

[hu]	Használati utasítás	2
[pl]	Instrukcja obsługi	 16
[ro]	Instrucțiuni de utilizare	31



HF25M2L2 HF25M2R2

Mikrohullám
Kuchenka mikrofalowa
Cuptor cu microunde

SIEMENS

Fontos biztonsági előírások	2	Ápolás és tisztítás	8
A sérülések okai	4	Tisztítószer	8
Az új készüléke	4	Hibatáblázat	8
Kezelőfelület	4	Hibatáblázat	9
Gombok és kijelzések	5	Ügyfélszolgálat	9
Sütőtér	5	Termékszám és gyártási szám	9
A készülék be- és kikapcsolása	5	Műszaki adatok	10
Bekapcsolás	5	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	10
Kikapcsolás	5	Programautomatika	10
Az első használat előtt	5	A program beállítása	10
Az idő beállítása	5	Útmutatások a programautomatikához	11
A mikrohullámú sütő	6	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	12
Edényekre vonatkozó utasítások	6	Felolvasztás, felmelegítés és főzés mikrohullámmal	12
Mikrohullám-teljesítmények	6	Tippek mikrohullámhoz	14
Mikrohullám beállítása	6	Próbaételek az EN 60705 szabvány szerint	15
1,2,3-sorozat üzemmód	6	Főzés csak mikrohullámú sütővel	15
Sorozat üzemmód beállítása	6	Olvasztás csak mikrohullámú sütővel	15
Memória	7		
Beállítások tárolása a memóriában	7		
A memória indítása	7		
Alapbeállítások megváltoztatása	7		
Alapbeállítások	7		

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

⚠ Fontos biztonsági előírások

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

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

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

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

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

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek

csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

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

Égésveszély!

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes és sérüléseket okozhat. Például a felmelegített parafa és a magvakkal vagy gabonával töltött párnák még órák múlva is

meggyulladhatnak. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja.

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

Robbanásveszély!

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

Súlyos egészségkárosodás veszélye!

- Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. Előfordulhat, hogy a sütőből mikrohullámú energia lép ki. Rendszeresen tisztítsa a készüléket, és az élelmiszermaradékokat azonnal távolítsa el. A sütőteret, ajtó tömítést, ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán; lásd az *Ápolás és tisztítás* c. fejezetet.
- A sérült sütőtérajtó vagy ajtó tömítés miatt mikrohullámú energia távozhat. Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtaja vagy az ajtó tömítés sérült. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik. Soha ne vegye le a készülék borítását. Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a

biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A készülék magasfeszültséggel működik. Soha ne távolítsa el a készülék burkolatát.

Égésveszély!

- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételleket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek a felmelegítés alatt, de még utána is robbanásszerűen szétpukkadhatnak. Soha ne főzzön tojást héjastól vagy ne melegítsen kemény tojást. Ne főzzön héjas állatokat és rákot. Tükörtőjás vagy buggyantott tojás készítésekor előbb szűrje ki a tojássárgáját. A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés előtt szűrje ki a héjat vagy a bőrt.
- A hó nem oszlik el egyenletesen a bébiételben. Soha ne melegítse a bébiételeket zárt edényben. Mindig vegye le a fedelet vagy a cumit. Melegítés után alaposan rázza fel vagy kavarja meg. Ellenőrizze a hőmérsékletet, mielőtt a gyermeknek adná az ételt.
- A forró ételek hőt adnak le. Az edény forró lehet. Az edényt vagy a tartozékokat mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat. Mindig ügyeljen a csomagoláson található gyártói

utasításokra. Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.

Forrázásveszély!

- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.
- Folyadékok felforralásakor előfordulhat a késleltetett forrás. Ez azt jelenti, hogy a folyadék a jellegzetes gőzbuborékok megjelenése nélkül éri el a forrási hőmérsékletet. Már az edény kismértékű rázkódása esetén is hirtelen kifuthat és kifröcskölhet a forró folyadék. Melegítéskor mindig tegyen egy kanalat az edénybe. Így elkerülhető a késedelmes forrás.

Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A nem alkalmas edény szétrepedhet. Porcelán- és kerámiaedények esetében előfordulhat, hogy a fogantyúkon és a fedeleken apró lyukak találhatók. A lyukak mögött üreg van. Az üregbe bejutott nedvesség szétfeszítheti az edényt. Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.

A sérülések okai

Figyelem!

- Erősen szennyezett tömítés: Ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzemelés közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- Étel nélküli mikrohullámú üzemmód: A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet. Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha a sütőtérben nincs étel. Kivétel a rövid edényteszt, lásd a Mikrohullám, edény fejezetet.
- mikrohullámmal készíthető popcorn: Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt. Maximum 600 wattot használjon. A popcornos zacskót mindig helyezze egy üvegtányérra. Az üveg túlterhelés hatására megrepedhet.

Az új készüléke

Ismerkedjen meg az új készülékkel. Elmagyarázzuk a kezelőfelületet és az egyes kezelőelemeket.

Kezelőfelület

Itt áttekintheti a kezelőfelületet. A készülék típusától függően eltérések lehetnek a részletekben.



Forgatóválasztó

A forgatóválasztó sülyeszethető. Be- és kikattintáshoz nyomja meg a forgó választókapcsolót.

Ügyfélszolgálati cikk

Háztartási készülékeihez az ügyfélszolgálatnál, szakkereskedésben vagy interneten az egyes országok e-shopjain keresztül megfelelő ápoló- és tisztítószert vagy egyéb tartozékokat vásárolhat. Ehhez adja meg a mindenkori cikkszámot.

Tisztítókendők nemesacél felületekhez

Cikkszám 311134

Csökkenti a szennyeződés lerakódását. Egy speciális olajjal való impregnálással a nemesacél készülékek felületei optimálisan tisztíthatók.

Sütő-grilltisztító gél

Cikkszám 463582

A sütőtér tisztításához. A gél szagtalan.

Gombok és kijelzések

A gombokkal különböző funkciók állíthatók be. A kijelzőn megjelennek a beállított értékek.

Gomb	Használat
on/off	A készülék be- és kikapcsolása
90	90 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
180	180 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
360	360 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
600	600 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
900	900 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
	Sorozat üzemmód kiválasztása
	Készülék ajtajának nyitása.
	Időfunkciók menü kinyitása és bezárása
P	Program kiválasztása
kg	Súly választása

Gomb	Használat
M1/M2	Memória választása
Start	Üzem mód indítása
Stop	Üzem mód leállítása

Utasítások

- A megfelelő szimbólum előtti nyílra ▶ látható, melyik időfunkció aktív a kijelzőn. Kivétel: Az időnél csak akkor világít a , ha módosítja.
- Indításkor világít a sütőtérben lévő lámpa.

Sütőtér

A készüléke rendelkezik egy hűtőventilátorral is.

Hűtőventilátor

A készülék hűtőventilátorral van ellátva. A ventilátor tovább működhet akkor is, ha a készülék már ki van kapcsolva.

Utasítások

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

A készülék be- és kikapcsolása

A on/off gombbal tudja a mikrohullámú készüléket be- és kikapcsolni.

Bekapcsolás

Nyomja meg a on/off gombot.
Válassza ki a kívánt üzemmódot.

90, 180, 360, 600 vagy 900 wattos gomb = a mikrohullám-teljesítményhez

-  gomb = sorozat üzemmód
- P és kg gombok = programautomatika
- M1** vagy **M2** gombok = memóriaprogram

A beállításokról az egyes fejezetekben olvashat.

Kikapcsolás

Nyomja meg a on/off gombot.
A készülék kikapcsol, a kijelzőn megjelenik az óra.

Az első használat előtt

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a mikrohullámú sütőjével. Olvassa el előbb a *Biztonsági útmutató* című fejezetet.

Az idő beállítása

Bekötés után a kijelzőn három nulla és a ▶  szimbólumok világítanak.

Állítsa be az időt.

1. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.

2. Nyomja meg a  gombot.

Az időt a készülék beállította.

Időkijelzés eltüntetése

Az időkijelzést kikapcsolhatja. Így csak akkor látható, ha a sütő működik. Ennek utánanézhethet az *Alapbeállítások megváltoztatása* című fejezetben.

Utasítás: A készülék Stand by állapotban történő fogyasztásának csökkentéséhez eltüntetheti az időt. Ennek utánanézhethet az *Alapbeállítások megváltoztatása* című fejezetben.

A mikrohullámú sütő

A mikrohullámok az élelmiszerben hővé alakulnak. Informálódhat az edényekről és a mikrohullám beállításáról.

Utasítás: A *Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnel* fejezetben példák találhatók a mikrohullámmal való felolvasztáshoz, fellemegetéshez és főzéshez.

Edényekre vonatkozó utasítások

Alkalmas edény

A hőálló edény alkalmas, ha üvegből, üvegkerámiából, porcelánból, kerámiából vagy hőálló műanyagból készült. Ezek az anyagok átengedik a mikrohullámokat.

Tálalóedényeket is használhat. Így megtakarítható a tálalás. <HR> Arany vagy ezüst díszítésű edényeket csak akkor használjon a mikrohullámú sütőben, ha az edény gyártója garantálja az alkalmasságot.

Alkalmatlan edény

Alkalmatlan a fémből készült edény. A fém nem engedi át a mikrohullámokat. A zárt fémedényben az étel hideg marad.

Figyelem!

Szikkaképződés: A fémeknek - pl. a kanálnak az üvegedényben - legalább 2 cm távolságra kell lennie a sütő falától és az ajtajának a belső felületétől. A szikkak tönkretelhetik az ajtó belső üveglapját.

Edényteszt

Soha ne kapcsolja be a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Az egyetlen kivétel az alábbi edényteszt.

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

1. Tegye az üres edényt ½–1 percre maximális teljesítmény mellett a készülékbe.
2. Időnként ellenőrizze a hőmérsékletét.

Az edény hideg vagy legfeljebb kézmeleg lehet.

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

Mikrohullám-teljesítmények

A gombokkal állíthatja be a kívánt mikrohullám-teljesítményt.

90 W	érzékeny élelmiszerek felolvasztásához
180 W	felolvasztáshoz és tovább-pároláshoz
360 W	hús párolásához és kényes élelmiszerek melegítéséhez
600 W	ételek felforrósításához és főzéséhez
900 W	folyadékok felforraltatásához

Utasítások

- Ha megnyom egy gombot, a kiválasztott teljesítmény világít.
- A 900 wattos mikrohullám-teljesítmény legfeljebb 30 percre állítható be. Az összes többi teljesítményértéknél legfeljebb 1 óra 30 perces időtartam lehetséges.

Mikrohullám beállítása

Például: Mikrohullám-teljesítmény 360 W, időtartam 17 perc.

1. Nyomja meg a **on/off** gombot.
A készülék üzemkész.
2. Nyomja meg a mikrohullám kívánt teljesítményéhez tartozó nyomógombot.
A teljesítmény feletti kijelző világít, és megjelenik egy javasolt időtartam.
3. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot
4. Nyomja meg a start nyomógombot.

Az üzemelés elindul. Az időtartam leteltét mindig mutatja a kijelző.

Ha a beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A mikrohullámú üzemmód befejeződött. A **on/off** gombbal kapcsolja ki a készüléket. A hangjelzést előzetesen a **⏸** gombbal törölheti.

Ha időközben kinyitja a készülék ajtaját

Az üzemmód leáll. A sütőajtó becsukása után nyomja meg a start gombot. Az üzemmód folytatódik.

Időtartam módosítása

Ez mindig lehetséges. A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot.

Mikrohullám-teljesítmény módosítása

Nyomja meg az új mikrohullám-teljesítményhez tartozó nyomógombot. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot és indítsa újra.

Sütő leállítása

Nyomja meg a stop gombot, az üzemmód leáll. Nyomja meg a start gombot, a sütő újra elindul.

Üzemmód megszakítása

Nyomja meg kétszer a stop gombot, és a **on/off** gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Utasítások

- Ha a készüléket a **on/off** gombbal bekapcsolja, javaslatként a kijelzőn mindig a legnagyobb mikrohullám-teljesítmény jelenik meg.
- Ha időközben kinyitja a készülék ajtaját, a ventilátor tovább működhet.

1,2,3-sorozat üzemmód

Sorozat üzemmódban akár három különböző mikrohullám-teljesítményt és -időt állíthat be egymás után, majd indíthatja az üzemmódot.

Edény

Mindig mikrohullámú sütőhöz alkalmas hőálló edényt használjon.

Sorozat üzemmód beállítása

1. Nyomja meg a **on/off** gombot.
A készülék üzemkész.
2. Nyomja meg a **123** gombot.
Az első sorozat üzemmódhoz a kijelzőn megjelenik a **1**.
3. Állítsa be az első mikrohullám-teljesítményt és időtartamot.

4. Nyomja meg a $\overrightarrow{123}$ gombot.
A második sorozat üzemmódhoz megjelenik $\overrightarrow{2}$.
5. Állítsa be a második mikrohullám-teljesítményt és időtartamot.
6. Nyomja meg a $\overrightarrow{123}$ gombot.
A harmadik sorozat üzemmódhoz megjelenik a $\overrightarrow{3}$.
7. Állítsa be a harmadik mikrohullám-teljesítményt és időtartamot.
8. Nyomja meg a start nyomógombot.
- Az üzemelés elindul. A kijelzőn megjelenik a teljes időtartam és az első sorozat üzemmód $\overrightarrow{1}$ szimbóluma.
- Ha a beállított időtartam letelt**
- Egy hangjelzés hallható. A sorozat üzemmód befejeződött. A hangjelzést előzetesen a $\ominus$ gombbal törölheti.

Memória

A memória lehetővé teszi, hogy eltárolja saját beállításait, és azokat bármikor újra előhívja. Két tárolóhely áll rendelkezésére "M1" és "M2". Akkor ésszerű a memória használata, ha valamely ételt különösen gyakran készít.

Beállítások tárolása a memóriában

- Nyomja meg a on/off gombot.
A készülék üzemkész.
 - Nyomja meg a mikrohullám kívánt teljesítményéhez tartozó gombot.
A teljesítmény felett a kijelző világít és megjelenik egy javasolt időtartam.
 - A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot
 - A **M1** vagy **M2** gombot néhány másodpercig tartsa nyomva, amíg fel nem hangzik egy hangjelzés.
- A készülék elmentette a beállítást, bármikor elindíthatja.

Más beállítás tárolása

Állítsa be újra és mentse el. A régi beállításokat felülírja.

Utasítás: A beállított programok tárolása áramkimaradás után is megmarad.

A beállítások megváltoztatása

Módosítás csak indítás előtt lehetséges. Nyomja meg többször egymás után a $\overrightarrow{123}$ gombot mindaddig, amíg a sorozat üzemmód száma meg nem jelenik. Módosítsa a beállítást.

Ha időközben kinyitja a készülék ajtaját

Az üzemmód leáll. A sütőajtó becsukása után nyomja meg a start gombot. Az üzemmód folytatódik.

Sütő leállítása

Nyomja meg a stop gombot, az üzemmód leáll. Nyomja meg a start gombot, a sütő újra elindul.

Üzemmód megszakítása

Nyomja meg kétszer a stop gombot, és a on/off gombbal kapcsolja ki a készüléket.

A memória indítása

Az ételhez eltárolt beállításokat bármikor elindíthatja.

- Nyomja meg a on/off gombot.
A készülék üzemkész.
- Nyomja meg a **M1** vagy **M2** gombot.
Megjelennek az eltárolt beállítások.
- Nyomja meg a start nyomógombot.

A memóriabeállítás elindul. Az időtartam leteltét $\rightarrow$ mindig mutatja a kijelző.

Utasítás: Az indítás után a tárolóhelyet már nem tudja módosítani.

Ha a beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A memória befejeződött. A on/off gombbal kapcsolja ki a készüléket, vagy állítsa be újra. A hangjelzést előzetesen a $\ominus$ gombbal törölheti.

Leállítás

Nyomja meg a Stop nyomógombot, vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Az üzemmód leáll. Miután bezárta, nyomja meg a START nyomógombot. Az üzemmód folytatódik.

Alapbeállítások megváltoztatása

Készüléke különböző alapbeállításokkal rendelkezik, melyeket bármikor módosíthat.

Alapbeállítások

A táblázatban megtalálható az összes alapbeállítás és ezek módosítási lehetőségei.

Alapbeállítás	Lehetőségek	Magyarázat
$\overline{c} \ 1$ Órakijelző $\overline{1}$ = be	Órakijelző $\overline{2}$ = ki	A pontos idő kijelzése
$\overline{c} \ 2$ Időtartam hangjelzése: $\overline{2}$ = közepes = 2 perc	$\overline{1}$ = rövid = 10 másodperc $\overline{3}$ = hosszú = 5 perc	Egy időtartam végét jelző jel
$\overline{c} \ 3$ Nyomógomb hangjelzése $\overline{1}$ = be	Nyomógomb hangjelzése $\overline{2}$ = ki	Nyugtázó hang egy nyomógomb megnyomásakor
$\overline{c} \ 4$ várakozási idő $\overline{2}$ = közepes = 5 másodperc	$\overline{1}$ = rövid = 2 másodperc $\overline{3}$ = hosszú = 10 másodperc	Várakozási idő az egyes lépések között, egy beállítás után

Feltétel: a készülék kikapcsolt állapotban legyen.

1. Tartsa nyomva a  gombot néhány másodpercig.

A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás.

2. A forgatóválasztóval módosítsa az alapbeállítást.

3. Nyugtázza a  gombbal.

A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás. A  gombbal végigmehet az összes alapbeállításon, és a forgatóválasztóval módosíthatja azokat.

4. Végezetül tartsa nyomva az  gombot egy másodpercig.

A készülék az összes beállítást átveszi.

A beállítások bármikor módosíthatók.

Ápolás és tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a mikrohullámú sütője sokáig szép és ép marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a készüléket.

Áramütésveszély!

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

Égésveszély!

Soha ne tisztítsa a készüléket közvetlenül a kikapcsolása után. Hagyja lehűlni a készüléket.

Sérülésveszély!

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

Utasítások

- A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.
- Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátyolnak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.
- A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőtepsik éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.
- 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. Forralja a vizet 1-2 percig a legnagyobb teljesítményen.

Tisztítószer

Ahhoz, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat. Ne használjon

- éles vagy súroló tisztítószer,
- fém- vagy üvegekparót a készülékajtó üvegének tisztításához.

■ fém-vagy üvegekparót az ajtó tömítés tisztításához.

■ kemény súrolópárnát és tisztítószivacsot,

■ magas alkoholtartalmú tisztítószer.

Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.

Terület	Tisztítószer
A készülék elülső fele	Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg, és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót, fém- vagy üvegekparót a tisztításhoz.
Nemesacél	Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg, és puha kendővel szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. Az ügyfélszolgálatnál vagy a szaktereskedésekben speciális nemesacél-tisztítószer kaphatók.
Nemesacél sütőtér	Forró mosogatószeres vagy ecetes víz. Mosogatóruhával tisztítsa meg, és puha kendővel szárítsa meg. Erős szennyeződés esetén: Sütőtisztítószert csak hideg sütőtérben használjon. A legjobb, ha nemesacélhoz való szivacsot használ. Ne használjon sütőtisztító sprayt, sem egyéb agresszív sütőtisztítószert vagy súrolószert. Ugyancsak alkalmatlanok a súrolópárnácskák, durva szivacsok és edénytörlők. Ezek az eszközök megkarcolják a felületet. A belső felületeket alaposan hagyja megszáradni.
Ajtólap	Ablaktisztítószer: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne használjon üvegekparót.
Ajtótömítés Ne távolítsa el!	Forró mosogatóvíz Mosogatóruhával tisztítsa meg, ne súrolja. Ne használjon fém- vagy üvegekparót a tisztításhoz.

Hibatáblázat

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

Ha egyszer egy ételt nem sikerül optimálisan elkészíteni, nézzon utána a *Kísérleti konyhánkban Önnek teszteltük* fejezetben. Ott sok ötletet és útmutatást talál a főzéshez.

Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

Hibatáblázat

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A készülék nem működik	A biztosíték hibás	Nézzon utána a biztosítékos szekrényben, hogy a készülék biztosítóka rendben van-e.
	A csatlakozódugó nincs bedugva	Dugja be a csatlakozódugót.
	Áramszünet	Ellenőrizze, hogy a konyhában világít-e a lámpa.
	Hibás kezelés	Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekerényben. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be.
A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható.	Beállítás után nem nyomta meg a start nyomógombot.	Nyomja meg a start gombot vagy kapcsolja ki a készüléket.
A mikrohullám nem kapcsol be.	A sütőajtó nincs rendesen bezárva.	Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba. Győződjön meg arról, hogy a tömítések tiszták. Ellenőrizze, az ajtótömítés nincs-e megcsavarodva.
	Nem nyomta meg a start nyomógombot.	Nyomja meg a start nyomógombot.
	Túl kicsi mikrohullám-teljesítmény lett beállítva.	Válasszon nagyobb teljesítményt.
Az ételek lassabban melegednek fel, mint korábban.	A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe.	Kétszeres mennyiség - csaknem kétszeres idő
	Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál.	Az ételeket időközben keverje meg vagy fordítsa meg.
Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn villog a kettőspont.	A készülék demo módban van.	1. Nyomja meg a  gombot.
		2. Tartsa nyomva a P gombot három másodpercig.
		A demo mód hatástalanítva van.

Hibakijelzések

Néhány hibakijelzésnél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Hiba elhárítása / útmutatás
A kijelzőn az "E723" hibaüzenet jelenik meg.	Az ajtó nincs rendesen bezárva.	A  gombbal nyissa ki a készüléket, majd csukja be újra.
A kijelzőn az "Er1", "Er4", "Er18", "E305" hibaüzenet jelenik meg.	Műszaki hiba.	Hívja az ügyfélszolgálatot.
A kijelzőn az "Er11" hibaüzenet jelenik meg. "A gomb beragadt"	A gombok elszennyeződtek, vagy a mechanika beszorult.	Nyomjon meg minden gombot többször. Tisztítsa meg a gombokat egy száraz ruha segítségével. Nyissa ki, majd csukja be a készülék ajtaját. Ha ez nem segít, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálattal.

Ügyfélszolgálat

Amennyiben az Ön készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk a rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást már csak azért is, hogy elkerüljük szerviztechnikusaink szükségtelen kiszállásait.

Termékszám és gyártási szám

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

E-szám.	FD-szám (gyártási szám)
---------	----------------------------

Ügyfélszolgálat

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H 01 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javításokat szakképzett szerviztechnikusok fogják elvégezni, akik háztartási készülékébe eredeti pótalkatrészeket fognak beszerelni.

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

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

Műszaki adatok

Áramellátás	230 V, 50 Hz
Max. csatlakozási érték	1220 W
Mikrohullám-teljesítmény	900 WW (IEC 60705)
Mikrohullámú frekvencia	2450 MHz
Biztosíték	min. 10 A
Méretek (mxhxsxsz)	
- Készülék	382 mm x 595 mm x 320 mm

- Sütőtér	220 mm x 350 mm x 270 mm
VDE bevizsgálva	igen
CE jelölés	igen

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

Programautomatika

A programautomatikával egészen egyszerűen olvashatja fel az élelmiszert, és az ételeket gyorsan és probléma nélkül készítheti el. Válassza ki a programot és adja meg az étel súlyát. A programautomatika átveszi az optimális beállítást. 7 program közül választhat.

A program beállítása

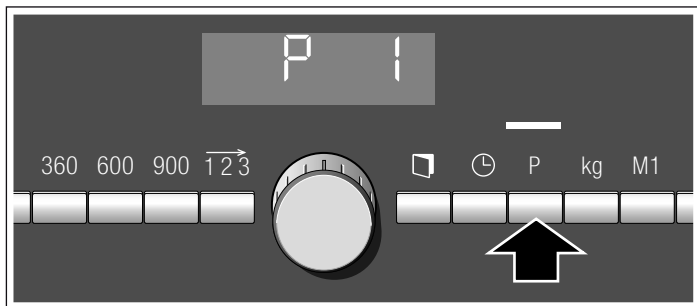
Ha kiválasztott egy programot, állítsa be az alábbiak szerint. Példa az ábrán: 2-es program 1 kilogramm súllyal.

1. Nyomja meg a **on/off** gombot.

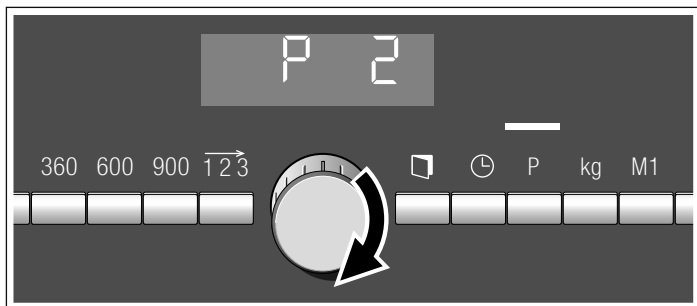
A készülék üzemkész.

2. Nyomja meg a **P** gombot.

A kijelzőn megjelenik az első programszám.

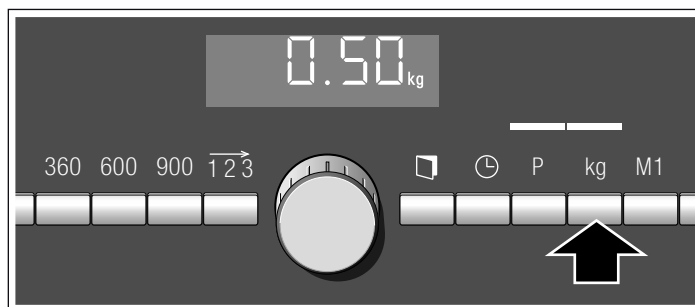


3. A forgatóválasztóval válassza ki a program számát.



4. Nyomja meg a **kg** gombot.

A kijelzőn javasolt súlyként megjelenik a 0,50 kilogramm.



5. Állítsa be a súlyt a forgatóválasztóval.



6. Nyomja meg a start gombot.

A program elindul. Az időtartam I->II leteltét mutatja a kijelző.

A program befejeződött

Egy hangjelzés hallható. A program befejeződött, a készülék már nem fűt. A **on/off** gombbal kapcsolja ki a készüléket vagy állítsa be újra.

A program megszakítása

Nyomja meg kétszer a stop gombot, vagy a **on/off** gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Program módosítása

Indítás után a programszám és a súly már nem módosítható.

Időtartam módosítása

A programautomatikánál az időtartam nem módosítható.

Útmutatások a programautomatikához

Utasítások

- Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból és mérje meg. Ha a pontos súlyt nem tudja megadni, kerekítsen lefelé vagy felfelé.
- A programokhoz mindig mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon, pl. üveg- vagy kerámiaedényt. Vegye figyelembe a programtáblázatban levő, a tartozékokról szóló tudnivalókat.
- Tegye az élelmiszert a hideg készülékbe.
- A súlyok beállítása a súlytartományon kívül nem lehetséges.
- Sok étel elkészítésekor egy bizonyos idő eltelte után egy hangjelzés hangzik fel. Ilyenkor fordítsa meg vagy keverje meg az ételt.
- Az útmutató mellékletében talál egy táblázatot az alkalmas élelmiszerekkel, a mindenkorli súlytartományokkal és a szükséges tartozékokkal.

Felolvasztás

Utasítások

- Az élelmiszert lehetőleg laposan és adagonként -18 °C-on fagyassza le és tárolja.
- A fagyasztott élelmiszert tegye lapos edényre, pl. üveg- vagy porcelántányérra.
- Felolvasztás után az élelmiszert még mintegy 10-30 percig a hőmérséklet-kiegyenlítődé végett hagyja teljesen kiolvadni.
- Húsok, szárnyasok vagy halak felolvasztásakor kevés húslé keletkezik. Ezt forgatáskor távolítsa el, és már ne használja fel vagy ne hagyja, hogy az más élelmiszerral érintkezzen.
- A marha-, bárány- és sertéshúst először a zsírosabb felével lefelé helyezze az edénybe.
- A kenyérből csak a szükséges mennyiséget olvassza fel. Gyorsan másnapossá válik.
- A már kiolvadt darált húst forgatás után vegye ki.
- Az egész szárnyast először a mellső oldalával, a darabolt szárnyast a bőrös oldalával lefelé helyezze az edénybe.

Programtáblázat

Programszám	Megfelelő élelmiszer	Súlytartomány kg-ban	Edény
Felolvasztás			
P1	Hús és szárnyas - sült - lapos húsdarabok - darált hús - csirke, jérce, kacsa	0,2 - 2,0 kg	Lapos edény fedő nélkül.
P2	Hal: hal egészben, halfilé, halkotlett	0,1 - 1,0 kg	Lapos edény fedő nélkül.
P3	Kenyér és sütemény* Kenyér, egész, kerek vagy hosszúkás, szeletelt kenyér, kevert tésztából készült sütemény, kelesztett sütemény, gyümölcsös sütemény	0,2 - 1,5 kg	Lapos edény fedő nélkül.
Főzés			
P4	Burgonya Sós burgonya, héjában főtt burgonya	0,2 - 1,0 kg	Edény fedővel.
P5	Rizs	0,05 - 0,3 kg	Magas edény fedővel.
P6	Zöldség, friss Karfiol, brokkoli, sárgarépa, karalábé, póréhagyma, paprika, cukkini	0,15 - 1,0 kg	Edény fedővel.
P7	Zöldség, fagyasztott: karfiol, brokkoli, sárgarépa, karalábé, vörös káposzta, spenót	0,15 - 1,0 kg	Edény fedővel.

Burgonya

Utasítások

- Sós burgonya: Vágja egyforma nagyságú darabokra. 100 g burgonyához adjon 2 evőkanál vizet és kevés sót.
- Héjában főtt burgonya: Egyforma nagyságú burgonyákat használjon. Mossa meg és a héját többször szurkálja meg. Még nedvesen tegye víz nélkül egy edénybe.

Rizs

Utasítások

- A rizs főzéskor erősen habosodik. Ezért magas edényt használjon fedővel. A súlyt a rizs (víz nélküli) súlya alapján állítsa be. Adjon a rizshez kétszeres, két és félszeres mennyiségű folyadékot.
- Ne használjon főzőtasakos rizst.

Zöldség

Utasítások

- zöldség, friss: vágja egyforma darabokra. 100 g-onként adjon hozzá 2 evőkanál vizet.
- zöldség, fagyasztott: csak blansírozott, nem előfőzött zöldségek alkalmasak. A fagyasztott, tejszínes zöldségek nem alkalmasak. Adjon hozzá 100 g-onként 1-2 evőkanál vizet. A spenóthoz és a vörös káposztához nem szükséges víz hozzáadása.

Pihenési idők

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

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

Ügyeljen a megkeverés és a megfordítás hangjelzéseire.

* Nem alkalmas tejszínes tortához, krémes süteményhez, öntetes, bevonatos vagy zselatinos süteményhez.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Itt találja az ételválasztékot és az ételek elkészítésére vonatkozó optimális beállításokat. Megmutatjuk Önnek, melyik mikrohullám-teljesítmény a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Tippeket adunk Önnek az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítások

- A táblázatban megadott értékek a hideg és üres sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Csak akkor melegítsen elő, ha ez a táblázatban szerepel.
- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Függnek az élelmiszer minőségétől és tulajdonságaitól.
- További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.
- Mindig használjon edényfogót, ha a forró tartozékot vagy edényt kiveszi a sütőtérből.

Felolvasztás, felmelegítés és főzés mikrohullámmal

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

A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Ezek az értékek függnak az edénytől, az élelmiszerek minőségétől, hőmérsékletétől és jellemzőitől.

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, fél mennyiség - fele időtartam.

Időközben többször kavarja meg, ill. fordítsa meg az ételt. Ellenőrizze a hőmérsékletet.

Felolvasztás

Utasítások

- Tegye a fagyasztott élelmiszert egy nyitott edényben a sütőtér aljára.
- Az ételt időközben 1-szer 2-szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg.
- Húsok, szárnyasok vagy halak felolvasztásakor kevés húslé keletkezik. Ezt forgatáskor távolítsa el, és már ne használja fel vagy ne hagyja, hogy az más élelmiszerrel érintkezzen.
- Pihentesse a felolvasztott ételt még 10-30 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon. Szárnyasnál kiveheti a belsőségeket.

Felolvasztás	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye watt-ban, időtartam percekben	Tudnivalók
Hús egészben marhából, borjúból vagy sertésből (csonttal vagy csont nélkül)	800 g	180 W, 15 perc + 90 W, 15-25 perc	többször fordítsa meg
	1 kg	180 W, 20 perc + 90 W, 20-30 perc	
	1,5 kg	180 W, 25 perc + 90 W, 25-30 perc	
Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből	200 g	180 W, 5-8 perc + 90 W, 5-10 perc	forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól
	500 g	180 W, 8-11 perc + 90 W, 10-15 perc	
	800 g	180 W, 12-15 perc + 90 W, 15-20 perc	
Darált hús, vegyes	200 g	90 W, 10-15 perc	többször fordítsa meg, a már felolvadt húst tegye külön
	500 g	180 W, 5 perc. + 90 W, 10-15 perc.	
	800 g	180 W, 10 perc + 90 W, 15-20 perc	
Szárnyas vagy darabolt szárnyas	600 g	180 W, 8 perc + 90 W, 10-15 perc	többször fordítsa meg
	1,2 kg	180 W, 15 perc + 90 W, 20-25 perc	
Halfilé, halkotlett vagy -szelet	400 g	180 W, 5 perc. + 90 W, 10-15 perc.	a kiolvasztott részeket válassza el egymástól
Egész hal	300 g	180 W, 3 perc + 90 W, 10-15 perc	közben fordítsa meg
	600 g	180 W, 8 perc + 90 W, 15-20 perc	
Zöldség, pl. borsó	300 g	180 W, 10-15 perc	közben óvatosan keverje meg, a kiolvasztott részeket válassza el egymástól
Gyümölcs, pl. málna	300 g	180 W, 6-9 perc	
	500 g	180 W, 8 perc + 90 W, 5-10 perc	A csomagolást teljesen távolítsa el
Vaj felolvasztása	125 g	180 W, 1 perc + 90 W, 1-2 perc	
	250 g	180 W, 1 perc + 90 W, 2-4 perc	közben fordítsa meg
Kenyer egészben	500 g	180 W, 8 perc + 90 W, 5-10 perc	
	1 kg	180 W, 12 perc + 90 W, 10-20 perc	csak máz, tejszín vagy krém nélküli süteményekhez, a süteménydarabokat válassza el egymástól
Sütemény, száraz, pl. kevert tészta-ból készült sütemény	500 g	90 W, 10-15 perc	
	750 g	180 W, 5 perc + 90 W, 10-15 perc	csak máz, tejszín vagy krém nélküli süteményekhez
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény	500 g	180 W, 5 perc + 90 W, 15-20 perc	
	750 g	180 W, 7 perc + 90 W, 15-20 perc	

A mélyhűtött ételek felolvasztása, felmelegítése vagy főzése

Utasítások

- Vegye ki a készételt a csomagolásból. A mikrohullámú

sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.

- A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint ha púpozva vannak. Ezért lehetőleg laposan rendezze el az ételt az edényben. Az élelmiszereket nem szabad egymásra rétegezni.
- Mindig fedje le az ételt. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.
- Időközben az ételeket 2-3-szor meg kell keverni, ill. fordítani.

- Felmelegítés után hagyja az ételt 2-5 percig pihenni a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy edényfogót, ha kiveszi az edényt.
- Az ételek saját íze teljesen megmarad. Ezért csak takarékosan sózzon és fűszerezzen.

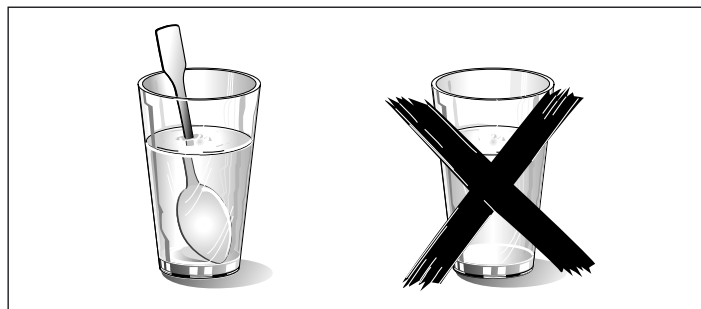
Utasítás: Tegye az edényt a sütőtér aljára.

A mélyhűtött ételek felolvasztása, felmelegítése vagy főzése	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percekben	Megjegyzés
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevő)	300-400 g	600 W, 8-13 perc	
Leves	400 g	600 W, 8-12 perc	
Egytálételek	500 g	600 W, 10-15 perc	
Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt	500 g	600 W, 10-15 perc	keveréskor a húsdarabokat válassza el egymástól
Hal, pl. halszeletek	400 g	600 W, 10-15 perc	esetleg adjon hozzá vizet, citromlevet vagy bort.
Köreték, pl. rizs, tészta	250 g 500 g	600 W, 3-7 perc 600 W, 8-12 perc	adjon hozzá kevés folyadékot
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa	300 g 600 g	600 W, 7-11 perc 600 W, 14-17 perc	adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját
Tejfölös spenót	450 g	600 W, 10-15 perc	víz hozzáadása nélkül főzze

Ételek felmelegítése

⚠ Forrázásveszély!

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



Figyelem!

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

Utasítások

- Vegye ki a készételt a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
- Mindig fedje le az ételt. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.
- Időközben többször kavargassa meg, ill. fordítsa meg az ételt. Ellenőrizze a hőmérsékletet.
- Felmelegítés után hagyja az ételt 2-5 percig pihenni a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt, illetve edényfogót, ha kiveszi az edényt.

Utasítás: Tegye az edényt a sütőtér aljára.

Ételek felmelegítése	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percekben	Megjegyzés
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevő)		600 W, 5-8 perc	-
Italok	125 ml	900 W, ½-1 perc	Tegyen kanalat az üvegbe, az alkoholtartalmú italokat ne hevítse túl, közben ellenőrizze
	200 ml	900 W, 1-2 perc	
	500 ml	900 W, 3-4 perc	
Bébiételek, pl. tejesüveg	50 ml	360 W, ca. ½ perc	Cumi vagy fedő nélküli üvegek, felmelegítés után jól rázza fel vagy keverje össze; feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet
	100 ml	360 W, ½-1 perc	
	200 ml	360 W, 1-2 perc	
Leves 1 csésze	csészénként 175 g	600 W, 1-2 perc	-
Leves, 2 csésze	csészénként 350 g	600 W, 2-3 perc	-
Hús mártással	500 g	600 W, 7-10 perc	Válassza szét a hússzeleteket.

Ételek felmelegítése	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percben	Megjegyzés
Egytálétel	400 g	600 W, 5-7 perc	-
	800 g	600 W, 7-8 perc	-
Zöldség, 1 adag	150 g	600 W, 2-3 perc	-
Zöldség, 2 adag	300 g	600 W, 3-5 perc	-

Ételek főzése

Utasítások

- A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint ha púpozva vannak. Ezért lehetőleg laposan rendezze el az ételt az edényben. Az élelmiszereket nem szabad egymásra rétegezni.
- Az ételeket zárt edényekben főzze. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.

- Az ételek saját íze teljesen megmarad. Ezért csak takarékosan sózzon és fűszerezzen.
- Főzés után hagyja az ételt 2-5 percig pihenni a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt illetve edényfogót, ha kiveszi az edényt.

Ételek főzése	Súly	Mikrohullámú sütő teljesítménye wattban, időtartam percben	Megjegyzés
Egész csirke, friss, belsőségek nélkül	1,2 kg	600 W, 25-30 perc	félidőnél fordítsa meg
Halfilé, friss	400 g	600 W, 7-12 perc	-
Fasírt	750 g	600 W, 25-30 perc	Adjon hozzá 6 ek vizet
Zöldség, friss	250 g	600 W, 5-10 perc	A zöldséget vágja egyforma darabokra, 100 grammonként adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet. közben keverje meg
	500 g	600 W, 10-15 perc	
Burgonya	250 g	600 W, 8-10 perc	A burgonyát vágja egyforma darabokra, 100 grammonként adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet. közben keverje meg
	500 g	600 W, 10-15 perc	
	750 g	600 W, 15-22 perc	
Rizs	125 g	600 W, 4-6 perc + 180 W, 14-16 perc	kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá
	250 g	600 W, 6-8 perc + 180 W, 14-16 perc	
Édességek, pl. puding (instant)	500 ml	600 W, 5-7 perc	A pudingot közben a habverővel 2-3-szor jól keverje meg.
Gyümölcs, kompót	500 g	600 W, 9-12 perc	-

Tippek mikrohullámhoz

Az előkészített ételmennyiséghez nem talál beállítási adatokat.	Az alábbi gyakorlati szabály szerint hosszabbítsa meg vagy rövidítse le a főzési időket: Kétszeres mennyiség = csaknem kétszeres idő fél mennyiség = fele idő
Az étel túl száraz lett.	Következő alkalommal rövidebb főzési időt állítson be vagy alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt válasszon. Fedje le az ételt és adjon hozzá több folyadékot.
Az étel a beállított idő letelte után még mindig nem olvadt ki, nem lett forró vagy nem főtt meg.	Hosszabb időt állítson be. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.
A főzési idő letelte után az étel a széleken túlmelegedett, a közepe pedig még nincs kész.	Időközben keverje meg és a következő alkalommal alacsonyabb teljesítményt és hosszabb időtartamot válasszon.
Felolvasztás után a szárnyas vagy a hús kívül elkezdett főni, belül azonban még nem olvadt ki.	Következő alkalommal kisebb mikrohullám-teljesítményt válasszon. A felolvasztandó élelmiszert nagy mennyiség esetén többször fordítsa meg.

Próbaételek az EN 60705 szabvány szerint

A szakintézmények a mikrohullámú készülékek minőségét és működését ezen ételek alapján vizsgálják.
Az EN 60705, IEC 60705, ill. DIN 44547 és EN 60350 (2009) szabványok szerint

Főzés csak mikrohullámú sütővel

Étel	Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percben	Megjegyzés
Tojásos tej, 1000 g	600 W, 11-12 perc + 180 W, 8-10 perc	pyrexforma
Piskóta, 475 g	600 W, 7-9 perc	Pyrexforma Ø 22 cm.
Vagdalt hús, 900 g	600 W, 25-30 perc	Pyrex négyszögletes sütőforma, 28 cm hosszú

Olvasztás csak mikrohullámú sütővel

Étel	Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percben	Megjegyzés
Hús, 500 g	1-es program, 500 g vagy 180 W, 8 perc + 90 W 7-10 perc	pyrex, Ø 24 cm

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	16	Tabela usterek	23
Przyczyny uszkodzeń	18	Tabela usterek.....	23
Nowe urządzenie	19	Serwis	24
Pulpit obsługi	19	Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD).....	24
Przyciski i wyświetlacz	19	Dane techniczne	24
Komora piekarnika	19	Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	25
Włączanie i wyłączanie urządzenia	20	Programy automatyczne	25
Włączanie	20	Nastawianie programu.....	25
Wyłączanie	20	Wskazówki dotyczące programów automatycznych.....	26
Przed pierwszym użyciem	20	Przetestowane w naszym studiu gotowania	27
Nastawianie godziny.....	20	Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie w kuchence mikrofalowej	27
Mikrofale	20	Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej.....	29
Wskazówki dotyczące naczyń	20	Potrawy testowe zgodnie z EN 60705	30
Moce mikrofal.....	20	Gotowanie przy użyciu samych mikrofal	30
Nastawianie kuchenki mikrofalowej	20	Rozmrażanie przy użyciu samych mikrofal	30
Następny tryb 1, 2, 3	21		
Nastawianie następnego trybu.....	21		
Pamięć	21		
Zapisywanie ustawień w pamięci.....	21		
Włączanie pamięci.....	22		
Zmiana nastawień podstawowych	22		
Ustawienia podstawowe 	22		
Konserwacja i czyszczenie	22		
Środki czyszczące	23		

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

⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

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

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

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

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

Urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z

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

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

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

Niebezpieczeństwo pożaru!

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

lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody. Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.
- Produkty spożywcze mogą się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych. Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów. W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi. W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal. Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.
- Olej spożywczy może się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

Niebezpieczeństwo wybuchu!

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

Poważne zagrożenie zdrowia!

- W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofały. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przylga drzwiowa były zawsze czyste; patrz również rozdział *Konserwacja i czyszczenie*.
- Przez uszkodzone drzwiczki komory gotowania lub uszczelkę drzwiczek mogą wydostawać się mikrofały. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory

gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Wezwać serwis.

- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofały. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.
- W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórą mogą się rozprysnąć. Nigdy nie gotować jaj w skorupkach ani nie podgrzewać jaj gotowanych na twardo. Nigdy nie gotować skorupiaków. W

przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko. Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórę.

- Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprawia się nierównomiernie. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek. Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.
- Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu. Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.
- Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub

pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia. Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

Przyczyny uszkodzeń

Uwaga!

- Silnie zabrudzone uszczelki: Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Użytkowanie kuchenki mikrofalowej bez potraw: Eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać urządzenia bez potraw w komorze gotowania. Wyjątek stanowi krótki test naczyń (patrz rozdział Kuchenka mikrofalowa, Naczynia).
- Prażona kukurydza w kuchence mikrofalowej: Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Używać maksymalnie 600 wat. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba może pęknąć.

Nowe urządzenie

Niniejszy rozdział zawiera ogólne informacje dotyczące urządzenia. Opisany jest w nim pulpit obsługi oraz poszczególne elementy obsługi.

Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpit obsługi. W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.



Przełącznik obrotowy

Przełącznik obrotowy można schować. W celu schowania lub wysunięcia przełącznika obrotowego należy na niego nacisnąć.

Artykuły dodatkowe

W serwisie, sklepach specjalistycznych lub w poszczególnych krajach w sklepach internetowych można nabyć odpowiednie środki czyszczące i konserwujące oraz wyposażenie do urządzeń domowych. Zawsze należy podać numer artykułu.

Chusteczki pielęgnacyjne do powierzchni ze stali nierdzewnej Artykuł nr 311134

Zapobiegają osadzaniu się brudu. Dzięki impregnacji specjalnymi olejami powierzchnie ze stali nierdzewnej są optymalnie konserwowane.

Żel do czyszczenia piekarnika i grilla Artykuł nr 463582

Do czyszczenia komory piekarnika. Żel jest bezwonny.

Ściereczka z mikrofazy Artykuł nr 460770

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

Przyciski i wyświetlacz

Przyciski umożliwiają nastawianie różnych funkcji. Na wyświetlaczu można odczytać nastawione wartości.

Przycisk	Zastosowanie
on/off	Włączanie i wyłączanie urządzenia
90	Wybór mocy mikrofal: 90 wat
180	Wybór mocy mikrofal: 180 wat
360	Wybór mocy mikrofal: 360 wat
600	Wybór mocy mikrofal: 600 wat
900	Wybór mocy mikrofal: 900 wat
123	Wybór następnego trybu
	Otwieranie drzwiczek urządzenia
	Otwieranie i zamykanie menu funkcji zegara
P	Wybór programu
kg	Wybór wagi
M1/M2	Wybór pamięci
start	Włączenie trybu pracy
stop	Wstrzymanie pracy urządzenia

Wskazówki

- Jaka funkcja zegara jest aktywowana na wyświetlaczu, można rozpoznać po strzałce ► przed odpowiednim symbolem. Wyjątek: W przypadku wskazania czasu

zegarowego symbol świeci się tylko podczas zmiany godziny.

- Gdy piekarnik jest włączony, świeci się lampka.

Komora piekarnika

Urządzenie wyposażone jest w wentylator.

Wentylator

Urządzenie jest wyposażone w wentylator. Przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia wentylator może nadal pracować.

Wskazówki

- W trybie mikrofal urządzenie jest zimne. Pomimo to wentylator włącza się. Przez pewien czas po wyłączeniu kuchenki mikrofalowej wentylator może nadal pracować.
- Na szybie drzwiczek, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie kuchenki mikrofalowej nie jest przez to zakłócone. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć skropliny.

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Włączanie i wyłączanie kuchenki mikrofalowej odbywa się za pomocą przycisku on/off.

Włączanie

Nacisnąć przycisk on/off.
Wybrać żądany tryb pracy.

Przycisk 90, 180, 360, 600 lub 900 W = nastawianie mocy mikrofal

Przycisk $\vec{123}$ = następny tryb

Przyciski P i kg = programy automatyczne

Przycisk M1 lub M2 = program zapisany w pamięci

Sposób wprowadzania ustawień opisują poszczególne rozdziały.

Wyłączanie

Nacisnąć przycisk on/off.
Urządzenie wyłącza się, na wyświetlaczu pojawia się godzina.

Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej. Najpierw należy przeczytać rozdział *Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

Nastawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia, na wskaźniku świecą się trzy zera oraz symbole ►🕒.

Ustawić godzinę.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualną godzinę.

2. Nacisnąć przycisk 🕒.

Godzina została ustawiona.

Wyłączanie wyświetlania godziny

Wyświetlanie godziny można wyłączyć. Wówczas jest ona widoczna tylko, gdy piekarnik jest włączony. Patrz rozdział *Zmiana ustawień podstawowych*.

Wskazówka: W celu zmniejszenia zużycia energii przez urządzenie pozostające w stanie gotowości można wyłączyć wyświetlanie godziny. Patrz rozdział *Zmiana ustawień podstawowych*.

Mikrofale

W produktach spożywczych mikrofałe przekształcane są w ciepło. Instrukcja zawiera informacje dotyczące naczyń oraz sposobu ustawiania mikrofał.

Wskazówka: W rozdziale *Przetestowane w naszym studiu gotowania* podajemy przykłady dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania przy użyciu mikrofał.

Wskazówki dotyczące naczyń

Odpowiednie naczynia

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

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

Nieodpowiednie naczynia

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

Uwaga!

Powstające iskry: odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i drzwiczek urządzenia musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.

Test naczyń

Jeśli w kuchenke nie ma potrawy, kuchenki nie wolno włączać. Jedyne wyjątek stanowi następujący test naczyń.

W przypadku braku pewności, czy naczynia można używać w kuchenke mikrofalowej, należy przeprowadzić następujący test:

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

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała.

Jeżeli będzie gorące lub powstają iskry, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w kuchenke mikrofalowej.

Moce mikrofał

Za pomocą przycisków można ustawić żądaną moc mikrofał.

90 W	do rozmrażania delikatnych produktów spożywczych
180 W	do rozmrażania i dogotowywania
360 W	do gotowania mięsa i do podgrzewania delikatnych potraw
600 W	do podgrzewania i gotowania potraw
900 W	do podgrzewania płynów

Wskazówki

- Po naciśnięciu przycisku świeci się wybrana moc.
- Moc mikrofał 900 wat można ustawić na maksymalnie 30 minut. W przypadku wszystkich innych mocy można ustawić czas trwania do 1 godziny i 30 minut.

Nastawianie kuchenki mikrofalowej

Przykład: moc mikrofał 360 W, czas trwania 17 minut.

1. Nacisnąć przycisk on/off.
Urządzenie jest gotowe do pracy.
 2. Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofal.
Świeci się wskaźnik mocy i wyświetla się proponowany czas trwania.
 3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
 4. Nacisnąć przycisk start.
- Tryb uruchamia się. Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

Upłynął ustawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Praca kucharki mikrofalowej zakończona. Za pomocą przycisku on/off wyłączyć urządzenie. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

Otwieranie drzwiczek urządzenia podczas pracy

Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start. Urządzenie kontynuuje pracę.

Zmiana ustawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.

Zmiana mocy mikrofal

Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofal. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania i ponownie włączyć.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk stop, praca urządzenia zostanie wstrzymana. Nacisnąć przycisk start, urządzenie kontynuuje pracę.

Przerwanie pracy urządzenia

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop i za pomocą przycisku on/off wyłączyć urządzenie.

Wskazówki

- Przy włączaniu urządzenia za pomocą przycisku on/off, na wyświetlaczu zawsze pojawia się propozycja ustawienia maksymalnej mocy mikrofal.
- Jeśli podczas pracy urządzenia zostaną otworzone drzwiczki, wentylator może nadal pracować.

Następny tryb 1, 2, 3

W programie następny tryb można ustawić do trzech rodzajów mocy i czasów działania mikrofal, a następnie je włączyć.

Naczynia

Należy używać wyłącznie naczyń żaroodpornych i nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

Nastawianie następnego trybu

1. Nacisnąć przycisk on/off.
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk 
Na wyświetlaczu pojawia się  dla pierwszego z kolejnych trybów.
3. Nastawić pierwszą moc mikrofal i czas trwania.
4. Nacisnąć przycisk 
Pojawia się  dla drugiego z kolejnych trybów.
5. Nastawić drugą moc mikrofal i czas trwania.
6. Nacisnąć przycisk 
Pojawia się  dla trzeciego z kolejnych trybów.
7. Nastawić trzecią moc mikrofal i czas trwania.
8. Nacisnąć przycisk start.

Tryb uruchamia się. Na wyświetlaczu widoczny jest całkowity czas trwania i symbol  dla pierwszego z kolejnych trybów.

Upłynął ustawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Następny tryb zakończony. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku .

Zmiana ustawienia

Zmiana jest możliwa jedynie przed uruchomieniem urządzenia. Tyle razy naciskać przycisk , aż pojawi się numer następnego trybu. Zmienić ustawienie.

Otwieranie drzwiczek urządzenia podczas pracy

Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start. Urządzenie kontynuuje pracę.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk stop, praca urządzenia zostanie wstrzymana. Nacisnąć przycisk start, urządzenie kontynuuje pracę.

Przerwanie pracy urządzenia

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop i za pomocą przycisku on/off wyłączyć urządzenie.

Pamięć

Funkcja pamięci umożliwia zapisanie własnych ustawień i ponowne ich wywołanie w dowolnym momencie. Do dyspozycji są dwie pamięci "M1" i "M2". Korzystanie z funkcji pamięci jest przydatne, jeśli dana potrawa jest przygotowywana wyjątkowo często.

Zapisywanie ustawień w pamięci

1. Nacisnąć przycisk on/off.
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk wybranej mocy mikrofal.
Na wyświetlaczu świeci się moc i wyświetlany jest proponowany czas trwania.

3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.

4. Przytrzymać przycisk **M1** lub **M2** przez kilka sekund, aż rozlegnie się sygnał.

Ustawienie jest zapisane i można je w każdej chwili uruchomić.

Zapisywanie innego ustawienia

Wprowadzić nowe ustawienie i zapisać je w pamięci. Poprzednie ustawienia zostaną skasowane.

Wskazówka: Ustawione programy pozostają zapisane także po przerwie w zasilaniu.

Włączanie pamięci

Zapisane ustawienia dla danej potrawy można w każdej chwili uruchomić.

1. Nacisnąć przycisk on/off.
Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć przycisk **M1** lub **M2**.
Wyświetlone zostaną zapisane ustawienia.
3. Nacisnąć przycisk start.

Włącza się program zapisany w pamięci. Upływ czasu trwania I→II widoczny jest na wyświetlaczu.

Wskazówka: Po uruchomieniu urządzenia nie można już zmienić pamięci.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozlega się sygnał. Funkcja pamięci jest wyłączona. Za pomocą przycisku on/off wyłączyć urządzenie lub wprowadzić nowe ustawienia. Sygnał można wyłączyć przed czasem za pomocą przycisku ☹.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki urządzenia. Praca urządzenia zostanie wstrzymana. Po zamknięciu drzwiczek nacisnąć przycisk start. Urządzenie kontynuuje pracę.

Zmiana nastawień podstawowych

Urządzenie ma wprowadzone różnego rodzaju ustawienia podstawowe, które można w każdej chwili zmienić.

Ustawienia podstawowe

W tabeli wyszczególniono ustawienia podstawowe wraz z możliwościami ich zmiany.

Ustawienie podstawowe	Możliwości	Objaśnienie
I Wskaźnik godziny I = wł.	Wskaźnik godziny Z = wył.	Wskaźnik czasu zegarowego
Z Czas trwania sygnału Z = średni = 2 minuty	I = krótki = 10 sekund Z = długi = 5 minut	Sygnał po upływie czasu trwania
Z Dźwięk klawiszy I = wł.	Dźwięk klawiszy Z = wył.	Sygnał potwierdzający przy naciskaniu przycisku
Z Czas oczekiwania Z = średni = 5 sekund	I = krótki = 2 sekundy Z = długi = 10 sekund	Czas oczekiwania między poszczególnymi czynnościami, po wprowadzeniu ustawienia

Założenie: urządzenie jest wyłączone.

1. Naciskać przez kilka sekund przycisk ☹.
Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienie podstawowe.

3. Zatwierdzić za pomocą przycisku ☹.
Na wyświetlaczu pojawia się następne ustawienie podstawowe. Za pomocą przycisku ☹ można przechodzić przez wszystkie ustawienia podstawowe, a przełącznikiem obrotowym zmieniać je.

4. Na koniec naciskać przez kilka sekund przycisk ☹.
Wszystkie ustawienia zostały zapisane.

Wprowadzone ustawienia można w każdej chwili zmienić.

Konserwacja i czyszczenie

Właściwa konserwacja i czyszczenie zapewniają długą żywotność kuchenki mikrofalowej. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Nigdy nie czyścić urządzenia bezpośrednio po wyłączeniu. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

Wskazówki

- Nieznaczne różnice kolorów na przodzie urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, jak szkło, tworzywo sztuczne czy metal.
- Cienie na szybie piekarnika, sprawiające wrażenie smug, to odbijające się światło żarówki piekarnika.
- Emalia wypalana jest w bardzo wysokiej temperaturze. Mogą przy tym powstać nieznaczne przebarwienia. Jest to normalna reakcja, nie wpływająca na funkcjonowanie piekarnika. Krawędzie cienkich blach nie dają się w pełni pokryć emalią. Dlatego mogą być szorstkie. Nie zmniejsza to skuteczności zabezpieczenia antykorozyjnego.
- Nieprzyjemne zapachy, np. po pieczeniu ryb, można łatwo zlikwidować. Do kubka z wodą dodać kilka kropli soku z cytryny. Do naczynia włożyć łyżeczkę, aby zapobiec zahamowaniu wrzenia. Podgrzewać wodę przez 1-2 minuty przy maksymalnej mocy mikrofal.

Środki czyszczące

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

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia szyby w drzwiczkach urządzenia,
- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia uszczelki drzwiczek,
- szorstkich gąbek i druciaków,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Powierzchnia	Środki czyszczące
Front urządzenia	Gorąca woda z płynem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu.

Powierzchnia	Środki czyszczące
Stal nierdzewna	Gorąca woda z płynem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Tego rodzaju zabrudzenia mogą być przyczyną korozji. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.
Komora gotowania ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z płynem lub octem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia: środek do czyszczenia piekarnika stosować wyłącznie, gdy komora piekarnika jest zimna. Najlepiej stosować druciak ze stali nierdzewnej. Nie wolno stosować agresywnych środków do czyszczenia piekarników, również w sprayu, ani środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Dokładnie wysuszyć komorę gotowania.
Szyby w drzwiczkach	Płyn do mycia szyb: Myć zmywakiem. Nie używać skrobaczek do szkła.
Uszczelka drzwiczek Nie usuwać!	Gorąca woda z płynem: Myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu.

Tabela usterek

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

Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do rozdziału *Przetestowane w naszym studiu gotowania*. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych techników serwisu.

Tabela usterek

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/ wskazówki
Urządzenie nie działa.	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.
	Wtyczka nie jest włożona do gniazdka zasilającego	Włożyć wtyczkę do gniazda.
	Przerwa w zasilaniu	Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna.
	Błąd w obsłudze	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Po ok. 10 sekundach ponownie włączyć.
Urządzenie nie pracuje. Na wskaźniku pojawia się czas trwania.	Po wprowadzeniu ustawień przycisk start nie został naciśnięty.	Nacisnąć przycisk start lub wyłączyć urządzenie.
Kuchenka mikrofalowa nie włącza się.	Drzwiczki są niedomknięte.	Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiczkami. Upewnić się, czy uszczelki są czyste. Sprawdzić, czy uszczelka drzwiczek nie jest obluzowana.
	Przycisk start nie został naciśnięty.	Nacisnąć przycisk start.

Usterka	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu/ wskazówki
Potrawy nagrzewają się wolniej niż zwykle.	Ustawiona za mała moc mikrofal.	Wybrać większą moc.
	Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle.	Podwójna ilość - prawie podwójny czas
	Potrawy były chłodniejsze niż zwykle.	Od czasu do czasu potrawę należy zamieszać lub obrócić.
Rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu miga dwukropek.	Urządzenie działa w trybie demo.	1. Nacisnąć przycisk $\vec{123}$. 2. Przytrzymać przez 3 sekundy przycisk P. Tryb demo został zdezaktywowany.

Komunikaty o usterce

W przypadku niektórych komunikatów o usterce można samodzielnie rozwiązać problem.

Komunikat o usterce	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu / wskazówka
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "E723".	Drzwiczki nie zostały prawidłowo zamknięte.	Otworzyć urządzenie za pomocą przycisku  i ponownie zamknąć.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Usterka techniczna.	Skontaktować się z serwisem.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat o usterce "Er11". "Przycisk blokuje się"	Przyciski są zanieczyszczone lub nastąpiło mechaniczne zacięcie.	Kilkakrotnie naciskać wszystkie przyciski. Wyczyścić przyciski suchą ściereczką. Otworzyć i zamknąć drzwiczki urządzenia. Jeśli to nie pomoże, skontaktować się z serwisem.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie, również aby uniknąć zbędnego wzywania techników serwisu.

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

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

Nr E	Nr FD
Serwis 	

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

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

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

Prosimy zaufać kompetencjom producenta. W ten sposób można zapewnić, że naprawy przeprowadzane będą przez wykwalifikowanych techników serwisu, wyposażonych w oryginalne części zamienne.

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

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

Dane techniczne

Zasilanie energią	230 V, 50 Hz
Maks. całkowita moc przyłączeniowa	1220 W
Moc mikrofal	900 W (IEC 60705)
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz
Bezpiecznik	co najmniej 10 A
Wymiary (wys. x szer. x gł.)	
- Urządzenie	382 mm x 595 mm x 320 mm
- Komora gotowania	220 mm x 350 mm x 270 mm
Sprawdzone zgodnie z VDE	
Znak CE	tak

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Programy automatyczne

Programy automatyczne umożliwiają łatwe rozmrażanie produktów spożywczych oraz szybkie przygotowanie potraw. Należy wybrać program i podać ciężar potrawy. Program automatycznie wybiera optymalne ustawienia. Można wybierać spośród 7 programów.

Nastawianie programu

Po dokonaniu wyboru programu należy wprowadzić ustawienia zgodnie z poniższymi wskazówkami.

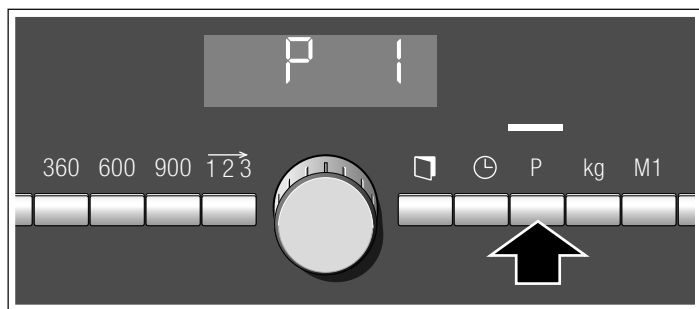
Przykład na rysunku: program 2, potrawa o wadze 1 kg.

1. Nacisnąć przycisk on/off.

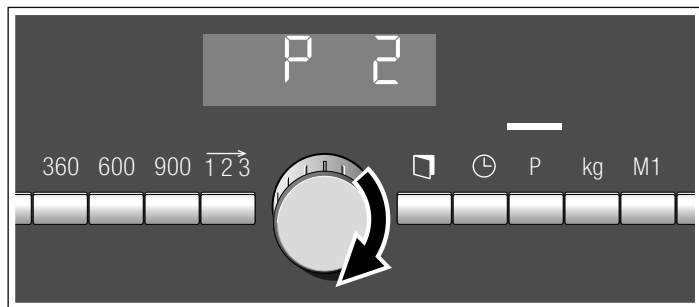
Urządzenie jest gotowe do pracy.

2. Nacisnąć przycisk P.

Na wyświetlaczu pojawia się numer pierwszego programu.



3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać numer programu.

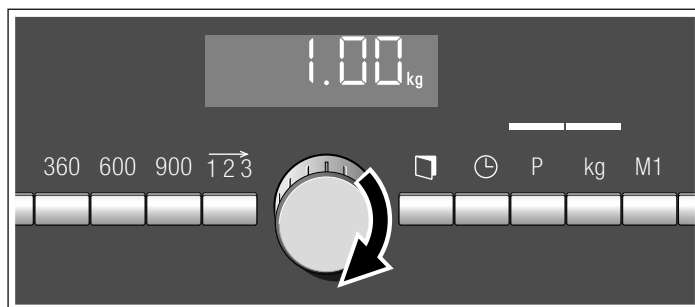


4. Nacisnąć przycisk kg.

Na wyświetlaczu pojawia się proponowana waga 0,50 kilograma.



5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wagę.



6. Nacisnąć przycisk start.

Program włącza się. Upływ czasu trwania I→I widoczny jest na wyświetlaczu.

Program zakończony

Rozlega się sygnał. Program zakończony, urządzenie przestaje grzać. Za pomocą przycisku on/off wyłączyć urządzenie lub ponownie wprowadzić ustawienia.

Przerwanie programu

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub za pomocą przycisku on/off wyłączyć urządzenie.

Zmiana programu

Po uruchomieniu urządzenia nie można już zmienić numeru programu ani wagi.

Zmiana nastawionego czasu trwania

W przypadku programów automatycznych nie można zmienić czasu trwania.

Wskazówki dotyczące programów automatycznych

Wskazówki

- Wyjąć produkt spożywczy z opakowania i zważyć. Jeżeli nie można wpisać dokładnej wagi, to należy ją zaokrąglić w górę lub w dół.
- W przypadku korzystania z programów należy stosować naczynia nadające się do użycia w kuchence mikrofalowej, np. ze szkła lub ceramiki. Należy przestrzegać wskazówek dotyczących wyposażenia, zawartych w tabeli programów.
- Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnego urządzenia.
- Nie można nastawić wagi produktu spoza przedziału wagowego.
- W przypadku przyrządzania wielu potraw po pewnym czasie rozlega się sygnał. Wówczas produkt należy obrócić lub zamieszać.
- Tabela z odpowiednimi produktami spożywczymi, przedziałem wagowym i wyposażeniem zamieszczona jest na końcu niniejszych wskazówek.

Rozmrażanie

Wskazówki

- Artykuły spożywcze należy zamrażać i przechowywać w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach.
- Zamrożone artykuły spożywcze położyć w płaskim naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym.
- Po rozmrożeniu produkt pozostawić jeszcze na 10 do 30 minut w celu całkowitego rozmrożenia i wyrównania temperatury.
- Podczas rozmrażania mięsa, drobiu i ryb powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
- Mięso wołowe, baranie i wieprzowe należy najpierw wkładać do naczynia tłustą stroną do dołu.
- Rozmrażać tylko taką ilość chleba, jaka jest potrzebna. Rozmrożony chleb szybko czernieje.

Tabela programów

Nr programu	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagowy w kg	Naczynia
Rozmrażanie			
P1	Mięso i drób - pieczeń - płaskie kawałki mięsa - mięso mielone - kurczak, pularda, kaczka	0,2 - 2,0 kg	Płaskie naczynie bez pokrywki.
P2	Ryba: ryba w całości, filet rybny, kotlet rybny	0,1 - 1,0 kg	Płaskie naczynie bez pokrywki.
P3	Chleb i ciasto* chleb, cały, okrągły lub podłużny, chleb krojony, ciasto uciране, ciasto drożdżowe, ciasto owocowe	0,2 - 1,5 kg	Płaskie naczynie bez pokrywki.
Gotowanie			
P4	Ziemniaki Gotowane ziemniaki, ziemniaki w mundurkach	0,2 - 1,0 kg	Naczynie z pokrywką.
P5	Ryż	0,05 - 0,3 kg	Wysokie naczynie z pokrywką.
P6	Warzywa świeże Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, por, papryka, cukinia	0,15 - 1,0 kg	Naczynie z pokrywką.
P7	Warzywa mrożone Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, kapusta czerwona, szpinak	0,15 - 1,0 kg	Naczynie z pokrywką.

Zwracać uwagę na sygnały informujące o konieczności zamieszania lub obrócenia potrawy.

* Nieodpowiednie są torty śmietanowe, ciasta kremowe, ciasta z polewą, glazurą lub żelatyną.

- Rozmrożone mięso mielone wyjmować po obróceniu.
- Drób w całości ułożyć w naczyniu piersią do dołu, a kawałki drobiu skórą do dołu.

Ziemniaki

Wskazówki

- Gotowane ziemniaki: pokroić na kawałki jednakowej wielkości. Na 100 g ziemniaków dodać 2 łyżki wody i nieco soli.
- Ziemniaki w mundurkach: przyrządzać ziemniaki jednakowej wielkości. Umyć i ponakłuwać łyżką. Wilgotne ziemniaki włożyć do naczynia bez wody.

Ryż

Wskazówki

- Podczas gotowania ryżu powstaje piana. Z tego względu należy używać wysokiego naczynia z pokrywką. Należy ustawić wagę suchego produktu. Na 1 miarkę ryżu dodać 2-2,5 miarki wody.
- Nie używać ryżu w woreczkach.

Warzywa

Wskazówki

- Warzywa, świeże: Pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g warzyw dodać 2 łyżki wody.
- Warzywa, mrożone: Nadają się tylko warzywa blanszowane, nie zaś wstępnie ugotowane. Warzywa mrożone z sosem śmietanowym nie nadają się. Na 100 g warzyw dodać 1 do 2 łyżek wody. Do szpinaku i czerwonej kapusty wody nie trzeba dodawać.

Odstawianie w celu wyrównania temperatury

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

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

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Tutaj znajdują Państwo wiele potraw i optymalne dla nich ustawienia. Pokażemy Państwu, jaka moc mikrofal najlepiej nadaje się do przyrządzenia danej potrawy. Udzielamy porad dotyczących naczyń i przygotowywania potraw.

Wskazówki

- Dane w tabeli zawsze dotyczą potraw wsuniętych do zimnego i pustego piekarnika. Piekarnik podgrzewać tylko wówczas, gdy tak podają tabele.
- Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.
- Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym.
- Do wyjmowania gorącego wyposażenia i naczyń z piekarnika zawsze używać łapek kuchennych.

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie w kuchence mikrofalowej

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

Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i konsystencji produktu spożywczego.

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

W przypadku przyrządzania innej ilości potrawy, niż podano w tabeli, obowiązuje zasada:

podwójna ilość - prawie podwójny czas
połowa ilości - połowa czasu

Podczas podgrzewania potrawę należy kilka razy zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.

Rozmrażanie

Wskazówki

- Zamrożone produkty włożyć do naczynia bez przykrycia i ustawić na dnie komory gotowania.
- Od czasu do czasu potrawę 1-2 razy obrócić lub zamieszać. Duże kawałki należy obracać wielokrotnie.
- Podczas rozmrażania mięsa, drobiu i ryb powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
- Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10 do 30 minut w celu wyrównania temperatury. W przypadku drobiu można następnie wyjąć podroby.

Rozmrażanie	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Mięso wołowe, wieprzowe lub cielęce w całości (z kością i bez)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 15-25 min	Wielokrotnie obracać
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 20-30 min	
	1,5 kg	180 W, 25 min + 90 W, 25-30 min	
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach	200 g	180 W, 5-8 min + 90 W, 5-10 min	Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części
	500 g	180 W, 8-11 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 12-15 min + 90 W, 15-20 min	
Mięso mielone, wieprzowo-wołowe	200 g	90 W, 10-15 min	Wielokrotnie obracać, wyjąć rozmrożone porcje mięsa
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 10 min + 90 W, 15-20 min	
Drób lub kawałki drobiu	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	Wielokrotnie obracać
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Filety, kotlety lub płaty rybne	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Porozdzielać rozmrożone części
Ryba w całości	300 g	180 W, 3 min + 90 W, 10-15 min	Od czasu do czasu obrócić
	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 15-20 min	
Warzywa, np. groszek	300 g	180 W, 10-15 min	
Owoce, np. maliny	300 g	180 W, 6-9 min	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać, porozdzielać rozmrożone części
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Masło, rozmrażanie	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 1-2 min	Usunąć opakowanie
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-4 min	
Chleb w całości	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	Od czasu do czasu obrócić
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Ciasto suche, np. ucierane	500 g	90 W, 10-15 min	Tylko dla ciasta bez glazury, śmietany i kremu; porozdzielać kawałki ciasta
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Ciasto soczyste, np. ciasto owo-cowe, sernik	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Dotyczy tylko ciast bez glazury, śmietany i żelatyny
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych

Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenkach mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i

bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.

- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego w miarę możliwości potrawy w naczyniu należy

rozkładać na płasko. Produktów nie należy układać warstwami.

- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy 2-3 razy zamieszać lub obrócić.

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

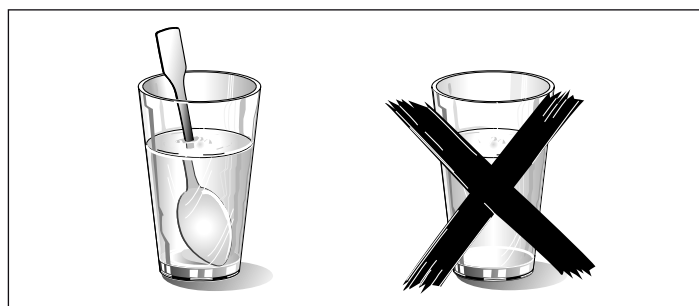
Wskazówka: Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki)	300-400 g	600 W, 8-13 min	
Zupa	400 g	600 W, 8-12 min	
Potrawy jednogarnkowe	500 g	600 W, 10-15 min	
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	500 g	600 W, 10-15 min	przy obracaniu kawałki mięsa porozdzielać
Ryba, np. filety	400 g	600 W, 10-15 min	ew. dodać wodę, sok z cytryny lub wino
Dodatki, np. ryż, makaron	250 g	600 W, 3-7 min	Dodać wody
	500 g	600 W, 8-12 min	
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchew	300 g	600 W, 7-11 min	w naczyniu, na którego dnie jest trochę wody
	600 g	600 W, 14-17 min	
Szpinak ze śmietaną	450 g	600 W, 10-15 min	Gotować nie dodając wody

Podgrzewanie potraw

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

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



Uwaga!

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

Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchенок mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchенок mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy kilka razy zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

Wskazówka: Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.

Podgrzewanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki)		600 W, 5-8 min	-
Napoje	125 ml	900 W, ½-1 min	Włożyć łyżkę do szklanki, nie przegrzewać napojów alkoholowych, od czasu do czasu skontrolować
	200 ml	900 W, 1-2 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem	50 ml	360 W, ok. ½ min	Butelki bez smoczka i pokrywki, po podgrzaniu dobrze wstrząsnąć lub wymieszać; konieczne sprawdzić temperaturę
	100 ml	360 W, ½-1 min	
	200 ml	360 W, 1-2 min	
Zupa 1 filiżanka	po 175 g	600 W, 1-2 min	-
Zupa, 2 filiżanki	po 350 g	600 W, 2-3 min	-
Mięso w sosie	500 g	600 W, 7-10 min	Plastry mięsa porozdzielać.
Potrawa jednogarnkowa	400 g	600 W, 5-7 min	-
	800 g	600 W, 7-8 min	-
Warzywa, 1 porcja	150 g	600 W, 2-3 min	-

Podgrzewanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Warzywa, 2 porcje	300 g	600 W, 3-5 min	-

Gotowanie potraw

Wskazówki

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

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

Gotowanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Cały kurczak świeży bez podrobów	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Po upływie połowy czasu obrócić.
Filet rybny, świeży	400 g	600 W, 7-12 min	-
Pieczeń rzymska	750 g	600 W, 25-30 min	Dodać 6 łyżek wody.
Warzywa, świeże	250 g	600 W, 5-10 min	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g warzyw dodać 1 do 2 łyżek wody; Od czasu do czasu zamieszać.
	500 g	600 W, 10-15 min	
Ziemniaki	250 g	600 W, 8-10 min	Ziemniaki pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g ziemniaków dodać 1 do 2 łyżek wody; Od czasu do czasu zamieszać.
	500 g	600 W, 10-15 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Ryż	125 g	600 W, 4-6 min + 180 W, 14-16 min	Dodać podwójną ilość wody
	250 g	600 W, 6-8 min + 180 W, 14-16 min	
Desery, np. pudding (w proszku)	500 ml	600 W, 5-7 min	Pudding należy 2 do 3 razy zamieszać trzepaczką.
Owoce, prażone	500 g	600 W, 9-12 min	-

Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej

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

Potrawy testowe zgodnie z EN 60705

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

Zgodnie z normami EN 60705, IEC 60705 lub DIN 44547 i EN 60350 (2009)

Gotowanie przy użyciu samych mikrofal

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

Rozmrażanie przy użyciu samych mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Mięso, 500 g	Program 1, 500 g lub 180 W, 8 min + 90 W 7-10 min	Pyrex, Ø 24 cm

Instrucțiuni de siguranță importante	31
Cauzele avariilor	33
Noul Dumneavoastră aparat	33
Panoul de comandă	33
Taste și afișaj	34
Spațiul de coacere	34
Conectarea și deconectarea aparatului	34
Conectare	34
Deconectarea	34
Înainte de prima utilizare	34
Reglarea orei	34
Cuptorul cu microunde	35
Recomandări pentru veselă	35
Puteri microunde	35
Setarea încălzirii cu microunde	35
Regim secvențial 1,2,3	35
Setarea regimului secvențial	36
Funcția Memory (Memorie)	36
Salvarea setărilor în memorie	36
Pornirea unui program din memorie	36
Modificarea setărilor de bază	36
Setări de bază	36

Întreținerea și curățarea	37
Produse de curățare	37
Tabel de defecțiuni	38
Tabel de defecțiuni	38
Unitățile de service abilitate	38
Numărul E și numărul FD	38
Date tehnice	39
Evacuarea ecologică	39
Automatica programelor	39
Setarea programului	39
Recomandări pentru automatică programelor	40
Testate pentru dumneavoastră în bucătăria noastră	41
Decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde	41
Recomandări pentru cuptorul cu microunde	44
Preparate de verificare în conformitate cu EN 60705	44
Preparare cu microunde solo	44
Decongelare cu microunde solo	44

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

Instrucțiuni de siguranță importante

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

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

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

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

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

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane

responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea realizate de utilizator nu vor fi efectuate de către copii, decât cu condiția ca aceștia să aibă vârsta de peste 8 ani și să fie supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de racord.

Pericol de incendiu!

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

- Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută, sunt periculoase și pot provoca daune. De exemplu papucii de casă, pernele medicinale cu cereale încălzite se mai pot aprinde și după câteva ore.

Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărurilor și a băuturilor.

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

Pericol de explozie!

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

Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătății!

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

Pericol de electrocutare!

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

de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.

- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Umezeala infiltrată poate provoca o electrocutare. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Un aparat defect poate provoca electrocutare. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea service abilitată.
- Aparatul funcționează cu tensiune înaltă. Nu înlăturați niciodată carcasa.

Pericol de arsuri!

- Accesoriiile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.
- Alimentele cu coajă sau pieliță dură pot plesni exploziv în timpul, sau chiar după încălzire. Nu preparați niciodată ouă în coajă și nu încălziți ouă fierte tari. Nu preparați niciodată scoici sau crustacee. În cazul ouălor ochi sau al ouălor în pahar, trebuie ca mai întâi să înțepați gălbenușul. În cazul alimentelor cu coajă sau pieliță tare, de ex. mere, roșii, cartofi sau cârnăciori, coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau pielița.
- Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluși. Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluși în vase închise. Îndepărtați întotdeauna capacul sau tetina. După încălzire, amestecați sau agitați bine. Verificați temperatura înainte de a oferi mâncarea copilului.
- Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic. Scoateți întotdeauna accesoriile sau

vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.

- În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa. Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj. Scoateți întotdeauna preparatele din spațiul de coacere cu o mănușă de bucătărie.

Pericol de opărire!

- La deschiderea ușii aparatului se poate degaja abur fierbinte. Deschideți ușa aparatului cu precauție. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.
- În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vaporii. La cea mai mică mișcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împrăștiat. La încălzire, puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.

Pericol de vătămare!

- Geamul zgâriat al ușii aparatului poate crăpa. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri, produse de curățat agresive sau abrazive.
- Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan și ceramică poate avea orificii fine în mânere și capac. În spatele acestor orificii, există cavități. Umiditatea care pătrunde în cavități poate provoca spargerea veselei. Utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

Cauzele avariilor

Atenție!

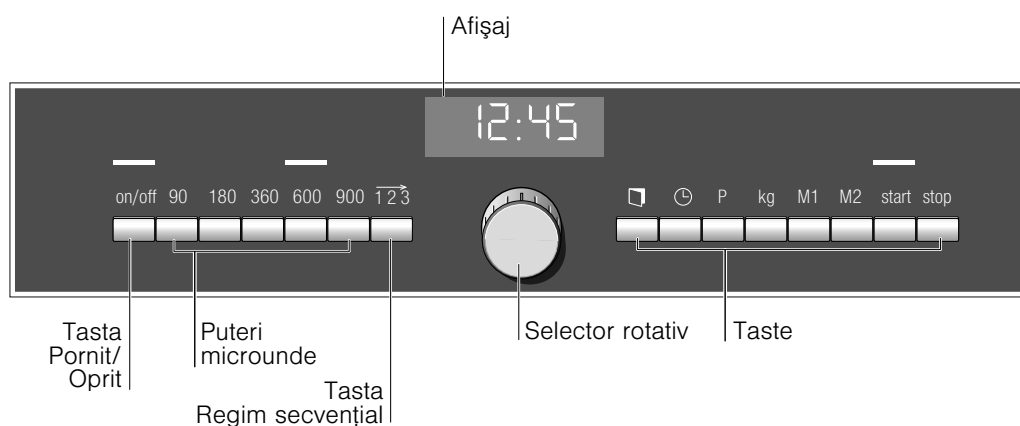
- Garnitură foarte murdară: Dacă garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Partea frontală a mobilierului adiacent poate fi avariată. Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- Funcționare cu microunde fără alimente: Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină. Nu porniți niciodată aparatul fără alimente în spațiul de coacere. Excepție face un scurt test pentru veselă, vezi capitolul Microunde, veselă.
- Floricele de porumb la microunde: Nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor. Utilizați maxim 600 Wați. Așezați întotdeauna punga cu floricele pe o farfurie. Discul poate crăpa din cauza suprasolicitării.

Noul Dumneavoastră aparat

Aici veți face cunoștință cu noul dumneavoastră aparat. Vă vom explica panoul de comandă și diferitele elemente de operare.

Panoul de comandă

Aici este prezentată o vedere de ansamblu asupra panoului de comandă. În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de detalii.



Selector rotativ

Selectorul rotativ poate fi escamotat. Pentru blocare și deblocare, apăsați pe selectorul rotativ.

Serviciul clienți-Articole

Pentru aparatele Dvs. electrocasnice puteți cumpăra ulterior agenții adecvate de întreținere și curățare sau alte accesorii, de la serviciul clienți, din comerțul de specialitate sau prin internet

la e-shop pentru diversele țări. Pentru aceasta, precizați numărul articolului respectiv.

Lavete pentru îngrijirea suprafețelor din oțel inoxidabil	Nr. articol 311134	Reduc depunerile de murdărie. Prin impregnarea cu un ulei special, suprafețele aparatelor din oțel inoxidabil vor fi întreținute optim.
Gel de curățare pentru cuptoare și grill-uri	Nr. articol 463582	Pentru curățarea spațiului de coacere. Gelul este inodor.
Lavetă din microfibră cu structură fagure	Nr. articol 460770	Potrivită în special pentru curățarea suprafețelor sensibile, ca de ex. geam, placă vitroceramică, oțel inoxidabil sau aluminiu. Laveta din microfibre îndepărtează în timpul aceluiași proces de lucru, atât murdăria umedă, cât și pe cea cu conținut de grăsimi.

Taste și afișaj

Cu ajutorul tastelor puteți seta diferite funcții. Pe afișaj puteți vedea valorile setate.

Tasta	Utilizare
on/off	Conectarea și deconectarea aparatului
90	Selectarea puterii de 90 wați pentru microunde
180	Selectarea puterii de 180 wați pentru microunde
360	Selectarea puterii de 360 wați pentru microunde
600	Selectarea puterii de 600 wați pentru microunde
900	Selectarea puterii de 900 wați pentru microunde
	Selectarea regimului secvențial
	Deschiderea ușii aparatului
	Deschiderea și închiderea meniului funcțiilor de timp
P	Selectarea programului
kg	Selectarea greutateii
M1 / M2	Selectarea memoriei
start	Începerea funcționării

Tasta	Utilizare
stop	Înteruperea funcționării

Indicații

- Puteți vedea care funcție de timp este activă pe afișaj, după săgeata ► din fața simbolului respectiv. Excepție: în cazul orei curente, simbolul  se aprinde numai când efectuați modificări.
- Când porniți cuptorul se aprinde lampa din spațiul de coacere.

Spațiul de coacere

Aparatul Dvs. dispune de un ventilator de răcire.

Ventilator cu aer de răcire

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze și dacă aparatul a fost oprit deja.

Indicații

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

Conectarea și deconectarea aparatului

Cu tasta on/off conectați și deconectați aparatul cu microunde.

Conectare

Apăsati tasta on/off.
Selectați modul de funcționare dorit.

Tasta 90, 180, 360, 600 = pentru o putere a microundelor sau 900 W

Tasta  = regim secvențial

Tastele P și kg = automatica programelor

Tasta M1 sau M2 = programul memorie

Puteți citi în fiecare capitol cum trebuie efectuate setările.

Deconectarea

Apăsati tasta on/off.
Aparatul se deconectează, pe display apare ceasul.

Înainte de prima utilizare

Aici aflați ce trebuie să faceți înainte să preparați pentru prima dată alimente cu aparatul Dvs. cu microunde. Citiți în prealabil capitolul *Instrucțiuni de securitate*.

Reglarea orei

După racordarea la rețea, pe afișaj se aprind trei zerouri și simbolurile ►.

Reglați ora curentă.

1. Setați ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.

2. Apăsati tasta .

Ora curentă este setată.

Anularea afișării orei curente

Puteți stinge afișajul orei. Ora este afișată numai atunci când cuptorul este în funcțiune. Pentru aceasta, consultați capitolul *Modificarea setărilor de bază*.

Indicație: Pentru a diminua consumul în Stand by al aparatului Dvs., puteți stinge ora curentă. Pentru aceasta, consultați capitolul *Modificarea setărilor de bază*.

Cuptorul cu microunde

Microundele sunt transformate în alimente în căldură. Veți primi informații privind vesela și puteți citi despre modul de reglare a cuptorului cu microunde.

Indicație: În capitolul *Testat pentru dumneavoastră în bucătăria noastră* găsiți exemple pentru decongelare, încălzire și prepararea cu microunde.

Recomandări pentru veselă

Veselă adecvată

Este adecvată vesela rezistentă la căldură din sticlă, vitroceramică, porțelan, ceramică sau mase plastice rezistente la temperatură. Aceste materiale permit trecerea microundelor. Puteți utiliza de asemenea veselă de masă. În acest mod economisiți timp. Utilizați vesela cu decorațiuni aurii sau argintii, numai dacă producătorul garantează că aceasta este adecvată pentru microunde.

Veselă neadecvată

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

Atenție!

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

Test pentru veselă

Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără alimente. Singura excepție este următorul test pentru veselă. În cazul în care nu sunteți sigur dacă vesela dumneavoastră este adecvată pentru microunde, efectuați următorul test:

1. Așezați vasul gol timp de ½ de minut până la 1 minut în aparat, la putere maximă.
2. Verificați din când în când temperatura. Vasul trebuie să fie rece sau la temperatura mâinii. În cazul în care este fierbinte sau dacă apar scântei, acesta este neadecvat.

Puteri microunde

Cu ajutorul tastelor reglați puterea dorită pentru microunde.

90 W	pentru decongelarea alimentelor delicate
180 W	pentru decongelare și preparare
360 W	pentru prepararea cărnii și încălzirea alimentelor delicate
600 W	pentru încălzirea și prepararea alimentelor
900 W	pentru încălzirea lichidelor

Indicații

- Când apăsați o tastă, se aprinde puterea aleasă.
- Puterea de 900 Wați pentru microunde poate fi reglată pentru maxim 30 de minute. În cazul tuturor celorlalte puteri, este posibilă o durată de preparare de până la 1 oră și 30 de minute.

Setarea încălzirii cu microunde

Exemplu: puterea microundelor 360 W, durata de preparare 17 minute.

1. Apăsați tasta on/off. Aparatul dvs. este pregătit de funcționare.
2. Apăsați tasta pentru puterea dorită a microundelor. Se aprinde afișajul de deasupra puterii și se indică o durată propusă.
3. Reglați durata de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Apăsați tasta start.

Funcționarea începe. Decrementarea duratei de preparare este vizibilă.

Durata de preparare este epuizată

Se aude un semnal sonor. Regimul Microunde este încheiat. Cu tasta on/off deconectați aparatul. Puteți anula anticipat semnalul sonor cu tasta ⏻.

Deschiderea ușii aparatului pe parcurs

Funcționarea va fi întreruptă. După închiderea ușii, apăsați tasta start. Funcționarea continuă.

Modificarea duratei de preparare

Acest lucru este posibil în orice moment. Modificați durata de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.

Modificarea puterii microundelor

Apăsați tasta pentru o nouă putere a microundelor. Cu selectorul rotativ setați durata de preparare și porniți cuptorul din nou.

Întreruperea funcționării

Apăsați tasta stop, funcționarea este întreruptă. Apăsați tasta start, funcționarea continuă.

Anularea funcționării

Apăsați de 2 ori tasta stop și cu tasta on/off deconectați aparatul.

Indicații

- Dacă conectați aparatul cu tasta on/off, ca valoare propusă apare mereu pe display puterea cea mai mare pentru microunde.
- Dacă deschideți temporar ușa aparatului, suflanta poate continua să funcționeze.

Regim secvențial 1,2,3

La regimul secvențial puteți să reglați succesiv până la trei puteri și durate diferite ale microundelor și să porniți apoi.

Veselă

Utilizați întotdeauna veselă adecvată pentru microunde, rezistentă la căldură.

Setarea regimului secvențial

1. Apăsăți tasta on/off.
Aparatul dvs. este pregătit de funcționare.
2. Apăsăți tasta $\overrightarrow{123}$.
Pe display apare $\overrightarrow{1}$ pentru prima secvență.
3. Setați puterea pentru microunde și durata pentru prima secvență.
4. Apăsăți tasta $\overrightarrow{123}$.
Apare $\overrightarrow{2}$ pentru a doua secvență.
5. Setați puterea pentru microunde și durata pentru a doua secvență.
6. Apăsăți tasta $\overrightarrow{123}$.
Va fi afișat $\overrightarrow{3}$ pentru a treia secvență.
7. Setați puterea pentru microunde și durata pentru a treia secvență.
8. Apăsăți tasta start.

Funcționarea începe. Pe display se afișează durata totală și simbolul $\overrightarrow{1}$ pentru prima secvență.

Durata de preparare este epuizată

Se aude un semnal sonor. Funcționarea secvențială este finalizată. Puteți anula anticipat semnalul sonor cu tasta $\ominus$.

Modificarea setării

O modificare este posibilă numai înainte de start. Apăsăți repetat tasta $\overrightarrow{123}$, până este afișat numărul secvenței. Modificați setarea.

Deschiderea ușii aparatului pe parcurs

Funcționarea va fi întreruptă. După închiderea ușii, apăsați tasta start. Funcționarea continuă.

Întreruperea funcționării

Apăsăți tasta stop, funcționarea este întreruptă. Apăsăți tasta start, funcționarea continuă.

Anularea funcționării

Apăsăți de 2 ori tasta stop și cu tasta on/off deconectați aparatul.

Funcția Memory (Memorie)

Memoria vă oferă posibilitatea să salvați propriile setări și să le reaccesați oricând. Aveți la dispoziție două locuri pentru salvare "M1" și "M2". Memoria este foarte utilă dacă pregătiți un anumit preparat deosebit de des.

Salvarea setărilor în memorie

1. Apăsăți tasta on/off.
Aparatul dvs. este pregătit de funcționare.
2. Apăsăți tasta pentru puterea dorită a microundelor.
Pe afișaj se aprinde puterea și se indică o durată propusă.
3. Reglați durata de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Mențineți apăsată tasta **M1** sau **M2** timp de câteva secunde, până se emite un semnal sonor.

Setarea este memorată și poate fi activată în orice moment.

Memorarea unei alte setări

Setați din nou și memorați. Celelalte reglări vor fi suprascrise.

Indicație: Programele setate rămân salvate și după o întrerupere de curent.

Pornirea unui program din memorie

Setările memorate pentru preparatul Dvs. pot fi pornite oricând.

1. Apăsăți tasta on/off.
Aparatul dvs. este pregătit de funcționare.
2. Apăsăți tasta **M1** sau **M2**.
Setările salvate vor fi afișate.
3. Apăsăți tasta start.

Setarea din memorie pornește. Durata de preparare $\text{I} \rightarrow \text{I}$ este decrementată vizibil pe afișaj.

Indicație: După pornire nu mai puteți modifica poziția din memorie.

Durata de preparare este epuizată

Se aude un semnal sonor. Memoria este încheiată. Cu tasta on/off deconectați aparatul sau efectuați noi setări. Puteți anula anticipat semnalul sonor cu tasta $\ominus$.

Întrerupere

Apăsăți tasta stop sau deschideți ușa aparatului. Funcționarea va fi întreruptă. După închidere apăsați tasta start. Funcționarea continuă.

Modificarea setărilor de bază

Aparatul Dvs. dispune de diverse reglări de bază, pe care le puteți modifica oricând.

Setări de bază

În tabel sunt prezentate toate setările de bază și posibilitățile de modificare.

Setare de bază	Posibilități	Explicație
$\text{C} \text{ I}$ Afișaj ceas I = activat	Afișaj ceas 2 = dezactivat	Afișarea orei curente
$\text{C} \text{ 2}$ Durata semnalului sonor 2 = medie = 2 minute	1 = scurtă = 10 secunde 3 = lungă = 5 minute	Semnalul sonor emis la sfârșitul unei durate de preparare

Setare de bază	Posibilități	Explicație
 3 ton taste 1 = activat	ton taste 2 = dezactivat	Ton de confirmare la apăsarea unei taste
 4 Timpul de așteptare 2 = mediu = 5 secunde	1 = scurt = 2 secunde 3 = lung = 10 secunde	Timpul de așteptare între etape, după efectuarea unei reglări

Condiție necesară: aparatul dvs. este deconectat.

1. Apăsati tasta  pentru câteva secunde.

Pe display este afișată prima reglare de bază.

2. Cu selectorul rotativ modificați setările de bază.

3. Confirmați cu tasta .

Pe display este afișată următoarea reglare de bază. Cu tasta  puteți parcurge toate setările de bază și le puteți modifica cu selectorul rotativ.

4. La sfârșit apăsați tasta  pentru câteva secunde.

Toate reglările sunt preluate.

Puteți modifica din nou setările, în orice moment.

Întreținerea și curățarea

În condiții de întreținere și curățare atentă, aparatul cu microunde își păstrează un timp îndelungat aspectul frumos și integritatea. Modalitatea de întreținere și curățarea corectă a aparatului este descrisă aici.

Pericol de electrocutare!

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

Pericol de arsuri!

Nu curățați aparatul niciodată imediat după deconectare. Lăsați aparatul să se răcească.

Pericol de vătămare!

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

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a aparatului de la diverse materiale, precum sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamul ușii, care par urme de murdărie, sunt reflexe de la becul cuptorului.
- Emailul se arde la temperaturi foarte înalte. Astfel pot apărea diferențe de culoare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării. Marginile tăvilor subțiri nu pot fi emailate complet. Din acest motiv, acestea pot fi aspre. Protecția la coroziune nu va fi afectată din această cauză.
- Puteți îndepărta foarte simplu mirosurile neplăcute, ca de ex. după prepararea peștelui. Puneți câteva picături de zeamă de lămâie într-o ceașcă cu apă. Așezați o lingură în vas, pentru a evita întârzierea fierberii. Încălziți apa timp de 1 până la 2 minute la puterea maximă a microundelor.

Produse de curățare

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

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- răzuitoare pentru geamuri sau metal pentru curățarea geamului de la ușa aparatului.
- răzuitoare pentru geamuri sau metal pentru curățarea garniturii de etanșare a ușii.
- bureți abrazivi duri,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool.

Spălați temeinic lavetele tip burete înainte de utilizare.

Zona	Produse de curățare
Masca față a aparatului	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și uscați cu un șervet moale. Nu utilizați pentru curățare produse de curățat pentru geamuri, răzuitoare pentru geamuri sau metal.
Oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și uscați cu un șervet moale. Îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate se găsesc produse de curățare speciale pentru oțel inoxidabil.
Spațiul de coacere din oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluție de oțet: Curățați cu o lavetă și uscați cu un șervet moale. În cazul unei murdăririi accentuate: agenți de curățare pentru cuptoare, utilizați numai în spațiul de coacere rece. Cel mai bine utilizați un burete pentru oțel inoxidabil. Nu utilizați spray-uri pentru cuptoare și nici alți agenți de curățare agresivi sau abrazivi. Nici bureții de ștergere abrazivi, bureții aspri sau cei pentru cratițe nu sunt adecvați. Aceste medii vor zgâria suprafața. Lăsați suprafețele interioare să se usuce temeinic.
Geamul ușii	Produse de curățare pentru geamuri: Curățați cu o lavetă. Nu utilizați răzuitoare pentru geamuri.
Garnitura ușii Nu o îndepărtați!	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă, nu frecați. Nu utilizați pentru curățare răzuitoare pentru geamuri sau metal.

Tabel de defecțiuni

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

Dacă un preparat nu vă reușește în mod optim, consultați capitolul *Testat pentru Dvs. în bucătăria noastră*. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru gătit.

Pericol de electrocutare!

Reparațiile neautorizate sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor este permisă numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră.

Tabel de defecțiuni

Defecțiune	Cauză posibilă	Soluționare/recomandări
Aparatul nu funcționează	Siguranță defectă	Verificați în casetă dacă siguranța aparatului este în ordine.
	Ștecherul nu a fost introdus	Introduceți ștecherul
	Înterupere a curentului	Verificați funcționarea lămpii de bucătărie.
	Eroare de operare	Înterupeți siguranțele de la tabloul de siguranțe. Reconectați-le după cca. 10 secunde.
Aparatul nu este în funcțiune. Pe display este afișată o durată de preparare.	După reglare, tasta start nu a fost apăsată.	Apăsați tasta start sau deconectați aparatul.
Nu se conectează funcționarea cu microunde.	Ușa nu a fost închisă bine.	Verificați dacă ușa nu este blocată cu resturi de alimente sau de un corp străin. Asigurați-vă că suprafețele de etanșare sunt curate. Verificați ca garnitura ușii să nu fie răsucită.
	Nu a fost apăsată tasta start.	Apăsați tasta start.
Alimentele se încălzesc mai lent decât de obicei.	Este setată o putere prea mică pentru microunde.	Alegeți o putere mai mare.
	A fost introdusă în aparat o cantitate mai mare decât de obicei.	Cantitate dublă - timp aproape dublu
	Alimentele erau mai reci decât de obicei.	Amestecați pe parcurs sau întoarceți alimentele pe parcurs.
Se aude un semnal sonor. Cele două puncte de pe afișaj luminează intermitent.	Aparatul se află în modul demo.	1. Apăsați tasta  .
		2. Mențineți apăsată tasta P timp de 3 secunde. Modul demo este dezactivat.

Mesaje de eroare

În cazul unora dintre mesajele de eroare, defecțiunile pot fi remediate chiar de dumneavoastră.

Mesaj de eroare	Cauză posibilă	Remediu / Indicație
Pe display apare mesajul de eroare "E723".	Ușa nu a fost închisă corect.	Deschideți aparatul cu tasta  apoi închideți-l din nou.
Pe display apare mesajul de eroare "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Defecțiune tehnică.	Chemați unitatea de service abilitată.
Pe display apare mesajul de eroare "Er11". "Tastă blocată"	Tastele sunt murdare sau blocate mecanic.	Apăsați toate tastele de mai multe ori. Curățați tastele cu o cârpă uscată. Deschideți și închideți ușa aparatului. Dacă acest lucru nu ajută, apelați la serviciul clienți.

Unitățile de service abilitate

Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Găsim întotdeauna o soluție adecvată, și pentru a evita deplasări inutile ale tehnicienilor noștri.

Numărul E și numărul FD

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD), pentru a vă putea oferi asistență

calificată. Plăcuța de fabricație cu numerele se află în dreapta dacă deschideți ușa aparatului. Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să consemnați aici datele aparatului dvs. și numărul de telefon al unității service abilitate.

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

Unități service abilitate ☎

Țineți seama de faptul că deplasarea unui tehnician de service în cazul unei operații eronate implică costuri și în perioada de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

Bazați-vă pe competența producătorului. Astfel veți avea siguranța că reparațiile au fost executate de tehnicieni de service instruiți, care sunt echipați cu piese de schimb originale pentru cuptorul dumneavoastră.

Acest aparat corespunde normei EN 55011 resp. CISPR 11. Este un produs din grupa 2, clasa B.

Grupa 2 înseamnă că microundele sunt generate în scopul încălzirii alimentelor. Clasa B indică faptul că aparatul este adecvat pentru mediul casnic privat.

Date tehnice

Alimentarea electrică	230 V, 50 Hz
Puterea totală max. instalată	1220 W

Puterea de microunde	900 W (IEC 60705)
Frecvența de microunde	2450 MHz
Siguranță	min. 10 A
Dimensiuni de gabarit (HxLxI)	
- Aparatul	382 mm x 595 mm x 320 mm
- Spațiul de coacere	220 mm x 350 mm x 270 mm
Verificat VDE	da
Marcaj CE	da

Evacuarea ecologică

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat este marcat corespunzător directivei europene 2012/19/CE în privința aparatelor electrice și electronice vechi (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Directiva prescrie cadrul pentru o preluare înapoi, valabilă în întreaga UE, și valorificarea aparatelor vechi.

Automatica programelor

Cu ajutorul automaticii programelor puteți decongela foarte simplu alimente și puteți prepara multe feluri de mâncare repede și fără probleme. Selectați programul și introduceți greutatea preparatului dumneavoastră. Sarcina reglajului optim este preluată de automatica programelor. Puteți alege între 7 programe.

Setarea programului

După ce ați ales un program, efectuați setările după cum urmează.

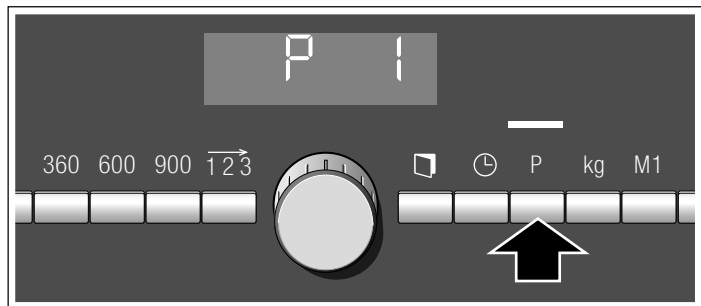
Exemplul din imagine: programul 2 cu greutatea de 1 kilogram.

1. Apăsați tasta on/off.

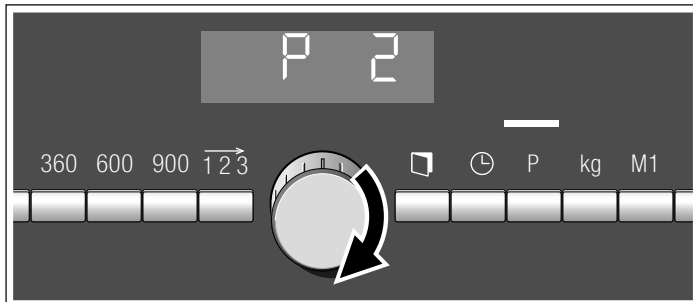
Aparatul dvs. este pregătit de funcționare.

2. Apăsați tasta P.

Pe afișaj apare primul număr de program.



3. Cu selectorul rotativ alegeți numărul programului.



4. Apăsați tasta kg.

Pe afișaj apare ca propunere pentru greutate 0,50 kilograme.



5. Setați greutatea cu ajutorul selectorului rotativ.



6. Apăsați tasta start.

Programul pornește. Decrementarea duratei de preparare I→ este vizibilă pe afișaj.

Programul este finalizat

Se aude un semnal sonor. Programul s-a încheiat, aparatul nu mai încălzește. Cu tasta on/off deconectați aparatul sau efectuați noi setări.

Anularea programului

Apăsați tasta stop de 2 ori sau deconectați aparatul cu tasta on/off.

Modificarea programului

După începerea funcționării, nu mai pot fi modificate numărul programului și greutatea.

Modificarea duratei de preparare

În cazul automatizării programelor nu puteți modifica durata de preparare.

Recomandări pentru automatica programelor

Indicații

- Scoateți alimentul din ambalaj și cântăriți-l. Dacă nu puteți introduce greutatea exactă, rotunjiți în sus resp. în jos.
- Utilizați pentru programe întotdeauna veselă adecvată pentru microunde, de ex. din sticlă sau ceramică. Pentru aceasta, respectați indicațiile privind accesoriile, din tabelele de programe.
- Introduceți alimentele în aparatul rece.
- Nu este posibilă setarea greutăților în afara domeniului de greutate.
- În cazul multora dintre preparate, veți auzi un semnal după un timp. Întoarceți alimentele sau amestecați-le.
- În continuarea indicațiilor, găsiți un tabel cu alimentele adecvate, domeniile respective de greutate și accesoriile necesare.

Decongelare

Indicații

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

Tabelul de programe

Nr. progr.	Alimente adecvate	Domeniul de greutate în kg	Veselă
Decongelare			
P1	Carne și pasăre - friptură - bucăți plate de carne - carne tocată - pui, găină, rață	0,2 - 2,0 kg	Veselă plată fără capac.
P2	Pește: pește întreg, file de pește, cotlet de pește	0,1 - 1,0 kg	Veselă plată fără capac.
P3	Pâine și prăjituri* Pâine, întreagă, rotundă sau lunguiață, pâine felii, pandispan, prăjitură dospită, prăjitură cu fructe	0,2 - 1,5 kg	Veselă plată fără capac.

- Așezați alimentul congelat pe o veselă plată, de ex. o farfurie de sticlă sau porțelan.
- După decongelare, lăsați alimentele să mai stea încă 10 până la 30 de minute în vederea egalizării temperaturii.
- La decongelarea cărnii, păsărilor sau a peștelui se formează lichid. Îndepărtați-l când întoarceți carnea și în niciun caz nu îl folosiți și nu îl aduceți în contact cu alte alimente.
- Așezați carnea de vită, miel și porc mai întâi cu partea cu grăsime în jos pe veselă.
- Decongețați pâinea numai în cantitatea de care aveți nevoie. Se învechește repede.
- După întoarcere, îndepărtați carnea tocată deja decongelată.
- Așezați păsările întregi mai întâi cu partea cu pieptul, iar bucițele de pasăre cu partea cu piele pe veselă.

Cartofi

Indicații

- Cartofi natur: tăiați în bucăți egale. Pentru fiecare 100 g de cartofi adăugați 2 linguri de apă și puțină sare.
- Cartofi fierți în coajă: utilizați cartofi de mărimi egale. Spălați și înțepați coaja în mai multe locuri. Așezați cartofii încă umezi într-un vas fără apă.

Orez

Indicații

- Orez produce multă spumă la preparare. De aceea, utilizați un vas înalt cu capac. Setați greutatea brută (fără lichid). Adăugați o cantitate de două până la de două ori și jumătate mai mare de lichid la orez.
- Nu utilizați orez în sac de fierbere.

Legume

Indicații

- Legume, proaspete: tăiați-le în bucăți egale. Pentru fiecare 100 g adăugați 2 linguri de apă.
- Legume, congelate: sunt adecvate numai legumele blănșate, nu și cele semipreparate. Legumele congelate cu sos de frișcă nu sunt adecvate. Adăugați 1 până la 2 linguri de apă pentru fiecare 100 g. Pentru spanac și varză roșie nu adăugați apă.

Timpi de odihnă

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

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

Nr. progr.	Alimente adecvate	Domeniul de greutate în kg	Veselă
Preparare			
P4	Cartofi Cartofi natur, cartofi fierți în coajă	0,2 - 1,0 kg	Veselă cu capac.
P5	Orez	0,05 - 0,3 kg	Veselă înaltă cu capac.
P6	Legume proaspete Conopidă, broccoli, morcovi, gulii, praz, ardei, dovlecei	0,15 - 1,0 kg	Veselă cu capac.
P7	Legume congelate Conopidă, broccoli, morcovi, gulii, varză roșie, spanac	0,15 - 1,0 kg	Veselă cu capac.

Respectați semnalele pentru amestecarea și întoarcerea preparatelor.

* Torturile cu frișcă, prăjiturile cu cremă, prăjiturile cu glazură sau gelatină nu sunt adecvate.

Testate pentru dumneavoastră în bucătăria noastră

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

Indicații

- Valorile din tabele sunt valabile întotdeauna pentru introducerea alimentului în cuptorul rece și gol. Preîncălziți numai atunci când acest lucru este specificat în tabele.
- Datele referitoare la durate reprezintă valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentului.
- Accesorii suplimentare pot fi achiziționate ca accesorii speciale de la unitățile service abilitate sau din comerțul de specialitate.
- Folosiți întotdeauna o mănușă protectoare corespunzătoare la scoaterea accesoriilor sau veselei fierbinți din spațiul de coacere.

Decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde

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

Datele referitoare la durate reprezintă valori orientative. Acestea depind de veselă și de calitatea, temperatura și natura alimentului.

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

Este posibil să aveți alte cantități decât cele indicate în tabele. Pentru aceasta există o regulă empirică: Cantitate dublă - durată de preparare aproape dublă, jumătate din cantitate - jumătate din durata de preparare.

Pe parcurs, amestecați, resp. întoarceți alimentele de mai multe ori. Controlați temperatura.

Decongelare

Indicații

- Așezați alimentele congelate într-un recipient deschis pe baza spațiului de coacere.
- Pe parcurs întoarceți sau amestecați preparatele 1 dată sau de 2 ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori.
- La decongelarea cărnii, păsărilor sau a peștelui se formează lichid. Îndepărtați-l când întoarceți carnea și în niciun caz nu îl folosiți și nu îl aduceți în contact cu alte alimente.
- Lăsați alimentul decongelat să stea la temperatura camerei încă 10 până la 30 de minute pentru egalizarea temperaturii. În cazul păsărilor, puteți scoate măruntaiele după aceea.

Decongelare	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandare
Carne întreagă de vită, vițel sau porc (cu și fără os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15- 25 min.	întoarceți de mai multe ori
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.	
Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	
Carne tocată, amestecată	200 g	90 W, 10-15 min.	întoarceți de mai multe ori, scoateți carnea deja decongelată
	500 g	180 W, 5 min.+ 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min.+ 90 W, 15-20 min.	
Pasăre sau bucăți de pasăre	600 g	180 W, 8 min.+ 90 W, 10-15 min.	întoarceți de mai multe ori
	1,2 kg	180 W, 15 min.+ 90 W, 20-25 min.	
File, cotlet sau felii de pește	400 g	180 W, 5 min.+ 90 W, 10-15 min.	desprindeți bucățile decongelate
Pește întreg	300 g	180 W, 3 min.+ 90 W, 10-15 min.	întoarceți din când în când
	600 g	180 W, 8 min.+ 90 W, 15-20 min.	
Legume, de ex. mazăre	300 g	180 W, 10-15 min.	

Decongelare	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandare
Fructe, de ex. zmeură	300 g	180 W, 6-9 min.	amestecați din când în când, desprindeți bucățile deja decongelate
	500 g	180 W, 8 min.+ 90 W, 5-10 min.	
Unt, dezghețare	125 g	180 W, 1 min.+ 90 W, 1-2 min.	îndepărtați complet ambalajul
	250 g	180 W, 1min. + 90 W, 2-4 min.	
Pâine întreagă	500 g	180 W, 8min. + 90 W, 5-10 min.	întoarceți din când în când
	1 kg	180 W, 12min. + 90 W, 10-20 min.	
Prăjituri, uscate, de ex. pandișpan	500 g	90 W, 10-15 min.	numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau cremă, desprindeți bucățile de prăjitură unele de altele
	750 g	180 W, 5min. + 90 W, 10-15 min.	
Prăjituri, cu sirop, de ex. prăjituri cu fructe, cu brânză quark	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau gelatină
	750 g	180 W, 7min. + 90 W, 15-20 min.	

Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate

Indicații

- Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Acestea se încălzesc mai repede și mai uniform în vesela adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.
- Alimentele plate sunt gata mai rapid decât cele groase. Repartizați din acest motiv alimentele cât mai plan în veselă. Nu așezați alimentele unele peste altele.

- Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.
- Pe parcurs, amestecați, respectiv întoarceți alimentele de 2 până la 3 ori.
- Lăsați preparatele să se odihnească încă 2 până la 5 minute, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizați întotdeauna mănuși sau lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.
- Gustul propriu al alimentelor se păstrează. Din acest motiv, puteți utiliza cu economie sarea și condimentele.

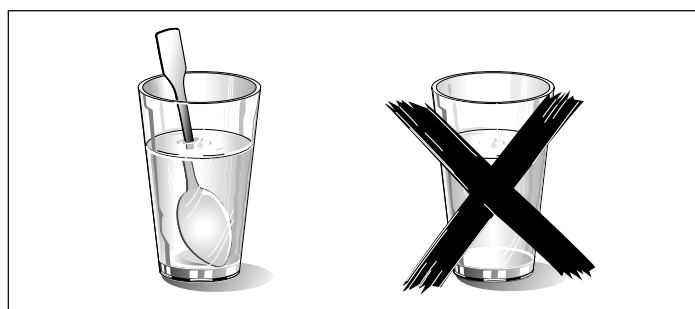
Indicație: Așezați vesela pe baza spațiului de coacere.

Decongelarea, încălzirea sau prepararea alimentelor congelate	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandări
Meniu, mâncăruri, mâncăruri gata preparate (2-3 componente)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	
Supă	400 g	600 W, 8-12 min.	
Tocană	500 g	600 W, 10-15 min.	
Felii sau bucăți de carne cu sos, de ex. gulaș	500 g	600 W, 10-15 min.	când amestecați, desprindeți bucățile de carne una de alta
Pește de ex. bucăți de file de pește	400 g	600 W, 10-15 min.	eventual adăugați apă, suc de lămâie sau vin
Garnituri, de ex. orez, fidea	250 g	600 W, 3-7 min.	adăugați puțin lichid
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Legume, de ex. mazăre, broccoli, morcovi	300 g	600 W, 7-11 min.	adăugați apă cât să se acopere fundul vasului
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spanac cu smântână	450 g	600 W, 10-15 min.	preparați fără a adăuga apă

Încălzirea alimentelor

⚠ Pericol de opărire!

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



Atenție!

Metalul - de ex. lingura din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții cuptorului și de partea interioară a ușii. Scânteele pot distruge sticla din interior a ușii.

Indicații

- Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Acestea se încălzesc mai repede și mai uniform în vesela adecvată

pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.

- Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru recipient, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.
- Pe parcurs, amestecați, resp. întoarceți alimentele de mai multe ori. Controlați temperatura.

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

- Utilizați întotdeauna mănuși, respectiv lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.

Indicație: Așezați vesela pe baza spațiului de coacere.

Încălzirea alimentelor	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandări
Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate (y2-3 componente)		600 W, 5-8 min.	-
Băuturi	125 ml	900 W, ½-1 min.	Introduceți lingurița în pahar, nu supraîncălziți băuturile alcoolice; controlați din când în când
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Mâncare pentru bebeluși, de ex. biberoane	50 ml	360 W, cca. ½ min.	Biberoane fără tetină sau capac, după încălzire, agitați sau amestecați temeinic; verificați neapărat temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Supă 1 ceașcă	175 g fiecare	600 W, 1-2 min.	-
Supă 2 cești	350 g fiecare	600 W, 2-3 min.	-
Carne în sos	500 g	600 W, 7-10 min.	desprindeți feliile de carne unele de altele
Tocană	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Legume, 1 porție	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Legume, 2 porții	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Prepararea alimentelor

Indicații

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

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

Prepararea alimentelor	Greutatea	Puterea de microunde în Wați, durata în minute	Recomandări
Pui întreg, proaspăt, fără măruntaie	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	întoarceți la jumătatea timpului
File de pește, proaspăt	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Friptură din carne tocată	750 g	600 W, 25-30 min.	Adăugați 6 linguri de apă.
Legume, proaspete	250 g	600 W, 5-10 min.	Tăiați legumele în bucăți egale; pentru fiecare 100 g de legume, adăugați 1 până la 2 linguri de apă; amestecați din când în când
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Cartofi	250 g	600 W, 8-10 min.	Tăiați cartofii în bucăți egale; pentru fiecare 100 g, adăugați 1 până la 2 linguri de apă; amestecați din când în când
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Orez	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min.	adăugați o cantitate dublă de lichid
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min.	
Deserturi, de ex. budincă (instant)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Pe parcurs, amestecați bine budinca de 2 - 3 ori cu telul
Fructe, compot	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Recomandări pentru cuptorul cu microunde

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

Preparate de verificare în conformitate cu EN 60705

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

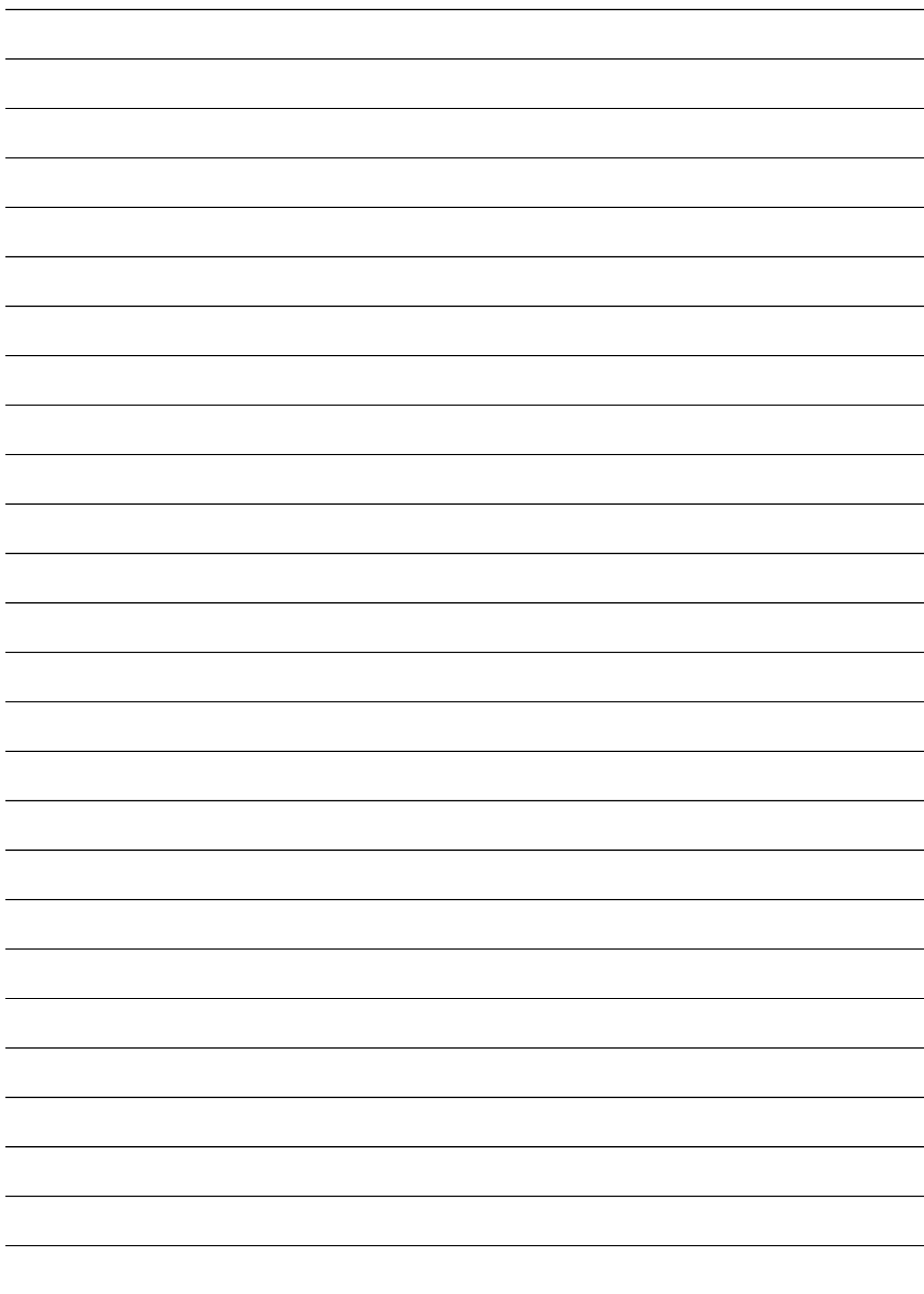
Conform Normei EN 60705, IEC 60705 respectiv DIN 44547 și EN 60350 (2009)

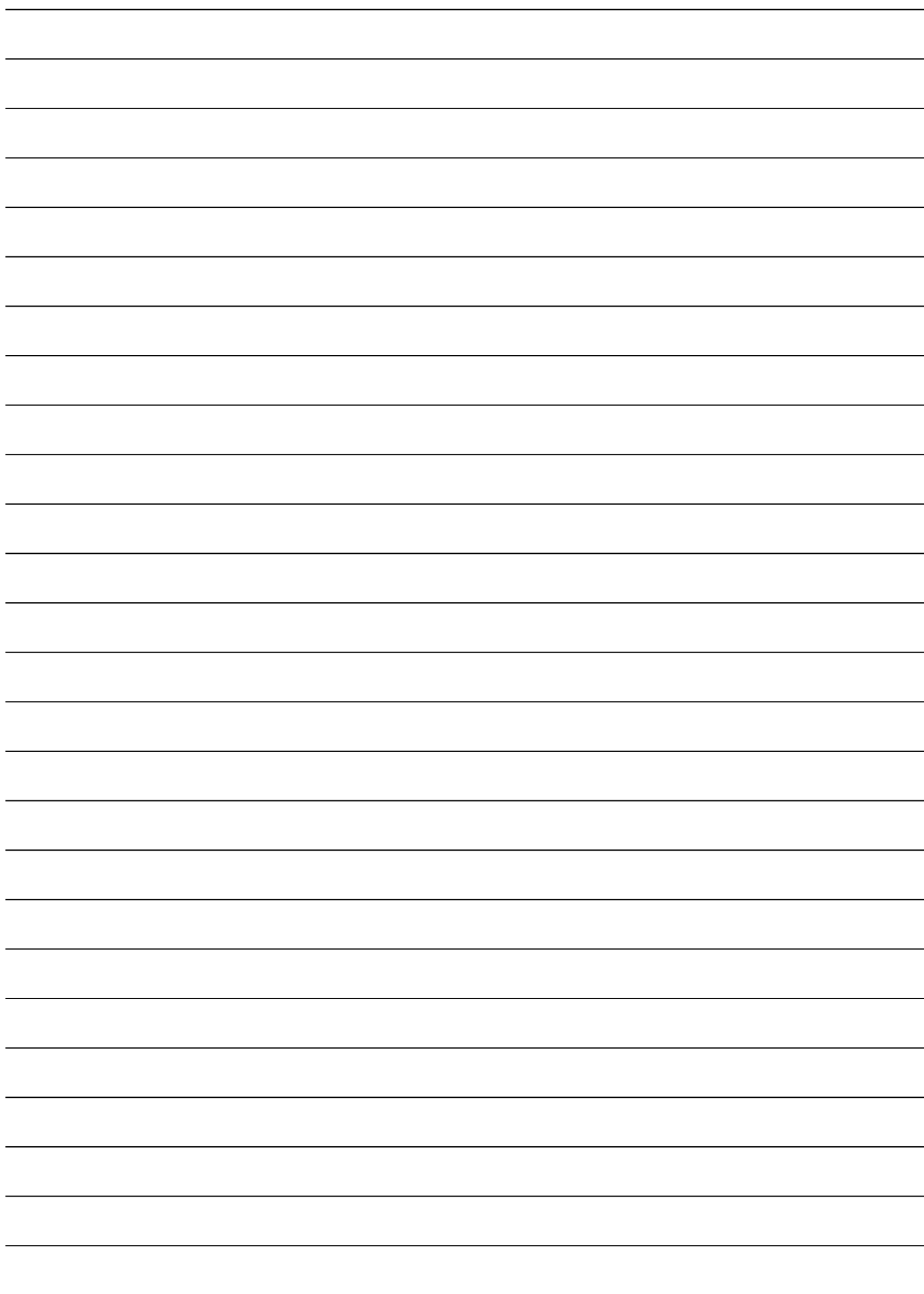
Preparare cu microunde solo

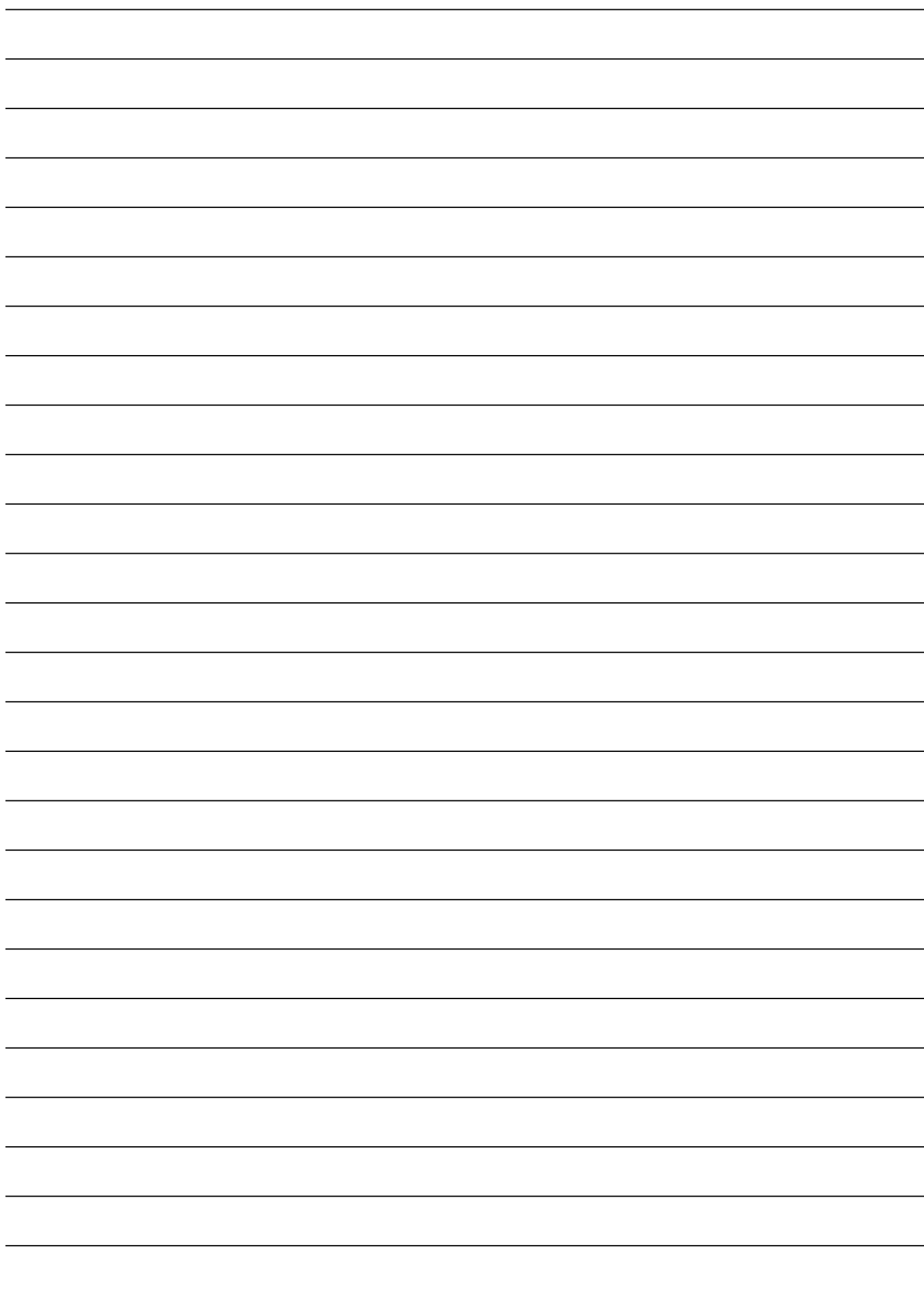
Preparat	Puterea de microunde wați, durata în minute	Recomandare
Șodou, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Formă Pyrex
Biscuit, 475 g	600 W, 7-9 min.	Formă Pyrex Ø 22 cm.
Friptură din carne tocată, 900 g	600 W, 25-30 min.	Formă Pyrex-formă dreptunghiulară, 28 cm lungime

Decongelare cu microunde solo

Preparat	Puterea de microunde wați, durata în minute	Recomandare
Carne, 500 g	Program 1, 500 g sau 180 W, 8min. + 90 W 7-10 min.	Vas Pyrex, Ø 24 cm









Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000694848 (02) 931212