

SIEMENS



Mikrohullám

Kuchenka mikrofalowa

Суптор cu microunde

Микроволновая печь

CP565AGS0

siemens-home.bsh-group.com/welcome

hu Használati utasítás	3
pl Instrukcja obsługi	49
ro Instrucțiuni de utilizare	99
ru Правила пользования	146

Register
your
product
online

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4		Automata programok	24
	Fontos biztonsági előírások	4	Program beállítása	24	
	Általános	4	Programtáblázat	25	
	Mikrohullámú sütő	5		Időfunkciók beállítása	27
	Gőz	6	Kérdezze le az időbeállításokat	27	
	A sérülések okai	7	A jelzőóra beállítása	27	
	Általános	7	Időtartam beállítása	27	
	Mikrohullámú sütő	7	Az első üzembe helyezés	28	
	Gőz	8		Gyerekszár	28
	Környezetvédelem	8	Bekapcsolás és kikapcsolás	28	
	Energiatakarékosság	8		Alapbeállítások	29
	Környezetbarát ártalmatlanítás	8	Alapbeállítások megváltoztatása	29	
	A készülék megismerése	9	Az alapbeállítások listája	29	
	Kezelőfelület	9		Tisztítás	30
	Funkcióválasztó	9	Megfelelő tisztítószer	30	
	Érintőmezők és kijelző	10	Öntisztító felületek tisztítása	31	
	Forgatóválasztó	11	Készülék tisztántartása	31	
	Üzem módok	11		Tisztítási funkció	32
	Fűtési módok	11	Vízkömentesítés	32	
	Gőz	11	Öblítés	32	
	Mikrohullám	12	Utótisztítás	32	
	Sütőtér	12	Felfogótartály ürítése	33	
	Tartály kezelőfelülete	13		Üzemzavar – mi a teendő?	34
	Víz tartály	13		Vevőszolgálat	35
	Felfogótartály	13	Termékszám és gyártási szám	35	
	Tartozékok	14		Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	35
	Mellékelt tartozékok	14	Általános útmutatások	35	
	Kiegészítő tartozékok	14	Felolvasztás	36	
	Kiegészítő tartozékok	14	Mélyhűtött ételek melegítése	38	
	Tartozék behelyezése	14	Melegítés	38	
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók 15		Sütemények aprósütemények és kenyér	39	
	Az első üzembe helyezés	15	Felfújtak és csőbensültek	42	
	Víz keménységi tartomány beállítása	15	Szárnyas, hús és hal	42	
	Sütőtér és tartozékok tisztítása	15	Köreték és zöldségek	45	
	A készülék kezelése	16	Desszertek	46	
	A készülék be- és kikapcsolása	16	Akrilamid az élelmiszerekben	47	
	Üzem mód beállítása	16	Próbaételek	47	
	Fűtési mód és hőmérséklet beállítása	16			
	Gyors felfűtés	17			
	Automatikus biztonsági kikapcsolás	17			
	A mikrohullámú sütő	17			
	Edény	17			
	Mikrohullám-fokozatok	18			
	Mikrohullám üzemmód beállítása	18			
	Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása	19			
	Gőz	20			
	Zajok	20			
	Sütés gőzzel	20			
	Gőzzel kombinált üzemmód beállítása	21			
	Víz tartály feltöltése	21			
	Víz tartály utántöltése	22			
	Minden gőzölős üzemmód után	22			

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fontos biztonsági előírások

Általános

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék forró. Ha a készüléket ajtóval rendelkező beépített bútorban helyezi el, zárt bútorajtónál hőtorlasz keletkezik. A készüléket csak nyitott bútorajtóval üzemeltesse.
- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat. Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
- A készülékajtó nyitáskor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

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

Mikrohullámú sütő**⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!**

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

⚠ Figyelmeztetés – Robbanásveszély!

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

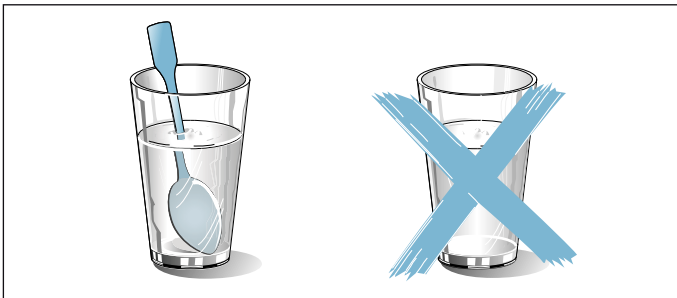
⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek a felmelegítés alatt, de még utána is robbanásszerűen szétpukkadhatnak. Soha ne főzzön tojást héjastól vagy ne melegítsen kemény tojást. Ne főzzön héjas állatokat és rákot. 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 kavargassa 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 szétdurránhat. Mindig ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra. Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.
- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes.
Nem megengedett ételek vagy ruhaneműk szárítása, papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törölrüha stb. melegítése.
Például a túlmelegedett papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törölrüha stb. égési sérülésekhez vezethet.

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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



⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

- Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, és az élelmiszer-maradványokat azonnal távolítsa el. A sütőteret, az ajtó tömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.
→ "Tisztítás" a(z) 30. Oldalon
- A sérült sütőtérajtó vagy ajtó tömítés miatt mikrohullámú energia távozik. Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtajának tömítése vagy műanyag kerete sérült. Hívja a vevőszolgálatot.
- Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik. Soha ne vegye le a készülék borítását. Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

Gőz

⚠ Figyelmeztetés – Leforrázás veszélye!

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

⚠ Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

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

A sérülések okai

Általános

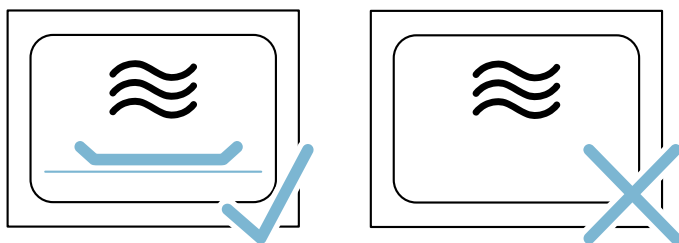
Figyelem!

- **Víz a forró sütőtérben:** Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. Hőmérsékletváltozás kárt okozhat.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csípődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résznyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést. → "Tisztítás" a(z) 30. Oldalon
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Mikrohullámú sütő

Figyelem!

- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapalal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Szikraképződés: Ügyeljen arra, hogy a fémtárgyak – pl. a pohárban levő kanál – legalább 2 cm-re legyenek a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A szikrák tönkretelhetik az ajtó belső üveglapját.
- Mikrohullámú és mikrohullámmal kombinált üzemmód: A rostély nem alkalmas mikrohullámú vagy mikrohullámmal kombinált üzemmódhoz. Szikra képződhet, és a sütőtér károsodhat.
- Alumíniumtálak: Ne használjon alumíniumtálakat a készülékben. A készülék károsodhat a létrejövő szikraképződés miatt.
- Mikrohullám üzemmód étel nélkül: A készülék étel nélkül történő üzemeltetése túlterheléshez vezethet. Soha ne indítsa el a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Ez alól csak a rövid ideig tartó edényellenőrzés lehet kivétel. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 17. Oldalon



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

Gőz

Figyelem!

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

Környezetvédelem

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

Energiatakarékosság

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

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

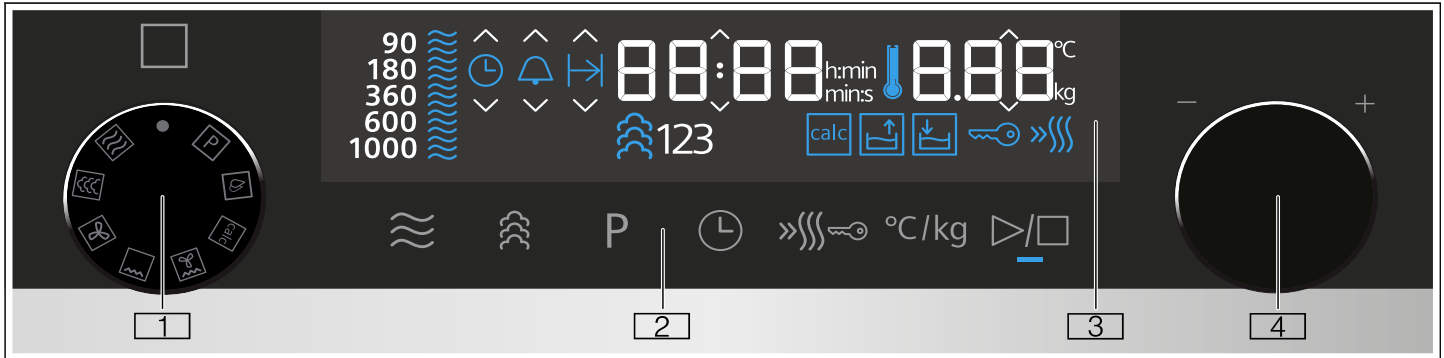


Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik. Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban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

A készülék megismerése

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

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



- 1 **Funkcióválasztó**
A funkcióválasztóval állítható be az üzemmód, illetve a további funkciók.
A funkcióválasztó a nulla állásból jobbra vagy balra forgatható.
- 2 **Érintőpanelek**
Az érintőpanelek mögött érzékelők vannak. A funkció kiválasztásához koppintson a szimbólumra.
- 3 **Kijelző**
A kijelző megjeleníti az aktív funkciók szimbólumait, valamint az időfunkciókat.
- 4 **Forgatóválasztó**
A forgatóválasztóval állítsa be a fűtési mód hőmérsékletét, vagy válassza a további funkciók beállítását.
A forgatóválasztó jobbra vagy balra forgatható.

Utasítások

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

Kezelőfelület









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

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

Funkcióválasztó

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

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

Kapcsolóállás	Használat
● Nulla állás	A készülék ki van kapcsolva, és energiatakarékos üzemmódba lépett.
 Mikrohullám	Mikrohullámú üzemmód kiválasztása.
 Gőz	A sütőtérben forró gőz képződik.
 Forró levegő	A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
 Grill	A grillfűtőtestek alatt lévő teljes felület felforrósodik.
 Légkeverős grillezés	A ventilátor a grillfűtőtestekből származó forró levegőt kevergeti az étel körül.
 Vízkőmentesítés	A gőzölő vízkőmentesítésére szolgál, és gondoskodik annak működéséről.
 Öblítés	Vízzel átöblíti a gőzölőegység csöveit. Javasolt az öblítés funkció végrehajtása minden gőzölős üzem után.
 Programok	Itt számos ételhez találhat előre programozott beállításokat.

Érintőmezők és kijelző

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

Érintőpanelek

Az alábbiakban a különféle érintőmezők jelentésének rövid leírása olvasható.

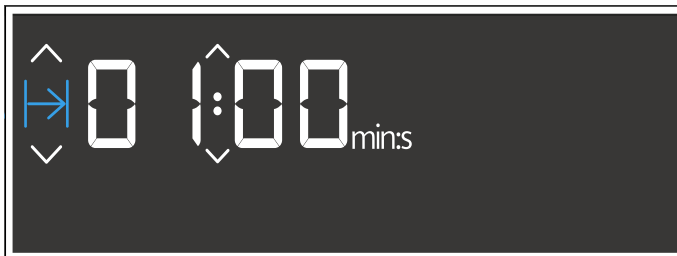
Szimbólum	Jelentés
	Mikrohullám Válassza ki a mikrohullámú sütő teljesítményfokozatait, ill. kapcsolja be kiegészítésként a mikrohullám funkciót.
	Gőz Válasszon gőzfokozatot, ill. kapcsoljon be gőzölős funkciót valamelyik fűtési módhoz.
	Programok Jelenítse meg a programok választékát, a forgatóválasztóval állítsa be a program számát.
	Időfunkciók Válassza ki az időfunkciókat, és állítsa be a forgatóválasztóval.
	Gyors előmelegítés/gyerekzár Rövid nyomás: gyors előmelegítés bekapcsolása/kikapcsolása. Hosszú nyomás: gyerekzár bekapcsolása/kikapcsolása.
	Hőmérséklet/súly Válassza ki a hőmérsékletet/súlyt, és állítsa be a forgatóválasztóval.
	Start/stop Üzem mód elindítása vagy leállítása Utasítás: A hosszú nyomás leállítja a folyamatban lévő üzemmódot, a kiválasztott üzemmód beállításai visszaállnak az alapértékekre.

Kijelző

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

Az éppen beállítható érték kerül a középpontba. A kiemelés a beállítási érték alatti és feletti két kis nyíl mutatja.

A kiemelt érték közvetlenül a forgatóválasztóval módosítható.



Kijelzőelemek

Az alábbiakban a különféle kijelzőelemek jelentésének rövid leírása olvasható.

Szimbólum	Jelentés
	Jelzőóra Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelzőn megjelenik a jelzőórán beállított idő.

	Időtartam	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelzőn megjelenik az időtartam.
	Idő	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelzőn megjelenik a pontos idő.
	Óra/perc	Időtartam órában és percben
	Perc/óra	Időtartam percben és órában
	Gyerekzár	Ha a szimbólum világít, a gyerekzár be van kapcsolva.
	Felfogótartály	Felfogótartály állapotkijelzője
	Vízartály	Vízartály állapotkijelzője
	Gyors felfűtés	Ha a szimbólum világít, a gyors felfűtés be van kapcsolva.
	Vízköntesítés	Ha a szimbólum világít, szükségessé vált a készülék vízköntesítése.

Felfogótartály és vízartály állapotkijelzője

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

Vízartály állapotkijelzője

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

Felfogótartály állapotkijelzője

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

Hőmérséklet-kijelző

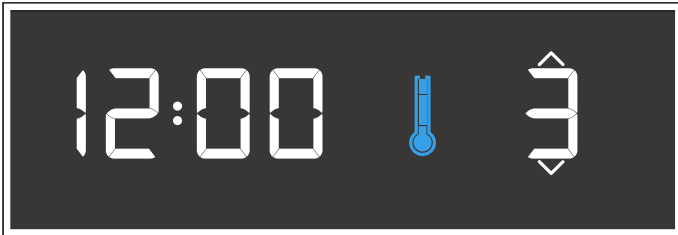
Az időkijelzés mellett jobbra található kék hőmérő jelzi, hogy a készülék felfűt.

Ha be van állítva fűtési mód, a sütőtér melegedésével párhuzamosan a hőmérő négy lépésben teljesen kékre vált.

Grillezésnél és gőznél a hőmérő azonnal teljesen kéken világít.

Mikrohullám funkciónál a hőmérő nem világít.

Amikor a hőmérő teljesen kéken világít, az előmelegítés során a készülék elérte az étel betolásához szükséges optimális időt.



Utasítás: A hőtehetetlenség miatt a beállított hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

Éjszakai üzemmód

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

Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn kiemelve megjelenő beállított értékeket.

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

Egyes értékeknél, pl. a súly esetében a forgatóválasztót újra vissza kell forgatni a minimális vagy a maximális érték elérése után.

Üzemmódok

Készüléke különféle üzemmódokkal rendelkezik, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.

Ennek pontos leírását a megfelelő fejezetekben találja.

Üzemmód	Használat
Fűtési módok → "A készülék kezelése" a(z) 16. Oldalon	Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt fűtési módok állnak rendelkezésre.
Mikrohullám → "A mikrohullámú sütő" a(z) 17. Oldalon	Mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, fellemelegíteni és felolvasztani.
Gőz → "Gőz" a(z) 20. Oldalon	Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt gőzfokozatok állnak rendelkezésre.
Mikrohullámmal kombinált üzemmód → "Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása" a(z) 19. Oldalon	Ekkor egy fűtési mód mellé kiegészítésként bekapcsolhatja a mikrohullámot.

Gőzölős kombinált üzemmód → "Gőzzel kombinált üzemmód beállítása" a(z) 21. Oldalon	Ekkor egy fűtési mód mellé kiegészítésként bekapcsolhatja a gőzfunkciót.
Tisztítás → "Tisztítási funkció" a(z) 32. Oldalon	A tisztításhoz különféle funkciók állnak rendelkezésre: Vízkömentesítés és Öblítés.
Alapbeállítások → "Alapbeállítások" a(z) 29. Oldalon	Készülékének alapbeállításait saját elképzeléséhez igazíthatja.

Fűtési módok

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

Az egyes fűtési módok szimbólumai segítik azok felismerését.

Fűtési mód	Hőmérséklet	Használat
☒ Forró levegő	40 °C	Kelt tészta kelesztése, tejszínes torták felolvasztása.
	100-230 °C	Egy szinten való sütéshez.
☐ Grill	Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy piritós grillezéshez és csőben sütéshez.
☒ Légkeveréssel grillezés	100-190 °C	Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez.

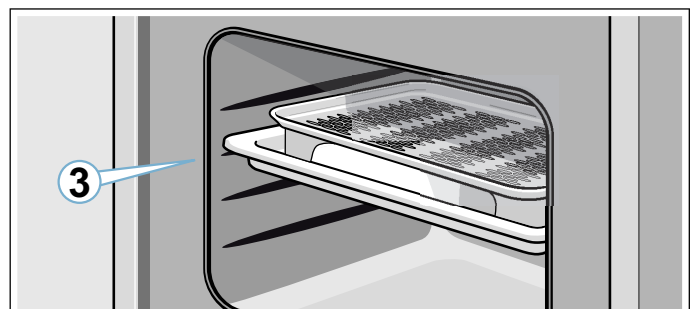
Ajánlott értékek

A készülék minden fűtési módhoz megad egy javasolt hőmérsékletet vagy fokozatot. Ezeket átveheti, vagy a mindenkori tartományban módosíthatja.


Gőz

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

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



Gőzfokozatok

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

Fo- kozat	Intenzi- tás	Használat	Kijelzés
1	alacsony	Zöldség, hús, hal és gyümölcs kiolvasztásához.	 123
2	közepes	Desszert, hal és virsli készítéséhez.	 123
3	erős	Zöldség, hal, köreték készítéséhez, gyümölcsaszaláshoz és blansírozáshoz.	 123

Mikrohullám

Különféle mikrohullám-teljesítmények fokozatokban állnak rendelkezésére a különféle ételeknek és elkészítési módoknak megfelelően. A mikrohullám-fokozatok nem mindig felelnek meg a pontos, wattban kifejezett számnak, amelyet a készülék használ.

A következő mikrohullám-fokozatok állnak rendelkezésére.

Mikrohullám-fokozat	Maximális időtartam
90	1 óra 30 perc
180	1 óra 30 perc
360	1 óra 30 perc
600	1 óra 30 perc
1000	30 perc

A mikrohullám funkció önállóan vagy bármely más fűtési móddal, illetve gőzfunkcióval kombinálva is használható.

Kivétel:

 1000 W mikrohullám-fokozat

 Forró levegő, 40 °C


A mikrohullám és a fűtési módok vagy a gőzfunkció kombinációjáról többet tudhat meg itt:

→ "Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása"
a(z) 19. Oldalon

Sütőtér

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

Készülék ajtajának nyitása

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

Sütőtér-világítás

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

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

Hűtőventilátor

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

Üzemelés után a hűtőventilátor még egy ideig tovább működik.

Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszi.

Utasítások

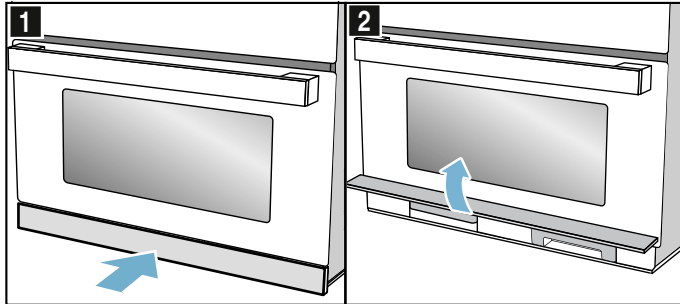
- Mikrohullám üzemmódban a készülék hideg marad. Ennek ellenére a hűtőventilátor bekapcsol. A hűtőventilátor a mikrohullám üzemmód befejezése után is tovább működhet.
- Az ajtóüvegen, a belső falakon és a sütő alján kondenzvíz gyűlhet össze. Ez normális jelenség, a készülék működését nem befolyásolja.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

Tartály kezelőfelülete

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


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

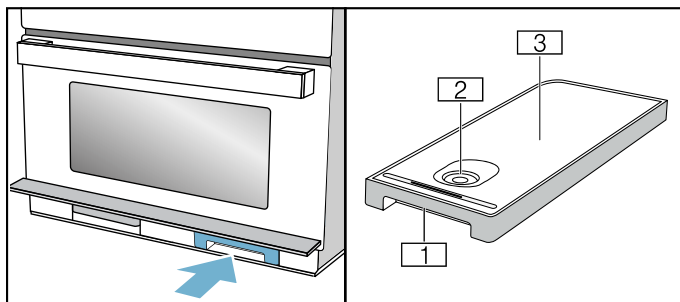
Záráshoz hajtsa lefelé a tartály kezelőfelületét, és nyomja meg röviden a közepét. A tartály kezelőfelülete zárva van.



Víztartály

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


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

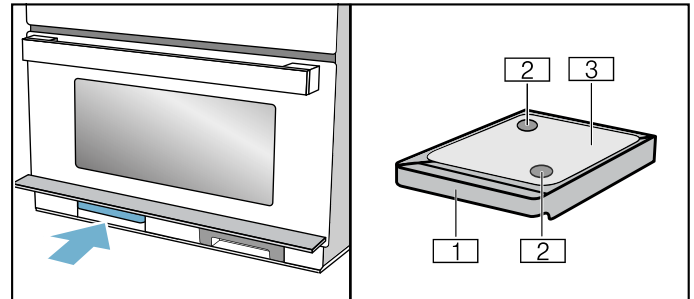


- 1 A víztartály kivételére és betolására szolgáló fogantyú
- 2 Betöltőnyílás
- 3 Tanksapka

Felfogótartály

A készülék felfogótartállyal van felszerelve. A felfogótartály a tartály kezelőfelülete mögött balra található. A tisztítási funkciók végrehajtása előtt és után ürítse ki a felfogótartályt → "Tisztítási funkció" a(z) 32. Oldalon

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



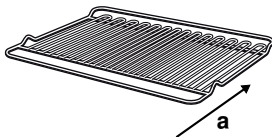
- 1 A víztartály kivételére és betolására szolgáló fogantyú
- 2 Felfogónyílások
- 3 Tanksapka

Tartozékok

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

Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:



Rostély

Használható edényalátétként sütőformákhoz, vagy grillezéshez és átsütéshez.

A rostélyt grillezéshez a 3. és 4. betolási magasságon használja. A rostély nem alkalmas csak mikrohullámú vagy csak gőzölős üzemmódra.

Betoláskor vegye figyelembe az „a” betolási irányt.



Üvegserpenyő

Az üveg serpenyőt minden üzemmódban és kombinált üzemmódban használhatja sütés céljára. Ezenkívül kifröcskölés elleni védőeszközként is szolgál, amikor közvetlenül a rostélyon grillezi az ételt.

Hagyja lehűlni az üveg serpenyőt, mielőtt megtisztítja vagy hideg vízbe helyezi, másként az üveg megsérülhet.



Gőzpárolóedény

A gőzpárolóedényt helyezze az üveg serpenyőbe, ha gőzölős vagy mikrohullámú üzemmóddal kíván sütni. Ehhez a 3. betolási magasságra tolja be az üveg serpenyőt. Az élelmiszereket közvetlenül a gőzpárolóedénybe helyezheti.

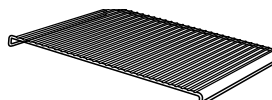
A gőzpárolóedény mosogatógépben tisztítható. Ne használja a gőzpárolóedényt csak mikrohullámú üzemmóddal, illetve grill, forró levegő vagy légkeverős grill fűtési móddal.

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

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

Kiegészítő tartozékok

A készülék típusától függően különféle tartozékok lehetnek a csomagban.



Betérostély

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

Kiegészítő tartozékok

További tartozékok a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben kaphatók.

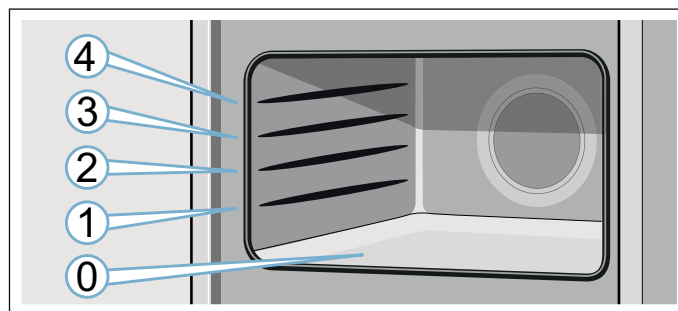
Kiegészítő tartozékok

Üveg sütőtál

Párolt ételekhez és felfűjtakhoz, melyek sütőben készülnek.

Tartozék behelyezése

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



Helyezze a tartozékot a vezetősínbe, és tolja be teljesen.

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

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók



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


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

Az első üzembe helyezés

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




Pontos idő beállítása

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


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

Az idő módosítása

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

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

Utasítások

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

Vízkeménységi tartomány beállítása.

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

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

Figyelem!

Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.

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

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

Utasítások

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


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



A vízkeménységi tartomány az Alapbeállítások menüben módosítható. → "Alapbeállítások" a(z) 29. Oldalon

Sütőtér és tartozékok tisztítása


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

A sütőtér tisztítása

Az új szag megszüntetéséhez melegítse fel az üres, zárt sütőteret. Ehhez legjobb egy óra felfűtés forró levegővel  180 °C-on. Ügyeljen rá, hogy ne maradjanak a sütőtérben csomagolóanyag-darabok.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a forró levegőt .
2. A forgatóválasztóval állítsa be a 180 °C értéket.
3. Koppintson a  mezőre.

A készülék elkezdi fűteni.

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

A tartozékok tisztítása

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

A készülék kezelése

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

A készülék be- és kikapcsolása

Mielőtt beállíthatna valamit a készülékén, be kell kapcsolnia azt.

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

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

Készülék bekapcsolása

Forgassa el a funkcióválasztót a készülék bekapcsolásához.

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

Az üzemmódok beállításának módját az egyes fejezetekben ismertetjük.

A készülék kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót nullára.

Az esetlegesen folyamatban levő funkciót a készülék megszakítja.

Az idő megjelenik a kijelzőn.

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

Üzemmód beállítása


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

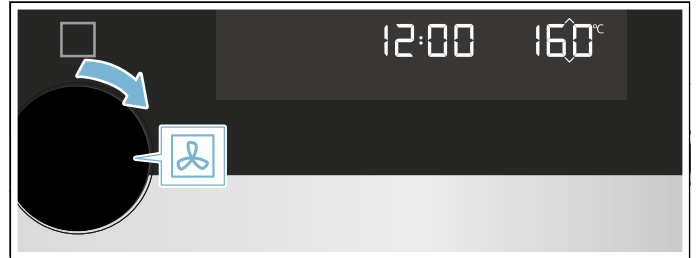
Általánosan érvényesek az alábbiak:

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

Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

Példa: forró levegő  200 °C

1. A funkcióválasztóval állítsa be a forró levegő  fűtési módot.
A kijelzőn megjelenik a következő ajánlott hőmérséklet: 160 °C.



2. A forgatóválasztóval állítsa be a következő hőmérsékletet: 200 °C.
3. Koppintson a ▷/□ mezőre.



A készülék elkezdi fűteni. A ▷/□ LED világít. A hőmérséklet-kijelző sávja végigér.

A forgatóválasztó segítségével üzem közben bármikor módosíthatja a hőmérsékletet.

Utasítások

- A felfűtés után a fűtési módtól függően előforduló csekély hőmérséklet-ingadozások normálisak.
- Üzem közben a hőmérséklet nem állítható 40 °C-ra.

Időtartam beállítása

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Koppintson a ⊖ mezőre, amíg a |→| szimbólum nem jelenik meg kijelölve.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Koppintson a ▷/□ mezőre.
A készülék elkezdi fűteni. A ▷/□ LED világít. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.

Üzemmód leállítás

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

Üzem mód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.



Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

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





Gyors felfűtés

A gyors felfűtéssel a készülék rendkívül gyorsan eléri a beállított hőmérsékletet.


A gyors felfűtést 100 °C beállított hőmérséklet felett használja. A gyors felfűtés a következő fűtési módoknál áll rendelkezésre:

-  Forró levegő (Kivéve: Forró levegő, 40 °C)
-  Légkeverős grillezés



Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, csak akkor tegye be a sütőtérbe, amikor a gyorsfelfűtés befejeződött.

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Koppintson a »» mezőre.
A kijelzőn a »» szimbólum világít.
3. Koppintson a  mezőre.
A készülék elkezd fűteni. A  LED világít.

A gyors felfűtés befejeződött

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn kialszik a »» szimbólum. A készülék a beállított fűtési móddal és hőmérséklettel működik tovább. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.

A gyors felfűtés megszakítása

Koppintson a »» mezőre. A kijelzőn kialszik a »» szimbólum. A készülék a beállított fűtési móddal és hőmérséklettel működik tovább.

Utasítás: A gyors felfűtés legkésőbb 15 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

Automatikus biztonsági kikapcsolás

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

9 óra elteltével a készülék automatikusan kikapcsol.



A mikrohullámú sütő

A mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani. A mikrohullám üzemmód önállóan vagy pedig más fűtési móddal kombinálva is használható.

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

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

Edény

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

Alkalmas edények

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

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

Nem alkalmas edények

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

Figyelem!

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

Edényellenőrzés

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

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

1. Tegye az üres edényt ½-1 percre maximális teljesítmény mellett a sütőtérbe.
2. Ellenőrizze közben az edény hőmérsékletét. Az edény hideg vagy legfeljebb kézmeleg lehet. Ha az edény felforrósodik vagy szikra képződik, akkor nem alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra. Szakítsa meg a tesztet.

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

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

Mikrohullám-fokozatok

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

A következő mikrohullám-fokozatok állnak rendelkezésre.

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

Vorschlagswerte:

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

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



Az időbeállítás intervallumai

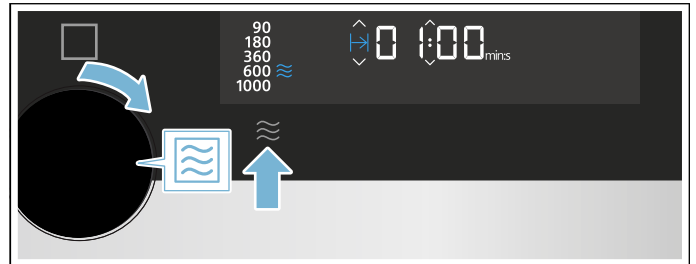
Az időtartam beállításánál használt intervallum az időtartam függvényében változik.

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


Mikrohullám üzemmód beállítása

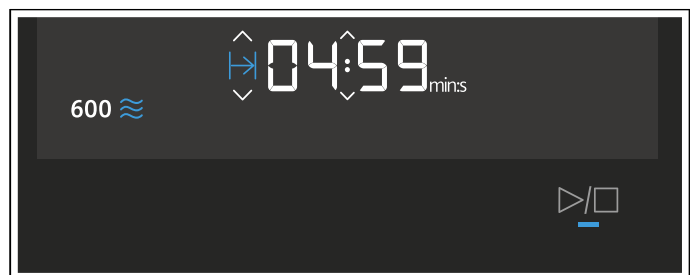
Példa: 600 wattos mikrohullám-fokozat, 5 perces időtartam.


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



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

- A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot. **Utasítás:** Először beállíthatja az időtartamot, azután a mikrohullám-fokozatot.
- Koppintson a  mezőre.



Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. A  LED világít.


A beállított időtartam letelt

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

Időtartam módosítása

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

Mikrohullám-teljesítmény módosítása

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

Utasítások

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

Üzem mód leállítása

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

Üzem mód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.





Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

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

Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása

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

Kombinációs lehetőségek


-  Gőz
-  Forró levegő
-  Grill
-  Légkeverős grillezés



Kivétel:

 1000 W mikrohullám-fokozat

 Forró levegő, 40 °C

Kombinált üzemmód beállítása


Példa: forró levegő  190 °C és mikrohullám 360 W, 17 perc.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a forró levegő  funkciót.
Megjelenik egy javasolt hőmérsékleti érték.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
3. Koppintson a mikrohullám-teljesítmény  mezőre, amíg a kijelzőn ki nem választja a kívánt fokozatot.
Megjelenik egy javasolt időtartam.
4. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
5. Koppintson a ▷/□ mezőre.
Az üzemmód elindul, a ▷/□ LED világít. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.

A beállított időtartam letelt

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

Mikrohullám-teljesítmény módosítása

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

Utasítások

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

Üzem mód leállítása

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

Üzem mód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.


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

A sütőtér kiszárítása

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

A sütőtér felmelegítése

A szárításhoz melegítse fel a sütőteret, hogy a benne lévő nedvesség elpárologjon. Végül nyissa ki a készülék ajtaját, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. A nagyobb szennyeződések azonnal távolítsa el a sütőtérből, és törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
3. A funkcióválasztóval válassza a légkeverős grill  lehetőséget
4. Koppintson kétszer a ⊕ mezőre.
A kijelzőn megjelölve látható az időtartam I→ szimbólum.
5. A forgatóválasztóval állítson be 15 perces időtartamot.
6. A ▷/□ szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
A szárítás megkezdődik, majd 15 perc elteltével automatikusan befejeződik.
7. Nyissa ki és 1–2 percig hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a nedvesség elpárologhasson a sütőtérből.

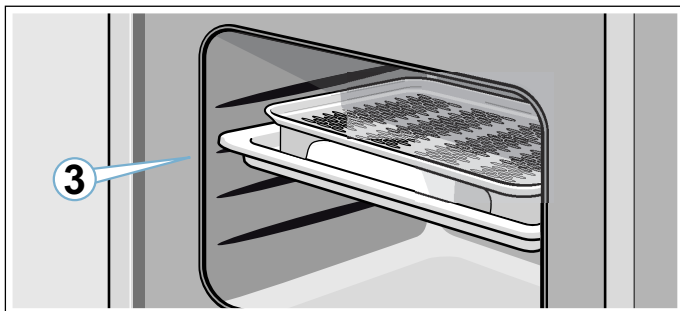
A sütőtér kiszárítása kézzel

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

Gőz

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

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



⚠ Figyelmeztetés – Leforrzási veszély!

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

Zajok

Szivattyú

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

Sütés gőzzel

Gőzfokozatok

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

Fo- kozat	Intenzi- tás	Használat	Kijelzés
1	alacsony	Zöldség, hús, hal és gyümölcs kiolvasztásához.	123
2	közepes	Desszert, hal és virsli készítéséhez.	123
3	erős	Zöldség, hal, köreték készítéséhez, gyümölcsaszaláshoz és blansírozáshoz.	123

Gőz beállítása

Utasítás: Ha a készüléket hosszabb ideig nem használta, először hajtson végre egy öblítést . → "Tisztítási funkció" a(z) 32. Oldalon

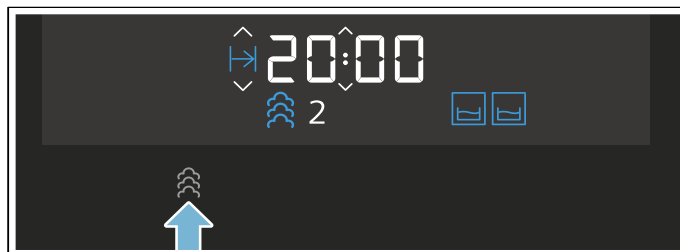
Példa: 2-es gőzfokozat: közepes, 10 perc.

1. A funkcióválasztóval válassza ki a Gőz funkciót.



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

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



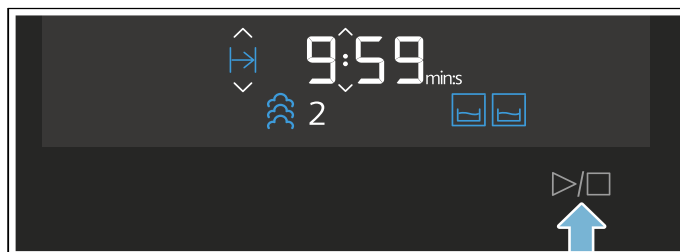
A kijelzőn a kiválasztott gőzfokozat látható.

4. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.

Utasítás: Először beállíthatja az időtartamot, azután a gőzfokozatot.




5. Koppintson a mezőre.



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

Utasítások

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

Gőzzel kombinált üzemmód beállítása





Egyes fűtési módoknál bekapcsolhatja a gőzfunkciót is.

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



A főznivaló

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


Kombinációs lehetőségek






-  Mikrohullám
-  Forró levegő
-  Grill
-  Légkeverős grillezés

Kivétel:

-  1000 W mikrohullám-fokozat
-  Forró levegő, 40 °C


Kombinált üzemmód beállítása

Példa: forró levegő  190 °C 2. fokozatú gőz.


1. A funkcióválasztóval állítsa be a forró levegő  fűtési módot.
Megjelenik egy javasolt hőmérsékleti érték.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
3. Koppintson a gőz  mezőre, amíg a kijelzőn ki nem választja a kívánt fokozatot.
A kijelzőn megjelenik a víztartály  szimbóluma.
4. Töltse fel a víztartályt.
5. Koppintson a  mezőre.
Az üzemmód elindul, a  LED világít. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.

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

A beállított időtartam letelt





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

Gőzfokozat módosítása

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

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

Üzemmód leállítása

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

Üzemmód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

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

Víztartály feltöltése

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

Győződjön meg arról, hogy megfelelően beállította a vízkeménységi tartományt. → "Alapbeállítások" a(z) 29. Oldalon

Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

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

Figyelem!

Készülék károsodása nem megfelelő folyadék használata miatt.

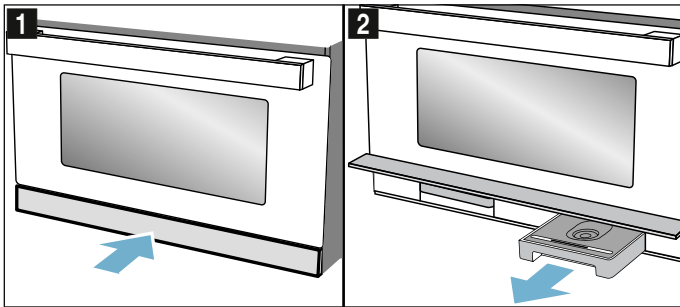
Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (>40mg/l) vagy más folyadékot.

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

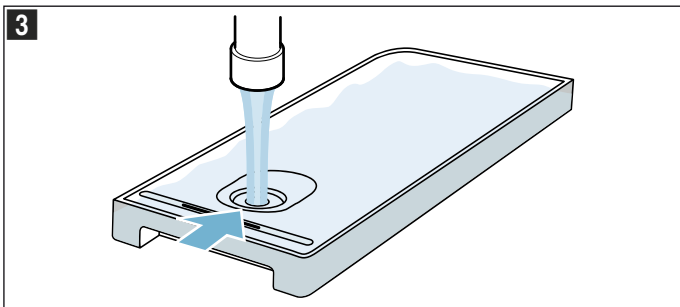
Utasítások

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

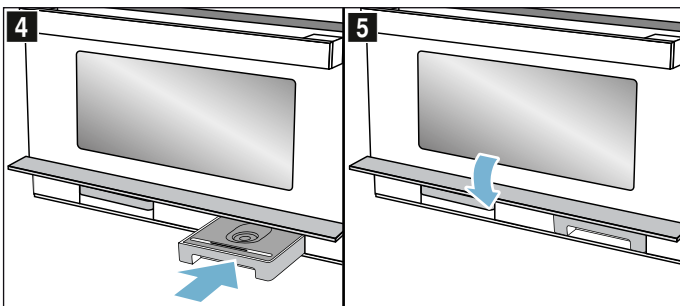
- Nyomja meg röviden a tartály kezelőfelületének közepét.
A tartály kezelőfelülete kinyílik. A felfogótartály (balra) és a víztartály (jobbra) hozzáférhető.
- Vegye ki a víztartályt helyéről.



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



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



A gőzölős funkció üzemkész.

Víztartály utántöltése

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


- Gőzölős üzemmód: az üzem megszakad, üzenet jelenik meg a kijelzőn. A legmagasabb gőzfokozaton egy tartály víz 30-40 percig elegendő, alacsonyabb gőzfokozaton lényegesen hosszabb ideig.
- Gőz mikrohullámmal: az üzem megszakad. Egy tartály víz kb. 50 percre elegendő.
- Forró levegő vagy grill gőzzel: az üzem forró levegővel vagy grillel folytatódik, nem jelenik meg üzenet a kijelzőn. A legmagasabb gőzfokozaton egy tartály víz kb. 3 órára elegendő, alacsonyabb gőzfokozaton lényegesen hosszabb ideig.
- Légkeverős grill gőzzel: az üzem légkeverős grillel folytatódik, nem jelenik meg üzenet a kijelzőn. Egy tartály víz kb. 9 órára elegendő.

Utasítás: A megadott időtartamok eltérhetnek.

Töltse meg ismét a víztartályt a „MAX” jelölésig.

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

Minden gőzölős üzemmód után



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

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

Öblítés

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

Indítás

- A funkcióválasztóval válassza ki az öblítést .
Megjelenik a program időtartama. Az időtartam nem módosítható.
- Nyissa ki a tartály takarólemezt.
- Vegye ki a felfogótartályt helyéről, és ürítse ki.
- Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
- Vegye ki a víztartályt és öntse ki az esetleges maradék vizet. Mossa ki alaposan és töltse fel ismét friss vízzel.
- Tolja be teljesen a víztartályt.
- Csukja be a tartály takarólemezt.
- Koppintson a  mezőre.

A készülék vizet pumpál a csöveken keresztül. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. Ha az időtartam letelt, hangjelzés hallatszik. Ürítse ki a felfogótartályt.

Víztartály kiürítése

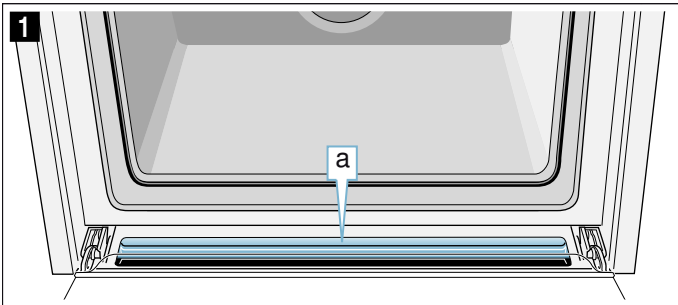
1. Nyomja meg röviden a tartály kezelőfelületének közepét.
A tartály kezelőfelülete felemelkedik.
2. Vegye ki a víztartályt.
3. Óvatosan vegye le a víztartály fedelét.
4. Ürítse ki a víztartályt, tisztítsa meg mosogatószerrel, majd tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
5. Puha törölkendővel törölje szárazra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

Figyelem!

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

Vízgyűjtő mélyedés tisztítása

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






A sütőtér kiszárítása

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

A sütőtér felmelegítése

A szárításhoz melegítse fel a sütőteret, hogy a benne lévő nedvesség elpárologjon. Végül nyissa ki a készülék ajtaját, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. A nagyobb szennyeződések azonnal távolítsa el a sütőtérből, és törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
3. A funkcióválasztóval válassza a légkeverős grill  lehetőséget
4. Koppintson kétszer a  mezőre.
A kijelzőn megjelenő látható az időtartam I→ szimbólum.
5. A forgatóválasztóval állítson be 15 perces időtartamot.
6. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
A szárítás megkezdődik, majd 15 perc elteltével automatikusan befejeződik.
7. Nyissa ki és 1–2 percig hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a nedvesség elpárologhasson a sütőtérből.

A sütőtér kiszárítása kézzel

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

Automata programok

Az automata programokkal egészen egyszerűen készíthet el ételeket. Válassza ki a programot, és adja meg az étel súlyát. Az automata program átveszi az optimális beállítást. 30 program közül választhat.

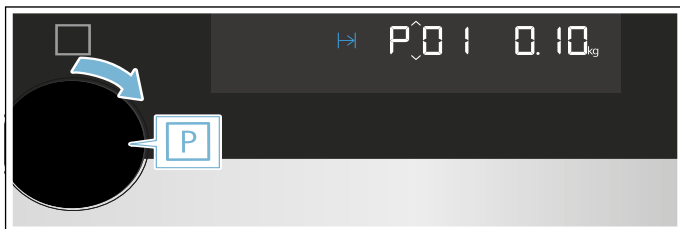
Utasítások

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

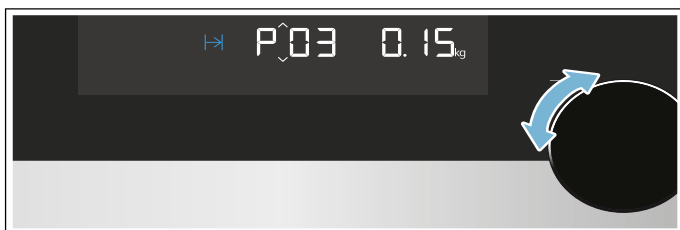
Program beállítása

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

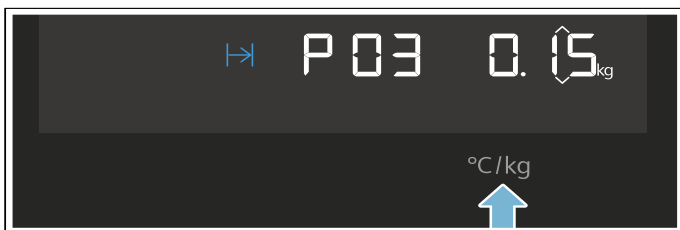
1. Állítsa a funkcióválasztót a **P** automata programra. A kijelzőn megjelenik az első programszám és egy javasolt súly.



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



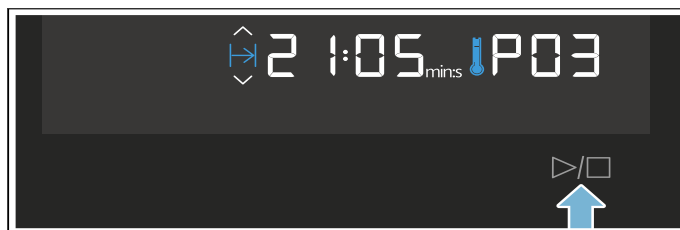
3. Koppintson a kg mezőre. A kijelzőn a súlybeállítás van kiemelve.



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



5. Koppintson a **▷/□** mezőre. A program elindul. A kijelzőn láthatóan lefut az időtartam, a hőmérsékletjelző sáv és a LED **▷/□** világít.



Utasítások

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

A program befejeződött

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

Program módosítása

1. Kb. 4 másodpercig tartsa nyomva a **▷/□** mezőt. A rendszer visszaállítja a programot.
2. Válassza ki az új programot.

Üzem mód leállítása

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

Üzem mód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

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


Programtáblázat




Program	Étel	Súly kg-ban	Edény / tartozék, betolási magasság	Megjegyzések	Különleges megjegyzések
Felolvasztás					
P 01	Darált hús*	0,10 - 1,20	lapos, nyitott edény Sütőtér alja	Csak mikrohul- lámú sütőhöz meg- felelő edényt használjon.	Darált hús marha-, bárány- vagy ser- tészából. A már felolvasztott darált húst megfordítás után tegye külön.
P 02	Halfilé*	0,10 - 1,00	lapos, nyitott edény Sütőtér alja	Csak mikrohul- lámú sütőhöz meg- felelő edényt használjon.	Filé csukából, tőkehalból, vörös már- nából, tengeri lazacból, fogasból
P 03	Darabolt csontos csirke*	0,15 - 1,20	lapos, nyitott edény Sütőtér alja	Csak mikrohul- lámú sütőhöz meg- felelő edényt használjon.	A bőrös oldalával lefelé tegye az edénybe
P 04	Kenyérszeletek*	0,10 - 0,50	lapos, nyitott edény Sütőtér alja	Csak mikrohul- lámú sütőhöz meg- felelő edényt használjon.	Búza-, kevert búza- és teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér. Csak szüksé- ges mennyiségű kenyeret olvasszon fel. Gyorsan másnapossá válik. Szük- ség esetén válassza szét a szelete- ket.
Szárnycs, hús, hal					
P 05	Darabolt csirke, friss*	0,15 - 1,00	rostély + üvegserpenyő 3. és 2. szint	Csak mikrohul- lámú sütőhöz meg- felelő edényt használjon.	Csirkecomb, fél csirke, bőrös oldal- val lefelé
P 06	Sült hátszín, ango- losan	0,50 - 2,00	üvegserpenyő 1. szint		
P 07	Sült hátszín, rózsaszín	0,50 - 2,00	üvegserpenyő 1. szint		
P 08	Sült hátszín, átsü- tve	0,50 - 2,00	üvegserpenyő 1. szint		
P 09	Báránycomb csonttal, enyhén sütve	1,00 - 2,00	üvegserpenyő 1. szint		
P 10	Báránycomb csonttal, átsütve	1,00 - 2,00	üvegserpenyő 1. szint		
P 11	Hal, egész, friss	0,20 - 1,20	gőzpárolóedény + üvegser- penyő 3. szint	Töltse fel a víztar- tályt.	A belsejét locsolja meg citromlével.
P 12	Halfilé, friss	0,20 - 0,50	gőzpárolóedény + üvegser- penyő 3. szint	Töltse fel a víztar- tályt.	
P 13	Halfilé, fagyasztott	0,20 - 0,50	gőzpárolóedény + üvegser- penyő 3. szint	Egyformán lapos halfiléket használ- jon. Töltse fel a víztartályt.	
P 14	Egytálétel friss hozzávalókból**	0,50 - 2,00	edény fedővel Sütőtér alja	Csak mikrohul- lámú sütőhöz meg- felelő edényt használjon.	Egyforma adag húst, zöldséget és alaplét vegyen, és az összsúlyt adja meg.
Zöldségek és köretek					
* Vegye figyelembe a megfordítási jelzést ** Vegye figyelembe a keverési jelzést					


Program	Étel	Súly kg-ban	Edény / tartozék, betolási magasság	Megjegyzések	Különleges megjegyzések
P 15	Brokkoli, friss	0,10 - 1,00	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	
P 16	Borsó, fagyasztott	0,10 - 1,00	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	
P 17	Szeletelt répa, friss	0,10 - 0,75	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	Minél vastagabbak a szeletek, annál keményebb marad.
P 18	Zöld spárga, friss	0,10 - 0,70	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	Ne tegye egymásra az ételeket
P 19	Tojás, lágyra főzve	2 - 10 darab	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	Tyúktojás, hűtött
P 20	Rizs**	0,10 - 0,50	magas edény fedővel Sütőtér alja	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.	Ne használjon főzőtasakos rizst, csak hosszúszemű rizst. 2-3-szoros mennyiségű vizet adjon a rizshez. Hagyja a program befejezése után még kb. 5-10 percig pihenni.
P 21	Sütőben sült burgonya	0,20 - 1,50	Rostély 2. szint		Kb. 250 g közepes burgonyát mosson meg, szárítsa meg, majd a héját villával szurkálja meg többször.
P 22	Sós burgonya	0,20 - 0,50	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	Burgonya, hámozott és kockázott. Minél nagyobbak a darabok, annál keményebb marad.
P 23	Gyümölcskompót**	0,30 - 0,80	lapos edény üvegserpenyőn 3. szint	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Töltse fel a víztartályt.	Adjon a gyümölcsökhöz egy kevés cukrot és fahéjat. Bogyós gyümölcsből készült kompótnál a málnát és az epret csak a keverési jelzésnél adja hozzá.
Kényelem					
P 24	Hasáburgonya, fagyasztott*	0,20 - 0,80	üvegserpenyő 2. szint		Ne tegye egymásra az ételeket
P 25	Krokkett, fagyasztott*	0,25 - 0,80	üvegserpenyő 2. szint		Ne tegye egymásra az ételeket
P 26	Pizza, elősütött, hűtött	0,10 - 0,60	Rostély 2. szint		Pizza vékony tésztával
P 27	Pizza, elősütött, fagyasztott	0,10 - 0,50	Rostély 1. szint		Vékony tésztájú pizza, pizza-bagett
P 28	Tésztafelfűjt, előfőzött és hűtött	0,30 - 1,00	edény üvegserpenyőn 2. szint	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.	Lasagne, canelloni vagy tésztafelfűjt előfőzött tésztával
P 29	Egytálétel melegítése, hűtött	0,20 - 0,50	lapos edény üvegserpenyőn 3. szint	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Töltse fel a víztartályt.	
P 30	Egytálétel melegítése, fagyasztott	0,20 - 0,50	lapos edény üvegserpenyőn 3. szint	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Töltse fel a víztartályt.	


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

Időfunkciók beállítása

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

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





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

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

Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy egy hangjelzés milyen hosszban hallatsszon.
→ "Alapbeállítások" a(z) 29. Oldalon




Kérdezze le az időbeállításokat

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

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

A jelzőóra beállítása

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

1. Koppintson a  mezőre.
A kijelzőn világít a  szimbólum és az időszimbólumok.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a jelzési időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt. A jelzőóra elindul. A kijelzőn világít a  szimbólum és lefut a jelzési idő. A többi időszimbólum kialszik.

A jelzőórán beállított idő letelt

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

A jelzőórán beállított idő módosítása

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


he A jelzőórán beállított idő törlése

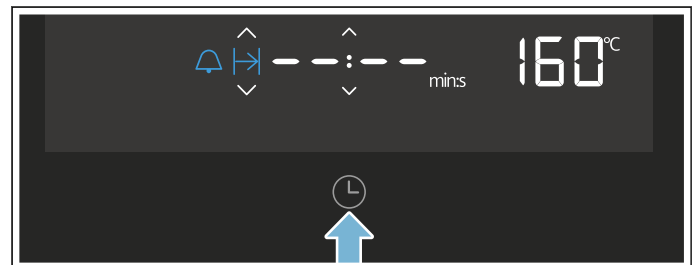
A forgatóválasztóval állítsa vissza a jelzőórán beállított időt a következőre - - : - -. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. A jelzőóra ezzel ki van kapcsolva.

Időtartam beállítása

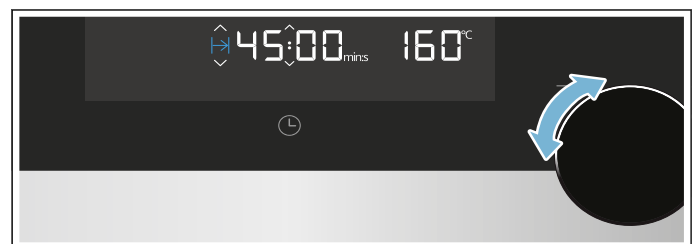
Beállíthatja a készüléken az étel sütési időtartamát. Amikor az időtartam lejárt, a készülék automatikusan kikapcsol. A sütési idő véletlen túllépése sem fordulhat elő.



Példa az ábrán: Forró levegő fűtési mód, 45 perces időtartam.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.
A kijelzőn megjelenik javaslatként egy hőmérsékletérték.
2. Szükség esetén a forgatóválasztóval módosítsa a hőmérsékletet.
3. Koppintson kétszer a  mezőre.
A kijelzőn megjelenik a következő: - - : - - és az időszimbólumok világítanak.



4. A forgatóválasztóval állítson be 45 perces időtartamot.



5. Koppintson a  mezőre.
A sütő működni kezd. A kijelzőn láthatóan lefut az időtartam, és a LED  világít. A többi időszimbólum kialszik.

Az időtartam letelt

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

1. Koppintson a ⊖ mezőre.
A jel kialszik.
2. Forgassa a funkcióválasztót nullára.
A készülék ki van kapcsolva.

Időtartam módosítása

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

Az időtartam törlése


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

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

Az első üzembe helyezés

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

Pontos idő beállítása

Üzembe helyezéskor az idő kijelzés jelenik meg kiemelve. A  érték villog a kijelzőn, és a ⊖ szimbólum világít. Állítsa be a pontos időt.

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

Az idő módosítása

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

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



Utasítások

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


Gyerekzár

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

Bekapcsolás és kikapcsolás

1. Forgassa a funkcióválasztót nullára.
2. Kb. 4 másodpercig tartsa nyomva a  mezőt.
A kijelzőn megjelenik a  szimbólum. A gyerekzár be ill. ki van kapcsolva.

Utasítások





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

Alapbeállítások

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

Alapbeállítások megváltoztatása

A készüléknek kikapcsolva kell lennie.

- Néhány másodpercig tartsa nyomva a  mezőt.
A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás.
- A forgatóválasztóval módosítsa az alapbeállítást.
- Koppintson a  mezőre.
A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás. A  mezővel végigmehet az összes alapbeállításon, és a forgatóválasztóval módosíthatja azokat.
- Néhány másodpercig tartsa nyomva a  mezőt.
A készülék az összes beállítást átveszi.
Ha a készülék készenléti módban van, a beállítások bármikor módosíthatók.

Megszakítás

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

Az alapbeállítások listája

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

A készülék közvetlenül átveszi a módosítást.

Tisztítás

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

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

Megfelelő tisztítószer

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

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

Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.

Mikroszálas kendő

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

Rendelési szám 00466148

Ápolókendő nemesacél felületekhez

A felületeket ellenőrzött és olajjal átitatott (nálunk megrendelhető) ápolókendővel kezelheti, ezzel növelve az ujjlenyomatokkal és karcolásokkal szembeni ellenálló képességüket.

Rendelési szám 00311134

Ápolóolaj modern nemesacél felületekhez

Az olaj, amely a kendőkben található, üvegben nálunk megrendelhető.

Rendelési szám 00311567

Zsíroldó

Intenzív felülettisztításhoz makacs, zsíros szennyeződések esetén.

Rendelési szám 00311781

Vízkömentesítő szer

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

Folyékony vízkömentesítő szer: rendelési szám: 00311680

Vízköoldó tabletták: rendelési szám: 00311864

Figyelem!

Felületi károsodások

Ne használjon

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

Terület	Tisztítás
A készülék külseje	
Nemesacél előlap	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törölrúhával szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószer kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószer lehetővé teheti, hogy vigye fel egy puha kendővel.
Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törölrúhával szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.
Ajtólapok	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törölrúhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törölrúhával szárítsa meg. Ha vízkömentesítő kerül a kilincsekre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
A készülék belseje	
Öntisztuló felületek	Kövesse a programoknak a sütőtér felületeire vonatkozó utasításait, amelyek a táblázatok után olvashatók.
Ajtó belső oldala és ajtótomítás	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne vegye le az ajtótomítást. Ne súrolja. Tisztítás után ellenőrizze az ajtótomítás elhelyezkedését.

Nemesacél felületek	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja. Tisztítás után ellenőrizze az ajtótmítés elhelyezkedését.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Felfogótartály és víztartály	Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa meg egy mosogatóruhával, és tiszta vízzel alaposan öblítse ki a mosogatószer-maradékok eltávolítására. Puha törőruhával törölje szárazra. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését. Nem tisztítható mosogatógépekben.
Tartályrekesz	Minden használat után törölje szárazra.
Gőzkivezető nyílás a sütőtérben	Forró mosogatószeres víz: tisztítószivacsot vagy puha mosogatókefét használjon.

Utasítások

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

Öntisztító felületek tisztítása

A sütőtér hátoldala öntisztító katalizátoros réteggel van bevonva. A sütéskor kifröccsenő anyagokat ez a réteg felszívja, és lebontja a sütő működése közben. Ezért nem szükséges a terület tisztítása.

Figyelem!

Ne használjon sütőtisztítót az öntisztító felületen. A felületek megsérülnek. Ha mégis sütőtisztító kerül ezekre a felületekre, azonnal itassa fel vízzel és egy nedvszívó kendővel. Kérjük, ne dörzsölje, és ne használjon maró hatású tisztítószereket.

Miután a sütőtér lehűlt, vízzel és egy puha szivaccsal távolítsa el a barnás vagy fehéres üledéket.

Utasítás: Üzem közben pirosas foltok képződhetnek a felületeken. Ez nem rozsda, hanem ételmaradék. Ezek a foltok nem károsak az egészségre, és nem korlátozzák az öntisztuló felületek tisztulási képességét.

Készülék tisztántartása

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

Javaslatok

- A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. Így a szennyeződések nem tudnak leégni.
- Mindig azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és tojásfehérje foltjait.
- Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használja az üveg serpenyőt.
- A sütéshez alkalmas edényt, pl. serpenyőt használjon.
- Lehetőség szerint használja a forró levegő funkciót. A szennyeződés ennél a fűtési módnál kisebb mértékű.



Tisztítási funkció

Vízkömentesítés

Ahhoz, hogy a készüléke működképes maradjon, rendszeresen vízkömentesíteni kell.

Figyelem!

- A készülék károsodása: vízkömentesítéshez csak az általunk ajánlott, folyékony vagy tablettás vízkömentesítőt használja. A vízkömentesítés behatási ideje erre a vízkömentesítő szerre vonatkozik. Más vízkömentesítő szerek károsíthatják a készüléket. Vízköoldót a vevőszolgáltatónál szerezhet be.


Folyékony vízkömentesítő szer: rendelési szám: 00311680
Vízköoldó tabletták: rendelési szám: 00311864

- Vízköoldó oldat: A vízköoldó oldatot vagy vízkömentesítő szert ne használja a kezelőfelületen vagy a készülék más felületein. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízköoldó oldatot vízzel.

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


- Hajtsa végre a vízkömentesítést (kb. 31 perc), majd ürítse ki a felfogótartályt, és tölts fel a víztartályt friss vízzel.
- Öblítés a vízkömentesítés után (kb. 1 perc), majd ürítse ki a felfogótartályt.

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

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



Ekkor gőzölős üzemmód használata csak a sikeres vízkömentesítés után lehetséges.

Indítás

- A funkcióválasztóval válassza ki a vízkömentesítést .
A kijelzőn megjelenik a vízkömentesítés időtartama. Az időtartam nem módosítható.
- Nyissa ki a tartály takarólemezét.
- Vegye ki a felfogótartályt a helyéről, és ürítse ki.
- Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
- Vegye ki a víztartályt.
- Vízből és vízköoldóból keverjen vízköoldó oldatot.

Utasítás: Ügyeljen a vízköoldó keverési arányára. Folyékony vízkömentesítő szer (rendelési szám: 00311680): a keverési arány 1:5, 50 ml vízköoldót keverjen el 250 ml vízzel.



Vízköoldó tabletták (rendelési szám: 00311864): Oldjon fel egy vízköoldó tablettát (18 g) 5 perc alatt 250 ml vízben.

- Töltse fel a víztartályt vízköoldó oldattal, és tolja vissza teljesen.
- Csukja be a tartály takarólemezét.
- Koppintson a /□ mezőre.
Megkezdődik a készülék vízkömentesítése. A hátralévő idő a kijelzőn követhető. Ha a vízkömentesítés lefutott, hangjelzés hallatszik. A készülék működése szünetel.
- Nyissa ki a tartály takarólemezét.
- Vegye ki a felfogótartályt a helyéről, ürítse ki és tolja vissza.
- A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, tölts fel friss vízzel, és tolja a helyére.
- Csukja be a tartály takarólemezét.
- Koppintson a /□ mezőre.
A készülék automatikusan kétszer öblít. Ha az öblítés lefutott, hangjelzés hallatszik. Ürítse ki a felfogótartályt.

Öblítés

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

Indítás

- A funkcióválasztóval válassza ki az öblítést .
Megjelenik a program időtartama. Az időtartam nem módosítható.
- Nyissa ki a tartály takarólemezét.
- Vegye ki a felfogótartályt a helyéről, és ürítse ki.
- Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
- Vegye ki a víztartályt és öntse ki az esetleges maradék vizet. Mossa ki alaposan és tölts fel ismét friss vízzel.
- Tolja be teljesen a víztartályt.
- Csukja be a tartály takarólemezét.
- Koppintson a /□ mezőre.
A készülék vizet pumpál a csöveken keresztül. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. Ha az időtartam letelt, hangjelzés hallatszik. Ürítse ki a felfogótartályt.

Utótisztítás

Minden vízkömentesítés és öblítés után hajtsa végre a következő lépéseket:

- Nyissa ki a tartály kezelőfelületét.
- Ürítse ki, tisztítsa meg és szárítsa ki a felfogótartályt és a víztartályt.
- Forgassa a funkcióválasztót nullára.
A folyamat befejeződött, a készülék ismét üzemkés.

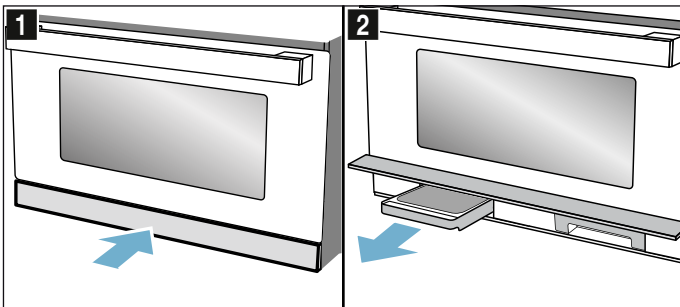
Felfogótartály ürítése

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

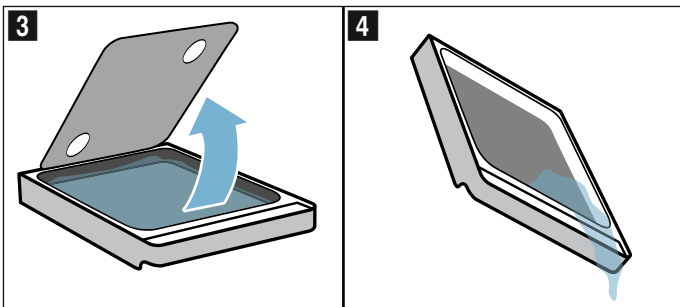
Figyelem!

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

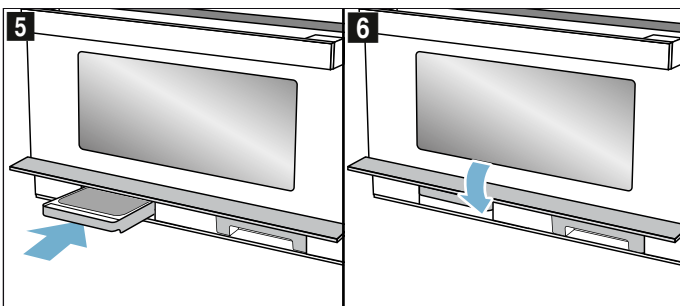
1. Nyomja meg röviden a tartály kezelőfelületének közepét.
A tartály kezelőfelülete kinyílik. A víztartály és a felfogótartály hozzáférhető.
2. Vegye ki a felfogótartályt helyéről.



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



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



A készülék üzemkész.

Üzemzavar – mi a teendő?










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

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Néhány hibakijelzésnél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Mit tegyünk meghibásodás esetén?

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

Vevőszolgálat

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

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 kezeléssel fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

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

Utasítás: Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.

Készüléke nagyon energiahatékony, és üzem közben csak kevés meleget ad le kívül. A készülék belső és külső részei közötti nagy hőmérséklet-különbségek miatt az ajtónál, a kezelőfelületen vagy a szomszédos területen kondenzvíz csapódhat ki. Ez normális, fizikai magyarázattal rendelkező jelenség. Előmelegítéssel vagy az ajtó óvatos kinyitásával csökkentheti a kondenzvíz mennyiségét.

Gőzölésnél vagy hozzáadott gőzt használó megoldás során a cél az, hogy sok vízgőz keletkezzen a sütőtérben. Ha a sütőtér lehűlt a sütés után, törölje ki azt egy nedves kendővel.

Általános útmutatások

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Az ételt és a tartozékot csak az előmelegítés után tegye be a sütőtérbe.

Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben sütik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

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

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

Tartozékok

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

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

Vegye figyelembe a mikrohullámú és a gőzölős üzemmódhoz alkalmas edényre vonatkozó tanácsokat a megfelelő fejezetekben. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 17. Oldalon → "Gőz" a(z) 20. Oldalon

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

Sütőformák és edények

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen.

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

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

Általánosságban a következő érvényes:

- Sütés forró levegővel üvegserpenyőben, 2. betolási magasság
- Sütés forró levegővel rostélyon lévő formában, 1. betolási magasság
- Sütés rostélyon vagy üvegserpenyőben, 2. betolási magasság. Ha rostélyt használ, tolja be alá az üvegserpenyőt.
- Grillezés rostélyon, 3. vagy 4. betolási magasság. Tolja be alá az üvegserpenyőt.
- Csak mikrohullámú üzemmód: edény a sütőtér alján, 0. betolási magasság.

- Csak gőzölős üzemmód: üvegserpenyő gőzpárolóedénnyel, 3. betolási magasság.

Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

A tartozékot csak az előmelegítés után bélelje ki sütőpapírral.

Felolvasztás

A fagyasztott élelmiszert nyitott edényben tegye a sütőtér aljára.

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

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

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













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

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

Utasítások

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

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Lépések	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Marha-, sertés-, borjúhús egészben (csonttal és anélkül)	Fedő nélküli edény	0		800 g	1	180	15	Többször megfordítjuk.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Marha-, borjú- vagy sertéshús darabolva vagy szeletekben	Fedő nélküli edény	0		200 g	1	180	5	Megfordításakor a húsdarabokat válassza el egymástól.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Lépések	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Darált hús, vegyes	Fedő nélküli edény	0		200 g	1	90	15	Lehetőleg laposan fagyassza le. Időközben többször fordítsa meg, és a már felolvadt húst tegye külön.
				500 g	1	180	5	
				800 g	2	90	10 - 15	
					1	180	10	
Szárnyas vagy darabolt szárnyas	Fedő nélküli edény	0		600 g	1	180	5	Közben fordítsa meg. A kiolvadó folyadékot távolítsa el.
				1200 g	2	90	10 - 15	
					1	180	10	
				2	90	20 - 25		
Kacsa	Fedő nélküli edény	0		2000 g	1	180	20	Többször fordítsa meg. A kiolvadó folyadékot távolítsa el.
Liba	Fedő nélküli edény	0		4500 g	1	180	30	20 percenként fordítsa meg. A kiolvadó folyadékot távolítsa el.
					2	90	60 - 80	
Halfilé, halkotlett vagy -szelet	Fedő nélküli edény	0		400 g	1	180	5	A kiolvasztott darabokat válassza el egymástól.
Egész hal	Fedő nélküli edény	0		300 g	1	180	3	Közben fordítsa meg.
					2	90	10 - 15	
				600 g	1	180	8	
					2	90	15 - 25	
Zöldség, pl. borsó	Fedő nélküli edény	0		300 g	1	180	10 - 15	Közben óvatosan keverje meg.
				600 g	1	180	10	
					2	90	9 - 15	
Gyümölcs, pl. málna	Fedő nélküli edény	0		300 g	1	180	7 - 10	Közben óvatosan keverje meg, és a felolvadt részeket válassza el egymástól.
				500 g	1	180	8	
					2	90	5 - 10	
Vaj megolvasztása	Fedő nélküli edény	0		125 g	1	90	6 - 8	A csomagolást teljesen távolítsa el.
				250 g	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Kenyér, egészben	Fedő nélküli edény	0		500 g	1	180	3	Közben fordítsa meg.
					2	90	10 - 15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény	Fedő nélküli edény	0		500 g	1	90	10 - 15	A süteménydarabokat válassza el egymástól. Csak máz, tejszín vagy krém nélküli süteményekhez.
				750 g	1	180	3	
					2	90	10 - 15	
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény	Fedő nélküli edény	0		500 g	1	180	5	Csak máz, tejszín vagy zselatin nélküli süteményekhez.
					2	90	15 - 25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

Mélyhűtött ételek melegítése

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

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









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

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

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

Utasítások

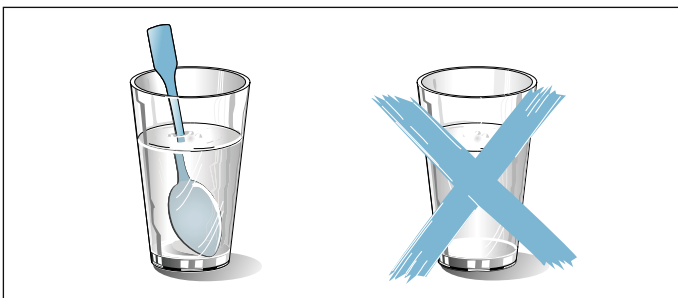
- Tegye az edényt a sütőtér aljára.
- Mindig fedje le az ételleket. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.
- Mindig a leghosszabb megadott időt állítsa be, de a legrövidebb megadott idő elteltével ellenőrizze az ételt.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Leves, fagyasztott	Fedett edény	0		400 g	600	8 - 15	
Egytálétel, fagyasztott	Fedett edény	0		500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	10 - 15	
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevővel), fagyasztott	Fedett edény	0		300-400 g	600	11 - 15	
Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt, fagyasztott	Fedett edény	0		500 g	600	12 - 17	Keveréskor a hússzeleteket válassza el egymástól.
				1000 g	600	25 - 30	
Felfújtak, pl. lasagne, cannelloni, fagyasztott	Fedett edény	0		450 g	600	10 - 15	
Köreték, pl. rizs, tészta, fagyasztott	Fedett edény	0		250 g	600	2 - 5	Folyadék hozzáadása
				500 g	600	8 - 10	
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, sárgarépa, fagyasztott	Fedett edény	0		300 g	600	8 - 10	adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját
				600 g	600	14 - 17	
Tejfölös spenót, fagyasztott	Fedett edény	0		500 g	600	11 - 16	Víz hozzáadása nélkül készítse, közben keverje meg

Melegítés

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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















Figyelem!

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

Utasítások

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

Étel	Edény	Betölési magasság	Fűtési mód	Súly / mennyiség	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Bébiételek, pl. cumisüveg	Fedő nélküli edény	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Cumi vagy fedő nélkül. Felmelegítés után mindig jól rázza össze. Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.
Italok	Fedő nélküli edény	0		200 ml	1000	-	1-2	Tegyen kanalat az üvegbe, az alkoholtartalmú italokat ne hevítse túl, közben ellenőrizze
				500 ml	1000	-	4-5	
Leves, 2 csésze, egyenként 175 g	Fedő nélküli edény	0		350 g	600	-	3-4	
Leves, 4 csésze, egyenként 175 g	Fedő nélküli edény	0		700 g	600	-	6-8	
Hús vagy húsdarabok mártásban	Fedett edény	0		500 g	600	-	7-10	Válassza el egymástól a hússzeleteket
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevővel)	Fedő nélküli edény	3	 + 	400 g	360	3	9-14	
Egytálétel	Fedett edény	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Zöldségek	Fedő nélküli edény	3	 + 	150 g	360	3	3-5	
	Fedő nélküli edény	3	 + 	300 g	360	3	4-7	

Tippek mikrohullámhoz

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

Sütemények aprósütemények és kenyér

A beállítási táblázatokban optimális beállításokat talál számos süteményhez.

A tészta kelesztéséhez takarja le a tálát egy fóliával vagy kendővel, helyezze a tálát a sütőtér aljára, és állítsa be a Forró levegő 40 °C lehetőséget.

Sütés mikrohullámmal kombinálva

Ha mikrohullámmal kombinálva süt, jelentősen lerövidítheti a sütési időt.

Mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 17. Oldalon

Kombi üzemmódban használhat hagyományos, fémből készült sütőformákat is. Ha a sütőforma és a rostély

között szikrák képződnek, ellenőrizze, hogy a forma külseje tiszta-e. Változtassa meg a forma helyzetét a rostélyon. Ha ez nem segít, mikrohullám nélkül süssön tovább. A sütési idő hosszabb lesz. Ha műanyagból, kerámiából vagy üvegből készült formákat használ, akkor lerövidül a beállítási táblázatokban megadott sütési idő.

Sütés hozzáadott gőzzel

Egyes süteményeken (pl. kelt tészták) hozzáadott gőz használata esetén ropogósabb kéreg és csillogóbb felület keletkezik. A sütemény kevésbé szárad ki.

Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha elhasználta a vizet, a készülék a beállított fűtési móddal, gőz hozzáadása nélkül sūti tovább az ételt.

Mélyhűtött termékek

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

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

Kenyér- és zsemlefélék

Soha ne öntsön vizet a forró sütőtérbe, és ne állítson vízzel teli edényt a sütőtér alá. A hőmérséklet-változás miatt sérülések keletkezhetnek a sütőtér alján.

A forró levegőhöz kapcsolja be a gőzölés funkciót is. A kenyértészta vonatkozó beállítási értékek sütőtepsin és négyszögletes sütőformában sült kenyértészta is érvényesek.

Sütemények formában

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű*	Kuglóf-/ koszorú-/ szögletes süteményforma	1		160-170	-	60-80
Kevert tészta, finom (pl. omlós sütemény)*	Kuglóf-/ koszorú-/ szögletes süteményforma	1		150-160	-	60-70
Diós sütemény	Kerek sütőforma	1	 + 	170-180	90	30-35
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	1		160-170	-	35-40
Piskótatorta, 3 tojásos	Kerek sütőforma	1		160-170	-	45-50
Gyümölcs- vagy túró torta omlós tésztából*	Kerek sütőforma	2	 + 	150-160	360	40-50
Gyümölcstorta, finom kevert tésztából	Kuglófforma/kerek sütőforma	1	 + 	170-190	90	30-45
Pikáns sütemény (pl. lepény/hagymás lepény)	Kerek sütőforma	2	 + 	160-180	90	50-70




*A süteményt kb. 20 percig hagyja hűlni a sütőben

Sütemény sütőtepsin

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Üvegserpenyő	2		160-170	-	-	30-40
Kelt tésztából készült sütemény lédús töltelékkel, pl. kelt tésztából készült almás morzsa*	Üvegserpenyő	1		160-170	-	-	30-45
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből*	Üvegserpenyő	1	 + 	170-180	-	3	35-45
Gyümölcszel töltött rétes, elősütött, fagyasztott	Üvegserpenyő	1	 + 	180-200	-	2	40-50
Pizza	Üvegserpenyő	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, elősütött, fagyasztott	Rostély	2	 + 	180-190	180	-	8-15
Pizza-bagett, elősütött, fagyasztott	Rostély	2	 + 	190-210	180	-	12-15

* előmelegítés

Édes és sós aprósütemények

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percben
Aprósütemény	Üvegserpenyő	2		50 -170	20-35
Habcsók	Üvegserpenyő	2		100	90-120
Mandulás habcsók	Üvegserpenyő	2		110	35-45
Leveles tésztából készült sütemény	Üvegserpenyő	2		170 -180	35-45

Kenyér- és zsemlefélek

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépések	Hőmérséklet °C-ban	Grillfokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Kenyér, 1 kg*	Üvegserpenyő	1		1 2	230 190-200	- -	3 -	10-15 30-45	Soha ne öntsön forró vizet közvetlenül a forró sütőbe.
Kenyér, 1,5 kg*	Négyszögletes sütőforma	0		1 2	230 200-210	- -	3 -	10-15 40-50	
Zsemle, pl. búzalisztből készült zsemle*	Üvegserpenyő	1		1	200-220	-	3	25-35	
Toastkenyér, 12 szelet	Rostély	3		1	-	3	-	3-6	A toastkenyérseleteket tegye egymás mellé a rostély közepére.
Toastkenyér, 4 szelet	Rostély	3		1	-	3	-	3-6	
Pirítós készítése, 2-4 szelet	Rostély + üvegserpenyő	3+1		1	-	3	-	8-10	

*előmelegítés

Sütési ötletek

A sütőforma és a rostély között szikrák keletkeznek.	Ellenőrizze, hogy a sütőforma külseje tiszta-e. Változtassa meg a forma helyzetét a sütőben. Ha ez nem segít, mikrohullám nélkül süssön tovább, vagy használja alátétként az üvegserpenyőt. Ebben az esetben a sütési idő hosszabb.
Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e.	A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. Vagy állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra a hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat.
A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt.	Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.
A sütemény túl száraz.	Állítsa 10 °C-kal magasabbra a hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.
A sütemény összességében túl világos.	Ha a betolási magasság és a tartozék megfelelő, szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt, vagy pedig növelje meg a hőmérsékletet.
Az őzgerinc- vagy hosszú formában sült sütemény hátul túl sötét.	A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.
A sütemény összességében túl sötét.	A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepszi méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek.
A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve.	Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzzával, és azután tegye rá a töltelékét.
A süteményt nem lehet kiborítani.	Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percig hűlni. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óvatosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törülköhával. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzzával.

Felfújtak és csőbensültek

Készülékével készíthet felfújtakat és csőbensülteket is. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

A felfújt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától. A felfújtakhoz és csőben sültetekhez használjon széles, lapos edényt. Keskeny, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő

szükséges, és az ételek felső része sötétebb lesz. Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 17. Oldalon

Használjon lapos, 4-5 cm magas felfújtformát. A felfújtakat és csőbensülteket még 5 percig hagyja párolódni a kikapcsolt sütőben.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben
Édes felfújt, pl. túrófelfújt gyümölcsrel, 1,5 kg	Felfújtforma	0		130-150	180	25-35
Pikáns felfújt, főzött hozzávalókból, pl. tésztafelfújt, 1 kg	Felfújtforma	0	+	180-190	600	12-17
Pikáns felfújt, nyers hozzávalókból, pl. burgonyafelfújt, 1,1 kg	Felfújtforma	0	+	170-180	600	20-30

Szárnyas, hús és hal

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

Sütés edényben

Figyelmeztetés – Sérülésveszély a megrepedő üveg miatt!

A forró üvegedényt száraz alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

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

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények nem alkalmasak mikrohullámmal való használatra. Hagyományos használati módnál a csillogó edények tükör módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelttel alkalmasak. A szárnyas, hús és hal lassabban fő és kevésbé pirul meg. Hagyományos sütéshez magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

Sütés mikrohullámmal kombinálva

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

Utasítás: Ha a beállítási táblázatban megadottaktól eltérő mennyiségekkel dolgozik, a következő alapszabályt vegye figyelembe: a kétszeres mennyiség körülbelül kétszeres időtartamnak felel meg. Mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. A fémből készült sütőformák vagy a római tál csak mikrohullám nélküli sütéshez alkalmasak. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 17. Oldalon

Párolás hozzáadott gőzzel

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

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

Gőzölés a gőzpárolóedénnyel

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

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

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

Roston sütés

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

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

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

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

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

Utasítások

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

Javasolt beállítási értékek

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

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




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

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

Szárnyasok

Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.

Szárnyasok

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Csirke, egész, 1,3 kg (főzés)	Fedett edény	0		-	-	600	-	25-35	Félidőben fordítsa meg.
Csirke, egész, 1,3 kg (sütés)	Fedő nélküli edény	0		190	-	360	3	40-45	Tegye az edénybe a mellső oldalával felfelé. Ne fordítsa meg. 5 percig hagyja húlni.
Darabolt csirke, pl. negyed csirke, 800 g	Fedő nélküli edény	0		190	-	180	-	20-35	A bőrt szurkálja meg. A bőrös felével felfelé helyezze az edénybe. Ne fordítsa meg.

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

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

Hús

A sovány húst ízlés szerint kenje meg zsírral, vagy tűzdelje meg szalonnadarabokkal.

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alját teljesen lepje el a víz.

A sertés bőrét keresztirányban vágdalja be.

Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percig a kikapcsolt, zárt sütőtérben pihenni. Így jobban eloszlik a hús szaftja. Szükség esetén csavarja alufóliába a sültet. A megadott főzési idők az ajánlott pihentetési időt nem tartalmazzák.

Az edényben történő sütés és párolás kényelmesebb. A sültet edénnyel együtt könnyebben kiveheti a sütőtérből, és a mártást közvetlenül az edényben készítheti el.

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától, illetve attól, hogy használ-e fedőt. Ha zománcozott, vagy sötét fémből készült sütőedényben készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

Sütés közben a folyadék elpárolog az edényben. Szükség esetén óvatosan öntsön még hozzá folyadékot.

A hús és a fedő közötti távolság legalább 3 cm legyen. A hús megemelkedhet.

Pároláshoz szükség szerint süsse elő a húst. A pecsenyeléhez adjon vizet, bort, ecetet vagy hasonlót. Az edény alján 1-2 cm folyadék legyen.

Hal

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

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

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Kacsamell, 500 g	Rostély + üvegserpenyő	3+2	++	-	3	180	3	10-12	A bőrös felével felfelé helyezze az edénybe. Ne fordítsa meg.
Libamell, libacomb, 700-900 g	Fedő nélküli edény	0	+	-	2	180	-	30-40	Magas, nyitott edény. Ne fordítsa meg.

Hús

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépések	Hőmérséklet	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Párolt marhasült, 1 kg	Fedett edény	0	+	1	160-170	-	180	-	80-90	
Sült hátszín, angolosan, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	0	+	1	180-190	-	180	-	30-40	Féldőben fordítsa meg. Végül 10 percig pihentesse.
Marhasteak, 2-3 cm vastag, 2-3 db, egyenként 200 g	Rostély + Üvegserpenyő	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Sertéshús bőr nélkül, 750 g, pl. tarja	Fedő nélküli edény	0	++	1	170-180	-	360	3	25-35	Végül 10 percig pihentesse.
Sertéshús bőrével, 1 kg, pl. lapocka	Fedő nélküli edény	0	++	1	170-180	-	180	3	60-80	Vagdálja be a bőrét. Végül 10 percig pihentesse. Ne fordítsa meg.
Szűzermék 500-600 g	Fedő nélküli edény	0	+	1	180-190	-	180	-	35-40	Végül 10 percig pihentesse.
Sertéstarja-steak, 2-3 cm vastag, 2-3 db, egyenként 120 g	Rostély + üvegserpenyő	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Grillkolbász, 4-6 db, egyenként 150 g	Rostély + üvegserpenyő	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Vagdalt hús, 750 g	Fedő nélküli edény	0	++	1	190	-	360	3	15-20	Végül 10 percig pihentesse.

Hal

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Halfilé, friss, 400 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		-	-	-	3	15-17
Halfilédarabok, fagyasztott, 400 g	Fedett edény	0		-	-	600	-	10-15
Halfilédarabok, fagyasztott, 800 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		-	-	-	3	23-25
Halfilé, átsütve, 500 g	Fedő nélküli edény	0	+	-	3	600	-	10-15

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Halkotlett, 2-3 db, egyenként 150 g	Rostély + üvegserpenyő	3+1		-	3	-	-	8-12
Hal, egészben, pl. pisztráng, 2-3 db, egyenként 300 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		-	-	-	3	18-22

Tippek sütéshez és pároláshoz

A sült túl sötét, és a bőr helyenként megégett, és/vagy a sült túl száraz.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet. A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, és adott esetben rövidítse le a sütési időtartamot.
A bőr túl vékony.	Növelje a hőmérsékletet, vagy a sütési idő végén rövid időre kapcsolja be a grillfunkciót.
A sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Legközelebb kisebb sütőedényt válasszon, és szükség esetén adjon hozzá több folyadékot.
A sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és szükség esetén kevesebb folyadékot adjon hozzá.
Párolás során odaéget a hús.	A sütőedénynek illeszkednie kell a fedőhöz, és szükséges, hogy jól zárjanak. Csökkentse a hőmérsékletet, és szükség esetén adjon hozzá még folyadékot a párolás során.

Köreték és zöldségek

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

Mikrohullám

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

Gőzölés

Pároláshoz használja a gőzpárolóedényt és az üvegserpenyőt.

Tartsa be a beállítási táblázatokban megadott darabnagyságokat. Kisebb darabok esetén a párolási idő rövidebb, nagyobbaknál hosszabb. A minőség és az

érettségi fok szintén befolyásolja a párolási időt. Ezért a megadott beállítási értékek csak iránymutatásként szolgálnak.

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

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

Kuszkusz

Adjon hozzá vizet, ill. folyadékot a megadott arányban. Pl. 1:2 aránynál minden 100 g kuszkuszhoz adjon 200 ml folyadékot.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépések	Hőmérséklet	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Articsóka, egészben, friss	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	36-40
Leveles spenót, friss, 250 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	5-7
Karfiol, egészben, friss	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	2		1	-	-	3	28-35
Brokkoli, egészben, friss, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	2		1	-	-	3	20-23
Brokkolirózsák, fagyasztott, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	14-16
Zöldség, friss, 250 g*	Fedett edény	0		1	-	600	-	6-10
Zöldség, friss, 500 g*	Fedett edény	0		1	-	600	-	10-15
Csöves kukorica, friss, 2 db	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	35-45

*közben keverje meg

**közben esetleg fel kell tölteni a víztartályt

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépések	Hőmérséklet	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Vegyes zöldség, fagyasztott, 250 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	12-15
Szeletelt sárgarépa gőzölése	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	18-20
Póréhagymakarika, friss, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	10-12
Zöldbab, friss, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	18-20
Cékla, egészben, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	50-60
Spárga, zöld, 250 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	15-18
Szeletelt cukkini gőzölése	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	12-14
Burgonya, negyedelt, 250 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	28-30
Burgonya, negyedelt, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	30-32
Burgonya, negyedelt, 750 g**	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	3	32-35
Hasábburgonya, fagyasztott	Üvegserpenyő	2		1	180-210	-	-	30-40
Pirított burgonya, fagyasztott	Üvegserpenyő	2		1	190-210	-	-	25-35
Krokkett, fagyasztott	Üvegserpenyő	2		1	190-210	-	-	25-35
Rizs, 125 g + 300 ml víz	Fedett edény	0		1 2	- -	600 180	- -	4-6 12-15
Rizs, 250 g + 500 ml víz	Fedett edény	0		1 2	- -	600 180	- -	6-8 15-18
Kuskusz, 1:2	Üvegserpenyő	3		1	-	-	3	3-10

*közben keverje meg

**közben esetleg fel kell tölteni a víztartályt

Desszertek

Készülékével készíthet gyors és finom desszerteket is.

Vegye figyelembe a beállítási táblázatban megjelenő útmutatásokat is.

Tejberizs

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

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

*közben keverje meg

Akrilamid az élelmiszerekben

Melyik ételre vonatkozik?

Az akrilamid elsősorban a magas hőmérsékleten elkészített gabona és burgonyatermékeknél mint pl. a

burgonyaszíromnál, hasábburgonyánál, pirítósnál, zsemlemnél, kenyérnél, finompékárúnál (kekszek, mézeskalács, spekulatius – adventi mézes sütemény) keletkezik.

Tipppek az ételek akrilamidban szegény elkészítéséhez

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

Próbaételek

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

IEC 60350-1 ill. IEC 60705 szabvány szerint.

Sütés

Utasítások

- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

- Vegye figyelembe a táblázatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyorsfűtés nélkül értendők.
- A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.
- A táblázatban megadott értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.
- Helyezze a sütőformákat a rostélyra.

Étel	Edény	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percben
Kinyomós sütemény	Üvegserpenyő	2		160-170	30-35
Aprósütemények*	Üvegserpenyő	2		160-170	20-25
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Almás lepény	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 20 cm	2		170-190	80-100

*5percig melegítse elő a sütőt.

Ételek készítése mikrohullámmal

Mikrohullámmal való sütéshez mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a

mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 17. Oldalon

Felolvasztás mikrohullámmal

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

Főzés mikrohullámmal

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

Főzés mikrohullámmal kombinálva

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Burgonyafelfújt	Fedő nélküli edény	0	+	-	1	360	25-32	
Sütemény, 700 g	Fedő nélküli edény	1	+	190-200	-	180	20-27	
Csirke	Fedő nélküli edény	0	+	190	-	360	30-45	A mellrész nézzen lefelé. Magas edény fedő nélkül. Félidőnél fordítsa meg.

Gőzölés

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

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

Roston sütés

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

A táblázatban megadott értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

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

Spis treści

 Używanie zgodne z przeznaczeniem	50	 Programy automatyczne	71
 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	50	Ustawianie programu	71
Informacje ogólne	50	Tabela programów	72
Mikrofale	51	 Ustawianie funkcji zegara	75
Para	53	Odczytywanie ustawionych czasów	75
 Przyczyny uszkodzeń	53	Ustawianie minutnika	75
Informacje ogólne	53	Ustawianie czasu trwania	75
Mikrofale	54	Pierwsze uruchomienie	76
Para	54	 Zabezpieczenie przed dziećmi	76
 Ochrona środowiska	55	Aktywacja i dezaktywacja	76
Oszczędzanie energii	55	 Ustawienia podstawowe	77
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	55	Zmiana ustawień podstawowych	77
 Informacje na temat urządzenia	56	Wykaz ustawień podstawowych	77
Pulpit obsługi	56	 Czyszczenie	78
Przełącznik funkcji	56	Odpowiednie środki czyszczące	78
Pola dotykowe i wyświetlacz	57	Czyszczenie powierzchni samoczyszczących	79
Przełącznik obrotowy	58	Utrzymywanie urządzenia w czystości	79
Tryby pracy	58	 Funkcja czyszczenia	80
Rodzaje grzania	59	Odkamienianie	80
Para	59	Płukanie	80
Mikrofale	59	Czyszczenie końcowe	81
Komora piekarnika	59	Opróżnianie pojemnika zbierającego	81
Przesłona zbiornika	60	 Co robić w razie usterki?	82
Zbiornik na wodę	60	 Serwis	83
Pojemnik zbierający	60	Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)	83
 Wyposażenie	61	 Przetestowane w naszym studiu gotowania ..	83
Dołączone wyposażenie	61	Wskazówki ogólne	83
Wyposażenie dodatkowe	61	Rozmrażanie	84
Wyposażenie dodatkowe	61	Podgrzewanie potraw mrożonych	86
Wsuvanie wyposażenia	61	Podgrzewanie	86
 Przed pierwszym użyciem	62	Ciasta, drobne wypieki i chleb	87
Pierwsze uruchomienie	62	Zapiekanki i suflety	90
Ustawić zakres twardości wody	62	Drób, mięso i ryby	91
Czyszczenie komory gotowania i wyposażenia	62	Warzywa i dodatki	94
 Obsługa urządzenia	63	Desery	96
Włączanie i wyłączanie urządzenia	63	Akrylamid w produktach spożywczych	97
Wprowadzanie ustawień trybu pracy	63	Potrawy testowe	97
Ustawianie rodzaju grzania i temperatury	63		
Szybkie nagrzewanie	64		
Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa	64		
 Mikrofale	64		
Naczynia	64		
Poziomy mocy mikrofal	65		
Nastawianie mikrofal	65		
Wprowadzanie ustawień trybu kombi z mikrofalami ..	66		
 Para	67		
Odgłosy	67		
Gotowanie z zastosowaniem pary	67		
Ustawianie trybu kombi z zastosowaniem pary	68		
Napełnianie zbiornika na wodę	69		
Dolewanie wody do zbiornika	69		
Po zakończeniu trybu z użyciem pary	70		

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



Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Informacje ogólne

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji. Nie dotykać gorących elementów. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna. Podczas otwierania nie stać zbyt blisko urządzenia. Ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo na skutek magnetyzmu!

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

Mikrofale

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

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

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!

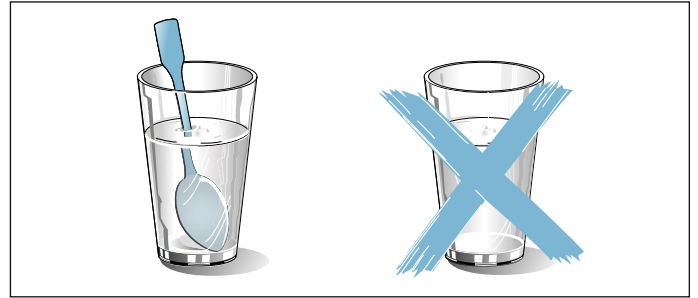
Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą eksplodować. Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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



⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!

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

⚠️ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!

- W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste. → "Czyszczenie" na stronie 78
- Przez uszkodzone drzwi komory gotowania lub uszczelkę drzwi mogą wydostawać się mikrofałe. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory gotowania, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone. Wezwać serwis.
- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

Para

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo oparzenia!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru i obrażeń!

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

Przyczyny uszkodzeń

Informacje ogólne

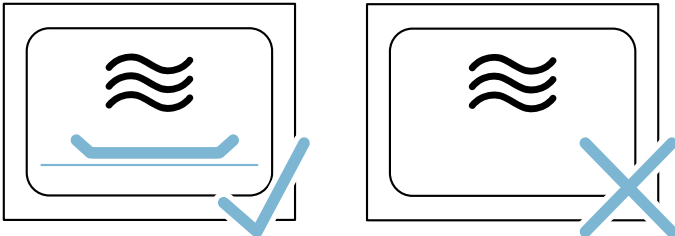
Uwaga!

- Woda w gorącej komorze gotowania:** Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania. Powstaje para wodna. Zmiana temperatury może prowadzić do uszkodzenia.
- Wilgoć w komorze piekarnika: wilgoć, która przez dłuższy czas utrzymuje się w komorze piekarnika, może być przyczyną korozji. Po każdym użyciu osuszyć komorę piekarnika. Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika. Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia: po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury, komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta. Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie. Nawet jeśli drzwi urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu. Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.
- Mocno zabrudzona uszczelka: jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Utrzymywać uszczelkę w czystości. → "Czyszczenie" na stronie 78
- Drzwiczki urządzenia jako miejsce do siedzenia lub odkładania przedmiotów: nie stawać, nie siadać ani nie opierać się na otwartych drzwiczkach urządzenia. Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiczki urządzenia.
- Wsuwanie wyposażenia: W zależności od typu urządzenia wyposażenie może zarysować szybę drzwiczek podczas ich zamykania. Wyposażenie należy zawsze wsuwać do oporu do komory piekarnika.
- Transport urządzenia: nie podnosić ani nie przenosić urządzenia trzymając za uchwyt drzwiczek. Ciężar urządzenia przekracza wytrzymałość uchwytu, który może się urwać.

Mikrofale

Uwaga!

- Folia aluminiowa: Folia aluminiowa w komorze piekarnika nie może stykać się z szybą w drzwiczkach. Może to spowodować powstanie trwałych przebarwień na szybie.
- Powstające iskry: odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwi.
- Tryb mikrofal oraz tryb kombi z mikrofalami: Ruszt nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofal ani w trybie mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania. Użycie rusztu może spowodować powstawanie iskiei, a w konsekwencji uszkodzenie komory piekarnika.
- Tacki aluminiowe: nie używać w urządzeniu tacek aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- Tryb mikrofal bez potraw: eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać mikrofal, jeśli w komorze gotowania nie ma żadnej potrawy. Wyjątek stanowi krótki test naczyń.
→ "Mikrofale" na stronie 64



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

Para

Uwaga!

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

Ochrona środowiska

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

Oszczędzanie energii

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

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.

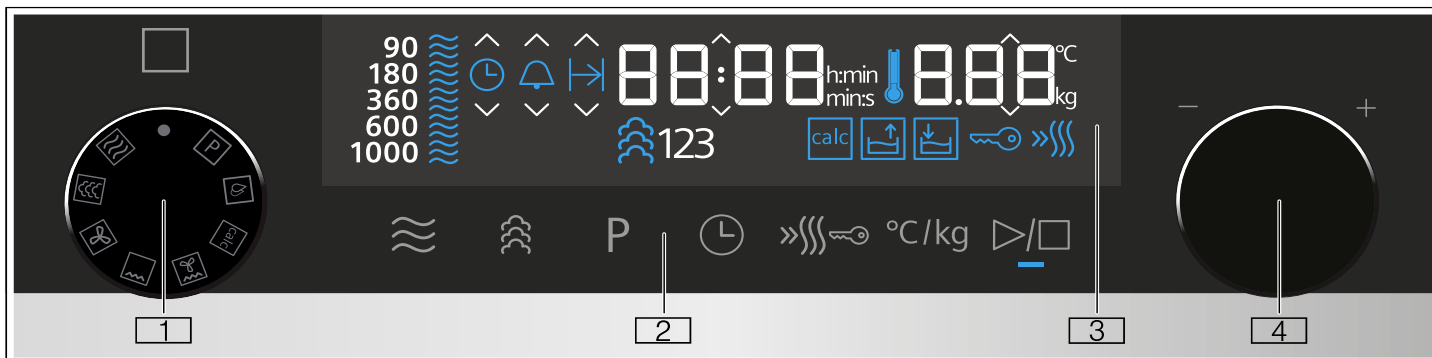


To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie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

Informacje na temat urządzenia

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

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



- 1 **Przełącznik funkcji**
Przełącznik funkcji służy do ustawiania trybu pracy lub pozostałych funkcji. Przełącznik funkcji można obracać w prawo lub w lewo, zaczynając od pozycji zero.
- 2 **Pola dotykowe**
Za polami dotykowymi znajdują się czujniki. Dotknąć odpowiedniego symbolu, aby wybrać żadaną funkcję.
- 3 **Wyświetlacz**
Na wyświetlaczu widoczne są symbole aktywnych funkcji oraz funkcje zegara.
- 4 **Przełącznik obrotowy**
Przełącznik obrotowy służy do ustawiania temperatury dla danego rodzaju grzania lub do wyboru ustawień dla pozostałych funkcji. Przełącznik obrotowy można obracać w lewo oraz w prawo.

Wskazówki

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

Przełącznik funkcji

Przełącznik funkcji służy do ustawiania trybów pracy oraz pozostałych funkcji.

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

Pulpit obsługi

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

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

Pozycja	Zastosowanie
● Pozycja zero	Urządzenie jest wyłączone i działa w trybie oszczędzania energii.
☁ Mikrofałe	Wybór trybu mikrofał.
☁ Para	Gorąca para jest rozprowadzana w komorze piekarnika.
☁ Gorące powietrze	Wentylator równomiernie rozprowadza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ścianie grzałkę pierścieniową.
☁ Grill	Nagrzewa się cała powierzchnia pod grzałkami grilla.
☁ Grill z cyrkulacją powietrza	Wentylator powoduje wirowanie gorącego powietrza wytwarzanego przez grzałkę grilla wokół potrawy.
calc Odkamienianie	Służy do odkamieniania parownika i utrzymuje go w należytym stanie.
☁ Płukanie	Umożliwia przepłukanie wodą przewodów modułu generującego parę. Zaleca się korzystać z funkcji płukania każdorazowo po użyciu trybu z zastosowaniem pary.
P Programy	Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia dla wielu potraw.

Pola dotykowe i wyświetlacz

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

Pola dotykowe

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych pól dotykowych.

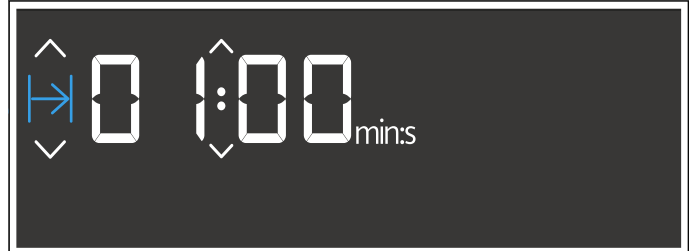
Symbol		Znaczenie
	Mikrofale	Wybór poziomu mocy mikrofal lub dodanie funkcji mikrofal do wybranego rodzaju grzania.
	Para	Wybór stopnia wytwarzania pary lub dołączenia funkcji pary do rodzaju grzania.
	Programy	Wywoływanie listy wyboru programów, ustawianie numeru programu za pomocą przełącznika obrotowego.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

Wyświetlacz

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

Wartość, której ustawienie można w danym momencie zmienić, jest wyróżniona. Wyróżnienie zaznaczone jest za pomocą dwóch małych strzałek znajdujących się nad i pod wartością ustawienia.

Wyróżnioną wartość można zmienić bezpośrednio za pomocą przełącznika obrotowego.



Elementy wyświetlacza

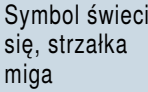

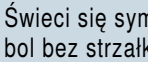
Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych elementów wyświetlacza.

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

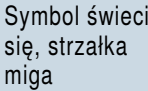

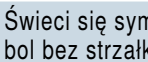
Wskaźnik stanu pojemnika zbierającego i zbiornika na wodę

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

Wskaźnik stanu zbiornika na wodę

Symbol	Znaczenie
	Zbiornik na wodę znajduje się w komorze zbiornika i wymaga napełnienia.
	Zbiornik na wodę znajduje się poza komorą zbiornika i musi zostać wsunięty.
	Zbiornik na wodę znajduje się w komorze zbiornika. Nie trzeba wykonywać żadnej czynności.

Wskaźnik stanu pojemnika zbierającego

Symbol	Znaczenie
	Pojemnik zbierający znajduje się w komorze zbiornika i wymaga opróżnienia.
	Pojemnik zbierający znajduje się poza komorą zbiornika. Wsunąć pojemnik zbierający do komory zbiornika.
	Pojemnik zbierający znajduje się w komorze zbiornika. Nie trzeba wykonywać żadnej czynności.

Wskaźnik temperatury

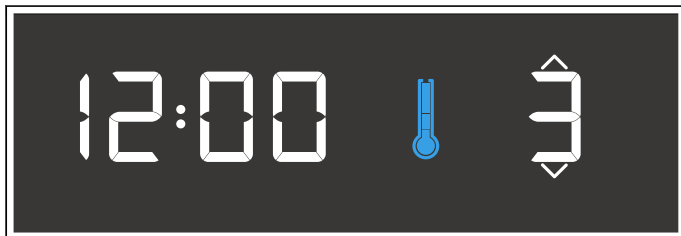
Niebieska ikonka termometru po prawej stronie od zegara pokazuje, że urządzenie się nagrzewa.

Gdy ustawiony jest rodzaj grzania, termometr w czterech krokach wypełnia się na niebiesko, w zależności od wzrostu temperatury w komorze piekarnika.

Przy funkcji grilla i pary ikonka termometru od razu całkowicie zapala się na niebiesko.

W przypadku funkcji mikrofal termometr nie zapala się.

W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment, w którym termometr jest całkowicie wypełniony na niebiesko.



Wskazówka: Inercja termiczna powoduje, że ustawiona temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku.

Tryb nocny

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

Przełącznik obrotowy

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

W przypadku list wyboru, np. listy programów, po przewinięciu do ostatniego punktu pojawia się ponownie punkt pierwszy.

Jeżeli ustawiona została minimalna lub maksymalna wartość, w przypadku niektórych list wyboru, np. wartości wagowych, należy obracać przełącznik obrotowy w przeciwnym kierunku.

Tryby pracy

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



Szczegółowe informacje na ten temat znajdują się w odpowiednich rozdziałach.

Tryb pracy	Zastosowanie
Rodzaje grzania → "Obsługa urządzenia" na stronie 63	Do optymalnego przyrządzenia różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania.
Mikrofale → "Mikrofale" na stronie 64	Mikrofale umożliwiają szybsze przyrządzenie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw.
Para → "Para" na stronie 67	W celu optymalnego przyrządzenia różnego rodzaju potraw można stosować różne, odpowiednio dostosowane stopnie intensywności pary.
Tryb kombi z mikrofalami → "Wprowadzanie ustawień trybu kombi z mikrofalami" na stronie 66	Możliwość jednoczesnego stosowania wybranego rodzaju grzania i mikrofal.
Tryb kombi z zastosowaniem funkcji pary → "Ustawianie trybu kombi z zastosowaniem pary" na stronie 68	Możliwość jednoczesnego stosowania wybranego rodzaju grzania i funkcji pary.
Czyszczenie → "Funkcja czyszczenia" na stronie 80	Czyszczenie dokonywane jest przy użyciu różnych funkcji czyszczenia: odkamieniania i płukania.
Ustawienia podstawowe → "Ustawienia podstawowe" na stronie 77	Ustawienia podstawowe urządzenia można dopasować do indywidualnych potrzeb.

Rodzaje grzania

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

Symbole przypisane do poszczególnych rodzajów grzania ułatwiają ich rozpoznanie.

Rodzaj grzania	Temperatura	Zastosowanie
 Gorące powietrze	40 °C	Wyrastanie ciasta drożdżowego, rozmrażanie tortów śmietanowych.
	100-230 °C	Do pieczenia i smażenia na jednym poziomie.
 Grill	Stopnie mocy grilla: 1 = słaby 2 = średni 3 = mocny	Do grillowania płaskich produktów, jak np. steków, kielbasek i tostów oraz do zapiekania.
 Grill z cyrkulacją powietrza	100-190 °C	Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa.

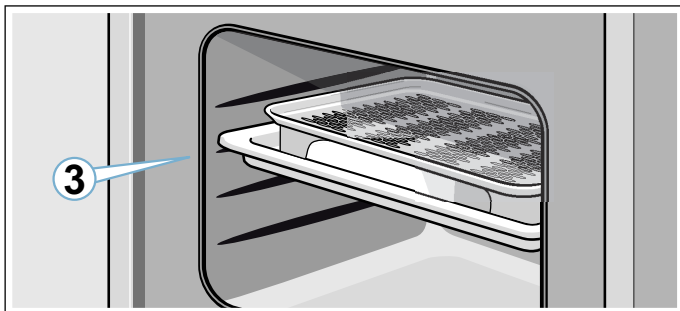
Proponowane wartości

Urządzenie ma zaprogramowane proponowane wartości temperatury lub stopnia mocy dla każdego rodzaju grzania. Można je zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.


Para

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

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



Stopnie wytwarzania pary

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

Stopień	Intensywność	Zastosowanie	Wskazanie na wyświetlaczu
1	mała	Do rozmrażania warzyw, mięsa, ryb i owoców.	 123
2	średnia	Do przyrządzania deserów, ryb i kielbasek.	 123
3	duża	Do gotowania warzyw, ryb i dodatków, do odsączania soku i blanszowania.	 123

Mikrofale



Do dyspozycji są różne poziomy mocy mikrofal, dostosowane do rodzaju potraw i sposobu ich przyrządzania. Poziomy mocy mikrofal nie zawsze dokładnie odpowiadają liczbie watów, którą wykorzystuje urządzenie.

Dostępne są następujące poziomy mocy mikrofal.

Poziom mocy mikrofal	Maksymalny czas trwania
90	1 godzina 30 minut
180	1 godzina 30 minut
360	1 godzina 30 minut
600	1 godzina 30 minut
1000	30 minut

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

Wyjątki:


-  Poziom mocy mikrofal 1000 W
-  Gorące powietrze 40 °C

Sposób łączenia mikrofal z rodzajami grzania oraz funkcją pary jest opisany tutaj: → "Wprowadzanie ustawień trybu kombi z mikrofalami" na stronie 66

Komora piekarnika

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

Otwieranie drzwi urządzenia

Jeśli podczas pracy urządzenia drzwi zostaną otwarte, praca zostanie przerwana. Zamknąć drzwi i dotknąć pola /□, aby kontynuować pracę urządzenia.

Oświetlenie komory piekarnika

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

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

Wentylator

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

Po zakończeniu pieczenia wentylator włączony jest jeszcze przez pewien czas.

Uwaga!

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

Wskazówki

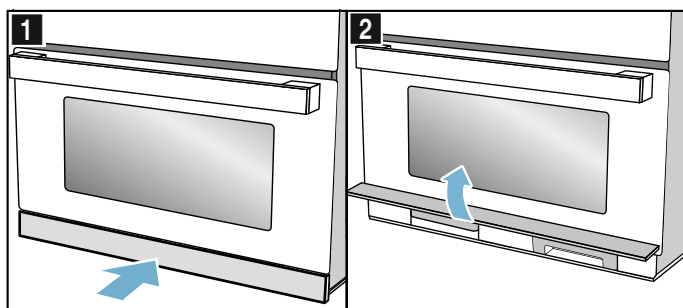
- W trybie mikrofal urządzenie nie nagrzewa się. Pomimo to wentylator włącza się. Przez pewien czas po wyłączeniu trybu mikrofal wentylator może nadal pracować.
- Na szybie drzwi, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne zjawisko, które nie zakłóca działania urządzenia.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

Przesłona zbiornika

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


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

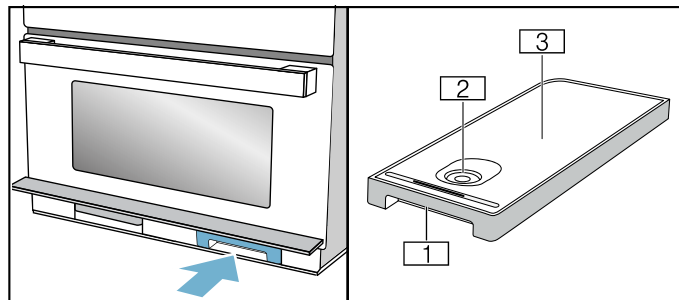
W celu zamknięcia odchylić przesłonę zbiornika do dołu i krótko nacisnąć środkową część przesłony. Przesłona zbiornika jest zablokowana.



Zbiornik na wodę

Urządzenie jest wyposażone w zbiornik na wodę. Zbiornik na wodę znajduje się po prawej stronie za przesłoną zbiornika. W przypadku trybów z użyciem pary napełnić zbiornik wodą. → "Napełnianie zbiornika na wodę" na stronie 69


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

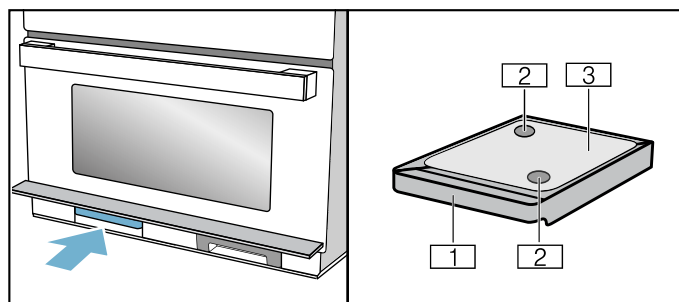


- 1 Uchwyt do wyjmowania i wsuwania zbiornika na wodę
- 2 Otwór do napełniania
- 3 Pokrywa zbiornika

Pojemnik zbierający

Urządzenie jest wyposażone w pojemnik zbierający. Pojemnik zbierający znajduje się po lewej stronie za przesłoną zbiornika. Pojemnik zbierający należy opróżnić zarówno przed uruchomieniem, jak i po zakończeniu funkcji czyszczenia → "Funkcja czyszczenia" na stronie 80

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



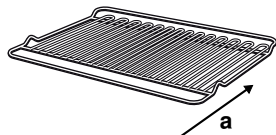
- 1 Uchwyt do wyjmowania i wsuwania zbiornika na wodę
- 2 Otwory wychwytujące
- 3 Pokrywa zbiornika

Wyposażenie

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

Dołączone wyposażenie

Urządzenie wyposażone jest w:



Ruszt

Do ustawiania form do pieczenia, jak również do grillowania i zapiekania.

Do grillowania używać rusztu na wysokościach wsunięcia 3 i 4. Rusztu nie można używać w trybie mikrofal ani w trybie z zastosowaniem pary.

Przestrzegać kierunku wsuwania a.



Szklana blacha do pieczenia

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



Pojemnik do gotowania na parze

W celu przyrządzenia potrawy za pomocą trybu Para lub Para z mikrofalami pojemnik do gotowania na parze jest wstawiany do szklanej blachy do pieczenia. W tym celu należy wsunąć szklaną blachę do pieczenia na wysokość 3. Produkty spożywcze można układać bezpośrednio na pojemniku do gotowania na parze.

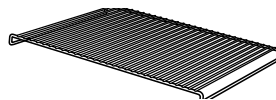
Pojemnik do gotowania na parze można myć w zmywarce. Nie używać pojemnika do gotowania na parze w przypadku stosowania samych mikrofal ani w przypadku niektórych rodzajów grzania, takich jak Grill, Gorące powietrze lub Grill z cyrkulacją powietrza.

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

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

Wyposażenie dodatkowe

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



Ruszt wkładany w blachę

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

Wyposażenie dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepach specjalistycznych:

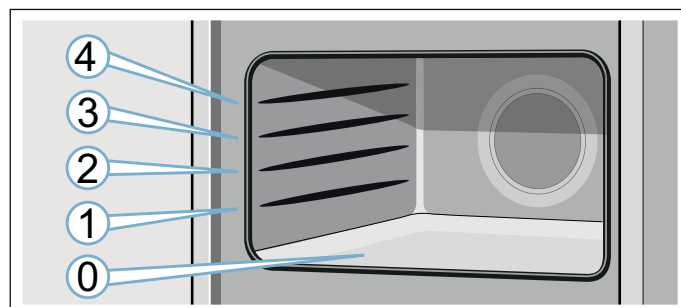
Aksesoria dodatkowe

Brytfanna szklana

Do przyrządzania w piekarniku potraw duszonych i zapiekane.

Wsuvanie wyposażenia

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



Umieścić wyposażenie na prowadnicy i całkowicie wsunąć.

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

Przed pierwszym użyciem

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

Urządzenie musi być całkowicie zmontowane i podłączone.

Pierwsze uruchomienie

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

Ustawianie godziny

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

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

Zmiana ustawionej godziny

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

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

Wskazówki

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

Ustawić zakres twardości wody.

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

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

Uwaga!

Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody.

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

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

Wskazówki

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

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

Zakres twardości wody można zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 77

Czyszczenie komory gotowania i wyposażenia

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

Czyszczenie komory piekarnika

Aby usunąć zapach nowości, należy rozgrzać pustą, zamkniętą komorę piekarnika. W tym celu najlepiej zastosować gorące powietrze ☼ przy temperaturze 180°C. Należy dopilnować, aby w komorze piekarnika nie było żadnych resztek opakowania.

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić gorące powietrze ☼.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić 180°C.
3. Dotknąć pola ▷/□.

Urządzenie zaczyna się nagrzewać.

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

Czyszczenie wyposażenia

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

Obsługa urządzenia

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

Włączanie i wyłączanie urządzenia

Przed wprowadzeniem jakichkolwiek ustawień należy włączyć urządzenie.

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

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

Włączanie urządzenia

Obrócić przełącznik funkcji, aby włączyć urządzenie.

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

Sposób nastawiania trybów pracy opisany jest w poszczególnych rozdziałach.

Wyłączanie urządzenia

Przełącznik funkcji nastawić na pozycję zero.

Ewentualnie włączona funkcja zostaje przerwana.

Na wyświetlaczu pojawia się godzina.

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

Wprowadzanie ustawień trybu pracy

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

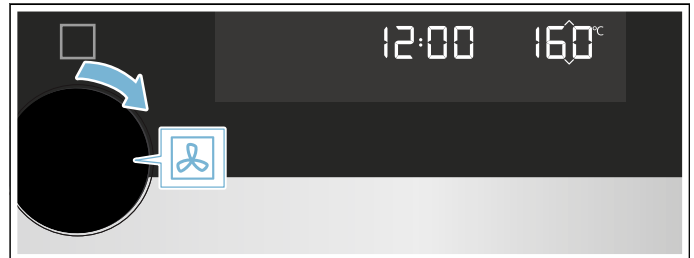
Sposób postępowania:

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać tryb pracy.
2. W razie potrzeby wprowadzić kolejne ustawienia. W tym celu dotknąć odpowiedniego pola i zmienić wartość za pomocą przełącznika obrotowego.
3. Dotknąć pola ▷/□. Urządzenie uruchamia wybrany tryb. Świeci się dioda LED ▷/□.

Ustawianie rodzaju grzania i temperatury

Przykład: gorące powietrze ☒ w temp. 200°C

1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania Gorące powietrze ☒. Na wyświetlaczu pojawia się proponowana temperatura 160°C.



2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę na 200°C.
3. Dotknąć pola ▷/□.



Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Świeci się dioda LED ▷/□. Wskaźnik temperatury wypełnia się.

Za pomocą przełącznika obrotowego można w każdej chwili zmienić temperaturę, nie przerywając pracy urządzenia.

Wskazówki

- W zależności od wybranego rodzaju grzania, niewielkie wahania temperatury są normalnym zjawiskiem.
- W trakcie pracy nie można ustawić temperatury na 40°C.

Ustawianie czasu trwania

1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Dotykać pola ☹, aż wyróżniony zostanie symbol I→I.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
4. Dotknąć pola ▷/□. Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Świeci się dioda LED ▷/□. Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Wstrzymanie trybu pracy

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

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.



Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

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





Szybkie nagrzewanie

Dzięki funkcji szybkiego nagrzewania urządzenie w krótkim czasie osiąga ustawioną temperaturę.


Używać szybkiego nagrzewania w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100 °C. Szybkie nagrzewanie jest dostępne w połączeniu z następującymi rodzajami grzania:

-  Gorące powietrze (wyjątek: gorące powietrze 40 °C)
-  Grill z cyrkulacją powietrza



Aby potrawa równomiernie się upiekła, należy wstawić ją do piekarnika dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Dotknąć pola . Na wyświetlaczu świeci się symbol .
3. Dotknąć pola . Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Świeci się dioda LED .

Szybkie nagrzewanie jest zakończone

Rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu gaśnie symbol . Urządzenie kontynuuje działanie z ustawionym rodzajem grzania i temperaturą. Wstawić potrawę do komory piekarnika.

Przerwanie szybkiego nagrzewania

Dotknąć pola . Na wyświetlaczu gaśnie symbol . Urządzenie kontynuuje działanie z ustawionym rodzajem grzania i temperaturą.

Wskazówka: Szybkie nagrzewanie zostanie automatycznie dezaktywowane najpóźniej po upływie 15 minut.

Automatyczny wyłącznik bezpieczeństwa

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

Po upływie 9 godzin urządzenie wyłącza się automatycznie.

Mikrofale

Mikrofale umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw. Można włączyć same mikrofale lub w połączeniu z rodzajami grzania.

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

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

Naczynia

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

Odpowiednie naczynia

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

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

Nieodpowiednie naczynia

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

Uwaga!

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

Test naczyń

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

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

1. Puste naczynie wstawić do komory piekarnika na ½ do 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 trybie mikrofal. Należy wówczas przerwać test.

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Poziomy mocy mikrofał

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

Dostępne są następujące poziomy mocy mikrofał.

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

Vorschlagswerte:

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

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


Interwały w ustawieniach czasu

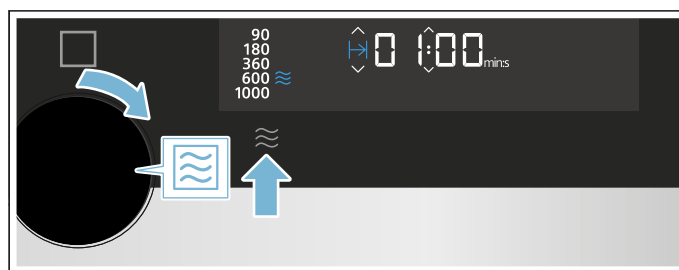
Interwał stosowany przy ustawianiu czasu pracy zmienia się wraz z długością ustawianego czasu.

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

Nastawianie mikrofał

Przykład: poziomy mocy mikrofał 600 W, czas trwania 5 minut.

- Za pomocą przełącznika funkcji wybrać funkcję Mikrofałe .
Urządzenie jest gotowe do pracy. Na wyświetlaczu pojawia się maksymalna moc mikrofał \approx jako proponowana wartość, którą można w każdej chwili zmienić.
- Za pomocą pola dotykowego poziomu mocy mikrofał wybrać żądany poziom mocy.

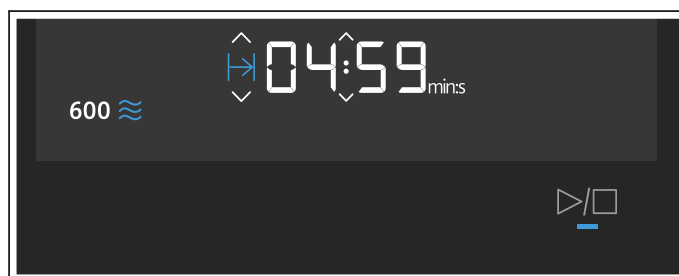
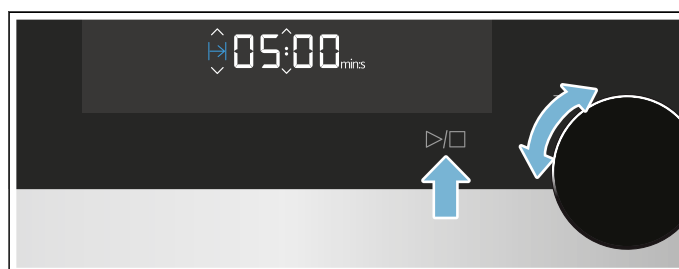


Na wyświetlaczu zaznaczona zostaje moc mikrofał i pojawia się proponowany czas trwania.

- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.

Wskazówka: Można również najpierw ustawić czas trwania, a następnie poziom mocy mikrofał.

- Dotknąć pola \triangleright/\square .



Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu. Świeci się dioda LED \triangleright/\square .

Upłynął czas trwania

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

Zmiana czasu trwania

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

Zmiana mocy mikrofał

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

Wskazówki

- Kilkakrotne dotknięcie przełącznika stopnie mocy od najwyższej do najniższej mocy.
- Jeżeli funkcja mikrofał zostanie wybrana dopiero po włączeniu żądanego trybu, urządzenie przerywa pracę. Włączyć tryb pracy za pomocą pola \triangleright/\square

Wstrzymanie trybu pracy

- Dotknąć pola \triangleright/\square lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana, miga dioda LED \triangleright/\square .

- Zamknąć drzwi urządzenia.
- Dotknąć pola ▷/□.
Tryb pracy będzie kontynuowany, świeci się dioda LED ▷/□.

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

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

Wprowadzanie ustawień trybu kombi z mikrofalami

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

Możliwości kombinacji

- ☁ Para
- ☼ Gorące powietrze
- ☐ Grill
- ☼ Grill z cyrkulacją powietrza

Wyjątki:

- ☐ Poziom mocy mikrofał 1000 W
- ☼ Gorące powietrze 40°C

Wprowadzanie ustawień trybu kombi

Przykład: gorące powietrze ☼ 190°C oraz mikrofałe o mocy 360 W, 17 minut.

- Za pomocą przełącznika funkcji ustawić funkcję Gorące powietrze ☼.
Pojawia się proponowana wartość temperatury.
- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę.
- Dotykać pola wyboru mocy mikrofała ☐, aż na wyświetlaczu wybrany zostanie żądany poziom mocy. Pojawia się proponowany czas trwania.
- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
- Dotknąć pola ▷/□.
Włącza się tryb pracy, świeci się dioda LED ▷/□.
Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Upłynął czas trwania

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

Zmiana mocy mikrofała

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

Wskazówki

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

Wstrzymanie trybu pracy

- Dotknąć pola ▷/□ lub otworzyć drzwi urządzenia.
Praca urządzenia zostaje wstrzymana, miga dioda LED ▷/□.
- Zamknąć drzwi urządzenia.
- Dotknąć pola ▷/□.
Tryb pracy będzie kontynuowany, świeci się dioda LED ▷/□.

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

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

Osuszanie komory piekarnika

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

Podgrzewanie komory piekarnika

Podczas suszenia należy ogrzać komorę piekarnika, aby umożliwić odparowanie wilgoci. Następnie należy otworzyć drzwi urządzenia, aby para wodna mogła wydostać się z komory piekarnika.

- Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Natychmiast usuwać większe zanieczyszczenia z komory piekarnika oraz wilgoć z dna piekarnika.
- Za pomocą przełącznika funkcji ustawić Grill z cyrkulacją powietrza ☼.
- Dwukrotnie dotknąć pola ☐.
Na wyświetlaczu zaznaczony jest symbol czasu trwania I→I.
- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania 15 minut.
- Włączyć tryb pracy za pomocą pola ▷/□.
Suszenie zostanie włączone i po upływie 15 minut automatycznie zakończone.
- Otworzyć drzwi urządzenia i pozostawić otwarte na 1 do 2 minut, aby odparowała wilgoć z komory piekarnika.

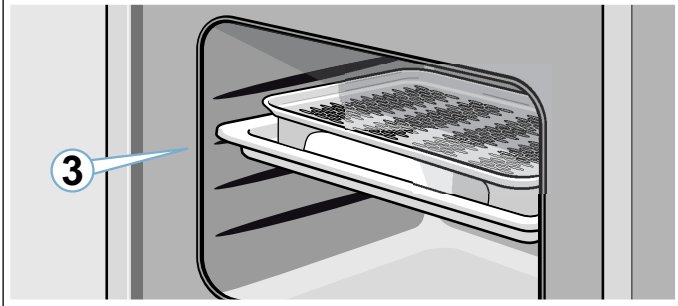
Ręczne osuszanie komory piekarnika

- Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
- Komorę piekarnika wytrzeć do sucha gąbką.
- Drzwi urządzenia pozostawić na 1 godzinę otwarte, aby komora piekarnika mogła całkowicie wyschnąć.

Para

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

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



⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Odgłosy

Pompa

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

Gotowanie z zastosowaniem pary

Stopnie wytwarzania pary

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

Stopień	Intensywność	Zastosowanie	Wskazanie na wyświetlaczu
1	mała	Do rozmrażania warzyw, mięsa, ryb i owoców.	123
2	średnia	Do przyrządzania deserów, ryb i kielbisek.	123
3	duża	Do gotowania warzyw, ryb i dodatków, do odsączania soku i blanszowania.	123

Ustawianie funkcji pary

Wskazówka: Jeżeli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy najpierw przeprowadzić cykl płukania . → "Funkcja czyszczenia" na stronie 80

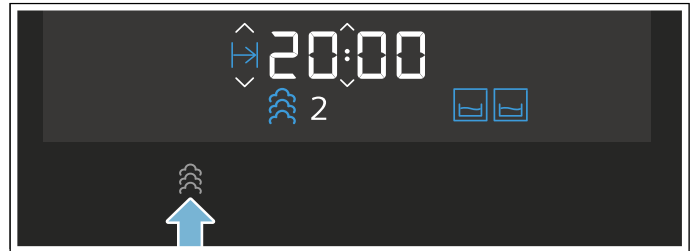
Przykład: Stopień intensywności pary 2: średni, czas trwania 10 minut.

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać funkcję Para .



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

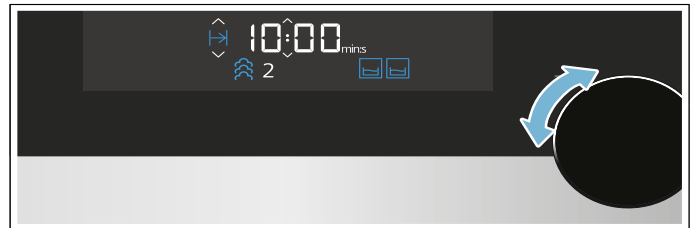
2. Wyjąć zbiornik na wodę, napełnić go świeżą wodą do wysokości oznaczenia MAX. i całkowicie wsunąć do komory zbiornika. → "Napełnianie zbiornika na wodę" na stronie 69
3. Dotykać pola , aż osiągnięty zostanie żądany stopień mocy.



Wybrany stopień intensywności pary będzie widoczny na wyświetlaczu.




4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.

Wskazówka: Można również najpierw ustawić czas trwania, a następnie stopień intensywności pary.




5. Dotknąć pola ▷/□.



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

Wskazówki

- Stopień intensywności pary podczas pracy urządzenia można w każdej chwili zmienić za pomocą pola .
- Po zakończeniu gotowania z zastosowaniem pary wytrzeć rynienkę oraz komorę piekarnika. → "Po zakończeniu trybu z użyciem pary" na stronie 70

Ustawianie trybu kombi z zastosowaniem pary





W przypadku niektórych rodzajów grzania można dodatkowo włączyć funkcję pary.

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



Potrawy

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


Możliwości kombinacji




-  Mikrofale
-  Gorące powietrze
-  Grill
-  Grill z cyrkulacją powietrza

Wyjątki:

-  Poziom mocy mikrofal 1000 W
-  Gorące powietrze 40°C

Wprowadzanie ustawień trybu kombi

Przykład: gorące powietrze  190°C z zastosowaniem pary, stopień 2.


- Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania Gorące powietrze .
Pojawia się proponowana wartość temperatury.
- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądaną temperaturę.
- Dotykać pola Para , aż na wyświetlaczu wybrany zostanie żądany stopień.
Na wyświetlaczu pojawia się symbol pojemnika na wodę .
- Napełnić zbiornik na wodę.
- Dotknąć pola ▷/□.
Włącza się tryb pracy, świeci się dioda LED ▷/□.
Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

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

Upłynął czas trwania

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

Zmiana stopnia wytwarzania pary

Dotykać pola , aż na wyświetlaczu wybrany zostanie żądany stopień.

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

Wstrzymanie trybu pracy

- Dotknąć pola ▷/□ lub otworzyć drzwi urządzenia.
Praca urządzenia zostaje wstrzymana, miga dioda LED ▷/□.
- Zamknąć drzwi urządzenia.
- Dotknąć pola ▷/□.
Tryb pracy będzie kontynuowany, świeci się dioda LED ▷/□.

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

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

Napełnianie zbiornika na wodę

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

Upewnić się, że zakres twardości wody został ustawiony prawidłowo. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 77

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru i obrażeń!

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

Uwaga!

Uszkodzenie urządzenia w wyniku stosowania niewłaściwej wody.

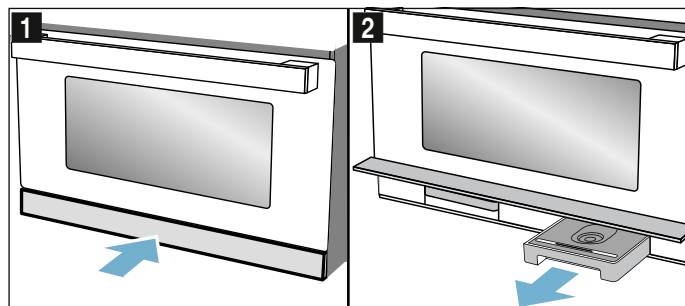
Nie stosować wody destylowanej, wody o dużej zawartości chloru (>40mg/l) ani innych płynów niż woda.

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

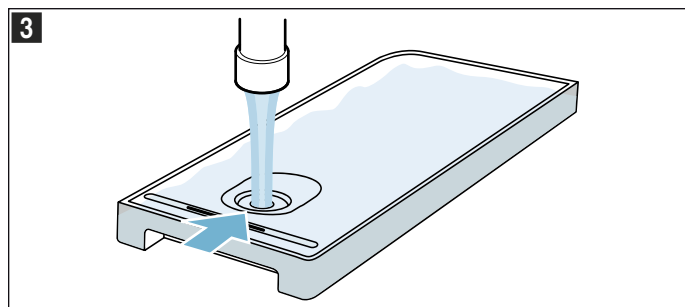
Wskazówki

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

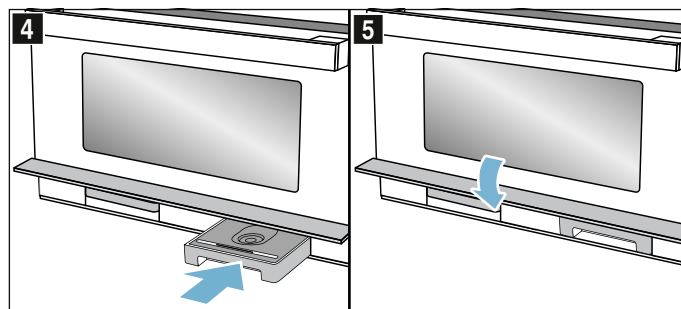
1. Krótco nacisnąć środkową część przesłony zbiornika. Przesłona zbiornika otwiera się. W ten sposób uzyskuje się dostęp do pojemnika zbierającego (po lewej stronie) oraz zbiornika na wodę (po prawej stronie).
2. Wyjąć zbiornik na wodę z komory zbiornika.



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



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



Funkcja pary jest gotowa do użytku.

Dolewanie wody do zbiornika

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


- Tryb z zastosowaniem pary: praca urządzenia zostanie przerwana, na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat. W przypadku ustawienia najwyższego stopnia intensywności pary napełniony zbiornik wystarcza na ok. 30-40 min, w przypadku niższych stopni intensywności pary na znacznie dłużej.
- Funkcja pary z mikrofalami: praca urządzenia zostanie przerwana. Napełniony zbiornik wystarcza na ok. 50 min.
- Gorące powietrze lub Grill z użyciem pary: praca urządzenia jest kontynuowana z zastosowaniem Gorącego powietrza lub Grilla, na wyświetlaczu nie pojawia się żaden komunikat. W przypadku ustawienia najwyższego stopnia intensywności pary napełniony zbiornik wystarcza na ok. 3 godziny pracy, w przypadku niższych stopni intensywności pary na znacznie dłużej.
- Grill z cyrkulacją powietrza z użyciem pary: praca urządzenia jest kontynuowana z zastosowaniem Grilla z cyrkulacją powietrza, na wyświetlaczu nie pojawia się żaden komunikat. Napełniony zbiornik wystarcza na ok. 9 godzin pracy.

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

Opróżniony zbiornik ponownie napełnić wodą do oznaczenia "MAX".

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

Po zakończeniu trybu z użyciem pary



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

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

Płukanie

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

Uruchomienie

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

Opróżnianie zbiornika na wodę

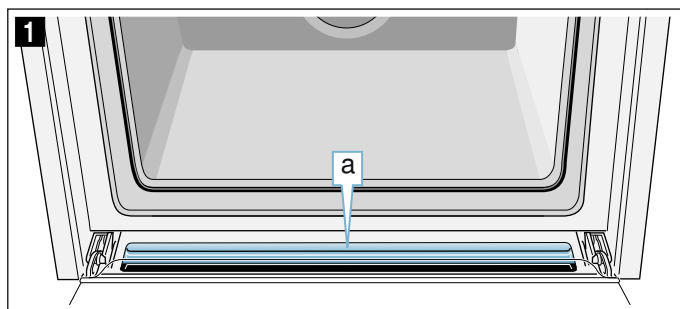
1. Krótko nacisnąć środkową część przesłony zbiornika. Przesłona zbiornika odchyli się do góry.
2. Wyjąć zbiornik na wodę.
3. Ostrożnie zdjąć pokrywę zbiornika na wodę.
4. Opróżnić zbiornik na wodę, wyczyścić za pomocą płynu do mycia naczyń i dokładnie wypłukać czystą wodą.
5. Wszystkie elementy wytrzeć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

Uwaga!

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

Suszenie rynienki na skropliny

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







Osuszanie komory piekarnika

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

Podgrzewanie komory piekarnika

Podczas suszenia należy ogrzać komorę piekarnika, aby umożliwić odparowanie wilgoci. Następnie należy otworzyć drzwi urządzenia, aby para wodna mogła wydostać się z komory piekarnika.

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

Ręczne osuszanie komory piekarnika

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Usunąć zanieczyszczenia z komory piekarnika.
3. Komorę piekarnika wytrzeć do sucha gąbką.
4. Drzwi urządzenia pozostawić na 1 godzinę otwarte, aby komora piekarnika mogła całkowicie wyschnąć.

Programy automatyczne

Programy automatyczne w znacznym stopniu ułatwiają przygotowywanie potraw. Należy wybrać program i podać wagę potrawy. Program automatyczny dobiera optymalne ustawienia. Można wybierać spośród 30 programów.

Wskazówki

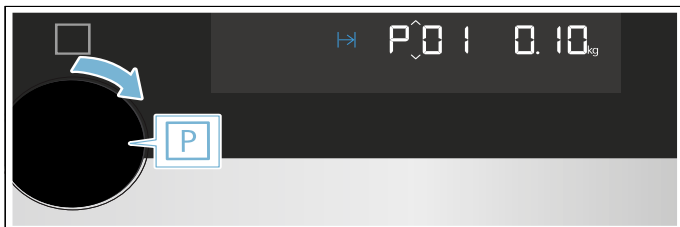
- Produkty spożywcze należy wyjąć z opakowania i zważyć. Jeżeli nie można wpisać dokładnej wagi, należy ją zaokrąglić w górę lub w dół.
- Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnej komory piekarnika.
- W przypadku korzystania z programów należy stosować żaroodporne naczynia nadające się do użycia w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

Ustawianie programu

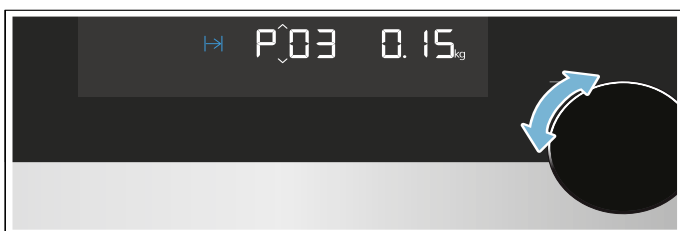
Przykład na rysunku: program 3, potrawa o wadze 1 kg.

1. Przełącznik funkcji ustawić na Programy automatyczne [P].

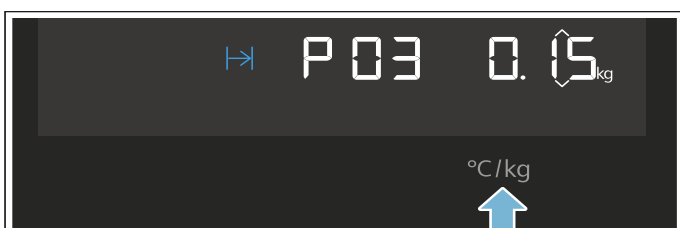
Na wyświetlaczu pojawia się pierwszy numer programu oraz proponowana waga.



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



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

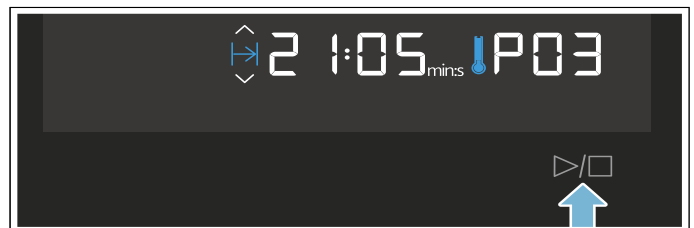


4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić wagę 1 kg. Urządzenie automatycznie ustawia czas trwania dopasowany do wagi.



5. Dotknąć pola ▷/□.

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



Wskazówki

- Przed włączeniem można za pomocą pól [P] i °C/kgprzechodzić między programami a wartościami wagowymi.
- Po włączeniu nie można już zmienić numeru programu ani wartości wagowych. Ustawioną wartość wagową można sprawdzić za pomocą pola °C/kg.

Program jest zakończony

Rozlega się sygnał. Program jest zakończony, urządzenie przestaje grzać.

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Zmiana programu

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

Wstrzymanie trybu pracy

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

Przerwanie pracy urządzenia

Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Tryb pracy zostanie przerwany, a ustawienia skasowane.

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

Tabela programów

Program	Potrawa	Waga w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia	Wskazówki	Wyjątkowe przypadki
Rozmrażanie					
P 01	Mięso mielone*	0,10 - 1,20	Płaskie naczynie bez pokrywki Dno komory piekarnika	Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.	Mięso mielone wołowe, jagnięce, wieprzowe; rozmrożone porcje mięsa mielonego oddzielać od jeszcze zamrożonego i wyjmować po obróceniu
P 02	Filet rybny*	0,10 - 1,00	Płaskie naczynie bez pokrywki Dno komory piekarnika	Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.	Filet ze szczupaka, dorsza, karmazyna, czarniaka, sandacza
P 03	Porcje kurczaka z kością*	0,15 - 1,20	Płaskie naczynie bez pokrywki Dno komory piekarnika	Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.	Układać skórą do dołu
P 04	Kromki chleba*	0,10 - 0,50	Płaskie naczynie bez pokrywki Dno komory piekarnika	Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.	Chleb pszenny, chleb pszenny mieszany, chleb pełnoziarnisty; rozmrażać tylko taką ilość chleba, jaka jest potrzebna. Rozmrożony chleb szybko czerstwieje. Jeżeli to możliwe, rozdzielić kromki.
Drób, mięso, ryby					
P 05	Porcje kurczaka, świeże*	0,15 - 1,00	Ruszt + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3 + 2	Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.	Udka kurczaka, połówki kurczaka układać skórą do dołu
P 06	Rostbef, krwisty	0,50 - 2,00	Szklana blacha do pieczenia Wysokość 1		
P 07	Rostbef, średnio wypieczony	0,50 - 2,00	Szklana blacha do pieczenia Wysokość 1		
P 08	Rostbef, dobrze wypieczony	0,50 - 2,00	Szklana blacha do pieczenia Wysokość 1		
P 09	Udziec jagnięcy z kością, średnio wypieczony	1,00 - 2,00	Szklana blacha do pieczenia Wysokość 1		
P 10	Udziec jagnięcy z kością, dobrze wypieczony	1,00 - 2,00	Szklana blacha do pieczenia Wysokość 1		
P 11	Ryba, w całości, świeża	0,20 - 1,20	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	Wewnętrzną stronę skropić sokiem z cytryny.
P 12	Filet rybny, świeży	0,20 - 0,50	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	
*Zwracać uwagę na sygnał informujący o konieczności obrócenia potrawy **Zwracać uwagę na sygnał informujący o konieczności zamieszania potrawy					


Program	Potrawa	Waga w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia	Wskazówki	Wyjątkowe przypadki
P 13	Filet rybny, mrożony	0,20 - 0,50	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Używać płaskich filetów rybnych o porównywalnej grubości. Napełnić zbiornik na wodę.	
P 14	Potrawa jednogarnkowa ze świeżych składników**	0,50 - 2,00	Naczynie z pokrywką Dno komory piekarnika	Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.	Używać takich samych ilości mięsa, warzyw i bulionu, wprowadzić całkowitą wagę potrawy.
Warzywa i dodatki					
P 15	Brokuły, świeże	0,10 - 1,00	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	
P 16	Groszek, mrożony	0,10 - 1,00	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	
P 17	Plasterki marchwi, świeże	0,10 - 0,75	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	Im grubsze plastry, tym łatwiej uzyskać wynik al dente.
P 18	Zielone szparagi, świeże	0,10 - 0,70	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	Nie układać ich warstwami
P 19	Jaja, gotowane na miękko	2 - 10 sztuk	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	Jaja kurze, chłodzone
P 20	Ryż**	0,10 - 0,50	Wysokie naczynie z pokrywką Dno komory piekarnika	Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.	Ryż długoziarnisty, nie używać ryżu w woreczkach. Na 1 miarkę ryżu dodać 2-3 miarki wody. Po zakończeniu programu pozostawić w komorze piekarnika na ok. 5-10 minut.
P 21	Ziemniaki pieczone	0,20 - 1,50	Ruszt Wysokość 2		Średniej wielkości ziemniaki, ok. 250 g, umyć, osuszyć i ponakłuwać widelcem łupinę.
P 22	Ziemniaki gotowane	0,20 - 0,50	Pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia Wysokość 3	Napełnić zbiornik na wodę.	Ziemniaki, obrane i pokrojone w kostkę. Im większe kawałki, tym łatwiej uzyskać wynik al dente.
P 23	Prażone owoce**	0,30 - 0,80	Płaskie naczynie na szklanej blasze do pieczenia Wysokość 3	Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Napełnić zbiornik na wodę.	Do owoców dodać niewielką ilość cukru i cynamonu. W przypadku owoców jagodowych dodać maliny i truskawki dopiero po sygnale informującym o konieczności zamieszania potrawy.
Dania gotowe					
P 24	Frytki, mrożone*	0,20 - 0,80	Szklana blacha do pieczenia Wysokość 2		Nie układać ich warstwami




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


Program	Potrawa	Waga w kg	Naczynia / wyposażenie, wysokość wsunięcia	Wskazówki	Wyjątkowe przypadki
P 25	Krokiety, mrożone*	0,25 - 0,80	Szklana blacha do pieczenia Wysokość 2		Nie układać ich warstwami
P 26	Pizza, wstępnie podpieczona, chłodzona	0,10 - 0,60	Ruszt Wysokość 2		Pizza z cienkim spodem
P 27	Pizza, wstępnie podpieczona, mrożona	0,10 - 0,50	Ruszt Wysokość 1		Pizza na cienkim spodzie, pizza-bagietka
P 28	Zapiekanka makaronowa, wstępnie przygotowana i chłodzona	0,30 - 1,00	Naczynie na szklanej blasze do pieczenia Wysokość 2	Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.	Lasagne, canelloni lub zapiekanki makaronowe z wstępnie przygotowanego makaronu
P 29	Podgrzewanie potraw serwowanych na talerzu, chłodzonych	0,20 - 0,50	Płaskie naczynie na szklanej blasze do pieczenia Wysokość 3	Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Napełnić zbiornik na wodę.	
P 30	Podgrzewanie potraw serwowanych na talerzu, mrożonych	0,20 - 0,50	Płaskie naczynie na szklanej blasze do pieczenia Wysokość 3	Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych. Napełnić zbiornik na wodę.	


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

Ustawianie funkcji zegara

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

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





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

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

Wskazówka: Czas trwania sygnału można zmienić w ustawieniach podstawowych. → "Ustawienia podstawowe" na stronie 77




Odczytywanie ustawionych czasów

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

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

Ustawianie minutnika

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

- Dotknąć pola . Na wyświetlaczu świeci się symbol  oraz symbole czasu.
- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić minutnik. Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany. Minutnik włącza się. Na wyświetlaczu świeci się symbol  i widoczny jest upływ czasu odliczanego przez minutnik. Inne symbole zegara gasną.

Upłynął czas odliczany przez minutnik

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

Zmiana ustawień minutnika

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


Kasowanie ustawień minutnika

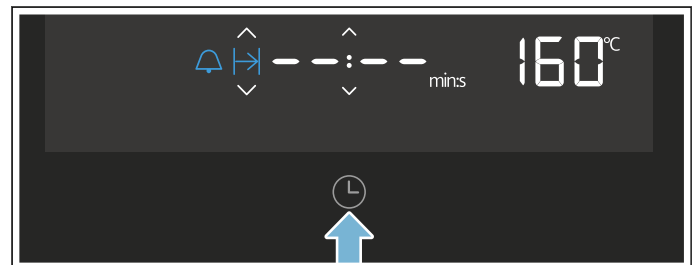
Za pomocą przełącznika obrotowego przestawić czas odliczany przez minutnik na - - : - -. Po kilku sekundach ustawienie zostanie zmienione. Minutnik jest wyłączony.

Ustawianie czasu trwania

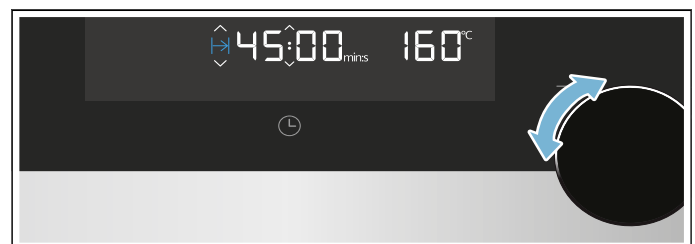
Na urządzeniu można ustawić czas gotowania/pieczczenia potrawy. Po upływie ustawionego czasu trwania urządzenie wyłącza się automatycznie. Czas gotowania/pieczczenia nie zostanie przekroczony.



Przykład na rysunku: rodzaj grzania: Gorące powietrze, czas trwania: 45 minut.

- Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania. Na wyświetlaczu pojawia się proponowana wartość temperatury.
- W razie potrzeby zmienić temperaturę za pomocą przełącznika obrotowego.
- Dwukrotnie dotknąć pola . Na wyświetlaczu widać - - : - - i świecą się symbole zegara.




- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania 45 minut.



- Dotknąć pola . Piekarnik włącza się. Na wyświetlaczu widoczny jest upływ czasu trwania i świeci się dioda LED . Inne symbole zegara gasną.

Upłynął ustawiony czas trwania


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

1. Dotknąć pola .
Sygnał milknie.
2. Ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero.
Urządzenie jest wyłączone.

Zmiana czasu trwania

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

Kasowanie czasu trwania


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


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

Pierwsze uruchomienie

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




Ustawianie godziny

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


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

Zmiana ustawionej godziny

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

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



Wskazówki

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


Zabezpieczenie przed dziećmi

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

Aktywacja i dezaktywacja

1. Przełącznik funkcji nastawić na pozycję zero.
2. Dotykać pola  przez ok. 4 sekundy.
Na wyświetlaczu pojawia się symbol . Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane wzgl. dezaktywowane.

Wskazówki





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

Ustawienia podstawowe

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

Zmiana ustawień podstawowych

Urządzenie musi być wyłączone.

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

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

Przerwij

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

Wykaz ustawień podstawowych

	Ustawienie podstawowe	Możliwości	Objaśnienie
c 01	Czas trwania sygnału 2 = średni = 30 sekund 1 = wł.	1 = krótki = 10 sekund 3 = długi = 2 minuty	Sygnal po upływie czasu trwania lub czasu odliczanego przez minutnik
c 02	Dźwięk przycisków* 1 = wł.	0 = wył.	Dźwięk podczas naciśnięcia pól dotykowych
c 03	Jasność wyświetlacza* 2 = średnia	1 = niska 3 = wysoka	Ustawianie jasności wyświetlacza
c 04	Wskaźnik czasu 1 = wł.	0 = wył.	Prezentacja godziny na wyświetlaczu
c 05	Oświetlenie komory piekarnika 1 = wł.	0 = wył.	Włączanie i wyłączanie oświetlenia komory piekarnika podczas pracy
c 06	Twardość wody 4 = bardzo twarda 2 = średnia	0 = zmiękczona 1 = miękka 3 = twarda	Twardość wody ma wpływ na cykle czyszczenia urządzenia
c 07	Ustawienie fabryczne 0 = wył.	1 = wł.	Przywracanie ustawień fabrycznych urządzenia
c 08	Tryb demo 0 = wył.	1 = wł.	Włączanie i wyłączanie trybu demo Wskazówka: Tryb demo jest widoczny tylko w ciągu pierwszych 5 minut po podłączeniu urządzenia.

*Zmiana zostaje od razu zapisana.

Czyszczenie

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!

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

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

Odpowiednie środki czyszczące

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

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

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

Ściereczka z mikrofazy

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

Nr zamówieniowy 00466148

Ściereczka do pielęgnacji powierzchni ze stali nierdzewnej

Do pielęgnacji powierzchni można używać sprawdzonych i polecanych ściereczek nasączonych olejkiem (do zamówienia w serwisie), aby zwiększyć odporność powierzchni na ślady palców i zarysowania.

Nr zamówieniowy 00311134

Olejek pielęgnacyjny do nowoczesnych powierzchni ze stali nierdzewnej

Taki sam olejek jak w ściereczkach można zamówić u nas również w butelce.

Nr zamówieniowy 00311567

Środek odtłuszczający

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

Nr zamówieniowy 00311781

Środek do odkamieniania

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

Środek do odkamieniania, w płynie: nr zam. 00311680

Tabletki odkamieniające: nr zam. 00311864

Uwaga!

Uszkodzenia powierzchni

Nie używać

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

Powierzchnia	Czyszczenie
Urządzenie z zewnątrz	
Front ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z detergentem: Myć i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osady z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Specjalne środki do pielęgnacji nagrzewających się powierzchni ze stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Miękką ściereczką rozprowadzić cienką warstwę środka pielęgnacyjnego.
Pulpit obsługi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła.
Szyby w drzwicach	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie używać skrobaczki do szkła ani druciaka ze stali nierdzewnej.
Uchwyt drzwi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na uchwyt drzwi, natychmiast wytrzeć uchwyt. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy.
Wnętrze urządzenia	
Powierzchnie samoczyszczące	Przestrzegać wskazówek dotyczących powierzchni komory piekarnika, które stanowią uzupełnienie informacji przedstawionych w tabeli.

Wewnętrzna strona drzwi i uszczelka drzwi	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem. Nie zdejmować uszczelki. Nie szorować. Po zakończeniu czyszczenia sprawdzić położenie uszczelki drzwi.
Powierzchnie ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z detergentem: Myć zmywakiem. Nie szorować. Po zakończeniu czyszczenia sprawdzić położenie uszczelki drzwi.
Wyposażenie	Gorąca woda z detergentem: Namoczyć i czyścić zmywakiem lub szczoteczką.
Pojemnik zbierający i zbiornik na wodę	Gorąca woda z detergentem: W celu usunięcia pozostałości detergentu myć zmywakiem i dokładnie wypłukać czystą wodą. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywy. Nie myć w zmywarce.
Komora zbiornika	Po każdym użyciu wytrzeć do sucha.
Wylot pary w komorze piekarnika	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: używać gąbki lub miękkiej szczotki do zmywania.

Wskazówki

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

Czyszczenie powierzchni samoczyszczących

Tyłna ścianka komory piekarnika posiada samoczyszczącą powłokę katalityczną. Rozpryski z pieczenia są wchłaniane przez tę warstwę i rozkładane w trakcie eksploatacji urządzenia. W związku z tym czyszczenie tego obszaru nie jest konieczne.

Uwaga!

Na powierzchniach samoczyszczących nie stosować środka do czyszczenia piekarników. Powierzchnie te mogą ulec uszkodzeniu. W przypadku zetknięcia się środka do czyszczenia piekarników z powierzchniami samoczyszczącymi natychmiast przetrzeć te miejsca ściereczką nasączoną wodą. Nie wcierać środków czyszczących i nie stosować elementów szorujących.

Po ostygnięciu piekarnika usunąć brązowe lub białe pozostałości miękką gąbką i wodą.

Wskazówka: Podczas trybu pracy na powierzchniach urządzenia mogą pojawić się rudawe plamy. Nie jest to rdza, lecz pozostałości produktów spożywczych. Plamy te nie zagrażają zdrowiu ani nie mają negatywnego wpływu na efektywność powierzchni samoczyszczących.

Utrzymywanie urządzenia w czystości

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

Porady

- Komorę piekarnika należy czyścić po każdym użyciu. Dzięki temu zanieczyszczenia nie przypalą się.
- Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka.
- Do pieczenia bardzo wilgotnych ciast używać szklanej blachy do pieczenia.
- Do pieczenia mięs stosować odpowiednie naczynia, np. brytfannę.
- W miarę możliwości używać trybu Gorące powietrze. W przypadku tego rodzaju grzania zanieczyszczenie piekarnika jest mniejsze.

Funkcja czyszczenia

Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je regularnie odkamieniać.


Uwaga!

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

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


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



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

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

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

Uruchomienie



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

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

Płukanie

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

Uruchomienie

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

Czyszczenie końcowe

Po każdym odkamienianiu lub płukaniu wykonać następujące czynności:

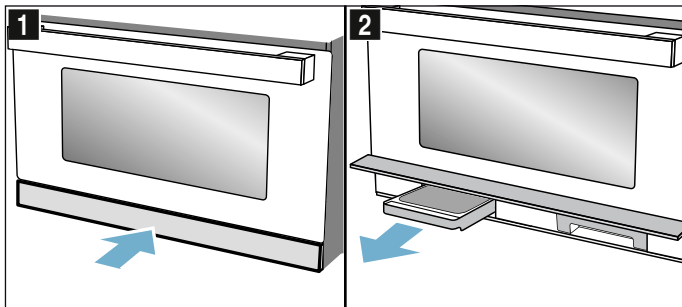
1. Otworzyć przesłonę zbiornika.
2. Pojemnik zbierający oraz zbiornik na wodę opróżnić, wyczyścić i osuszyć.
3. Ustawić przełącznik funkcji w pozycji zero. Proces został zakończony i urządzenie jest ponownie gotowe do pracy.

Opróżnianie pojemnika zbierającego

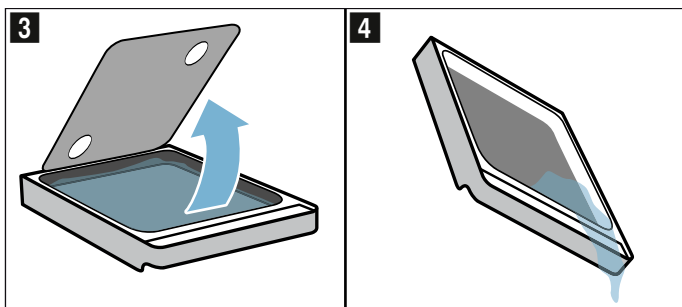
W przypadku funkcji czyszczenia pozostałości wody gromadzą się w pojemniku zbierającym. Pojemnik zbierający należy następnie opróżnić i osuszyć.

Uwaga!

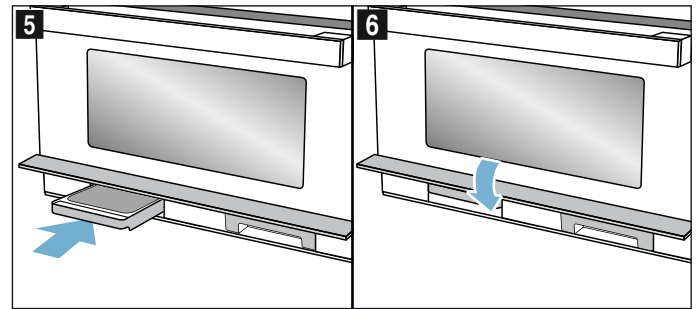
- Nie suszyć pojemnika zbierającego w gorącej komorze piekarnika. Pojemnik zbierający ulegnie uszkodzeniu.
 - Nie czyścić pojemnika zbierającego w zmywarce do naczyń. Pojemnik zbierający ulegnie uszkodzeniu.
1. Krótco nacisnąć środkową część przesłony zbiornika. Przesłona zbiornika otwiera się. W ten sposób uzyskuje się dostęp do pojemnika zbierającego oraz zbiornika na wodę.
 2. Wyjąć pojemnik zbierający z komory zbiornika.



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



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



Urządzenie jest gotowe do pracy.

Co robić w razie usterki?

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

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy

Usterka, co robić?

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

serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.

W przypadku niektórych komunikatów o usterce można samodzielnie rozwiązać problem.

Serwis

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

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

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

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

Przetestowane w naszym studiu gotowania

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

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

Wskazówki ogólne

Zalecane wartości ustawień

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

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

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

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

Podane wartości ustawień dotyczą potraw wstawionych do zimnej komory piekarnika.

W przypadku niektórych potraw nagrzanie piekarnika jest konieczne i w tabeli znajduje się odpowiednia informacja. Wstawić potrawę i akcesoria do komory piekarnika dopiero po jego nagraniu.

Niektóre potrawy udają się najlepiej, gdy są pieczone w kilku etapach. Są one podane w tabeli.

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

Nie używane akcesoria należy wyjąć z komory piekarnika.

Wyposażenie

Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.

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

Przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń przeznaczonych do użytku w trybie mikrofal oraz w trybie z zastosowaniem pary, które zostały podane w odpowiednich rozdziałach. → "Mikrofale" na stronie 64 → "Para" na stronie 67

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

Formy do pieczenia i naczynia

Najlepszy wynik pieczenia zapewniają ciemne metalowe formy do pieczenia.

Formy z białej blachy, formy ceramiczne i formy szklane wydłużają czas pieczenia i powodują nierównomierne zrumienienie ciasta.

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

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

Obowiązuje zasada:

- Pieczenie z zastosowaniem Gorącego powietrza w szklanej blasze do pieczenia, wysokość wsunięcia 2
- Pieczenie z zastosowaniem Gorącego powietrza w formie na ruszcie, wysokość wsunięcia 1
- Smażenie na ruszcie lub w szklanej blasze do pieczenia, wysokość wsunięcia 2. W przypadku używania rusztu, wsunąć pod spód szklaną blachę do pieczenia.

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

Papier do pieczenia

Używać tylko papieru do pieczenia przystosowanego do ustawionej temperatury. Papier należy zawsze przycinać tak, by dokładnie pasował do blachy.

Wyposażenie wyłożyć papierem do pieczenia dopiero po podgrzaniu piekarnika.

Rozmrażanie

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

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

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


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














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

Mięso z zamrożonym środkiem również nadaje się do dalszego przyrządzania.

Wskazówki

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

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Waga	Etapy	Poziom mocy mikrofal	Czas trwania w min	Wskazówki
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w całości (z kością i bez)	Naczynie bez pokrywki	0		800 g	1	180	15	Wielokrotnie obracać.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Waga	Etapy	Poziom mocy mikrofal	Czas trwania w min	Wskazówki					
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plasterkach	Naczynie bez pokrywki	0		200 g	1	180	5	Przy obracaniu porzodzielać kawałki mięsa.					
					2	90	4 - 6						
				500 g	1	180	10						
					2	90	5 - 10						
				800 g	1	180	10						
					2	90	10 - 15						
Mięso mielone, mieszane	Naczynie bez pokrywki	0		200 g	1	90	15	Zamrażać możliwie na płasko. Od czasu do czasu obracać i wyjmować rozmrożone porcje mięsa.					
					2	90	10 - 15						
				500 g	1	180	5						
					2	90	10 - 15						
				800 g	1	180	10						
					2	90	15 - 20						
Drób lub kawałki drobiu	Naczynie bez pokrywki	0		600 g	1	180	5	Od czasu do czasu obrócić. Wylać wodę powstającą podczas rozmrażania.					
					2	90	10 - 15						
				1200 g	1	180	10						
					2	90	20 - 25						
Kaczka	Naczynie bez pokrywki	0		2000 g	1	180	20	Wielokrotnie obracać. Wylać wodę powstającą podczas rozmrażania.					
					2	90	30 - 40						
Gęś	Naczynie bez pokrywki	0		4500 g	1	180	30	Obracać co 20 minut. Wylać wodę powstającą podczas rozmrażania.					
					2	90	60 - 80						
Filety, kotlety lub płaty rybne	Naczynie bez pokrywki	0		400 g	1	180	5	Porzodzielać rozmrożone części.					
					2	90	10 - 15						
Ryba w całości	Naczynie bez pokrywki	0		300 g	1	180	3	Od czasu do czasu obrócić.					
					2	90	10 - 15						
				600 g	1	180	8						
					2	90	15 - 25						
Warzywa, np. groszek	Naczynie bez pokrywki	0		300 g	1	180	10 - 15	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać.					
					2	90	9 - 15						
				600 g	1	180	10						
					2	90	9 - 15						
Owoce, np. maliny	Naczynie bez pokrywki	0		300 g	1	180	7 - 10	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać i porzodzielać rozmrożone porcje.					
					2	90	5 - 10						
				500 g	1	180	8						
					2	90	5 - 10						
Rozmrażanie masła	Naczynie bez pokrywki	0		125 g	1	90	6 - 8	Całkowicie usunąć opakowanie.					
					2	90	3 - 5						
				250 g	1	180	2						
					2	90	3 - 5						
Chleb, w całości	Naczynie bez pokrywki	0		500 g	1	180	3	Od czasu do czasu obrócić.					
					2	90	10 - 15						
				1000 g	1	180	5						
					2	90	15 - 25						
				Ciasta suche, np. ucierane	Naczynie bez pokrywki	0			500 g	1	90	10 - 15	Porzodzielać kawałki ciasta. Tylko ciasta bez polewy, śmietany i kremu.
										2	90	10 - 15	
750 g	1	180	3										
	2	90	10 - 15										
Ciasta soczyste, np. ciasto z owocami, twarogiem	Naczynie bez pokrywki	0		500 g	1	180	5	Tylko ciasta bez polewy, śmietany i żelatyny.					
					2	90	15 - 25						
				750 g	1	180	7						
					2	90	15 - 25						

Podgrzewanie potraw mrożonych

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

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

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

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

Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

Wskazówki

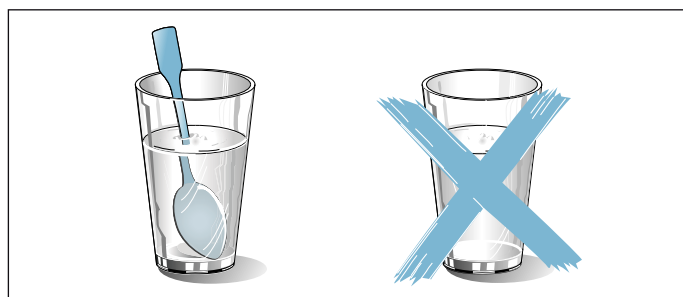
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Zawsze ustawiać maksymalną wartość podanego czasu, ale sprawdzać potrawę po upływie najkrótszego z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

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

Podgrzewanie

Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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



Uwaga!

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

Wskazówki

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

Potrawa	Naczynia	Wy- kość wsunię- cia	Rodzaj grzania	Waga/ Ilość	Poziom mocy mikro- fal	Sto- pień wy- twa- rzania pary	Czas trwa- nia w min	Wskazówki
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem	Naczynie bez pokrywki	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Bez smoczka ani pokrywki. Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć. Koniecznie sprawdzić temperaturę.
Napoje	Naczynie bez pokrywki	0		200 ml	1000	-	1-2	Włożyć łyżkę do szklanki, nie przegrzewać napojów alkoholowych, od czasu do czasu skontrolować
				500 ml	1000	-	4-5	
Zupa, 2 filiżanki po 175 g	Naczynie bez pokrywki	0		350 g	600	-	3-4	
Zupa, 4 filiżanki po 175 g	Naczynie bez pokrywki	0		700 g	600	-	6-8	
Mięso lub kawałki mięsa w sosie	Naczynie z pokrywką	0		500 g	600	-	7-10	Plastry mięsa porozdzielać
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki)	Naczynie bez pokrywki	3	+	400 g	360	3	9-14	
Potrawa jednogarnkowa	Naczynie z pokrywką	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Warzywa	Naczynie bez pokrywki	3	+	150 g	360	3	3-5	
				300 g	360	3	4-7	

Porady dotyczące użytkowania kuchni mikrofalowej

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

Ciasta, drobne wypieki i chleb

W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wielu wypieków.

Podczas wyrastania ciasta przykryć miskę z ciastem folią lub ściereczką, postawić ją na dnie komory piekarnika i ustawić Gorące powietrze 40°C.

Pieczenie w połączeniu z mikrofalami

Możliwość pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal może znacznie skracać czas przygotowywania potraw.

Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kuchенок mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchенок mikrofalowych. → "Mikrofałe" na stronie 64

W trybie łączonym można używać typowych, metalowych form do pieczenia. Jeżeli między formą i rusztem powstają iskry, należy sprawdzić, czy zewnętrzna strona formy jest czysta. Zmienić pozycję formy na ruszcie. Jeżeli to nie pomaga, kontynuować pieczenie bez zastosowania mikrofal. Czas pieczenia ulega wydłużeniu. Używanie form plastikowych, ceramicznych lub szklanych skraca czas pieczenia podany w tabelach ustawień.

Pieczenie z dodatkowym zastosowaniem pary











Niektóre wypieki (np. wypieki drożdżowe) uzyskują przy pieczeniu z dodatkowym zastosowaniem pary bardziej chrupką skórkę i bardziej błyszczącą powierzchnię. Wypiek mniej wysycha.

Napełnić zbiornik na wodę do wysokości oznaczenia "MAX". Jeżeli podczas gotowania zbiornik na wodę zostanie opróżniony, przyrządzenie potrawy będzie kontynuowane przy użyciu ustawionego rodzaju grzania bez dodawania pary.

Produkty mrożone

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

Ciasto w formach

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Poziom mocy mikrofal	Czas trwania w min
Ciasto ucierane, proste*	Forma z kominkiem/forma prostokątna	1		160-170	-	60-80
Ciasto ucierane, delikatne (np. babka piaskowa)*	Forma z kominkiem/forma prostokątna	1		150-160	-	60-70
Ciasto orzechowe	Tortownica	1	 + 	170-180	90	30-35
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	1		160-170	-	35-40
Tort biszkoptowy z 3 jaj	Tortownica	1		160-170	-	45-50
Tort owocowy lub serowy z ciasta kruchego*	Tortownica	2	 + 	150-160	360	40-50
Ciasto owocowe, delikatne, ucierane	Forma z kominkiem/tortownica	1	 + 	170-190	90	30-45
Ciasto pikantne (np. quiche/ciasto cebulowe)	Tortownica	2	 + 	160-180	90	50-70

*Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut

Ciasto na blasze

Potrawa	Naczynie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min
Ciasto ucierane z suchą wierzchnią warstwą	Szklana blacha do pieczenia	2		160-170	-	-	30-40
Ciasto drożdżowe z soczystymi owocami, np. ciasto drożdżowe z jabłkami i kruszonką*	Szklana blacha do pieczenia	1		160-170	-	-	30-45
Chąłka z 500 g mąki	Szklana blacha do pieczenia	1	 + 	170-180	-	3	35-45
Strudel z nadzieniem owocowym, wstępnie podpieczony, mrożony	Szklana blacha do pieczenia	1	 + 	180-200	-	2	40-50
Pizza	Szklana blacha do pieczenia	2		210-230	-	-	25-35

*nagrząć piekarnik

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

Chleb i bułki

Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika ani nie stawiać na dnie komory piekarnika naczyń z wodą. Zmiany temperatury mogą spowodować uszkodzenia dna komory piekarnika.

Oprócz Gorącego powietrza zastosować również funkcję pary. Wartości ustawień podane dla ciast chlebowych dotyczą zarówno chlebów pieczonych na blasze, jak i w formach prostokątnych.

Potrawa	Naczynie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min
Pizza, wstępnie podpieczona, mrożona	Ruszt	2		180-190	180	-	8-15
Pizza-bagietka, wstępnie podpieczona, mrożona	Ruszt	2		190-210	180	-	12-15

*nagrząć piekarnik

Ciastka i placuszki

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Ciasteczka	Szklana blacha do pieczenia	2		50 -170	20-35
Bezy	Szklana blacha do pieczenia	2		100	90-120
Makaroniki	Szklana blacha do pieczenia	2		110	35-45
Wypieki z ciasta francuskiego	Szklana blacha do pieczenia	2		170 -180	35-45

Chleb i bułki

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Etapy	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min	Wskazówki
Chleb, 1 kg*	Szklana blacha do pieczenia	1		1	230	-	3	10-15	Nigdy nie wlewać gorącej wody bezpośrednio do gorącego piekarnika.
				2	190-200	-	-	30-45	
Chleb 1,5 kg*	Forma prostokątna	0		1	230	-	3	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Bułki, np. bułki pszenne*	Szklana blacha do pieczenia	1		1	200-220	-	3	25-35	
Chleb tostowy, 12 kromek	Ruszt	3		1	-	3	-	3-6	
Chleb tostowy, 4 kromki	Ruszt	3		1	-	3	-	3-6	Kromki chleba tostowego ułożyć obok siebie na środku rusztu.
Zapiekanie tostów, 2-4 kromki	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		1	-	3	-	8-10	

*nagrząć piekarnik

Porady dotyczące pieczenia

Między formą a rusztem powstają iskry.	Sprawdzić, czy forma jest z zewnątrz czysta. Przetawić formę w inne miejsce piekarnika. Jeżeli to nie pomaga, kontynuować pieczenie bez zastosowania mikrofal lub użyć szklanej blachy do pieczenia jako podstawki. Wówczas czas pieczenia wydłuży się.
Sprawdzanie, czy wypiek jest gotowy.	Wbić drewniany patyczek w najwyższe miejsce wypieku. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone.
Wypiek zapada się.	Następnym razem użyć mniej płynu. Ewentualnie ustawić temperaturę na wartość o 10°C niższą i wydłużyć czas pieczenia. Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania.
Wypiek wyrósł i popękał pośrodku, ale na bokach jest niższy.	Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy. Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem wypiek od formy.
Drobne wypieki skleją się podczas pieczenia.	Odległość między wypiekami powinna wynosić ok. 2 cm. Zapewni to wystarczająco dużo miejsca do wyrośnięcia i równomiernego zrumienienia wypieków.
Wypiek jest zbyt suchy.	Ustawić temperaturę na wartość o 10°C wyższą i skrócić czas pieczenia.
Wypiek jest ogólnie zbyt jasny.	Jeśli wysokość wsunięcia do piekarnika oraz wyposażenie użyte do pieczenia są prawidłowe, należy zwiększyć temperaturę lub wydłużyć czas pieczenia.
Wypiek w formie lub formie prostokątnej jest z tyłu zbyt ciemny.	Nie stawiać formy do pieczenia bezpośrednio przy tylnej ścianie, lecz na środku elementu wyposażenia użytego do pieczenia.
Wypiek jest ogólnie zbyt ciemny.	Następnym razem wybrać niższą temperaturę i wydłużyć czas pieczenia.
Wypiek jest nierównomiernie zrumieniony.	Wybrać nieco niższą temperaturę. Cyrkulację powietrza może też zakłócać wystający poza blachę papier do pieczenia. Papier należy zawsze przycinać tak, by dokładnie pasował do blachy. Uważać, by forma do pieczenia nie stała bezpośrednio przed otworami w tylnej ścianie komory piekarnika. Przy pieczeniu drobnych wypieków starać się, by każdy wypiek miał taką samą wielkość i grubość.
Wypiek dobrze wygląda, ale wewnątrz nie jest upieczony.	Piec nieco dłużej przy niższej temperaturze, ew. dolać mniejszą ilość płynu. W przypadku wypieków z soczystymi owocami najpierw podpieć spód. Posypać go mielonymi migdałami lub bułką tartą i dopiero wtedy położyć warstwę owoców.
Wypiek nie odchodzi od formy po odwróceniu.	Po upieczeniu pozostawić wypiek do przestygnięcia na 5-10 minut. Jeśli w dalszym ciągu nie daje się oddzielić od formy, ostrożnie odchylić brzegi ciasta nożem. Ponownie odwrócić formę z wypiekiem i kilka razy przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem. Następnym razem natłuścić formę i wysypać ją bułką tartą.

Zapiekanki i suflety

Urządzenie umożliwia przyrządzanie zapiekanek i sufletów. W tabelach ustawień podane są optymalne ustawienia dla wybranych potraw.

Stopień dopieczenia zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Do przygotowania zapiekanek i gratin używać szerokich, płaskich naczyń. W wąskich i wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i

są z wierzchu ciemniejsze. Należy zawsze wsuwać wyposażenie na podane wysokości.

Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. → "Mikrofałe" na stronie 64

Używać płaskiej formy do zapiekanek o wysokości 4-5 cm. Zapiekanki powinny przez jeszcze 5 minut dopiekać się w wyłączonym piekarniku.

Potrawa	Naczynie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura	Poziom mocy mikrofal	Czas trwania w min
Zapiekanki na słodko, np. zapiekanka serowa z owocami, 1,5 kg	Forma do zapiekanek	0		130-150	180	25-35
Zapiekanki pikantne, z gotowanych składników, np. zapiekanka makaronowa, 1 kg	Forma do zapiekanek	0		180-190	600	12-17
Zapiekanki pikantne, z surowych składników, np. zapiekanka ziemniaczana, 1,1 kg	Forma do zapiekanek	0		170-180	600	20-30

Drób, mięso i ryby

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

Gotowanie w naczyniu

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo zranienia przez rozpryskujące się szkło!

Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawie. Wilgotne lub zimne podłoże może spowodować pęknięcie szkła.

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

Błyszczące brytfanny ze stali nierdzewnej lub aluminium nie nadają się do używania w trybie z zastosowaniem mikrofal. W przypadku tradycyjnych metod pieczenia błyszczące brytfanny odbijają ciepło, dlatego ich przydatność jest ograniczona. Drób, mięso i ryby pieką się w nich wolniej i są słabiej zrumienione. W przypadku tradycyjnych metod zwiększyć temperaturę i/lub wydłużyć czas przygotowywania potrawy.

Przestrzegać wskazówek producenta dotyczących używanego naczynia.

Naczynie bez pokrywki

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

Naczynie z pokrywką

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

⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Przy otwieraniu pokrywy po zakończeniu pieczenia z naczynia może uciec bardzo gorąca para. Podnosić pokrywę z tyłu, aby gorąca para nie została skierowana na ciało.

Gotowanie w połączeniu z mikrofalami

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

Wskazówka: Jeżeli pieczone są inne ilości niż podane w tabelach ustawień, pomocna jest reguła: dwukrotne zwiększenie ilości powoduje prawie dwukrotne wydłużenie czasu pieczenia. Należy zawsze używać żaroodpornych i przystosowanych do kucharek mikrofalowych naczyń. Formy z metalu albo garnki ceramiczne nadają się tylko do pieczenia bez zastosowania mikrofal. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kucharek mikrofalowych. → "Mikrofałe" na stronie 64

Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem pary

Dzięki dodatkowemu zastosowaniu pary niektóre potrawy stają się bardziej chrupkie. Mają błyszczącą powierzchnię i mniej wysychają.

Należy używać otwartych naczyń. Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary. Włączyć dodatkową parę w sposób podany w tabeli. Napełnić pojemnik wodą do oznaczenia "MAX". Jeżeli podczas gotowania zbiornik na wodę zostanie opróżniony, przyrządzanie potrawy będzie kontynuowane przy użyciu ustawionego rodzaju grzania bez dodawania pary.

Gotowanie na parze w przeznaczonym do tego celu pojemniku

W przeciwieństwie do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary funkcja pieczenia na parze zapewnia delikatniejsze pieczenie mięsa, ale nie pozwala uzyskać chrupiącej skórki. Po upieczeniu mięso zachowuje wyjątkową soczystość.

Aby uzyskać szczególny wariant smakowy, kawałki mięsa można przed upieczeniem na parze podsmażyć, co skraca też czas pieczenia. Większe kawałki wymagają dłuższego pieczenia. Kawałków mięsa nie trzeba obracać.

W przypadku pieczenia drobiu, mięsa lub ryb układać produkty na pojemniku do gotowania na parze umieszczonym w szklanej blasze do pieczenia i wsunąć na wysokość 3. Napełnić pojemnik wodą do oznaczenia "MAX". Jeżeli w trakcie pracy zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.

Grillowanie

Podczas grillowania drzwi urządzenia muszą być zamknięte. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiach urządzenia.

Grillowane produkty układać na ruszcie. Pod ruszt wsunąć dodatkowo szklaną blachę do pieczenia. Będzie do niej skapywać tłuszcz.

Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste. Grillowane kawałki należy układać bezpośrednio na ruszcie.

Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem spowoduje utratę soku i mięso będzie suche.

Mięso należy solić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę.

Wskazówki

- Grzałki grilla włączają się i wyłączają, jest to normalne zjawisko. Częstotliwość włączania i wyłączania zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.
- Podczas grillowania może powstawać dym.

Zalecane wartości ustawień

Podane wartości ustawień dotyczą drobiu, mięsa lub ryb bez farszu, gotowych do pieczenia, schłodzonych w lodówce, wstawionych do zimnej komory piekarnika.

W tej tabeli podane są wartości dla drobiu, mięsa i ryb wraz z proponowaną wagą. W celu przygotowania drobiu, mięsa lub ryb o większej wadze, należy zawsze wybrać niższą z temperatur. Przy pieczeniu kilku kawałków o czasie pieczenia decyduje największy z nich. Poszczególne kawałki powinny być możliwie jednakowej wielkości.

Im większy kawałek drobiu, mięsa lub ryby, tym niższa temperatura i odpowiednio dłuższy czas pieczenia.

Jeżeli tak podano w tabeli, drób mięso i ryby należy obracać.

Drób

W przypadku kaczki i gęsi ponakłuwać skórę pod skrzydłami. Umożliwi to wytapianie i spływanie tłuszczu.

W przypadku piersi kaczki ponacinać skórę. Piersi kaczki nie należy obracać.

Przy obracaniu potraw z drobiu na drugą stronę należy dopilnować, aby na dole znalazła się najpierw strona piersi wzgl. strona ze skórą.

Mięso

Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.

Do pieczenia chudego mięsa dodać nieco wody. Spód naczynia szklanego powinien być lekko zakryty.

Skórę naciąć na krzyż.

Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Ułatwi to

rozprowadzenie soku w upieczonym mięsie. W razie potrzeby zawinąć pieczeń w folię aluminiową. Zalecany czas pozostawienia artykułu w wyłączonym piekarniku nie jest uwzględniony w podanym czasie pieczenia.

Pieczenie i duszenie w naczyniu jest wygodniejsze. Pieczeń w naczyniu wyjmuje się łatwiej z komory piekarnika, a poza tym w naczyniu można od razu przygotować sos.

Ilość płynu zależy od rodzaju mięsa i materiału, z jakiego wykonane jest naczynie oraz od tego, czy używana jest pokrywa. Jeśli mięso przyrządzane jest w emaliowanej lub ciemnej brytfannie metalowej, należy dodać nieco więcej płynu niż w przypadku szklanego naczynia.

Podczas pieczenia płyn z naczynia wyparowuje. W razie potrzeby należy ostrożnie dolewać płynu.

Odległość między mięsem a pokrywą powinna wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może zwiększyć objętość.

Do duszenia mięso należy w razie potrzeby wcześniej podsmażyć. W celu uzyskania sosu pieczeniowego dodać wodę, wino, ocet lub podobny dodatek. Spód naczynia powinien być zakryty na wysokość 1-2 cm.

Ryby

Całych ryb nie trzeba odwracać. Ryba jest upieczona, gdy płetwa grzbietowa daje się łatwo oddzielić.

W przypadku przyrządzania ryby na ruszcie nasmarować ruszt niewielką ilością oleju, co ułatwi później zdjęcie ryby.

Drób



Potrawa	Naczynie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura	Stopień mocy grilla	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min	Wskazówki
Kurczak, cały, 1,3 kg, (gotowany)	Naczynie z pokrywką	0		-	-	600	-	25-35	Po upływie połowy czasu obrócić.
Kurczak, cały, 1,3 kg (pieczony)	Naczynie bez pokrywki	0	++	190	-	360	3	40-45	Ułożyć piersią do góry. Nie obracać. Podgrzewać przez 5 min.
Części drobiowe, np. ćwiartka kurczaka, 800 g	Naczynie bez pokrywki	0		190	-	180	-	20-35	Ponakłuwać skórę. Ułożyć skórą do góry. Nie obracać.
Pierś kaczki, 500 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+2	++	-	3	180	3	10-12	Ułożyć skórą do góry. Nie obracać.
Pierś gęsi, udka gęsi, 700-900 g	Naczynie bez pokrywki	0	+	-	2	180	-	30-40	Wysokie naczynie bez pokrywki. Nie obracać.

Mięso

Potrawa	Naczynie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Etapy	Temperatura	Stopień mocy grill	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min	Wskazówki
Sztufada, 1 kg	Naczynie z pokrywką	0	+	1	160-170	-	180	-	80-90	
Rostbef, krwisty, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	0	+	1	180-190	-	180	-	30-40	Po upływie połowy czasu obrócić. Na koniec odstawić na 10 minut.
Steki wołowe grubość 2-3 cm, 2-3 sztuki, po 200 g	Ruszt + Szklana blacha do pieczenia	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Mięso wieprzowe bez skóry, 750 g, np. karkówka	Naczynie bez pokrywki	0	++	1	170-180	-	360	3	25-35	Na koniec odstawić na 10 minut.
Mięso wieprzowe ze skórą ok. 1 kg, np. łopátka	Naczynie bez pokrywki	0	++	1	170-180	-	180	3	60-80	Ponacinać słoninę. Na koniec odstawić na 10 minut. Nie obracać.
Polędwica wieprzowa 500-600 g	Naczynie bez pokrywki	0	+	1	180-190	-	180	-	35-40	Na koniec odstawić na 10 minut.
Steki z karkówki, grubość 2-3 cm, 2-3 sztuki, po 120 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Kiełbasy do grillowania 4-6 sztuk, po 150 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Pieczeń rzymska, 750 g	Naczynie bez pokrywki	0	++	1	190	-	360	3	15-20	Na koniec odstawić na 10 minut.

Ryba

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min
Filet rybny, świeży, 400 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	-	3	15-17
Filety rybne, mrożone, 400 g	Naczynie z pokrywką	0		-	-	600	-	10-15
Filety rybne, mrożone, 800 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	-	3	23-25
Filet rybny, zapiekany, 500 g	Naczynie bez pokrywki	0	+	-	3	600	-	10-15

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min
Kotlet rybny, 2-3 sztuki, po 150 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		-	3	-	-	8-12
Ryba, cała, np. pstrąg, 2-3 sztuki, po 300 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	-	3	18-22

Porady dotyczące pieczenia i duszenia

Pieczeń jest za ciemna, skórka miejscami przypalona i/lub pieczeń jest zbyt sucha.	Sprawdzić użyty poziom piekarnika i temperaturę. Wybrać następnym razem niższą temperaturę i ew. skrócić czas pieczenia.
Chrupka skórka jest za cienka.	Zwiększyć temperaturę lub po upływie czasu pieczenia włączyć na krótko grill.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest przypalony.	Następnym razem wybrać mniejsze naczynie do pieczenia i ew. dodać więcej płynu.
Pieczeń wygląda dobrze, ale sos jest zbyt jasny i wodnisty.	Następnym razem wybrać większe naczynie do pieczenia i ew. dodać mniej płynu.
Mięso przypala się podczas duszenia.	Naczynie do pieczenia i pokrywa muszą być do siebie dopasowane i dokładnie zamykać naczynie. Zmniejszyć temperaturę i w razie potrzeby dolać płynu podczas duszenia.

Warzywa i dodatki

Tutaj podane są informacje na temat szybkiego i delikatnego przyrządzania wielu rodzajów warzyw, ryżu i ziemniaków, jak również mrożonych produktów ziemniaczanych.

Mikrofale

Zawsze gotować warzywa w naczyniu z pokrywką, które nadaje do używania w kuchenkach mikrofalowych. Do gotowania ryżu używać wysokich naczyń z pokrywką, dodając wodę w ilości podanej w tabeli.

Gotowanie na parze

Do gotowania na parze używać szklanej blachy do pieczenia oraz pojemnika do gotowania na parze.

Należy zachowywać wielkości kawałków podane w tabeli ustawić. W przypadku mniejszych kawałków skraca się czas pieczenia, w przypadku większych kawałków wydłuża się czas pieczenia. Jakość i stopień dojrzałości produktu również mają wpływ na czas pieczenia. W związku z tym podane tu ustawienia są tylko wartościami orientacyjnymi.

Należy zawsze równomiernie rozkładać artykuły spożywcze w naczyniu. Jeśli warstwy produktów są różnej grubości, pieką się nierównomiernie. W pojemnikach do gotowania na parze warstwa produktów wrażliwych na działanie ciśnienia nie powinna być zbyt gruba.

Napełnić zbiornik z wodą do oznaczenia "MAX". Jeżeli w trakcie pracy zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.







Kuskus

Dodać wodę lub inny płyn w podanych proporcjach. Na przykład w przypadku proporcji 1:2 na każde 100 g kaszy kuskus dodać 200 ml wody.

Potrawa	Naczynie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Etapy	Temperatura	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min
Karczochy, całe, świeże	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	36-40
Szpinak liściasty, świeży 250 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	5-7
Kalafior, cały, świeży	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	2		1	-	-	3	28-35
Brokuły, całe, świeże, 500 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	2		1	-	-	3	20-23
Różyczki brokułów, mrożone 500 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	14-16
Warzywa, świeże, 250 g*	Naczynie z pokrywką	0		1	-	600	-	6-10
Warzywa, świeże, 500 g*	Naczynie z pokrywką	0		1	-	600	-	10-15
Kolby kukurydzy, świeże, 2 sztuki	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	35-45
Warzywa mieszane, mrożone 250 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	12-15
Marchew w plastrach, pieczenie na parze	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	18-20
Por w plasterkach, świeży, 500 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	10-12
Zielona fasolka, świeża, 500 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	18-20
Burak, cały, 500 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	50-60
Szparagi, zielone, 250 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	15-18
Cukinia w plastrach, pieczenie na parze	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	12-14
Ziemniaki, pokrojone w ćwiartki, 250 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	28-30
Ziemniaki, pokrojone w ćwiartki, 500 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	30-32
Ziemniaki pokrojone w ćwiartki, 750 g**	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		1	-	-	3	32-35

*od czasu do czasu zamieszać

**zbiornik na wodę może ew. wymagać w międzyczasie uzupełnienia

Potrawa	Naczynie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Etapy	Temperatura	Poziom mocy mikrofal	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min
Frytki, mrożone	Szklana blacha do pieczenia	2		1	180-210	-	-	30-40
Rösti, mrożone	Szklana blacha do pieczenia	2		1	190-210	-	-	25-35
Krokiety, mrożone	Szklana blacha do pieczenia	2		1	190-210	-	-	25-35
Ryż, 125 g + 300 ml wody	Naczynie z pokrywką	0		1 2	- -	600 180	- -	4-6 12-15
Ryż, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z pokrywką	0		1 2	- -	600 180	- -	6-8 15-18
Kuskus, 1:2	Szklana blacha do pieczenia	3		1	-	-	3	3-10

*od czasu do czasu zamieszać

**zbiornik na wodę może ew. wymagać w międzyczasie uzupełnienia







Desery

Urządzenie umożliwia przyrządzanie szybkich i smaczných deserów.

Przestrzegać wskazówek podanych w tabeli ustawień.

Ryż na mleku

Dodać mleko w podanych proporcjach. Na przykład w przypadku proporcji 1:2,5 na każde 100 g ryżu dodać 250 ml mleka.

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Poziom mocy mikrofal	Stopień intensywności pary	Czas trwania w min
Budyń karmelowy	Szklana blacha do pieczenia	3		-	3	40-50
Kluski na parze	Szklana blacha do pieczenia	3		-	2	20-25
Ryż na mleku 1:2, 5	Naczynie z pokrywką	3		-	3	30-40
Owoce, owoce prażone, 500 g	Naczynie z pokrywką	3		-	3	9-12
Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej, 1 torebka o wadze 100 g	Naczynie z pokrywką	0		600	-	3-5
Desery, np. pudding (w proszku) 500 ml*	Naczynie z pokrywką	0		600	-	6-8

*od czasu do czasu zamieszać

Akrylamid w produktach spożywczych

Jakie potrawy są narażone?

Akrylamid powstaje głównie podczas przyrządzania

produktów zbożowych i ziemniaczanych w wysokich temperaturach, np. chipsów, frytek, tostów, bułek, chleba, wypieków cukierniczych (ciasteczek, pierniczków).

Porady dotyczące przyrządzania potraw, aby zawartość akrylamidu była możliwie najmniejsza

Informacje ogólne	Czas smażenia i pieczenia powinien być możliwie krótki. Potrawy należy zrumienić na kolor złoty, nie za ciemny. Duży, gruby kawałek pieczonej potrawy zawiera mniej akrylamidu.
Pieczenie	Dzięki użyciu trybu Gorące powietrze przy ustawieniu maks. 180°C jaja lub żółtka jaj redukują powstawanie akrylamidu.
Ciasteczka	Dzięki użyciu trybu Gorące powietrze przy ustawieniu maks. 180°C jaja lub żółtka jaj redukują powstawanie akrylamidu.
Frytki pieczone w piekarniku	Równomiernie rozłożyć na wyposażeniu jedną warstwę. Piec jednorazowo co najmniej 400 g, aby frytki nie stały się suche.

Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały opracowane dla instytucji testujących w celu ułatwienia testów urządzenia.

Zgodnie z normami IEC 60350-1 lub IEC 60705.

Pieczenie

Wskazówki

- Podane wartości ustawień dotyczą artykułów wstawionych do zimnej komory piekarnika.

- Należy przestrzegać podanych w tabelach wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.
- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.
- Dane w tabelach dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.
- Formy do pieczenia postawić na ruszcie.

Potrawa	Naczynie	Poziom piekarnika	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Ciasteczka wyciskane	Szklana blacha do pieczenia	2		160-170	30-35
Ciastka*	Szklana blacha do pieczenia	2		160-170	20-25
Biszkopt na wodzie	Tortownica Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Szarlotka z pierzynką	Tortownica Ø 20 cm	2		170-190	80-100

*Piekarnik podgrzewać przez 5 minut

Przygotowywanie potraw z zastosowaniem mikrofal

Do przygotowywania potraw z zastosowaniem mikrofal należy zawsze używać żaroodpornych, przystosowanych

do kuchenek mikrofalowych naczyń. Stosować się do wskazówek dotyczących naczyń przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. → "Mikrofale" na stronie 64

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Waga	Etapy	Poziom mocy mikrofal	Czas trwania w min
Rozmrażanie mięsa	Naczynie bez pokrywki	0		500 g	1 2	180 90	7 8-12

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Waga	Etapy	Poziom mocy mikrofal	Czas trwania w min
Masa jajeczna	Naczynie bez pokrywki	0		1000 g	1 2	360 180	18-20 18-22
Ciasto biszkoptowe	Naczynie bez pokrywki	0		475 g	1	600	8-10
Klopsy mięsne	Naczynie bez pokrywki	0		900 g	1	600	20-25

Gotowanie/pieczenie z dodatkowym zastosowaniem mikrofal

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Poziom mocy mikrofal	Czas trwania w min	Wskazówki
Zapiekanka ziemniaczana	Naczynie bez pokrywki	0	+	-	1	360	25-32	
Ciasto, 700 g	Naczynie bez pokrywki	1	+	190-200	-	180	20-27	
Kurczak	Naczynie bez pokrywki	0	+	190	-	360	30-45	Układać piersią do dołu. Wysokie naczynie bez pokrywki. Po upływie połowy czasu obrócić.

Gotowanie na parze

Szklaną blachę do pieczenia wraz z pojemnikiem do gotowania na parze ustawić na wysokości 3.

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Stopień wytwarzania pary	Czas trwania w min	Wskazówki
Groszek, mrożony	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		3	-	Test jest zakończony, gdy najchłodniejsze miejsce osiągnie temperaturę 85°C.
Brokuły, świeże, 300 g	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		3	11-13	
Brokuły, świeże, jeden pojemnik	Szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		3	18-20	

Grillowanie

Wsunąć szklaną blachę do pieczenia pod ruszt. Skapuje do niej płyn z mięsa i piekarnik pozostaje czysty.

Dane w tabelach dotyczą potraw wsuniętych do zimnego piekarnika.

Potrawa	Naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min	Wskazówki
Opiekanie tostów	Ruszt	3		3	4-5	
Hamburger wołowy, 12 sztuk	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		3	35-45	Obrócić po upływie połowy czasu

Cuprins

	Utilizarea conform destinației	100
	Instrucțiuni de siguranță importante	100
	Generalități	100
	Cuptor cu microunde	101
	Abur	102
	Cauzele avariilor	103
	Generalități	103
	Cuptor cu microunde	103
	Abur	104
	Protecția mediului	104
	Economisirea energiei	104
	Evacuarea corectă ca deșeu	104
	Familiarizarea cu aparatul	105
	Panoul de comandă	105
	Selector de funcții	105
	Câmpuri tactile și display	106
	Selectorul rotativ	107
	Moduri de funcționare	107
	Moduri de încălzire	107
	Abur	108
	Microunde	108
	Interiorul cuptorului	108
	Orificiul rezervorului	109
	Rezervor de apă	109
	Recipient de colectare	109
	Accesorii	110
	Accesorii livrate împreună cu produsul	110
	Accesorii suplimentare	110
	Accesorii speciale	110
	Introducerea accesoriilor	110
	Înainte de prima utilizare	111
	Prima punere în funcțiune	111
	Setarea domeniului de duritate a apei	111
	Curățarea interiorului cuptorului și a accesoriilor	111
	Operarea aparatului	112
	Conectarea și deconectarea aparatului	112
	Setarea modului de funcționare	112
	Setarea modului de încălzire și a temperaturii	112
	Încălzire rapidă	113
	Deconectarea automată de siguranță	113
	Cuptorul cu microunde	113
	Veselă	113
	Trepte de putere pentru microunde	114
	Setarea regimului cu microunde	114
	Setarea modului de funcționare combinat cu microunde ..	115
	Abur	116
	Zgomote	116
	Preparare cu abur	116
	Setarea modului de funcționare combinat cu aburi ..	117
	Umpleți rezervorul de apă	117
	Realimentarea rezervorului de apă	118
	După fiecare funcționare cu aburi	118
	Automatica-Programe	120
	Setarea programului	120
	Tabelul de programe	121
	Setarea funcțiilor de timp	123
	Solicitarea afișării setărilor de timp	123
	Setarea ceasului cu alarmă	123
	Reglarea duratei de preparare	123
	Prima punere în funcțiune	124
	Sistemul de siguranță împotriva accesului	
	copiilor	124
	Activarea și dezactivarea	124
	Setări de bază	125
	Modificarea setărilor de bază	125
	Lista setărilor de bază	125
	Curățarea	126
	Produse de curățare adecvate	126
	Curățarea suprafețelor cu autocurățare	127
	Menținerea aparatului curat	127
	Funcția de curățare	128
	Decalcifiere	128
	Clătire	128
	Curățarea ulterioară	129
	Goliți recipientul de colectare	129
	Defecțiuni – ce este de făcut?	130
	Unitatea service abilitată	131
	Numărul E și numărul FD	131
	Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru	
	gastronomic	131
	Instrucțiuni generale	131
	Decongelare	132
	Încălzirea alimentelor congelate	134
	Încălzire	134
	Prăjituri, produse mici de patiserie și pâine	136
	Sufleuri și gratenuri	138
	Carne de pasăre, carne și pește	138
	Legume și garnituri	142
	Deserturi	143
	Acrilamida în alimente	144
	Preparate de verificare	144

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



Utilizarea conform destinației

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

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

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

Numai un electrician autorizat are permisiunea să racordeze aparate fără 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 este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 4000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental 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. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.



Instrucțiuni de siguranță importante

Generalități

⚠️ Avertizare – Pericol de incendiu!

- Aparatul se încălzește puternic. Dacă aparatul va fi instalat într-o piesă de mobilier cu ușa decorativă, în cazul în care ușa este închisă se va produce acumulare de căldură. Utilizați aparatul numai cu ușa decorativă deschisă.
- 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.
- Resturile de alimente neaderente, grăsimea și zeama de la friptură se pot aprinde. Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesorii.
- La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de patiserie se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde. La preîncălzire nu așezați niciodată hârtie de patiserie în accesorii, fără ca aceasta să fie fixată. Așezați întotdeauna un vas sau o formă de copt pe hârtia de patiserie. Tapetați numai suprafața necesară cu hârtie de patiserie. Nu este permis ca hârtia de patiserie să iasă peste marginile accesoriului.

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

- Aparatul se încălzește puternic. Nu atingeți niciodată suprafețele interioare fierbinți ale spațiului de coacere sau elementele de încălzire. Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească. Țineți copiii la distanță.
- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

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

- La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.

⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!

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

⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!

- Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Pătrunderea umidității poate provoca electrocutare. Nu expuneți niciodată aparatul la căldură și umiditate excesive. Utilizați aparatul numai în spații închise.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.

⚠️ Avertizare – Pericol prin magnetizare!

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

Cuptor cu microunde

⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

- Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase. Nu sunt permise uscarea alimentelor sau a hainelor, încălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, bureților, lavetelor umede și a altor articole similare. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede și a altor articole similare duce la arsuri.
- Alimentele se pot aprinde. Nu încălziți niciodată alimente în ambalaje izoterme. Nu încălziți niciodată fără supraveghere alimente în recipiente din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile. Nu setați niciodată o putere sau o durată excesiv de mari la cuptorul cu microunde. Orientați-vă după indicațiile din aceste instrucțiuni de utilizare. Nu uscați niciodată alimentele în cuptorul cu microunde. Alimentele cu conținut scăzut de apă, ca de ex. pâinea, nu trebuie niciodată dezghețate sau încălzite la o putere prea mare a microundelor sau un timp prea îndelungat.
- Uleiul alimentar se poate aprinde. Nu încălziți niciodată exclusiv ulei alimentar la cuptorul cu microunde.

⚠️ Avertizare – Pericol de explozie!

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

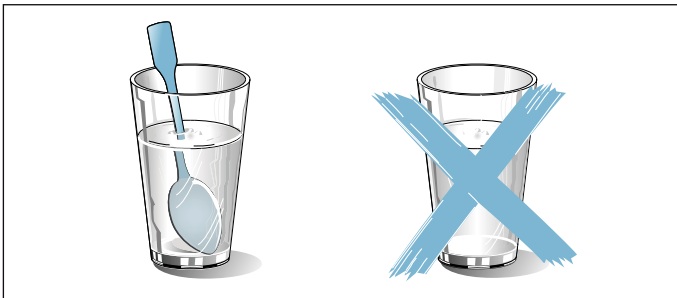
⚠️ Avertizare – Pericol de arsuri!

- Alimentele cu coajă sau piele dură pot plesni exploziv în timpul, sau chiar după încălzire. Nu preparați niciodată ouă în coajă și nu încălziți ouă fierțe tari. Nu preparați niciodată scoici sau crustacee. În cazul ouălor ochi sau al ouălor în pahar, trebuie ca mai întâi să înțepați gălbenușul. În cazul alimentelor cu coajă sau piele tare, de ex. mere, roșii, cartofi sau cârnăciori, coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau pielea.
- Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluși. Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluși în vase închise. Îndepărtați întotdeauna capacul sau tetina. După încălzire, amestecați sau agitați bine. Verificați temperatura înainte de a oferi mâncarea copilului.

- Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
- În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa. Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj. Scoateți întotdeauna preparatele din spațiul de coacere cu o mănușă de bucătărie.
- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.
- Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase. Nu sunt permise uscarea alimentelor sau a hainelor, încălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, bureților, lavetelor umede și a altor articole similare. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede și a altor articole similare duce la arsuri

⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!

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



⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!

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

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

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

- În cazul unei curățări deficiente, suprafața aparatului se poate deteriora. Este posibil să iasă energia produsă de microunde. Curățați aparatul regulat și îndepărtați imediat resturile de alimente. Mențineți întotdeauna curate interiorul cuptorului, garnitura ușii, ușa și balamaua ușii. → "Curățarea" la pagina 126
- Printr-o ușă defectă a cuptorului sau o garnitură defectă a ușii poate ieși energie produsă de microunde. Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa cuptorului, garnitura ușii sau rama din plastic a 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.

Abur

⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!

- În timpul funcționării în continuare a aparatului, apa din rezervorul de apă se poate încălzi puternic. Goliți rezervorul de apă după fiecare funcționare a aparatului cu aburi.
- În spațiul de coacere se formează abur fierbinte. În timpul funcționării aparatului cu aburi, nu introduceți mâna în spațiul de coacere.
- La scoaterea accesoriului, se poate revărsa lichid fierbinte. Scoateți accesoriile fierbinți cu atenție, numai cu mănuși de protecție.

⚠️ Avertizare – Pericol de rănire și de incendiu!

Lichidele inflamabile se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte (deflagrație). Nu turnați lichide inflamabile (de ex. băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă. Turnați în rezervorul de apă exclusiv apă sau soluția de detartrare recomandată de noi.

Cauzele avariilor

Generalități

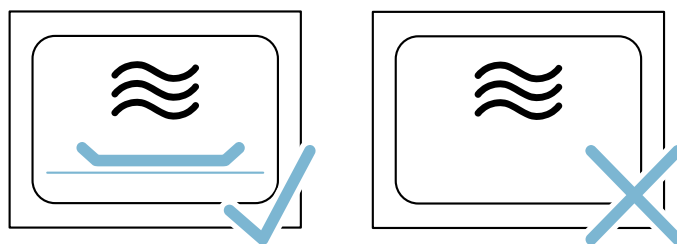
Atenție!

- **Apă în spațiul de coacere fierbinte:** Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte. Astfel se produc vapori de apă. La variația de temperatură se pot produce deteriorări ale.
- Umezeală în spațiul de coacere: umezeala pe o perioadă mai îndelungată în spațiul de coacere poate duce la coroziune. După utilizare, lăsați spațiul de coacere să se usuce. Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai îndelungat în spațiul de coacere închis. Nu depozitați preparate în spațiul de coacere.
- Răcirea cu ușa aparatului deschisă: după un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai închis. Nu întepeniți nimic în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este numai întredeschisă, se poate deteriora în timp suprafața mobilei învecinate.
Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate, lăsați cuptorul să se răcească deschis.
- Garnitura foarte murdară: în cazul în care garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot fi deteriorate. Mențineți garnitura întotdeauna curată. → "Curățarea" la pagina 126
- Ușa aparatului ca suprafață de așezare sau de depozitare: Nu amplasați nimic pe aceasta, nu vă așezați pe ea și nu agățați nimic de aceasta. Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului.
- Introduceți accesoriul: În funcție de tipul aparatului, accesoriul poate zgâria geamul ușii aparatului la închiderea acesteia. Introduceți întotdeauna accesoriul până la opritor în spațiul de coacere.
- Transportul aparatului: Nu deplasați și nu țineți aparatul de mânerul ușii. Mânerul ușii nu poate suporta greutatea aparatului și se poate rupe.

Cuptor cu microunde

Atenție!

- Folie de aluminiu: folia de aluminiu din spațiul de coacere nu are voie să intre în contact cu geamul ușii. Se pot forma decolorări permanente ale geamului ușii.
- Formarea scânteilor: metalul - de ex. lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.
- Funcționarea microundelor și funcționarea în modul combinat: Grătarul nu este adecvat pentru funcționarea microundelor și pentru funcționarea microundelor în combinație cu un mod de încălzire. Se pot produce scânteii și spațiul de coacere va fi deteriorat.
- Vesela din aluminiu: nu utilizați veselă din aluminiu în aparat. Aparatul se va deteriora prin formarea de scânteii.
- Regimul de funcționare cu microunde fără alimente: funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină. Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără alimente în interior. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 113



- **Floricele de porumb la microunde:** Nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor. Geamul ușii poate crăpa din cauza suprasolicității. Utilizați maxim 600 Wați. Așezați întotdeauna punga cu popcorn pe o farfurie.

Abur

Atenție!

- **Îngrijirea aparatului:** spațiul de coacere al aparatului dumneavoastră este fabricat din oțel inoxidabil de înaltă calitate. Printr-o întreținere necorespunzătoare, se poate produce coroziune în spațiul de coacere. Respectați instrucțiunile de întreținere și de curățare din manualul de utilizare. Îndepărtați murdăria din spațiul de coacere imediat ce aparatul s-a răcit.
- **Forme de copt:** vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și aburi. Formele de copt din silicon nu se pretează la funcționarea combinată cu aburi.
- **Veselă cu puncte de rugină:** nu utilizați veselă cu puncte de rugină. Și cele mai mici pete pot duce la coroziune în spațiul de coacere.
- **Lichide care se scurg:** La prepararea cu aburi introduceți tava de sticlă pe nivelul 3 și așezați recipientul pentru aburi pe tava de sticlă. Lichidul scurs este colectat în tava de sticlă.
- **Apă fierbinte în rezervorul de apă:** apa fierbinte poate avaria pompa. Nu umpleți rezervorul cu apă fierbinte.
- **Deteriorări în spațiul de coacere:** Nu porniți funcționarea dacă există apa pe baza interiorului cuptorului. Ștergeți apa de pe baza interiorului cuptorului înainte de a porni regimul de funcționare.
- **Soluție anticalcar:** nu aduceți soluția anticalcar în contact cu panoul de comandă sau cu alte suprafețe ale aparatului. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă acest lucru se întâmplă totuși, îndepărtați imediat soluția anticalcar cu apă.
- **Curățarea rezervorului de apă:** nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. În caz contrar, rezervorul de apă se poate deteriora. Curățați rezervorul de apă cu un șervet moale și cu detergent de vase uzual din comerț.
- **Protecție împotriva înghețului:** Pentru a preveni deteriorările cauzate de îngheț în timpul transportului și depozitării, aparatul trebuie golit complet în prealabil.

Protecția mediului

Noul dvs. aparat este deosebit de eficient din punct de vedere energetic. Aici găsiți sugestii cu privire la cum puteți economisi și mai mult energia când folosiți aparatul și la evacuarea corectă ca deșeu a acestuia.

Economisirea energiei

- Preîncălziți aparatul numai atunci când în rețetă sau în tabelele din instrucțiunile de utilizare este indicat astfel.
- Pentru coacere, utilizați forme de copt închise la culoare, vopsite în negru sau emailate. Acestea absorb căldura foarte bine.
- Deschideți ușa aparatului pe cât posibil de rar în timpul funcționării.
- Mai mute prăjituri le coaceți cel mai bine una după alta. Spațiul de coacere este încă fierbinte. Astfel se reduce timpul de coacere pentru cea de-a doua prăjitură. Puteți introduce și 2 forme dreptunghiulare una lângă cealaltă în spațiul de coacere.
- În cazul unor timpi de preparare mai lungi, puteți deconecta aparatul cu 10 minute înaintea expirării timpului de preparare și să utilizați căldura reziduală pentru finalizarea preparării.

Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



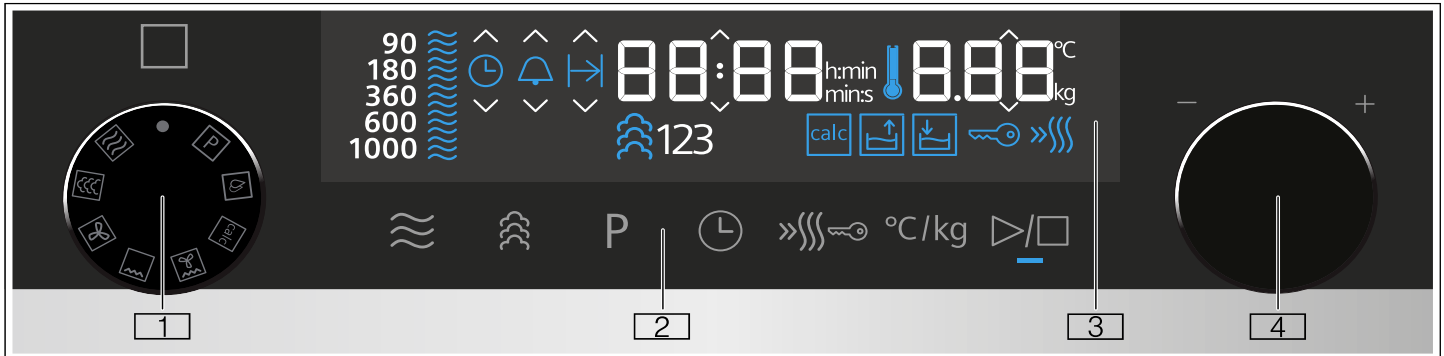
Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

Familiarizarea cu aparatul

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

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



- 1 **Selector de funcții**
Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modul de funcționare sau alte funcții. Selectorul de funcții poate fi rotit din poziția neutră spre stânga sau spre dreapta.
- 2 **Câmpuri tactile**
În spatele câmpurilor tactile se găsesc senzori. Atingeți simbolul, pentru a selecta funcția.
- 3 **Display**
Display-ul afișează simbolurile funcțiilor active și ale funcțiilor de timp.
- 4 **Selectorul rotativ**
Cu ajutorul selectorului rotativ puteți seta temperatura modului de încălzire sau puteți selecta setarea altor funcții. Selectorul rotativ poate fi rotit spre stânga sau spre dreapta.

Indicații

- La unele aparate, selectoarele de funcții sau selectoarele rotative sunt escamotabile. Pentru a le escamota sau a le scoate, apăsați în poziția neutră pe selectorul de funcții sau pe selectorul rotativ.
- Dacă selectorul de funcții se află în poziția neutră (mod de economisire a energiei) și dacă este selectată o funcție, durează câteva secunde până când va fi disponibilă funcția respectivă (de ex. microunde).

Panoul de comandă

Prin intermediul panoului de comandă, cu ajutorul funcțiilor și selectorului rotativ, precum și al ecranelor tactile, setați diversele funcții ale aparatului dumneavoastră. Display-ul vă afișează setările curente.

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

Selector de funcții

Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modurile de funcționare și alte funcții.

Pentru ca dumneavoastră să găsiți întotdeauna modul de funcționare potrivit pentru preparatul dumneavoastră, vă explicăm aici diferențele și domeniile de utilizare.

Poziție	Utilizare
● Poziție neutră	Aparatul este deconectat și se află în modul de economisire a energiei.
☁ Microunde	Selectați funcționarea cu microunde.
☁ Abur	Aburul fierbinte intră în interiorul cuptorului.
☁ Convecție aer fierbinte	Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de corpul de încălzire circular din peretele posterior.
☁ Grill	Toată suprafața de sub rezistențele grill-ului va deveni fierbinte.
☁ Grill cu convecție aer	Ventilatorul recirculă aerul fierbinte de la rezistența grill-ului în jurul preparatului.
calc Decalcifiere	Ajută la decalcifierea evaporatorului și îl menține funcțional.
☁ Clătire	Clătiți cu apă conductele generatorului de aburi. Se recomandă să executați funcția de clătire după fiecare funcționare cu aburi.
P Programe	Pentru multe preparate găsiți aici setări deja pre-programate.

Câmpuri tactile și display

Cu ajutorul câmpurilor tactile puteți seta diverse funcții suplimentare ale aparatului dumneavoastră. Pe display puteți vedea valorile corespunzătoare.

Câmpuri tactile

Aici găsiți explicații pe scurt cu privire la diversele câmpuri tactile.

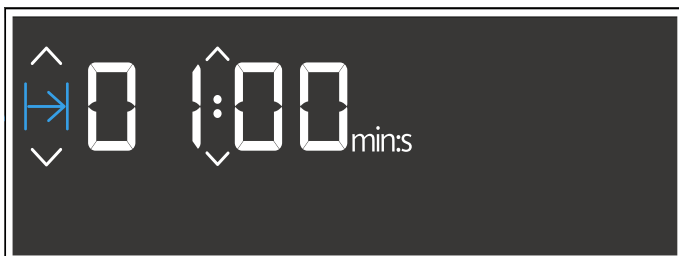
Simbol		Semnificație
	Microunde	Selectați treptele de putere ale microundelor, respectiv funcția microundelor pentru a porni modul de încălzire.
	Abur	Selectați treapta de abur, respectiv activați funcția de preparare la abur pentru un mod de încălzire.
	Programe	Interogați selectarea programului, su selectorul rotativ setați numărul programului.
	Funcții de timp	Selectați funcțiile de timp și setați cu selectorul rotativ.
	Preîncălzire rapidă / sistem de siguranță împotriva accesului copiilor	Apăsare scurtă: activarea/dezactivarea preîncălzirii rapide. Apăsare lungă: activarea/dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor.
	Temperatură/ Greutate	Selectați temperatura/ greutatea și setați cu ajutorul selectorului rotativ.
	Pornire/Oprire	Pornirea sau oprirea funcționării Indicație: Apăsarea lungă încheie funcționarea, setările modului de funcționare selectat sunt restabilite la valorile standard.

Display

Display-ul este structurat astfel încât să puteți citi toate informațiile dintr-o privire, potrivit fiecărei situații.

Valoarea pe care o puteți seta în momentul respectiv este focalizată. Focalizarea este reprezentată prin două săgeți mici de dedesubtul și deasupra valorii setate.

Valoarea focalizată poate fi modificată direct cu ajutorul selectorului rotativ.



Elemente display

Aici găsiți explicații pe scurt cu privire la diversele elemente ale display-ului.

Simbol		Semnificație
	Timer	Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează timpul ceasului cu alarmă.
	Durata de preparare	Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează durata de preparare.
	Ora curentă	Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează ora curentă.
h:min	Ore/minute	Durata în ore și minute
min:s	Minute/secunde	Durata în minute și secunde
	Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor	Dacă simbolul se aprinde, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.
	Recipient de colectare	Afișarea stării recipientului de colectare
	Rezervor de apă	Afișarea stării rezervorului de apă
	Încălzire rapidă	Dacă simbolul se aprinde, încălzirea rapidă este activată.
	Decalcifiere	Dacă se aprinde simbolul, aparatul trebuie decalcificat.




Afișarea stării recipientului de colectare și a rezervorului de apă

Afișajul de stare se aprinde numai atunci când recipientul de colectare sau rezervorul de apă este necesar pentru modul de funcționare selectat. Afișajul poate prezenta diferite stadii și vă informează cu privire la etapele necesare de acționare.

Afișarea stării rezervorului de apă

Simbol		Semnificație
	Simbolul se aprinde, săgeata se aprinde intermitent	Rezervorul de apă se află în locul rezervorului și trebuie umplut.
	Se aprinde intermitent simbolul fără săgeată	Rezervorul de apă nu se află în locul rezervorului și trebuie inserat.
	Se aprinde simbolul fără săgeată	Rezervorul de apă se află în locul rezervorului. Nu este necesară altă acțiune.

Afișarea stării recipientului de colectare

Simbol	Semnificație
	Simbolul se aprinde, săgeata se aprinde intermitent
	Se aprinde intermitent simbolul fără săgeată
	Se aprinde simbolul fără săgeată

Simbol	Semnificație
	Recipientul de colectare se află în locașul rezervorului și trebuie golit.
	Recipientul de colectare nu se află în locașul rezervorului. Introduceți recipientul de colectare în locașul rezervorului.
	Recipientul de colectare se află în locașul rezervorului. Nu este necesară altă acțiune.

Indicatorul de temperatură

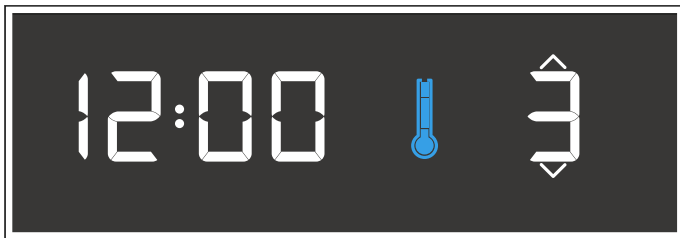
Termometrul albastru din partea dreaptă a afișajului orei indică faptul că aparatul se încălzește.

Dacă este setat un mod de încălzire, termometrul se colorează în albastru în patru etape pe măsură ce interiorul cuptorului se încălzește.

La grill cu aburi, termometrul se colorează imediat în albastru.

La funcția microundelor, termometrul nu se activează.

Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului dumneavoastră este atins imediat ce termometrul se colorează în albastru.



Indicație: Temperatura setată poate diferi puțin de temperatura efectivă din interiorul cuptorului datorită inerției termice.

Modul de noapte

Pentru a economisi energie, luminozitatea display-ului se reduce automat la o valoare mică de la ora 22 până la ora 5.59.

Selectorul rotativ

Cu selectorul rotativ modificați valorile de setare, care sunt afișate pe display și în focus.

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

La valori, ca de ex. greutatea, trebuie să rotiți din nou selectorul rotativ înapoi, atunci când s-a atins valoarea minimă sau cea maximă.

Moduri de funcționare

Aparatul dumneavoastră dispune de diferite moduri de funcționare care vă înlesnesc operarea aparatului.




Veți găsi în capitolele corespunzătoare descrierile exacte ale modurilor respective.

Mod de funcționare	Utilizare
Moduri de încălzire → "Operarea aparatului" la pagina 112	Pentru prepararea optimă a alimentelor dumneavoastră există moduri de încălzire concepute special.
Microunde → "Cuptorul cu microunde" la pagina 113	Microundele vă ajută să pregătiți, să încălziți sau să decongeleți preparatele mai repede.
Abur → "Abur" la pagina 116	Pentru prepararea optimă a alimentelor dumneavoastră există diferite trepte de abur concepute special.
Funcționarea combinată cu microunde → "Setarea modului de funcționare combinat cu microunde" la pagina 115	Aceasta vă permite activarea suplimentară a microundelor față de un mod de încălzire.
Funcționare combinată cu aburi → "Setarea modului de funcționare combinat cu aburi" la pagina 117	Aceasta vă permite activarea suplimentară a funcției de preparare la abur față de un mod de încălzire.
Curățare → "Funcția de curățare" la pagina 128	Pentru curățare există diferite funcții de curățare: decalcifiere și clătire.
Setări de bază → "Setări de bază" la pagina 125	Puteți adapta setările de bază ale aparatului dvs. conform dorințelor dumneavoastră.

Moduri de încălzire

Pentru ca dumneavoastră să găsiți întotdeauna modul de încălzire potrivit pentru preparatul dumneavoastră, vă explicăm aici diferențele și domeniile de utilizare.

Simbolurile aferente fiecărui mod de încălzire ajută la recunoașterea acestora.

Mod de încălzire	Temperatura	Utilizare	
 Convecție aer fierbinte	40 °C	Lăsați aluatul să crească, decongeleți prăjiturile cu frișcă.	
	100-230 °C	Pentru copt și prăjit pe un nivel.	
 Grill	Trepte de grill: 1 = slab 2 = mediu 3 = puternic	Pentru prepararea pe grill a bucăților tăiate felii precum fripturi, a cârnăciorilor sau pâinii prăjite și pentru gratinare.	
	 Grill cu convecție aer	100-190 °C	Pentru prăjirea cărnii de pasăre, peștelui întreg și bucăților mai mari de carne.

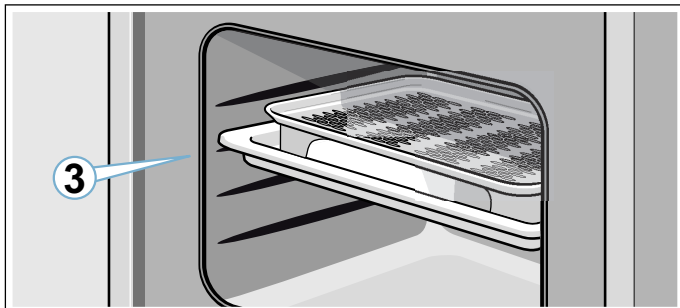
Valori propuse

Pentru fiecare mod de încălzire, aparatul indică o temperatură sau treaptă propusă. Puteți prelua aceste propuneri sau puteți efectua modificări în domeniul respectiv.

Abur

Puteți utiliza funcția de preparare la abur singură sau în combinație cu toate modurile de încălzire și cu funcția de preparare la microunde.

Pentru a utiliza în mod optim funcția de preparare la abur, înlăturați grătarul. Introduceți tava de sticlă pe nivelul 3 și așezați recipientul pentru aburi în tavă.



Trepte de intensitate a aburului

Pentru funcția de preparare la abur vă stau la dispoziție diferite intensități. Treptele de intensitate a aburului pot fi selectate prin câmpul tactil . Treapta de intensitate a aburului selectată este afișată pe display.

Treapta	Intensitate	Utilizare	Afișare pe display
1	redusă	Pentru decongelarea legumelor, cărnii, peștelui și fructelor.	123
2	medie	Pentru prepararea deserturilor, a peștelui și cărnăciorilor.	123
3	puternică	Pentru prepararea legumelor, a peștelui, garniturilor, pentru extragerea sucului și blanșare.	123

Microunde

Vă stau la dispoziție diferite trepte de puteri pentru microunde, adecvate pentru diverse tipuri și moduri de preparare. Treptele de putere pentru microunde nu corespund întotdeauna cu numărul exact de wați utilizați de aparat.

Vă stau la dispoziție următoarele trepte de putere pentru microunde.

Treaptă de putere pentru microunde	Durata maximă
90	1 oră și 30 de minute
180	1 oră și 30 de minute
360	1 oră și 30 de minute
600	1 oră și 30 de minute
1000	30 de minute

Puteți utiliza funcția de preparare la microunde singură sau în combinație cu toate modurile de încălzire și cu funcția de preparare la abur.

Excepții:

- Treapta de microunde 1000 de wați
- Convecție aer fierbinte 40°C

Puteți afla de aici: → "Setarea modului de funcționare combinat cu microunde" la pagina 115 cum să combinați microundele cu modurile de încălzire și cu funcția de preparare la abur.

Interiorul cuptorului

Diversele funcții din interiorul cuptorului facilitează folosirea aparatului dumneavoastră. Astfel, de ex., interiorul cuptorului este luminat pe suprafață mare și un ventilator de răcire protejează aparatul împotriva supraîncălzirii.

Deschideți ușa aparatului

Dacă deschideți ușa aparatului în timpul unei funcționări în derulare, funcționarea va fi întreruptă. Închideți ușile și atingeți câmpul /□, pentru a continua funcționarea.

Iluminatul din interiorul cuptorului

Iluminatul din interiorul cuptorului se aprinde întotdeauna în timpul funcționării. Atunci când se încheie modul de funcționare, acesta se stinge.

Iluminatul din interiorul cuptorului se conectează atunci când deschideți ușa aparatului. Acest lucru vă ajută, de ex., la curățarea aparatului dumneavoastră. După cca. 15 minute iluminatul din interiorul cuptorului se deconectează din nou automat.

Ventilator de răcire

Aparatul dumneavoastră dispune de un ventilator de răcire. Ventilatorul de răcire se conectează atunci când aparatul funcționează. Aerul cald este degajat pe deasupra ușii.

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

Atenție!

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

Indicații

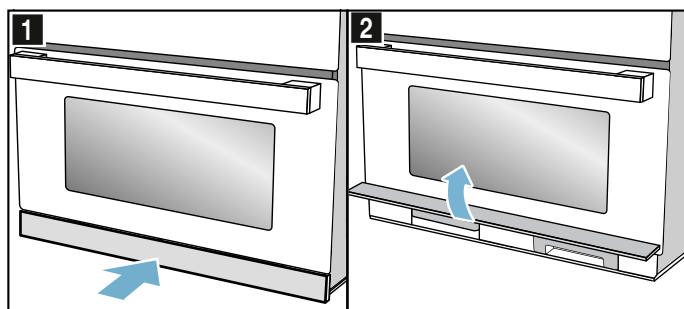
- La regimul cu microunde, aparatul rămâne rece. Totuși, ventilatorul de răcire se conectează. El poate continua să funcționeze și dacă funcționarea în regim cu microunde s-a încheiat deja.
- Pe geamul ușii, pe pereții interiori și pe baza cuptorului se poate forma apă de condens. Acest lucru este normal,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

Orificiul rezervorului

Orificiul rezervorului se află sub ușa aparatului și permite accesul la recipientul de colectare și la rezervorul de apă. Ambele se află în spatele orificiului rezervorului. Pentru deschiderea și închiderea orificiului rezervorului, procedați după cum urmează:

Pentru deschidere apăsați scurt pe partea din mijloc a orificiului rezervorului. Orificiul rezervorului se trage în sus.

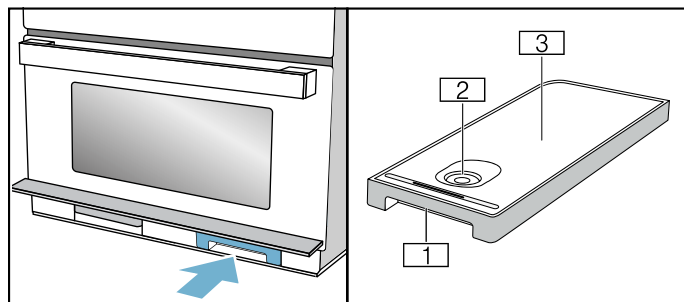
Pentru închidere trageți în jos orificiul rezervorului și apăsați scurt pe partea din mijloc a orificiului rezervorului. Orificiul rezervorului este blocat.



Rezervor de apă

Aparatul este prevăzut cu un rezervor de apă. Rezervorul de apă se află în partea dreaptă, în spatele orificiului rezervorului. Pentru cicluri de funcționare cu aburi, umpleți rezervorul cu apă. → "Umpleți rezervorul de apă" la pagina 117

Dacă săgeata de la simbolul rezervorului de apă se aprinde intermitent pe display, rezervorul de apă trebuie umplut cu apă proaspătă.

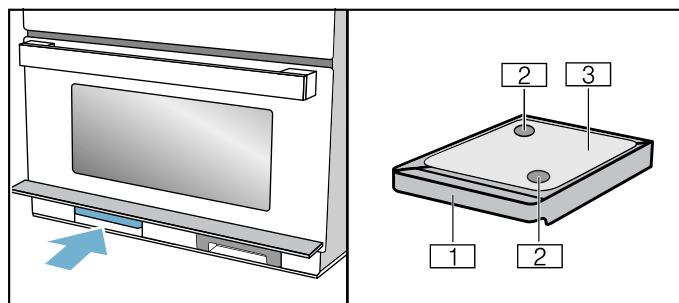


- 1 Mâner pentru scoaterea și introducerea rezervorului de apă
- 2 Deschidere pentru umplere
- 3 Capacul rezervorului

Recipient de colectare

Aparatul este dotat cu un recipient de colectare. Recipientul de colectare se află în partea stângă, în spatele orificiului rezervorului. Goliți recipientul de colectare înainte și după executarea funcțiilor de curățare → "Funcția de curățare" la pagina 128

Dacă săgeata de la simbolul rezervorului de apă se aprinde intermitent pe display, recipientul de colectare trebuie golit.



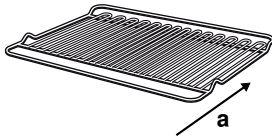
- 1 Mâner pentru scoaterea și introducerea rezervorului de apă
- 2 Orificii de colectare
- 3 Capacul rezervorului

Accesorii

Aparatului dvs. îi sunt atașate diferite accesorii. Aici dispuneți de o prezentare generală a accesoriilor din pachetul de livrare și a utilizării corecte a acestora.

Accesorii livrate împreună cu produsul

Aparatul dvs. este echipat cu următoarele accesorii:



Grătar

Ca suprafață de așezare pentru formele de copt sau pentru preparare la grătar și gratinare. Folosiți grătarul pentru prepararea la grill pe nivelurile 3 și 4.

Grătarul nu este adecvat pentru funcționarea exclusivă cu microunde sau pentru funcționarea cu aburi. Atunci când introduceți, respectați direcția de introducere a.



Tavă de sticlă

Tava de sticlă poate fi utilizată pentru prepararea în toate modurile de funcționare și în toate combinațiile. În plus, aceasta are rol de protecție împotriva stropilor, atunci când preparați alimentele la grill direct pe grătar.

Lăsați tava de sticlă să se răcească înainte de a o curăța sau puneți-o în apă caldă, deoarece, în caz contrar, sticla se poate deteriora.



Recipient pentru preparare la abur

Recipientul pentru preparare la abur se așează în tava de sticlă pentru preparare cu modurile de funcționare Abur sau Abur cu microunde. În acest sens, tava de sticlă trebuie introdusă pe nivelul 3. Alimentele pot fi așezate direct pe recipientul pentru preparare la abur. Acesta se poate spăla în mașina de spălat vase.

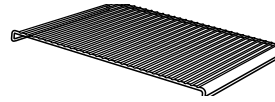
Nu utilizați recipientul pentru preparare la abur în timpul funcționării microundelor sau în modurile de încălzire grill, convecție aer fierbinte sau grill cu convecție aer.

Folosiți numai accesorii originale de la producătorul aparatului dumneavoastră. Acestea sunt făcute special pentru aparatul dumneavoastră.

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

Accesorii suplimentare

În funcție de modelul aparatului pot fi anexate accesorii suplimentare.



Grătar inserabil

Pentru prăjire. Așezați grătarul cu picioarele în jos în tava de sticlă. Acesta stă în siguranță, grăsimea și sucul scurse de la carne se colectează. Grătarul nu este adecvat pentru funcționarea la microunde sau pentru funcționarea cu aburi.

Accesorii speciale

Alte accesorii găsiți la unitățile service sau în comerțul de specialitate.

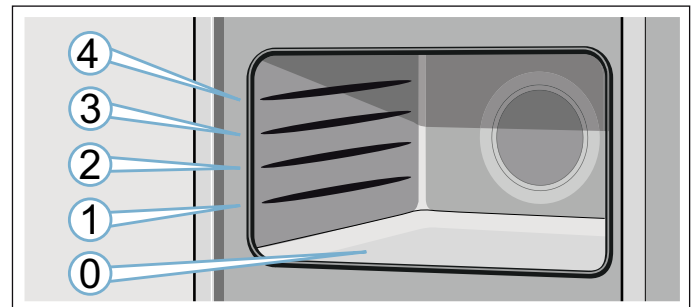
Accesorii speciale

Vas de sticlă termorezistent

Pentru preparate fripte înăbușit și sufleuri, pe care le gătiți în cuptor.

Introducerea accesoriilor

Spațiul de coacere dispune de 4 niveluri. Nivelurile se numără de jos în sus.



Așezați accesoriul în locaș și introduceți-l complet.

Indicație: Baza interiorului cuptorului (înălțime 0) este adecvată în special pentru funcționarea cu microunde, deoarece aici puterea microundelor este cea mai bună. În acest sens utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

Înainte de prima utilizare

Înainte de a putea utiliza noul dvs. aparat, trebuie să efectuați câteva setări. În afară de acestea, curățați spațiul de coacere și accesoriile.

Aparatul trebuie asamblat complet și conectat.

Prima punere în funcțiune

După conectarea la o sursă de alimentare sau după o cădere de curent apare pe display solicitarea de setare a orei curente. Poate dura câteva secunde până apare solicitarea.

Setarea orei curente

La punerea în funcțiune, indicatorul de timp este în prim plan. Pe display se aprinde intermitent valoarea 12:00, iar simbolul ☹ se aprinde. Setăți ora curentă.

1. Setăți ora cu selectorul rotativ.
2. Atingeți câmpul ☹.
Ora curentă este setată.

Modificarea orei curente

Indicație: Aparatul trebuie să fie deconectat, pentru a putea modifica ora curentă.

1. Atingeți de două ori câmpul ☹.
Pe display apare simbolul ☹ și ora curentă.
2. Setăți ora cu selectorul rotativ.
3. Atingeți câmpul ☹.
Ora curentă este setată.

Indicații

- Dacă după setarea orei curente nu se apasă pe câmpul ☹, se preia automat după câteva secunde valoarea setată.
- Dacă selectorul de funcții a fost mutat în timpul setărilor, la sfârșit acesta trebuie readus în poziția neutră. Abia atunci aparatul poate fi utilizat.
- Pentru a diminua consumul în Standby al aparatului dumneavoastră, puteți stinge ora curentă.

Setarea domeniului de duritate a apei.

Pentru ca aparatul să vă poată aminti în mod sigur cu privire la decalcifierea care trebuie efectuată, este necesar să setați corect domeniul de duritate a apei.

Domeniul de duritate a apei este setat din fabrică pe 4 (foarte dură).

Atenție!

Deteriorări ale aparatului prin utilizarea unor lichide neadecvate.

Nu folosiți apă distilată, apă din rețea cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide.

Utilizați exclusiv apă potabilă proaspătă, rece, fără bioxid de carbon sau apă dedurizată.

Indicații

- Dacă apa din rețeaua dumneavoastră este foarte calcaroasă, vă recomandăm să folosiți apă dedurizată.
- În cazul în care folosiți exclusiv apă dedurizată, puteți seta domeniul de duritate a apei "dedurizat".
- În cazul în care folosiți apă minerală, setați domeniul de duritate a apei "4 foarte dură".
- În cazul în care folosiți apă minerală, atunci folosiți doar apă minerală fără bioxid de carbon.

Domeniul de duritate a apei	Setare
0	0 dedurizată
1 (până la 1,3 mmol/l)	1 duritate scăzută
2 (1,3 - 2,5 mmol/l)	2 duritate medie
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dură
4 (peste 3,8 mmol/l)	4 foarte dură

Domeniul de duritate a apei îl puteți modifica în setările de bază. → "Setări de bază" la pagina 125

Curățarea interiorului cuptorului și a accesoriilor

Înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu aparatul, curățați interiorul cuptorului și accesoriile.

Curățarea spațiului de coacere

Pentru a înlătura mirosul specific de aparat nou, încingeți spațiul de coacere gol, închis. Ideal pentru aceasta este o oră cu convecție aer fierbinte☒ la 180 °C. Aveți grijă să nu existe resturi de ambalaj în spațiul de coacere.

1. Cu selectorul de funcții setați convecție aer fierbinte☒.
2. Cu selectorul rotativ setați 180 °C.
3. Atingeți câmpul ▷/□.

Aparatul începe să încălzească.

Deconectați aparatul după o oră. În acest sens atingeți câmpul ▷/□, iar apoi rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Curățarea accesoriilor

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

Operarea aparatului

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

Conectarea și deconectarea aparatului

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

Indicație: Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor poate fi setat numai când aparatul este deconectat. Anumite afișaje rămân vizibile pe display și când aparatul este deconectat.

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

Conectarea aparatului

Rotiți selectorul de funcții pentru a conecta aparatul.

Pe display apare în prim plan o valoare standard. Aparatul este pregătit pentru funcționare.

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

Deconectarea aparatului

Rotiți selectorul de funcții pe poziția neutră.

O eventuală funcție aflată în derulare va fi anulată.

Pe display va fi afișată ora curentă.

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

Setarea modului de funcționare

După selectarea modului de funcționare apar pe display valorile propuse. Puteți porni această setare imediat.

Ca principiu este valabil:

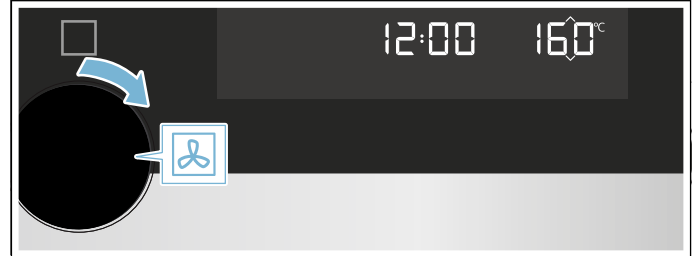
1. Cu ajutorul selectorului de funcții selectați modul de funcționare.
2. Dacă este necesar, realizați și alte setări. Pentru aceasta, atingeți câmpul corespunzător și modificați valoarea cu selectorul rotativ.
3. Atingeți câmpul ▷/□. Aparatul pornește modul de funcționare. Ledul ▷/□ se aprinde.

Setarea modului de încălzire și a temperaturii

Exemplu: convecție aer fierbinte ☒ la 200 °C

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire convecție aer fierbinte ☒.

Pe display apare temperatura propusă 160 °C..



2. Cu ajutorul selectorului rotativ setați temperatura la 200 °C.
3. Atingeți câmpul ▷/□.



Aparatul începe să încălzească. Ledul ▷/□ se aprinde. Indicatorul de temperatură se umple.

Puteți modifica oricând temperatura în timpul funcționării cu ajutorul selectorului rotativ.

Indicații

- După încălzire, în funcție de tipul de încălzire, sunt normale fluctuații de temperatură scăzută.
- În timpul funcționării, temperatura nu poate fi setată pe 40 °C.

Reglarea duratei de preparare

1. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.
2. Atingeți câmpul ☹, până când este focalizat simbolul I→I.
3. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Atingeți câmpul ▷/□. Aparatul începe să încălzească. Ledul ▷/□ se aprinde. Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afișaj.

Înteruperea funcționării

1. Atingeți câmpul ▷/□ sau deschideți ușa aparatului. Funcționarea este întreruptă, ledul ▷/□ se aprinde intermitent.
2. Închideți ușa aparatului.
3. Atingeți câmpul ▷/□. Funcționarea va fi continuată, ledul ▷/□ se aprinde.

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.



Funcționarea este anulată și toate setările sunt șterse.

Indicație: După întreruperea sau anularea funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Încălzire rapidă

Prin încălzirea rapidă aparatul dumneavoastră atinge foarte repede temperatura setată.

Folosiți încălzirea rapidă numai la temperaturi setate de peste 100 °C. Încălzirea rapidă este valabilă pentru următoarele tipuri de încălzire:

-  Convecție aer fierbinte (excepție: convecție aer fierbinte 40 °C)
-  Grill cu convecție aer

Pentru a obține un rezultat uniform al preparării, introduceți preparatul în interiorul cuptorului doar atunci când încălzirea rapidă s-a terminat.

1. Setarea modului de încălzire și a temperaturii.
2. Atingeți câmpul »|||◀.

Pe display se aprinde simbolul »|||.

3. Atingeți câmpul ▷/□.

Aparatul începe să încălzească. Ledul ▷/□ se aprinde.

Încălzirea rapidă s-a încheiat

Se emite un semnal sonor. Simbolul »||| de pe display se stinge. Aparatul dumneavoastră funcționează mai departe cu modul de încălzire și temperatura setate. Introduceți preparatul dumneavoastră în interiorul cuptorului.

Anularea încălzirii rapide

Atingeți câmpul »|||◀. Simbolul »||| de pe display se stinge. Aparatul dumneavoastră funcționează mai departe cu modul de încălzire și temperatura setate.

Indicație: Încălzirea rapidă este dezactivată automat după cel mult 15 minute.

Deconectarea automată de siguranță

Deconectarea automată de siguranță se activează dacă aparatul se află în funcțiune de mai mult timp, fără a avea o durată setată.

După 9 ore, aparatul se deconectează automat.



Cuptorul cu microunde

Microundele vă ajută să pregătiți, să încălziți sau să decongețați alimentele deosebit de repede. Puteți utiliza regimul cu microunde singur sau în combinație cu modurile de încălzire.

Pentru a folosi funcția Microunde în mod optim, respectați indicațiile cu privire la veselă și orientați-vă după datele din tabelele de aplicații de la sfârșitul manualului de utilizare.

Pentru a folosi funcția de preparare la microunde în mod optim, așezați vesela pe baza interiorului cuptorului. Îndepărtați grătarul. Respectați indicațiile cu privire la veselă.

Veselă

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

Veselă adecvată

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

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

Veselă neadecvată

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

Atenție!

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

Test pentru veselă

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

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

1. Așezați vasul gol timp de ½ minut - 1 minut în interiorul cuptorului, la putere maximă.
2. Verificați din când în când temperatura vasului. Vasul trebuie să rămână rece sau la temperatura mâinii. În cazul în care este fierbinte sau dacă apar scânteii, acesta este neadecvat. Întrerupeți testul.

Avertizare – Pericol de arsuri!

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

Trepte de putere pentru microunde

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

Vă stau la dispoziție următoarele puteri ale microundelor.

Treaptă de putere pentru microunde	Durata maximă	Utilizare
90	1 oră și 30 de minute	Pentru decongelarea alimentelor delicate.
180	1 oră și 30 de minute	Pentru decongelare și preparare.
360	1 oră și 30 de minute	Pentru prepararea cărnii și încălzirea alimentelor delicate.
600	1 oră și 30 de minute	Pentru încălzirea și prepararea alimentelor.
1000	30 de minute	Pentru încălzirea lichidelor.

Vorschlagswerte:

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

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



Intervalele setărilor de timp

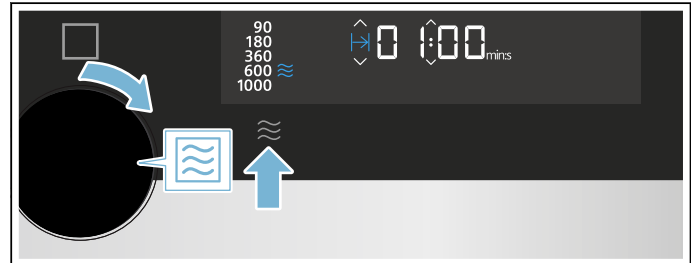
Intervalul de la setarea duratei de funcționare se schimbă cu lungimea duratei de funcționare.

Durata de funcționare	Interval
0 - 1 minute	5 secunde
1 - 3 minute	10 secunde
3 - 15 minute	30 secunde
15 minute - 1 oră	1 minut
1 oră - 1 oră 30 minute	5 minute

Setarea regimului cu microunde


Exemplu: Treapta de putere pentru microunde 600 W, durata 5 minute.

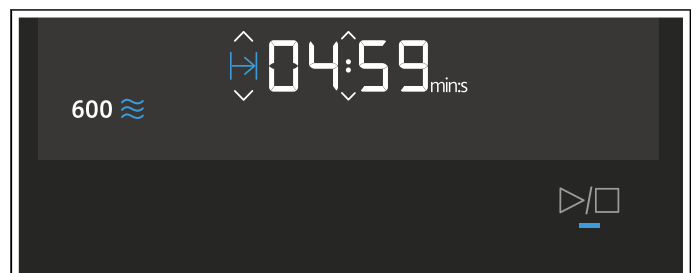
1. Cu selectorul de funcții alegeți funcția Microunde . Aparatul este pregătit pentru funcționare. Pe display ca valoare inițială este afișată puterea maximă a microundelor , aceasta poate fi modificată oricând.
2. Selectați treapta de putere dorită în câmpul tactil Treapta de putere pentru microunde.




Pe display este marcată treapta de putere pentru microunde și este afișată o durată de preparare inițială.

3. Setezi durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.

Indicație: Puteți seta, de asemenea, mai întâi durata și apoi treapta de putere pentru microunde.
4. Atingeți câmpul .



Derularea duratei este vizibilă pe display. LEDUL  se aprinde.


Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor. Deschideți ușa aparatului sau atingeți orice câmp.

Modificarea duratei de preparare

Cu selectorul rotativ modificați durata de preparare. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Modificarea puterii microundelor

Atingeți câmpul , până când pe display este selectată treapta dorită.

Indicații

- Prin atingerea repetată se interconectează treptele de putere de la cele mai mari la cele mai reduse.
- Dacă funcția Microunde este adăugată abia după pornire, aparatul se întrerupe. Porniți funcționarea prin câmpul ▷/□

Întreruperea funcționării

- Atingeți câmpul ▷/□ sau deschideți ușa aparatului. Funcționarea este întreruptă, ledul ▷/□ se aprinde intermitent.
- Închideți ușa aparatului.
- Atingeți câmpul ▷/□. Funcționarea va fi continuată, ledul ▷/□ se aprinde.

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Funcționarea este anulată și toate setările sunt șterse.

Indicație: După întreruperea sau anularea funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Setarea modului de funcționare combinat cu microunde

Puteți combina funcția de preparare la microunde cu toate modurile de încălzire și cu funcția de preparare la abur. Aparatul încălzește și în același timp este activat regimul de microunde. Astfel, preparatul dvs. va fi gata mai repede.

Posibilități de combinare

- ☁ Abur
- ☒ Convecție aer fierbinte
- ☒ Grill
- ☒ Grill cu convecție aer

Excepții:

- ☒ Treapta de microunde 1000 de wați
- ☒ Convecție aer fierbinte 40 °C

Setarea modului de funcționare combinat

Exemplu: Convecție aer fierbinte ☒ 190 °C cu microunde 360 W, 17 minute.

- Cu selectorul de funcții setați funcția Convecție aer fierbinte ☒. Apare o valoare implicită pentru temperatură.
- Setați cu ajutorul selectorului rotativ temperatura dorită.
- Atingeți câmpul Putere microunde ≈, până pe display este selectată treapta dorită. Va fi afișată o durată de preparare propusă.
- Cu selectorul rotativ reglați durata de preparare.
- Atingeți câmpul ▷/□. Începe funcționarea, ledul ▷/□ se aprinde. Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afișaj.

Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor, simbolul ▷/□ nu se mai aprinde. Funcționarea combinată este finalizată. Atingeți orice câmp, pentru a încheia semnalul sonor.

Modificarea puterii microundelor

Atingeți câmpul ≈, până când pe display este selectată treapta dorită.

Indicații

- Prin atingerea repetată se interconectează treptele de putere de la cele mai mari la cele mai reduse.
- Dacă funcția Microunde este adăugată abia după pornire, aparatul se întrerupe. Porniți funcționarea prin câmpul ▷/□

Întreruperea funcționării

- Atingeți câmpul ▷/□ sau deschideți ușa aparatului. Funcționarea este întreruptă, ledul ▷/□ se aprinde intermitent.
- Închideți ușa aparatului.
- Atingeți câmpul ▷/□. Funcționarea va fi continuată, ledul ▷/□ se aprinde.

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Funcționarea este anulată și toate setările sunt șterse.

Indicație: După întreruperea sau anularea funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Uscarea spațiului de coacere

Uscați interiorul cuptorului după utilizare astfel încât să nu rămână urme de umezeală.

Încălzirea spațiului de coacere

Pentru uscare, interiorul cuptorului se încălzește, astfel încât umezeala din interiorul cuptorului se evaporă. Apoi, deschideți ușa aparatului pentru ca vaporii de apă din interiorul cuptorului să iasă afară.

- Lăsați aparatul să se răcească.
- Îndepărtați imediat mizeria grosieră din interiorul cuptorului și ștergeți umiditatea de pe baza spațiului de coacere.
- Cu selectorul de funcții setați Grill cu convecție aer ☒
- Atingeți de două ori câmpul ☒. Simbolul Durată I→I este marcat pe display.
- Cu ajutorul selectorului rotativ setați o durată de preparare de 15 minute.
- Porniți modul de funcționare cu câmpul ▷/□. Se începe uscarea și se finalizează automat după 15 minute.
- Deschideți ușa aparatului și lăsați-o deschisă pentru 1 până la 2 minute, pentru ca umezeala să poată ieși din spațiul de coacere.

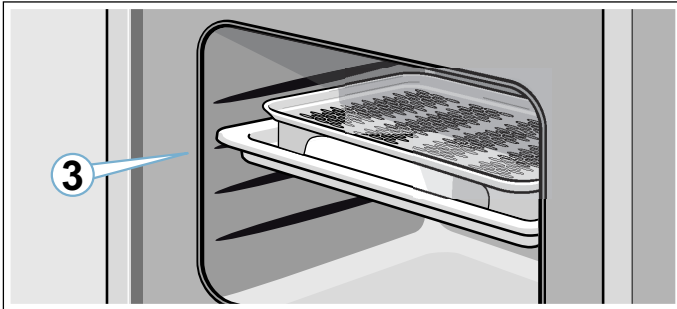
Uscarea manuală a interiorului cuptorului

- Lăsați aparatul să se răcească.
- Îndepărtați murdăria din interiorul cuptorului.
- Uscați interiorul cuptorului cu un burete moale.
- Lăsați ușa aparatului deschisă timp de 1 oră pentru ca interiorul cuptorului să se usuce complet.

Abur

Puteți utiliza funcția de preparare la abur singură sau în combinație cu toate modurile de încălzire și cu funcția de preparare la microunde.

Pentru a utiliza în mod optim funcția de preparare la abur, înlăturați grătarul. Introduceți tava de sticlă pe nivelul 3 și așezați recipientul pentru aburi în tavă.



⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!

La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat. Atunci când deschideți aparatul, nu stați foarte aproape de el. Deschideți cu atenție ușa aparatului. Țineți copiii la distanță.

Zgomote

Pompa

În timpul funcționării puteți auzi un zgomot de fond. Zgomotul apare în momentul funcționării pompei. Acesta este un zgomot de funcționare normal.

Preparare cu abur

Trepte de intensitate a aburului

Pentru funcția de preparare la abur vă stau la dispoziție diferite intensități. Treptele de intensitate a aburului pot fi selectate prin câmpul tactil . Treapta de intensitate a aburului selectată este afișată pe display.

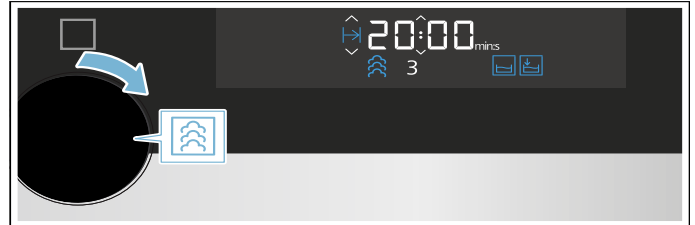
Treapta	Intensitate	Utilizare	Afișare pe display
1	redusă	Pentru decongelarea legumelor, cărnii, peștelui și fructelor.	123
2	medie	Pentru prepararea deserturilor, a peștelui și cărnăciilor.	123
3	puternică	Pentru prepararea legumelor, a peștelui, garniturilor, pentru extragerea sucului și blanșare.	123

Setarea aburului

Indicație: Dacă aparatul nu a fost utilizat mai mult timp, efectuați mai întâi un ciclu de clătire . → "Funcția de curățare" la pagina 128

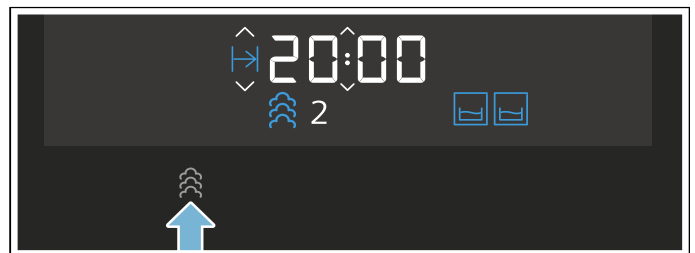
Exemplu: treapta de abur 2: mediu, durată 10 minute.

1. Cu selectorul de funcții alegeți funcția abur .



Aparatul este pregătit pentru funcționare. Treapta de abur maximă și durata de 20 de minute sunt setate ca valori standard. Săgeata de la simbolul rezervorului de apă se aprinde intermitent.

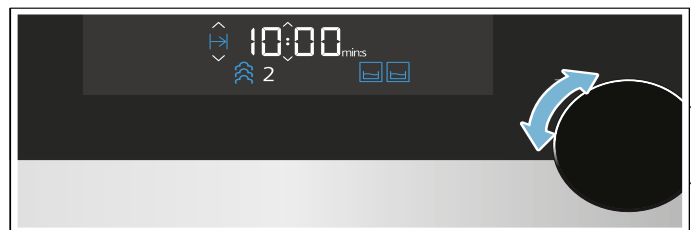
2. Scoateți rezervorul de apă, umpleți cu apă până la marcajul MAX și introduceți-l complet în locaș. → "Umpleți rezervorul de apă" la pagina 117
3. Atingeți câmpul , până când se ajunge la treapta de putere dorită.



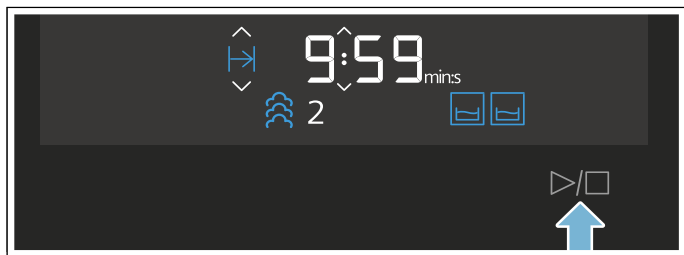
Pe display este afișată treapta de abur selectată.



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


Indicație: Puteți regla de asemenea mai întâi durata și apoi treapta de abur.




5. Atingeți câmpul ▷/□.



Săgeata de la simbolul rezervorului de apă  dispăre, simbolul rezervorului de apă  se aprinde.

Funcționarea începe. LED-ul ▷/□ se aprinde. Durata de preparare este vizibilă pe display. În funcție de treapta de abur, umplerea rezervorului de apă poate fi suficientă pentru o perioadă de timp diferită. Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării, se întrerupe funcționarea, iar săgeata de la simbolul rezervorului de apă  se aprinde intermitent. Umpleți rezervorul cu apă proaspătă până la marcajul MAX și continuați funcționarea prin câmpul ▷/□.

Indicații

- Treapta de abur poate fi modificată oricând în timpul funcționării prin câmpul .
- După prepararea cu abur uscați tava de scurgere și interiorul cuptorului. → "După fiecare funcționare cu aburi" la pagina 118

Setarea modului de funcționare combinat cu aburi





La anumite moduri de încălzire puteți activa funcția de preparare la abur.

La prepararea cu adaos de aburi, în timpul funcționării aparatului se introduc aburi în interiorul cuptorului la intervale și intensități diferite. Astfel obțineți un rezultat al preparării mai bun.



Produsul dumneavoastră de preparat

- capătă o crustă crocantă
- capătă o suprafață lucioasă
- devine zemos și fraged la interior
- își reduce volumul doar minimum posibil


Posibilități de combinare


-  Microunde
-  Convecție aer fierbinte
-  Grill
-  Grill cu convecție aer



Excepții:

-  Treapta de microunde 1000 de wați
-  Convecție aer fierbinte 40 °C

Setați funcționarea în mod combinat

Exemplu: Convecție aer fierbinte  190 °C cu treapta de abur 2.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire convecție aer fierbinte .
Apare o valoare implicită pentru temperatură.


2. Setati cu ajutorul selectorului rotativ temperatura dorită.
3. Atingeți câmpul Abur , până când pe display este selectată treapta dorită.
Pe display apare simbolul rezervorului de apă .
4. Umpleți rezervorul de apă.
5. Atingeți câmpul ▷/□.
Începe funcționarea, ledul ▷/□ se aprinde. Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afișaj.

Indicație: Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării, funcționarea continuă fără adaos de aburi. Pe display nu apare niciun mesaj.

Durata de preparare a expirat

Se emite un semnal sonor, simbolul ▷/□ nu se mai aprinde. Funcționarea combinată este finalizată. Atingeți orice câmp, pentru a încheia semnalul sonor.

Modificarea trepte de abur

Atingeți câmpul , până când pe display este selectată treapta dorită.

Indicație: Prin atingerea repetată se interconectează treptele de la cele mai mari la cele mai reduse. Conform trepte de la cele mai reduse, funcția de preparare la abur este dezactivată. Prin reapăsare se activează funcția de preparare la abur, începând cu treapta cea mai mare.

Întreruperea funcționării

1. Atingeți câmpul ▷/□ sau deschideți ușa aparatului.
Funcționarea este întreruptă, ledul ▷/□ se aprinde intermitent.
2. Închideți ușa aparatului.
3. Atingeți câmpul ▷/□.
Funcționarea va fi continuată, ledul ▷/□ se aprinde.

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Funcționarea este anulată și toate setările sunt șterse.

Indicație: După întreruperea sau anularea funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

Umpleți rezervorul de apă

Rezervorul de apă se află în partea dreaptă, în spatele orificiului rezervorului sub ușa aparatului. Înainte de a începe o funcționare cu aburi, deschideți orificiul rezervorului și umpleți rezervorul cu apă.

Asigurați-vă că ați setat corect domeniul de duritate a apei. → "Setări de bază" la pagina 125

⚠ Avertizare – Pericol de rănire și de incendiu!

Turnați exclusiv apă în rezervorul de apă. Nu turnați lichide inflamabile (de ex. băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă. Vaporii lichidelor inflamabile se pot aprinde în interiorul cuptorului din cauza suprafețelor fierbinți (deflagrație). Ușa aparatului poate exploda. Pot ieși vapori fierbinți și flăcări explozive.

Atenție!

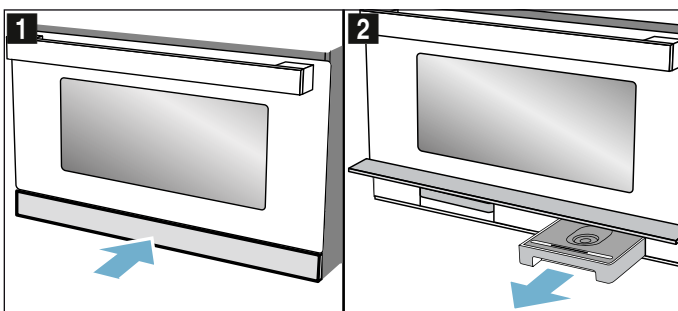
Deteriorări ale aparatului prin utilizarea unor lichide neadekvate.

Nu folosiți apă distilată, apă din rețea cu conținut mare de cloruri (> 40 mg/l) sau alte lichide.

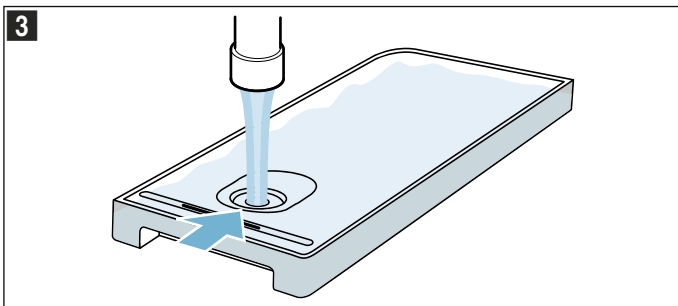
Utilizați exclusiv apă potabilă proaspătă, rece, fără bioxid de carbon sau apă dedurizată.

Indicații

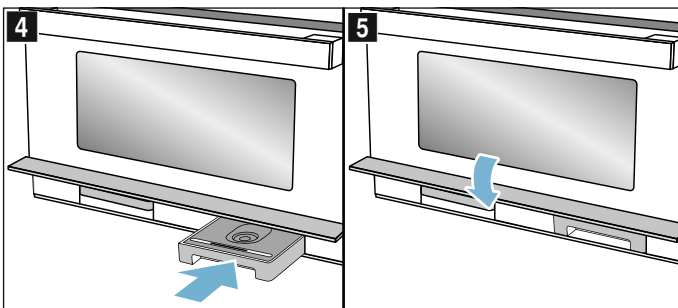
- Dacă apa din rețeaua dumneavoastră este foarte calcaroasă, vă recomandăm să folosiți apă dedurizată.
 - În cazul în care folosiți exclusiv apă dedurizată, puteți seta domeniul de duritate a apei "dedurizat".
1. Apăsăți scurt pe partea din mijloc a orificiului rezervorului. Orificiul se deschide. Recipientul de colectare (stânga) și rezervorul de apă (dreapta) sunt accesibile.
 2. Scoateți rezervorul de apă din locașul său.



3. Umpleți rezervorul cu apă rece până la marcajul „MAX”.



4. Așezați din nou rezervorul în locașul său și introduceți-l complet.
5. Închideți orificiul rezervorului.



Funcția de preparare la abur este pregătită.

Realimentarea rezervorului de apă

Dacă rezervorul de apă este gol în timpul funcționării, aparatul se comportă diferit în funcție de modul de funcționare:


- Funcționarea cu aburi: Funcționarea se întrerupe, pe display apare un mesaj. Pentru cea mai înaltă treaptă de abur este suficient un rezervor plin pentru aprox. 30-40 de minute, pentru trepte de abur mai mici este nevoie de mai mult timp.
- Abur cu microunde: funcționarea se întrerupe. Un rezervor plin este suficient pentru aprox. 50 de minute.
- Convecție aer fierbinte sau grill cu abur: funcționarea va fi continuată cu convecție aer fierbinte sau grill, pe display nu apare niciun mesaj. Un rezervor plin este suficient pentru cea mai înaltă treaptă de abur pentru aprox. 3 ore de funcționare, pentru trepte de abur mai mici este nevoie de mai mult timp.
- Grill cu convecție aer cu abur: funcționarea va fi continuată cu grill cu convecție aer, pe display nu apare niciun mesaj. Un rezervor plin este suficient pentru aprox. 9 ore de funcționare.

Indicație: Timpii indicați pot varia.

Umpleți din nou rezervorul de apă până la marcajul MAX.

1. Deschideți ușa.
2. Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l.
3. Introduceți rezervorul de apă și închideți ușa.

După fiecare funcționare cu aburi



În interiorul cuptorului rămâne umezeală. Uscați cu atenție tava de scurgere și interiorul cuptorului. După fiecare funcționare cu abur se recomandă să executați funcția de curățare Clătire . Goliți și uscați rezervorul de apă și recipientul de colectare.

Indicație: Îndepărtați petele de calcar cu o lavetă înmuiată în oțet, ștergeți cu apă curată și uscați cu o lavetă moale.

Clătire

Pentru ca aparatul dumneavoastră să rămână curat, puteți pompa apă prin sistemul de conducte. Ulterior apa va fi deversată în recipientul de colectare.

Pornire

1. Cu ajutorul selectorului de funcții, selectați Clătire . Se afișează durata programului. Aceasta nu poate fi modificată.
2. Deschideți orificiul rezervorului.
3. Scoateți recipientul de colectare și goliți-l.
4. Introduceți complet recipientul de colectare golit.
5. Scoateți rezervorul de apă și goliți apa eventual rămasă. Clătiți temeinic și umpleți cu apă proaspătă.
6. Introduceți complet rezervorul de apă.
7. Închideți orificiul rezervorului.
8. Atingeți câmpul .

Se pompează apă prin conducte. Derularea duratei este vizibilă pe display. Când durata a expirat, se emite un semnal sonor. Goliți recipientul de colectare.

Golirea rezervorului de apă

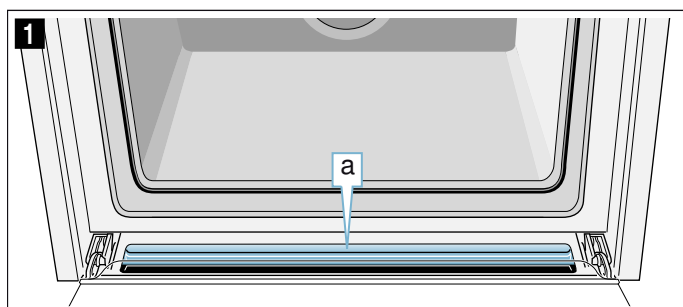
1. Apăsați scurt pe partea din mijloc a orificiului rezervorului.
Orificiul rezervorului se trage în sus.
2. Extrageți rezervorul de apă.
3. Scoateți cu atenție capacul rezervorului de apă.
4. Goliți rezervorul de apă, curățați-l cu detergent de vase și clătiți-l bine cu apă curată.
5. Uscați toate piesele cu o lavetă moale.
6. Frecați garnitura de etanșare a capacului până se usucă.
7. Lăsați să se usuce cu capacul deschis.
8. Așezați capacul pe rezervorul de apă și apăsați-l.
9. Introduceți complet rezervorul de apă.
10. Închideți orificiul rezervorului și apăsați scurt pe partea din mijloc.
Orificiul rezervorului este blocat.

Atenție!

- Nu uscați rezervorul de apă în interiorul cuptorului fierbinte. Rezervorul de apă se poate deteriora.
- Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase. Rezervorul de apă se poate deteriora.

Uscarea canalului colector de picături

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Deschideți orificiul rezervorului.
3. Scoateți rezervorul de apă și recipientul de colectare.
4. Ștergeți canalul colector de picături **a** din interiorul aparatului cu o lavetă absorbantă (figura **1**).






Uscarea spațiului de coacere

Uscați interiorul cuptorului după utilizare astfel încât să nu rămână urme de umezeală.

Încălzirea spațiului de coacere

Pentru uscare, interiorul cuptorului se încălzește, astfel încât umezeala din interiorul cuptorului se evaporă. Apoi, deschideți ușa aparatului pentru ca vaporii de apă din interiorul cuptorului să iasă afară.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați imediat mizeria grosieră din interiorul cuptorului și ștergeți umiditatea de pe baza spațiului de coacere.
3. Cu selectorul de funcții setați Grill cu convecție aer .
4. Atingeți de două ori câmpul .
Simbolul Durată l→l este marcat pe display.
5. Cu ajutorul selectorului rotativ setați o durată de preparare de 15 minute.
6. Porniți modul de funcționare cu câmpul /□.
Se începe uscarea și se finalizează automat după 15 minute.
7. Deschideți ușa aparatului și lăsați-o deschisă pentru 1 până la 2 minute, pentru ca umezeala să poată ieși din spațiul de coacere.

Uscarea manuală a interiorului cuptorului

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați murdăria din interiorul cuptorului.
3. Uscați interiorul cuptorului cu un burete moale.
4. Lăsați ușa aparatului deschisă timp de 1 oră pentru ca interiorul cuptorului să se usuce complet.

Automatica-Programe

Cu ajutorul programelor automate puteți prepara foarte simplu mâncăruri. Selectați programul și introduceți greutatea preparatului dumneavoastră. Efectuarea setării optime este preluată de către programul automat. Puteți alege din 30 de programe.

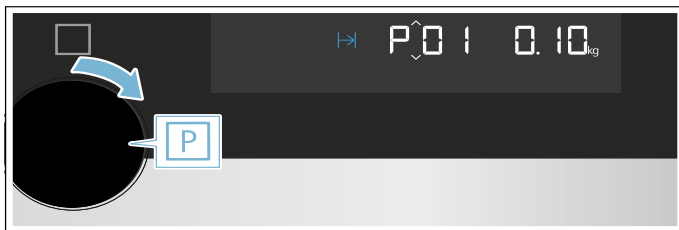
Indicații

- Scoateți alimentul din ambalaj și cântăriți-l. Dacă nu puteți introduce greutatea exactă, rotunjiți în sus, respectiv în jos.
- Introduceți alimentele în spațiul de coacere rece.
- Utilizați întotdeauna pentru programe veselă adecvată pentru microunde, termorezistentă, de ex. din sticlă sau ceramică. Pentru aceasta, respectați indicațiile privind accesoriile, din tabelele de programe.
- Pentru un rezultat optim al preparării, utilizați numai alimente în stare perfectă și carne la temperatura frigiderului. În cazul preparatelor congelate, utilizați numai alimente direct din congelator.

Setarea programului

Exemplul din imagine: programul 3 cu greutatea de 1 kilogram.

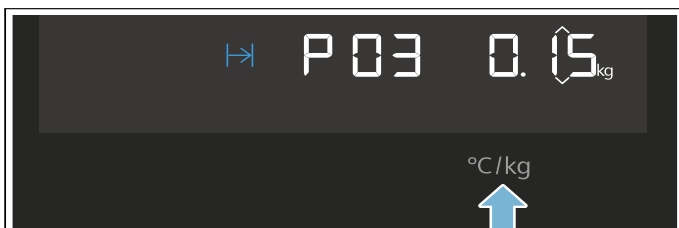
1. Poziționați selectorul de funcții pe programe automate .
Pe display apare primul număr de program și o propunere de greutate.



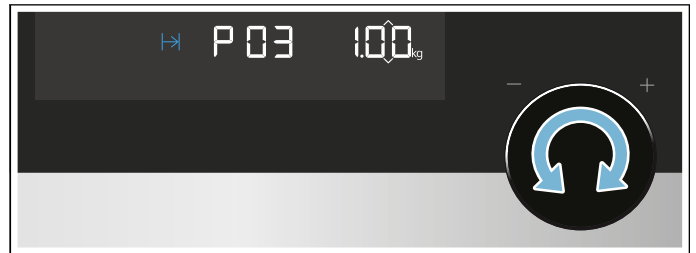
2. Cu selectorul rotativ alegeți numărul programului 3.



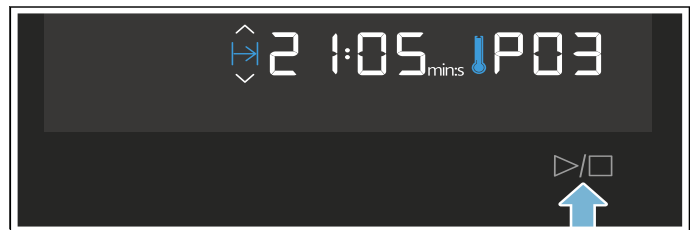
3. Atingeți câmpul kg.
Pe display se află în focus setarea greutății.



4. Setăți greutatea de 1 kilogram cu ajutorul selectorului rotativ.
Aparatul setează automat durata de preparare adecvată în funcție de greutate.



5. Atingeți câmpul .
Programul pornește. Durata de preparare este vizibilă, bara de temperatură și ledul se aprind.



Indicații

- Înainte de pornire puteți schimba între programe și greutate prin câmpurile și °C/kg.
- După începerea funcționării, nu mai pot fi modificate numărul programului și greutatea. Puteți interoga greutatea setată prin câmpul °C/kg.

Programul este finalizat

Se emite un semnal sonor. Programul s-a încheiat, aparatul nu mai încălzește. Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

Modificarea programului

1. Atingeți timp de cca. 4 secunde câmpul .
2. Selectați un nou program.

Înteruperea funcționării

1. Atingeți câmpul sau deschideți ușa aparatului.
Funcționarea este întreruptă, ledul se aprinde intermitent.
 2. Închideți ușa aparatului.
 3. Atingeți câmpul .
- Funcționarea va fi continuată, ledul se aprinde.

Anularea funcționării

Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.
Funcționarea este anulată și toate setările sunt șterse.

Indicație: După întreruperea sau anularea funcționării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.


Tabelul de programe




Program	Preparatul	Greutatea în kg	Veselă/Accesorii, nivel	Observații	Particularități
Decongelare					
P 01	Carne tocată*	0,10 - 1,20	veselă plată, descoperită Baza interiorului cuptorului	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde.	Carne de vită tocată, miel, porc; după întoarcere, îndepărtați carnea tocată deja decongelată
P 02	File de pește*	0,10 - 1,00	veselă plată, descoperită Baza interiorului cuptorului	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde.	File de știucă, cod, biban, somon de mare, șalău
P 03	Bucăți de pui cu oase*	0,15 - 1,20	veselă plată, descoperită Baza interiorului cuptorului	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde.	Partea cu piele orientată în jos
P 04	Felii de pâine*	0,10 - 0,50	veselă plată, descoperită Baza interiorului cuptorului	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde.	Pâine de grâu, pâine intermediară, pâine integrală; decongelați pâinea numai în cantitatea necesară. Se învechește repede. Dacă este posibil, separați feliile.
Carne de pasăre, carne, pește					
P 05	Bucăți de pui, proaspete*	0,15 - 1,00	Grătar + tavă din sticlă Nivelul 3 + 2	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde.	Pulpe de pui, jumătăți de pui, partea cu piele orientată în jos
P 06	Friptură de vită, în sânge	0,50 - 2,00	Tavă din sticlă Nivelul 1		
P 07	Friptură de vită, în sânge	0,50 - 2,00	Tavă din sticlă Nivelul 1		
P 08	Friptură de vită, bine făcută	0,50 - 2,00	Tavă din sticlă Nivelul 1		
P 09	Pulpă de miel cu os, medie	1,00 - 2,00	Tavă din sticlă Nivelul 1		
P 10	Pulpă de miel cu os, bine făcută	1,00 - 2,00	Tavă din sticlă Nivelul 1		
P 11	Pește întreg, proaspăt	0,20 - 1,20	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	Pulverizați zeamă de lămâie în interior.
P 12	File de pește, proaspăt	0,20 - 0,50	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	
P 13	File de pește, congelat	0,20 - 0,50	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Folosiți fileuri de pește uniforme. Umpleți rezervorul de apă.	
P 14	Tocană din ingrediente proaspete**	0,50 - 2,00	Veselă cu capac Baza interiorului cuptorului	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde.	Folosiți carne, legume și supă în cantități egale și specificați greutatea totală.
Legume și garnituri					
P 15	Broccoli, proaspăt	0,10 - 1,00	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	


*Fiți atenți la semnalul de întoarcere **Fiți atenți la semnalul de amestecare


Program	Preparatul	Greutatea în kg	Veselă/Accesorii, nivel	Observații	Particularități
P 16	Mazăre, congelată	0,10 - 1,00	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	
P 17	Felii de morcovi, proaspete	0,10 - 0,75	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	Cu cât feliile sunt mai groase, cu atât vor fi mai tari.
P 18	Sparanghel verde, proaspăt	0,10 - 0,70	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	Nu le așezați suprapuse
P 19	Ouă, fierte moi	2 - 10 bucăți	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	Ouă de găină refrigerate
P 20	Orez**	0,10 - 0,50	veselă înaltă cu capac Baza interiorului cuptorului	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde.	Utilizați orez cu bob lung, nu utilizați orez în pungă de fierbere. Adăugați o cantitate de apă de 2-3 ori mai mare decât cea de orez. După finalizarea programului, lăsați preparatul să se odihnească timp de 5-10 minute.
P 21	Cartofi la cuptor	0,20 - 1,50	Grătar Nivelul 2		Spălați aproximativ 250 g de cartofi medii, uscați și înțepați cojile de mai multe ori cu o furculiță.
P 22	Cartofi natur	0,20 - 0,50	Recipient pentru preparare cu aburi + tavă din sticlă Nivelul 3	Umpleți rezervorul de apă.	Cartofi, fără coajă și tăiați în cuburi. Cu cât bucățile sunt mai mari, cu atât vor fi mai tari.
P 23	Compot de fructe**	0,30 - 0,80	veselă plată pe tava din sticlă Nivelul 3	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde. Umpleți rezervorul de apă.	Adăugați puțin zahăr și scorțișoară pe fructe. La compotul de fructe de pădure, adăugați zmeura și căpșunile numai la emiterea semnalului de amestecare.
Avantaj					
P 24	Cartofi prăjiți, congelați*	0,20 - 0,80	Tavă din sticlă Nivelul 2		Nu le așezați suprapuse
P 25	Crochete, congelate*	0,25 - 0,80	Tavă din sticlă Nivelul 2		Nu le așezați suprapuse
P 26	Pizza, semipreparată, refrigerată	0,10 - 0,60	Grătar Nivelul 2		Pizza cu blat subțire
P 27	Pizza, semipreparată, refrigerată	0,10 - 0,50	Grătar Nivelul 1		Pizza cu blat subțire, pizza baghetă
P 28	Budincă de macaroane, prefiartă și răcită	0,30 - 1,00	Veselă pe tava din sticlă Nivelul 2	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde.	Lasagna, canelloni sau budincă de macaroane cu paste prefierte
P 29	Încălzire preparate porționate la farfurie, refrigerate	0,20 - 0,50	veselă plată pe tava din sticlă Nivelul 3	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde. Umpleți rezervorul de apă.	
P 30	Încălzire preparate porționate la farfurie, congelate	0,20 - 0,50	veselă plată pe tava din sticlă Nivelul 3	Utilizați numai veselă adecvată pentru cuptorul cu microunde. Umpleți rezervorul de apă.	
*Fiți atenți la semnalul de întoarcere **Fiți atenți la semnalul de amestecare					

Setarea funcțiilor de timp

Aparatul dumneavoastră dispune de diverse funcții de timp. Cu ajutorul câmpului tactil  accesați meniul și comutați între diversele funcții individuale. Pe display se aprind simbolurile funcțiilor disponibile, pe care este focusată funcția deja selectată.

Funcție de timp	Utilizare
 Timer	Timerul funcționează ca un ceas pentru fiert ouă. El funcționează independent de funcționarea aparatului și de celelalte funcții de timp și nu influențează aparatul.
 Durata de preparare	După expirarea unei durate de preparare reglate, aparatul își încheie automat funcționarea.
 Ora curentă	Cât timp nu rulează nicio altă funcție în prim-plan, aparatul vă afișează pe display ora curentă.





Abia după setarea unui mod de încălzire, puteți activa durata cu câmpul . Timerul poate fi setat oricând.

După expirarea unei durate de preparare sau a orei alarmei se emite un semnal sonor. Puteți opri mai repede semnalul sonor, prin atingerea câmpului .

Indicație: Puteți modifica în setările de bază durata semnalului sonor. → "Setări de bază" la pagina 125




Solicitarea afișării setărilor de timp

Când sunt setate mai multe funcții de timp, pe display se aprind simbolurile respective. Derularea duratei de preparare este vizibilă pe afișaj.

Pentru a interoga alarma , duratal  sau ora curentă , atingeți câmpul  până când este focalizat simbolul respectiv. În timpul funcționării sunt disponibile numai ceasul cu alarmă și durata, în standby sunt disponibile numai ceasul cu alarmă și ora curentă. Valoarea acestora va fi afișată pe display pentru câteva secunde.

Setarea ceasului cu alarmă

Ceasul cu alarmă poate fi utilizat ca un ceas de bucătărie. Acesta rulează independent de aparat. Ceasul cu alarmă emite un semnal sonor specific. Astfel puteți deosebi dacă sună ceasul cu alarmă sau dacă a expirat o durată de preparare.

1. Atingeți câmpul .
Pe display se aprind simbolul  și simbolul de timp.
2. Cu selectorul rotativ setați timpul pentru ceasul cu alarmă.
După câteva secunde, timpul setat va fi preluat. Ceasul cu alarmă pornește. Pe display se aprinde simbolul , iar decrementarea duratei pentru alarmă este vizibilă. Celelalte simboluri de timp se sting.

Ora alarmei a expirat

Se emite un semnal sonor. Pe display este afișat - - : - -. Atingeți orice câmp, pentru a opri ceasul cu alarmă.

Modificarea timpului pentru ceasul cu alarmă

Cu selectorul rotativ modificați timpul pentru ceasul cu alarmă. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.


Ștergerea timpului pentru ceasul cu alarmă

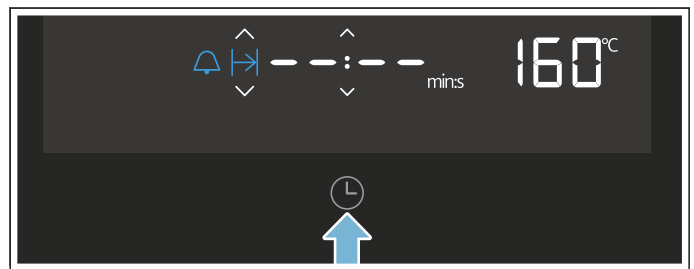
Cu selectorul rotativ resetați timpul pentru ceasul cu alarmă pe - - : - -. După câteva secunde, modificarea va fi preluată. Ceasul cu alarmă este oprit.

Reglarea duratei de preparare

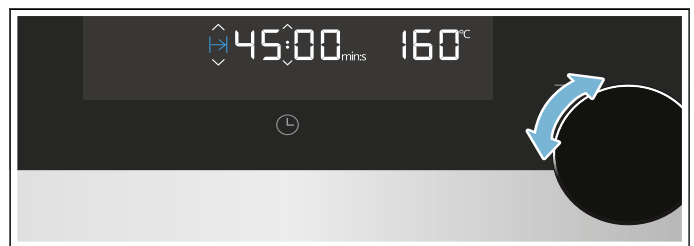
Puteți regla la aparat durata de preparare pentru mâncarea dumneavoastră. La expirarea duratei de preparare, aparatul se deconectează automat. Timpul de preparare nu va fi depășit accidental.





Exemplul din imagine: modul de încălzire convecție aer fierbinte, durata de preparare 45 de minute.

1. Cu selectorul de funcții setați modul de încălzire. Pe display este afișată temperatura la valoarea implicită.
2. Dacă este necesar, selectați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Atingeți de două ori câmpul .
Pe display este afișat - - : - -, iar simbolurile de timp se aprind.




4. Cu ajutorul selectorului rotativ setați o durată de preparare de 45 minute.



5. Atingeți câmpul /.
Cuptorul începe să funcționeze. Pe display este vizibilă durata, iar ledul / se aprinde. Celelalte simboluri de timp se sting.

Durata de preparare a expirat


Se emite un semnal sonor. Aparatul încetează să mai încălzească. Pe display este afișat - - : - -.

1. Atingeți câmpul .
Semnalul se stinge.
2. Rotiți selectorul de funcții pe poziția neutră.
Aparatul este deconectat.

Modificarea duratei de preparare

Cu selectorul rotativ modificați durata de preparare. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Ștergerea duratei de preparare


Dacă este setată funcția ceasului cu alarmă, atingeți mai întâi câmpul . Abia după aceea puteți modifica durata de preparare.


Reduceți durata de preparare până la - : - : - - cu ajutorul selectorului rotativ. După câteva secunde, modificarea va fi preluată.

Prima punere în funcțiune

După conectarea la o sursă de alimentare sau după o cădere de curent apare pe display solicitarea de setare a orei curente. Poate dura câteva secunde până apare solicitarea.




Setarea orei curente

La punerea în funcțiune, indicatorul de timp este în prim plan. Pe display se aprinde intermitent valoarea *12:00*, iar simbolul  se aprinde. Setati ora curentă.


1. Setati ora cu selectorul rotativ.
2. Atingeți câmpul .
Ora curentă este setată.

Modificarea orei curente

Indicație: Aparatul trebuie să fie deconectat, pentru a putea modifica ora curentă.

1. Atingeți de două ori câmpul .
Pe display apare simbolul  și ora curentă.
2. Setati ora cu selectorul rotativ.
3. Atingeți câmpul .
Ora curentă este setată.



Indicații

- Dacă după setarea orei curente nu se apasă pe câmpul , se preia automat după câteva secunde valoarea setată.
- Dacă selectorul de funcții a fost mutat în timpul setărilor, la sfârșit acesta trebuie readus în poziția neutră. Abia atunci aparatul poate fi utilizat.
- Pentru a diminua consumul în Standby al aparatului dumneavoastră, puteți stinge ora curentă.


Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Pentru a preveni conectarea accidentală a aparatului de către copii, aparatul dumneavoastră este echipat cu un sistem de siguranță împotriva accesului copiilor.

Activarea și dezactivarea

1. Rotiți selectorul de funcții pe poziția neutră.
 2. Atingeți timp de cca. 4 secunde câmpul .
- Pe display apare simbolul . Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat, respectiv dezactivat.

Indicații





- Dacă este setată o oră de alarmă , aceasta continuă să ruleze. Atât timp cât este activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor, ora de alarmă nu poate fi modificată.
- Semnalele sonore, de ex. la sfârșitul timpului alarmei, pot fi oprite prin atingerea oricărui câmp.

Setări de bază

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

Modificarea setărilor de bază

















Aparatul trebuie să fie deconectat.

1. Atingeți timp de câteva secunde câmpul .
Pe display apare prima setare de bază.
2. Modificați setarea de bază cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Atingeți câmpul .
Pe display apare următoarea setare de bază. Cu ajutorul câmpului  puteți parcurge toate setările de bază și le puteți modifica cu selectorul rotativ.
4. Atingeți timp de câteva secunde câmpul .
Toate setările sunt preluate.
În cazul în care aparatul se află în modul standby, puteți oricând modifica din nou setările.

Anulare

Dacă nu doriți să memorați modificările, rotiți selectorul de funcții. Setările de bază s-au încheiat fără a fi memorate.

Lista setărilor de bază

	Setare de bază	Posibilități	Explicație
  1	Durata semnalului sonor 1 = mediu = 30 secunde 2 = scurt = 10 secunde 3 = lung = 2 minute	1 = scurt = 10 secunde 2 = mediu = 30 secunde 3 = lung = 2 minute	Semnal sonor la sfârșitul unei durate sau alarmei
  2	Sunet pentru taste* 1 = pornit	0 = oprit	Semnal prin atingerea câmpurilor tactile
  3	Luminozitatea display-ului* 1 = mediu 2 = redus 3 = mare	1 = redus 2 = mediu 3 = mare	Reglarea luminozității display-ului
  4	Afișajul de timp 1 = pornit	0 = oprit	Afișarea pe display a orei curente
  5	Iluminatul din interiorul cuptorului 1 = pornit	0 = oprit	Conectarea și deconectarea în timpul funcționării a iluminatului din interiorul cuptorului
  6	Duritatea apei 1 = foarte dură 2 = dură 3 = mediu 4 = scăzută	0 = dedurizată 1 = duritate scăzută 2 = mediu 3 = dură	Duritatea apei influențează ciclurile de curățare a aparatului
  7	Setare din fabrică 0 = oprit	1 = pornit	Revenirea aparatului la setările din fabrică
  8	Mod Demo 0 = oprit	1 = pornit	Activarea și dezactivarea modului Demo Indicație: Modul Demo este vizibil numai în primele 5 minute după conectarea aparatului.

*Modificarea este preluată direct.

Curățarea

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

Avertizare – Pericol de arsuri!

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

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Avertizare – Pericol de vătămare!

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

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

Produse de curățare adecvate

Pentru ca diferitele suprafețe să nu se deterioreze din cauza unor produse de curățare inadecvate, respectați datele din tabel. În funcție de tipul de aparat, nu sunt disponibile toate domeniile la aparatul dumneavoastră.

Pentru aparatul dumneavoastră puteți achiziționa ulterior și alte accesorii de la unitatea de service abilitată. Pentru aceasta, precizați numărul articolului respectiv.

Spălați bine lavetele noi înainte de utilizare.

Lavetă din microfibră

Laveta din microfibră este adecvată în special pentru curățarea suprafețelor sensibile, cum ar fi geam, placă vitroceramică, oțel inoxidabil sau aluminiu. Aceasta îndepărtează, în timpul aceluiași proces de lucru, atât murdăria umedă, cât și pe cea cu conținut de grăsimi.

Nr. de comandă 00466148

Lavetă pentru suprafețe inoxidabile

Puteți trata suprafețele cu o lavetă recomandată și preferabil impregnată cu ulei (se poate comanda la reprezentanțele noastre), pentru a crește rezistența la urmele lăsate și la zgârieturi.

Nr. de comandă 00311134

Ulei de întreținere pentru suprafețe moderne din oțel inoxidabil

Același tip de ulei de întreținere folosit pentru lavete poate fi comandat de la reprezentanțele noastre și ambalat în sticlă.

Nr. de comandă 00311567

Degresant

Pentru curățarea intensivă a grăsimii persistente de pe suprafețe.

Nr. de comandă 00311781

Agent anticalcar

Pentru ca aparatul dumneavoastră să rămână funcțional, trebuie să efectuați în mod regulat decalcifierea acestuia. Utilizați numai agent anticalcar recomandat. Alți agenți anticalcar pot provoca deteriorări ale aparatului.

Agent anticalcar lichid: nr. de comandă 00311680

Tablete de decalcifiere: nr. de comandă 00311864

Atenție!

Deteriorări ale suprafețelor

Nu utilizați

- produse de curățare agresive sau abrazive,
- produse de curățare cu conținut mare de alcool,
- bureți duri de curățare sau bureți de ștergere,
- Aparat de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur,
- agent de curățare special pentru curățare la cald.

Zona	Curățarea
Exteriorul aparatului	
Masca din oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Curățați imediat petele de calcar, grăsimi, amidon și albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate sunt disponibile produse de întreținere speciale pentru oțel inoxidabil, care sunt adecvate pentru suprafețele fierbinți. Aplicați produsul de întreținere în strat subțire, cu o lavetă moale.
Panoul de comandă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri sau răzuitoare pentru geamuri.
Geamurile ușilor	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri sau bureți de frecat din sârmă de inox.
Mânerul ușii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și ștergeți cu un șervet moale. Dacă ajunge agent anticalcar pe mânerul ușii ștergeți-l imediat. În caz contrar, aceste pete nu mai pot fi eliminate.
Interiorul aparatului	
Suprafețe cu autocurățare	Respectați indicațiile cu privire la suprafețele din interiorul cuptorului conform tabelului.

Partea interioară a ușii și garnitura de etanșare a ușii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu îndepărtați garnitura de etanșare a ușii. Nu frecați. După curățare verificați poziția garniturii de etanșare a ușii.
Suprafețe din oțel inoxidabil	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă. Nu frecați. După curățare, verificați poziția garniturii de etanșare a ușii.
Accesorii	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Înmuiați și curățați cu o lavetă sau cu o perie.
Recipientul de colectare și rezervorul de apă	Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: Curățați cu o lavetă și clătiți bine cu apă curată pentru a îndepărta resturile de detergent. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale. Lăsați să se usuce cu capacul deschis. Frecați garnitura de etanșare a capacului până se usucă. Nu curățați în mașina de spălat vase.
Locașul rezervorului	Frecați până la uscare după fiecare funcționare.
Scurgere de abur în spațiul de coacere	Utilizați soluție fierbinte de detergent de vase sau apă cu oțet.

Indicații

- Pot apărea diferențe mici de culoare la masca față a aparatului de la diverse materiale, ca de ex. sticla, materialele plastice sau metalul.
- Umbrele de pe geamurile ușii, care arată ca niște dungii, sunt reflexii de lumină de la iluminatul din interiorul cuptorului.

Curățarea suprafețelor cu autocurățare

Partea din spate a spațiului de coacere are un strat de autocurățare catalitică. Stropii de la coacere și prăjire vor fi absorbiți și descompuși de către acest strat, în timpul funcționării aparatului. Prin urmare, nu este necesară curățarea acestei zone.

Atenție!

Nu folosiți produse de curățare pentru cuptoare pe suprafețele cu autocurățare. Suprafețele vor fi deteriorate. Dacă totuși ajung produse de curățare pentru cuptoare pe aceste suprafețe, tamponați imediat cu apă și o lavetă absorbantă. Vă rugăm să nu frecați și să nu utilizați accesorii de curățare abrazive.

Înlăturați reziduurile maronii sau albicioase cu apă și un burete moale, când interiorul cuptorului s-a răcit.

Indicație: În timpul funcționării se pot forma pete roșiatice pe suprafețe. Aceasta nu este rugină, ci reziduuri de la alimente. Aceste pete nu reprezintă un pericol pentru sănătate și nu limitează capacitatea de curățare a suprafețelor cu autocurățare.

Menținerea aparatului curat

Pentru a nu se forma murdărie persistentă, mențineți întotdeauna aparatul curat și îndepărtați imediat murdăriile.

Recomandări

- Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Astfel nu pot arde murdăriile.
- Îndepărtați întotdeauna imediat petele de calcar, grăsime, amidon și albuș.
- Pentru coacerea prăjiturilor foarte umede folosiți tava de sticlă.
- Pentru prăjire folosiți veselă adecvată, de ex. o tigaie.
- Dacă este posibil, utilizați modul de funcționare convecție aer fierbinte. Murdărirea este mai mică în cazul acestui mod de încălzire.

Funcția de curățare

Decalcifiere

Pentru ca aparatul dumneavoastră să rămână funcțional, trebuie să efectuați cu regularitate decalcifierea acestuia.


Atenție!

- Deteriorări ale aparatului: pentru decalcifiere utilizați numai agentul anticalcar recomandat, lichid sau sub formă de tablete. Timpii de acționare din cadrul decalcifierii depind de agentul anticalcar. Alte tipuri de agenți de decalcifiere pot provoca deteriorări aparatului. Puteți procura agenți anticalcar de la unitățile service abilitate.
Agent anticalcar lichid: nr. de comandă 00311680
Tablete de decalcifiere: nr. de comandă 00311864
- Soluție anticalcar: nu folosiți soluția anticalcar sau agenții de decalcifiere în contact cu panoul de comandă sau cu alte suprafețe ale aparatului. Suprafețele ar putea suferi deteriorări. Totuși, dacă acest lucru se întâmplă, îndepărtați imediat cu apă soluția anticalcar.

Decalcifierea constă din două etape automate. Din motive de igienă, decalcifierea trebuie să se fi derulată până la capăt pentru ca aparatul să fie din nou pregătit pentru funcționare. În total, decalcifierea durează aproximativ 32 de minute.


- Decalcifiere (aproximativ 31 de minute), apoi goliți recipientul de colectare și umpleți rezervorul de apă cu apă proaspătă.
- Ciclu de clătire (aproximativ 1 minut), apoi goliți recipientul de colectare.

Dacă se întrerupe decalcifierea (de ex. din cauza unei pene de curent, a deconectării aparatului sau din cauza întreruperii procesului de decalcifiere), vi se va solicita, după reconectarea aparatului, realizarea ciclului de clătire. Aparatul rămâne blocat pentru alte funcționări până la finalul ciclului de clătire.

Frecvența cu care trebuie efectuată decalcifierea aparatului depinde de duritatea apei folosite. În momentul în care mai sunt posibile 5 sau mai puține funcționări cu aburi, aparatul vă amintește prin simbolul  afișat pe display că trebuie efectuată decalcifierea. Astfel aveți timp să pregătiți în timp util decalcifierea.

Apoi funcționarea cu aburi este posibilă abia după efectuarea cu succes a decalcifierii.



Pornire

1. Cu ajutorul selectorului de funcții, selectați Decalcifiere .
Este afișată durata procesului de decalcifiere. Aceasta nu poate fi modificată.
2. Deschideți orificiul rezervorului.
3. Scoateți recipientul de colectare și goliți-l.
4. Introduceți complet la loc recipientul de colectare golit.
5. Scoateți rezervorul de apă.
6. Amestecați apă și agent anticalcar pentru a obține o soluție anticalcar.

Indicație: Respectați raportul de amestecare al agentului anticalcar.

Agent anticalcar lichid (nr. de comandă 00311680): raport de amestecare 1:5, amestecați 50 de ml agent anticalcar cu 250 ml de apă.

Tablete de decalcifiere (nr. de comandă 00311864): dizolvați o tabletă de decalcifiere (18 g) timp de cinci minute într-o cantitate de 250 ml de apă.



7. Umpleți cu soluție anticalcar rezervorul de apă și introduceți-l complet la loc.
8. Închideți orificiul rezervorului.
9. Atingeți câmpul .
Depunerile de calcar vor fi eliminate din aparat. Pe afișaj este prezentată derularea duratei rămase. Imediat ce se finalizează procesul de decalcifiere, se emite un semnal sonor. Aparatul intră în starea de repaus.
10. Deschideți orificiul rezervorului.
11. Scoateți recipientul de colectare, goliți-l și introduceți-l la loc.
12. Scoateți rezervorul de apă, clătiți-l temeinic, umpleți-l cu apă proaspătă și introduceți-l la loc.
13. Închideți orificiul rezervorului.
14. Atingeți câmpul .

Aparatul clătește automat de două ori. La finalizarea ciclului de clătire se emite un semnal sonor. Goliți recipientul de colectare.

Clătire

Pentru ca aparatul dumneavoastră să rămână curat, puteți pompa apă prin sistemul de conducte. Ulterior apa va fi deversată în recipientul de colectare.

Pornire

1. Cu ajutorul selectorului de funcții, selectați Clătire .
Se afișează durata programului. Aceasta nu poate fi modificată.
2. Deschideți orificiul rezervorului.
3. Scoateți recipientul de colectare și goliți-l.
4. Introduceți complet recipientul de colectare golit.
5. Scoateți rezervorul de apă și goliți apa eventual rămasă. Clătiți temeinic și umpleți cu apă proaspătă.
6. Introduceți complet rezervorul de apă.
7. Închideți orificiul rezervorului.
8. Atingeți câmpul .
Se pompează apă prin conducte. Derularea duratei este vizibilă pe display. Când durata a expirat, se emite un semnal sonor. Goliți recipientul de colectare.

Curățarea ulterioară

După fiecare decalcifiere sau clătire, efectuați următorii pași:

1. Deschideți orificiul rezervorului.
2. Goliți recipientul de colectare și rezervorul de apă, curățați și uscați.
3. Rotiți selectorul de funcții pe poziția neutră. Procesul s-a încheiat și aparatul este din nou pregătit pentru funcționare.

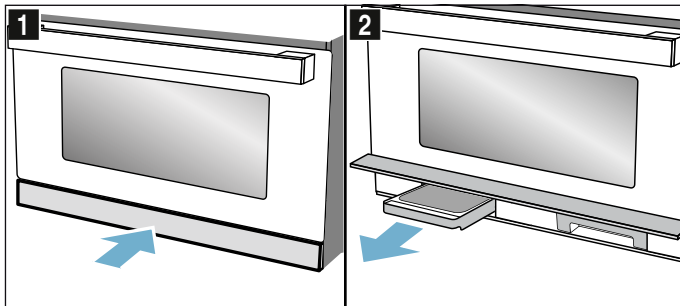
Goliți recipientul de colectare

La funcția de curățare, apa reziduală se acumulează în recipientul de colectare. Apoi goliți și uscați recipientul de colectare.

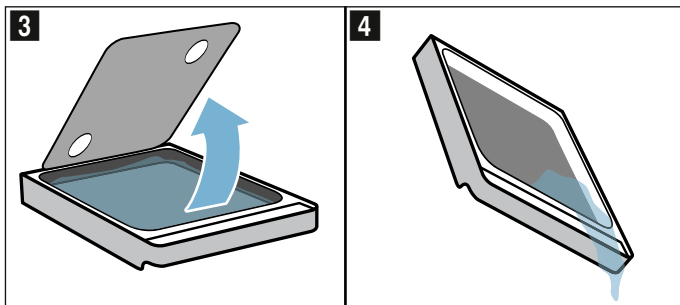
Atenție!

- Nu uscați recipientul de colectare în interiorul cuptorului fierbinte. Recipientul de colectare se deteriorează.
- Nu curățați recipientul de colectare în mașina de spălat vase. Recipientul de colectare se deteriorează.

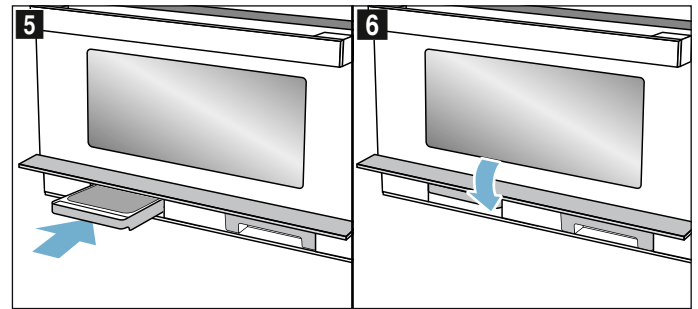
1. Apăsăți scurt pe partea din mijloc a orificiului rezervorului. Orificiul se deschide. Recipientul de colectare și rezervorul de apă sunt accesibile.
2. Scoateți recipientul de colectare din orificiul rezervorului.



3. Deschideți capacul recipientului de colectare.
4. Goliți recipientul de colectare.



5. Așezați din nou recipientul de colectare în orificiul rezervorului și introduceți complet.
6. Închideți orificiul rezervorului.











Aparatul este pregătit pentru funcționare.

Defecțiuni – ce este de făcut?

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

O defecțiune, ce este de făcut?

Mesaj de eroare	Cauza posibilă	Remediu / indicație
Aparatul nu funcționează	Ștecherul nu a fost introdus	Introduceți ștecherul
	Pană de curent	Verificați funcționarea lămpii de bucătărie
	Siguranță defectă	Verificați la panoul de siguranțe dacă siguranța pentru aparat este funcțională
	Eroare de operare	Deconectați siguranța pentru aparat de la tabloul de siguranțe. Reconectați după cca. 10 secunde
Aparatul conectat nu poate fi operat, pe display este afișat simbolul 	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat	Atingeți câmpul  până când simbolul  dispare
Sistemul de iluminat din interiorul cup-torului este defect.	Led defect	Chemați unitatea service abilitată
Pe display se aprinde intermitent 12:00 și se aprinde simbolul  .	Pană de curent	Setați din nou ora curentă
Aparatul nu este în funcțiune. Pe display este afișată o durată de preparare.	După setare nu a fost atins câmpul  .	Atingeți câmpul  sau ștergeți setarea prin selectarea unei alte funcții cu selectorul de funcții.
Microundele nu funcționează.	Ușa nu a fost închisă complet.	Verificați dacă ușa nu este blocată de resturi de alimente sau de un corp străin
	Nu a fost atins câmpul  .	Atingeți câmpul  .
Alimentele se încălzesc mai încet decât de obicei	A fost setată o putere a microundelor prea mică.	Alegeți o putere mai mare a microundelor
	A fost introdusă în aparat o cantitate mai mare decât de obicei.	Cantitate dublă - timp dublu
	Alimentele au fost mai reci decât de obicei.	Amestecați din când în când în alimente sau întoarceți-le
Funcționarea cu microunde a fost anulată fără un motiv vizibil.	Funcționarea cu microunde prezintă o defecțiune.	Apelați unitatea de service abilitată, dacă această eroare apare în mod repetat.
Aparatul se poate seta, dar nu încălzește. Se aprind intermitent două puncte.	Aparatul se află în modul Demo.	Dezactivați modul Demo de la setările de bază. Indicație: Modul Demo este vizibil numai în primele 5 minute după conectare.
Simbolurile pentru rezervorul de apă și recipientul de colectare se aprind intermitent.	Problemă tehnică.	Asigurați-vă că rezervorul de apă și recipientul de colectare sunt introduse complet în locașul respectiv. Dacă simbolurile continuă să fie aprinse, chemați unitatea service abilitată. Aparatul poate fi utilizat în continuare, cu excepția funcției de preparare la abur.
E0532.	Murdăria de pe panoul de comandă poate determina un câmp tactil activ permanent.	Deconectați aparatul și curățați panoul de comandă. Conectați din nou aparatul. În cazul în care eroarea apare din nou imediat după conectare, chemați unitatea service abilitată.
E5005.	Funcția de preparare la abur a fost activată în mod repetat cu rezervorul de apă gol.	Înainte de reutilizare, asigurați-vă că rezervorul de apă este umplut cu apă rece și este introdus complet în locaș. Dacă eroarea apare în continuare, chemați unitatea service abilitată.

Avertizare – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect 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 fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea service abilitată.

În cazul anumitor mesaje de eroare, le puteți remedia singuri.


Unitatea service abilitată

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

Numărul E și numărul FD

Când 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 operări eronate implică costuri și în perioada de garanție.

Comandă de reparație și consultanță în caz de defecțiune

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

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

Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

Aici găsiți o selecție de feluri de mâncare și setările optime pentru acestea. Vă arătăm care mod de încălzire și temperatură sunt cele mai adecvate pentru felul dvs. de mâncare. Veți primi indicații referitoare la accesoriile adecvate și nivelurile la care acestea ar trebui introduse. Aici vi se oferă recomandări cu privire la veselă și preparare.

Indicație: La prepararea alimentelor se pot forma mulți vapori de apă în interiorul cuptorului.

Aparatul dvs. este foarte eficient energetic și în timpul funcționării cedează doar puțină căldură către exterior. Din cauza diferențelor mari de temperatură dintre spațiul interior al aparatului și părțile exterioare ale aparatului, se poate depune apă din condens pe ușă, pe panoul de comandă sau pe părțile frontale ale mobilierului învechit. Acesta este un fenomen normal, condiționat fizic. Prin preîncălzire sau deschiderea cu atenție a ușii se poate reduce condensul.

La prepararea la abur sau la o utilizare cu adaos de abur se dorește formarea de mulți vapori de apă în interiorul cuptorului. Ștergeți interiorul cuptorului după preparare atunci când acesta s-a răcit.

Instrucțiuni generale

Valori de setare recomandate

În tabel găsiți funcția optimă pentru diverse preparate. Temperatura/treptele și durata de preparare depind de cantitatea, vesela, calitatea, temperatura și tipul de alimente. De aceea sunt indicate domeniile de setare. Setări mai întâi valorile mai scăzute. Dacă este necesar, setați o temperatură mai înaltă data următoare.

În modul de funcționare cu microunde, așezați preparatul conform celui mai lung timp indicat și verificați-l după cel mai scurt timp indicat.

În cazul utilizării cu abur, înainte de a începe, asigurați-vă că rezervorul de apă este plin.

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

Setările se aplică doar în cazul introducerii preparatului în interiorul rece al cuptorului.

Pentru alimentele selectate este necesară preîncălzirea cuptorului, conform duratelor prezentate în tabel. Introduceți preparatul și accesoriile după ce ați preîncălzit interiorul cuptorului.

Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt coapte în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

În cazul în care doriți să preparați o rețetă proprie, consultați specificațiile aferente preparatelor similare din tabel. Pentru informații suplimentare, consultați recomandările din continuarea tabelului cu setări.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.

Accesorii

Folosiți numai accesoriile originale pentru aparat. Se adaptează optim în interiorul cuptorului și la modurile de funcționare.

Aveți grijă să utilizați întotdeauna accesoriile și vasele adecvate și să le introduceți corect.

De asemenea, vă rugăm să respectați informațiile privind vasele adecvate pentru cuptorul cu microunde și intensitatea aburului din capitelele corespunzătoare. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 113 → "Abur" la pagina 116

Utilizați întotdeauna șervete de vase când scoateți vesela sau accesoriile fierbinți din cuptor.

Forme de copt și veselă

Pentru un rezultat optim al preparării, vă recomandăm forme de copt din metal, de culoare închisă.

Formele din tablă albă, formele din ceramică sau cele din sticlă prelungesc timpul de coacere, iar produsele de brutărie și patiserie nu se vor rumeni uniform.

Dacă doriți să utilizați forme de copt din silicon, verificați informațiile producătorului privind compatibilitatea acestora cu microundele și aburul și orientați-vă după indicațiile și rețetele producătorului.

Formele din silicon sunt adesea mai mici decât formele normale. Informațiile cu privire la cantități și datele din rețete pot diferi.

În principiu, se aplică următoarele:

- Preparare cu convecție de aer fierbinte, în tavă de sticlă, pe nivelul 2
- Preparare cu convecție de aer fierbinte, în formă pe grătar, pe nivelul 1
- Prăjirea pe grătar în tavă de sticlă, pe nivelul 2. Introduceți grătarul și tava de sticlă dedesubt.
- Prepararea la grill pe grătar pe nivelul 3 sau 4. Introduceți tava de sticlă dedesubt.
- Mod de funcționare doar cu microunde: vesela pe baza interiorului cuptorului, nivelul 0.

- Mod de funcționare doar cu abur: tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur, pe nivelul 3.

Hârtie de copt

Folosiți exclusiv hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

Acoperiți accesoriul cu hârtie de patiserie numai după preîncălzire.

Decongelare

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

Puteți acoperi cu folie de aluminiu bucățile sensibile, cum ar fi de ex. pulpele inferioare și aripile de pui sau marginile grase ale fripturii. Nu este permis ca folia să atingă pereții aparatului. La jumătatea timpului de decongelare, puteți scoate folia de aluminiu.

La decongelarea cărnii și cărnii de pasăre se formează lichid. Îndepărtați-l când întoarceți carnea și în niciun caz nu îl folosiți sau nu îl aduceți în contact cu alte alimente.



Pe parcurs, întoarceți sau amestecați preparatele 1 dată sau de 2 ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori.













Lăsați alimentul decongelat să stea la temperatura camerei încă 10 - 60 de minute pentru egalizarea temperaturii. În cazul păsărilor, puteți scoate apoi măruntaiele.

Carnea poate fi pregătită chiar dacă are interiorul încă puțin congelat.

Indicații

- Utilizați veselă neacoperită și așezați vesela pe baza spațiului de coacere.
- Rețineți că o setare poate avea mai multe etape.
- Setări întotdeauna timpul maxim indicat, verificați vasul în cel mai scurt timp specificat.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate	Etape	Treapta de putere pentru microunde	Durată de preparare în min.	Observații
Carne întregă de vită, porc, vițel (cu și fără os)	Veselă neacoperită	0		800 g	1	180	15	Întoarceți de mai multe ori.
					2	90	25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	25	
					2	90	25 - 30	
Bucăți sau felii de carne de vită, porc, vițel	Veselă neacoperită	0		200 g	1	180	5	Când întoarceți, separați bucățile de carne unele de celelalte.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate	Etape	Treapta de putere pentru microunde	Durată de preparare în min.	Observații
Carne tocată, amestecată	Veselă neacoperită	0		200 g	1	90	15	Congelați pe cât posibil în pachete plate. Pe parcurs întoarceți de mai multe ori și îndepărtați carnea deja decongelată.
				500 g	1	180	5	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	
					2	90	15 - 20	
Pasăre, respectiv bucăți de pasăre	Veselă neacoperită	0		600 g	1	180	5	Întoarceți din când în când. Îndepărtați lichidul format prin decongelare.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
Rață	Veselă neacoperită	0		2000 g	1	180	20	Întoarceți de mai multe ori. Îndepărtați lichidul format prin decongelare.
					2	90	30 - 40	
Gâscă	Veselă neacoperită	0		4500 g	1	180	30	Întoarceți la fiecare 20 de minute. Îndepărtați lichidul format prin decongelare.
					2	90	60 - 80	
File, cotlet sau felii de pește	Veselă neacoperită	0		400 g	1	180	5	Desprindeți bucățile decongelate.
					2	90	10 - 15	
Pește întreg	Veselă neacoperită	0		300 g	1	180	3	Întoarceți din când în când.
					2	90	10 - 15	
				600 g	1	180	8	
					2	90	15 - 25	
Legume, de ex. mazăre	Veselă neacoperită	0		300 g	1	180	10 - 15	Amestecați din când în când cu atenție.
				600 g	1	180	10	
					2	90	9 - 15	
Fructe, de ex. zmeură	Veselă neacoperită	0		300 g	1	180	7 - 10	Amestecați din când în când cu atenție și desprindeți bucățile deja decongelate.
				500 g	1	180	8	
					2	90	5 - 10	
Unt, dezghețare	Veselă neacoperită	0		125 g	1	90	6 - 8	Îndepărtați complet ambalajul.
				250 g	1	180	2	
					2	90	3 - 5	
Pâine, întreagă	Veselă neacoperită	0		500 g	1	180	3	Întoarceți din când în când.
					2	90	10 - 15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Prăjituri uscate, de ex. pandișpan	Veselă neacoperită	0		500 g	1	90	10 - 15	Separați bucățile de prăjitură unele de celelalte. Numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau cremă.
				750 g	1	180	3	
					2	90	10 - 15	
Prăjituri însirocate, de ex. prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci	Veselă neacoperită	0		500 g	1	180	5	Numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau gelatină.
					2	90	15 - 25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

Încălzirea alimentelor congelate

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

Alimentele feliate se încălzesc mai rapid decât cele groase. Din acest motiv, repartizați alimentele cât mai plan într-un vas înalt. Nu așezați alimentele unele peste altele.

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

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

Utilizați întotdeauna mănuși sau lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.

Indicații

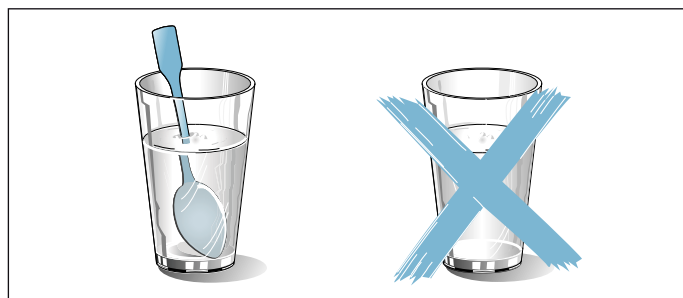
- Așezați vesela pe baza spațiului de coacere.
- Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru recipient, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.
- Setări întotdeauna timpul maxim indicat, verificați vasul în cel mai scurt timp specificat.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate	Treapta de putere pentru microunde	Durată de preparare în min.	Observații
Supă, congelată	Veselă acoperită	0		400 g	600	8 - 15	
Tocană, congelată	Veselă acoperită	0		500 g 1000 g	600	8 - 13 10 - 15	
Meniu, preparate porționate la farfurie, mâncăruri gata preparate (2-3 componente), congelate	Veselă acoperită	0		300 - 400 g	600	11 - 15	
Felii sau bucăți de carne cu sos, de ex. gulaș, congelate	Veselă acoperită	0		500 g 1000 g	600	12 - 17 25 - 30	Când amestecați, desprindeți bucățile de carne una de alta.
Sufleuri, de ex. lasagna, cannelloni, congelate	Veselă acoperită	0		450 g	600	10 - 15	
Garnituri, de ex. orez, paste, congelate	Veselă acoperită	0		250 g 500 g	600	2 - 5 8 - 10	Adăugarea de lichid
Legume, de ex. mazăre, broccoli, morcovi, congelate	Veselă acoperită	0		300 g 600 g	600	8 - 10 14 - 17	Adăugați apă cât să acopere baza vasului
Spanac cu smântână, congelat	Veselă acoperită	0		500 g	600	11 - 16	Preparați fără a adăuga apă, amestecați din când în când

Încălzire

Avertizare – Pericol de opărire!

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



Atenție!

Metalul - de ex. o lingură în pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții cuptorului și de partea interioară a ușii. Scântele 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.
- Pe parcurs, amestecați, respectiv întoarceți alimentele de mai multe ori. Controlați temperatura.
- Lăsați preparatele să se odihnească încă 2 până la 5 minute după încălzire, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizați întotdeauna mănuși, respectiv lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.

- Acoperiți preparatele atunci când acest lucru este indicat în tabel. Așezați vesela pe baza spațiului de coacere. Dacă doriți să utilizați funcția de preparare la abur, introduceți vasul în tava de sticlă la nivelul 3. Umpleți rezervorul de apă.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate/cantitate	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.	Observații
Mâncare pentru bebeluși, de ex. sticlute de lapte	Veselă neacoperită	0		150 ml	360	-	0,5-1,5	Fără tetină sau capac. Agitați întotdeauna bine după încălzire. Controlați neapărat temperatura!
Băuturi	Veselă neacoperită	0		200 ml	1000	-	1-2	Introduceți lingurița în pahar, nu supraîncălziți băuturile alcoolice; controlați din când în când
				500 ml	1000	-	4-5	
Supă, 2 căni, 175 g fiecare	Veselă neacoperită	0		350 g	600	-	3-4	
Supă, 4 căni, 175 g fiecare	Veselă neacoperită	0		700 g	600	-	6-8	
Carne sau bucăți de carne în sos	Veselă acoperită	0		500 g	600	-	7-10	Separați între ele feliile de carne
Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate (2-3 componente)	Veselă neacoperită	3	+	400 g	360	3	9-14	
Tocană	Veselă acoperită	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Legume	Veselă neacoperită	3	+	150 g	360	3	3-5	
	Veselă neacoperită	3	+	300 g	360	3	4-7	

Recomandări pentru cuptorul cu microunde

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

Prăjituri, produse mici de patiserie și pâine

În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe produse de patiserie.

Pentru dospire, lăsați aluatul într-un castron acoperit cu folie sau o lavetă, așezați-l pe baza spațiului de coacere și setați convecția de aer fierbinte la 40 °C.

Coacerea în combinație cu microundele

Dacă veți coace folosind în combinație funcția de microunde, puteți scurta semnificativ timpul de preparare.

Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură, adecvată pentru microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 113

La funcționarea combinată puteți utiliza forme de copt normale din metal. Dacă se formează scântei între forma de copt și grătar, verificați dacă exteriorul formei este curat. Modificați poziția formei pe grătar. Dacă acest lucru nu ajută, coaceți în continuare fără microunde. Durata de coacere se prelungește. Dacă utilizați forme din plastic, ceramică sau sticlă, timpul de coacere indicat în tabel se scurtează.

Prăjituri în forme

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de putere pentru microunde	Durata de preparare în min.
Pandișpan, simplu*	Formă rotundă/dreptunghiulară	1		160-170	-	60-80
Pandișpan, fin (de ex. chec)*	Formă rotundă/dreptunghiulară	1		150-160	-	60-70
Prăjitură cu nucă	Formă demontabilă	1	+	170-180	90	30-35
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	1		160-170	-	35-40
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă	1		160-170	-	45-50
Tort cu fructe sau cu brânză de vaci, din aluat fraged*	Formă demontabilă	2	+	150-160	360	40-50
Prăjitură fină cu fructe, din pandișpan	Formă rotundă/demontabilă	1	+	170-190	90	30-45
Plăcinte picante (de ex. quiche/prăjitură cu ceapă)	Formă demontabilă	2	+	160-180	90	50-70

*Lăsați prăjitura să se răcească aprox. 20 de minute în cuptor

Prăjituri în tavă

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durata de preparare în min.
Pandișpan cu umplutură uscată	Tavă din sticlă	2		160-170	-	-	30-40
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zemoasă, de ex. aluat dospit cu măr ras	Tavă din sticlă	1		160-170	-	-	30-45

*preîncălziți

Coacere cu adaos de aburi

Anumite produse de brutărie și patiserie (de ex. aluatul dospit cu drojdie) capătă cu adaosul de aburi o crustă crocantă și o suprafață mai lucioasă. Produsele de brutărie și patiserie se usucă mai puțin.

Umpleți rezervorul de apă până la marcajul „MAX”. În cazul în care apa este consumată din vas, modul de încălzire funcționează fără adaos de abur.

Produse congelate

Scoateți preparatul complet din ambalaj. Nu utilizați produse congelate, cu foarte multă gheață. Înlăturați gheața de pe alimente.

Produsele congelate sunt parțial și neuniform preparate. Rumenirea neuniformă rămâne și după coacere.

Pâine și chifle

Nu turnați apă în spațiul de coacere fierbinte sau nu așezați veselă cu apă pe baza spațiului de coacere. Din cauza variației de temperatură se pot produce deteriorări la baza spațiului de coacere.

Pentru convecția aer fierbinte, dezactivați funcția de preparare la abur. Valorile de setare pentru aluaturile de pâine sunt valabile atât pentru aluaturi în tavă de copt, cât și pentru aluaturi într-o formă dreptunghiulară.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durata de preparare în min.
Franzelă împletită din 500 g de făină*	Tavă din sticlă	1		170-180	-	3	35-45
Ștrudel cu umplutură, semipreparat, refrigerat	Tavă din sticlă	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Tavă din sticlă	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, semipreparată, refrigerată	Grătar	2		180-190	180	-	8-15
Pizza baghetă, semipreparată, refrigerată	Grătar	2		190-210	180	-	12-15

*preîncălziți

Produse mici de patiserie și fursecuri

Preparatul	Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Durata de preparare în min.
Fursecuri	Tavă din sticlă	2		50 -170	20-35
Bezele	Tavă din sticlă	2		100	90-120
Pricomigdale	Tavă din sticlă	2		110	35-45
Foietaj	Tavă din sticlă	2		170 -180	35-45

Pâine și chifle

Preparatul	Veselă	Nivel	Mod de încălzire	Etape	Temperatura în °C	Treapta de grill	Treapta de abur	Durata de preparare în min.	Observații
Pâine, 1 kg*	Tavă din sticlă	1		1	230	-	3	10-15	Nu turnați niciodată apă fierbinte direct în cuptorul fierbinte.
				2	190-200	-	-	30-45	
Pâine, 1,5 kg*	Formă dreptunghiulară	0		1	230	-	3	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Chifle dulci, de ex. chifle din făină de grâu*	Tavă din sticlă	1		1	200-220	-	3	25-35	
Pâine toast, 12 felii	Grătar	3		1	-	3	-	3-6	Așezați feliile de pâine pentru prăjit pe mijlocul grătarului.
Pâine toast, 4 felii	Grătar	3		1	-	3	-	3-6	
Pâine toast, gratinată, 2-4 felii	Grătar + tavă din sticlă	3+1		1	-	3	-	8-10	

*preîncălziți

Recomandări pentru coacere

Între formă și grătar iau naștere scânteii.	Verificați dacă forma este curată pe exterior. Modificați poziția formei în cuptor. Dacă acest lucru nu ajută, coaceți în continuare fără microunde sau utilizați tava de sticlă ca suprafață de așezare. În acest caz se prelungește durata de coacere.
Doriți să stabiliți dacă produsul de patiserie este copt bine.	Înțepați cu un bețișor de lemn în zona cea mai înaltă din produs. Dacă nu se mai lipește cocă de lemn, produsul de patiserie este gata.
Produsul de patiserie este corespunzător.	La următoarea utilizare, folosiți mai puțin lichid. Sau setați o temperatură mai redusă cu 10 °C și prelungiți timpul de coacere. Respectați ingredientele indicate și instrucțiunile de preparare din rețetă.
Produsul de patiserie s-a ridicat în mijloc, iar pe margine a rămas jos.	Ungeți numai partea de jos a formei demontabile. După coacere, desprindeți cu atenție produsul de patiserie, cu ajutorul unui cuțit.
Produsele mici de brutărie/patiserie se lipească la coacere unele de celelalte.	În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de cca. 2 cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească și să se poată rumeni de jur împrejur.

Produsul de patiserie este prea uscat.	Setați o temperatură cu 10 °C mai mare și scurtați timpul de coacere.
Per ansamblu, produsul este prea deschis la culoare.	Dacă nivelul și accesoriul sunt cele corecte, atunci fie măriți temperatura, fie prelungiți durata de coacere.
Produsul de patiserie în formă sau în cutie se închide prea mult la culoare în partea de jos.	Nu așezați forma de copt direct lângă peretele posterior, ci pe mijlocul accesoriului.
Per ansamblu, produsul de patiserie este prea închis la culoare.	Data următoare alegeți o temperatură mai scăzută și eventual prelungiți timpul de coacere.
Produsul de brutărie/patiserie este ruminat neuniform.	Selectați o temperatură puțin mai scăzută. Și hârtia de patiserie care stă ieșită în afară poate influența circulația aerului. Tăiați întotdeauna hârtia de copt la dimensiunile potrivite. Aveți grijă ca forma de copt să nu stea direct în fața orificiilor peretelui posterior din interiorul cuptorului. La coacerea produselor mici de patiserie ar trebui pe cât posibil să folosiți mărimi și grosimi egale.
Produsul de patiserie arată bine, însă nu este copt bine în interior.	Coaceți la o temperatură mai scăzută un timp puțin mai lung și eventual adăugați mai puțin lichid. La produsul de patiserie cu umplutură zemoasă, precoaceți blatul. Presărați pe el migdale sfărâmate sau pesmet și adăugați apoi umplutura deasupra.
Produsul de patiserie nu se desprinde la răsturnare.	Lăsați produsul după coacere să se răcească încă 5 până la 10 minute. Dacă tot nu se desprinde, utilizați un cuțit pentru a desprinde marginea cu atenție. Răsturnați produsul de patiserie din nou și acoperiți forma de mai multe ori cu o pânză udă și rece. Data următoare ungeți forma cu grăsime și presărați-o cu pesmet.

Sufleuri și gratenuri






Cu aparatul dumneavoastră puteți prepara sufleuri și diverse gratenuri. În tabelele cu setări sunt prezentate setările optime pentru anumite preparate.

Stadiul de preparare al unui sufleu depinde de mărimea vasului și de înălțimea sufleului. Pentru sufleuri și gratenuri utilizați un vas larg, plat. În vesela îngustă, înaltă, preparatele necesită mai mult timp și devin mai

închise la culoare în partea superioară. Folosiți întotdeauna nivelurile indicate.

Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 113

Utilizați o formă de sufleu cu o înălțime de 4-5 cm. Sufleurile și gratenurile ar trebui să mai stea 5 minute în cuptorul deconectat.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatură	Treapta de putere pentru microunde	Durata de preparare în min.
Sufleuri dulci, de ex. sufleu din brânză quark cu fructe, 1,5 kg	Formă de sufleu	0		130-150	180	25-35
Sufleuri picante, din componente preparate, de ex. sufleu de fidea, 1 kg	Formă de sufleu	0	 + 	180-190	600	12-17
Sufleuri picante, din componente crude, de ex. graten de cartofi, 1,1 kg	Formă de sufleu	0	 + 	170-180	600	20-30

Carne de pasăre, carne și pește

Aparatul dumneavoastră vă oferă diverse posibilități pentru prepararea cărnii de pasăre, a cărnii și peștelui. În tabelele cu setări găsiți setările optime pentru multe preparate. Anumite preparate vă reușesc mai bine atunci când sunt preparate în mai mulți pași. Acestea sunt indicate în tabel.

Preparare în vas de gătit

Avertizare – Pericol de rănire prin sticla crăpată!

Așezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat. Dacă suportul este umed sau rece, sticla se poate crăpa.

Utilizați numai veselă care este adecvată pentru cuptoare. Cel mai adecvat este vasul din sticlă. Verificați dacă vasul se potrivește în spațiul de coacere.

Cratițele lucioase din inox sau aluminiu nu sunt adecvate în utilizarea cu microunde. În utilizarea convențională, cratițele lucioase reflectă căldura precum o oglindă, iar utilizarea acestora este recomandată numai în anumite condiții. Carnea de pasăre, carnea și peștele se prepară mai încet și se rumenesc mai puțin. Pentru prepararea convențională, utilizați o temperatură mai mare și/sau un timp de preparare mai lung.

Respectați indicațiile producătorului accesoriilor pentru gătit.

Veselă neacoperită

Pentru prepararea cărnii de pasăre, cărnii și peștelui cel mai bine utilizați o formă înaltă pentru prăjit. Nu așezați niciodată forma pe baza din interiorul cuptorului. Dacă doriți un adaos de abur, utilizați veselă neacoperită. Dacă nu dispuneți de un vas potrivit, utilizați tava de sticlă.

Veselă acoperită

Aveți grijă să se potrivească capacul utilizat cu vasul de gătit și să închidă bine. Așezați vasul pe grătar.

⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!

La ridicarea capacului de pe vasul de gătit după finalizarea procesului de preparare, se pot elibera aburi fierbinți. Ridicați mai întâi partea dinspre spate a capacului, astfel încât aburii fierbinți să fie eliminați în siguranță.

Prepararea în combinație cu microundele

Astfel, timpul de preparare se diminuează semnificativ. Spre deosebire de funcționarea convențională, durata de preparare depinde de greutatea totală la prăjirea în combinație cu microundele.

Indicație: În cazul în care cantitățile dumneavoastră diferă de cele indicate în tabelele de setări, vă ajută o regulă de bază: unei cantități duble îi corespunde o durată de preparare aproape dublă. Utilizați întotdeauna veselă rezistentă la căldură, adecvată pentru microunde. Formele de prăjire din metal sau vasele din lut sunt adecvate numai pentru prăjirea fără microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 113

Preparare cu adaos de aburi

Anumite preparate devin mai crocante cu adaos de aburi. Acestea devin mai lucioase și se usucă mai puțin.

Utilizați veselă neacoperită. Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și la aburi. Conectați funcția pentru adaos de abur conform indicațiilor din tabelul cu setări. Umpleți rezervorul de apă până la marcajul „MAX”. În cazul în care apa este consumată din vas, modul de încălzire funcționează fără adaos de abur.

Prepararea la abur folosind recipientul pentru preparare la abur

Spre deosebire de adaosul de abur, cu funcția de preparare la abur carnea se pregătește mai delicat, dar nu capătă crustă. Aceasta rămâne deosebit de suculentă.

Ca variantă de gust, puteți prăji bucăți de carne înainte de prepararea la abur, timpul de preparare se scurtează. Bucățile mai mari necesită un timp mai lung de preparare. Bucățile de carne nu trebuie întoarse.

Pentru prepararea la abur a cărnii de pasăre, a cărnii sau a peștelui, așezați alimentul de preparat în recipientul pentru preparare la abur din tava de sticlă și introduceți-l pe nivelul 3. Umpleți rezervorul de apă până la marcajul „MAX”. Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării, se întrerupe funcționarea. Puteți vizualiza recomandările pe display.

Preparare la grill

În timpul utilizării grill-ului, țineți ușa aparatului închisă. Nu preparați la grill niciodată cu ușa aparatului deschisă.

Așezați alimentul pentru preparare la grill pe grătar. Suplimentar, introduceți tava de sticlă sub grătar. Se va colecta grăsimea scursă.

Folosiți bucăți tăiate felii cât mai egale, cu grosime și greutate similare. Astfel se rumenesc uniform și rămân suculente. Așezați bucățile tăiate felii direct pe grătar.

Întoarceți bucățile de carne cu un clește de grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta își pierde sucul și se usucă.

Sărați carnea numai după ce ați preparat-o la grill. Sarea extrage apa din carne.

Indicații

- Corpul de încălzit pentru grill comută la anumite intervale pe pornit și pe oprit, acest lucru este normal. Frecvența de conectare și deconectare depinde de treapta setată pentru grill.
- În timpul preparării la grill se poate produce fum.

Valori de setare recomandate

Valorile de setare sunt valabile pentru prepararea termică fără capac a cărnii de pasăre, cărnii sau peștelui la temperatura frigiderului introduse în interiorul cuptorului rece.

În tabel sunt prezentate date pentru prepararea cărnii de pasăre, cărnii și peștelui, cu greutatea propuse. Dacă doriți să preparați o bucată de carne de pasăre, o bucată de carne sau pește cu o greutate mai mare, setați întotdeauna o temperatură mai scăzută. În cazul mai multor bucăți, orientați-vă după greutatea bucății celei mai grele pentru stabilirea duratei de preparare. Bucățile individuale ar trebui să fie aproximativ egale.

Cu cât este mai mare o bucată de carne de pasăre, o bucată de carne sau pește, cu atât este mai scăzută temperatura și cu atât este mai lungă durata de preparare.

Întoarceți carnea de pasăre, carnea și peștele atunci când este specificat în tabelul de setări.

Carne de pasăre

Când preparați carne de rață sau gâscă, străpungeți pielea de pe partea inferioară a aripilor. Astfel se va putea scurge grăsimea.

În cazul pieptului de rață, pielea de pe acesta trebuie tăiată. Acest lucru nu este valabil și pentru alte tipuri de carne.

În cazul preparării cărnii de pasăre, aveți grijă ca partea superioară a pieptului, adică partea acoperită de piele, să fie orientată în sus.

Carne

Ungeți carnea slabă cu grăsime după gust sau acoperiți-o cu felii de slănină.

La friptura din carne slabă adăugați puțin lichid. În vasul din sticlă, nivelul de lichid trebuie să acopere baza vasului.

Crestați șoricul cu tăieturi în cruciș.

Când friptura este gata, ar trebui lăsată să mai stea 10 minute în interiorul cuptorului deconectat, închis. Astfel, zeama cărnii se distribuie mai bine. Eventual înfășurați friptura în folie de aluminiu. În timpul de preparare indicat

nu este cuprinsă și perioada recomandată pentru odihna preparatului.

Prăjirea și brezarea în veselă se fac mai confortabil. Cu vesela puteți scoate mai simplu friptura din interiorul cuptorului, putând prepara sosul direct în vasul respectiv.

Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul vasului și de utilizarea sau nu a unui capac. Dacă preparați carne în cratițe de metal emailate sau de culoare închisă, este necesară o cantitate mai mare de lichid decât în vesela din sticlă.

Lichidul din vas se evaporă în timpul prăjirii. Dacă este necesar, completați cu atenție cu lichid.

Distanța dintre carne și capac ar trebui să fie de minim 3 cm. Carnea se poate umfla.

Pentru brezare, rumeniți carnea în prealabil, conform necesarului. Pentru sosul de brezare, adăugați apă, vin, oțet sau altele similare. Nivelul de lichid din vas trebuie să fie de 1-2 cm.

Pește

Peștele întreg nu trebuie întors. Veți recunoaște că peștele este gătit suficient dacă înotătoarea dorsală se desprinde ușor.

Dacă doriți să preparați pește la grătar, ungeți în prealabil grătarul cu puțin ulei, astfel încât peștele să poate fi desprins mai ușor.

Carne de pasăre

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura	Treapta de grill	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.	Observații
Pui întreg, 1,3 kg (fierbere)	Veselă acoperită	0		-	-	600	-	25-35	Întoarceți la jumătatea timpului de preparare.
Pui întreg, 1,3 kg (prăjire)	Veselă neacoperită	0	++	190	-	360	3	40-45	Așezați cu pieptul în sus. Nu întoarceți. Lăsați-l timp de 5 min.
Bucăți de pui, de ex. sferturi de pui, 800 g	Veselă neacoperită	0		190	-	180	-	20-35	Înțepați pielea. Așezați cu partea cu piele în sus. Nu întoarceți.
Piept de rață, 500 g	Grătar + tavă din sticlă	3+2	++	-	3	180	3	10-12	Așezați cu partea cu piele în sus. Nu întoarceți.
Piept de gâscă, pulpe de gâscă, 700-900 g	Veselă neacoperită	0	+	-	2	180	-	30-40	Veselă înaltă, neacoperită. Nu întoarceți.

Carne

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Etape	Temperatura	Treapta de grill	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.	Observații
Friptură de vită, înăbușită, 1 kg	Veselă acoperită	0	+	1	160-170	-	180	-	80-90	
Friptură de vită, în sânge, 1,5 kg	Veselă neacoperită	0	+	1	180-190	-	180	-	30-40	Întoarceți la jumătatea timpului de preparare. La sfârșit, lăsați să se odihnească 10 minute.
Friptură de vită, 2-3 cm grosime, 2-3 bucăți, 200 g fiecare	grătar + Tavă din sticlă	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Etape	Temperatura	Treapta de grill	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.	Observații
Carne de porc fără șorici, 750 g, de ex. ceafă	Veselă neacoperită	0	++	1	170-180	-	360	3	25-35	La sfârșit, lăsați să se odihnească 10 minute.
Carne de porc cu șorici, 1 kg, de ex. spată	Veselă neacoperită	0	++	1	170-180	-	180	3	60-80	Crestați șoriciul. La sfârșit, lăsați să se odihnească 10 minute. Nu întoarceți.
Pulpă de porc 500-600 g	Veselă neacoperită	0	+	1	180-190	-	180	-	35-40	La sfârșit, lăsați să se odihnească 10 minute.
Friptură din ceafă de porc, 2-3 cm grosime, 2-3 bucăți, 120 g fiecare	Grătar + tavă din sticlă	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Cârnați pentru grill, 4-6 bucăți, 150 g fiecare	Grătar + tavă din sticlă	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Friptură din carne tocată, 750 g	Veselă neacoperită	0	++	1	190	-	360	3	15-20	La sfârșit, lăsați să se odihnească 10 minute.

Pește

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de grill	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
File de pește, proaspăt, 400 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		-	-	-	3	15-17
File de pește, congelat, 400 g	Veselă acoperită	0		-	-	600	-	10-15
File de pește, congelat, 800 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		-	-	-	3	23-25
File de pește, gratinat, 500 g	Veselă neacoperită	0	+	-	3	600	-	10-15
Medalion de pește, 2-3 bucăți, 150 g fiecare	Grătar + tavă din sticlă	3+1		-	3	-	-	8-12
Pește, întreg, de ex. păstrăvi, 2-3 bucăți, 300 g fiecare	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		-	-	-	3	18-22

Sugestii pentru prăjire și brezare

Friptura este prea închisă la culoare și crusta este pe alocuri arsă și/sau friptura este prea uscată.	Verificați nivelul și temperatura. Data următoare alegeți o temperatură mai scăzută și eventual scurtați timpul de prăjire.
Crusta este prea subțire.	Măriți temperatura sau conectați grill-ul pentru scurt timp la sfârșitul duratei de prăjire.
Friptura arată bine, dar sosul este ars.	La următoarea utilizare, alegeți un vas de prăjit mai mic și eventual adăugați mai mult lichid.
Friptura arată bine, dar sosul este prea deschis la culoare și apos.	La următoarea utilizare, alegeți un vas mai mare și eventual adăugați mai puțin lichid.
Carnea se arde la brezare.	Capacul trebuie să se potrivească cu vasul de prăjit și să se închidă bine. Reduceți temperatura și, dacă este necesar, mai adăugați lichid în timpul brezării.

Legume și garnituri

Aici puteți găsi informații privind prepararea rapidă și atentă a majoritatea legumelor, orezului și cartofilor, precum și a produselor din cartofi congelate.

Microunde

Preparați întotdeauna legumele în veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru prepararea orezului, utilizați un vas înalt, cu capac, și adăugați apă după cum este indicat în tabel.

Prepararea la abur

Pentru prepararea la abur, utilizați tava de sticlă și recipientul pentru preparare la abur.

Respectați mărimile bucăților, indicate în tabelul de setări. În cazul bucăților mai mici se scurtează timpul de preparare, la cele mai mari, timpul se prelungește. Calitatea și gradul de maturare influențează de asemenea








timpul de preparare. De aceea, valorile de setare sunt doar valori orientative.

Așezați alimentele întotdeauna uniform în veselă. În cazul unor straturi de înălțimi diferite, ele se vor prepara neuniform. Nu așezați alimentele sensibile la presiune în straturi prea înalte în recipientul de preparare la abur.

Umpleți rezervorul de apă până la marcajul „MAX”. Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării, se întrerupe funcționarea. Puteți vizualiza recomandările pe display.


















Cușcuș

Adăugați apă, respectiv lichid, în proporția indicată. De exemplu, în proporția de 1:2 pe 100 g de cușcuș, adăugați 200 ml de lichid.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Etape	Temperatura	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Anghinare, întreagă, proaspătă	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	36-40
Spanac, frunze, proaspăt, 250 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	5-7
Conopidă, întreagă, proaspătă	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	2		1	-	-	3	28-35
Broccoli, întreg, proaspăt, 500 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	2		1	-	-	3	20-23
Buchețele de broccoli, congelate, 500 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	14-16
Legume, proaspete, 250 g*	Veselă acoperită	0		1	-	600	-	6-10
Legume, proaspete, 500 g*	Veselă acoperită	0		1	-	600	-	10-15

*amestecați din când în când

**eventual, rezervorul de apă trebuie să fie umplut din când în când

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Etape	Temperatura	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Porumb, știuleți, proaspăt, 2 bucăți	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	35-45
Amestec de legume, congelate, 250 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	12-15
Morcovi felii preparați la aburi	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	18-20
Inele de praz, proaspete, 500 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	10-12
Fasole verde, proaspătă, 500 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	18-20
Sfeclă roșie, întreagă, 500 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	50-60
Sparanghel, verde, 250 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	15-18
Dovlecel feliat, preparat la abur	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	12-14
Cartofi, tăiați în sferturi, 250 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	28-30
Cartofi, tăiați în sferturi, 500 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	30-32
Cartofi, tăiați în sferturi, 750 g**	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		1	-	-	3	32-35
Cartofi prăjiți, congelați	Tavă din sticlă	2		1	180-210	-	-	30-40
Turtă de cartofi Rôsti, congelată	Tavă din sticlă	2		1	190-210	-	-	25-35
Crochete, congelate	Tavă din sticlă	2		1	190-210	-	-	25-35
Orez, 125 g + 300 ml apă	Veselă acoperită	0		1 2	- -	600 180	- -	4-6 12-15
Orez, 250 g + 500 ml apă	Veselă acoperită	0		1 2	- -	600 180	- -	6-8 15-18
Cușcuș, 1:2	Tavă din sticlă	3		1	-	-	3	3-10

*amestecați din când în când

**eventual, rezervorul de apă trebuie să fie umplut din când în când







Deserturi

Cu aparatul dumneavoastră puteți prepara deserturi rapide și fine.

Respectați, de asemenea, și indicațiile din tabelul cu setări.

Orez cu lapte

Adăugați lapte în proporția indicată. De exemplu, în proporția de 1:2,5 pe 100 g de orez cu lapte, adăugați 250 ml de lapte.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Treapta de putere pentru microunde	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Flan cu caramel	Tavă din sticlă	3		-	3	40-50
Dampfnudeln (gogoși în aburi)	Tavă din sticlă	3		-	2	20-25
Orez cu lapte 1:2, 5	Veselă acoperită	3		-	3	30-40
Fructe, compot, 500 g	Veselă acoperită	3		-	3	9-12
Floricele de porumb pentru microunde, 1 pungă de 100 g	Veselă acoperită	0		600	-	3-5
Deserturi, de ex. budincă (instant) 500 ml	Veselă acoperită	0		600	-	6-8

*amestecați din când în când

Acrilamida în alimente

Ce alimente sunt afectate?

Acrilamidele iau naștere mai ales în cazul produselor din cereale și cartofi, preparate la temperaturi foarte mari, ca

de ex. chipsuri de cartofi, cartofi prăjiți, pâine prăjită, chifle, pâine, produse fine de brutărie și patiserie (biscuiți, turtă dulce, biscuiți cu migdale).

Recomandări pentru prepararea alimentelor cu formare redusă de amide acrilice

Generalități	Mențineți timpii de preparare cât se poate de reduși. Rumeniți alimentele auriu, nu foarte închise la culoare. Bucățile de preparat mari, groase, conțin mai puține acrilamide.
Coacere	Cu convecție aer fierbinte max. 180 °C, oul sau gălbenușul de ou diminuează formarea acrilamidelor.
Fursecuri	Cu convecție aer fierbinte max. 180 °C, oul sau gălbenușul de ou diminuează formarea acrilamidelor.
Cartofi prăjiți pentru preparare în cuptor	Repartizați uniform pe accesoriu și într-un singur strat. Coaceți minim 400 g per proces de coacere, pentru a evita uscarea cartofilor.

Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru institute de verificări, pentru a facilita verificarea aparatului.





Conform IEC 60350-1, respectiv IEC 60705.

Coacere

Indicații

- Valorile de setare sunt valabile pentru introducerea în interiorul cuptorului rece.

- Respectați recomandările pentru preîncălzire din tabele. Valorile de setare sunt valabile fără încălzire rapidă.
- Pentru coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.
- Valorile din tabel sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece.
- Așezați formele de copt pe grătar.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durată de preparare în min.
Biscuiți șprizați	Tavă din sticlă	2		160-170	30-35
Mici prăjituri*	Tavă din sticlă	2		160-170	20-25
Blat de tort	Formă demontabilă Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Prăjitură cu mere învelite în aluat	Formă demontabilă Ø 20 cm	2		170-190	80-100

*Preîncălziți cuptorul 5 minute

Prepararea cu microunde

Pentru prepararea cu microunde utilizați întotdeauna veselă termorezistentă, adecvată pentru microunde. Respectați indicațiile referitoare la vesela adecvată pentru microunde. → "Cuptorul cu microunde" la pagina 113

Decongelare cu microunde

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate	Etape	Treapta de putere pentru microunde	Durată de preparare în min.
Decongelarea cărnii	Veselă neacoperită	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

Prepararea cu microunde

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Greutate	Etape	Treapta de putere pentru microunde	Durată de preparare în min.
Cremă de ouă	Veselă neacoperită	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Pandișpan	Veselă neacoperită	0		475 g	1	600	8-10
Perișoare din carne	Veselă neacoperită	0		900 g	1	600	20-25

Prepararea combinată cu microunde

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Treapta de grill	Treapta de putere pentru microunde	Durata de preparare în min.	Observații
Cartofi gratinați	Veselă neacoperită	0	+	-	1	360	25-32	
Prăjituri, 700 g	Veselă neacoperită	1	+	190-200	-	180	20-27	
Pui	Veselă neacoperită	0	+	190	-	360	30-45	Partea cu pieptul în jos. Veselă înaltă, fără capac. Întoarceți la jumătatea timpului.

Prepararea la abur

Introduceți tava de sticlă cuul recipient pentru preparare la abur pe nivelul 3.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Treapta de intensitate a aburului	Durata de preparare în min.	Observații
Mazăre, congelată	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		3	-	Testul este reziliat imediat ce punctul de frig atinge maxim 85 °C.
Broccoli, proaspăt, 300 g	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		3	11-13	
Broccoli, proaspăt, un recipient	Tavă de sticlă + recipient pentru preparare la abur	3		3	18-20	

Preparare la grill

Introduceți tava de sticlă sub grătar. Lichidul va fi colectat și interiorul cuptorului va rămâne mai curat.

Valorile din tabel sunt valabile pentru introducerea în cuptorul rece.

Preparatul	Veselă	Nivelul	Mod de încălzire	Treapta de grill	Durată de preparare în min.	Observații
Pâine prăjită, rumenită	Grătar	3		3	4-5	
Burgeri de vită, 12 bucăți	Grătar + tavă din sticlă	3+1		3	35-45	Întoarceți la jumătatea timpului de preparare

Оглавление

	Применение по назначению	147
	Важные правила техники безопасности	147
	Общая информация	147
	Микроволновая печь	148
	Пар	150
	Причины повреждений	150
	Общая информация	150
	Микроволновая печь	150
	Пар	151
	Охрана окружающей среды	151
	Экономия электроэнергии	151
	Правильная утилизация упаковок	151
	Знакомство с прибором	152
	Панель управления	152
	Переключатель выбора функций	152
	Сенсорные поля и дисплей	152
	Поворотный переключатель	154
	Режимы работы	154
	Виды нагрева	154
	Пар	155
	Микроволны	155
	Рабочая камера	155
	Панель резервуаров	156
	Резервуар для воды	156
	Сборный резервуар	156
	Принадлежности	157
	Принадлежности, входящие в комплект поставки	157
	Дополнительные принадлежности	157
	Специальные принадлежности	157
	Установка принадлежностей	157
	Перед первым использованием	158
	Первый ввод в эксплуатацию	158
	Установите жёсткость воды	158
	Очистка рабочей камеры и принадлежностей	158
	Управление бытовым прибором	159
	Включение и выключение прибора	159
	Установка режима работы	159
	Установка вида нагрева и температуры	159
	Быстрый нагрев	160
	Автоматическое аварийное отключение	160
	Микроволны	160
	Посуда	160
	Уровни мощности микроволн	161
	Установка мощности микроволн	161
	Установка комбинированного режима с использованием микроволн	162
	Пар	163
	Шумы	163
	Приготовление с помощью пара	163
	Установка комбинированного режима с паром	164
	Наполнение резервуара для воды	164
	Долив воды в резервуар	165
	После каждого режима с использованием пара	165

	Программы автоматического приготовления	167
	Установка программы	167
	Таблица программ	168
	Установка функций времени	170
	Запрос установок времени	170
	Установка таймера	170
	Установка времени приготовления	170
	Первый ввод в эксплуатацию	171
	Блокировка для безопасности детей	171
	Активация и деактивация	171
	Базовые установки	172
	Изменение базовых установок	172
	Список базовых установок	172
	Очистка	173
	Подходящие чистящие средства	173
	Очистка самоочищающихся поверхностей	174
	Содержание прибора в чистоте	174
	Режим очистки	175
	Режим удаления накипи	175
	Промывка	175
	Окончательная очистка	176
	Опорожнение сборного резервуара	176
	Что делать в случае неисправности?	177
	Служба сервиса	178
	Номер E и номер FD	178
	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	178
	Общие указания	178
	Размораживание	179
	Разогревание полуфабрикатов глубокой заморозки	181
	Разогревание	181
	Пироги, хлеб и мелкая выпечка	183
	Запеканки и grateny	185
	Птица, мясо и рыба	186
	Овощи и гарниры	189
	Десерты	191
	Акриламид в продуктах питания	191
	Контрольные блюда	192

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.siemens-home.bsh-group.com** и на сайте интернет-магазина **www.siemens-home.bsh-group.com/eshops**

Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

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

Важные правила техники безопасности

Общая информация

Предупреждение – Опасность возгорания!

- Прибор становится очень горячим. Если прибор встроен в мебель с декоративной дверцей, при закрытой дверце тепло может скапливаться. Используйте прибор только при открытой декоративной дверце шкафа.
- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

Предупреждение – Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

- Проникающая в прибор влага может стать причиной удара током. Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности. Используйте прибор только в закрытом помещении.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!

В панели управления или в элементах управления встроены постоянные магниты, которые могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимулятор или инъектор инсулина. Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

Микроволновая печь

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Использование прибора не по назначению опасно. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, крупяных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.
- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке. Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением. Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации. Не сушите продукты в микроволновом режиме. Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.
- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

⚠ Предупреждение – Опасность взрыва!

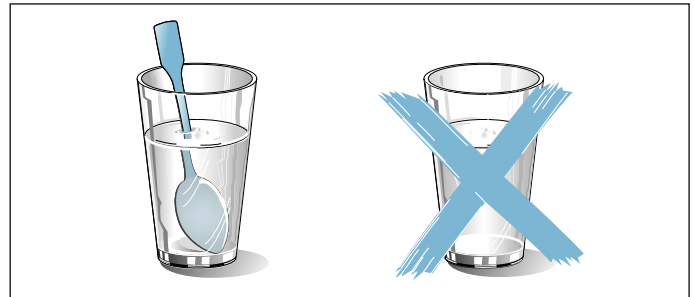
Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться. Никогда не разогревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаиваемая упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Использование прибора не по назначению опасно. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, кружанных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, слишком горячая домашняя обувь, кружанные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.

**⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**

- Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.
- Использование металлической посуды или ёмкостей, а также посуды с металлической фурнитурой в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора. Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнения дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы. → "Очистка" на страница 173
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца, уплотнитель дверцы или пластиковая рама. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

Пар

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. Всегда опорожняйте резервуар после приготовления пищи с паром.
- Горячий пар образуется в рабочей камере. Во время приготовления пищи с паром не суйте руки в рабочую камеру.
- Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться. Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

⚠ Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!
Легко воспламеняющиеся жидкости могут загореться в горячей рабочей камере (взорваться). Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками). Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

Причины повреждений

Общая информация

Внимание!

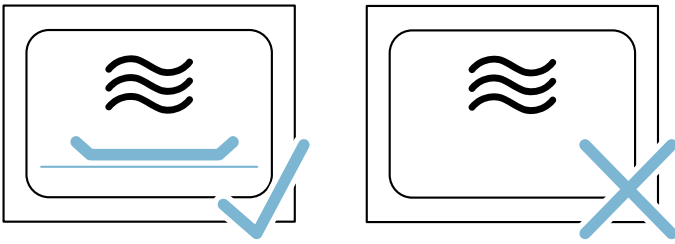
- **Вода в горячей камере:** Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Изменение температуры может привести к повреждениям.□
- **Влага в рабочей камере:** влага, находящаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может привести к коррозии. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- **Охлаждение прибора с открытой дверцей:** после режима работы при высокой температуре не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.
- **Сильно загрязнён уплотнитель:** при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы. → "Очистка" на страница 173
- **Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки:** не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- **Установка принадлежностей:** в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- **Перемещение прибора:** не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Микроволновая печь

Внимание!

- **Алюминиевая фольга:** при использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- **Искрение:** следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- **Режим микроволн и комбинированный режим с использованием микроволн:** решётка не подходит для режима микроволн и режима микроволн в комбинации в виде нагрева. Могут возникнуть искры, и рабочая камера будет повреждена.
- **Алюминиевая посуда:** ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.

- Режим микроволн при пустом приборе: работа прибора без установленных в рабочую камеру блюд ведёт к перегрузке. Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка посуды. → "Микроволны" на страница 160



- **Попкорн в микроволновой печи:** Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн. Из-за перегрузки стекло дверцы может треснуть. Устанавливайте максимум 600 ватт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Пар

Внимание!

- Уход за прибором: рабочая камера вашего прибора изготовлена из нержавеющей стали. Неправильный уход может вызвать коррозию в рабочей камере. Соблюдайте указания по уходу и очистке прибора, данные в руководстве по эксплуатации. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.
- Формы для выпекания: посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Посуда со следами коррозии: не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Стекающие жидкости: при приготовлении на пару установите стеклянный противень на уровень 3 и поставьте лоток для приготовления на пару на стеклянный противень. Стекающая жидкость будет собираться в противне.
- Горячая вода в резервуаре для воды: горячая вода может повредить насос. Не заполняйте резервуар для воды горячей водой.
- Повреждение рабочей камеры: не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода. Перед выполнением режима удалите воду со дна рабочей камеры.
- Раствор для удаления известкового налёта: не допускайте попадания раствора на панель управления или другие поверхности прибора, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.
- Запрещается мыть резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить. Очистку резервуара производите с помощью мягкой тряпочки и обычного моющего средства.
- Защита от замерзания: во избежание повреждений вследствие замерзания при транспортировке и хранении прибор необходимо предварительно полностью опорожнить.

Охрана окружающей среды

Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте для выпекания тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу прибора во время работы.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Можно также поместить в рабочую камеру 2 прямоугольные формы рядом друг с другом.
- При длительном времени приготовления прибор можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

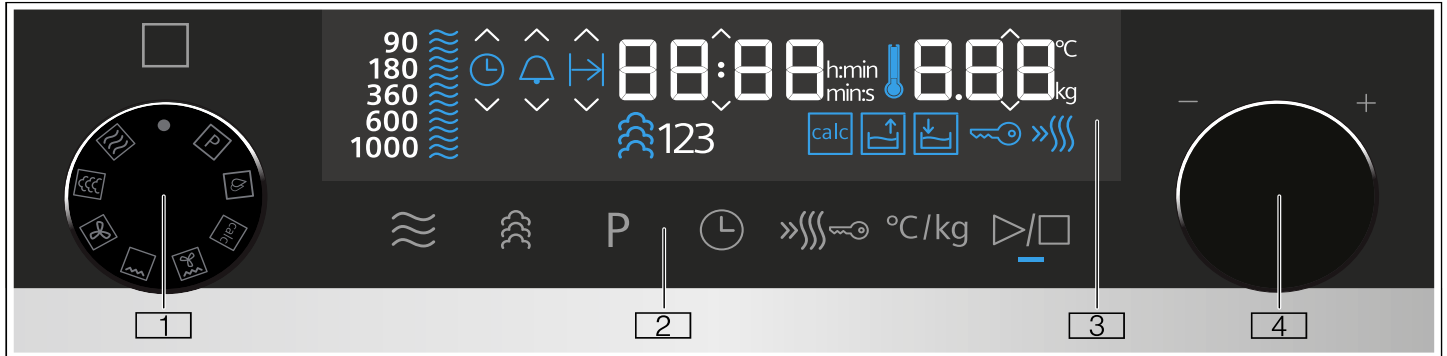


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

Указание: В зависимости от типа прибора возможны расхождения в цвете и некоторые незначительные отклонения от данного описания.



- 1 **Переключатель выбора функций**
Переключатель выбора функций предназначен для установки режима работы или других функций.
Переключатель выбора функций можно поворачивать из нулевого положения как влево, так и вправо.
- 2 **Сенсорные поля**
За сенсорными полями расположены сенсоры. Нажмите на символ, чтобы выбрать функцию.
- 3 **Дисплей**
На дисплее отображаются символы активных функций и функции времени.
- 4 **Поворотный переключатель**
Поворотный переключатель предназначен для установки температуры, соответствующей виду нагрева, или для выбора установок других функций.
Поворотный переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо.

Указания

- На некоторых приборах переключатель выбора функций или поворотный переключатель являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель выбора функций или поворотный переключатель, нажмите на него в нулевом положении.
- Если переключатель выбора функций находится в нулевом положении (режим энергосбережения) и выбирается функция, для активации соответствующей функции (например, микроволн) требуется несколько секунд.

Переключатель выбора функций









Переключатель выбора функций используется для установки режимов и других функций.

Для того чтобы вы могли выбрать нужный режим для приготовления блюда, мы объясним вам различия и опишем области применения.

Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью переключателя выбора функций и поворотного переключателя, а также сенсорных полей, расположенных на панели управления. На дисплее отображаются текущие установки.

При включённом приборе отображается панель управления с выбранным режимом работы.

Положение	Использование
● Нулевое положение	Прибор выключен и находится в режиме энергосбережения.
 Микроволны	Выбор режима микроволн.
 Пар	В рабочую камеру подаётся горячий пар.
 Горячий воздух	Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
 Гриль	Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
 Гриль с конвекцией	Вентилятор обдувает блюдо горячим воздухом от нагревательных элементов гриля.
 Удаление накипи	С помощью этого режима удаляется накипь из испарителя, что необходимо для его нормальной эксплуатации.
 Полоскание	Выполняется промывка труб системы подачи пара водой. Рекомендуется активировать функцию полоскания после каждого использования режима приготовления на пару.
 Программы	Здесь можно выбрать предварительно запрограммированные установки, подходящие для множества блюд.

Сенсорные поля и дисплей

С помощью сенсорных полей можно установить разные дополнительные функции прибора. На дисплее отображаются соответствующие значения.

Сенсорные поля

Здесь дано краткое описание значений различных сенсорных полей.

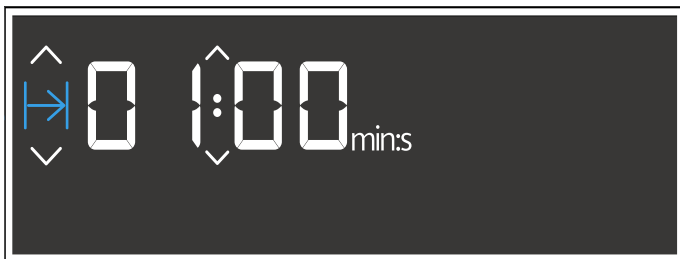
Символ	Значение	
	Микроволны	Выберите уровень мощности микроволн, или выберите режим микроволн дополнительно к виду нагрева.
	Пар	Выберите режим подачи пара или включите функцию подачи пара для вида нагрева.
	Программы	Вызовите выбор программ, поворотным переключателем установите номер программы.
	Функции времени	Выберите функции времени и установите поворотным переключателем.
	Быстрый предварительный разогрев / блокировка для безопасности детей	Короткое нажатие: активировать/деактивировать быстрый предварительный разогрев. Долгое нажатие: активировать/деактивировать блокировку для безопасности детей.
	Температура/Вес	Выберите функцию «Температура/Вес» и установите значения поворотным переключателем.
	Кнопка Start/Stop	Запуск или остановка режима Указание: При долгом нажатии завершается текущий режим, установки для выбранного режима работы возвращаются к стандартным значениям.

Дисплей

На дисплее можно увидеть обзор данных, подходящих к соответствующей ситуации.

Значение, которое требуется установить в данный момент, находится в центре и выделено. Центр дисплея обозначен двумя небольшими стрелками над и под установочным значением.

Значение в центре дисплея можно непосредственно изменить поворотным переключателем.



Элементы дисплея

Здесь дано краткое описание значений различных элементов дисплея.

Символ	Значение	
	Таймер	Если выделен символ, на дисплее отображается время таймера.
	Время приготовления	Если выделен символ, на дисплее отображается время приготовления.
	Время суток	Если выделен символ, на дисплее отображается время суток.
h:min	Часы/минуты	Время приготовления в часах и минутах
min:s	Минуты/секунды	Время приготовления в минутах и секундах
	Блокировка для безопасности детей	Если символ горит, блокировка для безопасности детей включена.
	Сборный резервуар	Индикатор состояния сборного резервуара
	Резервуар для воды	Индикатор состояния резервуара для воды
	Быстрый нагрев	Если символ горит, быстрый нагрев активирован.
	Удаление накипи	Если горит символ, необходимо удалить накипь.

Индикатор состояния сборного резервуара и резервуара для воды

Индикатор состояния горит только в том случае, если для выбранного режима работы требуется сборный резервуар или резервуар для воды. Он может отображать различные состояния и информирует о необходимости выполнения определённых действий.

Индикатор состояния резервуара для воды

Символ	Значение	
	Символ горит, стрелка мигает	Резервуар для воды находится в шахте и должен быть наполнен.
	Символ без стрелки мигает	Резервуара для воды нет в шахте, его необходимо вставить.
	Символ без стрелки горит	Резервуар для воды находится в шахте. Дальнейшие действия не требуются.

Индикатор состояния сборного резервуара

Символ	Значение	
	Символ горит, стрелка мигает	Сборный резервуар находится в шахте и должен быть опорожнён.
	Символ без стрелки мигает	Сборного резервуара нет в шахте. Вставьте сборный резервуар в шахту.
	Символ без стрелки горит	Сборный резервуар находится в шахте. Дальнейшие действия не требуются.

Индикатор температуры

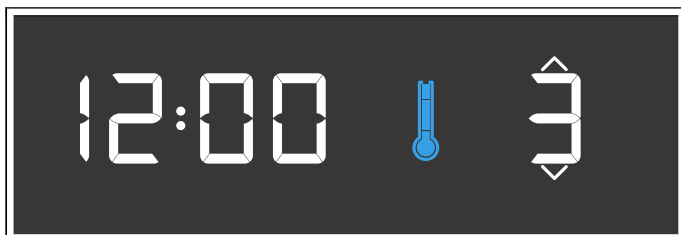
Синий термометр справа от индикатора времени указывает, что прибор нагревается.

Если установлен вид нагрева, четыре сегмента термометра постепенно заполняются синим по мере нагревания рабочей камеры.

При выборе режима гриля и пара термометр сразу же полностью становится синим.

В режиме микроволн термометр не светится.

Если при предварительном разогреве термометр полностью светится синим, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого вами блюда.



Указание: Из-за термической инерционности установленная температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Ночной режим

Для экономии электроэнергии в период с 22 часов до 5.59 часов яркость дисплея автоматически уменьшается.

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно менять установочные значения, отображаемые на дисплее и выделяемые в центре дисплея.

В списках выбора, например, в списках программ, за последним пунктом снова следует первый. При установке значений, например, веса, в случае достижения минимального или максимального значения поворотный переключатель следует повернуть назад.

Режимы работы

Для вашего прибора предусмотрены различные режимы работы, упрощающие его эксплуатацию.

Подробное описание можно найти в соответствующих главах.

Режим работы	Использование
Виды нагрева → "Управление бытовым прибором" на страница 159	Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные виды нагрева.
Микроволны → "Микроволны" на страница 160	В режиме микроволн возможно более быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов.
Пар → "Пар" на страница 163	Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные режимы подачи пара.

Комбинированный режим с микроволнами → "Установка комбинированного режима с использованием микроволн" на страница 162	Дополнительно к виду нагрева можно выбрать режим микроволн.
Комбинированный режим с использованием пара → "Установка комбинированного режима с паром" на страница 164	Дополнительно к виду нагрева можно выбрать функцию использования пара.
Очистка → "Режим очистки" на страница 175	Для очистки предусмотрены различные функции: удаление накипи и промывка.
Базовые установки → "Базовые установки" на страница 172	Базовые установки прибора можно заменить на более удобные для вас.

Виды нагрева

Для того чтобы вы могли выбрать нужный вид нагрева для приготавливаемого блюда, мы объясним вам различия и опишем области применения.

Символы для каждого вида нагрева помогут вам в дальнейшем определить соответствующий вид нагрева.

Вид нагрева	Температура	Применение
Горячий воздух	40 °C	Подъем дрожжевого теста, размораживание тортов с взбитыми сливками.
	100–230 °C	Для выпекания, запекания и жарения на одном уровне.
Гриль	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания.
Гриль с конвекцией	100–190 °C	Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса.

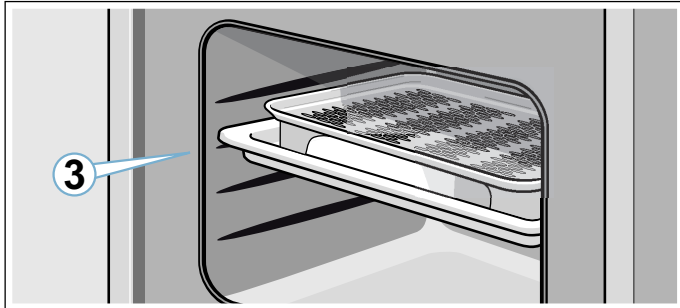
Предлагаемые значения

Для каждого вида нагрева предлагается соответствующая температура или режим приготовления. Вы можете принять их или изменить в соответствующем поле.


Пар


Функцию подачи пара можно использовать отдельно или в комбинации со всеми видами нагрева и режимом микроволн.

Для оптимального использования функции подачи пара уберите решётку. Установите стеклянный противень на уровень 3 и поставьте лоток для приготовления на пару в стеклянный противень.



Режимы подачи пара

Для функции подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности. Выбор режимов подачи пара производится нажатием на сенсорное поле . Выбранный режим подачи пара отображается на дисплее.

Ре-жим	Интен-сив-ность	Использование	Индикация на дис-плее
1	Низкая	Для размораживания овощей, мяса, рыбы и фруктов.	
2	Средняя	Для приготовления десертов, рыбы и колбасок.	
3	Высокая	Для доведения до готовности овощей, рыбы, гарниров, для выжимания сока и бланширования.	

Микроволны



Можно выбрать различные уровни мощности микроволн, которые подойдут для приготовления самых разных блюд. Уровни мощности микроволн не всегда соответствуют точному количеству ватт, потребляемых прибором.

Можно выбрать следующие уровни мощности микроволн.

Уровни мощности микро-волн	Максимальное время пригото-вления
90	1 час, 30 минут
180	1 час, 30 минут
360	1 час, 30 минут
600	1 час, 30 минут
1000	30 минут

Режим микроволн можно использовать как отдельно, так и в комбинации со всеми видами нагрева и с функцией использования пара.

Исключения:


-  Уровень мощности микроволн 1000 Ватт
-  Горячий воздух 40 °C

Как комбинировать режим микроволн с видами нагрева и с функцией использования пара, вы узнаете здесь: → "Установка комбинированного режима с использованием микроволн" на страница 162

Рабочая камера

Различные функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию вашего прибора. Таким образом, например, освещается большая часть рабочей камеры, а охлаждающий вентилятор защищает прибор от перегрева.

Открывание дверцы прибора

При открывании дверцы прибора во время его работы режим прерывается. Для продолжения режима закройте дверцу и нажмите на поле /□.

Подсветка рабочей камеры

Подсветка рабочей камеры всегда включается в режиме работы. После завершения режима она выключается.

Подсветка рабочей камеры включается при открывании дверцы прибора. Это удобно, например, при очистке прибора. Прим. через 15 минут подсветка рабочей камеры автоматически выключается.

Охлаждающий вентилятор

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Вентилятор продолжает работать определённое время после завершения работы прибора.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

Указания

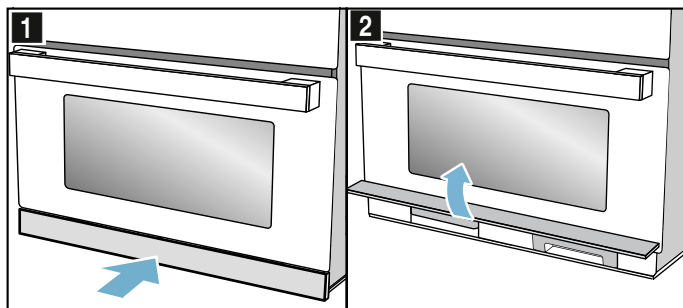
- Во время работы в режиме микроволн прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения режима микроволн.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора. По окончании приготовления просто вытрите конденсат.

Панель резервуаров

Панель резервуаров находится под дверцей прибора и обеспечивает доступ к сборному резервуару и резервуару для воды. Оба резервуара находятся за панелью резервуаров. Панель резервуаров открывается и закрывается следующим образом:


Для открывания коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откидывается вверх.

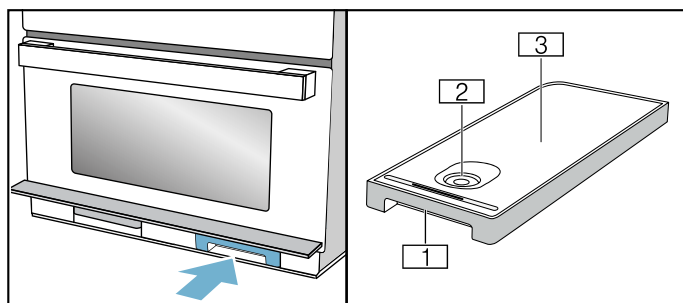
Для закрывания откиньте панель резервуаров вниз и коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров заблокирована.






Резервуар для воды

Прибор оснащён резервуаром для воды. Резервуар для воды находится справа за панелью резервуаров. При выборе режима с использованием пара необходимо наполнить резервуар водой. → "Наполнение резервуара для воды" на страница 164


Если на дисплее мигает стрелка символа резервуара для воды , резервуар необходимо наполнить свежей водой.

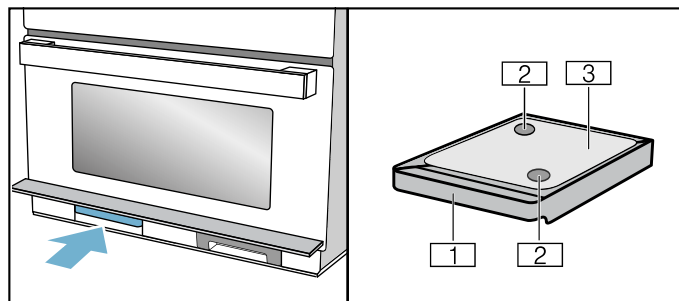





-  Ручка для извлечения и установки резервуара для воды
-  Отверстие для наполнения
-  Крышка резервуара

Сборный резервуар

Прибор оснащён сборным резервуаром. Сборный резервуар находится слева за панелью резервуаров. Опорожняйте сборный резервуар перед выполнением функций очистки → "Режим очистки" на страница 175 и после их выполнения

Если на дисплее мигает стрелка символа сборного резервуара , сборный резервуар необходимо опорожнить.



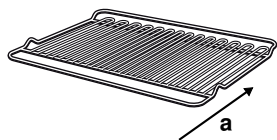
-  Ручка для извлечения и установки резервуара для воды
-  Сборные отверстия
-  Крышка резервуара

Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:



Решётка

Используйте в качестве подставки для форм для выпекания или для гриля и запекания.

Для приготовления на гриле устанавливайте решётку на уровни 3 и 4.

Решётка не подходит для использования в режиме микроволн или в режиме приготовления на пару. При установке соблюдайте направление задвигания «а».



Стекло́нный противень

Стекло́нный противень можно использовать во всех режимах и в комбинированном режиме для доведения до готовности. Кроме того, он используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда продукты жарятся непосредственно на решётке. Дайте стекло́нному противню остыть, прежде чем приступать к его очистке или погружать в холодную воду, так как в противном случае возможно повреждение стекла.



Лоток для приготовления на пару

Лоток для приготовления на пару ставится в стекло́нный противень для приготовления в режиме работы с использованием пара или с использованием пара в комбинации с режимом микроволн. Для этого установите стекло́нный противень на уровне 3. Продукты можно положить прямо в лоток для приготовления на пару.

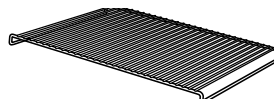
Лоток для приготовления на пару пригоден для мытья в посудомоечной машине. Запрещается использовать лоток для приготовления на пару в режиме микроволн или с видами нагрева «Гриль», «Горячий воздух» или «Гриль с конвекцией».

Используйте только оригинальные принадлежности от производителя вашего прибора, так как они специально адаптированы к данному прибору.

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин.

Дополнительные принадлежности

В зависимости от модели к прибору могут прилагаться дополнительные принадлежности.



Вкладываемая решётка

Для жарения. Вставляйте вкладываемую решётку ножками вниз в стекло́нный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него. Вкладываемая решётка не подходит для режима микроволн или для режима приготовления на пару.

Специальные принадлежности

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

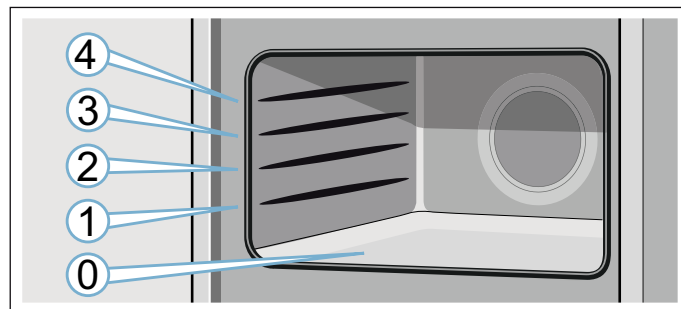
Специальные принадлежности

Стекло́нная посуда

Для приготовления запеканок и тушёных блюд в духовом шкафу.

Установка принадлежностей

Рабочая камера имеет 4 уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.



Установите принадлежность на направляющую и задвиньте до упора.

Указание: Дно рабочей камеры (уровень 0) наилучшим образом подходит для режима микроволн, так как мощность микроволн здесь оптимальная. Для этого используйте только пригодную для режима микроволн посуду.



Перед первым использованием

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображается запрос на установку времени суток. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.

Установка времени суток

При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение 12:00 и горит символ ☹. Установите время суток.

1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите на поле ☹. Время суток установлено.

Изменение времени суток

Указание: Для изменения времени суток прибор должен быть выключен.

1. Дважды нажмите на поле ☹. На дисплее появляется символ ☹ и время суток.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле ☹. Время суток установлено.

Указания

- Если после установки времени суток вы не нажимаете на поле ☹, установленное значение автоматически принимается через несколько секунд.
- Если во время выполнения установок вы поворачивали переключатель выбора функций, его следует затем вновь перевести в нулевое положение. Только после этого можно пользоваться прибором.
- Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором в режиме ожидания, можно скрыть индикацию времени суток.

Установите жёсткость воды.

Для того, чтобы ваш прибор мог своевременно напоминать вам о предстоящем удалении накипи, необходимо правильно установить жёсткость воды.

На заводе установлена жёсткость воды 4 (очень жёсткая).

Внимание!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) или другие жидкости.

Используйте только свежую, холодную питьевую воду без газа или смягчённую воду.

Указания

- Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.
- Если вы используете смягчённую воду, установите значение жёсткости воды на «смягчённая».
- Если вы используете минеральную воду, установите значение жёсткости воды на «4 — очень жёсткая».
- Если используется минеральная вода, то она должна быть без газа.

Жёсткость воды	Установка
0	0 — смягчённая
1 (до 1,3 ммоль/л)	1 — мягкая
2 (1,3–2,5 ммоль/л)	2 — средней жёсткости
3 (2,5–3,8 ммоль/л)	3 — жёсткая
4 (более 3,8 ммоль/л)	4 — очень жёсткая

Значение жёсткости воды можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 172

Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустую закрытую рабочую камеру. Наиболее подходящим будет нагревание в течение одного часа в режиме «Горячий воздух» ☼ при температуре 180 °C. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Горячий воздух» ☼.
2. Поворотным переключателем установите «180 °C».
3. Нажмите на поле ▷/□.

Прибор начинает нагреваться. Через час выключите прибор. Для этого нажмите на поле ▷/□ и затем поверните переключатель выбора функций в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Управление бытовым прибором

Вы уже познакомились с элементами управления и принципом их функционирования. Здесь приводится описание настроек прибора. Вы узнаете, что именно происходит при включении и отключении прибора и как устанавливать режимы работы.

Включение и выключение прибора

Перед выполнением установок включите прибор.

Указание: Блокировку для безопасности детей можно активировать только при выключенном приборе. Некоторые индикации на дисплее отображаются также в том случае, если прибор выключен.

После завершения работы выключите прибор. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

Включение прибора

Для включения прибора поверните переключатель выбора функций.

В центре дисплея появится стандартное значение. Прибор готов к работе.

Более подробную информацию о режимах работы можно найти в отдельных главах.

Выключение прибора

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

При необходимости выполняется отмена установленной функции.

На дисплее появляется время суток.

Указание: В базовых установках вы можете выбрать, должно ли отображаться время суток при выключенном приборе.

Установка режима работы

После выбора режима работы на дисплее появляются рекомендуемые значения. Вы можете немедленно активировать эту установку.

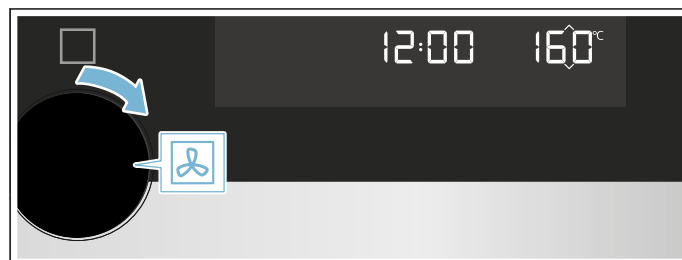
Запомните следующее:

1. Переключателем выбора функций выбирайте режим работы.
2. При необходимости выполните другие установки. Для этого нажмите на соответствующее поле и измените значение с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите на поле ▷/□. Запускается режим работы прибора. Загорается светодиод ▷/□.

Установка вида нагрева и температуры

Пример: «Горячий воздух» ☒ при 200 °C

1. С помощью переключателя выбора функций установите вид нагрева «Горячий воздух» ☒. На дисплее отображается рекомендуемая температура 160 °C.



2. Поворотным переключателем установите температуру на 200 °C.
3. Нажмите на поле ▷/□.



Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод ▷/□. Индикатор температуры заполняется.

Температуру в любое время можно изменить в текущем режиме работы с помощью поворотного переключателя.

Указания

- После окончания нагрева в зависимости от вида нагрева незначительные колебания температуры – нормальное явление.
- В текущем режиме работы нельзя установить температуру на 40 °C.

Установка времени приготовления

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажимайте на поле ⌚, пока в центре дисплея не появится символ |→|.
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на поле ▷/□.

Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод ▷/□. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле ▷/□ или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод ▷/□ мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле ▷/□. Режим продолжается, светодиод ▷/□ горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.



Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.





Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева прибор нагревается до нужной температуры особенно быстро.


Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °С. Быстрый нагрев предусмотрен для следующих видов нагрева:

-  Горячий воздух (исключение: Горячий воздух 40 °С)
-  Гриль с конвекцией



Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите на поле . На дисплее загорается символ .
3. Нажмите на поле . Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод .

Завершение быстрого нагрева

Раздаётся звуковой сигнал. Символ  на дисплее гаснет. Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой. После этого можно ставить блюдо в рабочую камеру.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите на поле . Символ  на дисплее гаснет. Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой.

Указание: Быстрый нагрев автоматически деактивируется по истечении не более 15 минут.

Автоматическое аварийное отключение

Автоматическое аварийное отключение активируется, если прибор остаётся включённым в течение долгого времени без установленного времени приготовления.

Через 9 часов прибор автоматически выключается.

Микроволны

В режиме микроволн возможно особенно быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов. Режим микроволн можно использовать как отдельно, так и в комбинации с видами нагрева.

Для оптимального использования режима микроволн учитывайте указания по выбору посуды и ориентируйтесь на характеристики, приведённые в таблице вариантов использования в конце руководства по эксплуатации.

Для оптимального использования режима микроволн ставьте посуду на дно рабочей камеры. Снимите решётку. Учитывайте указания по выбору посуды.

Посуда

Для микроволнового режима следует использовать соответствующую посуду. Для того чтобы нагреть блюда, не повредив прибор, используйте только пригодную для микроволнового режима посуду.

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны.

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

Внимание!

Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка пригодности посуды

Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Единственным исключением является кратковременная проверка посуды.

Если вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку:

1. поставьте пустую посуду на ½–1 минуту в рабочую камеру при максимальной мощности.
2. Время от времени проверяйте температуру посуды. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна. Прервите проверку.

Предупреждение – Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

Уровни мощности микроволн

Мощность микроволн представлена в виде уровней, которые не всегда соответствуют точному количеству ватт, потребляемых прибором.

Можно выбрать следующие уровни мощности микроволн.

Уровень мощности микроволн	Максимальное время приготовления	Использование
90	1 час 30 минут	Для размораживания нежных блюд
180	1 час 30 минут	Для размораживания и доведения блюд до готовности
360	1 час 30 минут	Для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600	1 час 30 минут	Для разогревания и доведения блюд до готовности
1000	30 минут	Для разогревания жидкостей

Vorschlagswerte:

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

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



Интервалы установки времени

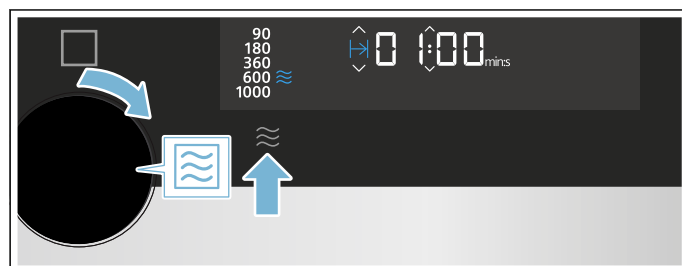
Интервал установки времени выполнения зависит от времени выполнения.

Время выполнения	Интервал
0–1 минута	5 секунд
1–3 минуты	10 секунд
3–15 минут	30 секунд
15 минут – 1 час	1 минута
1 час – 1 час 30 минут	5 минут


Установка мощности микроволн

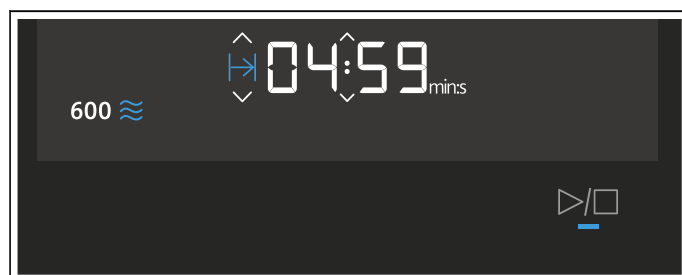
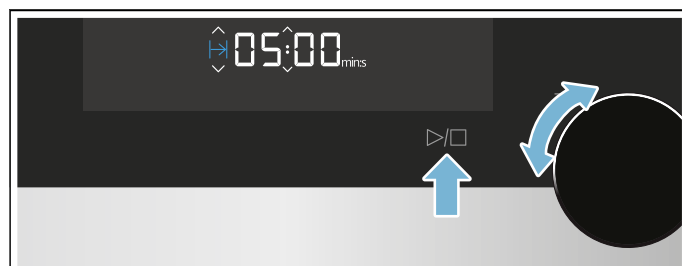
Пример: уровень мощности микроволн 600 Вт, время приготовления 5 минут.


1. Переключателем выбора функций выберите функцию микроволн . Прибор готов к работе. На дисплее в качестве рекомендуемого значения отображается максимальная мощность микроволн , которую можно изменить в любой момент.
2. При помощи сенсорного поля для установки мощности микроволн выберите нужный уровень мощности.



На дисплее выделяется уровень мощности микроволн и отображается рекомендуемое время приготовления.

3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя. **Указание:** Можно сначала установить время приготовления, а затем — уровень мощности микроволн.
4. Нажмите на поле .



На дисплее начинается отсчёт времени приготовления. Загорается светодиод .

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите на любое поле.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Через несколько секунд установка будет принята.

Изменение мощности микроволн

Нажимайте на поле \approx , пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности.

Указания

- При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.
- Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Запустите режим, нажав на поле \triangleright/\square

Приостановка режима

1. Нажмите на поле \triangleright/\square или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод \triangleright/\square мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле \triangleright/\square . Режим продолжается, светодиод \triangleright/\square горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Установка комбинированного режима с использованием микроволн

Режим микроволн можно комбинировать со всеми видами нагрева и с функцией подачи пара. Режим микроволн включается во время нагрева прибора. Таким образом блюда готовятся быстрее.

Возможные комбинации

- \approx Пар
- \boxtimes Горячий воздух
- \square Гриль
- \boxtimes Гриль с конвекцией

Исключения:

- \approx Уровень мощности микроволн 1000 Ватт
- \boxtimes Горячий воздух 40 °С

Установка комбинированного режима

Пример: «Горячий воздух» \boxtimes 190 °С, с уровнем мощности микроволн 360 Вт, 17 минут.

1. С помощью переключателя выбора функций установите функцию «Горячий воздух» \boxtimes . Появляется рекомендуемое значение температуры.
2. Установите требуемую температуру поворотным переключателем.
3. Нажимайте на поле мощности микроволн \approx , пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности. Появляется рекомендуемое время приготовления.
4. Установите время приготовления при помощи поворотного переключателя.
5. Нажмите на поле \triangleright/\square . Режим запускается, загорается светодиод \triangleright/\square . На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал, символ \triangleright/\square гаснет. Работа в комбинированном режиме завершена. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое поле.

Изменение мощности микроволн

Нажимайте на поле \approx , пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности.

Указания

- При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.
- Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Запустите режим, нажав на поле \triangleright/\square

Приостановка режима

1. Нажмите на поле \triangleright/\square или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод \triangleright/\square мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле \triangleright/\square . Режим продолжается, светодиод \triangleright/\square горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Просушка рабочей камеры

После завершения работы просушите рабочую камеру, чтобы в ней не осталась влага.

Разогревание рабочей камеры

Для просушки нагревайте рабочую камеру, благодаря чему влага испарится. После выполнения просушки откройте дверцу прибора, чтобы пар мог испариться из рабочей камеры.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры.
3. Переключателем выбора функций установите вид нагрева «Гриль с конвекцией» \boxtimes
4. Дважды нажмите на поле \odot . На дисплее отмечен символ времени выполнения I→I.
5. Установите поворотным переключателем время выполнения 15 минут.
6. Запустите режим, нажав на поле \triangleright/\square . Режим просушивания запустится и через 15 минут автоматически завершится.
7. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

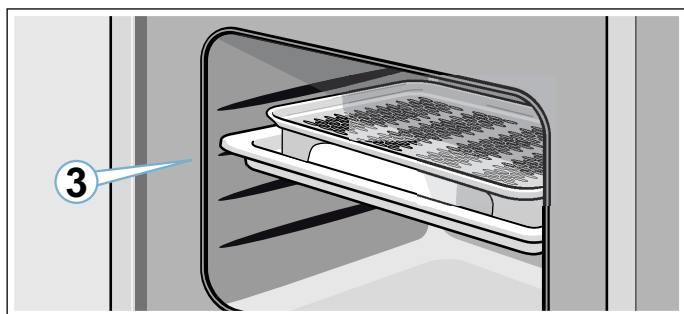
Просушивание рабочей камеры вручную

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на 1 час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

Пар

Функцию подачи пара можно использовать отдельно или в комбинации со всеми видами нагрева и режимом микроволн.

Для оптимального использования функции подачи пара уберите решётку. Установите стеклянный противень на уровень 3 и поставьте лоток для приготовления на пару в стеклянный противень.



⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.


Шумы

Насос

Во время работы прибора слышен гудящий шум. Шум связан с работой насоса. Это обычный шум во время работы.

Приготовление с помощью пара


Режимы подачи пара

Для функции подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности. Выбор режимов подачи пара производится нажатием на сенсорное поле .


Выбранный режим подачи пара отображается на дисплее.

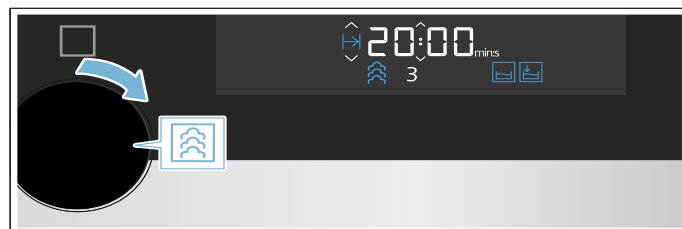
Режим	Интенсивность	Использование	Индикация на дисплее
1	Низкая	Для размораживания овощей, мяса, рыбы и фруктов.	 123
2	Средняя	Для приготовления десертов, рыбы и колбасок.	 123
3	Высокая	Для доведения до готовности овощей, рыбы, гарниров, для выжимания сока и бланширования.	 123


Установка интенсивности пара


Указание: Если прибор не использовался длительное время, сначала произведите промывку . → "Режим очистки" на страница 175

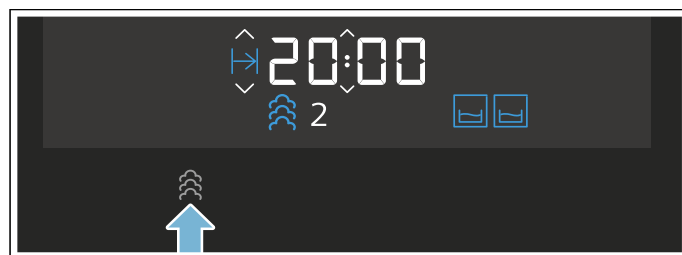
Пример: режим подачи пара 2: средний, время приготовления 10 минут.

1. С помощью переключателя выбора функций выберите функцию подачи пара .



Прибор готов к работе. В качестве стандартных значений установлены максимальный режим подачи пара и время приготовления 20 минут. Стрелка символа резервуара для воды  мигает.

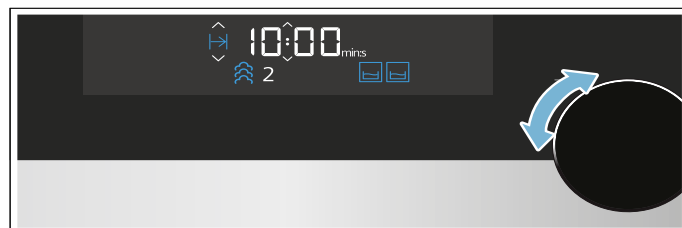
2. Извлеките резервуар, наполните свежей водой до отметки «MAX» и задвиньте в шахту резервуара до упора. → "Наполнение резервуара для воды" на страница 164
3. Нажимайте на поле , пока не установится нужный уровень мощности.



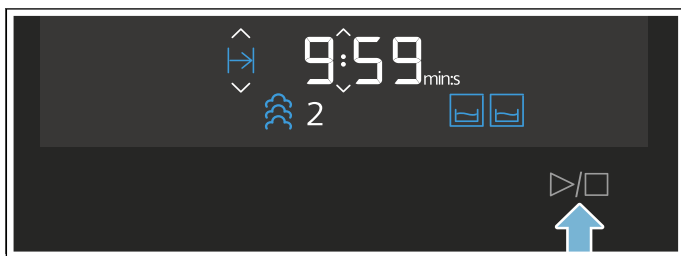
На дисплее отображается выбранный режим подачи пара.

4. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.

Указание: Вы можете сначала установить время приготовления и затем режим подачи пара.



5. Нажмите на поле ▷/□.



Стрелка символа резервуара для воды ☰ гаснет, символ резервуара для воды ☑ загорается. Режим включается. Загорается светодиод ▷/□. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления. В зависимости от режима подачи пара содержимого резервуара для воды хватает на разное время. В случае опорожнения резервуара во время выполнения режима режим прерывается и начинает мигать стрелка символа резервуара для воды ☑. Наполните резервуар свежей водой до отметки «MAX» и продолжите выполнение режима нажатием на поле ▷/□.

Указания

- Режим подачи пара во время его выполнения можно в любой момент изменить нажатием на поле ☒.
- После приготовления с использованием пара протрите жёлоб для отвода конденсата и рабочую камеру. → "После каждого режима с использованием пара" на страница 165

Установка комбинированного режима с паром

Для некоторых видов нагрева можно включить функцию подачи пара.

При приготовлении с помощью пара пар подаётся в рабочую камеру в процессе приготовления блюда через различные интервалы времени и с различной интенсивностью. Это позволяет достигать лучших результатов.

Ваше блюдо

- приобретает хрустящую корочку;
- приобретает блестящую поверхность;
- становится нежным и сочным внутри;
- минимально уменьшается в объёме.

Возможные комбинации

- ☰ Микроволны
- ☒ Горячий воздух
- ☑ Гриль
- ☒☑ Гриль с конвекцией

Исключения:

- ☰ Уровень мощности микроволн 1000 Ватт
- ☒ Горячий воздух 40 °C

Установка комбинированного режима

Пример: «Горячий воздух» ☒ 190 °C с режимом подачи пара 2.

1. Установите переключателем выбора функций вид нагрева «Горячий воздух» ☒. Появится рекомендуемое значение температуры.

2. Установите требуемую температуру поворотным переключателем.
3. Нажимайте на поле «Пар» ☒, пока на дисплее не отобразится нужный режим подачи пара. На дисплее появляется символ резервуара для воды ☑.
4. Наполните резервуар для воды.
5. Нажмите на поле ▷/□. Режим включается, загорается светодиод ▷/□. Начинается отсчёт времени приготовления.

Указание: Если в процессе приготовления вода будет израсходована, процесс приготовления продолжит выполняться без подачи пара. Индикация на дисплее появляться не будет.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал, символ ▷/□ гаснет. Работа в комбинированном режиме завершена. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое поле.

Изменение режима подачи пара

Нажимайте на поле ☒, пока на дисплее не отобразится нужный режим.

Указание: При многократном нажатии режимы переключаются от самой высокой до самой низкой интенсивности. После режима с самой низкой интенсивностью функция подачи пара деактивируется. При следующем нажатии активируется функция подачи пара, начиная с режима с самой высокой интенсивностью.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле ▷/□ или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод ▷/□ мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле ▷/□. Режим продолжается, светодиод ▷/□ горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Наполнение резервуара для воды

Резервуар для воды находится справа за панелью резервуаров под дверцей прибора. Прежде чем запускать режим с использованием пара, откройте панель резервуаров и наполните водой резервуар для воды.

Убедитесь, что жёсткость воды установлена правильно. → "Базовые установки" на страница 172

⚠ Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!

Наполняйте резервуар для воды только водой. Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например,

алкогольными напитками). Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

Внимание!

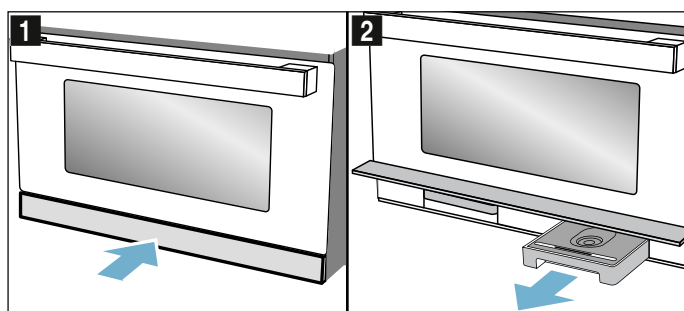
Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) или другие жидкости.

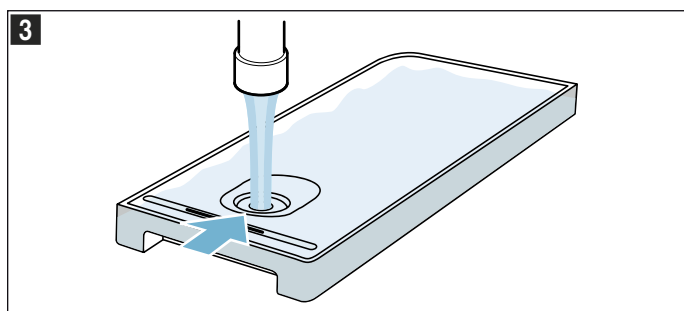
Используйте только свежую, холодную питьевую воду без газа или смягчённую воду.

Указания

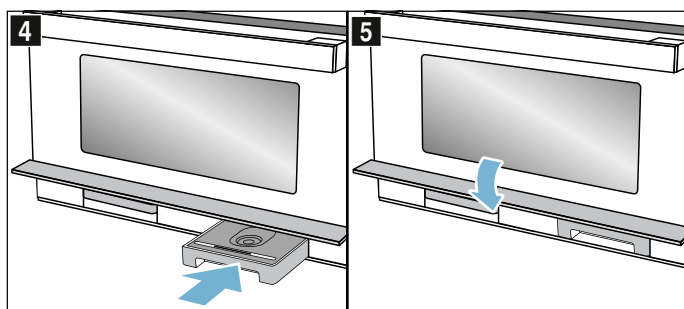
- Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.
 - Если вы используете смягчённую воду, установите значение жёсткости воды на «смягчённая».
1. Коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откроется. Доступ к сборному резервуару (слева) и резервуару для воды (справа) открыт.
 2. Извлеките резервуар для воды из шахты.



3. Наполните резервуар холодной водой до отметки «MAX».



4. Снова установите резервуар для воды в шахту и задвиньте его до упора.
5. Закройте панель резервуаров.



Функция подачи пара готова к использованию.

Долив воды в резервуар

В случае опорожнения резервуара для воды во время текущего режима работы дальнейшее функционирование прибора зависит от режима работы:


- Режим приготовления на пару: выполнение режима прекращается, на дисплее появляется сообщение. При самой интенсивной подаче пара воды в резервуаре хватает прим. на 30–40 минут, при более низкой степени интенсивности подачи пара — значительно дольше.
- Режим приготовления на пару с микроволнами: выполнение режима прекращается. Воды в резервуаре хватает прим. на 50 минут работы в режиме.
- Режим «Горячий воздух» или режим гриля с использованием пара: выполнение режима «Горячий воздух» или режима гриля продолжится, сообщение не появится на дисплее. При самой интенсивной подаче пара воды в резервуаре хватает прим. на 3 часа работы в режиме, при более низкой степени интенсивности подачи пара — значительно дольше.
- Режим гриля с конвекцией с использованием пара: выполнение режима гриля с конвекцией продолжится, сообщение не появится на дисплее. Воды в резервуаре хватает прим. на 9 часов работы в режиме.

Указание: Указанные значения времени могут варьироваться.

Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»).

1. Откройте панель.
2. Выньте резервуар и долейте воду.
3. Установите наполненный водой резервуар и закройте панель.

После каждого режима с использованием пара



В рабочей камере остаётся влага. Аккуратно протрите жёлоб для отвода конденсата и рабочую камеру. После каждого выполнения режима с использованием пара следует выполнять функцию очистки «Промывка» . Затем опорожните и просушите резервуар для воды и сборный резервуар.

Указание: Пятна извести удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой тряпочкой.

Промывка

Для того, чтобы ваш прибор оставался чистым, можно прокачать воду через систему труб. После этого вода сливается в сборный резервуар.

Запуск

1. С помощью переключателя выбора функций выберите промывку .
Появляется индикация времени выполнения программы. Оно не может быть изменено.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките и опорожните сборный резервуар.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды и вылейте возможные остатки воды. Тщательно промойте и наполните свежей водой.
6. Задвиньте резервуар для воды до упора.
7. Закройте панель резервуаров.
8. Нажмите на поле /□.
Вода прокачивается через трубы. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения. По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Опорожните сборный резервуар.

Опорожнение резервуара

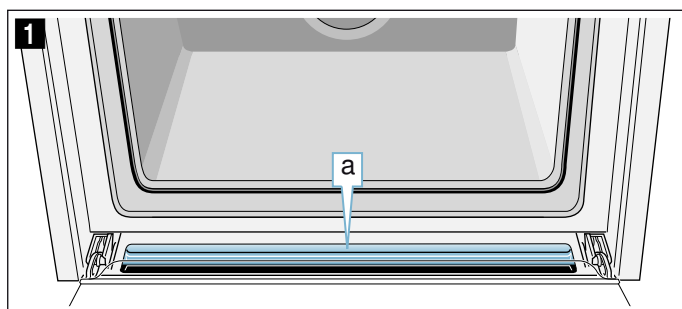
1. Коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откидывается вверх.
2. Извлеките резервуар для воды.
3. Осторожно снимите крышку резервуара.
4. Опорожните резервуар, очистите с помощью моющего средства и тщательно промойте чистой водой.
5. Насухо вытрите все части мягкой тряпочкой.
6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.
7. Оставьте сушиться с открытой крышкой.
8. Установите крышку на резервуар и нажмите на неё.
9. Задвиньте резервуар для воды до упора.
10. Закройте панель резервуаров и коротко нажмите на неё посередине.
Панель резервуаров заблокирована.

Внимание!

- Не сушите резервуар для воды в рабочей камере. Так его можно повредить.
- Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить.

Просушка жёлоба для отвода конденсата

1. Дайте прибору остыть.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките резервуар для воды и сборный резервуар.
4. Протрите губкой жёлоб для отвода конденсата **a** под рабочей камерой (рис. **1**).






Просушка рабочей камеры

После завершения работы просушите рабочую камеру, чтобы в ней не осталась влага.

Разогревание рабочей камеры

Для просушки нагревайте рабочую камеру, благодаря чему влага испарится. После выполнения просушки откройте дверцу прибора, чтобы пар мог испариться из рабочей камеры.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры.
3. Переключателем выбора функций установите вид нагрева «Гриль с конвекцией» .
4. Дважды нажмите на поле .
На дисплее отмечен символ времени выполнения I→I.
5. Установите поворотным переключателем время выполнения 15 минут.
6. Запустите режим, нажав на поле /□.
Режим просушивания запустится и через 15 минут автоматически завершится.
7. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

Просушивание рабочей камеры вручную

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на 1 час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

Программы автоматического приготовления

Программы автоматического приготовления позволяют с лёгкостью готовить самые различные блюда. Достаточно выбрать программу и указать вес продуктов. Программа автоматического приготовления сама задаст оптимальные установки. Вы можете выбрать одну из 30 программ.

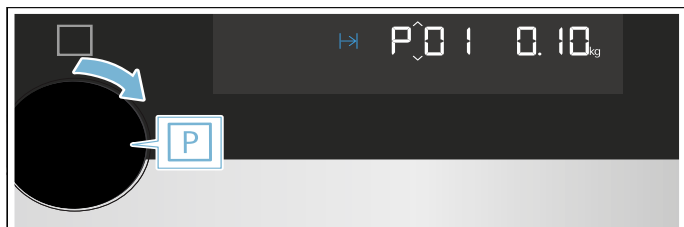
Указания

- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.
- Поместите продукт в холодный духовой шкаф.
- Всегда используйте для этих программ жаропрочную посуду, подходящую для режима микроволн, например из стекла или керамики. В таблице программ вы найдёте рекомендации по выбору принадлежностей.
- Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике. При приготовлении быстрозамороженных блюд используйте продукты, только что взятые из морозильной камеры.

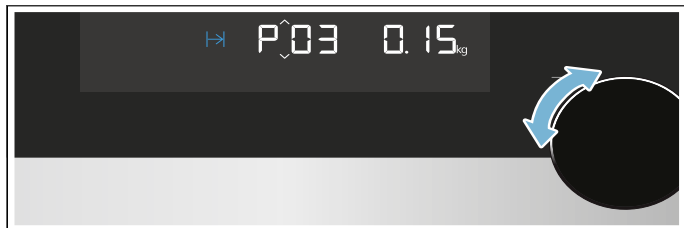
Установка программы

Пример на рисунке: программа 3, вес 1 кг.

- Переключатель выбора функций установите на программы автоматического приготовления **P**. На дисплее появляется первый номер программы и рекомендуемый вес.



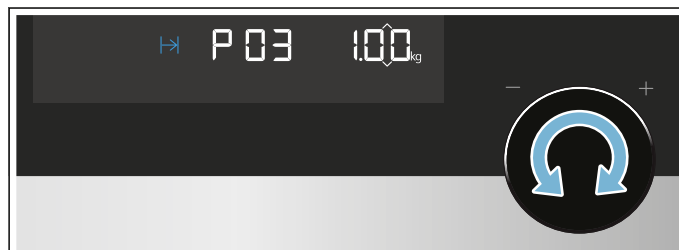
- Поворотным переключателем выберите номер программы 3.



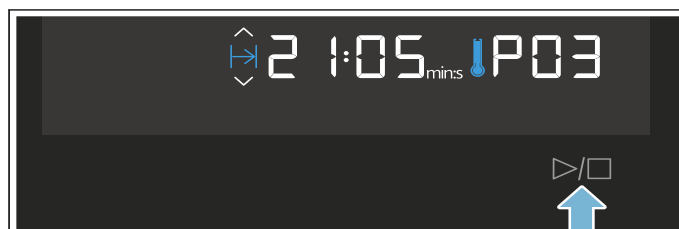
- Нажмите на поле **kg**. В центре дисплея отображается установка веса.



- Поворотным переключателем установите вес 1 кг. Прибор автоматически установит соответствующее весу время приготовления.



- Нажмите на поле **▷/□**. Программа запускается. Начинается отсчёт времени приготовления, загораются индикаторная линия температуры и светодиод **▷/□**.



Указания

- Перед запуском вы можете переключать установки программ и веса нажатием полей **P** и **°C/kg**.
- После запуска изменение номера программы и веса невозможно. Установленный вес можно вызвать нажатием поля **°C/kg**.

По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Работа программы завершена, прибор больше не нагревается. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение программы

- Нажмите на поле **▷/□** и удерживайте его нажатым в течение прим. 4 секунд. Происходит отмена программы.
- Выберите новую программу.

Приостановка режима

- Нажмите на поле **▷/□** или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод **▷/□** мигает.
- Закройте дверцу прибора.
- Нажмите на поле **▷/□**. Режим продолжается, светодиод **▷/□** горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Таблица программ

Програм-ма	Блюдо	Вес в кг	Посуда/ принадлежности, уровень	Указания	Особенности
Размо- раживание					
P 01	Мясной фарш*	0,10 - 1,20	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микро-волн посуду..	Фарш из говядины, баранины, сви-нины; уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания
P 02	Рыбное филе*	0,10 - 1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микро-волн посуду..	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака
P 03	Цыплёнок, кусоч-ками, на кости*	0,15 - 1,20	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микро-волн посуду..	Кожей вниз
P 04	Ломтики хлеба*	0,10 - 0,50	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микро-волн посуду..	Пшеничный хлеб, пшенично-ржаной хлеб, хлеб из муки грубого помола; размораживайте хлеб только в необ-ходимых количествах,. так как он быстро черствеет. По возможности разделите ломтики.
Птица, мясо, рыба					
P 05	Цыплёнок кусоч-ками, свеж. прод.*	0,15 - 1,00	Решётка + стеклянный проти-вень Уровни 3 + 2	Используйте только пригодную для режима микро-волн посуду..	Куриные окорочка, половинки цыплёнка, кожей вниз
P 06	Ростбиф с кровью	0,50 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 07	Ростбиф, слабо-прожаренный	0,50 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 08	Ростбиф, хорошо прожаренный	0,50 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 09	Баранья нога, на кости, слабопро-жаренная	1,00 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 10	Баранья нога, на кости, хорошо про-жаренная	1,00 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 11	Рыба, целиком, свежие продукты	0,20 - 1,20	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Смажьте изнутри лимонным соком.
P 12	Рыбное филе, све-жие продукты	0,20 - 0,50	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	
P 13	Рыбное филе, замороженное	0,20 - 0,50	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Используйте пло-ские куски рыбного филе одинаковой толщины. Напол-ните резервуар водой.	
P 14	Рагу из свежих продуктов**	0,50 - 2,00	Посуда с крышкой Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микро-волн посуду..	Используйте мясо, овощи и бульон в равных частях и задайте общий вес.


Овощи & гарниры




*Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо **Не забывайте после сигнала перемешивать блюдо


Программа	Блюдо	Вес в кг	Посуда/ принадлежности, уровень	Указания	Особенности
P 15	Брокколи, свежая	0,10 - 1,00	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	
P 16	Горошек, замороженный	0,10 - 1,00	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	
P 17	Морковь, кружками, свежая	0,10 - 0,75	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Чем толще куски, тем жестче будет результат.
P 18	Зелёная спаржа, свежая	0,10 - 0,70	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Не кладите друг на друга
P 19	Яйца, сваренные всмятку	2–10 шт.	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Куриные яйца, охлаждённые
P 20	Рис**	0,10 - 0,50	Высокая посуда с крышкой Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду..	Длиннозёрный рис, не используйте рис быстрого приготовления в пакетах. На один объём риса добавьте от двух до трёх объёмов воды. После окончания программы оставьте рис в рабочей камере ещё на 5–10 минут.
P 21	Картофель печёный	0,20 - 1,50	Решётка Уровень 2		Картофель среднего размера, прим. 250 г, помойте, обсушите и наколите кожуру в нескольких местах вилкой.
P 22	Отварной картофель	0,20 - 0,50	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Картофель, очищенный и нарезанный кубиками. Чем больше кусочки, тем жестче будет результат.
P 23	Фруктовый компот**	0,30 - 0,80	Плоская посуда на стеклянном противне Уровень 3	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.. Наполните резервуар водой.	Добавьте к фруктам немного сахара и корицы. При приготовлении ягодного компота малину и клубнику добавляйте только во время сигнала перемешивания.
Полуфабрикаты быстрого приготовления					
P 24	Картофель фри, замороженный*	0,20 - 0,80	Стеклянный противень Уровень 2		Не кладите друг на друга
P 25	Крокеты, замороженные*	0,25 - 0,80	Стеклянный противень Уровень 2		Не кладите друг на друга
P 26	Пицца, готовая, охлаждённая	0,10 - 0,60	Решётка Уровень 2		Пицца на тонком тесте
P 27	Пицца, готовая, замороженная	0,10 - 0,50	Решётка Уровень 1		Пицца на тонком тесте, пицца-багет
P 28	Запеканка из макарон, макароны предварительно отварены и охлаждены	0,30 - 1,00	Посуда на стеклянном противне Уровень 2	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду..	Лазанья, каннелони или запеканки из макарон (из предварительно приготовленных макаронных изделий)
P 29	Разогревание порционного блюда, охлаждённого	0,20 - 0,50	Плоская посуда на стеклянном противне Уровень 3	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.. Наполните резервуар водой.	
P 30	Разогревание порционного блюда, замороженного	0,20 - 0,50	Плоская посуда на стеклянном противне Уровень 3	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.. Наполните резервуар водой.	


*Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо **Не забывайте после сигнала перемешивать блюдо

Установка функций времени

В вашем приборе предусмотрены различные функции времени. Нажатием на сенсорное поле  можно вызвать меню и переключаться между различными функциями. На дисплее горят символы доступных функций, выбранная функция отображается в центре.

Функция времени	Применение
 Таймер	Таймер работает как песочные часы, используемые для определения готовности яиц при варке. Он работает независимо от режима и других функций времени и не влияет на работу прибора.
 Время приготовления	По истечении установленного времени приготовления режим работы завершается автоматически.
 Время суток	На дисплее прибора отображается время суток, пока не будет выполняться другая приоритетная функция.





Только после установки вида нагрева можно вызвать время приготовления нажатием на поле . Таймер можно установить в любой момент.

По истечении времени приготовления или времени таймера раздаётся сигнал. Вы можете заранее отключить сигнал, нажав на поле .

Указание: Продолжительность сигнала можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 172




Запрос установок времени

Если выполнено несколько установок времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Для вызова таймера , времени приготовления  или времени суток  нажимайте на поле  до тех пор, пока в центре дисплея не появится соответствующий символ. В режиме работы доступны только таймер и время приготовления, в режиме ожидания только таймер и время суток. Соответствующее значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Установка таймера

Можно использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от прибора. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, давая знать, что установленное время приготовления или время таймера истекли.

1. Нажмите на поле . На дисплее отображаются символ  и символы времени.
2. Установите время таймера поворотным переключателем. Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На дисплее загорается символ  и начинается отсчёт времени таймера. Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени таймера

Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее отображается -- : --. Для выключения таймера нажмите на любое поле.

Изменение времени таймера

Измените время таймера поворотным переключателем. Через несколько секунд установка будет принята.


Сброс времени таймера

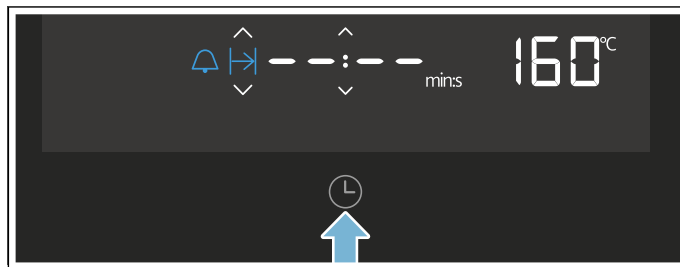
Поворотным переключателем сбросьте время таймера на -- : --. Через несколько секунд установка будет принята. Таймер выключен.

Установка времени приготовления

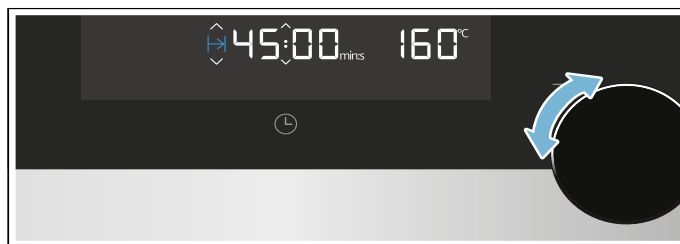
Вы можете установить время приготовления блюда в приборе. По истечении установленного времени прибор автоматически выключается. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.



Пример на рисунке: вид нагрева «Горячий воздух», время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева переключателем выбора функций. На дисплее появляется предлагаемая температура.
2. При необходимости установите другое значение температуры поворотным переключателем.
3. Дважды нажмите на поле . На дисплее отобразится -- : -- и загорятся символы времени.




4. Поворотным переключателем установите время приготовления 45 минут.



5. Нажмите на поле . Духовой шкаф начнёт работать. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления и загорается светодиод . Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени приготовления


Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее отображается -- : --.

1. Нажмите на поле . Сигнал прекращается.
2. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Прибор выключен.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Через несколько секунд установка будет принята.

Сброс времени приготовления


Если выбрана функция таймера, нажмите сначала на поле . Только после этого можно изменить время приготовления.


Поворотным переключателем сбросьте время приготовления на - - : - -. Через несколько секунд изменение времени будет принято.

Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображается запрос на установку времени суток. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.




Установка времени суток

При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение **12:00** и горит символ . Установите время суток.


1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите на поле .
Время суток установлено.

Изменение времени суток

Указание: Для изменения времени суток прибор должен быть выключен.

1. Дважды нажмите на поле .
На дисплее появляется символ  и время суток.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле .
Время суток установлено.

Указания


- Если после установки времени суток вы не нажимаете на поле , установленное значение автоматически принимается через несколько секунд.
- Если во время выполнения установок вы поворачивали переключатель выбора функций, его следует затем вновь перевести в нулевое положение. Только после этого можно пользоваться прибором.
- Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором в режиме ожидания, можно скрыть индикацию времени суток.




Блокировка для безопасности детей


Чтобы дети не смогли случайно включить прибор, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Активация и деактивация

1. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
2. Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым в течение прим. 4 секунд.

На дисплее появляется символ . Блокировка для безопасности детей активирована или деактивирована.

Указания





- Если установлено время таймера , данная функция остаётся активной. До тех пор, пока функция блокировки для безопасности детей активна, время таймера изменить невозможно.
- Звуковые сигналы, например, по истечении времени таймера, можно отключить нажатием на любое поле.

Базовые установки

Для обеспечения быстрого и простого обслуживания прибора предоставляются различные установки. В случае необходимости эти установки можно изменить.

Изменение базовых установок

Прибор должен быть выключен.

1. Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым в течение нескольких секунд. На дисплее появляется первая базовая установка.
2. Измените базовую установку поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле . На дисплее появляется следующая базовая установка. Нажатием на поле  можно просмотреть все базовые установки и изменить их с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым в течение нескольких секунд. Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Если прибор находится в режиме ожидания, установки можно изменить в любое время.

Отмена

Если вы не хотите сохранять изменения, поверните переключатель выбора функций. Выход из меню базовых установок происходит без их сохранения.

Список базовых установок

	Базовая установка	Варианты	Пояснения
c 01	Продолжительность звукового сигнала 2 = средний = 30 секунд	1 = короткий = 10 секунд 3 = длинный = 2 минуты	Сигнал по истечении времени приготовления или времени таймера
c 02	Сигнал нажатия кнопок* 1 = вкл	0 = выкл	Звуковой сигнал при нажатии на сенсорное поле
c 03	Яркость дисплея* 2 = средняя	1 = низкая 3 = высокая	Установка яркости дисплея
c 04	Индикатор времени 1 = вкл	0 = выкл	Отображение на дисплее времени суток
c 05	Подсветка рабочей камеры 1 = вкл	0 = выкл	Включение и выключение подсветки рабочей камеры в режиме работы
c 06	Жёсткость воды 4 = очень жёсткая	0 = смягчённая 1 = мягкая 2 = средней жёсткости 3 = жёсткая	От жёсткости воды зависят интервалы очистки прибора
c 07	Заводская установка 0 = выкл	1 = вкл	Восстановление заводских установок прибора
c 08	Режим демонстрации 0 = выкл	1 = вкл	Включение и выключение режима демонстрации Указание: Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора.

*Изменение будет сразу принято.

Очистка

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

Предупреждение – Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

Предупреждение – Опасность травмирования!

Пощипанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Указание: Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Всегда кладите в ёмкость ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи в течение 1–2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Подходящие чистящие средства

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице. В зависимости от типа прибора, не все зоны очистки, указанные в таблице, могут быть представлены в вашем приборе.

Прочие принадлежности для вашего прибора вы можете заказать в сервисной службе. Для этого необходимо указать номер артикула.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Салфетка из микроволокна

Салфетка из микроволокна специально предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь или алюминий. Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Номер для заказа 00466148

Салфетка для полировки поверхностей из высококачественной стали

Вы можете обрабатывать поверхности протестированной и рекомендованной нами пропитанной маслом салфеткой для полировки (необходимо заказать её у нас), чтобы повысить их устойчивость к появлению отпечатков пальцев и царапин.

Номер для заказа 00311134

Масло для ухода за современными поверхностями из высококачественной стали

То же масло, которым пропитаны салфетки, в бутылочках можно заказать у нас.

Номер для заказа 00311567

Растворитель жиров

Для интенсивной очистки поверхностей от стойких загрязнений жиром.

Номер для заказа 00311781

Средство для удаления накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь. Используйте только рекомендуемые здесь средства для удаления накипи. Все прочие средства для удаления накипи могут повредить прибор.

Жидкое средство для удаления накипи: номер для заказа 00311680

Таблетки для удаления накипи: номер для заказа 00311864

Внимание! Повреждение поверхности

Нельзя использовать:

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители,
- специальное средство для очистки прибора в тёплом состоянии.

Зона очистки	Очистка
Очистка прибора снаружи	
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Стёкла дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку.
Ручка дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите её, иначе пятна невозможно будет удалить.
Очистка прибора изнутри	
Самоочищающаяся поверхность	Соблюдайте указания для поверхностей рабочей камеры, приведённые после таблицы.

Внутренняя поверхность дверцы и уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не снимайте уплотнитель дверцы. Не трите. После очистки проверьте положение уплотнителя дверцы.
Поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите. После очистки проверьте положение уплотнения дверцы.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Сборный резервуар и резервуар для воды	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки моющего средства. Протрите насухо мягкой тряпочкой. Оставьте сушиться с открытой крышкой. Насухо вытрите уплотнитель крышки. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Шахта резервуара	После каждого использования вытирайте насухо.
Выпуск пара в рабочей камере	Горячий мыльный раствор: используйте губку или мягкую щётку.

Указания

- Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.
- Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от подсветки в рабочей камере.

Очистка самоочищающихся поверхностей

Для задней стороны рабочей камеры предусмотрено самоочищающееся каталитическое покрытие. Во время работы прибора брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Поэтому очистка этой области не требуется.

Внимание!

Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях, так как это может вызвать их повреждение. При попадании средства для очистки духовок на данные поверхности немедленно удалите его с помощью губки, смоченной в воде. Ни в коем случае не трите и не используйте для очистки жёсткие губки и щётки.

После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневатые и беловатые остатки водой и мягкой губкой.

Указание: Во время работы на поверхностях могут образоваться пятна красного цвета — это не ржавчина, а оставшиеся кусочки продуктов. Эти пятна не опасны для здоровья и не влияют на способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке.

Содержание прибора в чистоте

Для предотвращения образования стойких загрязнений следите за тем, чтобы прибор всегда оставался чистым, и немедленно устраняйте загрязнения.

Рекомендации

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.
- Для выпекания особо сочных пирогов используйте стеклянный противень.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например, жаровню.
- По возможности используйте вид нагрева «Горячий воздух». При данном виде нагрева рабочая камера меньше загрязняется.

Режим очистки

Режим удаления накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь.


Внимание!

- Повреждение прибора: используйте для удаления накипи только рекомендуемое нами средство для удаления накипи, в жидком виде или в форме таблетки. Время воздействия при удалении накипи зависит от используемого средства. Все прочие средства могут повредить прибор. Средство для удаления накипи можно приобрести через сервисную службу.
Жидкое средство для удаления накипи: номер для заказа 00311680 Таблетки для удаления накипи: номер для заказа 00311864
- Раствор для удаления накипи: не допускайте попадания раствора или средства для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности прибора, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.

Удаление накипи включает в себя два этапа. Чтобы восстановить работоспособность прибора, режим удаления накипи в гигиенических целях должен быть выполнен до конца. В целом удаление накипи продолжается ок. 32 минут.


- Удаление накипи (31 минут), затем опорожнение сборного резервуара и наполнение резервуара для воды свежей водой.
- Промывка после удаления накипи (ок. 1 минуты), затем опорожнение сборного резервуара.

Если удаление накипи прерывается (например, по причине отключения электроэнергии, выключения прибора или остановки процесса удаления накипи), после повторного включения прибора появляется запрос на выполнение промывки. До завершения промывки прибор заблокирован для других режимов.

Периодичность удаления накипи зависит от жёсткости используемой воды. После того, как будет возможно выполнение лишь пяти или менее режимов с использованием пара, на дисплее отобразится символ , указывающий на необходимость удаления накипи. Таким образом, у вас будет время подготовиться к удалению накипи.

После этого режим приготовления на пару возможен только после удаления накипи.



Запуск

1. С помощью переключателя выбора функций выберите режим удаления накипи .
Отобразится время выполнения режима. Оно не может быть изменено.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките и опорожните сборный резервуар.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды.
6. Приготовьте раствор для удаления накипи, смешав воду и средство для удаления накипи.

Указание: Обратите внимание на соотношение компонентов раствора.

Жидкое средство для удаления накипи (номер для заказа. 00311680): соотношение компонентов 1:5, смешайте 50 мл средства для удаления накипи и 250 мл воды.



Таблетки для удаления накипи (номер для заказа. 00311864): Оставьте одну таблетку для удаления накипи (18 г) в 250 мл воды на пять минут до её полного растворения.

7. Налейте раствор для удаления накипи в резервуар для воды и задвиньте резервуар до упора.
8. Закройте панель резервуаров.
9. Нажмите на поле /□.
Выполняется удаление накипи. На дисплее появляется оставшееся время выполнения режима. После завершения удаления накипи раздаётся сигнал. Прибор прекращает работу.
10. Откройте панель резервуаров.
11. Извлеките, опорожните и снова задвиньте сборный резервуар.
12. Извлеките резервуар для воды, тщательно промойте, наполните свежей водой и снова задвиньте.
13. Закройте панель резервуаров.
14. Нажмите на поле /□.
Прибор дважды автоматически выполняет полоскание. После завершения полоскания раздаётся сигнал. Опорожните сборный резервуар.

Промывка

Для того, чтобы ваш прибор оставался чистым, можно прокачать воду через систему труб. После этого вода сливается в сборный резервуар.

Запуск

1. С помощью переключателя выбора функций выберите промывку .
Появляется индикация времени выполнения программы. Оно не может быть изменено.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките и опорожните сборный резервуар.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды и вылейте возможные остатки воды. Тщательно промойте и наполните свежей водой.
6. Задвиньте резервуар для воды до упора.
7. Закройте панель резервуаров.
8. Нажмите на поле /□.
Вода прокачивается через трубы. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения. По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Опорожните сборный резервуар.

Окончательная очистка

После каждого удаления накипи или промывки необходимо выполнить следующие операции:

1. Откройте панель резервуаров.
2. Опорожните, очистите и просушите сборный резервуар и резервуар для воды.
3. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
Процесс завершён и прибор снова готов к работе.

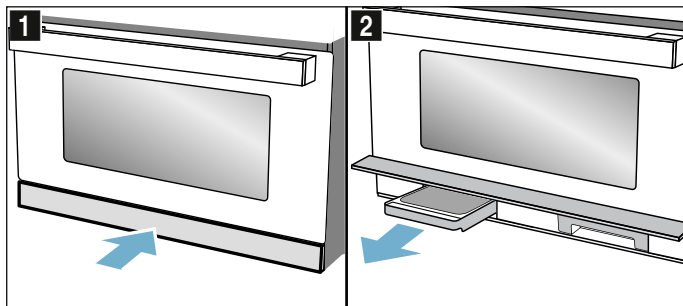
Опорожнение сборного резервуара

При выполнении функций очистки остатки воды собираются в сборном резервуаре. После этого сборный резервуар необходимо опорожнить и просушить.

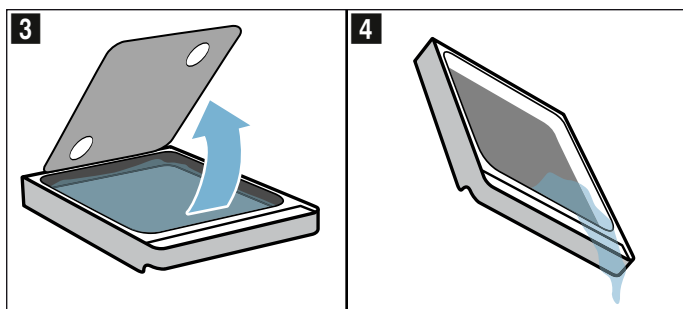
Внимание!

- Не сушите сборный резервуар в горячей рабочей камере. Это приведёт к повреждению сборного резервуара.
- Не мойте сборный резервуар в посудомоечной машине. Это приведёт к повреждению сборного резервуара.

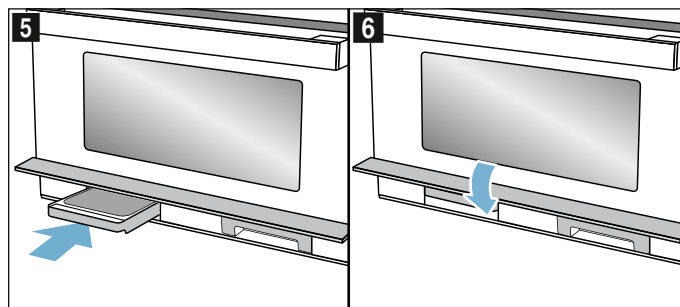
1. Коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откроется. Доступ к сборному резервуару и резервуару для воды открыт.
2. Извлеките сборный резервуар из шахты.



3. Откройте крышку сборного резервуара.
4. Опорожните сборный резервуар.



5. Снова установите сборный резервуар в шахту резервуара и задвиньте до упора.
6. Закройте панель резервуаров.



Прибор готов к работе.

Что делать в случае неисправности?









Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

Предупреждение – Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Что делать при неисправности?

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Прибор не работает.	Не вставлена вилка в розетку	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, горит ли лампа на кухне
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Неправильная эксплуатация	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его снова примерно через 10 секунд
Эксплуатация включённого прибора невозможна, на дисплее отображается символ 	Активирована блокировка для безопасности детей	Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым, пока не погаснет символ 
Подсветка рабочей камеры не работает.	Неисправна светодиодная лампа	Обратитесь в сервисную службу
На дисплее мигает  и горит символ  .	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток
Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления.	После установки не было нажато поле  .	Нажмите на поле  или отмените установку, выбрав переключателем выбора функций другую функцию.
	Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта неплотно. Не нажато поле  .
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн
	В приборе находится большой объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
Параметры прибора устанавливаются, однако прибор не нагревается. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Деактивируйте режим демонстрации в базовых установках. Указание: . Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора.
Символы резервуара для воды и сборного резервуара непрерывно мигают.	Техническая проблема.	Проверьте, до упора ли задвинуты резервуар для воды и сборный резервуар в соответствующую шахту. Если символы продолжают мигать, обратитесь в сервисную службу. Вы можете пользоваться прибором за исключением функции подачи пара.
<i>E0532.</i>	Загрязнения на панели управления приводят к тому, что сенсорное поле оказывается постоянно активным.	Выключите прибор и очистите панель управления. Снова включите прибор. Если непосредственно после включения ошибка повторяется, обратитесь в сервисную службу.
<i>E5005.</i>	Функция подачи пара была многократно активирована при пустом резервуаре для воды.	Перед следующим использованием убедитесь, что резервуар для воды заполнен холодной водой и задвинут в шахту резервуара до упора. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисную службу.

Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба 

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем, какой вид нагрева и какая температура подходят для каждого блюда лучше всего. Вы узнаете, какие принадлежности вам подходят и на какой высоте их размещать. Вы получите рекомендации относительно посуды и способа приготовления.

Указание: При приготовлении блюд в духовом шкафу может образовываться много пара.

Эта духовка энергетически очень эффективна и в процессе работы пропускает наружу мало тепла. Из-за большой разницы температур внутри духовки и ее наружными частями конденсат может оседать на дверце, панели управления или расположенных рядом мебельных фасадах. Это нормальное физически обусловленное явление. Предварительный разогрев или осторожное открытие дверцы может уменьшить объем конденсата.

Приготовление на пару или обдув паром предполагают, что в духовом шкафу образуется много пара. После приготовления протрите духовой шкаф, когда он остынет.

Общие указания

Рекомендуемые установочные значения

В таблице вы найдёте оптимальные функции для различных блюд. Температура/режимы и время приготовления зависят от объёма, посуды, качества, температуры и свойств продуктов. Поэтому указаны диапазоны установочных значений. Начните с наименьших значений. Если необходимо, в следующий раз установите значения повыше.

В режиме микроволн всегда устанавливайте максимальное указанное время, но обязательно проверьте блюдо по истечении минимального указанного времени.

Перед работой в режиме с использованием функции пара убедитесь, что резервуар для воды наполнен.

Объём приготавливаемых продуктов может отличаться от указанного в таблицах. Для приготовления в режиме микроволн действует общее правило: двойной объём = двойное время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

Установочные значения действительны в том случае, если блюдо помещается в холодную рабочую камеру.

Для некоторых блюд необходим предварительный разогрев рабочей камеры, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после её предварительного разогрева.

Некоторые изделия удаются лучше, если выпекать их в несколько этапов. Они указаны в таблице.

Если хотите готовить блюда по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы. Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях в приложении к таблицам установок.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности.

Принадлежности

Используйте в вашем духовом шкафу только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в нём.

Всегда используйте только подходящие посуду и принадлежности и правильно устанавливайте их.

Также соблюдайте указания по использованию посуды в режимах микроволн и приготовления с использованием пара, содержащиеся в соответствующих главах. → "Микроволны" на страница 160 → "Пар" на страница 163

При вынимании горячей посуды и принадлежностей из рабочей камеры всегда используйте прихватки.

Посуда и формы для выпекания

Для достижения оптимальной степени готовности мы рекомендуем использовать тёмные металлические формы для выпекания.

Светлые металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время выпекания, и выпечка подрумянивается неравномерно.

Если вы используете силиконовые формы, проверьте в указаниях изготовителя, подходят ли они для использования в режиме приготовления с использованием пара и в режиме микроволн, и ориентируйтесь на характеристики и рецепты изготовителя.

Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому объём продуктов и рецептура могут отличаться.

Принципиально действует следующее правило:

- Выпекание в режиме «Горячий воздух» в стеклянном противне на уровне 2
- Выпекание в режиме «Горячий воздух» в форме на решётке на уровне 1
- Жарение на решётке или в стеклянном противне на уровне 2. При использовании решётки подставьте под неё стеклянный противень.
- Приготовление на гриле на решётке на уровне 3 или 4. Подставьте под решётку стеклянный противень.
- Приготовление в режиме микроволн: посуда на дне рабочей камеры, уровень 0.

- Приготовление в режиме с использованием пара: стеклянный противень с лотком для приготовления на пару на уровне 3.

Пергаментная бумага

Используйте только такую пергаментную бумагу, которая подходит для выбранной температуры. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру.

Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на решётку.

Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении половины времени размораживания можно снять фольгу.

При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае не используйте её для дальнейшего приготовления пищи и не допускайте её контакта с другими продуктами.

В процессе размораживания переверните или перемешайте продукты 1–2 раза. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.













Оставьте размороженные продукты ещё на 10–60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно начать потрошить.

Обработку мяса можно начинать, даже если в самой середине оно разморозилось не до конца.

Указания

- Не накрывайте посуду крышкой и ставьте её на дно рабочей камеры.
- Помните, что процесс установки параметров может состоять из нескольких этапов.
- Всегда устанавливайте максимальное указанное время, но обязательно проверьте блюдо по истечении минимального указанного времени.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	Открытая посуда	0		800 г	1	180	15	Несколько раз перевернуть.
					2	90	25	
				1000 г	1	180	15	
					2	90	25–35	
				1500 г	1	180	25	
					2	90	25–30	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	Открытая посуда	0		200 г	1	180	5	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
					2	90	4–6	
				500 г	1	180	10	
					2	90	5–10	
				800 г	1	180	10	
					2	90	10–15	

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Мясной фарш, смешанный	Открытая посуда	0		200 г	1	90	15	Замораживать, разложив по возможности плоско. Во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш.
				500 г	1	180	5	
				800 г	1	180	10	
					2	90	10–15	
					2	90	15–20	
Птица целиком или кусочки птицы	Открытая посуда	0		600 г	1	180	5	Время от времени переворачивать. Удалить жидкость от размораживания.
					2	90	10–15	
				1200 г	1	180	10	
					2	90	20–25	
Утка	Открытая посуда	0		2000 г	1	180	20	Несколько раз перевернуть. Удалить жидкость от размораживания.
					2	90	30–40	
Гусь	Открытая посуда	0		4500 г	1	180	30	Переворачивать каждые 20 минут. Удалить жидкость от размораживания.
					2	90	60–80	
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	Открытая посуда	0		400 г	1	180	5	Отделить размороженные части друг от друга.
					2	90	10–15	
Рыба целиком	Открытая посуда	0		300 г	1	180	3	Время от времени переворачивать.
					2	90	10–15	
				600 г	1	180	8	
					2	90	15–25	
Овощи, например, горошек	Открытая посуда	0		300 г	1	180	10–15	Время от времени осторожно перемешивать.
					2	90	9–15	
				600 г	1	180	10	
Фрукты, ягоды, например, малина	Открытая посуда	0		300 г	1	180	7–10	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга.
				500 г	1	180	8	
					2	90	5–10	
Сливочное масло, растапливание	Открытая посуда	0		125 г	1	90	6–8	Полностью снять упаковку.
					2	90	3–5	
				250 г	1	180	2	
Хлеб, целиком	Открытая посуда	0		500 г	1	180	3	Время от времени переворачивать.
					2	90	10–15	
				1000 г	1	180	5	
					2	90	15–25	
Пирог, сухой, например, сдобный пирог	Открытая посуда	0		500 г	1	90	10–15	Отделить куски пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок или крема.
					2	90	10–15	
				750 г	1	180	3	
					2	90	10–15	
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог	Открытая посуда	0		500 г	1	180	5	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина.
					2	90	15–25	
				750 г	1	180	7	
					2	90	15–25	

Разогревание полуфабрикатов глубокой заморозки

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

Плоские полуфабрикаты нагреваются быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду максимально тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

В процессе размораживания нужно перемешать или перевернуть полуфабрикат 2–3 раза.

После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.

Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Указания

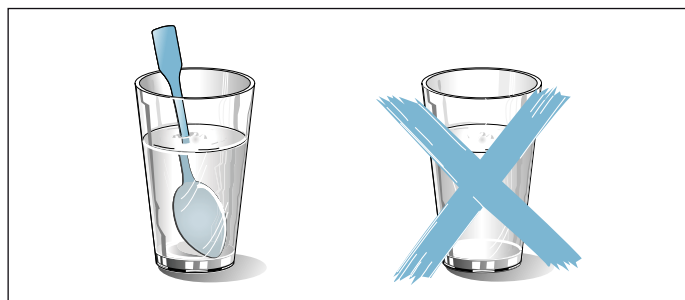
- Устанавливайте посуду на дно рабочей камеры.
- Обязательно накрывайте посуду крышкой. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную плёнку для микроволновой печи.
- Всегда устанавливайте максимальное указанное время, но обязательно проверьте блюдо по истечении минимального указанного времени.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Суп, замороженный	Закрытая посуда	0		400 г	600	8–15	
Рагу, густой суп, замороженные	Закрытая посуда	0		500 г	600	8–13	
				1000 г	600	10–15	
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов), замороженные	Закрытая посуда	0		300–400 г	600	11–15	
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш, замороженные	Закрытая посуда	0		500 г	600	12–17	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
				1000 г	600	25–30	
Запеканки, например, лазанья, каннелони, замороженные	Закрытая посуда	0		450 г	600	10–15	
Гарниры, например, рис, макароны, замороженные	Закрытая посуда	0		250 г	600	2–5	Добавление жидкости
				500 г	600	8–10	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь, замороженные	Закрытая посуда	0		300 г	600	8–10	Добавить воду, чтобы покрылось дно
				600 г	600	14–17	
Шпинат, замороженный	Закрытая посуда	0		500 г	600	11–16	Готовить без добавления воды, время от времени перемешивать

Разогревание

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



Внимание!

Следите за тем, чтобы металлические предметы, например ложка, находились на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Накрывайте блюда крышкой, если это указано в таблице. Установите посуду на дно рабочей камеры. Если вы хотите подключить функцию использования пара, установите стеклянный противень с посудой на уровень 3 и залейте воду в резервуар.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес/количество	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	Открытая посуда	0		150 мл	360	–	0,5–1,5	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру.
Напитки	Открытая посуда	0		200 мл	1000	–	1–2	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки; время от времени проверять
				500 мл	1000	–	4–5	
Суп, 2 чашки по 175 г	Открытая посуда	0		350 г	600	–	3–4	
Суп, 4 чашки по 175 г	Открытая посуда	0		700 г	600	–	6–8	
Мясо или кусочки мяса в соусе	Закрытая посуда	0		500 г	600	–	7–10	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	Открытая посуда	3	+	400 г	360	3	9–14	
Рагу, густой суп	Закрытая посуда	0		400 г	600	–	6–8	
				800 г	600	–	8–11	
Овощи	Открытая посуда	3	+	150 г	360	3	3–5	
	Открытая посуда	3	+	300 г	360	3	4–7	

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.	Увеличьте или уменьшите время приготовления по общему правилу: двойной объем = двойное время приготовления, половина объема = половина времени приготовления.
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите меньшее время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите большее время приготовления. Продукты большего объема и большей высоты требуют больше времени для обработки.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или большее время приготовления.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объеме размораживаемых продуктов несколько раз переворачивайте их во время размораживания.

Пироги, хлеб и мелкая выпечка

В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих видов выпечки.

Чтобы тесто хорошо поднялось, накройте миску с тестом плёнкой или полотенцем, установите её на дно рабочей камеры и выберите режим «Горячий воздух» при температуре 40 °С.

Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн

Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн может существенно сократить время приготовления.

Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 160

В комбинированном режиме с использованием микроволн можно использовать обычные формы для выпекания из металла. Если между формой для выпекания и решёткой появляются искры, проверьте, чистая ли форма снаружи. Измените положение формы на решётке. Если это не помогает, продолжайте выпекание без использования микроволн. Время выпекания в этом случае увеличивается. При использовании пластиковых, керамических или стеклянных форм время выпекания, указанное в таблицах установок, сокращается.

Пироги в формах

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн	Время приготовления мин
Сдобный пирог, обычное тесто*	Форма чашеобразная/«венок»/прямоугольная	1		160-170	-	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)*	Форма чашеобразная/«венок»/прямоугольная	1		150-160	-	60-70
Ореховый кекс	Разъёмная форма	1		170-180	90	30-35
Корж для торта из сдобного теста	Форма для коржа для торта	1		160-170	-	35-40
Бисквитный торт, из 3 яиц	Разъёмная форма	1		160-170	-	45-50
Фруктовый или творожный торт из песочного теста*	Разъёмная форма	2		150-160	360	40-50
Фруктовый пирог, тонкий, сдобное тесто	Форма чашеобразная/форма разъёмная	1		170-190	90	30-45
Пикантный пирог (например, киш или луковый пирог)	Разъёмная форма	2		160-180	90	50-70

*Оставить пирог остывать в духовом шкафу прим. на 20 минут

Выпекание с использованием пара

При выпекании с использованием пара некоторые виды выпечки (например, из дрожжевого теста) приобретают более хрустящую корочку и блестящую поверхность. При этом выпечка меньше пересыхает.

Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («МАХ»). После того, как вода будет израсходована, приготовление блюда продолжится в установленном режиме нагрева уже без подачи пара.

Продукты глубокой заморозки

Полностью выньте продукты из упаковки. Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки. Удалите лёд с продуктов.

Продукты глубокой заморозки могут пропекаться неравномерно. Кроме этого, они могут неравномерно поджариваться в процессе выпекания.

Хлеб и булочки

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру или ставить посуду с водой на дно рабочей камеры. Из-за смены температуры возможно повреждение дна рабочей камеры.

Подключите функцию использования пара к режиму «Горячий воздух». Установочные значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.

Пирог на противне

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Сдобный пирог с сухой начинкой	Стекланный противень	2		160–170	–	–	30–40
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой, например, дрожжевое тесто с яблочной посыпкой*	Стекланный противень	1		160–170	–	–	30–45
Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки*	Стекланный противень	1	+	170–180	–	3	35–45
Штрудель с фруктовой начинкой, готовый, замороженный	Стекланный противень	1	+	180–200	–	2	40–50
Пицца	Стекланный противень	2		210–230	–	–	25–35
Пицца, готовая, замороженная	Решётка	2	+	180–190	180	–	8–15
Пицца-багет, готовая, замороженная	Решётка	2	+	190–210	180	–	12–15

*предварительный разогрев

Мелкая выпечка и печенье

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Стекланный противень	2		50–170	20–35
Безе	Стекланный противень	2		100	90–120
Миндальное печенье	Стекланный противень	2		110	35–45
Выпечка из слоёного теста	Стекланный противень	2		170–180	35–45

Хлеб и булочки

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Шаги	Температура, °C	Режим гриля	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Хлеб, 1 кг*	Стекланный противень	1	+	1	230	–	3	10–15	Никогда не наливайте горячую воду в горячий духовой шкаф.
				2	190–200	–	–	30–45	
Хлеб, 1,5 кг*	Прямоугольная форма	0	+	1	230	–	3	10–15	
				2	200–210	–	–	40–50	
Булочки, например, булочки из пшеничной муки*	Стекланный противень	1	+	1	200–220	–	3	25–35	
Хлеб для тостов, 12 ломтиков	Решётка	3		1	–	3	–	3–6	
Хлеб для тостов, 4 ломтика	Решётка	3		1	–	3	–	3–6	Расположите на решётке ломтики хлеба для тостов рядом друг с другом.
Тосты запечённые, 2–4 ломтика	Решётка + стекланный противень	3+1		1	–	3	–	8–10	

*предварительный разогрев

Рекомендации по выпеканию

Между формой и решёткой возникают искры.	Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в рабочей камере. Если это не помогает, продолжите выпекание без использования микроволн или используйте стеклянный противень в качестве подставки. В этом случае время выпекания увеличивается.
Вы хотите проверить, пропеклась ли выпечка.	Проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если тесто не прилипает к палочке, выпечка готова.
Выпечка опадает.	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Или установите температуру выпекания на 10 °C ниже и увеличьте время выпекания. Используйте те ингредиенты, которые указаны в рецепте, и соблюдайте указания по приготовлению, данные в нём.
Выпечка поднялась только в середине, а по краям низкая.	Смазывайте жиром только дно разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите выпечку ножом от стенок формы.
Мелкие изделия из теста слипаются во время выпекания.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Выпечка слишком сухая.	Установите температуру выпекания на 10 °C выше и уменьшите время выпекания.
Выпечка сверху и снизу совсем не подрумянилась.	Если выбранный уровень установки и принадлежности соответствуют рекомендованным, надо либо увеличить температуру, либо увеличить время выпекания.
Задняя часть выпечки, выпекаемой в форме, слишком сильно подрумянилась.	Устанавливайте форму не к задней стенке шкафа, а на середину противня или решётки.
Выпечка сверху и снизу слишком сильно подрумянилась.	В следующий раз выберите более низкую температуру и, при необходимости, увеличьте время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Выберите более низкую температуру. Оптимальной циркуляции воздуха могут мешать выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру. Проверьте, не стоит ли форма для выпекания непосредственно перед отверстиями в задней стенке рабочей камеры. При выпекании мелкой выпечки следите за тем, чтобы она была одинаковой величины и толщины.
Выпечка выглядит готовой, но внутри не пропеклась.	Выпекайте немного дольше при более низкой температуре и, при необходимости, добавьте меньше жидкости. Для выпечки с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или панировочными сухарями и только потом кладите на него начинку.
Выпечка не отделяется от формы после того, как её перевернули.	Готовую выпечку оставьте остывать ещё примерно на 5–10 минут. Если она по-прежнему не вынимается, осторожно отделите ножом края выпечки от бортиков. Опять переверните выпечку и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её панировочными сухарями.

Запеканки и grateny

С помощью вашего прибора вы легко приготовите запеканки или grateny. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для некоторых блюд.

Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Для приготовления запеканок и gratenov используйте широкую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюда будут готовиться

дольше и могут подгореть сверху. Всегда используйте указанные уровни установки.

Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 160

Используйте форму для запеканки высотой 4–5 см. Запеканки и grateny необходимо оставить постоять в выключенном духовом шкафу ещё 5 минут.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин
Сладкие запеканки, например, творожная запеканка с фруктами, 1,5 кг	Форма для запеканки	0		130–150	180	25–35
Пикантная запеканка, из готовых ингредиентов, например, запеканка из макарон, 1 кг	Форма для запеканки	0	 + 	180–190	600	12–17
Пикантные запеканки, из сырых ингредиентов, например, картофельная запеканка, 1,1 кг	Форма для запеканки	0	 + 	170–180	600	20–30

Птица, мясо и рыба

Ваш прибор обладает самыми широкими возможностями для приготовления птицы, мяса и рыбы. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд. Некоторые изделия удаются лучше, если готовить их в несколько этапов. Они указаны в таблице.

Доведение до готовности в посуде

Предупреждение – Опасность травмирования осколками стекла!

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка влажная или холодная, стекло может лопнуть.

Используйте только посуду, подходящую для данного способа приготовления. Лучше всего подходит стеклянная посуда. Проверьте, помещается ли посуда в рабочую камеру.

Блестящая посуда для жарения из нержавеющей стали или алюминия не подходит для приготовления в режиме микроволн. При традиционном приготовлении блестящая посуда будет отражать тепло, как зеркало, поэтому она может использоваться только при определённых условиях. Птица, мясо и рыба готовятся медленнее и меньше подрумяниваются. При традиционном приготовлении пищи устанавливайте более высокую температуру и/или большее время приготовления.

Учитывайте указания изготовителя относительно применяемой посуды.

Открытая посуда

Лучше всего для приготовления птицы, мяса и рыбы использовать глубокую форму для жарения. Устанавливайте форму на дно рабочей камеры. Если вы хотите использовать также пар, не накрывайте посуду крышкой. Если у вас нет подходящей посуды, используйте стеклянный противень.

Закрытая посуда

Следите, чтобы крышка подходила к посуде и хорошо закрывала её. Устанавливайте посуду на решётку.

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

При открывании крышки по окончании приготовления может выходить очень горячий пар. Поднимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в сторону, противоположную от вас.

Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн

Благодаря данному режиму время приготовления существенно сокращается. В отличие от традиционного режима при жарении в комбинированном режиме с использованием микроволн время приготовления зависит от общего веса продуктов.

Указание: Если объём продуктов отличается от указанного в таблицах установок, руководствуйтесь основным правилом: двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла или «римский горшок» можно использовать только без включения режима микроволн. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 160

Приготовление с использованием пара

Некоторые блюда получатся более хрустящими, если при их приготовлении использовать пар. В этом случае они меньше пересыхают и приобретают более блестящую поверхность.

Используйте открытую посуду. Посуда должна выдерживать воздействие высоких температур и пара. Подключите подачу пара в соответствии с указаниями в таблице установок. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»). После того, как вода будет израсходована, приготовление блюда продолжится в установленном режиме нагрева уже без подачи пара.

Приготовление на пару в специальном лотке

В отличие от обдува паром, функция приготовления на пару является более щадящей для мяса, однако на нём не образуется корочка. Мясо сохраняет особую сочность.

В качестве альтернативы можно обжарить куски мяса перед приготовлением на пару. В этом случае время приготовления уменьшится. Большие по размеру куски мяса требуют более длительного разогрева и приготовления. Переворачивать куски мяса не нужно.

Для приготовления птицы, мяса или рыбы на пару выложите продукты в лоток для приготовления на пару, вставьте лоток в стеклянный противень и установите противень на уровень 3. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»). Если в процессе приготовления вода будет израсходована, процесс приготовления будет прерван. При этом на дисплее появится соответствующее сообщение.

Приготовление на гриле

Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце прибора.

Кладите куски непосредственно на решётку. Дополнительно подставляйте под решётку стеклянный противень. Он необходим для сбора капающего жира.

По возможности, порционные куски должны быть примерно одинаковой толщины и веса. Так они подрумяниваются равномерно и остаются аппетитно сочными. Кладите порционные куски непосредственно на решётку.

Переворачивайте порционные куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.

Солите мясо только по окончании приготовления. Соль вытягивает из мяса воду.

Указания

- Нагревательные элементы гриля постоянно включаются и выключаются, это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима гриля.
- В процессе приготовления на гриле может образоваться дым.

Рекомендуемые установочные значения

Установочные значения действительны для установки нефаршированной птицы, мяса или рыбы для жарения, имеющих такую же температуру, как в холодильнике, в холодную рабочую камеру.

В таблице можно найти данные для птицы, мяса и рыбы с рекомендуемым весом. На всякий случай используйте более низкую температуру, если вы хотите приготовить на гриле большой кусок птицы, мяса или рыбы. При жарении нескольких кусков устанавливайте время приготовления, указанное для самого тяжёлого куска. Отдельные куски должны быть примерно одной величины.

Чем больше кусок птицы, мяса или рыбы, тем ниже должна быть температура и больше время приготовления.

Переворачивайте птицу, мясо и рыбу, если это указано в таблице установок.

Птица

У утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.

Надрежьте кожу на утиной грудке. Не переворачивайте утиную грудку.

При переворачивании птицы следите за тем, чтобы сначала птица лежала грудкой или кожей вниз.

Мясо

По желанию смажьте постное мясо жиром или обложите его полосками шпика.

При жарении постного мяса добавьте немного воды. Дно стеклянной посуды должно быть слегка покрыто водой.

Надрежьте кожу крест-накрест.

Птица

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Цыплёнок целиком, 1,3 кг (варка)	Закрытая посуда	0		–	–	600	–	25–35	По истечении половины времени перевернуть.
Цыплёнок целиком, 1,3 кг (жарение)	Открытая посуда	0		190	–	360	3	40–45	Положить грудкой вниз. Переворачивание не требуется. Оставить на 5 минут, чтобы блюдо «дошло».
Цыплёнок кусочками, например, четвертинка цыплёнка, 800 г	Открытая посуда	0		190	–	180	–	20–35	Предварительно наколоть кожу. Выложить кожей вверх. Переворачивание не требуется.
Утиная грудка, 500 г	Решётка + стеклянный противень	3+2		–	3	180	3	10–12	Положить кожей вверх. Переворачивание не требуется.
Гусиная грудка, гусиные окорочка, 700–900 г	Открытая посуда	0		–	2	180	–	30–40	Высокая открытая посуда. Переворачивание не требуется.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере для равномерного распределения мясного сока. При необходимости заверните жаркое в фольгу. В указанном времени приготовления на гриле рекомендуемое время выдержки не учитывается.

Жарение и тушение в посуде более удобно. Вы можете вынуть посуду с жарким из рабочей камеры и готовить соус прямо в ней.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды, а также от того, используете ли вы крышку. Если вы готовите мясо в эмалированной или тёмной металлической жаровне, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.

Во время жарения жидкость испаряется из посуды. При необходимости жидкость можно осторожно доливать.

Расстояние между куском мяса и крышкой должно составлять не менее 3 см. Мясо может приподняться.

Для тушения при необходимости предварительно обжарьте мясо. Влейте воду, вино, уксус и т. п. в качестве жидкости для жарения. Дно посуды должно быть покрыто водой на высоту 1–2 см.

Рыба

Целую рыбу не нужно переворачивать. Рыба будет готова, если спинной плавник легко отделяется.

Если вы хотите готовить рыбу на решётке, предварительно смажьте решётку небольшим количеством растительного масла, чтобы в дальнейшем рыба легко отделялась.

Мясо

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этапы	Температура	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Говядина для тушения, 1 кг	Закрытая посуда	0	+	1	160–170	–	180	–	80–90	
Ростбиф, с кровью, 1,5 кг	Открытая посуда	0	+	1	180–190	–	180	–	30–40	По истечении половины времени перевернуть. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Стейки из говядины, толщиной 2–3 см, 2–3 шт., по 200 г	Решётка + Стекланный противень	3+1		1	–	3	–	–	10–15	
				2					3	
Свинина без кожи, 750 г, например, шейка	Открытая посуда	0	++	1	170–180	–	360	3	25–35	В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина с кожей, 1 кг, например, лопатка	Открытая посуда	0	++	1	170–180	–	180	3	60–80	Сделать надрезы на коже. В самом конце приготовления оставить на 10 минут. Переворачивание не требуется.
Свиное филе 500–600 г	Открытая посуда	0	+	1	180–190	–	180	–	35–40	В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Стейки из свиной шейки, толщиной 2–3 см, 2–3 шт., по 120 г	Решётка + стекланный противень	3+1		1	–	2	–	–	15–20	
				2					2	
Колбаски, 4–6 шт., по 150 г	Решётка + стекланный противень	3+1		1	–	3	–	–	10–15	
				2					3	
Мясной рулет, 750 г	Открытая посуда	0	++	1	190	–	360	3	15–20	В самом конце приготовления оставить на 10 минут.

Рыба

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Рыбное филе, свежее, 400 г	Стекланный противень + лоток для приготовления на пару	3		–	–	–	3	15–17
Кусочки рыбного филе, замороженные, 400 г	Закрытая посуда	0		–	–	600	–	10–15
Кусочки рыбного филе, замороженные, 800 г	Стекланный противень + лоток для приготовления на пару	3		–	–	–	3	23–25

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Рыбное филе, запечённое, 500 г	Открытая посуда	0		–	3	600	–	10–15
Рыбные котлеты, 2–3 шт., по 150 г	Решётка + стеклянный противень	3+1		–	3	–	–	8–12
Рыба целиком, например, форель, 2–3 шт., по 300 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		–	–	–	3	18–22

Рекомендации по жарению и тушению

Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела и/или жаркое слишком сухое.	Проверьте уровень установки и температуру. В следующий раз установите меньшую температуру и сократите, если нужно, время приготовления.
Хрустящая корочка слишком тонкая.	Увеличьте температуру или по окончании времени жарения включите на короткое время режим приготовления на гриле.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз используйте посуду меньшего размера или при необходимости добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.	В следующий раз возьмите большую по размеру посуду или добавьте меньше жидкости.
Мясо при тушении подгорает.	Крышка должна подходить к жаровне и плотно её закрывать. Уменьшите температуру и при необходимости добавьте ещё немного жидкости во время тушения.

Овощи и гарниры

Ниже даны указания по быстрому и щадящему приготовлению многих видов овощей, картофеля и риса, а также изделий из картофеля глубокой заморозки.

Микроволны

Всегда доводите овощи до готовности в закрытой посуде, пригодной для микроволновой печи. Для варки риса используйте высокую кастрюлю и добавляйте воду в соответствии с указаниями в таблице.

Приготовление на пару

Для приготовления на пару используйте стеклянный противень и лоток для приготовления на пару.

Соблюдайте указания по размеру порций, указанные в таблице установок. При приготовлении небольших кусков время приготовления уменьшается, а больших — увеличивается. Также на время приготовления влияют качество и степень зрелости продуктов. Поэтому

указанные установочные значения служат только для ориентира.

Распределяйте продукты равномерно по посуде. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно. Не укладывайте продукты, чувствительные к давлению, до самого верха лотка для приготовления на пару.





















Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»). Если в процессе приготовления вода будет израсходована, процесс приготовления будет прерван. При этом на дисплее появится соответствующее сообщение.

Кускус

Добавьте соответствующее количество воды или другой жидкости. Например, при соотношении 1:2 добавьте 200 мл жидкости на 100 г кускуса.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этапы	Температура	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Артишоки, целиком, свежие	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	36–40
Листовой шпинат, свежий, 250 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	5–7

*время от времени перемешивать
**при необходимости периодически подливать воду в резервуар

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этапы	Температура	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Цветная капуста, целиком, свежая	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	2		1	–	–	3	28–35
Брокколи, целиком, свежая, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	2		1	–	–	3	20–23
Соцветия брокколи, замороженные, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	14–16
Овощи, свежие, 250 г*	Закрытая посуда	0		1	–	600	–	6–10
Овощи, свежие, 500 г*	Закрытая посуда	0		1	–	600	–	10–15
Кукурузные початки, свежие, 2 шт.	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	35–45
Овощная смесь, замороженная, 250 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	12–15
Морковь, кружками, на пару	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	18–20
Лук-порей, кольцами, свежий, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	10–12
Стручковая фасоль, свежая, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	18–20
Свёкла, целиком, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	50–60
Спаржа, зелёная, 250 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	15–18
Цуккини, кружками, на пару	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	12–14
Картофель, четвертинками, 250 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	28–30
Картофель, четвертинками, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	30–32
Картофель, четвертинками, 750 г**	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	–	–	3	32–35
Картофель фри, замороженный	Стеклянный противень	2		1	180–210	–	–	30–40
Жареный картофель, замороженный	Стеклянный противень	2		1	190–210	–	–	25–35
Крокеты, замороженные	Стеклянный противень	2		1	190–210	–	–	25–35
Рис, 125 г + 300 мл воды	Закрытая посуда	0		1	–	600	–	4–6
				2	–	180	–	12–15

*время от времени перемешивать

**при необходимости периодически подливать воду в резервуар

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этапы	Температура	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Рис, 250 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	0		1	–	600	–	6–8
				2	–	180	–	15–18
Кускус, 1:2	Стеклянный противень	3		1	–	–	3	3–10

*время от времени перемешивать
**при необходимости периодически подливать воду в резервуар

Десерты

С помощью вашего прибора вы сможете быстро приготовить самые изысканные десерты.

Следуйте указаниям в таблице установок.

Молочный рис

Добавьте соответствующее количество молока. Например, при соотношении 1:2,5 добавьте 250 мл молока на 100 г риса.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Карамельный флан	Стеклянный противень	3		–	3	40–50
Горячие кнедли	Стеклянный противень	3		–	2	20–25
Молочный рис 1:2,5	Закрытая посуда	3		–	3	30–40
Фрукты, компот, 500 г	Закрытая посуда	3		–	3	9–12
Попкорн для микроволновой печи, 1 пакет на 100 г	Закрытая посуда	0		600	–	3–5
Сладкие блюда, например, пудинг (быстро приготовления), 500 мл*	Закрытая посуда	0		600	–	6–8

*время от времени перемешивать

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется, прежде всего, в продуктах из

зерновых и картофеля, требующих обработки при высоких температурах, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
Общая информация	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	Использование яйца или яичного желтка при приготовлении в режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °C уменьшает образование акриламида.
Мелкое печенье	Использование яйца или яичного желтка при приготовлении в режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °C уменьшает образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель не пересох, используйте не менее 400 г за один раз.

Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования духовых шкафов.

По стандарту IEC 60350-1 или IEC 60705.

Выпекание

Указания

- Установочные значения действительны при установке блюда в холодную рабочую камеру.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Стекланный противень	2		160–170	30–35
Маленькие кексы*	Стекланный противень	2		160–170	20–25
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	1		160–170	40–50
Закрытый яблочный пирог	Разъёмная форма Ø 20 см	2		170–190	80–100

*предварительно разогреть духовой шкаф в течение 5 минут

Приготовление с использованием микроволн

При приготовлении с использованием микроволн всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для

микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 160

Размораживание с использованием микроволн

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин
Размораживание мяса	Открытая посуда	0		500 г	1	180	7
					2	90	8–12

Приготовление с использованием микроволн

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин
Яичный крем	Открытая посуда	0		1000 г	1	360	18–20
					2	180	18–22
Бисквит	Открытая посуда	0		475 г	1	600	8–10
Мясные биточки	Открытая посуда	0		900 г	1	600	20–25

Приготовление с использованием микроволн в комбинации с другим режимом

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Время приготовления мин	Указания
Картофельный гратен	Открытая посуда	0		-	1	360	25-32	
Пирог, 700 г	Открытая посуда	1		190-200	-	180	20-27	
Цыплёнок	Открытая посуда	0		190	-	360	30-45	Грудкой вниз. Высокая посуда без крышки. По истечении 1/2 времени перевернуть.

Приготовление на пару



Установите стеклянный противень с лотком для приготовления на пару на уровень 3.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Горошек, замороженный	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		3	-	Проверка завершена, когда температура в самом холодном месте достигнет 85 °С.
Брокколи, свежая, 300 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		3	11-13	
Брокколи, свежая, контейнер	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		3	18-20	

Приготовление на гриле

Обязательно подставляйте стеклянный противень под решётку. Жидкость будет стекать в него, и рабочая камера останется чистой.

Значения, приведённые в таблице, действительны при установке блюда в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин	Указания
Поджаренные тосты	Решётка	3		3	4-5	
Бифбургеры, 12 шт.	Решётка + стеклянный противень	3+1		3	35-45	По истечении половины времени перевернуть



A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing or drawing.

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

siemens-home.bsh-group.com



9001277297
980620