Egy hangjelzés hallható.

Törlés

Nyomja meg kétszer a Stop nyomógombot, vagy nyissa ki a készülékajtót, majd nyomja meg egyszer a Stop nyomógombot.

Megjegyzés:

Beállíthatja előbb az időtartamot is, és csak azután a fűtési módot és a hőmérsékletet.

Állítsa be a forgatógombbal az időtartamot, és ezután a funkcióválasztóval a fűtési módot. Nyomja meg az ↓↑ nyomógombot és változtassa meg a hőmérsékletet. Indítsa el a sütőt.

Ha a sütőt mikrohullámú sütővel kombinálva használja, így állítsa be

Ekkor a mikrohullámú sütővel egyidejűleg valamelyik fűtési mód is üzemel.

A 900 W-os teljesítményt nem kombinálhatja egyéb fűtési móddal. A kijelzőn ekkor a "Nem lehetséges" kijelzés jelenik meg.

Három mikrohullámú teljesítményt és időt állíthat be, de csak egy fűtési módot és hőmérsékletet.

Alkalmas fűtési módok:

Felső és alsó fűtés

Forró levegő

Grillsütő

Alsó fűtés

Így állítsa be:

1. Nyomja meg a mikrohullámú teljesítmény nyomógombot.

2. A forgatógombbal állítsa be az időtartamot.

3. Forgassa jobbra a funkcióválasztót, míg a kívánt fűtési mód megjelenik.



4. Az ↑↓ nyomógombbal váltson a második sorra.

5. Forgassa jobbra a funkcióválasztót, és változtassa meg vele a hőmérsékletet vagy a fokozatot.

6. Nyomja meg a Start nyomógombot.

Az időtartam lejártá után

a sütő kikapcsol. Felhangzik egy hangjelzés, és a kijelzőn megjelenik a "Befejezés" és "a készülék hűl" kijelzés. A "Befejezés" kijelzés kialszik, ha a sütőajtót kinyitja vagy a Stop nyomógombot megnyomja.

Korrekció

A hőmérsékletet, fokozatot és az időtartamot bármikor megváltoztathatja.

Leállítás

Nyomja meg egyszer a Stop nyomógombot, vagy nyissa ki a sütőajtót. Miután bezárta, nyomja meg a Start nyomógombot.

Ha elfelejti a Start nyomógombot megnyomni, a kijelzőn 3 másodpercre megjelenik a "Start gőmböt megnyömní" üzenet. Egy hangjelzés hallható.

Törlés

Nyomja meg kétszer a Stop nyomógombot, vagy nyissa ki a készülékajtót, majd nyomja meg egyszer a Stop nyomógombot.

Megjegyzés:

- ☐ Beállíthatja először a fűtési módot és a hőmérsékletet, majd ezután a mikrohullámú teljesítményt és az időtartamot.

Hús, baromfi, hal

Edény

Minden hőálló, mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edényt használhat. Fémről készült sütőformákat csak mikrohullám nélkül történő sütéshez használhat.

Forró üvegedényt mindig egy száraz konyharuhára állítson. Ha az alátét nedves vagy hideg, az üveg megrepedhet.

Az edény nagyon felforrósodhat. Használjon edényfogót az edény kivételéhez.

Utasítások sütéshez

- ☐ A sütéshez használjon magas sütőformát.
- ☐ Ellenőrizze, hogy az edény elfér-e a sütőtérben. Nem szabad olyan nagyméretű edényt használni, ami a forgótányér forgását akadályozza.
- ☐ Sovány húshoz adjon 2 - 3 evőkanálnyi folyadékot, párolt húshoz 8 - 10 evőkanálnyit, a nagyságtól függően.
A sütési idő felének letelte után fordítsa meg a húst. Ha a sült elkészült, hagyja 10 percig a lekapcsolt, zárt sütőben pihenni. Így jobban eloszlik a hús leve.

Táblázat

Az időértékek nem előmelegített sütőre vonatkoznak.

Hőmérséklet és sütési idő a mennyiségtől és a jellemzőktől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel, és ha szükséges legközelebb egy magasabbal.

További információkat a táblázatokhoz csatlakozó, "Tippek a sütéshez és grillezéshez" részben talál.

	Mikrohullámú teljesítmény Watt-ban, az időtartam percben	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, Grillsütő	Megjegyzés
Sertéssült, kb. 750 gr pl. tarjaszelet	360 W, 35-45 perc	Felső/alsó sütés	170-180	Nyitott edény az alacsony rostélyon. Végezetül 10 percig pihentetjük.
Bőrös disznóhús* kb. 1000 gr pl. lapocka, csülök	, 80-100 perc	Forro levegő	160-180	Nyitott edény az alacsony rostélyon. Végezetül 10 percig pihentetjük.
Marhasült kb. 1000 gr	180 W, 80-90 perc	Forro levegő	190-200	Zárt edény az alacsony rostélyon.
Sült hátszín, rózsaszínűre sütve kb. 1000 gr	180 W, 35-45 perc	Forro levegő	200-210	Nyitott edény az alacsony rostélyon. Az idő felének letelte után fordítsa meg. Végezetül 10 percig pihentetjük.
Vagdalt hús kb. 750 gr	600 W, 20-30 perc	Forro levegő	210-220	Nyitott edény az alacsony rostélyon. Végezetül 5 percig pihentetjük.
Csirke, egész kb. 1200 gr	360 W, 30-40 perc	Felső/alsó sütés	210-230	Nyitott edény az alacsony rostélyon. A mellével lefelé fektesse le. 15-20 perc múlva forgassa meg.
Darabolt csirke, pl. negyed csirke kb. 800 gr	360 W, 20-30 perc	Felső/alsó sütés	230-250	Nyitott edény az alacsony rostélyon. A hátoldalával felfelé fektesse le. Ne forgassa meg.
Kacsamell kb. 800 gr	90 W, 15-25 perc	Grill	erős	A mellével felfelé fektesse le. 10 perc múlva forgassa meg.
Hal, átsütve kb. 500 gr	600 W, 10-15 perc	Grill	erős	Nyitott edény az alacsony rostélyon. A mélyhűtött halat előzőleg olvassza fel.

* Sertéshús esetén vagdossa be a bőrt, és amennyiben meg kell fordítani, tegye először a bőrös felével lefelé az edénybe.

Tudnivalók a grillezéshez

- ☐ Grillezéshez állítsa a magas rostélyt a forgótányérra.
- ☐ Mindig becsukott sütőajtóval grillezzen, és a sütőt ne fűtse elő.

- ❑ Lehetőleg egyforma vastag hússzeletet vegyen. A hússzeletek legalább 2 - 3 cm vastagok legyenek. Így a hús egyenletesen pirul és nem lesz száraz. A frissensültet csak a grillezés után sózza meg.
- ❑ A húsdarabokat grillfogóval forgassa meg. Ha villát szurkál a húsba, kifolyik a zaftja és a hús száraz lesz.
- ❑ A sötét színű húsok, pl. a marhahús gyorsabban pirul, mint a világos húsok, mint pl. a borjú vagy a sertéshús. Ettől ne zavartassa magát. A világos színű húsból, vagy halfiléből készült grillszeleteknek a felülete gyakran csak világosbarna színű, a belsejük azonban mégis puha és lédús.
- ❑ Egyebek: A grill-fűtőtest és a halogénlámpa automatikusan kapcsol ki és be. Ez normális. Gyakorisága attól függ, hogy melyik grillfokozatot állította be.

Táblázat

Az időértékek nem előmelegített sütőre vonatkoznak.

Hőmérséklet és a grillezési idő a mennyiségtől és a jellemzőktől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel, és ha szükséges legközelebb egy magasabbal.

További információkat a táblázatokhoz csatlakozó, "Tippek a sütéshez és grillezéshez" részben talál.

	Mennyiség	Súly	Grillsütő	Időtartam percben
Frissensült 2-3 cm vastag	2-3 darab	darabja kb. 200 gr	erős erős	1. oldal: kb. 10-15 2. oldal: kb. 10-15
Tarjából készült sültek 2-3 cm vastag	2-3 darab	darabja kb. 120 gr	erős erős	1. oldal: kb. 15-20 2. oldal: kb. 15-20
Virsli	4-6 darab	darabja kb. 150 gr	erős erős	1. oldal: kb. 10-15 2. oldal: kb. 10-15

	Mennyiség	Súly	Grillsütő	Időtartam percben
Halkotlett*	2-3 darab	darabja kb. 150 gr	erős erős	1. oldal: kb. 10 2. oldal: kb. 8-12
Egész hal* pl. pisztráng	2-3 darab	darabja kb. 150 gr	közepes közepes	1. oldal: kb. 10-15 2. oldal: kb. 10-15

* A magasabb rostélyt előzőleg olajjal kenje be.

Tippek sütéshez és grillezéshez

Ha a táblázatban nincs megadva semmilyen, a sült súlyára vonatkozó adat.

Hogyan tudja megállapítani, hogy készen van-e a sült.

Válassza ki a következő legalacsonyabb súlynak megfelelő adatot, és hosszabbítsa meg az időt.

Használjon hús-hőmérőt (a szaktereskedésben kapható) vagy végezze el a "kanál-próbát". Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.

Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.

Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.

Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízű.

Válasszon a következő alkalommal egy nagyobb sütőedényt és adjon hozzá kevesebb folyadékot.

Bekapcsolta a mikrohullámú sütőt is, de a sült nem sült át.

Vágja fel a sültet. Készítse el a mártást a sütőedényben és fektesse a sült-hús-szeleteket a mártásba. Csak a mikrohullámot használva párolja készre a húst.

Legközelebb kezdettől fogva kapcsolja be a mikrohullámot is. Használjon hús-hőmérőt, és a kész sültet hagyja a sütőben még 10 percig pihenni.

Torták és sütemények

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

Ha a mikrohullámú sütő is hozzákapcsolja, legcélszerűbb üveg, kerámia vagy műanyag sütőformákat használni. Az edények 250 °C-ig legyenek hőállóak. Ha ilyen sütőformákat használ, akkor a sütemények kevésbé pirulnak meg.

Táblázatok

Az időértékek nem előmelegített sütőre vonatkoznak.

A hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és állapotától függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel, és ha szükséges legközelebb egy magasabbal. Alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb barnulást biztosít.

További információkat a táblázatokhoz a "Tippek a sütéshez" részben talál.

A süteményformát mindig az alsó rostély közepére állítsa.

Formában	Edény	Mikrohullámú teljesítmény Watt-ban	Időtartam percben	Fűtési mód	Hőmérséklet °C
Díós sütemény	Kerek sütőforma	90 W	30-35	Felső/alsó sütés	170-180
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztából**	Kerek sütőforma	360 W	35-45	Felső/alsó sütés	160-180
Gyümölcsös finom sütemény, kevert tésztából	Kuglófforma	90 W	30-40	Felső/alsó sütés	160-180
Pikáns sütemények* (p.l. omlós/hagymatorta)	Kerek vagy kuglóf sütőforma	180 W	35-45	Forrólevegő	170-180

* Állítsa a sütőformát közvetlenül a forgótányérra.
** A süteményt kb. 20 percig hagyja a készülékben kihűlni.

Formában	Edény	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Időtartam percben
Kevert tésztából készült hagyományos sütemény, Kevert tésztából készült finom sütemény (p l. omlós sütemény)**	Kuglóf/ perec/ négyszögletes sütőforma	Felső/alsó sütés	160-180 140-160	50-60 60-70
Tortalap omlós tészta szélel	Kerek sütőforma	Felső/alsó sütés	170-190	25-35
Tortalap kevert tésztából	Gyümölcsös sütőforma	Forrólevegő	160-170	25-30
Piskóta-torta	Kerek sütőforma	Felső/alsó sütés	150-170	25-35
Száraz töltelékkel (kevert tészta)	Sütőlap	Felső/alsó sütés	170-190	30-40
Lédús bevonattal pl. kelttészta reszelt almával	Sütőlap	Felső/alsó sütés	170-190	30-40
Kelesztett fonott kalács 500 gr lisztből	Sütőlap	Felső/alsó sütés	160-180	30-40
Karácsonyi püspökkenyér 500 gr lisztből	Sütőlap	Forrólevegő	170-180	65-75
Pizza*	Sütőlap	Forrólevegő	190-210	35-45
Kelesztett kenyér 1 kg lisztből*** (előmelegítés)	Sütőlap	Forrólevegő	190-200	55-65

* Állítsa a sütőformát közvetlenül a forgótányérra.

** A süteményt kb. 20 percig hagyja a készülékben kihűlni.

*** Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe.

Aprósütemény		Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Időtartam percben
Aprósütemények	Sütőlap	Felső/alsó sütés	140-160	20-30
Habcsók	Sütőlap	Felső/alsó sütés	100	80-90
Mandulás habcsók	Sütőlap	Felső/alsó sütés	110	30-40
Rakott tészta	Sütőlap	Forró levegő	180-200	30-35
Zsemle (pl. rozs-zsemle)	Sütőlap	Felső/alsó sütés	180-200	25-35

Tippek a sütéshez

Saját receptje szerint szeretne sütni.

Keressen ki egy hasonló süteményt a táblázatban.

Hogyan állapíthatja meg, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e?

Kb. 10 perccel a megadott sütési idő lejárta előtt szúrjon egy fapálcikát a süteménybe ott, ahol a legmagasabb. A sütemény akkor van készen, ha már nem ragad a tészta a pálcikára.

A sütemény összeesett.

Adjon a következő alkalommal kevesebb folyadékot hozzá, vagy állítsa a sütő-hőmérsékletet 10 fokkal alacsonyabbra. Tartsa be a receptben megadott keverési időt.

A sütemény közepe magasra feljött, de a szélei laposak maradtak.

A kerek tortaformáknak csak az alját zsírozza be. Ha a sütemény megsült, egy késsel óvatosan válassza le a formáról.

A sütemény nagyon sötét lett.

Válasszon egy alacsonyabb hőmérsékletet, és süsse a süteményt valamivel hosszabb ideig.

A sütemény túl száraz lett.

Egy fogpiszkálóval szúrjon kis lyukakat a kész süteménybe. Eztán kenje be gyümölcslével vagy alkoholos itallal. Válasszon a következő alkalommal 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.

A kenyér vagy a sütemény (pl. túró torta) jól néz ki, de belülről nyúlós, ragacsos (kenődik, vizes).

Adjon a következő alkalommal kevesebb folyadékot hozzá, és süsse alacsonyabb hőmérsékleten kicsit tovább. Ha valamilyen lédús töltelékkel készülő süteményt süt, először süsse meg a sütemény alapját, szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával és ezután tegye rá a tölteléket. Kérjük, tartsa be a receptben előírtakat és a sütési időt.

Megmérte a saját hőmérőjével is a sütő-hőmérsékletet és eltérést észlelt.

A sütő hőmérsékletét a gyártó által elhelyezett ellenőrző rostély méri a sütő középpontjában, egy meghatározott idő eltelte után. Minden edény és tartozék befolyásolja a mért értéket, ezért Ön a saját mérései során mindig eltérést fog megállapítani.

A süteményt nem lehet a formából kiborítani.

Ha a sütemény megsült, hagyja még 5-10 percig hűlni, akkor könnyebben ki tudja borítani a formából. Ha így sem tudná kiborítani, vágja végig még egyszer óvatosan egy késsel a szélét. Borítsa ki a süteményt, és borítsa le többször a formát egy nedves, hideg ruhával. Legközelebb zsírozza ki jól a formát és szórja be zsemlemorzásával is.

A forma és a rostély között szikrák keletkeznek.

Ellenőrizze, hogy a forma kívül tiszta-e. Változtassa meg a forma pozícióját a sütőben. Ha ez nem segít, süssön mikrohullámú sütő nélkül tovább. Ekkor a sütési idő meghosszabbodik.

Felfújtak, csőbensült, pirítós

A táblázat nem előmelegített sütőtérre vonatkozik.

A felfújtat egy mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edényben tegye az alsó rostélyra.

A felfújtakhoz és a csőbensültekhez használjon nagy lapos edényt. Szűk, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő kell és a felső részük is sötétebb lesz.

A felfújtakat és csőbensülteket hagyja a készülék lekapcsolása után még 5 percig a sütőben utánpirulni.

Étel	Mennyiség	Edény	Mikrohullám, Watt	Időtartam percben	Fűtési mód	Hőm. °C
Édes felfújtak (p l. túrós felfújt gyümölcscsel)	kb. 1500 gr	lapos felfújt forma, 4-5 cm	180 W	20-30	Forrólevegő	170-190

Étel	Mennyiség	Edény	Mikrohullám, Watt	Időtartam percben	Fűtési mód	Hőm. °C
Pikáns felfűjt előfőzött hozzávalókból (p l. tésztafelfűjt)	kb. 1000 gr	lapos felfűjt forma, 4-5 cm	600 W	15-20	Forrólevegő	180-190
Pikáns felfűjt nyers hozzávalókból (p l. burgonyafelfűjt)	kb. 1100 gr	lapos, felfűjt forma	600 W	25-35	Forrólevegő	180-190
Pirítós átsütve*	2-4 szelet	alacsony rostély	lgény szerint:	kb. 8-10	Intenzív fokozat	250

* Az előpirítás nem szükséges.

Program-automatika

Így állítsa be:

A program-automatikával egész egyszerűen olvashat fel élelmiszereket és sok ételt gyorsan és problémamentesen készíthet el.
A program-automatika 11 program-csoportot, összesen 51 programot tartalmaz.

Példa: Fagyasztott pizza, vastag aljjal.

**Pizza, fagyasztott**

1.
- + P ↔ □


1. Forgassa a funkcióválasztót balra, és válasszon ki egy program-csoportot.

**Pizza, elősütött, vékony aljjal, fagy.**
0.36

↓ ↑ ⌚

2.
+ P ↔ □

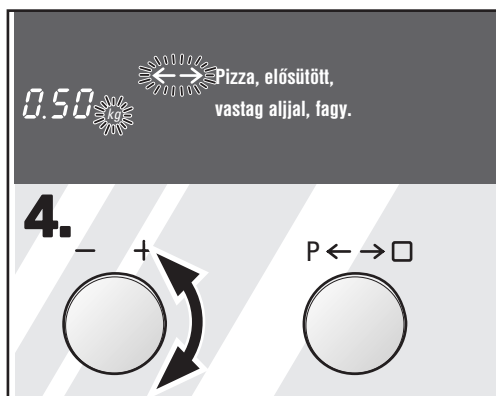

2. Nyomja meg a ↓ ↑ nyomógombot.

**Pizza, elősütött, vastag aljjal, fagy.**
0.40

↓ ↑ ⌚

3.
- + P ↔ □


3. A funkcióválasztóval változtassa meg a második sort.



4. A forgatógombbal állítsa be a súlyt.



5. Nyomja meg a Start nyomógombot. Az időtartam megjelenik a kijelzőn.

Az időtartam lejártá után

a sütő kikapcsol. Felhangzik egy hangjelzés, és a kijelzőn megjelenik a "Befejezés" és "a készülék hűl" kijelzés. A "Befejezés" kijelzés kialszik, ha a sütőajtót kinyitja vagy a Stop nyomógombot megnyomja.

A sütési eredmény egyéni beállítása



Ha pl. a pizza az Ön ízléséhez képest túl ropogós lett, a sütési eredményt a következő alkalommal megváltoztathatja.

Nyomja meg a ↓↑ nyomógombot három másodpercig, és a világító felületet léptesse arrébb a funkcióválasztóval.

Balra = a sütési eredmény gyengébb
jobbra = a sütési eredmény intenzívebb

Információk a tartozékokról

Ha megnyomja az "M" memória nyomógombot, információt kaphat a szükséges tartozékokról.

Leállítás

Nyomja meg egyszer a Stop nyomógombot, vagy nyissa ki a sütőajtót. Miután bezárta, nyomja meg a Start nyomógombot.

Ha a bezárás után elfelejtette a start nyomógombot megnyomni,
egy akusztikus hangjelzés figyelmezteti rá, és a
kijelzőn 3 másodpercre megjelenik a "Start gombot
megnyomni" üzenet.

Törlés

Nyomja meg kétszer a Stop nyomógombot, vagy
nyissa ki a készülékajtót, majd nyomja meg egyszer
a Stop nyomógombot.

Megjegyzés

- ☐ Ha közben szeretné megnézni a beállított súlyt,
nyomja meg az "M" nyomógombot.
A súly és a sütési eredmény kijelzése megjelenik
3 másodpercre.
- ☐ Az időtartamot most nem lehet megváltoztatni.
- ☐ Amikor szükséges, megjelenik a kijelzőn a
"Kérjük, forgassa meg" vagy a "Kérjük, keverje
meg" üzenet. Egy hangjelzés hallható. A szöveg
a kijelzőn marad, míg a sütőajtót ki nem nyitja,
vagy a program le nem fut.

Megjegyzések a program-automatikákhoz

Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és mérje
meg. A program-automatika beállításához szüksége
van a súlyra.

Ha a pontos súlyt nem tudná beadni, válassza a
legközelebbi magasabb súlyt.

A programokhoz mindig mikrohullámú sütőhöz
megfelelő edényt használjon, pl. üveg, vagy
kerámia.

Fagyasztott pizzák, burgonyatermékek, snack-ek, halak

Ezeket az ételeket közvetlenül a forgótányéron
készítheti el.

Kivéve a mini-pizzákat: Ezek az alsó rostélyon
sikerülnek a legjobban.

A mini tavaszi tekercsnél, a halrudacskáknál és a
hagymaszárkarikánál a sütési idő $\frac{2}{3}$ -a után
felhangzik egy hangjelzés. Forgassa ekkor meg az
ételt. Így sül meg egyenletesen.

Felfújt, fagyasztott (késztermék)

Az ételt egy mikrohullámú sütőben való használatra
alkalmas edényben tegye az alsó rostélyra.

Húsok

A sertéssülthöz, a csont nélküli báránycombhoz és a sült hátszínhez használjon egy magas edényt, fedő nélkül. A sültnek az edény aljának kb. $\frac{2}{3}$ -át le kell fednie. Forgassa meg a húst a sütési idő felének eltelte után (jelzőhang).

A marhasültet és a borjúsültet zárt edényben készítse el. Adjon hozzá a hús-súly 10%-nak megfelelő vizet. Nem szükséges megforgatnia.

A sütési idő lejártá után hagyja a sültet még 5 - 10 percig a kikapcsolt sütőben pihenni. A sült hátszínét csavarja be ehhez alufóliába. Forgassa meg 5 perc után. A sült hátszínét akár hidegen is felvághatja.

Baromfi

A csirkét egy magas, nyitott edényben főzze meg. Főzze először a csirkét a mellével lefelé. Forgassa meg a csirkét a főzési idő $\frac{2}{3}$ -a után (jelzőhang).

A pulykamellet egy zárt edényben főzze meg. Adjon hozzá a hús-súly 10%-nak megfelelő vizet. Nem szükséges megforgatnia.

A marinírozott fagyasztott csirkecombot közvetlenül a forgótányéron készítheti el. Forgassa meg a csirkecombot a sütési idő $\frac{2}{3}$ -a után. Így sül meg egyenletesen.

A szárnyast a főzés után azonnal fel lehet szolgálni.

Zöldség

Friss zöldség: Vágja össze a zöldséget darabokra. Adjon hozzá 100 gr-onként egy evőkanál vizet.

Fagyasztott zöldség: Ez a program csak leforrázott (blansírozott), és nem előfőzött zöldségekhez alkalmas. A zöldségeket víz nélkül főzze. A fagyasztott, tejszínes zöldségek nem alkalmasak.

Az idő felének lejártá után felhangzik egy hangjelzés. Keverje meg a zöldséget. A program-lefutása után 5 - 10 percig még pihentesse.

Burgonya

Sós burgonya: Vágja fel a burgonyát kis egyforma darabokra. Adjon 100 gr burgonyánként egy evőkanál vizet és egy kevés sót az edénybe.

Héjában főtt burgonya: Mossa meg a burgonyát és szurkálja meg többször a héjját. Tegye a burgonyát még nedvesen egy megfelelő edénybe, víz nélkül.

Az idő felének lejárta után felhangzik egy hangjelzés. Keverje meg a burgonyát. A program-lefutása után 5 - 10 percig még pihentesse a burgonyát.

Gabonatermékek

A gabonafélék a főzés során erősen habosodnak. Ezért tegyen minden gabonafélét egy magas, fedővel letakart edénybe.

A puliszkához és a köleshez kb. 1 résszel kevesebb vizet adjon, mint amennyit a csomagolás előír.

A gabona fajtájától és a mennyiségtől függően 2 - 15 perc után felhangzik egy hangjelzés. A kijelzőn ez az üzenet jelenik meg: „Kérjük, keverje meg”.

A program-lefutása után kb. 10 percig még pihentesse a gabonafélét.

Felolvasztás

Erre a célra egy lapos edényt, pl. üveg- vagy porcelántányért használjon. Tegye az élelmiszert a tányérra. Terítse szét, amennyire lehetséges.

A kenyérből csak a szükséges mennyiséget szabad felolvasztani. Gyorsan másodnapossá válik.

A vagdalthúst lehetőleg laposra fagyassza le. Felolvasztás közben forgassa meg legalább egyszer (hangjelzés). Esetleg távolítsa el a már felolvasztott húst.

A sertés, a marha és a bárányhús esetén az idő felének letelte után felhangzik egy hangjelzés. Fordítsa meg ekkor a húst.

A szárnyast először a mellével felfelé fektesse a tányérra. Az idő felének letelte után forgassa meg!

A felolvasztás után hagyja az élelmiszert még 10 - 30 percig tovább olvadni.

Program-táblázat

Program-csoport	Program	Súlytartomány, kg-ban	Tartozékok
Pizza, fagyasztott	Pizza, elősütött, vékony aljjal, fagyasztott	0,30-0,50	Közvetlenül a forgótányéron
	Pizza, elősütött, vastag aljjal, fagyasztott	0,40-0,60	
	Pizza, nem elősütött, vékony aljjal, fagyasztott	0,30-0,50	
Burgonyatermék, fagyasztott	Hasábburgonya, vastag, fagyasztott	0,20-0,75	Közvetlenül a forgótányéron
	Hasábburgonya, vékony, fagyasztott	0,20-0,75	
	Burgonyaszirom, fagyasztott	0,20-0,85	
	Krokett, fagyasztott	0,20-0,85	
	Krumplipogácsa, fagyasztott	0,20-0,75	
	Country fries, fagyasztott	0,20-0,60	
Snack-ek, fagyasztott	Pizza-baguette, fagyasztott	0,10-0,60	Közvetlenül a forgótányéron
	Mini-pizza, fagyasztott	0,08-0,50	Alacsony rostély
	Tavaszi tekercs, fagyasztott	0,10-0,70	Közvetlenül a forgótányéron
	Mini-tavaszi tekercs, fagyasztott	0,10-0,70	
	Hagymakarikák, fagyasztott	0,10-0,60	
	Perecek, fagyasztott	0,07-0,31	
Felfújt, fagyasztott	Bolognai lasagne, fagyasztott	0,40-1,00	Edény, fedő nélkül, alacsony rostély
	Lazacos lasagne, fagyasztott	0,40-1,00	
	Zöldséges lasagne, fagyasztott	0,40-1,00	
	Burgonyafelfújt, fagyasztott	0,40-1,00	
	Felfújt, adagolható, fagyasztott	0,40-1,00	
Haltermékek, fagyasztott	Halrudacsok, fagyasztott	0,20-0,60	Közvetlenül a forgótányéron
	Panírozott tintahal karikák, fagyasztott	0,20-0,50	
	Lazac, leveles tésztában, fagyasztott	0,15-0,60	
Hús, friss	Sertéssült, friss	0,80-1,80	Magas edény, fedő n., al. rostély
	Báránycomb, rózsaszín, friss	0,80-1,50	
	Sült hátszín, friss	0,80-1,80	
	Marhasült, friss	0,50-2,00	Edény, fedővel, alacsony rostély
	Borjúsült, friss	0,50-2,00	

Program-csoport	Program	Súlytartomány, kg-ban	Tartozékok
Baromfi	Csirke, friss	0,80-1,80	Magas edény, fedő n., al. rostély
	Pulykamell, friss	0,50-2,00	Edény, fedővel, alacsony rostély
	Pácolt csirkeszárnyak, fagyasztott	0,20-0,60	Közvetlenül a forgótányéron
Zöldség	Friss zöldség	0,20-1,00	Edény, fedővel, alacsony rostély
	Fagyasztott zöldség	0,20-1,00	
Burgonya	Sós burgonya	0,20-1,00	Edény, fedővel, alacsony rostély
	Héjában főtt burgonya	0,20-1,00	
Gabonatermékek	Hosszú szemű rizs	0,10-0,50	Magas edény, fedővel, al. rostély
	Basmati rizs	0,10-0,50	
	Natur rizs	0,10-0,50	
	Puliszka	0,10-0,50	
	Kuszkusz	0,10-0,50	
	Quinoa	0,10-0,50	
	Köles	0,10-0,50	
Felolvasztás	Kenyér, fagyasztott	0,20-1,00	Alacsony edény, alacsony rostély
	Száraz sütemény, fagyasztott	0,20-1,00	
	Lédús sütemény, fagyasztott	0,20-1,00	
	Vagdalthús, fagyasztott	0,30-1,00	
	Sertéshús, fagyasztott	0,50-2,00	
	Marhahús, fagyasztott	0,50-2,00	
	Báránycsont, fagyasztott	0,50-2,00	
	Szárnyas egészben, fagyasztott	0,40-2,00	
	Szárnyas darabok, fagyasztott	0,40-2,00	

Memória

A memóriával összeállíthatja az egyes programokat. A memória segítségével hat étel beállításait tárolhatja el, és azokat bármikor újra előhívhatja.

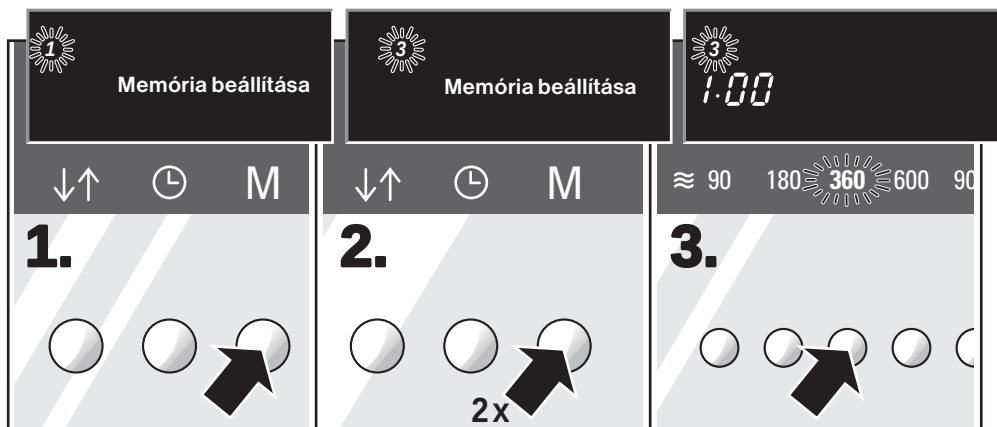
A memória alkalmazásának akkor van értelme, ha az étel elkészítéséhez több, különböző beállítás szükséges, vagy akkor, ha egy ételt különösen gyakran készít el.

Memória tárolása

Példa

Válasszon ki egyet a hat tárolóhely közül és állítsa be.

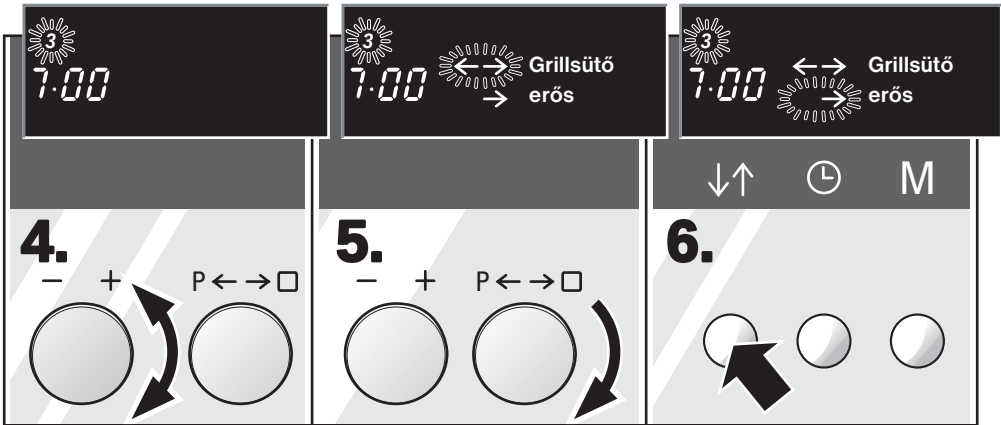
3. tárolóhely
360 W, 7 perc,
gyenge grill.



1. Nyomja meg az "M" memória nyomógombot. Megjelenik az "1" - az 1. tárolóhelyhez

2. Nyomja meg még kétszer az "M" memória nyomógombot. Megjelenik a "3" - a 3. tárolóhelyhez

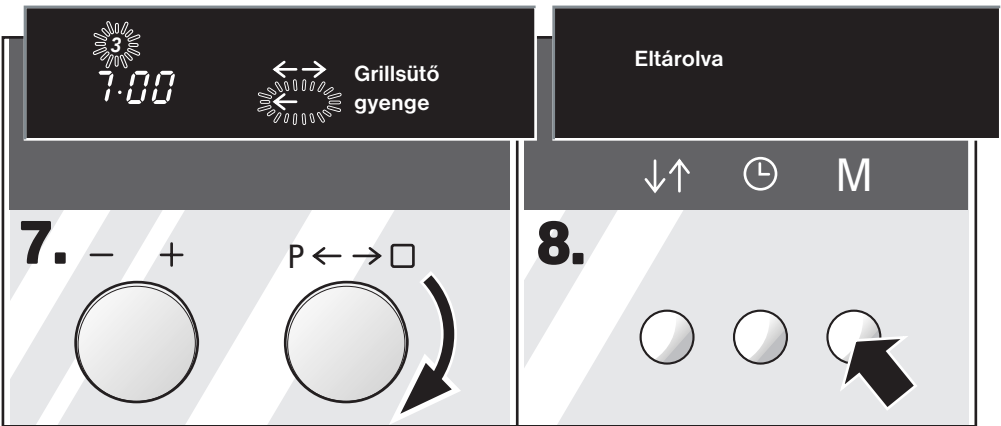
3. Nyomja meg a 360 W nyomógombot.



4. Állítson be a forgatógombbal 7 percet.

5. A funkcióválasztóval válassza ki a grillezést.

6. Az $\uparrow\downarrow$ nyomógombbal váltson a második sorra.



7. A funkcióválasztóval állítsa be a "gyenge" grilt.

8. Nyomja meg az "M" memória nyomógombot, míg az idő újra megjelenik. Ezzel tárolja a beállításokat.

A memóriát el is tárolhatja, és egyidejűleg el is indíthatja. Ehhez ne az "M" memória nyomógombot, hanem a Start nyomógombot nyomja meg.

Megjegyzés

- ☐ Ha egy tárolóhelyet újra be kíván írni, akkor nyomja meg a Stop nyomógombot, és állítsa be a újra a készüléket.
- ☐ A program-automatikából is eltárolhat egy ételt.

A memória indítása

Az egyes ételekhez eltárolt beállításokat nagyon egyszerűen lehívhatja.

Állítsa be az ételt a sütőbe.



1. Nyomja meg az "M" memória nyomógombot. Megjelenik az "1" - az 1. tárolóhelyhez

2. Nyomja meg az "M" memória nyomógombot, míg a kívánt tárolóhely meg nem jelenik.

3. Nyomja meg a Start nyomógombot.

Az időtartam lejártá után

egy hangjelzés hallható.

A kijelzőn megjelenő program befejeződött.

A kijelzés kialszik, ha a sütőajtót kinyitja vagy a Stop nyomógombot megnyomja.

Leállítás

Nyomja meg egyszer a Stop nyomógombot, vagy nyissa ki a sütőajtót. Miután bezárta, nyomja meg a Start nyomógombot.

Ha elfelejti a Start nyomógombot megnyomni, a kijelzőn 3 másodpercre megjelenik a "Start gőmből megnyőmni" üzenet. Egy hangjelzés hallható.

Törlés

Nyomja meg kétszer a Stop nyomógombot, vagy nyissa ki a készülékajtót, majd nyomja meg egyszer a Stop nyomógombot.

Megjegyzés

- ☐ Az indítás után a tárolóhelyet már nem tudja megváltoztatni.
- ☐ A hőmérsékletet vagy a grillt bármikor megváltoztathatja.

Gyerekbiztosítás

Hogy a gyerekek a sütőt tévedésből nehog
bekapcsolják, a sütő gyerekzárral van ellátva.

A sütő lezárása

Nyomja négy másodperc hosszan a stop
nyomógombot.
A szövegkijelzőn a "Gyerekzár" jelenik meg.
Az összes funkció le van zárva.

A zár feloldása

Nyomja meg újra négy másodperc hosszan a stop
nyomógombot.
A zár megszűnt.

Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon semmilyen nagynyomású
tisztítóeszközt vagy gőzsugarat!

A készülék kívülről

Elég, ha a készüléket nedvesen lemossa. Ha a
készülék erősebben szennyezett, tegyen néhány
csepp tisztítószer a tisztításhoz használt vízbe.
Törölje át a készüléket egy száraz törlőruhával.

Ne használjon éles tisztítószeret vagy
súrolószereket, különben matt helyek keletkeznek.
Amennyiben egy ilyen szer kerülne véletlenül a
készülékházra, azonnal mossa le vízzel.

Nemesacél-készülékek

A vízkő-, zsír-, keményítő-, és tojásfehérje foltokat mindig azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki.

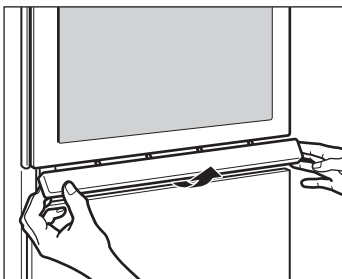
Mossa le a készülék előlapját egy kis mosogatószeres vízzel. Törölje szárazra egy lágy ruhával.

Szellőzőrács

A szellőzőrácsot ki lehet venni és meg lehet tisztítani.

Emelje fel a szellőzőrácsot.

Húzza ki oldalra.



Sütő

Sütés után a kihűlt süteményt törölje ki nedves törlővel. A kispriccelődött sütési maradványok könnyebben leoldódnak, és a következő sütéskor nem égnek rá. Erős szennyeződéseknel használjon egy enyhe tisztítószer.

Ügyeljen rá, hogy a forgótányér meghajtásán keresztül ne juthasson víz a készülék belsejébe. Egy puha törlőruhával törölje át a sütőteret, hogy ne léphessen fel korrózió.

Ne használjon sütőtisztító sprayt, sem más agresszív sütőtisztítószer vagy súrolószer. Súrolópárna, durva szivacs és edénytisztítószer is alkalmatlanok a sütőtér tisztítására. Ezek az eszközök megkarcolják a felületet.

A kellemetlen szagokat, pl. hal készítése után, könnyen elkerülheti. Adjon néhány csepp citromlevet egy csésze vízhez. Helyezzen egy kanalat is az edénybe a késleltetett forrás elkerülése érdekében. Melegítse a vizet 1-2 percig a maximális mikrohullámú teljesítménnyel.

Megjegyzés

Ha a sütőajtót kinyitja, 10 percig világít a sütőlámpa.

Tartozékok

Áztassa be tisztítószerrel a tartozékokat rögtön a használat után. A maradék szennyeződések így kefével vagy mosogatószivaccsal könnyedén el tudja távolítani. A rostélyt egy acéltisztító-szerrel, vagy a mosogatógépben tisztíthatja meg.

Forgótányér

Tisztítsa meg a forgótányért mosogatószerrel. A sütőtér mélyedését törölje ki egy nedves törölkendővel. Ügyeljen rá, hogy a forgótányér meghajtásán keresztül ne juthasson víz a készülék belsejébe. A forgótányér visszahelyezéskor azt jól kell beakasztani.

Mi a teendő zavar esetén?

Gyakran csak egy apróság az oka annak, hogy zavar lép fel. Mielőtt kihívná a vevőszolgálatot, kérjük vegye figyelembe az alábbiakat:

Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/elhárítás
A készülék nem működik.	A csatlakozódugó nincs bedugva.	Dugja be a csatlakozódugót.
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a konyhában ége a lámpa.
	A biztosíték hibás.	Nézzon utána a biztosítékos szekrényben, hogy a tűzhely biztosítóka rendben van-e.
Az óra-kijelzőn három nulla világít.	Áramkimaradás	Állítsa be ismét a pontos időt.
A kijelzőn egy időtartam látható.	A forgatógombot véletlenül működtették.	Nyomja meg a Stop nyomógombot.
	A beállítás után a Start nyomógombot nem nyomta meg.	Nyomja meg a Start nyomógombot, vagy törölje a beállítást a Stop nyomógommbal.

Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/elhárítás
A mikrohullám nem kapcsol be.	Az ajtó nincs egészen bezárva.	Ellenőrizze nem szorult-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba.
	Nem nyomta meg a Start nyomógombot.	Nyomja meg a Start nyomógombot.
A készülék nem üzemel. A kijelzőn egy időtartam látható.	A forgatógombot véletlenül működtették.	Nyomja meg a Stop nyomógombot.
Az ételek lassabban melegednek fel, mint korábban.	Túl alacsony mikrohullámú teljesítményt állított be.	Válasszon egy nagyobb mikrohullámú teljesítményt.
	A szokásosnál nagyobb mennyiség került a készülékbe behelyezésre.	A kétszeres mennyiség közel kétszeres időt igényel.
	Az ételek hidegebbek mint általában.	Az ételeket időközben kavargatja meg, vagy fordítsa meg.
A forgótányér kaparó vagy súrlódó hangot ad ki.	Valamilyen szennyeződés vagy egy idegen test van a forgótányér meghajtás környékén.	Alaposan tisztítsa meg a forgótányérnél található görgőket és a sütő fenéklapján található mélyedéseket.
A szövegkijelzőn az "Er1", vagy az "Er4" hibaüzenet jelenik meg.	A hőmérséklet-érzékelő elromlott.	Hívja a vevőszolgálatot.
A szövegkijelzőn az "Er11" hibaüzenet jelenik meg. "Nyomógomb beragadt"	A nyomógombok elszennyeződtek, a mechanika beszorult.	Nyomja meg többször a nyomógombot, és ha ez nem segít, értesítse az vevőszolgálatot.
A szövegkijelzőn az "Er19" hibaüzenet jelenik meg.	Extrém túlmelegedés (esetleg tűz a belső térben). Túl magas mikrohullámú teljesítmény.	Az ajtót ne nyissa ki, húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben és hagyja a készüléket kihűlni.

Javításokat csak képzett vevőszolgálati technikussal végeztesse el. Ha a készüléket nem szakszerűen javítják, ez Önre nézve jelentős veszély forrása lehet.

Környezetvédelem

A kiselejtezett készülék elhelyezése

Az új készüléket a szállítás során védte a csomagolás. Minden felhasznált anyag környezetkímélő és újból hasznosítható. Kérjük, segítsen Ön is és gyűjtse össze a csomagolást újrahasznosításra környezetbarát módon.

A régi készülékek nem értéktelen hulladékok. Környezetbarát újrahasznosítás során értékes nyersanyagokat lehet belőlük visszanyerni. Mielőtt a régi készüléket újrahasznosítás céljára leadja, tegye használhatatlanná vagy jelölje meg egy címkével „Figyelem: A készülék hibás!”

A megfelelő hulladékgyűjtő helyekről a szakkereskedőktől vagy az önkormányzattól szerezheti be a szükséges információkat.

Vevőszolgálat

Amennyiben a készüléke javításra szorul, szervizhálózatunk a rendelkezésére áll. A legközelebbi szerviz címét és telefonszámát a garanciajegy hátoldalán vagy a telefonkönyvben találja meg. A központi Vevőszolgálat is szívesen felvilágosítást ad és megnevezi az Ön lakóhelyéhez legközelebb eső javítószolgálatot.

E-Nr. és FD-Nr.

A vevőszolgálatnak mindig adja meg készülékének a termékszámát (E-Nr.) és a gyártási számát (FD-Nr.). A számot tartalmazó típustáblát megtalálja, ha kinyitja a sütőajtót. Hogy meghibásodás esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, rögtön írja fel ide készülékének az adatait.

E-Nr.	FD
Vevőszolgálat ☎	

Műszaki adatok

Áramellátás:	230 V, 50 Hz
Összes-teljesítményigény:	3380 W
Mikrohullámú teljesítmény:	900 W
Grill:	2100 W
Felső/alsó sütés:	1900 W
Frekvencia:	2450 MHz

Méretek (m x sz x m)	
- Készülék	45,8 x 59,5 x 46,7 cm
- Sütőtér	20,4 x 44 x 42 cm

Súly	25 kg
VDE-bevizsgálás:	igen
CE-jel:	igen

Akrilamidok az élelmiszerekben

Hogy az akrilamid mennyire is veszélyes az élelmiszerekben, arról ez idő tájt még a szakemberek is vitatkoznak. A kutatási eredmények jelenlegi helyzetében leszűrhető tapasztalatokat kísérli meg tájékoztatónk összefoglalni.

Hogyan keletkezik az akrilamid?

Az élelmiszerekben az akrilamid nem külső szennyeződésként jelenik meg. Önmagától jön létre az ételek elkészítésekor - amennyiben az étel szénhidrátokat és fehérjéket tartalmaz. Hogy ez pontosan hogyan megy végbe, az még maradéktalanul nincs tisztázva. Az azért már tisztázódott, hogy az alábbiak befolyásolják a keletkezését:

a magas hőmérséklet
az élelmiszer alacsony víztartalma
az erős megpirítás, sütés.

Mely ételekről lehet szó?

Az akrilamid mindenekelőtt a magas hőmérsékletre hevítéssel készített gabonafélékben és burgonyatermékekben keletkezik, mint pl.:

burgonya chipsek, hasábburgonya, pirítós, zsemle, kenyér, omlós tésztájú finom péksütemények (mint a keksz, mézeskalács, mézesbáb).

Hogyan kerülhető el

sütésnél, grillezésnél a nagy mennyiségű akrilamid keletkezése?

A következő javaslatok az aid¹ und BMVEL² ajánlásaiból származnak:

Általában:

A sütési idő legyen a lehető legrövidebb.

Kerülje el az étel megégetését, elszenesítését, csak aranybarnára pirítsa.

Minél nagyobb és vastagabb a sütnivaló, annál kevesebb akrilamid keletkezik.

Sütés

Állítsa felső és alsó fűtésnél a hőmérsékletet max. 200 °C-ra és a forrólevegőnél max. 180 °C-ra.

Aprósütemények: Állítsa felső és alsó fűtésnél a hőmérsékletet max. 190 °C-ra, a forrólevegőnél max. 170 °C-ra. A tésztában a tojás vagy a tojássárgája csökkenti az akrilamid képződését.

Sütőben sült burgonya esetén egyenletesen és lehetőleg egy rétegben terítse el sütőlapra a burgonyát. Használjon egy sütésre legalább 400 gr burgonyát, ezzel csökkenti az étel kiszáradását.

¹ aid Tájékoztató füzet az "Akrilamid"-ról, az aid und BMVEL kiadásában, 2002 decemberi állapot, Internet: <http://www.aid.de>.

² 365-ös BMVEL sajtóközlemény, 2002. december 4. Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

Próbaételek

a DIN 60705 szabvány szerint

A kombinált mikrohullámú készülékek minőségét és funkcióját ezeknek az ételeknek az alapján vizsgálják a különböző minőségellenőrző intézetek.

Felolvasztás mikrohullámú sütővel

Étel	Mikrohullámú teljesítmény Watt-ban, az időtartam percben	Megjegyzés
Húsok	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Állítsa a Pyrex (hőálló üveg) edényt - Ø 22 cm - az alacsony rostélyra.

Főzés mikrohullámú sütővel

Étel	Mikrohullámú teljesítmény Watt-ban, az időtartam percben	Megjegyzés
Tojásos tej	600 W, 5 + 360 W, 12-15	Állítsa a Pyrex (hőálló üveg) edényt az alacsony rostélyra.
Piskóta	600 W, 9-11	Állítsa a Pyrex (hőálló üveg) edényt - Ø 22 cm - az alacsony rostélyra.
Vagdalt hús	600 W, 25-30	Állítsa a Pyrex (hőálló üveg) edényt az alacsony rostélyra.

Főzés mikrohullámú sütővel kombinálva

Étel	Mikrohullámú teljesítmény Watt-ban, az időtartam percben	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Megjegyzés
Burgonyafelfűjt	360 W, 35-40	Forrólevegő	140	Állítsa a Pyrex (hőálló üveg) edényt - Ø 22 cm - az alacsony rostélyra.

Étel	Mikrohullámú teljesítmény Watt-ban, az időtartam percben	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Megjegyzés
Sütemény	180 W, 20	Felső/ alsó fűtés	160	Állítsa a Pyrex (hőálló üveg) edényt - Ø 22 cm - az alacsony rostélyra.
Csirke	360 W, 30-35	Forrólevegő	180	A csirkét mellső oldalával lefelé helyezze el az alacsony rostélyon. 15 perc múlva forgassa meg.

Próbaételek

a DIN 44547 és az EN 60350 szabványok szerint

A kombinált mikrohullámú készülékek minőségét és funkcióját ezeknek az ételeknek az alapján vizsgálják a különböző minőségellenőrző intézetek.

Sütés

A táblázat nem előlegeltített sütőre vonatkozik.

	Edény és útmutatás	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	A sütési idő, percben
Kinyomós sütemény	Kerek sütőlap, Ø 30 cm az alacsony rostélyon	Felső/ alsó fűtés	140-160	20-30
Apró sütemények	Kerek sütőlap, Ø 30 cm az alacsony rostélyon	Felső/ alsó fűtés	150-170	20-25
Piskóta-torta	Kerek sütőforma az alacsony rostélyon	Felső/ alsó fűtés	150-170	25-35
Kelttésztás sütemény	Kerek sütőlap, Ø 30 cm az alacsony rostélyon	Felső/ alsó fűtés	170-190	30-40
Bevonatos almáspite	Fehérbádog kerek sütőforma, Ø 20 cm közvetlenül a forgótányéron	Forrólevegő	150-170	60-75

Grillezés

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Étel	Edény	Grill	Időtartam, percben
Kenyérpirítás	Alacsony rostély	erős	20-30
Hamburger fasírt 7 darab*	Magas rostély	erős	20-25
* Az idő $\frac{2}{3}$ -nak letelte után megforgatjuk.			

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

[illegible]