

# SIEMENS

CP565AG.0, CP465AG.0

# Microwave Oven



<b>HU</b>	Használati útmutató és telepítési útmutató .....	2
<b>PL</b>	Instrukcja obsługi i instrukcje montażu .....	53
<b>RO</b>	Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare .....	109
<b>RU</b>	Руководство пользователя и инструкция по установке .....	164



# Tartalomjegyzék

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1	Biztonság.....	2
2	Dologi károk elkerülése.....	6
3	Környezetvédelem és takarékoság.....	7
4	Ismerkedés.....	8
5	Tartozékok.....	12
6	Az első használat előtt.....	13
7	A kezelés alapjai.....	13
8	Mikrohullám.....	15
9	Mikrokombi.....	16
10	Grill.....	17
11	Gőz.....	18
12	Programautomatika.....	21
13	Időfunkciók.....	24
14	Gyermekzár.....	26
15	Alapbeállítások.....	26
16	Tisztítás és ápolás.....	27
17	Tisztítási funkció.....	29
18	Zavarok elhárítása.....	30
19	Ártalmatlanítás.....	32
20	Vevőszolgálat.....	32
21	Így sikerülni fog.....	32
22	SZERELÉSI ÚTMUTATÓ.....	49
22.1	Biztonságos összeszerelés.....	49

## 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

### 1.1 Általános útmutatások

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

### 1.2 Rendeltetészerű használat

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

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

Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakember által beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.

A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- háztartási vagy hasonló használatra, mint például: konyhában bolti dolgozók számára, irodákban, vagy egyéb kereskedelmi helyiségekben, mezőgazdasági létesítményekben, hotelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára, reggelizőpanziókban.
- legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

- külső időzítővel vagy külön távirányítóval.

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

### 1.3 A használók körének korlátozása

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

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

### 1.4 Biztonságos használat

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe.

→ "Tartozékok", Oldal 12

**⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak.

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

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

- ▶ Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.

A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat.

- ▶ Az előmelegítés és a sütés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékokra.
- ▶ A sütőpapírt mindig pontosan vágja méretre és nehezezként helyezzen rá egy edényt vagy egy sütőformát.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

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

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

A tartozék vagy az edény nagyon forró.

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

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrólángok csaphatnak ki.

- ▶ Az ételekhez csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon.
- ▶ Szeszes italokat ( $\geq 15\%$  vol.) hígítatlanul (pl. ételek fel- és leöntéséhez) ne hevítsen.
- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

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

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

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

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.

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

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

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.

- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!**

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

A hálózati csatlakozóvezeték sérült szigetelése veszélyes.

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

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

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

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Soha ne használjon olyan készüléket, amelynek a felülete repedt vagy törött.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 32*

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Veszély: mágnesesség!**

A kezelőfelület vagy a kezelőelemek állandó mágneseket tartalmaznak. Ezek befolyásolhatják az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését.

- ▶ Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm-es távolságot kell tartani a kezelőfelülettől.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!**

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

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

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

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

## **1.5 Mikrohullám**

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

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

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

Az élelmiszerek, azok csomagolásai és tartályai meggyulladhatnak.

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

Az étolaj meggyulladhat.

- ▶ Soha ne melegítsen tiszta étolajat a mikrohullámú sütőben.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!**

Folyadékok vagy más élelmiszerek a szorosan lezárt edényekben könnyen felrobbanhatnak.

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

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

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

A hó nem oszlik el egyenletesen a bébiételben.

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

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

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

Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat.

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

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

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

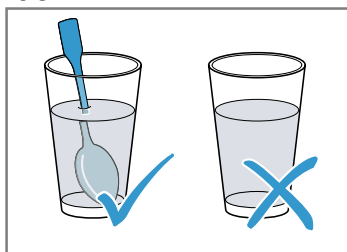
A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes. Például a túlmelegedett papucs, magokkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. égési sérülésekhez vezethet.

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

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

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



### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

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

- ▶ Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.

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

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!**

A készülék nagyfeszültséggel működik.

- ▶ Soha ne távolítsa el a készülék burkolatát.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Komoly egészségkárosodás veszélye!**

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

- ▶ Rendszeresen tisztítsa a készüléket, és az élelmiszermaradékokat azonnal távolítsa el.
- ▶ A sütőteret, az ajtó tömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.

→ "Tisztítás és ápolás", Oldal 27

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

- ▶ Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtajának tömítése vagy annak műanyag kerete sérült.
- ▶ A javítást csak az ügyfélszolgálattal végezhető.

Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik.

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

## **1.6 Gőz**

Tartsa be ezeket az előírásokat gőzölős funkció használata közben.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

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 kivételekor a forró folyadék túlcsordulhat.

- ▶ A forró tartozékot csak sütőkesztyűvel, óvatosan vegye ki.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

A gyúlékony anyagok gőzei lángra kaphatnak a sütőtér forró felületeitől (belobbanás). A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrólángok csaphatnak ki.

- ▶ Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a víztartályba.
- ▶ A víztartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízkőoldó oldatot töltsön.

## **2 Dologi károk elkerülése**

### **2.1 Általános**

#### **FIGYELEM!**

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben és a készülék tartós károsodását okozhatják. A belobbanás következtében a készülék ajtaja kivágódhat és adott esetben leeshet. Az ajtólapok elpattanhatnak és szilánkokra törhetnek. A fellépő vákuum hatására a sütőtér befelé erőteljesen eldeformálódhat.

- ▶ Szeszes italokat ( $\geq 15\%$  vol.) hígítatlanul (pl. ételek fel- és leöntéséhez) ne hevítsen.

Ha víz van a sütőtér alján miközben a készüléket  $120\text{ }^\circ\text{C}$  feletti hőmérsékleten üzemelteti, az a zománc sérülését okozza.

- ▶ Ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján.
- ▶ Üzemeltetés előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.

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

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe. A nedvesség a sütőtérben hosszú távon korróziót eredményez.

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

A nyitott készülékajtóval való lehűlés idővel károsítja a szomszédos bútorfrontokat.

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

Ha a tömítés erősen szennyezett, akkor használat közben a készülék ajtaja nem zár megfelelően. A szomszédos bútor-előlapok megsérülhetnek.

- ▶ Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- ▶ Soha ne üzemeltesse a készüléket sérült tömítéssel vagy tömítés nélkül.

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

- ▶ Soha ne álljon, üljön, kapaszkodjon vagy támaszkodjon a készülék ajtajára.
- ▶ Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.

A készüléktípustól függően a készülékajtó zárásakor összekarcolhatja az ajtólapot.

- ▶ A tartozékokat mindig tolja be ütközésig a sütőtérbe.

### **2.2 Mikrohullám**

Tartsa be ezeket az előírásokat, amikor használja a mikrohullámot.

#### **FIGYELEM!**

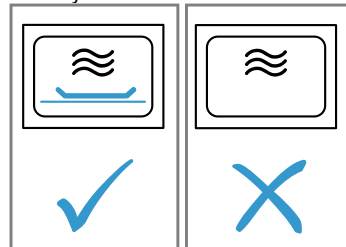
Ha a sütőtér fala fémmel érintkezik, akkor szikrák képződnek, amelyek károsítják a készüléket vagy tönkreteszik az ajtó belső üvegét.

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

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

- ▶ Ne használjon alumíniumtálat a sütőben. A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet.

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



Amennyiben egymást követően többször, túl nagy mikrohullámú teljesítményt választva készít pattogatott kukoricát, az a sütőtér károsodását okozhatja.

- ▶ Két használat között hagyja a készüléket több percen keresztül lehűlni.
- ▶ Soha ne állítson be túl nagy mikrohullámú teljesítményt.

- ▶ Maximum 600 wattot használjon.
  - ▶ A pattogatott kukorica zacskóját mindig helyezze üvegtányérra.
- A nem megfelelő edények kárt okozhatnak.
- ▶ Grill funkció, kombinált üzemmód, illetve forró levegő használata során csak olyan edényt használjon, ami bírja a magas hőmérsékletet.

## 2.3 Gőz

Tartsa be ezeket az előírásokat a gőzölős funkció használata közben.

### FIGYELEM!

A szilikon sütőformák nem alkalmasak a gőzzel kombinált üzemmódhoz.

- ▶ Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie.

A rozsdásodó edények korróziót okozhatnak a sütőtérben. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.

- ▶ Ne használjon rozsdafoltos edényt.

A lecsepegő folyadékok a sütőtér aljának szennyeződését okozzák.

- ▶ A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze az edény alá a sütőtepsit, az univerzális serpenyőt vagy a nemlyukacsos párolóedényt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

A víztartályban lévő forró víz károsíthatja a gőzrendszert.

- ▶ Kizárólag hideg vizet töltsön a víztartályba. Ha vízkömentesítő oldat kerül a kezelőpanelre vagy egyéb kényes felületre, akkor azok károsodnak.
- ▶ Azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.

A víztartály károsodik, ha mosogatógépben tisztítja.

- ▶ Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.
- ▶ A víztartályt egy puha törlőruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

# 3 Környezetvédelem és takarékoság

## 3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

## 3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb áramot fogyaszt.

A készüléket csak akkor melegítse elő, ha ez szerepel a receptben vagy a beállítási javaslatoknál.

- Ha nem melegíti elő a készüléket, akár 20%-os energiamegtakarítást is elérhet.

Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat.

- Ezek a sütőformák különösen jól veszik fel a hőt.

Működés közben lehetőleg ritkán nyissa ki a készülék ajtaját.

- A sütőtér hőmérséklete így állandó marad, és a készüléknek nem kell utánfűtenie.

Süssön több ételt egyszerre vagy közvetlenül egymás után.

- A sütőtér az első sütés után elő van melegítve. Így a következő sütemények sütési ideje rövidebb lesz.

Hosszabb sütési idők esetén 10 perccel a sütési idő vége előtt kapcsolja ki a készüléket.

- A maradék hő elegendő az étel készre sütéséhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

- A felesleges tartozékokat nem kell felmelegíteni.

A mélyhűtött ételeket hagyja kiolvadni elkészítés előtt.

- Ezzel megtakarítja az ételek kiolvasztásához szükséges energiát.

### Megjegyzés:

A készülék energiaigénye:

- készenléti üzemmódban, bekapcsolt kijelzővel max. 1 W

- készenléti üzemmódban, kikapcsolt kijelzővel max. 0,5 W

## 4 Ismerkedés

### 4.1 Kezelőegység

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

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

#### Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állíthatja be a fűtési módokat, illetve a további funkciókat. Egyes készüléktípusoknál a funkcióválasztó süllyeszthető. Ha a funkcióválasztót nulla állásból egy funkcióra forgatja, akkor néhány másodpercbe telik, amíg a mindenkor funkció rendelkezésre áll.

Szimbólum	Beállítás	Használat
●	Nulla állás	A készülék ki van kapcsolva, és energiatakarékos üzemmódba lépett.
	Mikrohullám	Válassza ki a mikrohullámú üzemmódot.
	Gőz	A sütőtérbe forró gőz áramlik.
	Forró levegő	A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
	Grill	A grillfűtőtestek alatt lévő teljes felület felforrósodik.
	Légkeveréses grillezés	A ventilátor a grillfűtőtestekből származó forró levegőt kevergeti az étel körül.
	Vízkezelés	A funkció vízkömentesíti és működőképes állapotban tartja a párologtatót.
	Öblítés	A gőzölőegység csöveit vízzel átöblíti a rendszer. Javasolt az öblítés funkció végrehajtása minden gőzölős üzem után.
	Programok	Itt számos ételhez találhat előre programozott beállításokat.

#### Érintőmezők

Az érintőmezők érintésérzékeny felületek. Egy-egy funkció kiválasztásához koppintson a megfelelő mezőre.

Szimbólum	Érintőmező	Használat
	Mikrohullám	Válassza ki a mikrohullámú sütő teljesítményfokozatait, ill. kapcsolja be kiegészítésként a mikrohullám funkciót egy grill- vagy gőzfunkcióhoz.
	Gőz	Válasszon gőzfokozatot vagy kapcsoljon be gőzölős funkciót valamilyen 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	Röviden megnyomva: gyors előmelegítés be- vagy kikapcsolása. Hosszan megnyomva: gyermekzár be- vagy kikapcsolása.



Szimbólum	Érintőmező	Használat
°C/☺	Hőmérséklet/súly	Válassza ki a hőmérsékletet/súlyt, és állítsa be a forgatóválasztóval.
▷/□	Start/stop	Üzem mód elindítása vagy leállítása

### Kijelző

A kijelzőn az aktuális beállítások vagy a választható lehetőségek láthatók. Az éppen beállítható érték kerül a középpontba.

A kiemelést a beállítási érték alatti és feletti két kis nyíl mutatja. Közvetlenül is módosíthatja az értéket a forgatóválasztóval.

### Kijelzőelemek

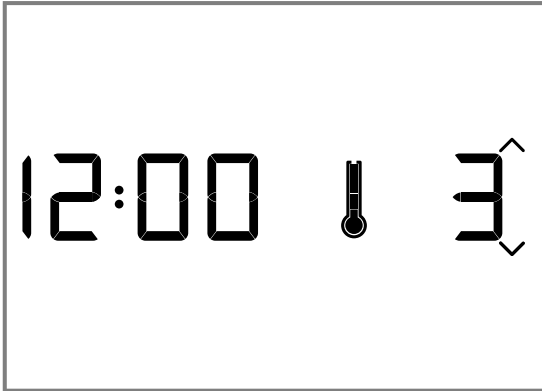
A következőkben a különféle kijelzőelemek rövid magyarázatát találja.

Szimbólum	Név	Jelentés
🔔	Jelzőóra	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelző a jelzőóra idejét jeleníti meg.
⌚	Időtartam	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelző az időtartamot jeleníti meg.
🕒	Idő	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelző a pontos időt jeleníti meg.
h:min	Óra/perc	Az időtartam órában és percben jelenik meg.
min:s	Perc/másodperc	Az időtartam percben és másodpercben jelenik meg.
🔑	Gyermekzár	Ha a szimbólum világít, a gyermekzár be van kapcsolva.
📦	Felfogótartály	A szimbólum megjeleníti a felfogótartály állapotát. A szimbólum világít és a nyíl villog: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A felfogótartály a tartály rekeszében helyezkedik el.</li> <li>▪ A felfogótartály megtelt.</li> <li>▪ Úrítse ki a felfogótartályt.</li> </ul> A szimbólum világít és a nyíl nem villog: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A felfogótartály nem a tartály rekeszében helyezkedik el.</li> <li>▪ Tolja be a felfogótartályt a tartály rekeszébe.</li> </ul> A szimbólum világít és a nyíl nem világít: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A felfogótartály a tartály rekeszében helyezkedik el.</li> <li>▪ Nincs további tennivaló.</li> </ul>
🚰	Víz tartály	A szimbólum megjeleníti a víztartály állapotát. A szimbólum világít és a nyíl villog: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A víztartály a tartály rekeszében helyezkedik el.</li> <li>▪ A víztartály üres.</li> <li>▪ Töltse fel a víztartályt.</li> </ul> A szimbólum világít és a nyíl nem villog: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A víztartály nem a tartály rekeszében helyezkedik el.</li> <li>▪ Tolja be a víztartályt a tartály rekeszébe.</li> </ul> A szimbólum világít és a nyíl nem világít: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A víztartály a tartály rekeszében helyezkedik el.</li> <li>▪ Nincs további tennivaló.</li> </ul>

Szimbólum	Név	Jelentés
»	Gyors felfűtés	Ha a szimbólum világít, a gyors felfűtés be van kapcsolva.
	Vízkömentesítés	Ha a szimbólum világít, szükségessé vált a készülék vízkömentesítése.

### Hőmérséklet-kijelző

A hőmérséklet-kijelző a felfűtés előrehaladását mutatja.



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. A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

### Éjszakai üzemmód




Energiatakarékossági okokból a kijelző fényereje 22 óra és 5:59 között automatikusan a legalacsonyabb értékre kapcsol.

### Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn megjelenő beállított értékeket.

## 4.3 Fűtési módok

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

Szimbólum	Név	Hőmérséklet/fokozatok	Használat
	Grill	Grillfokozatok: ■ 1 = gyenge ■ 2 = közepes ■ 3 = erős	Lapos grilleznivaló, pl. steak, virsli vagy pirított grillezése. Csőben sütés.
	Forró levegő	40 °C 100-230 °C	Kelt tészta kelesztése, tejszínes torták felolvasztása. Sütés egy szinten.
	Légkeveréses grillezés	100-190 °C	Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez.

**Megjegyzés:** A készülék minden fűtési módhoz megad egy javasolt hőmérsékletet. A javasolt hőmérsékletet átveheti, vagy az adott tartományban módosíthatja.

A legtöbb lista, pl. a programok listája az utolsó pont elérése után ismét az elsőre ugrik. Néhány listánál, pl. az időtartam esetében a forgatóválasztót forgassa vissza a minimális vagy a maximális érték elérése után.

## 4.2 Üzem módok

A menüben különféle üzemmódok találhatók.

Üzem mód	Használat
Fűtési módok	Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt fűtési módok állnak rendelkezésre.
Mikrohullám	Mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani.
Gőz	Ételek készítése gőzöléssel. Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt gőzfokozatok állnak rendelkezésre.
Mikrohullámmal kombinált üzemmód	Gőz- vagy grillfunkcióhoz kiegészítésként bekapcsolhatja a mikrohullámot.
Gőzölős kombinált üzemmód	Mikrohullám- vagy grillfunkcióhoz kiegészítésként bekapcsolhatja a gőz funkciót.
Tisztítás	A tisztításhoz különféle funkciók állnak rendelkezésre: Vízkömentesítés és Öblítés.
Alapbeállítások	Az alapbeállítások módosítása. → "Alapbeállítások", Oldal 26

## 4.4 Sütőtér

A sütőtér funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését.

### Sütőtér-világítás

A sütőtér-világítás mindig bekapcsol üzem közben. Ha a készülék befejezi az üzemet, a készülék 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 hűtőventilátor szükség szerint kapcsol be és ki. A meleg levegő elillan a készülék ajtaja fölötti szellőzőréseken.

#### FIGYELEM!

Ha letakarja a szellőzőréseket, az a készülék túlmelegedéséhez vezet.

► Ne fedje le a szellőzőréseket.

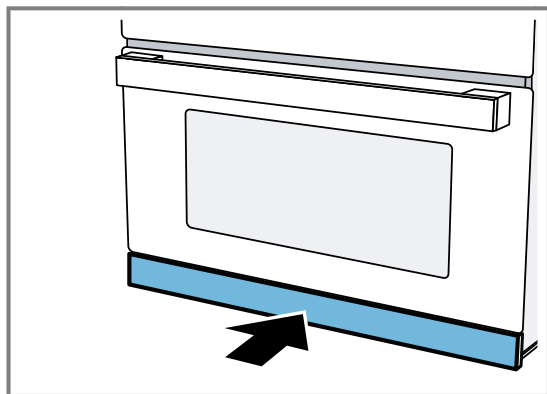
A hűtőventilátor meghatározott ideig még működik, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön. Ha a készülék mikrohullámú üzemmódban működik, akkor a készülék hideg marad, de a hűtőventilátor mégis bekapcsol. A hűtőventilátor akkor is továbbműködhet, ha a mikrohullámú üzemmód már befejeződött.

### Kondenzvíz

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

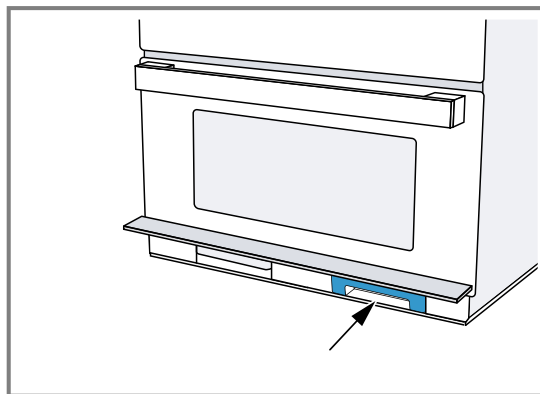
### 4.5 Tartály kezelőfelülete

A tartály kezelőfelülete a készülék ajtaja alatt található, és hozzáférést biztosít a felfogótartályhoz és a víztartályhoz.



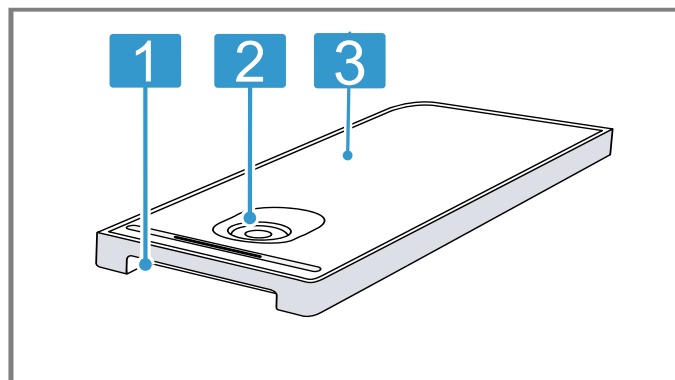
### 4.6 Víztartály

A víztartály a tartály kezelőfelülete mögött jobbra található.



Gőzzel működő üzemmódok használatához tölts fel vízzel a víztartályt.

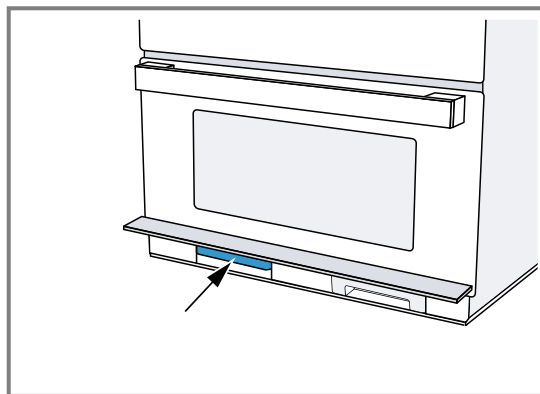
→ "Víztartály feltöltése", Oldal 19



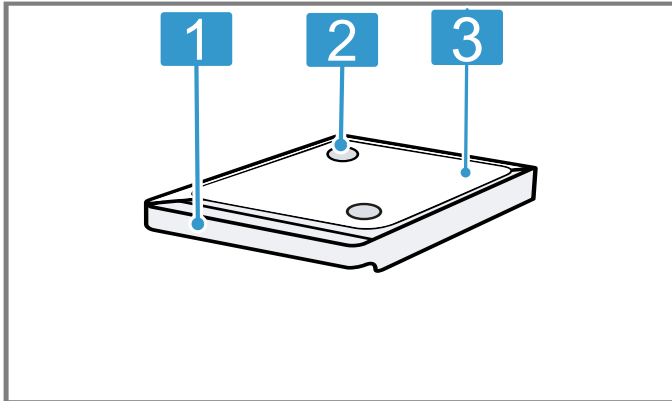
- |   |  |
|---|--|
| 1 | Kivételre és betolásra szolgáló fogantyú |
| 2 | Betöltő- és ürítőnyílás                  |
| 3 | Tartályfedél                             |

### 4.7 Felfogótartály

A felfogótartály a tartály kezelőfelülete mögött balra található.



A tisztítási funkciók végrehajtása előtt és után ürítse ki a felfogótartályt.



- |   |  |
|---|--|
| 1 | Kivételre és betolásra szolgáló fogantyú |
| 2 | Felfogónyílások                          |
| 3 | Tartályfedél                             |

## 5 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékhez készültek. Készüléktípustól függően a mellékelt tartozék eltérő lehet.

Tartozékok	Használat
Rostély	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rostély sütő üzemmódban való sütéshez</li> <li>Rostély pl. steak, virsli vagy piritós grillezéséhez</li> <li>Rostély pl. sütőformák tárolásához</li> </ul>
Üvegserpenyő	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ételek párolásához</li> <li>Fröccsenésvédelem közvetlenül a rostélyon történő grillezéshez</li> <li>Mikrohullámú sütőben használható</li> </ul>
Párolóedény	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rizs, burgonya és zöldségek párolásához</li> <li>A gőzpárolóedényt helyezze az üveg serpenyőbe, ha gőzölős vagy mikrohullámú üzemmóddal kíván sütni.</li> <li>Az élelmiszereket helyezze közvetlenül a gőzpárolóedénybe</li> </ul>

### 5.1 Kiegészítő tartozékok

A készülék típusától függően különféle tartozékok lehetnek a csomagban.

Tartozékok	Használat
Betétrostély	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rostély sütéshez</li> <li>A rostélyt lábaival lefelé állítsa az üveg serpenyőbe.</li> <li>Gondoskodik róla, hogy a zsír és a húslé az üveg serpenyőbe csepegjen</li> <li>Nem alkalmas mikrohullámú vagy gőzölős üzemmódra.</li> </ul>

### 5.2 Egyéb tartozékok

Egyéb tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

Készülékéhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten:

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

A tartozékok készülékspecifikusak. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítószámát (E-Nr.). Az online shopban vagy a vevőszolgálatnál megtudhatja, hogy melyik tartozék áll rendelkezésre az Ön készülékéhez.

#### Üveg sütőtál

Használat

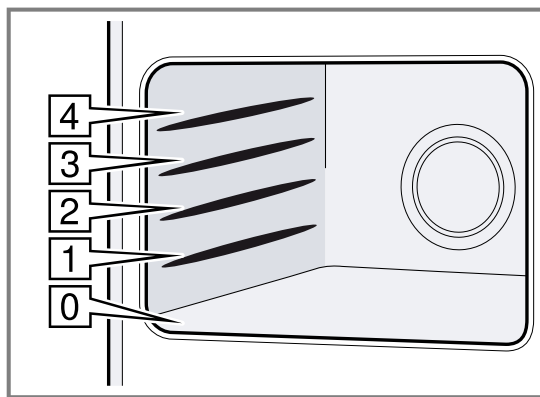
- Rakott ételek
- Felfűjtak

### 5.3 Tepsimagasság

A sütőtérben 4 betolási magasság található.

A betolási magasságokat alulról felfelé számozzuk. Helyezze a tartozékot a vezetősínbe, és tolja be teljesen.

A sütőtér alja 0. magasságon különösen alkalmas mikrohullámú üzemmódra. A sütőtér alján a legjobb a mikrohullám-teljesítmény. Csak mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használjon.



## 6 Az első használat előtt

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

### 6.1 A pontos idő beállítása

Üzembe helyezéskor az idő kijelzés jelenik meg kiemelve. A 12:00 érték villog a kijelzőn, és a ⏸ szimbólum világít.

1. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
  2. Nyomja meg a ⏸ gombot.
- ✓ A pontos idő ezzel be van állítva.

### 6.2 Vízkeménység beállítása

#### Követelmények

- A vízkeménység beállítása előtt vízszolgáltatójánál tájékozódjon a vezetékes víz keménységéről.
  - A készülék ki van kapcsolva.
1. Tartsa lenyomva a ⏸ gombot néhány másodpercig.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás.
  2. Nyomja meg a ⏸ gombot annyiszor, amíg meg nem jelenik a **0**.
  3. A forgatóválasztóval válassza ki a vízkeménységet.

**Megjegyzés:** Ha a vezetékes víz a 3-as vagy 4-es vízkeménységi tartományban van, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.

**Tipp:** Ha ásványvizet használ, állítsa be a „nagyon kemény” vízkeménységi tartományt. Kizárólag szén-savmentes ásványvizet használjon.

Vízkeménységi tartomány	Beállítás
0	0 lágyított
1 (1,3 mmol/l értékig)	1 lágy

Vízkeménységi tartomány	Beállítás
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

4. Tartsa lenyomva a ⏸ gombot néhány másodpercig a módosítások mentéséhez.

### 6.3 A készülék tisztítása az első használat előtt

Mielőtt először készítené ételt a készülékkel, tisztítsa meg a sütőtérrel és a tartozékokkal.

**Követelmény:** A sütőtérben nem található csomagolóanyag-maradványok, tartozékok vagy más tárgyak.

1. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törölkendővel.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Szellőztesse ki a helyiséget, amíg a készülék felfűt.
4. A funkcióválasztóval állítsa be a következőt: **0**.
5. A forgatóválasztóval állítsa be a 180 °C értéket.
6. Nyomja meg a ▶/□ gombot.
- ✓ A készülék elkezd melegíteni.
7. Egy óra elteltével kapcsolja ki a készüléket a ▶/□ gombbal.
8. Forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba.
9. Várja meg, amíg a sütőtér lehűl.

### 6.4 A tartozékok tisztítása

- ▶ A tartozékokat alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel és puha mosogatóruhával.

## 7 A kezelés alapjai

### 7.1 A készülék bekapcsolása

- ▶ Forgassa el a funkcióválasztót a készülék bekapcsolásához.
- ✓ A készülék üzemkés.

- ✓ A kijelzőn megjelenik egy javasolt érték.

**Megjegyzés:** A gyermekzárát csak kikapcsolt készülék esetén állíthatja 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.

## 7.2 A készülék kikapcsolása

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

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.
- ✓ A kijelző a pontos időt mutatja.
- ✓ Néhány kijelzés kikapcsolt készülék esetén is látható a kijelzőn.

### Megjegyzés: A

→ "Alapbeállítások", Oldal 26 beállításoknál megadhatja, hogy a kikapcsolt készüléken megjelenjen-e a pontos idő.

## 7.3 Üzemmod beállítása

**Követelmény:** A készüléknek bekapcsolva kell lennie.

1. A funkcióválasztóval válassza ki az üzemmódot. Szükség esetén végezze el a további beállításokat. Ehhez koppintson a megfelelő mezőre, majd a forgatóválasztóval módosítsa az értéket.
2. Nyomja meg a ▷/□ gombot.
- ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.

## 7.4 Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.
- ✓ A kijelzőn megjelenik egy ajánlott hőmérséklet.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.
3. Nyomja meg a ▷/□ gombot.
- ✓ A készülék elkezd melegíteni.
- ✓ A ▷/□ LED világít.
- ✓ A hőmérséklet-kijelző sávja megtelik.

**Megjegyzés:** A forgatóválasztó segítségével üzem közben bármikor módosíthatja a hőmérsékletet.

A felfűtés után a fűtési módtól függően előforduló csekély hőmérséklet-ingadozások normálisak. Üzem közben nem állíthat be 40 °C-os hőmérsékletet.

## 7.5 Időtartam beállítása

1. Állítson be egy üzemmódot.
2. Nyomja meg a ⊖ gombot, amíg a |→| szimbólum nem lesz kiemelve.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Nyomja meg a ▷/□ gombot.
- ✓ A készülék elkezd melegíteni.
- ✓ A ▷/□ világít.
- ✓ A tartam láthatóan csökken.

## 7.6 Az üzem megállítása

1. Nyomja meg a ▷/□ gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.

- ✓ A készülék leállítja az üzemmódot.
- ✓ A ▷/□ villog.
- 2. Csukja be a készülék ajtaját.
- 3. Nyomja meg a ▷/□ gombot.
- ✓ A készülék folytatja az üzemmódot.
- ✓ A ▷/□ világít.

## 7.7 A működés megszakítása

A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

## 7.8 Gyors felfűtés

A gyors felfűtéssel a készülék különösen gyorsan éri el a beállított hőmérsékletet. A gyors felfűtést a 100°C feletti beállított hőmérsékleteknél használja.

A gyors felfűtés a következő fűtési módoknál használható:

- Forró levegő ☼
- Légkeveréses grillezés ☼

**Megjegyzés:** A gyors felfűtés nem használható 40 °C forró levegő üzemmóddhoz.

### Gyors felfűtés bekapcsolása

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

1. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a »»»☼ gombot.
- ✓ A kijelzőn világít a »»» szimbólum.
3. Nyomja meg a ▷/□ gombot.
- ✓ A készülék elkezd melegíteni.
- ✓ A ▷/□ világít.
- ✓ Ha a gyors felfűtés lezajlott, hangjelzés hallatszik. Az »»» kialszik.
4. Helyezze az ételt a sütőtérbe. A készülék a beállított fűtési móddal és a beállított hőmérséklettel működik tovább.

### Gyors felfűtés megszakítása

- ▶ Nyomja meg a »»»☼ gombot.
- ✓ A kijelzőn kialszik a »»» szimbólum.
- ✓ A készülék a beállított fűtési móddal és a beállított hőmérséklettel működik tovább.

**Megjegyzés:** A gyors felfűtés legkésőbb 15 perc múlva automatikusan kikapcsol.

## 7.9 Automatikus biztonsági lekapcsolás

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

9 óra elteltével a készülék automatikusan kikapcsol.

## 8 Mikrohullám

A mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni, sütni és felolvasztani. A mikrohullámot magában, vagyis önállóan vagy egy másik fűtési móddal kombinálva is használhatja.

### 8.1 Mikrohullámú sütőhöz megfelelő edények és tartozékok

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

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

#### Mikrohullámú sütőben használható

Tartozékok és edények	Indoklás
Hőálló és mikrohullámú sütőben használható anyagból készült edények:	Ezek az anyagok átengedik a mikrohullámokat. A mikrohullámok nem károsítják a hőálló edényeket.
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Üveg</li> <li>▪ Üvegkerámia</li> <li>▪ Porcelán</li> <li>▪ Hőálló műanyag</li> <li>▪ Teljes felületén mázas kerámia, repedések nélkül</li> </ul>	
Fém evőeszközök	<b>Megjegyzés:</b> A késedelmes forrás elkerülésére használhat fém evőeszközt, pl. egy kanalat az üvegben.

#### FIGYELEM!

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

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

#### Nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra

Tartozékok és edények	Indoklás
Fém edények	A fém nem engedi át a mikrohullámokat. Az ételek alig melegsznek fel.
Arany- vagy ezüstdíszítésű edények	A mikrohullámok károsítják az arany- és ezüstdíszítéseket. <b>Tipp:</b> Csak akkor használhatja ezeket az edényeket, ha a gyártó garantálja, hogy az edények alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra.

### 8.2 Edény mikrohullámú sütőhöz való alkalmasságának ellenőrzése

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

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

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

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

### 8.3 Mikrohullám-teljesítmények

Itt a mikrohullám-teljesítmények és használatuk áttekintését találja.

Mikrohullám-teljesítmény wattban	Használat
90	Kényes ételek kiolvasztása.
180	Ételek kiolvasztása és továbbpárolása.
360	Hús és hal párolása vagy kényes ételek felmelegítése.
600	Ételek felforrósítása és főzése.
1000	Folyadékok felforralása.

#### Megjegyzések

- A készülék minden mikrohullám-fokozathoz javasol egy időtartamot. Ezt az értéket átveheti, vagy az adott tartományban módosíthatja.
- A legnagyobb mikrohullám-teljesítmény csak folyadékok felforrósítására alkalmas. A készülék védelme érdekében a mikrohullám-teljesítmény az első percekben fokozatosan lecsökken 600 W-ra. A maximális teljesítmény a lehülési időt követően áll rendelkezésre.

#### Ajánlott értékek

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

### 8.4 Az időbeállítások intervallumai

A mikrohullám üzemmódban beállított időtartam intervalluma az időtartam hosszának függvényében változik.

Üzemelési idő	Intervallum
0–1 perc	5 másodperc
1–3 perc	10 másodperc

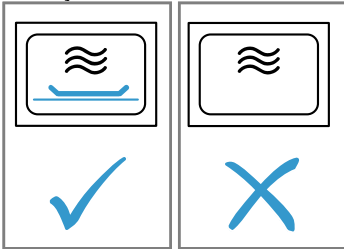
Üzemelési idő	Intervallum
3–15 perc	30 másodperc
15 perc – 1 óra	1 perc
1 óra – 1 óra 30 perc	5 perc

## 8.5 A mikrohullám beállítása

### FIGYELEM!

A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet.

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



1. Vegye figyelembe a Biztonsági útmutatót → *Oldal 4* és Az anyagi károk elkerülésére vonatkozó útmutatót → *Oldal 6*.
2. Állítsa a funkcióválasztót a következőre: .
  - ✓ A készülék üzemkés. A kijelzőn megjelenik ajánlott értéként a maximális mikrohullám-teljesítmény .
3. A kívánt mikrohullám-teljesítmény beállításához nyomja meg a gombot.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik a mikrohullám-fokozat és egy javasolt időtartam.
4. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
5. A szimbólummal indítsa el az üzemmódot. A forgatóválasztóval bármikor módosíthatja az üzem időtartamát.
  - ✓ Az időtartam lefut és a mikrohullámú üzemmód elindul.
  - ✓ A LED világít.

**Megjegyzés:** Ha az időtartam letelt, a mikrohullámú üzemmód automatikusan befejeződik és hangjelzés hallatszik.

## 8.6 Időtartam beállítása

1. Állítson be egy üzemmódot.
2. Nyomja meg a gombot, amíg a szimbólum nem lesz kiemelve.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Nyomja meg a gombot.
  - ✓ A készülék elkezd melegíteni.
  - ✓ A világít.
  - ✓ A tartam láthatóan csökken.

## 8.7 Mikrohullám-teljesítmény módosítása

- ▶ Nyomja meg a lehetőséget, amíg a kijelzőn a kívánt fokozat nem lesz kijelölve.

**Megjegyzés:** Többszöri koppintással a teljesítményfokozat a legnagyobb teljesítményről a legkisebbre ugrik. Ha a mikrohullám funkciót csak az indítás után adja hozzá, a készülék szünetelteti a működést. A szimbólummal indítsa el az üzemmódot.

## 8.8 Az üzem megállítása

1. Nyomja meg a gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
  - ✓ A készülék leállítja az üzemmódot.
  - ✓ A villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Nyomja meg a gombot.
  - ✓ A készülék folytatja az üzemmódot.
  - ✓ A világít.

## 8.9 A működés megszakítása

A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.
  - ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

## 8.10 A sütőtér felmelegítése és kiszáritása

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

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Azonnal távolítsa el a sütőtérből a nagyobb szennyeződések.
3. Törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
4. A funkcióválasztóval válassza ki az elemet.
5. Nyomja meg kétszer a gombot.
  - ✓ A kijelzőn a van megjelölve.
6. A forgatóválasztóval állítson be 15 perces időtartamot.
7. A szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ A szárítás elkezdődik, és 15 perc elteltével fejeződik be.
8. Nyissa ki a készülék ajtaját 1–2 percre, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

## 8.11 A sütőtér kiszáritása kézzel

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

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




# 9 Mikrokombi

A mikrohullám funkció bármely más fűtési móddal és gőzölős funkcióval kombinálva is használható.



A mikrokombi üzemmód a következő funkcióknál alkalmazható:

- Gőz






-  Forró levegő
-  Grill
-  Légkeveréses grill

Kivétel:


-  Mikrohullám-fokozat 1000 watt
-  Forró levegő 40°C


## 9.1 Mikrokombi beállítása

Kapcsolja be a mikrohullámot egy fűtési módhoz.





1. Állítsa a funkcióválasztót egy kombinálható fűtési módra.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik egy ajánlott érték a hőmérsékletre vonatkozóan.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.
3. A kívánt mikrohullám-teljesítmény beállításához nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik egy ajánlott érték az időtartamra vonatkozóan.
4. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
5. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ Az üzemmód elindul és az időtartam letelik.
  - ✓ A tartam láthatóan csökken.
  - ✓ A  világít.
  - ✓ Ha az időtartam véget ért, a készülék befejezi a működést és hangjelzés hallatszik.

## 9.2 Mikrohullám-teljesítmény módosítása

- ▶ Nyomja meg a  lehetőséget, amíg a kijelzőn a kívánt fokozat nem lesz kijelölve.

**Megjegyzés:** Többszöri koppintással a teljesítményfokozat a legnagyobb teljesítményről a legkisebbre ugrik. Ha a mikrohullám funkciót csak az indítás után adja hozzá, a készülék szünetelteti a működést. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.

## 9.3 Az üzem megállítása

1. Nyomja meg a  gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
  - ✓ A készülék leállítja az üzemmódot.
  - ✓ A  villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék folytatja az üzemmódot.
  - ✓ A  világít.

## 9.4 A működés megszakítása



A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

# 10 Grill

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

## 10.1 Grill beállítása

1. Állítsa a funkcióválasztót a következőre: .
2. A forgatóválasztóval állítson be egy grillfokozatot.
  - ✓ A kijelző az grillfokozatot mutatja.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ A készülék elkezd melegíteni. A felfűtés után előforduló csekély hőmérséklet-ingadozások normálisak.
  - ✓ A hőmérséklet-kijelző teljes hosszában világít.

**Megjegyzés:** Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható.





### Grillfokozatok

A következő grillfokozatok állnak rendelkezésre:

Grillfokozat	Ételfélék
1 (gyenge)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Magas felfűjtak</li> <li>■ Szuflek</li> </ul>
2 (közepes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lapos felfűjtak</li> <li>■ Hal</li> </ul>
3 (erős)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Virsli</li> <li>■ Pirítós</li> </ul>

## 10.2 Időtartam beállítása

1. Állítson be egy üzemmódot.





2. Nyomja meg a  gombot, amíg a  szimbólum nem lesz kiemelve.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék elkezd melegíteni.
  - ✓ A  világít.
  - ✓ A tartam láthatóan csökken.

## 10.3 Grillfokozat módosítása

Ha kiválasztotta a grillfunkciót, vagy már elindította az üzemet, bármikor módosíthatja a grillfokozatot.

- ▶ A forgatóválasztóval módosítsa a grillfokozatot.
- ✓ Az időtartam nem változik.

## 10.4 Az üzem megállítása

1. Nyomja meg a  gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
  - ✓ A készülék leállítja az üzemmódot.
  - ✓ A  villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék folytatja az üzemmódot.
  - ✓ A  világít.

## 10.5 A működés megszakítása

A készülék működését bármikor megszakíthatja.

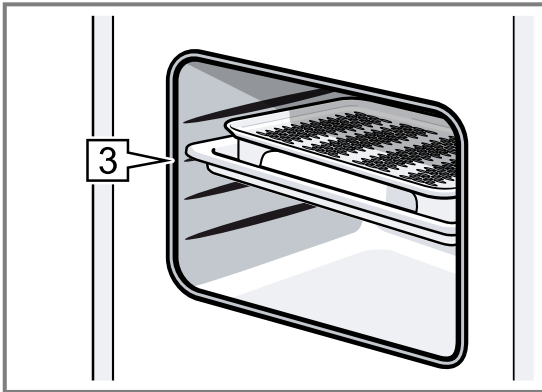
- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

## 11 Gőz

A gőzölés funkció önállóan vagy a grillfunkcióval, illetve a mikrohullám-funkcióval 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.



**Megjegyzés:** Üzem közben zümmögő zajt hallhat. A zaj a szivattyú működése következtében keletkezik. Ez normális üzemmód.

### 11.1 Gőzfokokozatok

A gőzölős funkcióhoz különféle erősségek állnak rendelkezésére.

A gőzfokokozatok kiválasztásához használja a elemet. A kijelző a kiválasztott gőzfokokozatot mutatja.

Gőzfokokozat	Ételek
1 (csekély)	Zöldség, hús, hal és gyümölcs kiolvasztásához
2 (közepes)	Desszert, hal és virsli készítéséhez
3 (erős)	Zöldség, hal, köretek készítéséhez, gyümölcsaszaláshoz és blansírozáshoz

### 11.2 Gőz beállítása

**Megjegyzés:** Ha a készüléket hosszabb időn keresztül nem használja, hajtson végre egy öblítési ciklust .

#### FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

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

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

#### FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék működése közben a víztartály felmelegedhet.

- ▶ A készülék előző működése után várja meg, amíg a víztartály lehűl.
- ▶ Vegye ki a víztartályt a készülékből.

1. A funkcióválasztóval válassza ki az elemet.
  - ✓ A készülék üzemkés.
  - ✓ A normál beállított érték a maximális gőzfokokozat és a 20 perces időtartam.
  - ✓ A nyíl villog a mellett.
2. Vegye ki a víztartályt, töltsen meg a „MAX” jelölésig friss vízzel, és tolja be teljesen a helyére.
  - "Víztartály feltöltése", Oldal 19
3. Tartsa lenyomva a gombot, amíg el nem éri el a kívánt teljesítményfokokozatot.
  - ✓ A kijelző a kiválasztott gőzfokokozatot mutatja.
4. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot. Először beállíthatja az időtartamot, azután a gőzfokokozatot.
5. A szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ A melletti nyíl kialszik, a szimbólum nyíl nélkül világít.
  - ✓ A világít.
  - ✓ A hőmérséklet-kijelző teljes hosszában világít.
  - ✓ Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. A gőzfokokozattól függően a víztartály tartalma eltérő ideig lehet elég.

#### Megjegyzések

- Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható.
- 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.
- Üzem közben bármikor módosíthatja a gőzfokokozatot a használatával.
- Gőzzel történő sütés után törölje ki a vízgyűjtő mélyedést és a sütőteret.
  - "Minden gőzölős üzemmód után", Oldal 20

### 11.3 Gőz-kombi üzemmód

Egyes fűtési módoknál bekapcsolhatja a gőzfunkciót is. Hozzáadott gőzzel való főzés esetén a készülék működése közben különböző időközönként és intenzitással történik a gőz befúvása a sütőtérbe. Ezáltal jobb főzési eredmény érhető el.

A főznivaló

- ropogós kérget kap.
- csillogó felületet kap.
- belül szaftos és puha lesz.
- csak minimális mértékben veszít a tömegéből.

A gőz-kombi üzemmód a következő funkcióknál alkalmazható:





- Mikrohullám
- Forró levegő
- Grill
- Légkeveréses grill

Kivétel:

- 1000 W mikrohullám-fokokozat
- Forró levegő 40°C

## Gőzzel kombinált üzemmód beállítása


Kapcsolja be a mikrohullámot egy fűtési módhoz.

1. Állítsa a funkcióválasztót egy kombinálható fűtési módra.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik egy ajánlott érték a hőmérsékletre vonatkozóan.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt fokozatot.
3. Tartsa lenyomva a  gombot, amíg a kijelzőn a kívánt fokozat nem lesz kijelölve.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik a víztartály  szimbóluma.
4. Töltse fel a víztartályt.
5. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ Az üzemmód elindul és az időtartam letelik.
  - ✓ A tartam láthatóan csökken.
  - ✓ A  világít.
  - ✓ Ha az időtartam véget ért, a készülék befejezi a működést és hangjelzés hallatszik.

### Megjegyzések





- Ha a víztartály kiürül, az üzem hozzáadott gőz nélkül folytatódik. A kijelzőn nem jelenik meg kijelzés.
- A készülék ajtajának kinyitása befolyásolja a főzési eredményt. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva.

### Gőzfokozat módosítása

- ▶ Tartsa lenyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt fokozat.

**Megjegyzés:** Többszöri megnyomással a fokozat a legnagyobbbról a legkisebb fokozatra ugrik. A legalacsonyabb fokozat után a gőzfunkció kikapcsol. A gomb ismételt megnyomásával bekapcsolhatja a gőzölés funkciót, a legmagasabb fokozattal kezdve.

## 11.4 Az üzem megállítása

1. Nyomja meg a  gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
  - ✓ A készülék leállítja az üzemmódot.
  - ✓ A  villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék folytatja az üzemmódot.
  - ✓ A  világít.

## 11.5 A működés megszakítása

A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

## 11.6 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.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A gyúlékony anyagok gőzei lángra kaphatnak a sütőtér forró felületeitől (belobbanás). A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrólángok csaphatnak ki.

- ▶ Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a víztartályba.
- ▶ A víztartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízkőoldó oldatot töltsön.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

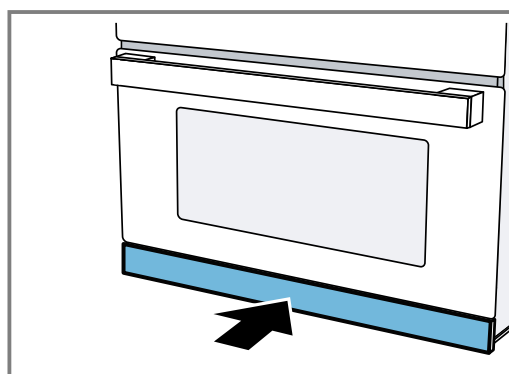
A készülék működése közben a víztartály felmelegedhet.

- ▶ A készülék előző működése után várja meg, amíg a víztartály lehül.
- ▶ Vegye ki a víztartályt a készülékből.

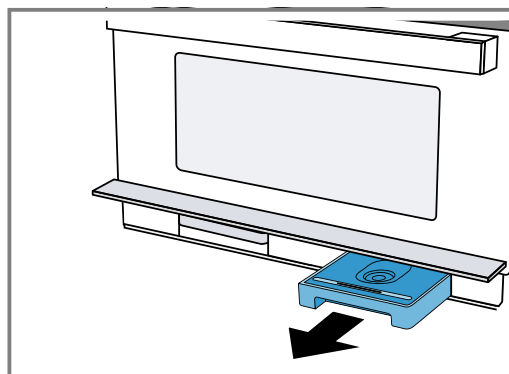
**Követelmény:** A vízkeménység beállítása megfelelő.

→ "Vízkeménység beállítása", Oldal 13

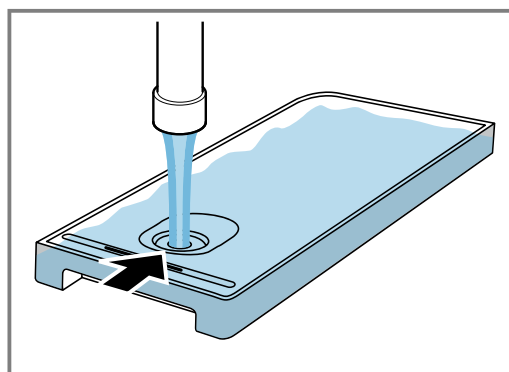
1. Nyomja meg a tartály kezelőfelületének közepét.



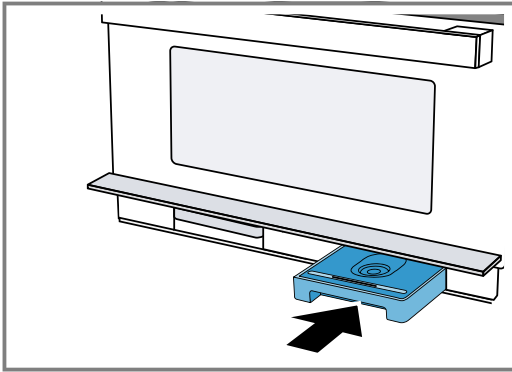
- ✓ A tartály kezelőfelülete kinyílik.
2. Húzza ki a víztartályt a készülékből.



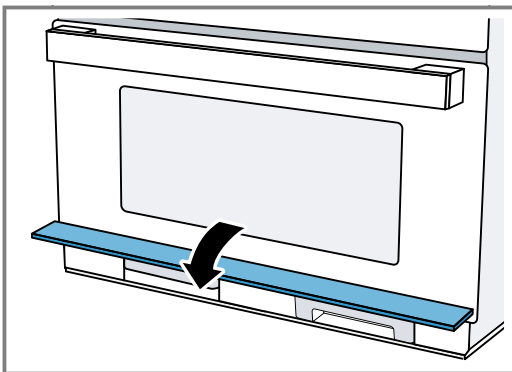
3. Töltse fel a víztartályt hideg vízzel a „MAX” jelölésig.



4. Helyezze vissza a víztartályt, és tolja be teljesen a helyére.



5. Csukja be a tartály kezelőfelületét.




## 11.7 Víztartály utántöltése

### Megjegyzések

- Ha üzem közben kiürül a víztartály, a készülék az üzemmódtól függően különböző módon reagál:
    - Gőzölős üzemmód: A készülék megszakítja a működést. A kijelzőn megjelenik egy üzenet. A legmagasabb gőzfokozaton egy tartály víz 30-40 percig elegendő, alacsonyabb gőzfokozaton lényegesen hosszabb ideig.
    - Gőz mikrohullámmal: A készülék megszakítja a működést. Egy tartály víz kb. 50 percre elegendő.
    - Grill gőzzel: A készülék folytatja a grillező üzemmódot. A kijelzőn nem jelenik meg üzenet. A legmagasabb gőzfokozaton egy tartály víz kb. 3 óra elegendő, alacsonyabb gőzfokozaton lényegesen hosszabb ideig.
  - A megadott időtartamok eltérhetnek.
1. Nyissa ki a kezelőfelületet.
  2. Vegye ki a víztartályt.
  3. Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig.
  4. Helyezze be a feltöltött víztartályt és csukja le a kezelőfelületet.

## 11.8 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.

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

### A készülék öblítése

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

**Megjegyzés:** Előfordulhat, hogy az öblítést követően oldott mérészrészecskék találhatók a felfogótartályban. Ez normális, és nem befolyásolja a működést.

1. A funkcióválasztóval válassza ki az  elemet.
  - ✓ A kijelző a program időtartamát mutatja. Az időtartam nem módosítható.
2. Nyissa ki a tartály takarólemezét.
3. Vegye ki és ürítse ki a felfogótartályt.
4. Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
5. Vegye ki a víztartályt és öntse ki az esetleges maradék vizet.
6. Alaposan öblítse ki a víztartályt, és töltsse fel ismét friss vízzel.
7. Tolja be teljesen a víztartályt.
8. Csukja be a tartály kezelőfelületét.
9. Nyomja meg a  /  gombot.
  - ✓ A készülék vizet pumpál a csöveken keresztül.
  - ✓ Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.
  - ✓ Ha az időtartam letelt, hangjelzés hallatszik.
10. Ürítse ki a felfogótartályt.

### Víztartály kiürítése

#### FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék működése közben a víztartály felmelegedhet.

- ▶ A készülék előző működése után várja meg, amíg a víztartály lehül.
- ▶ Vegye ki a víztartályt a készülékből.

#### FIGYELEM!

A víztartály károsodik, ha mosogatógépben tisztítja.

- ▶ Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.
- ▶ A víztartályt egy puha törleruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

1. Nyomja meg a tartály kezelőfelületét.
  - ✓ A tartály kezelőfelülete felemelkedik.
2. Húzza 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 törlekendővel törölje szárazra az összes alkatrészt.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.
7. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni a víztartályt.
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.

### Vízgyűjtő mélyedés tisztítása

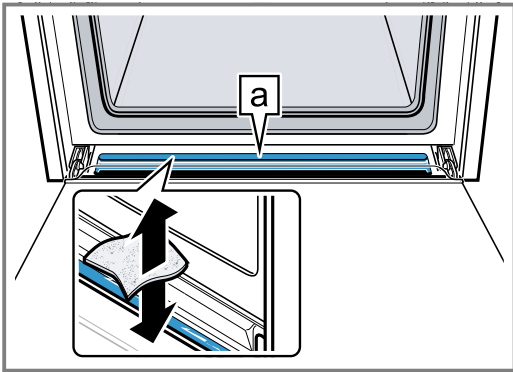
#### FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

**Követelmény:** A sütőtér lehült.

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.
2. Nyissa ki a tartály takarólemezét.
3. Vegye ki a felfogótartályt és a víztartályt.
4. **Megjegyzés:**  
A vízgyűjtő mélyedés **a** a sütőtér alatt található.



A vízgyűjtő mélyedésben **a** lévő vizet egy nedvszívó kendővel itassa fel és óvatosan törölje ki.

### A sütőtér felmelegítése és kiszáritása

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

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Azonnal távolítsa el a sütőtérből a nagyobb szennyeződések.
3. Törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
4. A funkcióválasztóval válassza ki az **☒** elemet.
5. Nyomja meg kétszer a **⊖** gombot.  
✓ A kijelzőn a **l→** van megjelölve.
6. A forgatóválasztóval állítson be 15 perces időtartamot.
7. A **▷/□** szimbólummal indítsa el az üzemmódot.  
✓ A szárítás elkezdődik, és 15 perc elteltével fejeződik be.
8. Nyissa ki a készülék ajtaját 1–2 percre, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

### A sütőtér kiszáritása kézzel

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

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

## 12 Programautomatika

A programautomatika segítséget nyújt a különféle ételek elkészítésében, és automatikusan kiválasztja az optimális beállításokat.

### 12.1 Beállítási útmutató az egyes ételekhez

Az optimális sütési eredmény érdekében vegye figyelembe ezt az útmutatót.

- Csak kifogástalan állapotú élelmiszert használjon.
- Csak hűtött húst használjon.

### 12.2 Az ételek áttekintése

A készülék felszólítja a súly megadására. Csak a megadott súlytartományon belül állíthat be súlyt.

- Csak közvetlenül a fagyasztóból kivett mélyhűtött ételeket használjon.
- Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és mérje le. Ha nem tudja beállítani a készüléken a pontos súlyt, akkor kerekítsen felfelé vagy lefelé.
- Tegye az élelmiszert a hideg sütőtérbe.
- A programokhoz csak mikrohullámú sütőben használható edényt, pl. üveg- vagy kerámiaedényt használjon.

### Felolvasztás

**Tipp:** Ragassza a programmatricát a készülékre. Így egyszerűbben és gyorsabban megtalálja a programokat.

Sz.	Ételek	Tartozékok	Betolási magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
PO1	darált hús marhából, bányából vagy disznóból <sup>1, 2</sup>	lapos, nyitott edény	0	0,10 - 1,20	Forgatás után távolítsa el a már kiolvadt húst.
PO2	Halfilé <sup>1, 2</sup>	lapos, nyitott edény	0	0,10 - 1,00	filé csukából, tőkehalból, vörös márnából, tengeri lazacból, fogasból

<sup>1</sup> Ügyeljen a forgatást jelző hangra.

<sup>2</sup> Mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használjon.

Sz.	Ételek	Tartozékok	Betolási magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
<i>PD3</i>	Darabolt csontos csirke <sup>1,2</sup>	lapos, nyitott edény	0	0,15 - 1,20	A darabolt csirkét a bőrös oldalával lefelé tegye az edénybe.
<i>PD4</i>	Kenyérszeletek <sup>1,2</sup>	lapos, nyitott edény	0	0,10 - 0,50	Búza-, kevert búza- és teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, csak szükséges mennyiséget olvassza fel. A kenyér gyorsan megszikkad. Szükség esetén válassza szét a kenyérszeleteket.

<sup>1</sup> Ügyeljen a forgatást jelző hangra.

<sup>2</sup> Mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használjon.

### Szárnycs, hús, hal

Sz.	Ételek	Tartozékok	Betolási magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
<i>PD5</i>	Darabolt csirke, friss <sup>1,2</sup>	rostély + üvegserpenyő	3 + 2	0,15 - 1,00	Csirkecomb, fél csirke A darabolt csirkét a bőrös oldalával lefelé tegye az edénybe.
<i>PD6</i>	Sült hátszín, angolosan	Üvegserpenyő	1	0,50 - 2,00	
<i>PD7</i>	Sült hátszín, rózsaszín	Üvegserpenyő	1	0,50 - 2,00	
<i>PD8</i>	Sült hátszín, átsütve	Üvegserpenyő	1	0,50 - 2,00	
<i>PD9</i>	Báránycsonttal, enyhén sültve	Üvegserpenyő	1	1,00 - 2,00	
<i>PD10</i>	Báránycsonttal, átsütve	Üvegserpenyő	1	1,00 - 2,00	
<i>PD11</i>	Hal, egész, friss <sup>3</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,20 - 1,20	A belsejét locsolja meg citromlével.
<i>PD12</i>	Halfilé, friss <sup>3</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,20 - 0,50	
<i>PD13</i>	Halfilé, fagyasztott <sup>3</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,20 - 0,50	Egyformán lapos halfilét használjon.
<i>PD14</i>	Egytálétel friss hozzávalókból <sup>4,2</sup>	edény fedővel	0	0,20 - 2,00	Egyforma adag húst, zöldséget és alapléte vegyen, és az összsúlyt adja meg.

<sup>1</sup> Ügyeljen a forgatást jelző hangra.

<sup>2</sup> Mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használjon.

<sup>3</sup> Töltse fel a víztartályt.

<sup>4</sup> Ügyeljen a keverést jelző hangra.

## Zöldségek, köretek

Sz.	Ételek	Tartozékok	Betolási magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
P15	Brokkoli, friss <sup>1</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,10 - 1,00	
P16	Borsó, fagyasztott <sup>1</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,10 - 1,00	
P17	Szeletelt répa, friss <sup>1</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,10 - 0,75	Minél vastagabbak a szeletek, annál keményebb marad. Ha teljesen átsült ételt szeretne, adjon meg nagyobb súlyt. Ezáltal a programidő hosszabb lesz.
P18	Zöld spárga, friss <sup>1</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,10 - 0,70	Ne helyezze őket egymásra.
P19	Tojás, lágyra főzve <sup>1</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	2-10 darab	Tyúktojás, hűtött
P20	Rizs <sup>2, 3</sup>	magas edény fedővel	0	0,10 - 0,50	Csak hosszúszerű rizst használjon. Ne használjon zacskós rizst. 2-3-szoros mennyiségű vizet adjon a rizshez. A rizst hagyja pihenni 5-10 percet a program befejeződése után,
P21	Sütőben sült burgonya	Rostély	2	0,20 - 1,50	Közepes méretű burgonyák, kb. 250 g. Mossa meg és szárítsa meg a burgonyákat. A héjukat több helyen szurkálja meg villával.
P22	Sós burgonya <sup>3, 1</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,20 - 0,50	Hámozza meg és kockázza fel a burgonyát. Minél nagyobbak a darabok, annál keményebb marad.
P23	Gyümölcskompót <sup>3, 1, 2</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,30 - 0,80	Adjon a gyümölcsökhöz egy kevés cukrot. Bogyós gyümölcsből készült kompótnál a málnát és az epret csak a keverési jelzésnél adja hozzá.










<sup>1</sup> Töltse fel a víztartályt.<sup>2</sup> Ügyeljen a keverést jelző hangra.<sup>3</sup> Mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használjon.




## Kényelmi termékek

Sz.	Ételek	Tartozékok	Betolási magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
P24	Hasábburgonya, fagyasztott <sup>1</sup>	Üvegserpenyő	2	0,20 - 0,80	Ne helyezze őket egymásra.
P25	Krokkett, fagyasztott <sup>1</sup>	Üvegserpenyő	2	0,25 - 0,80	Ne helyezze őket egymásra.
P26	Pizza, elősütött, hűtött	Rostély	2	0,10 - 0,60	Pizza vékony tésztával.
P27	Pizza, elősütött, fagyasztott	Rostély	1	0,10 - 0,50	Pizza vékony tésztával, pizza-bagett
P28	Tésztafelfűjt, előfőzött és hűtött	edény üvegserpenyőn	2	0,30 - 1,00	Lasagne, cannelloni vagy tésztafelfűjt előfőzött tésztával
P29	Hűtött egytálétel melegítése	lapos edény üvegserpenyőn	3	0,20 - 0,50	
P30	Fagyasztott egytálétel melegítése	lapos edény üvegserpenyőn	3	0,20 - 0,50	



<sup>1</sup> Ügyeljen a forgatást jelző hangra.

## 12.3 Étel beállítása

- Állítsa a funkcióválasztót  állásba.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik az első étel száma és egy javasolt súly.
- A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt ételt.
- Nyomja meg a °C/ gombot.
  - ✓ A kijelzőn a súlybeállítás van kiemelve.
- Állítsa be a súlyt a forgatóválasztóval. Indítás előtt a  és a °C/ segítségével válthat az étel és a súly között.
  - ✓ A készülék automatikusan beállítja a megfelelő időtartamot.
- Nyomja meg a / gombot. Indítás után az étel és a súly már nem módosítható. A beállított súlyt a °C/ segítségével jelenítheti meg.
  - ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.
  - ✓ A / világít.
  - ✓ Az időtartam letelte követhető.
  - ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható.
- Forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba.









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

## 12.4 Étel módosítása

- Tartsa lenyomva 4 másodpercig a / gombot, vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
  - ✓ Az étel alaphelyzetbe áll.
- Válasszon egy új ételt.

## 12.5 A működés szüneteltetése

A készülék működését bármikor szüneteltetheti.

- Nyomja meg a / gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
  - ✓ A készülék működése megáll.
  - ✓ A / villog.
- Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a / gombot.
  - ✓ A készülék működése megáll.
  - ✓ A / világít.

## 12.6 A működés megszakítása


A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.





## 13 Időfunkciók


A készülék időfunkciókkal rendelkezik, amelyekkel beállíthatja a működés időtartamát, illetve a jelzőórárt.

## 13.1 Az időfunkciók áttekintése

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik. A  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 jelzőórát a működéstől függetlenül beállíthatja. Ez nincs hatással a készülékre. A jelzési idő letelte után hangjelzés hallatszik.
Időtartam 	A beállított időtartam lejártával a készülék automatikusan befejezi a működést. Csak a fűtési mód beállítása után jelenítheti meg az időtartamot a következővel:  . Az időtartam letelével hangjelzés szólal meg.
Pontos idő 	Amíg nem fut más funkció az előtérben, addig a kijelző a pontos időt mutatja.





**Megjegyzés:** A hangjelzést előzetesen leállíthatja a  gomb megnyomásával. Az alapbeállításoknál → *Oldal 26* módosíthatja, hogy egy hangjelzés milyen hosszán hallatsszon.

## 13.2 Időfunkciók megjelenítése

**Követelmény:** Ha több időfunkciót állít be, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. A tartam láthatóan csökken. Üzem közben a jelzőóra és az időtartam áll rendelkezésre. Készenléti üzemmódban a jelzőóra és a pontos idő áll rendelkezésre.

- ▶ Nyomja meg a  gombot, amíg a  a vagy a  szimbólum nem lesz kiemelve.
- ✓ A kijelzőn megjelenik az aktuális érték.


## 13.3 A jelzőóra beállítása

1. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A kijelzőn világít a következő:  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 a jelzési idő letelte követhető. A többi időszimbólum kialszik.
  - ✓ A jelzési idő letelte után hangjelzés hallatszik. A kijelzőn a következő látható: .
3. A jelzőórát egy tetszőleges mező megnyomásával kapcsolhatja ki.







## 13.4 Jelzési idő módosítása

- ▶ A forgatóválasztóval módosítsa a jelzési időt.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék megjeleníti a beállított jelzési időt.

## 13.5 Jelzési idő törlése

- ▶ A forgatóválasztóval állítsa a jelzési időt a következő értékre: .
- ✓ A jelzőóra ezzel ki van kapcsolva.


## 13.6 Időtartam beállítása


1. Nyomja meg kétszer a  gombot.
  - ✓ A kijelzőn világít a következő:  és az időszimbólumok világítanak.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
3. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.
  - ✓ A kijelzőn követhető az időtartam letelte, és a  világít. A többi időszimbólum kialszik.
  - ✓ Az időtartam letelével hangjelzés szólal meg. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a következő látható: .
4. A  gombbal hallgattathatja el.
5. A készülék kikapcsolásához forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

## 13.7 Időtartam módosítása



- ▶ A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot.
- ✓ Néhány perc elteltével megjelenik a kijelzőn a módosított időtartam.
- ✓ Az időtartam letelte követhető.


## 13.8 Az időtartam törlése

**Megjegyzés:** Beállított jelzőóra funkció esetén először nyomja meg a  gombot az időtartam módosításához.

- ▶ A forgatóválasztóval állítsa az időtartamot a következő értékre: .
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást.




## 13.9 A pontos idő beállítása


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

1. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
2. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A pontos idő ezzel be van állítva.

## 13.10 A pontos idő módosítása

**Követelmény:** A készülék ki van kapcsolva.

1. Nyomja meg kétszer a  gombot.
  - ✓ A kijelző a pontos időt és a következőt mutatja: .
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
3. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A pontos idő ezzel be van állítva.

**Megjegyzés:** Ha a pontos idő beállítása után nem nyomja meg a  gombot, a készülék néhány másodperc elteltével automatikusan átveszi a beállított értéket.

Ha beállítás közben megváltoztatta a funkcióválasztó pozícióját, akkor először forgassa nulla állásba, hogy ismét használhassa a készüléket. A készülék Standby állapotban történő fogyasztásának csökkentéséhez eltüntetheti az időt.

## 14 Gyermekzár

Biztosítsa készülékét a gyermekzárral, hogy gyermekek ne kapcsolhassák be vagy ne módosíthassák a beállításokat véletlenül.

### 14.1 A gyermekzár bekapcsolása

**Követelmény:** A készülék ki van kapcsolva.

- ▶ Tartsa nyomva kb. 4 másodpercig a »|||» gombot.
- ✓ A kezelőfelület le van zárva.
- ✓ A kijelzőn megjelenik a következő: »»»»».

**Megjegyzés:** Ha beállított jelzési időt  $\ominus$ , akkor az tovább fut. Amíg a gyermekzár aktív, a jelzési idő nem módosítható.

A hangjelzések egy tetszőleges mezőre koppintva hallgathatók el.

### 14.2 A gyermekzár kikapcsolása

- ▶ Tartsa nyomva kb. 4 másodpercig a »|||» gombot.
- ✓ A kezelőfelület zárolása fel van oldva.

## 15 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

### 15.1 Az alapbeállítások áttekintése

Itt áttekintést talál az alapbeállításokról és a gyári beállításokról. Az alapbeállítások készüléke felszereltségétől függenek.

Kijelzés	Alapbeállítás	Kiválasztás	Leírás
c01	Hangjelzés hossza	1 = rövid = 10 másodperc 2 = közepes = 30 másodperc <sup>1</sup> 3 = hosszú = 2 perc	Egy időtartam vagy jelzési idő letelte utáni hangjelzés hosszának beállítása.
c02	Gombok hangjelzése	0 = ki 1 = be <sup>1</sup>	Gombok hangjelzésének bekapcsolása és kikapcsolása.
c03	Kijelző fényereje	1 = csekély 2 = normál <sup>1</sup> 3 = nagy	A kijelző fényerejének beállítása.
c04	Időkijelzés	0 = ki 1 = be <sup>1</sup>	Pontos idő megjelenítése a kijelzőn.
c05	Sütőtér-világítás	0 = ki 1 = be <sup>1</sup>	A sütőtér-világítás bekapcsolása vagy kikapcsolása.
c06	Vízke ménység	0 = lágyított 1 = lágy 2 = normál 3 = kemény 4 = nagyon kemény <sup>1</sup>	Vízke ménység beállítása → <i>Oldal 13.</i>
c07	Gyári beállítás	0 = ki <sup>1</sup> 1 = be	Módosított beállítások visszaállítása a gyári beállításra.
c08	Bemutató mód	0 = ki <sup>1</sup> 1 = be	Bemutató mód bekapcsolása és kikapcsolása. <b>Megjegyzés:</b> A bemutató mód csak a készülék csatlakoztatása utáni első 5 percben látható.

<sup>1</sup> Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

### 15.2 Alapbeállítások módosítása

**Követelmény:** A készülék ki van kapcsolva.

1. Tartsa lenyomva a  $\ominus$  gombot néhány másodpercig.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás.
2. A forgatóválasztóval módosítsa az alapbeállítást.

3. Nyomja meg a  $\ominus$  gombot.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás.
4. A  $\ominus$  gommbal válassza ki az összes kívánt alapbeállítást, és módosítsa az értékeket.
5. Tartsa lenyomva a  $\ominus$  gombot néhány másodpercig a módosítások mentéséhez.

**Megjegyzés:** Az alapbeállításokon végrehajtott módosításai áramkimaradás után is megmaradnak.

## 15.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

- ▶ Forgassa el a funkcióválasztót.
- ✓ A készülék elveti és nem tárolja a módosításokat.

# 16 Tisztítás és ápolás

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

## 16.1 Tanácsok a készülék ápolásához

Vegye figyelembe a készülék ápolásához adott tanácsokat, hogy tartósan működjének a készülék funkciói.

Teendő	Előnye
Tartsa mindig tisztán a készüléket, és azonnal távolítsa el a szennyeződéseket. A sütőteret minden használat után tisztítsa meg.	A szennyeződések nem tapadnak le és nem égnek oda.
A vízkő-, zsír-, keményítő- vagy tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el.	Kerülje a korróziót.
Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használja az üveg serpenyőt.	A sütőtér nem szennyeződik túlságosan.
A sütéshez alkalmas edényt, pl. serpenyőt használjon.	A sütőtér nem szennyeződik túlságosan.
Ha lehet, használjon forró levegőt.	Csekélyebb szennyeződés

## 16.2 Tisztítószer

Csak megfelelő tisztítószereket használjon.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

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

### FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószerek károsítják a készülék felületét.

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

Az új szivacskenődkön a gyártásból visszamaradó maradványok lehetnek.

- ▶ Az új szivacskenődöket használat előtt alaposan mossa ki.

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

## 16.3 A készülék tisztítása

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

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbant.

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

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.

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

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 27*
2. Vegye figyelembe a készülék alkatrészeinek és felületeinek tisztítására vonatkozó útmutatást.
3. Ha nincs más megadva:
  - A készülék alkatrészeit forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.
  - Puha törőruhával törölje szárazra.

## 16.4 A készülék elülső oldalának tisztítása

### FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a készülék előlapját.

- ▶ Ne használjon üvegtisztítót, fém- vagy üvegekparót a tisztításhoz.
- ▶ Azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- vagy tojásfehérje-foltokat a nemesacél előlapról a korrózió elkerülése érdekében.
- ▶ Nemesacél felületeknél használjon speciális, meleg felületekhez alkalmas nemesacél-ápolószert.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 27*
2. A készülék elülső oldalát forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.

**Megjegyzés:** A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.

3. A nemesacél-ápolószert lehetőleg könnyen vigye fel egy puha kendővel.

A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben szerezhethet be speciális nemesacél-ápolószereket.

4. Puha törlőruhával törölje szárazra.

## 16.5 A kezelőfelület tisztítása

### FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a kezelőfelületet.

- ▶ A kezelőmezőt soha ne törölje le vízzel.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 27*
2. A kezelőmezőt mikroszálas törlőkendővel vagy puha, nedves ronggyal tisztítsa.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

## 16.6 Ajtólapok tisztítása

### FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja az ajtó üveglapját.

- ▶ Ne használjon üvegkaparót.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 27*
2. Az ajtólapokat üvegtisztító szerrel és puha kendővel tisztítsa meg.

**Megjegyzés:** Az ajtólapokon lévő, fénytörésre emlékeztető árnyékok a sütőtér világításának fényreflexei.

3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

## 16.7 Ajtófogantyú tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 27*
2. Forró mosogatószeres vízzel és puha mosogatóronggyal tisztítsa meg az ajtófogantyút.

**Megjegyzés:** Ha vízkömentesítő kerül az ajtófogantyúra, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.

3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

## 16.8 Ajtótomítás tisztítása

### FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja az ajtótomítést.

- ▶ Ne használjon fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
- ▶ Ne használjon súroló tisztítószeret.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 27*
2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa az ajtótomítést.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

## 16.9 Nemesacél felületek tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 27*
2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.
4. Tisztítás után ellenőrizze az ajtótomítás elhelyezkedését.

## 16.10 Sütőtér tisztítása

### FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a sütőteret.

- ▶ Ne használjon sütőtisztító sprayt, más maró hatású sütőtisztítót vagy súrolószert.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 27*
2. Forró mosogatószeres vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa.
3. Erős szennyeződésnél használjon sütőtisztító szert. A sütőtisztítót csak hideg sütőtérben használja.

**Tip:** A kellemetlen szagok ellen egy csésze vízbe tegyen néhány csepp citromlevet, majd 1–2 percig hevítse maximális mikrohullám-teljesítményen. Helyezzen mindig egy kanalat az edénybe a késleltetett forrás elkerülése érdekében.

4. Puha ronggyal törölje ki a sütőteret.
5. Az ajtót kinyitva hagyja kiszáradni a sütőteret.

## 16.11 A tartozékok tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 27*
2. Az odaégett ételmaradványokat forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával lazítsa fel.
3. A tartozékokat alaposan tisztítsa meg forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával vagy kefével.
4. A rostélyt nemesacél-tisztítószerrel vagy mosogatógépben tisztítsa. Erős szennyeződésnél használjon nemesacél spirált vagy sütőtisztító szert.
5. Puha törlőruhával törölje szárazra.

## 16.12 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 ezt a területet nem kell tisztítani.

### FIGYELEM!

Az öntisztító felületeken használt sütőtisztító károsítja a felületeket.

- ▶ Ne használjon sütőtisztítót az öntisztuló felületen. Ha mégis sütőtisztító kerül ezekre a felületekre, azonnal itassa fel vízzel és egy nedvszívó kendővel. Ne dörzsölje, és ne használjon maró hatású tisztítószereket.

**Követelmény:** A sütőtér lehűlt.

- ▶ Végül kevés vízzel és puha szivaccsal távolítsa el az esetleges barnás vagy fehéres maradványokat.

**Megjegyzés:** 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.

## 16.13 A felfogótartály tisztítása

### FIGYELEM!

A hó károsíthatja a felfogótartályt.

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

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 27*

2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa a felfogótartályt.
3. Tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
4. Puha törőruhával törölje szárazra.
5. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni a felfogótartályt.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.

### 16.14 A víztartály tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 27*
2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa a víztartályt.
3. Tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
4. Puha törőruhával törölje szárazra.
5. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni a víztartályt.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.

### 16.15 Tartályrekesz tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 27*
2. A tartályrekeszt minden használat után törölje szárazra.


### 16.16 A sütőtérben lévő gőzkivezető nyílás tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 27*
2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatószivaccsal vagy puha kefével tisztítsa a sütőtérben lévő gőzkivezető nyílást.

## 17 Tisztítási funkció

A tisztítási funkciót használja a készülék tisztításához.

### 17.1 Vízkömentesítés

Ahhoz, hogy a készüléke működképes maradjon, rendszeresen vízkömentesíteni kell. A vízkömentesítés gyakorisága függ a használt gőzölős üzemmódok számától, illetve a vízkeménységtől. A készülék a kijelzőn a  szimbólummal megmutatja, ha már csak 5 vagy annál kevesebb gőzölős üzemmód lehetséges. Ha nem hajtja végre a vízkömentesítést, akkor többé nem állíthat be gőzölős üzemmódot. A vízkömentesítés összesen kb. 32 percet vesz igénybe. A vízkömentesítés két automatikus lépésből áll.

- Vízkömentesítés, időtartam: kb. 31 perc
- Öblítés vízkömentesítés után, időtartam: kb. 1 perc

Higiéniai okokból a vízkömentesítést teljes egészében végre kell hajtania.

Ha megszakítja a vízkömentesítést, akkor többé nem állíthat be gőzölős üzemmódot. A készülék üzemkész állapotba hozásához hajtja végre az öblítést.

#### A vízkömentesítés elindítása

A készülék vízkömentesítése kb. 31 percet vesz igénybe.


#### FIGYELEM!



A nem javasolt vízköoldók károsíthatják a készüléket.

- ▶ Vízkömentesítéshez kizárólag az általunk ajánlott folyékony vízkömentesítő szerrel használja. A vízkömentesítés behatási ideje erre a vízkömentesítő szerre vonatkozik.

Ha vízkömentesítő oldat kerül a kezelőpanelre vagy egyéb kényes felületre, akkor azok károsodnak.

- ▶ Azonnal mossa le a vízköoldó oldatot vízzel.

1. A funkcióválasztóval válassza ki az  elemet.
- ✓ A kijelző a vízkömentesítés időtartamát mutatja. Az időtartam nem módosítható.
2. Nyissa ki a tartály takarólemezt.
3. Vegye ki és ürítse ki a felfogótartályt.
4. Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
5. Vegye ki a víztartályt.
6. Vízből és vízköoldóból keverjen vízköoldó oldatot.

- 250 ml vízből és 50 ml folyékony vízköoldóból keverjen vízkömentesítő oldatot, vagy egy 18 g súlyú vízköoldó tablettát oldjon fel 5 percen keresztül 250 ml vízben.
7. Töltse fel a víztartályt vízköoldó oldattal, és tolja vissza teljesen.
  8. Csukja be a tartály takarólemezt.
  9. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ Megkezdődik a készülék vízkömentesítése.
  - ✓ A hátralévő idő a kijelzőn követhető.
  - ✓ Ha a vízkömentesítés lefutott, hangjelzés hallatszik. A készülék működése szünetel.
  10. Nyissa ki a tartály takarólemezt.
  11. Vegye ki, ürítse ki és tolja vissza a felfogótartályt.
  12. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, töltsen fel friss vízzel, és tolja a helyére.
  13. Csukja be a tartály takarólemezt.
  14. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék automatikusan kétszer öblít. Ha az öblítés lefutott, hangjelzés hallatszik.

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


Vízköoldó tablettá (rendelési szám 00311975): egy 36 g súlyú vízköoldó tablettát oldjon fel 5 percen keresztül 500 ml vízben.


### 17.2 Öblítés

Ha hosszabb időn keresztül nem használta a gőzölős funkciót, vízkömentesítse és öblítse ki a készüléket. Készüléke tisztán tartása érdekében vizet pumpálhat a csőrendszeren keresztül. A víz végül a felfogótartályban gyűlik össze.

**Megjegyzés:** Előfordulhat, hogy az öblítést követően oldott mézrészecskék találhatóak a felfogótartályban. Ez normális, és nem befolyásolja a működést.

#### Öblítés végrehajtása

1. A funkcióválasztóval válassza ki az  elemet.
- ✓ A kijelző a program időtartamát mutatja. A program időtartamát nem tudja módosítani.
2. Nyissa ki a tartály takarólemezt.

3. Vegye ki és ürítse ki a felfogótartályt.
4. Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
5. Vegye ki a víztartályt és öntse ki az esetleges maradék vizet.
6. Alaposan öblítse ki a víztartályt, és töltsse fel ismét friss vízzel.
7. Tolja be teljesen a víztartályt.
8. Csukja be a tartály kezelőfelületét.
9. Nyomja meg a /□ gombot.
  - ✓ A készülék vizet pumpál a csöveken keresztül.
  - ✓ Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.
  - ✓ Ha az időtartam letelt, hangjelzés hallatszik.

## 18 Zavarok elhárítása

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

### FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.









- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

### FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, akkor azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, a gyártó vevőszolgálata vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.

### 18.1 Működési zavarok

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nem működik.	<p>A hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója nincs bedugva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Csatlakoztassa a készüléket a villamos hálózatra.</li> </ul> <p>A biztosítékszekrényben kioldott a biztosíték.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.</li> </ul> <p>Az áramellátás kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.</li> </ul> <p>Működési zavar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.</li> <li>2. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot.                     <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik.</li> </ul> </li> <li>3. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → "Vevőszolgálat", Oldal 32</li> </ol> <p>Az ajtó nincs egészen becsukva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba.</li> </ul>
A készülék nem állítható be, a kijelzőn a  szimbólum világít.	<p>A gyerekszár be van kapcsolva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tartsa lenyomva a következőt: , amíg ki nem alszik a .</li> </ul>
A sütőtér világítása nem működik.	<p>A LED lámpa meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ha ez a hiba ismételtelen fellép, hívja a vevőszolgálatot.</li> </ul>
A 12:00 érték villog a kijelzőn, és az  szimbólum világít.	<p>Az áramellátás kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Állítsa be ismét a pontos időt. → "A pontos idő beállítása", Oldal 25</li> </ul>
A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható.	<p>Nem nyomta meg a /□ gombot.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nyomja meg a /□ gombot.</li> </ul>
A mikrohullámú sütő nem működik.	<p>Az ajtó nincs egészen becsukva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba.</li> </ul> <p>Nem nyomta meg a /□ gombot.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nyomja meg a /□ gombot.</li> </ul>

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Az ételek lassabban melegszenek fel, mint korábban.	Túl kicsi mikrohullám-teljesítményt állított be. ▶ Állítson be magasabb mikrohullám-teljesítményt. → <i>Oldal 16</i>
	A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe. ▶ Hosszabb időtartamot állítson be. Kétszeres mennyiséghez kétszeres időre van szükség.
	Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál. ▶ Ét elkészítés közben fordítsa vagy keverje meg az ételt.
A mikrohullámú üzemmód megszakad.	A készülék meghibásodott. ▶ Ha ez a hiba ismételtten fellép, hívja a vevőszolgálatot.
A készülék nem fűt, a kijelzőn villog a kettőspont.	A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál. 1. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról úgy, hogy rövid időre kikapcsolja a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Ezután 3 percen belül kapcsolja ki a bemutató üzemmódot az alapbeállításoknál → <i>Oldal 26</i> .
A víztartály és a felfogótartály szimbóluma folyamatosan villog.	Műszaki probléma 1. Ellenőrizze, hogy a víztartály és a felfogótartály teljesen be van-e tolvá a helyére. 2. Ha a szimbólumok továbbra is folyamatosan villognak, hívja a vevőszolgálatot. <b>Megjegyzés:</b> A készüléket a gőzölős funkció kivételével továbbra is használhatja.
A meleg levegő vagy gőz az ajtó felett távozik.	Nem hiba. A készülék hűtőventilátora működik. ▶ Nincs tennivaló. A ventilátor az üzemet követően rövid ideig tovább működik. A készüléket a ventilátor védi a túlmelegedéstől.
A hűtőventilátor az üzemet követően tovább működik.	A készüléket le kell hűteni az üzemet követően. ▶ Nincs tennivaló. A ventilátor az üzemet követően rövid ideig tovább működik. A készüléket a ventilátor védi a túlmelegedéstől.
A hűtőventilátor nyitott ajtónál működik.	A készüléket le kell hűteni az üzem közben és azt követően. ▶ Nincs tennivaló. Az ajtó nyitásakor minden főzési funkció leáll.
Nem látható gőz forró levegő üzemmódban és grillel kombinált üzemmódban.	A gőz nem minden hőmérséklet-tartományban látható. Minél forróbb a gőz, annál kevésbé látható. ▶ Nincs tennivaló.
A felfogótartály gőzölős üzemmód után üres.	Normál gőzölős vagy gőzzel kombinált üzemmód esetén a kondenzvizet felfogja a készülék alján levő üveglap és a fenéklemezben levő cseppfogó. Így nem kerül a felfogótartályba. ▶ Nincs tennivaló. A felfogótartály csak az öblítési és vízkömentesítési folyamatban vesz részt, a normál gőzölős és gőzzel kombinált üzemmódban nem.
Fehér mézsdarabkák vannak a felfogótartályban.	Öblítés vagy vízkömentesítés közben finom mézsdarabkák oldódnak ki a vízmelegítőből. 1. Ellenőrizze a vízkeménység beállítását. 2. A megadott időközönként hajtsa végre a vízkömentesítést. ▶ A készülékhez tartozó használati útmutatóban leírt módon vízkömentesítse a készüléket.
Kombinált üzemmódban kisebb vízfogyasztás. Különösen 3 funkcióval rendelkező kombinált üzemmód esetén.	Gőzzel kombinált üzemmód esetén, különösen 3 funkcióval rendelkező kombinált üzemmódnál előfordulhat, hogy a készülék csak kevés gőzt használ. Így a frissvíztartályból csak kevés víz fogy. ▶ Nincs tennivaló.

## 18.2 Útmutatások a kijelzõn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A kijelzõn megjelenik az E0532 üzenet	A kezelõfelület szennyezõdése miatt az érintõfelület folyamatosan aktiválódhat. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapcsolja ki a készüléket.</li> <li>2. Tisztítsa meg a kezelõfelületet.</li> <li>3. Kapcsolja be újra a készüléket.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ha ez a hiba közvetlenül bekapcsolás után újra fellép, hívja a vevõszolgálatot.</li> </ul>
A kijelzõn megjelenik az E5005 üzenet	A gõzölõs funkciót többször bekapcsolta üres víztartály esetén. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Az újabb használat előtt ellenõrizze, hogy a tartály fel van-e töltve hideg vízzel, illetve teljesen be van-e tolva a helyére.</li> <li>▶ Ha ez a hiba ismételtelen fellép, hívja a vevõszolgálatot.</li> </ul>

## 19 Ártalmatlanítás

### 19.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélõ ártalmatlanításnak köszönhetõen az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- ▶ Környezetkímélõ módon ártalmatlanítsa a készüléket.  
Az aktuális ártalmatlanítási lehetõségekrõl a szakkereskedõnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



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

## 20 Vevõszolgálat

Az Ön országában érvényes garanciaidõrõl és garanciális feltételekrõl vevõszolgálatunktól, kereskedõjétõl vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat. Ha a vevõszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD). A vevõszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevõszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon. Ez a termék D energiahatékonysági osztályú fényforrásokat tartalmaz. A fényforrások cserealkatrészként rendelkezésre állnak, és csak megfelelõen képzett szakemberrel cserélheti ki õket.

### 20.1 Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD)

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



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

## 21 Így sikerülni fog

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

### 21.1 Így járjon el

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

**Megjegyzés:** Készüléke számos ételhez rendelkezik programozott beállításokkal. Ha szeretné, hogy a készülék vezesse az ételkészítés során, akkor használja a programautomatikát.

→ "Programautomatika", Oldal 21

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

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

- ▶ Soha ne főzzön tojást héjában vagy ne melegítsen keménytojást héjában.
- ▶ Ne főzzön héjas állatokat és rákot.
- ▶ Tükörtõjás vagy buggyantott tojás készítésekor előbb szúrja ki a tojássárgáját.



- ▶ A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés előtt szúrja ki a héjat vagy a bőrt.

### FIGYELEM!

A savtartalmú élelmiszerek károsíthatják a grillrácsot

- ▶ Savtartalmú élelmiszert, pl. gyümölcsöt vagy savtartalmú páccal ízesített sütnivalót ne helyezzen közvetlenül a rácsra.

### Megjegyzés: Megjegyzés nikkelallergiások részére

A legkritikább esetekben csekély mennyiségű nikkel bekerülhet az élelmiszerbe.

1. Használat előtt vegyen ki a sütőtérből minden olyan edényt, amelyre nincs szükség.
2. Válasszon egy ételt a beállítási javaslatok közül.
3. Helyezze az ételt egy megfelelő edénybe. Azokat a tartozékokat és edényeket használja, amelyek a beállítási javaslatokban szerepelnek. Csak olyan edényt és tartozékot használjon, amelyik alkalmas a sütési módhoz.  
→ "Mikrohullámú sütőhöz megfelelő edények és tartozékok", Oldal 15  
Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.
4. **Tipp:** Ha a táblázattól eltérő mennyiségű ételt kíván készíteni, kétszeres mennyiséghez körülbelül kétszeres időtartamot állítson be.  
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.  
Mikrohullám üzemmódban a leghosszabb megadott időt állítsa be, de a legrövidebb megadott idő eltelével ellenőrizze az ételt.  
Gőz alkalmazása előtt győződjön meg arról, hogy a víztartály fel van töltve.  
A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.  
A táblázatban megadott hőmérsékleti és időértékek irányértékek, és az élelmiszerek minőségétől, hőmérsékletétől és állagától függnek. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékekkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabb értékre.
5. Helyezze az ételt a sütőtérbe a megfelelő betolási magasságra.

### 6. FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

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

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

### FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket.

## 21.2 Általános elkészítési útmutatások

Minden étel készítése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

### Kondenzátumképződés

Étel készítése során a sütőtérben sok vízgőz keletkezhet.

Mivel készüléke nagyon energiahatékony, üzem közben csak kevés hő jut ki. A készülék belső és külső részei közötti nagy hőmérséklet-különbségek miatt az ajtónál, a kezelőfelületen vagy a szomszédos területen kondenzvíz csapódhat ki. A kondenzátumképződés normális fizikai jelenség.

Ha előmelegíti a készüléket, vagy óvatosan kinyitja az ajtót, azzal csökkenti a kondenzátumképződést.

Gőz hozzáadásával vagy gőzölős fűtési móddal történő ételkészítés esetén sok vízgőz képződik a sütőtérben.

Ha a készülék lehűlt, törölje ki a sütőtér egy nedves kendővel.

### Sütőformák

Az optimális sütési eredményhez sötét színű, 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.

### Sütőpapír

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

### FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat.

- ▶ Az előmelegítés és a sütés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékokra.
- ▶ A sütőpapírt mindig pontosan vágja méretre és nehezként helyezzen rá egy edényt vagy egy sütőformát.

## 21.3 Tippek felolvasztáshoz és melegítéshez

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

Helyzet	Tipp
Az ételnek az időtartam elteltével ki kell olvadnia, illetve forrónak vagy késznek kell lennie.	Állítson be hosszabb időtartamot. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.
Az időtartam letelte után az ételnek a szélein nem szabad túlmelegednie, a közepének pedig késznek kell lennie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Közben keverje meg az ételt.</li> <li>▪ Állítson be alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt és hosszabb időtartamot.</li> </ul>
Felolvasztás után a szárnyasnak nem szabad kívül elkezdni főni, belül pedig fagyosan maradni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Állítson be alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt.</li> <li>▪ Nagyobb mennyiségű felolvasztott étel esetén többször keverje meg.</li> </ul>
Az étel ne legyen túl száraz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Állítson be alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt.</li> <li>▪ Állítson be rövidebb időtartamot.</li> <li>▪ Fedje le az ételt.</li> <li>▪ Adjon hozzá több folyadékot.</li> </ul>

## 21.4 Tippek mikrohullámmal való felolvasztáshoz és melegítéshez

Ha valami nem sikerült a mikrohullámmal való felolvasztás vagy melegítés során, itt talál tippeket a következő sütéshez.

Helyzet	Tipp
Az előkészített ételmennyiséghez nem talál beállítási adatokat.	Próbálkozzon a sütési idő meghosszabbításával vagy lerövidítésével. Egyszerű gyakorlati szabály: dupla mennyiség = csaknem dupla idő, fele mennyiség = fele idő.
Az étel túl száraz lett.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rövidítse le a főzési időt.</li> <li>▪ vagy:</li> <li>▪ Válasszon alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt.</li> <li>▪ Fedje le az ételt és adjon hozzá több folyadékot.</li> </ul>

Helyzet	Tipp
Az étel az idő leteltekor még nem olvadt fel, nem forró vagy nem puhult meg.	Próbálkozzon a sütési idő meghosszabbításával.
A főzési idő letelte után az étel a széleken túlmelegedett, a közepe pedig még nincs kész.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Közben keverje meg az ételt.</li> <li>▪ Legközelebb alacsonyabb teljesítményt és hosszabb időtartamot állítson be.</li> </ul>
Felolvasztás után a szárnyas vagy a hús kívül elkezdett főni, belül azonban még nem olvadt ki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Következő alkalommal kisebb mikrohullám-teljesítményt válasszon.</li> <li>▪ Nagyobb mennyiségű felolvasztott étel esetén többször keverje meg.</li> </ul>
























## 21.5 Felolvasztás

Mélyhűtött ételeket is kiolvaszthat a készülékben.






### Ételek felolvasztása

1. Tegye a fagyasztott ételmezőre egy nyitott edényben a sütőtér aljára.  
A kényes darabokat, mint pl. csirke alsócomb és -szárny, vagy a hús zsíros részét takarja le egy kis alufóliával. A fólia ne érjen a készülék oldalfalához.
2. Indítsa el az üzemmódot.  
A felolvasztási idő fele után vegye le az alufóliát.
3. **Megjegyzés:** Hús és szárnyas felolvasztásakor folyadék keletkezik.  
A folyadékot megfordításakor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel.
4. Az ételt időközben egy-két alkalommal fordítsa meg vagy keverje meg.  
A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg.
5. Pihentesse a felolvasztott ételt még 10–60 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon.  
Szárnyasoknál ekkor ki tudja venni a belsőségeket. A hús feldolgozása egy kis fagyott mag esetén is lehetséges.

## Beállítási javaslatok felolvasztáshoz

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Hús egészben, csonttal és anélkül, 800 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Hús egészben, csonttal és anélkül, 1000 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Hús egészben, csonttal és anélkül, 1500 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Hús darabolva vagy szeletekben, 200 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Hús darabolva vagy szeletekben, 500 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Hús darabolva vagy szeletekben, 800 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Darált hús, vegyes, 200 g <sup>3</sup>	Nyitott edény	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Darált hús, vegyes, 500 g <sup>3</sup>	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Darált hús, vegyes, 800 g <sup>3</sup>	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Szárnyas vagy darabolt szárnyas, 600 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Szárnyas vagy darabolt szárnyas, 1200 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Kacsa, 2000 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Liba, 4500 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Halfilé, halkotlett vagy -szelet, 400 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Egész hal, 300 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Egész hal, 600 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Zöldség, pl. borsó, 300 g	Nyitott edény	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Zöldség, pl. borsó, 600 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Gyümölcs, pl. málna, 300 g	Nyitott edény	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Gyümölcs, pl. málna, 500 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Vaj megolvasztása, 125 g <sup>10</sup>	Nyitott edény	0		90	6-8
Vaj megolvasztása, 250 g <sup>10</sup>	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Kenyér, egészben, 500 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször az ételt.<sup>2</sup> A keverésnél a hússzeleteket válassza el egymástól.<sup>3</sup> Laposan fagyassza le az ételt.<sup>4</sup> Távolítsa el a már kiolvadt húst.<sup>5</sup> Forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól.<sup>6</sup> A kiolvadó folyadékot távolítsa el.<sup>7</sup> Az ételt 20 percenként fordítsa meg.<sup>8</sup> A kiolvasztott részeket válassza el egymástól.<sup>9</sup> Közben óvatosan keverje meg az ételt.<sup>10</sup> A csomagolást teljesen távolítsa el.<sup>11</sup> Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.<sup>12</sup> Válassza el egymástól a süteménydarabokat.

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Kenyér, egészben, 1000 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény, 500 g <sup>11</sup> , <sup>12</sup>	Nyitott edény	0		90	10-15
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény, 750 g <sup>11</sup> , <sup>12</sup>	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény, 500 g <sup>11</sup>	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény, 750 g <sup>11</sup>	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször az ételt.

<sup>2</sup> A keverésnél a hússzeleteket válassza el egymástól.

<sup>3</sup> Laposan fagyassza le az ételt.

<sup>4</sup> Távolítsa el a már kiolvadt húst.

<sup>5</sup> Forgatásnál a kiolvastott részeket válassza el egymástól.

<sup>6</sup> A kiolvadó folyadékot távolítsa el.

<sup>7</sup> Az ételt 20 percenként fordítsa meg.

<sup>8</sup> A kiolvastott részeket válassza el egymástól.

<sup>9</sup> Közben óvatosan keverje meg az ételt.

<sup>10</sup> A csomagolást teljesen távolítsa el.

<sup>11</sup> Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.

<sup>12</sup> Válassza el egymástól a süteménydarabokat.

## 21.6 Felmelegítés

Készüléke alkalmas ételek melegítésére.

### Mélyhűtött ételek melegítése

#### FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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






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

1. Vegye ki a készítelt a csomagolásból, és helyezze egy mikrohullámmal használható edénybe.
2. Az ételeket laposan terítse el az edényben.

A lapos ételek gyorsabban párolódnak, mint a magasabbak. Az élelmiszert ne rétegezze egymásra.

3. Az ételeket fedje le egy megfelelő fedővel, tányérral vagy mikrohullámmal használható speciális fóliával.
4. Tegye az edényt a sütőtér aljára.
5. Indítsa el az üzemmódot.
6. Az ételt időközben 2–3-szor fordítsa meg vagy keverje meg.  
A különböző ételösszetevők eltérő gyorsasággal forrosodhatnak fel.
7. Pihentesse a felmelegített ételt még 2–5 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon.

### Beállítási javaslatok mélyhűtött ételek felmelegítéséhez

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Leves, fagyasztott, 400 g	Zárt edény	0		600	8-15
Egytálétel, fagyasztott, 500 g	Zárt edény	0		600	8-13
Egytálétel, fagyasztott, 1000 g	Zárt edény	0		600	20-25
Menü, egytálétel, készítelt 2-3 összetevővel, fagyasztott, 300–400 g	Zárt edény	0		600	11-15
Hússzeletek vagy húsdarabok mártásban, pl. pörkölt, fagyasztott, 500 g	Zárt edény	0		600	12-17 <sup>1</sup>








<sup>1</sup> A keverésnél a hússzeleteket válassza el egymástól.

<sup>2</sup> Adjon az ételhez kevés folyadékot.

<sup>3</sup> Adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját.

<sup>4</sup> Víz hozzáadása nélkül főzze az ételt.

<sup>5</sup> Közben keverje meg az ételt.

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Hússzeletek vagy húsdarabok mártásban, pl. pörkölt, fagyasztott, 1000 g	Zárt edény	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Felfújtak, pl. lasagne, cannelloni, fagyasztott, 450 g	Zárt edény	0		600	10-15
Köreték, pl. rizs, tészta, fagyasztott, 250 g <sup>2</sup>	Zárt edény	0		600	2-5
Köreték, pl. rizs, tészta, fagyasztott, 500 g <sup>2</sup>	Zárt edény	0		600	8-10
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, sárgarépa, fagyasztott, 300 g <sup>3</sup>	Zárt edény	0		600	8-10
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, sárgarépa, fagyasztott, 600 g <sup>3</sup>	Zárt edény	0		600	14-17
Tejfölös spenót, fagyasztott, 500 g <sup>4</sup>	Zárt edény	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> A keverésnél a hússzeleteket válassza el egymástól.

<sup>2</sup> Adjon az ételhez kevés folyadékot.

<sup>3</sup> Adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját.

<sup>4</sup> Víz hozzáadása nélkül főzze az ételt.

<sup>5</sup> Közben keverje meg az ételt.

## Ételek melegítése

### FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

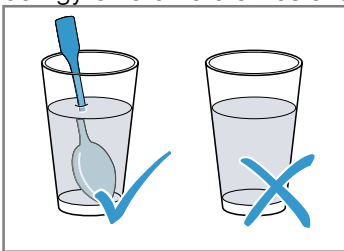
A forró ételek hőt adnak le. Az edény forró lehet.

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

### FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

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

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



## FIGYELEM!

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

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

1. Vegye ki a készletet a csomagolásból, és helyezze egy mikrohullámmal használható edénybe.
2. Az ételeket laposan terítse el az edényben. A lapos ételek gyorsabban párolódnak, mint a magasabbak. Az ételmiszert ne rétegezze egymásra.
3. Az ételeket fedje le egy megfelelő fedővel, tányérral vagy mikrohullámmal használható speciális fóliával, ha ez szerepel a táblázatban.
4. 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.
5. Indítsa el az üzemmódot.
6. Az ételt közben többször keverje vagy fordítsa meg. A különböző ételösszetevők eltérő gyorsasággal forrosodhatnak fel.
7. Ellenőrizze a hőmérsékletet.
8. Pihentesse a felmelegített ételt még 2–5 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon.

**Beállítási javaslatok felmelegítéshez**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Bébiételek, pl. tejesüveg, 150 ml <sup>1</sup>	Nyitott edény	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2,3</sup>
Italok, 200 ml <sup>4</sup>	Nyitott edény	0		1000	-	1-2 <sup>5,6</sup>
Italok, 500 ml <sup>4</sup>	Nyitott edény	0		1000	-	4-5 <sup>5,6</sup>
Leves, 2 csésze, egyenként 175 g	Nyitott edény	0		600	-	3-4
Leves, 4 csésze, egyenként 175 g	Nyitott edény	0		600	-	6-8
Hal- vagy húsdarabok mártásban, 500 g <sup>7</sup>	Zárt edény	0		600	-	7-10
Menü, egytálétel, kész-étel 2-3 összetevővel, 400 g	Nyitott edény	0	+	360	3	9-14
Egytálétel, 400 g	Zárt edény	3		600	-	6-8
Egytálétel, 800 g	Zárt edény	0		600	-	8-11
Zöldség, 150 g	Nyitott edény	3	+	360	3	3-5
Zöldség, 300 g	Nyitott edény	3	+	360	3	4-7

<sup>1</sup> A bébiételt cumi vagy fedő nélkül melegítse.

<sup>2</sup> Felmelegítés után mindig jól rázza össze az ételt.

<sup>3</sup> Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.

<sup>4</sup> Tegyen egy kanalat az edénybe.

<sup>5</sup> Az alkoholtartalmú italokat nem szabad túlhevíteni.

<sup>6</sup> Közben ellenőrizze az ételt.

<sup>7</sup> Válassza el egymástól a hússzeleteket.

**21.7 Sütemények aprósütemények és kenyér**

Készülékével süthet süteményeket, aprósüteményeket és kenyeret is.

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

**Ételkészítési javaslatok mikrohullámmal kombinált sütéshez**

- Ha mikrohullámmal kombinálva süt, jelentősen lerövidítheti a sütési időt.
- Mikrohullámmal használható, hőálló edényt használjon.
- Kombi üzemmódban használhat hagyományos, fémből készült sütőformákat is.

**Elkészítési útmutatások gőz hozzáadásával történő sütéshez**

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

**Elkészítési javaslatok mélyhűtött termékekhez**








- Az ételt teljesen vegye ki a csomagolásból.
- Távolítsa el a jeget az ételről.  
Ne használjon erősen jeges mélyhűtött terméket.
- A mélyhűtött termékek részben egyenlőtlenül vannak elősűtve. A nem egyenletes pirulás sütés után is megmarad.

**Elkészítési javaslatok kenyér és zsemle készítéséhez****FIGYELEM!**

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








- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.
- A forró levegőhöz kapcsolja be a gőzölés funkciót is.
- A kenyértésztára vonatkozó beállítási értékek tepsin és négyszögletes sütőformában sült kenyértésztára is érvényesek.

**Beállítási javaslatok formában készült süteményekhez**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Kuglóf-, koszorú- vagy szögletes forma	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Kevert tészta, finom, pl. omlós sütemény	Kuglóf-, koszorú- vagy szögletes forma	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Díós sütemény	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	1		160-170	-	35-45
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztából	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Gyümölcstorta, finom, kevert tésztából	Kapcsos kerek vagy kuglófforma	1		170-190	90	30-45
Pikáns sütemény, pl. lepény vagy hagymás lepény	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

<sup>1</sup> A süteményt kb. 20 percig hagyja hűlni a sütőben.

**Beállítási javaslatok sütőlapon készült süteményekhez**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	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 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	Üvegserpenyő	1		170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45
Gyümölccsel 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

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

## Beállítási javaslatok aprósüteményekhez

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam percben
Aprósütemény	Üvegserpenyő	2		150-170	20-35
Habcsók	Üvegserpenyő	2		100	90-120
Macaron	Üvegserpenyő	2		110	35-45
Leveles tésztából készült sütemény	Üvegserpenyő	2		170-180	35-45

## Beállítási javaslatok kenyérhez és zsemlehez

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Kenyér, 1 kg	Üvegserpenyő	1		1. 230 <sup>1</sup> 2. 190-200 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Kenyér, 1,5 kg	Négyszögletes sütőforma	0		1. 230 <sup>1</sup> 2. 200-210 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Zsemle, pl. búzalisztből készült zsemle	Üvegserpenyő	1		200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Toastkenyér, 12 szelet	Rostély	3		-	3	-	3-6
Toastkenyér, 4 szelet	Rostély	3		-	3	-	3-6
Pirítós készítése, 2-4 szelet	Rostély + Üvegserpenyő	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

## Sütési tippek

Ha valami nem sikerült, itt talál tippeket a következő sütéshez.

Helyzet	Tipp
A sütőforma és a rostély között szikrák keletkeznek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy a sütőforma külseje tiszta-e.</li> <li>Változtassa meg a forma helyzetét a sütőtérben.</li> <li>Süsse tovább mikrohullám nélkül és válasszon hosszabb sütési időtartamot.</li> </ul>
Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.</li> </ul>

Helyzet	Tipp
A sütemény összeesik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat.</li> <li>Használjon kevesebb folyadékot.</li> <li>Állítson be 10 °C-kal alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt.</li> </ul>
A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A kapcsos sütőformának csak az alját kenje ki.</li> <li>Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.</li> </ul>
Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Az egyes sütemények között tartson kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.</li> </ul>



Helyzet	Tipp
A sütemény összességében túl világos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze a betolási magasságot és a tartozékot.</li> <li>Állítson be magasabb sütési hőmérsékletet.</li> <li>Állítson be hosszabb sütési időt.</li> </ul>
Az őzgerinc- vagy szögletes formában sült sütemény hátul túl sötét.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A sütőformát a sütőtér közepén helyezze el.</li> </ul>
A sütemény túl sötét.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt.</li> </ul>
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet.</li> <li>Vágja méretre a sütőpapírt.</li> <li>A sütőformát a sütőtér közepén helyezze el.</li> <li>A kis méretű süteményeket azonos méretűre és vastagságúra formázza.</li> </ul>

Helyzet	Tipp
A sütemény még nem sült át.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt.</li> <li>Használjon kevesebb folyadékot.</li> </ul> <p>Lédús töltelékkel készülő süteménynél:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>süsse elő az alsó lapot.</li> <li>A kiszült alsó lapot szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával.</li> <li>Hordja fel a töltelék az alsó lapra.</li> </ul>
A süteményt nem lehet kiborítani.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sütés után 5–10 percig pihentesse a süteményt.</li> <li>Ezután óvatosan, késsel lazítsa fel a sütemény szélét.</li> <li>Borítsa ki újra a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törülkövel.</li> <li>A következő sütésnél kenje ki a formát, és szórja be zsemlemorzsával.</li> </ul>


## 21.8 Felfújtak és csőben sült ételek

Készülékével készíthet felfújtakat és csőben sülteteket is.

### Elkészítési javaslatok felfújtak és csőben sülték készítéséhez

- A felfújt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától. A felfújtakhoz és csőben sültetekhez használjon 4–5 cm magas edényt. Keskeny, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő szükséges, és az ételek felső része sötétebb lesz.
- Mikrohullámmal használható, hőálló edényt használjon.
- A megadott betolási magasságokat használja.
- A felfújtakat és csőben sülteteket hagyja a készülék lekapcsolása után még 5 percig pirulni.

### Beállítási javaslatok felfújtakhoz és csőben sültetekhez

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Édes felfújt, pl. túró-felfújt gyümölcsrel, 1,5 kg	Felfújtforma	0		130-150	180	25-35

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
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

## 21.9 Szárnyas, hús és hal

Készülékével készíthet szárnyas-, hús- és halételeket is.

### Elkészítési javaslatok edényben való sütéshez

#### FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

Ha a forró üvegedényt nedves vagy hideg felületre helyezi, akkor az üveg megrepedhet.

- ▶ A forró üvegedényt száraz alátétre tegye.
- Csak olyan edényt használjon, amelyik alkalmas az adott felhasználási módra. Legmegfelelőbbek az üvegből készült edények. 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 tükkör módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelt alkalmasak. A szárnyas, hús és hal lassabban fő és kevésbé pirul meg. Hagyományos sütéshez magasabb hőmérsékletet és hosszabb sütési időt használjon.
- Vegye figyelembe az edény gyártói utasításait.

#### 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.

### Ételkészítési javaslatok mikrohullámmal kombinált sütéshez

- Ha mikrohullámmal kombinálva süt, jelentősen lerövidítheti a sütési időt.
- A sütés időtartama mikrohullámmal való ételkészítés esetén az összsúlytól függ. Ha a megadottól eltérő mennyiségű ételt kíván elkészíteni, a következő alapszabályt hívja segítségül: „kétszeres mennyiség esetén körülbelül kétszeres sütési időre van szükség”.
- Mikrohullámmal használható, hőálló edényt használjon.
- A fémből készült sütőformák vagy a római tál csak mikrohullám nélküli sütéshez alkalmasak.

### Elkészítési útmutatások gőz hozzáadásával történő sütéshez

- Egyes ételek hozzáadott gőzzel ropogósabbak lesznek. A felületük csillogóbb lesz, és kevésbé száradnak ki.
- Használjon nyitott edényt.
- Hő- és gőzálló edényt kell használni.
- 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 süssi tovább az ételt.

### Elkészítési javaslatok gőzöléshez a gőzpároló edényben

- 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 elősütheti a hússzeleteket, így a párolási idő lerövidül. Nagyobb szeletekhez hosszabb párolási idővel kell számolnia. A húsdarabokat sem szükséges megfordítania.
- Szárnyas, hús vagy hal párolásához helyezze a párolnivalót az üvegserpenyővel együtt a gőzpároló edénybe, és az egészet tolja be a 3. betolási magasságon.
- Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha a víztartály üzem közben kiürül, az üzemmód megszakad. Erre a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet.

### Elkészítési javaslatok grillezéshez

- Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.
- A grilleznivalót helyezze közvetlenül a rácsra. Emellett tolja be az üvegserpenyőt a rostély alá. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.
- Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg és finom szaftosak maradnak.
- A grillhúsokat grillfogóval fordítsa meg. Ne szúrjon bele villával, mert különben kifolyik a lé és a hús kiszárad.
- A húst csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a húsból.

**Megjegyzés:** 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, húskok 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.
- Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznilókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg és finom szaftosak maradnak.
- 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.

### Elkészítési javaslatok szárnyasokhoz

- Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.
- Kacsamell esetén vagdalja be a bőrt.
- Ne forgassa a kacsamellet.
- Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész vagy a bőrös rész legyen alul.

### Elkészítési javaslatok húshoz

- A sovány húst ízlés szerint kenje meg zsírral vagy tüzdelje meg szalonnadarabokkal.

- A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alját teljesen lepje el a víz.
- A sertés bőrét keresztirányban vagdalja 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 sütési idők az ajánlott pihentetési időt nem tartalmazzák.
- Az edényben történő sütés és párolás kényelmesebb. A sültet edénnyel együtt könnyebben kivetheti 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.

### Elkészítési javaslatok halhoz

- Az egész halat nem kell megfordítani.
- Ha roston sült halat szeretne készíteni, előtte kenje meg olajjal a rostélyt, így később könnyebben leveheti róla a halat.
- Ha a hal megsült, a hátuszonya könnyedén elválik a testétől.

### Beállítási javaslatok szárnyashoz

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Csirke, egész, főtt, 1,3 kg	Zárt edény	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Csirke, egész, sült, 1,3 kg	Nyitott edény	0		190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Darabolt csirke, pl. negyed csirke, 800 g	Nyitott edény	0		190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Kacsamell, 500 g	Rostély + Üvegserpenyő	3+2		-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Libamell, libacomb, 700-900 g	Nyitott edény	0		-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> A teljes idő 1/2-e után fordítsa meg az ételt.

<sup>2</sup> Tegye az edénybe a mellső oldalával felfelé.

<sup>3</sup> Ne fordítsa meg az ételt.



















<sup>4</sup> 5 percig hagyja húlni.

<sup>5</sup> A bőrét szurkálja meg.

<sup>6</sup> Tegye az edénybe a bőrös felével felfelé.

<sup>7</sup> Használjon magas és nyitott edényt.

## Beállítási javaslatok húshoz

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Párolt marhasült, 1 kg	Zárt edény	0	 + 	160-170	-	180	-	80-90
Sült hátszín, angolosan, 1,5 kg	Nyitott edény	0	 + 	180-190	-	180	-	30-40 <sup>1,2</sup>
Marhasteak, 2-3 cm vastag, 2-3 db, egyenként 200 g	Rostély + Üvegserpenyő	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Sertéshús bőr nélkül, pl. tarja, 750 g	Nyitott edény	0	 +  + 	170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Bőrös disznóhús, pl. lapocka, 1 kg <sup>3</sup>	Nyitott edény	0	 +  + 	170-80	-	180	3	60-80 <sup>4,2</sup>
Szűzermék, 500-600 g	Nyitott edény	0	 + 	180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Steak sertéstarjából, 2-3 cm vastag, 2-3 db, egyenként 120 g	Rostély + Üvegserpenyő	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 2	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 10-15
Grillkolbász, 4-6 db, egyenként 150 g	Rostély + Üvegserpenyő	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Vagdalt hús, 750 g	Nyitott edény	0	 +  + 	190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>








<sup>1</sup> A teljes idő 1/2-e után fordítsa meg az ételt.

<sup>2</sup> Végül 10 percig pihentesse.

<sup>3</sup> Vagdalja be a bőrét.

<sup>4</sup> Ne fordítsa meg az ételt.

## Beállítási javaslatok halhoz




Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Halfilé, friss, 400 g	Üvegserpenyő + Gőzpárolóedény	3		-	-	-	3	15-17
Halfilédarabok, fagyasztott, 400 g	Zárt edény	3		-	-	-	3	18-20
Halfilédarabok, fagyasztott, 800 g	Üvegserpenyő + Gőzpárolóedény	3		-	-	-	3	23-25
Halfilé, átsütve, 500 g	Nyitott edény	0	 + 	-	3	600	-	10-15
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

Ha valami nem sikerült elsőre, itt talál tippeket a következő sütéshez.

Helyzet	Tipp
A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy a megfelelő betolási magasságot használta-e.</li> <li>Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet.</li> <li>Állítson be rövidebb sütési időtartamot.</li> </ul>
A sült túl száraz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy a megfelelő betolási magasságot használta-e.</li> <li>Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet.</li> <li>Állítson be rövidebb sütési időtartamot.</li> </ul>
A sült bőre túl vékony.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Válasszon magasabb hőmérsékletet.</li> <li>vagy:</li> <li>A sütési idő vége után rövid időre kapcsolja be a grillt.</li> </ul>
A sült szaftja odaégett.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Válasszon kisebb edényt.</li> <li>Sütéskor adjon hozzá több folyadékot.</li> </ul>
A sült szaftja túl világos és híg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Válasszon nagyobb edényt, hogy több folyadék párologhasson el.</li> <li>Sütéskor adjon hozzá kevesebb folyadékot.</li> </ul>
Hús párolásakor odaég a hús.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy az edény illeszkedik-e a fedőhöz, illetve jól zár-e.</li> <li>Csökkentse a hőmérsékletet.</li> <li>Pároláskor adjon hozzá folyadékot.</li> </ul>

## Beállítási javaslatok zöldséghez és köretekhez

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Articsóka, egészben, friss	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	35-40
Leveles spenót, friss, 250 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	5-7
Karfiol, egészben, friss	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	2		-	-	3	28-35

<sup>1</sup> Közben keverje meg az ételt.

## 21.10 Köretek és zöldségek

Készülékével készíthet köretek és zöldségeket is.

### Elkészítési javaslatok mikrohullámhoz
















- Zárt, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.
- Rizs főzéséhez magas edényt használjon fedővel, és a táblázatban szereplő vízmennyiséget adja hozzá.

### Elkészítési javaslatok gőzöléshez







- 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 érettség foka is befolyásolja a sütési 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 magasán a gőzpárolóedényben.
- Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha a víztartály üzem közben kiürül, az üzemmód megszakad. Erre a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet.

### Elkészítési javaslatok kuszkuszhoz

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

Étel	Edény/tartozék	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Brokkoli, egészben, friss, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	2		-	-	3	20-23
Brokkolirózsák, fagyasztott, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	14-16
Zöldség, friss, 250 g	Zárt edény	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Zöldség, friss, 500 g	Zárt edény	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Csöves kukorica, friss, 2 db	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	25-35
Vegyes zöldség, fagyasztott, 250 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	12-15
Karotta szeletben, párolva, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	18-20
Póréhagymakarika, friss, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	10-12
Zöldbab, friss, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	18-20
Cékla, egészben, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	50-60
Spárga, zöld, 250 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	10-15
Szeletelt cukkini, párolva, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	12-14
Burgonya, negyedelt, 250 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	28-30
Burgonya, negyedelt, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	30-32
Burgonya, negyedelt, 750 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3		-	-	3	32-35

<sup>1</sup> Közben keverje meg az ételt.

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Hasábburgonya, fagyasztott	Üvegserpenyő	2		190-210	-	-	30-40
Pirított burgonya, fagyasztott	Üvegserpenyő	2		190-210	-	-	25-35
Krokkett, fagyasztott	Üvegserpenyő	2		190-210	-	-	25-35
Rizs, 125 g + 300 ml víz	Zárt edény	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Rizs, 250 g + 500 ml víz	Zárt edény	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Kuszkusz, 1:2	Üvegserpenyő	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Közben keverje meg az ételt.







## 21.11 Desszertek

Készülékével készíthet desszerteket is.

### Elkészítési javaslatok tejberizshez

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

### Beállítási javaslatok desszertek készítéséhez

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Flan Caramel	Üvegserpenyő + Szufléformák	3		-	3	40 – 50
Gőzgombóc	Üvegserpenyő	3		-	2	20 – 25
Tejberizs 1:2,5 <sup>1</sup>	Üvegserpenyő	3		-	3	30 – 40
Gyümölcs, kompót, 500 g	Üvegserpenyő	3		-	3	9 – 12
Mikrohullámmal készíthető popcorn, 1 zacskó, 100 g	Zárt edény	0		600	-	3 – 5
Édességek, pl. puding, porból, 500 ml	Zárt edény	0		600	-	5 – 8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Adjon hozzá tejet a megadott arányban.

<sup>2</sup> Közben keverje meg az ételt.

## Puding pudingporból

### FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

- A csomagoláson szereplő utasítások szerint keverjen össze egy csomag pudingport cukorral és egy kevés tejjel csomómentesen egy magas falú, mikrohullámhoz alkalmas edényben.
- Adja hozzá a maradék tejet és keverje össze újra.
- Helyezze be a tálát a sütőtérbe, és csukja be a készülék ajtaját.
- A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
- Először 3 perc elteltével keverje meg. Majd keverje meg percenként, amíg el nem éri a kívánt állagot. Az időtartam a tej hőmérsékletétől és a használt edénytől függ.

## 21.12 Próbaételek





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

### Sütés

Próbaételek készítése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- Vegye figyelembe a beállítási javaslatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyors felfűtés nélkül értendők.
- A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.
- Helyezze a sütőformákat a rostélyra.

**Beállítási javaslatok sütéshez**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam percben
Kinyomós sütemény	Üvegserpenyő	2		160-170	30-35
Teasütemény	Üvegserpenyő	2		160-170 <sup>1</sup>	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


<sup>1</sup> A készüléket 5 percig melegítse elő.

**Ételek készítése mikrohullámmal**




Mikrohullámmal használható, hőálló edényt használjon.

Próbaételek mikrohullámmal való készítése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.







**Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő kiolvasztáshoz**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Hús felolvasztása, 500 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

**Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő sütéshez**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Tojáskrém, 1000 g	Nyitott edény	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Piskóta, 475 g	Nyitott edény	0		600	8-10
Húsgombóc, 900 g	Nyitott edény	0		600	20-25

**Beállítási javaslatok mikrohullámmal kombinált pároláshoz**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Csőben sült burgonya	Nyitott edény	0	 	-	1	360	25-32
Sütemény, 700 g	Nyitott edény	1	 	190-200	-	180	20-27
Csirke	Nyitott edény	0	 	190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Tegye az edénybe a mellső oldalával lefelé.

<sup>2</sup> Magas edényt használjon fedő nélkül.


<sup>3</sup> A teljes idő 1/2-e után fordítsa meg az ételt.

**Gőzölés**

Próbaételek gőzölése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

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

**Beállítási javaslatok gőzöléshez**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Gőzfokozat	Időtartam percben
Borsó, fagyasztott, 1000 g	Üvegserpenyő + Gőzpárolóedény	3		3	-



Étel	Edény/tartozék	Betolási ma- gasság	Fűtési mód	Gőzfoko- zat	Időtartam percben
Brokkoli, friss, 300 g	Üvegserpenyő + Gőzpárolóedény	3		3	10-12
Brokkoli, friss, egy edény	Üvegserpenyő + Gőzpárolóedény	3		3	16-18

### Grillezés

Próbaételek grillezése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

- Emellett tolja be az üvegserpenyőt a rostély alá. Így felfogja a folyadékot, és a sütőtér tisztább marad.
- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.

### Beállítási javaslatok grillezéshez

Étel	Edény/tartozék	Betolási ma- gasság	Fűtési mód	Grillfoko- zat	Időtartam percben
Pirítós, pirítva	Rostély	3		3	4-5
Marhahúsos hamburger, 12 da- rab	Rostély + Üvegserpenyő	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> A teljes idő 1/2-e után fordítsa meg az ételt.

## 22 Szerelési útmutató

Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.



### 22.1 Biztonságos összeszerelés

A termék összeszerelése során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

- Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.
- Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.
- Üzembe helyezés előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat és az öntapadós fóliát a sütőtérből és az ajtóról.
- A tartozékok beszereléséhez vegye figyelembe a szerelési útmutatót.
- A beépített bútoroknak 90 °C-ig, a szomszédos bútorlapoknak 65 °C-ig hőállóknak kell lenniük.
- A készüléket ne építse be dekor- vagy bútorajtó mögé. Túlhevülés miatti veszély áll fenn.

- A bútor kivágási munkáit a készülék behelyezése előtt kell elvégezni. Távolítsa el a forgácsot. Akadályozhatja az elektromos részek működését.
- A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra nem vonatkozik a garancia.

### FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

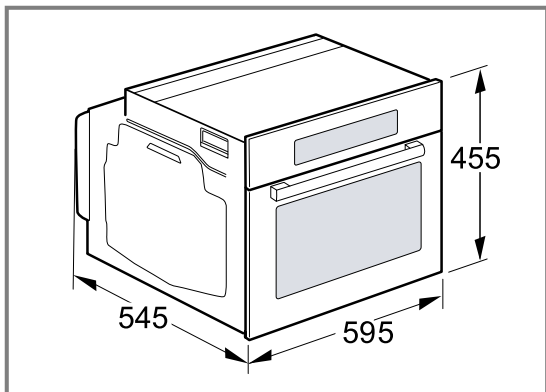
### FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Meghosszabbított hálózati csatlakozóvezeték és nem engedélyezett adapterek használata veszélyes.

- ▶ Ne használjon hosszabbító kábelt vagy többszörös csatlakozóaljzatot.

## 22.2 Készülék méretek

Itt találja a készülék méreteit.



## 22.3 Beépített bútor

Ez a készülék kizárólag beépítésre készült. A készüléket nem asztalon vagy szekrény belsejében való használatra tervezték.

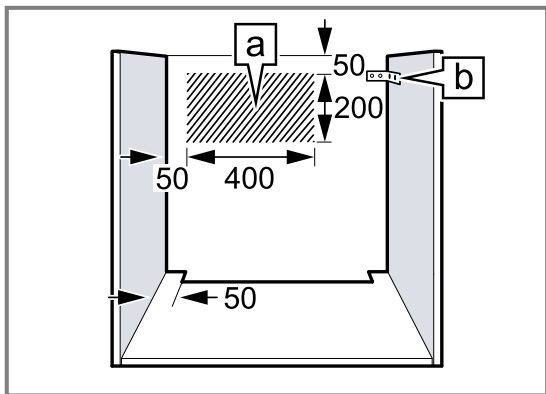
Ellenőrizze, hogy a beépített szekrénynek a készülék mögött nincs-e hátfala. A fal és a szekrény alja vagy a felette lévő szekrény hátfala között tartson legalább 35 mm távolságot.

A beépített szekrény előlapján 50 cm<sup>2</sup>-es szellőzőnyílásnak kell lennie. Ehhez a lábazati lemezt kell visszavágni vagy szellőzőrácsot kell felszerelni.

A szellőzőnyílás nélküli átépített bútor esetében az oldalfalak hátsó részén kell 200 cm<sup>2</sup>-es szellőzőnyílást kialakítani.

A szellőzőnyílásokat és a szívónyílásokat ne fedje le. A készülék csatlakozóját a sraffozott felület **a** tartományában vagy a beépítendő területen kívül kell lennie.

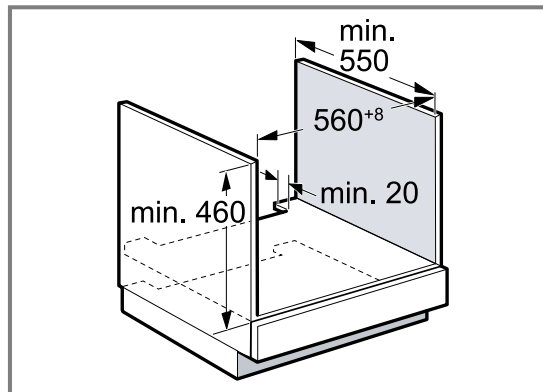
A nem rögzített bútorokat kereskedelmi forgalomban kapható szögvel **b** rögzítse a falhoz.



## 22.4 Beépítés munkalap alá

Munkalap alá történő beépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a biztonsági távolságokat.

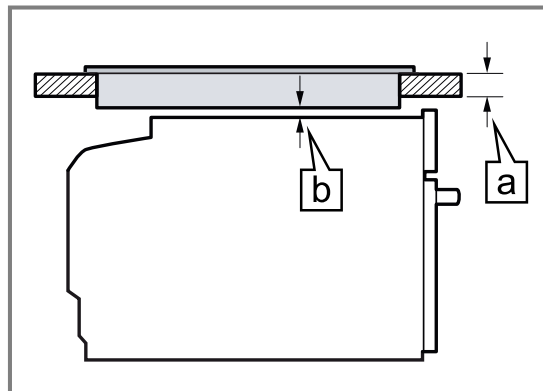
A készülék szellőzéséhez az elválasztólapon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.



A munkalapot rögzíteni kell a beépítéshez használt bútorhoz.

## 22.5 Beszerelés főzőlap alá

Ha a készülék főzőfelület alá kerül beépítésre, be kell tartani a minimális méreteket, adott esetben az alapot is beleszámítva.



A szükséges minimális távolságból **b** adódik a minimálisan szükséges munkalapvastagság **a**.

Főzőlap típusa	<b>a</b> felületből kiemelkedő, mm-ben	<b>a</b> felülettel szintben, mm-ben	<b>b</b> mm-ben
Indukciós főzőlap	48	49	5
Teljes felületű indukciós főzőlap	58	59	5

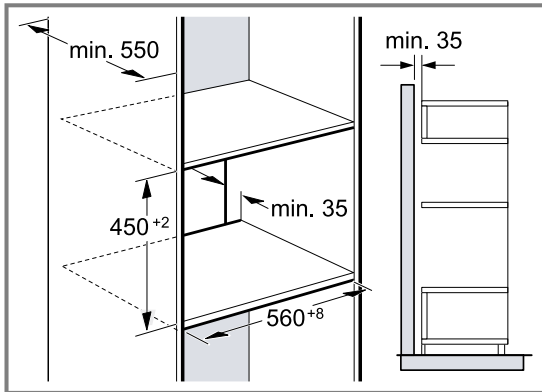
Vegye figyelembe a főzőlap összeszerelési útmutatóját.

**Megjegyzés:** Nem alkalmas gáz főzőfelület vagy elektromos főzőfelület alá történő beépítésre.

## 22.6 Beépítés magas szekrénybe

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

A készülék szellőzéséhez az elválasztólapokon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.



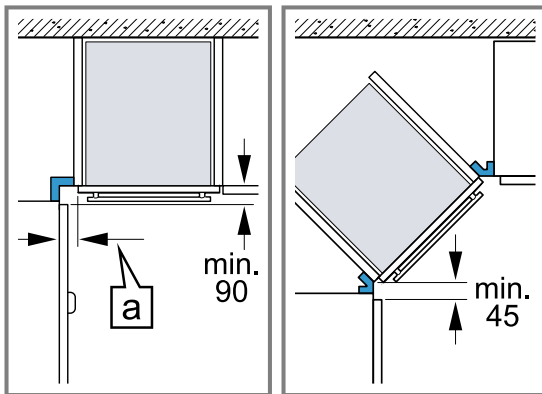
Ha a magas szekrénynek az elemhátfalakon kívül még egy hátfala van, akkor azt el kell távolítani. A készüléket csak olyan magasan építse be, hogy a tartozékokat könnyedén ki lehessen venni.

## 22.7 Kombináció melegítőfiókkal

Először szerelje be a melegítőfiókot. Vegye figyelembe a melegítőfiók szerelési útmutatóját. Tolja a készüléket a melegítőfiókra a beépített szekrénybe. Ügyeljen arra, hogy betoláskor a melegítőfiók kezelőfelülete ne sérüljön.

## 22.8 Sarokbeépítés

Vegye figyelembe a sarokbeépítésre vonatkozó beépítési méreteket és a biztonsági távolságokat.



Ahhoz, hogy a készülék ajtaját ki lehessen nyitni, a sarokbeépítésnél vegye figyelembe a minimális méreteket. A méret [a] függ a bútorlap és a fogantyú vastagságától.

## 22.9 Elektromos csatlakoztatás

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

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Veszély: mágnesesség!

A készülék állandó mágneseket tartalmaz. Ezek befolyásolhatják az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését.

- ▶ Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm távolságot kell tartani a készüléktől.
- A készülék az I. érintésvédelmi osztálynak felel meg, és csak védővezető-csatlakozóval üzemeltethető.

- A biztosítékkiosztásnak meg kell felelnie a típustáblán megadott teljesítménynek és a helyi előírásoknak.
- A szerelési munkáknál a készüléknek feszültségmentesnek kell lennie.
- Egy sérült csatlakozóvezeték a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, a vevőszolgálatnak, vagy egy hasonló mértékben képzett személynek kell kicserélnie.
- Az érintésvédelmet a beszereléssel biztosítani kell.

## A készülék elektromos csatlakoztatása

**Megjegyzés:** A készüléket csak előírászerűen felszerelt védőérintkezős dugaszolóaljzathoz szabad csatlakoztatni.

1. A hálózati csatlakozóvezeték készülék-dugóját dugja a készüléken található aljzatba. Ellenőrizze a készülék-dugó szilárd illeszkedését.
2. A készülék hálózati csatlakozódugóját dugja a készülék közelében lévő csatlakozóaljzatba. Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó és a hálózati csatlakozóvezeték a készülék beszerelése után is szabadon hozzáférhető-e. Ha a hálózati csatlakozó és csatlakozóvezeték nem szabadon hozzáférhető, akkor a fix csatlakoztatás során minden pólusra vonatkozó leválasztó berendezést kell beszerelni a kialakítási előírásoknak megfelelően.

## A készülék elektromos csatlakoztatása védőérintkezős csatlakozó nélkül

**Megjegyzés:** A készüléket csak felhatalmazott és szakképzett személyzet csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra nem vonatkozik a garancia.

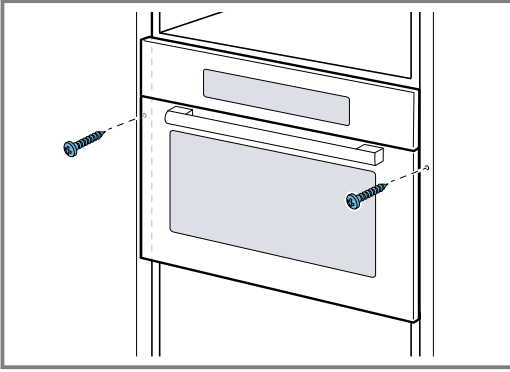
A fix csatlakoztatásban beszerelt leválasztó berendezésnek kell lennie a kialakítási előírásoknak megfelelően.

1. Azonosítsa be a fázis- és a semleges („nullás”) vezetékét a csatlakozóaljzatban. Hibás csatlakoztatás esetén a készülék megsérülhet.
2. A bekötési ábra szerint csatlakoztassa a készüléket. A feszültséget lásd a típustáblában.
3. A hálózati csatlakozóvezeték ereit a színekódolásnak megfelelően kell csatlakoztatni:
  - zöld-sárga = védővezető Ⓢ
  - kék = nulla
  - barna = fázis (külső vezető)

## 22.10 A készülék beszerelése

1. A készüléket vízmértékkel állítsa be pontosan vízszintesre.
2. A készüléket teljesen tolja be.
3. Igazítsa vízszintesre és középre a készüléket.

4. Csavarozza fel a készüléket a bútorra.



5. Távolítsa el a csomagolóanyagokat és az öntapadós fóliát a sütőtérből és az ajtóról.

**Megjegyzés:** A munkalap és a készülék közötti rést ne zárja le szegélyléccel.

A készülékszekrény oldalfalaira tilos hő ellen védő léceket szerelni.

### 22.11 A készülék kiszerelése

1. Feszültségmentesítse a készüléket.
2. Csavarja ki a rögzítőcsavarokat.
3. Kissé emelje fel a készüléket és teljesen húzza ki.

# Spis treści

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo .....	53
2	Wykluczanie szkód materialnych.....	57
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	59
4	Poznanie urządzenia .....	60
5	Akcesoria.....	64
6	Przed pierwszym użyciem .....	65
7	Podstawowy sposób obsługi .....	66
8	Mikrofałe .....	67
9	MikroKombi .....	69
10	Grill .....	70
11	Para .....	71
12	Programy automatyczne.....	74
13	Funkcje zegara .....	78
14	Zabezpieczenie przed dziećmi .....	80
15	Ustawienia podstawowe .....	80
16	Czyszczenie i pielęgnacja.....	81
17	Funkcja czyszczenia .....	83
18	Usuwanie usterek.....	84
19	Utylizacja .....	86
20	Serwis .....	87
21	Tak to działa .....	87
22	INSTRUKCJA MONTAŻU .....	105
22.1	Sichere Montage .....	105



## 1 Bezpieczeństwo

Przestrzegać poniższych wskazówek bezpieczeństwa.

### 1.1 Wskazówki ogólne

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

### 1.2 Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. Zastosować się do specjalnej instrukcji montażu.

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

Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.

Urządzenia należy używać wyłącznie:

- do przygotowywania potraw i napojów.
- pod nadzorem. Nieprzerwanie nadzorować krótkotrwałe procesy gotowania.
- w gospodarstwie domowym i podobnych zastosowaniach, jak na przykład w kuchni dla pracowników w sklepach, biurach oraz innych obszarach handlowych; w gospodarstwach rolnych, przez klientów w hotelach i innych obiektach mieszkalnych i pensjonatach.
- do wysokości 2000 m nad poziomem morza.

Nie używać urządzenia:

- z zewnętrznym timerem lub osobnym zdalnym sterowaniem.

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

### 1.3 Ograniczenie grupy użytkowników

To urządzenie może być obsługiwane przez dzieci powyżej lat 8 oraz przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby nieposiadające wymaganego doświadczenia i/lub wiedzy tylko pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem lub zostały dokładnie poinformowane o sposobie bezpiecznej obsługi urządzenia oraz zrozumiały wynikające stąd zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.

Dzieciom nie wolno wykonywać żadnych przewidzianych dla użytkownika czynności z zakresu czyszczenia i konserwacji urządzenia, chyba że są wieku co najmniej 15 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.

Urządzenie i jego przewód sieciowy należy trzymać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.

#### 1.4 Bezpieczne użytkowanie

Zawsze prawidłowo wsuwać wyposażenie do komory piekarnika.

→ "Akcesoria", Strona 64

##### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

Przechowywane w komorze piekarnika łatwopalne przedmioty mogą się zapalić.

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

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

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

W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się.

- ▶ Podczas podgrzewania piekarnika i pieczenia nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go.
- ▶ Papier do pieczenia należy zawsze odpowiednio przyciąć i obciążać naczyniem lub formą do pieczenia.

##### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomienie.

- ▶ Do potraw używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów.
- ▶ Nie podgrzewać napojów spirytusowych (zawartość alkoholu  $\geq 15\%$  obj.) w stanie nierozcieńczonym (np. do polewania potraw).
- ▶ Drzwiczki urządzenia należy otwierać ostrożnie.

##### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się. Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. W zależności od temperatury para może być niewidoczna.
- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.
- ▶ Nie pozwalać dzieciom na zbliżanie się. Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.
- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

##### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

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

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

Elementy drzwi urządzenia mogą mieć ostre krawędzie.

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

Uszkodzona izolacja lub uszkodzony przewód sieciowy stanowią poważne zagrożenie.

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

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

Uszkodzone urządzenie lub uszkodzony przewód przyłączeniowy stanowią zagrożenie.

- ▶ Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli jego powierzchnia jest pęknięta lub złamana.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 87*

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!**

W panelu obsługi lub elementach obsługi znajdują się magnesy trwałe. Mogą one mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych.

- ▶ Posiadacze implantów elektronicznych muszą zawsze zachowywać odległość co najmniej 10 cm od panelu obsługi.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko uduszenia się!**

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

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

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

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

### **1.5 Mikrofałe**

**PRZECZYTAĆ UWAGAŻNIE WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA I ZACHOWAĆ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI**

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

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

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

Produkty spożywcze, ich opakowania i pojemniki mogą się zapalić.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych.
- ▶ Nigdy bez nadzoru nie podgrzewać potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofał ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskázówek podanych w instrukcji obsługi.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofał.
- ▶ 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 kuchenke mikrofalowej samego oleju jadalnego.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko wybuchu!**

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą lekko eksplodować.

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprzodza się nierównomiernie.

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

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

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

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

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

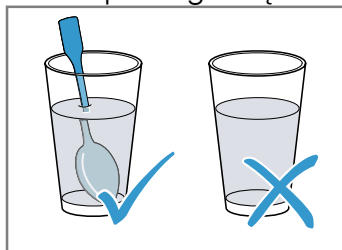
Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne. Zbyt gorące kapcie, poduszki wypełnione ziarnami lub łuskami zbóż, wilgotne ściereczki i tym podobne mogą spowodować oparzenia.

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

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

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



### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

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

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



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

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

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

- ▶ Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!**

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

- ▶ Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia.
- ▶ Dopilnować, aby komora piekarnika, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste.  
→ *"Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 81*
- Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory piekarnika, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone.
- ▶ Naprawy przeprowadzać jedynie za pośrednictwem serwisu.

Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe.

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

## **1.6 Para**

Przestrzegać poniższych wskazówek w przypadku używania funkcji pary.

### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko 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 – Ryzyko pożaru!**

Na skutek gorących powierzchni w komorze piekarnika opary łatwopalnych płynów mogą się zapalić. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomień.

- ▶ Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych).
- ▶ Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania.

## **2 Wykluczanie szkód materialnych**

### **2.1 Informacje ogólne**

#### **UWAGA!**

Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze piekarnika i doprowadzić do trwałego uszkodzenia urządzenia. W wyniku deflagracji drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć, a nawet wypaść. Szyby w drzwiach mogą ulec pęknięciu i rozprysnąć się. Komora piekarnika może ulec silnym odkształceniom wewnętrznym ze względu na powstające podciśnienie.

- ▶ Nie podgrzewać napojów spirytusowych (zawartość alkoholu  $\geq 15\%$  obj.) w stanie nierozcieńczonym (np. do polewania potraw).

Woda na dnie komory piekarnika w trakcie pracy urządzenia w temperaturach ponad  $120^{\circ}\text{C}$  powoduje uszkodzenia emalii.

- ▶ Nie włączać żadnego trybu, jeżeli na dnie komory piekarnika znajduje się woda.
- ▶ Przed włączeniem trybu pracy wytrzeć wodę z dna komory piekarnika.

Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania pary wodnej. Zmiany temperatury mogą być przyczyną uszkodzeń.

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

Wilgoć utrzymująca się przez długi czas w piekarniku prowadzi do korozji.

- ▶ Po każdym gotowaniu wytrzeć skondensowaną wodę.
- ▶ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
- ▶ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika. Studzenie przy otwartych drzwiach urządzenia powoduje z czasem uszkodzenie frontów sąsiadujących mebli.
- ▶ Po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta.
- ▶ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.
- ▶ Tylko po zakończeniu trybu z użyciem wysokiego stopnia wilgotności komora piekarnika pozostaje otwarta podczas osuszania.

Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwi urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu.

- ▶ Zawsze utrzymywać uszczelkę w czystości.
- ▶ Nigdy nie używać urządzenia z uszkodzoną uszczelką lub bez uszczelki.

Używanie drzwi urządzenia jako miejsca do siedzenia lub odkładania przedmiotów może spowodować uszkodzenie drzwi urządzenia.

- ▶ Nie stawać, nie siadać, nie wieszać się ani nie opierać się na drzwiach urządzenia.
- ▶ Nie stawiać naczyń i wyposażenia na drzwiach urządzenia.

W zależności od typu urządzenia akcesoria elementy wyposażenia mogą zarysować szybę w drzwiach podczas zamykania drzwi.

- ▶ Elementy wyposażenia wsuwać zawsze do oporu do komory piekarnika.

## 2.2 Mikrofał

Podczas używania mikrofał należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

### UWAGA!

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

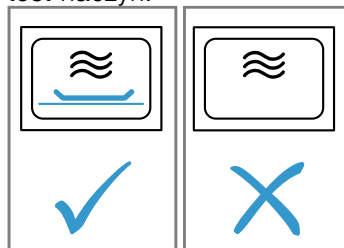
- ▶ Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm.

Tacki aluminiowe w urządzeniu mogą powodować powstawanie iskieł. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.

- ▶ Nie używać tacek aluminiowych.

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

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



Podczas wielokrotnego, następującego bezpośrednio po sobie przygotowywania popcornu za pomocą mikrofał zastosowanie zbyt dużej mocy mikrofał może spowodować uszkodzenie komory piekarnika.

- ▶ Pomiedzy przygotowaniami pozostawić urządzenie przez kilka minut do ostudzenia.
- ▶ Nigdy nie nastawiać zbyt dużej mocy mikrofał.
- ▶ Używać maksymalnie mocy 600 W.
- ▶ Torebkę z popcornem kłaść zawsze na szklanym talerzu.

Nieodpowiednie naczynia mogą spowodować uszkodzenia.

- ▶ Przu używaniu grilla, trybu pracy mikrofał-kombi lub gorącego powietrza używać wyłącznie naczyń, które są odporne na wysokie temperatury.

## 2.3 Para

Przestrzegać poniższych wskazówek w przypadku używania funkcji pary.

### UWAGA!

Silikonowe formy do pieczenia nie nadają się do stosowania w trybie kombi w połączeniu z parą.

- ▶ Naczynia muszą być odporne na działanie wysokiej temperatury i gorącej pary.

Naczynia ze śladami rdzy mogą powodować korozję w komorze piekarnika. Nawet najmniejsze ślady rdzy mogą być przyczyną korozji.

- ▶ Nie należy stosować naczyń ze śladami rdzy.

Powstające skropliny zanieczyszczają podłogę komory piekarnika.

- ▶ W przypadku gotowania na parze w perforowanym pojemniku zawsze należy wsuwać pod spód blachę do pieczenia, brytfankę uniwersalną blachę lub nieperforowany pojemnik do gotowania. Umożliwia to zbieranie skapującego płynu.

Gorąca woda w zbiorniku na wodę może uszkodzić system generowania pary.

- ▶ Zbiornik należy napełniać wyłącznie zimną wodą.

Jeżeli pulpit obsługi lub inne wrażliwe powierzchnie będą miały kontakt z roztworem do odkamieniania, ulegną uszkodzeniu.

- ▶ Roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

Czyszczenie zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń powoduje uszkodzenia.

- ▶ Nie czyścić zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń.
- ▶ Zbiornik na wodę czyścić miękką ściereczką i dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń.

## 3 Ochrona środowiska i oszczędność

### 3.1 Usuwanie opakowania

Materiały opakowaniowe są przyjazne dla środowiska i nadają się do recyklingu.

- ▶ Poszczególne elementy utylizować zgodnie z rodzajem materiału.

### 3.2 Oszczędzanie energii

Urządzenie użytkowane zgodnie z tymi wskazówkami zużywa mniej prądu.

Urządzenie nagrzewać tylko wtedy, gdy jest to wyraźnie podane w przepisie lub w zalecanych ustawieniach.

- Pominięcie nagrzewania urządzenia pozwala zaoszczędzić do 20% energii.

Stosować ciemne, lakierowane na czarno lub emaliowane formy do pieczenia.

- Formy te nagrzewają się wyjątkowo dobrze.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

- Dzięki temu temperatura w komorze piekarnika zostanie utrzymana, a urządzenie nie będzie wymagało ponownego podgrzewania.

Piec kolejno kilka potraw bezpośrednio po sobie lub równolegle.

- Komora piekarnika jest nagrzana po pierwszym pieczeniu. Dzięki temu skraca się czas pieczenia następnego ciasta.

W przypadku dłuższych czasów gotowania/pieczenia należy wyłączyć urządzenie na 10 minut przed zakończeniem czasu gotowania/pieczenia.

- Ciepło reszkowe wystarczy, aby dogotować potrawę.

Nieużywane elementy wyposażenia należy wyjąć z komory piekarnika.

- Nie ma potrzeby podgrzewania zbędnych elementów wyposażenia.

Zamrożone potrawy rozmrozić przed przyrządzeniem.

- W ten sposób oszczędzana jest energia potrzebna do rozmrożenia potraw.

#### **Uwaga:**

Urządzenie zużywa:

- w trybie czuwania z włączonym wyświetlaczem maks. 1 W
- w trybie czuwania z wyłączonym wyświetlaczem maks. 0,5 W

## 4 Poznawanie urządzenia



### 4.1 Pulpit obsługi

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

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





#### Przełącznik funkcji




Przełącznik funkcji służy do ustawiania rodzajów grzania oraz pozostałych funkcji. W przypadku niektórych wariantów urządzenia przełącznik funkcji może być chowany. Jeśli przełącznik funkcji zostanie przestawiony z pozycji zero na funkcję, minie kilka sekund, zanim dana funkcja będzie dostępna.

Symbol	Ustawienie	Zastosowanie
●	Pozycja zero	Urządzenie jest wyłączone i działa w trybie oszczędzania energii.
	Mikrofałe	Wybór trybu mikrofal.
	Para	Gorąca para jest rozprowadzana w komorze piekarnika.
	Gorące powietrze	Wentylator równomiernie rozprzodza w całej komorze piekarnika ciepło wytwarzane przez znajdującą się na tylnej ściance 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.
	Odkamienianie	Ta funkcja odkamienia parownik i utrzymuje jego funkcjonalność.
	Płukanie	Umożliwia przepłukanie wodą przewodów modułu generującego parę. Zalecamy korzystanie z funkcji płukania każdorazowo po użyciu trybu z zastosowaniem pary.
	Programy	Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia dla wielu potraw.

#### Pola dotykowe

Pola dotykowe to powierzchnie reagujące na dotyk. Aby wybrać odpowiednią funkcję, należy dotknąć odpowiedniego pola.

Symbol	Pole dotykowe	Zastosowanie
	Mikrofałe	Wybór poziomu mocy mikrofal lub dodanie funkcji mikrofal do wybranej funkcji grilla lub pary.
	Para	Wybór stopnia wytwarzania pary lub dołączenia funkcji pary do rodzaju grzania.
	Programy	Wywoływanie listy wyboru programów i ustawianie numeru programu za pomocą przełącznika obrotowego.
	Funkcje zegara	Wybór funkcji zegara oraz ich ustawianie za pomocą przełącznika obrotowego.

Symbol	Pole dotykowe	Zastosowanie
	Szybkie podgrzewanie/zabezpieczenie przed dziećmi	Krótkie naciśnięcie: aktywacja lub dezaktywacja szybkiego nagrzewania. Długie naciśnięcie: aktywacja lub dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi.
	Temperatura/waga	Wybór temperatury lub wagi i ustawianie wybranych wartości za pomocą przełącznika obrotowego.
	Start/Stop	Włączenie lub zatrzymanie trybu pracy.

## Wyświetlacz

Na wyświetlaczu wyświetlane są aktualne wartości ustawień lub możliwości wyboru.






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

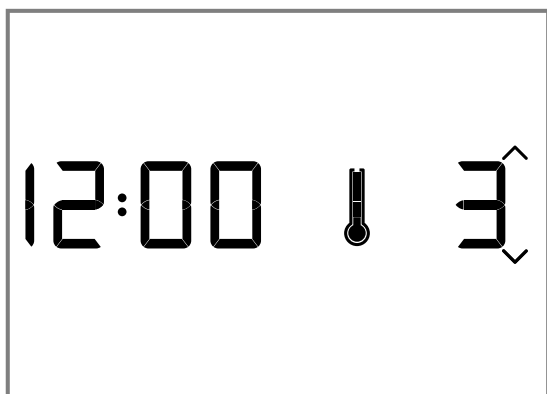
Poniżej znajduje się krótkie objaśnienie poszczególnych elementów wyświetlacza.

Symbol	Nazwa	Znaczenie
	Minutnik	Gdy symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu pojawia się czas odliczany przez minutnik.
	Czas trwania	Gdy symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania.
	Godzina	Gdy symbol jest zaznaczony, na wyświetlaczu widoczna jest godzina.
h:min	Godziny/minuty	Czas trwania jest wyświetlany w godzinach i minutach.
min:s	Minuty/sekundy	Czas trwania jest wyświetlany w minutach i sekundach.
	Zabezpieczenie przed dziećmi	Gdy symbol świeci się, zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywowane.
	Pojemnik zbierający	Symbol sygnalizuje stan pojemnika zbierającego. Symbol świeci się, a strzałka miga. <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pojemnik zbierający znajduje się w komorze zbiornika.</li> <li>▪ Pojemnik zbierający jest pełny.</li> <li>▪ Opróżnić pojemnik zbierający.</li> </ul> Symbol miga, natomiast strzałka nie miga: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pojemnik zbierający znajduje się poza komorą zbiornika.</li> <li>▪ Wsunąć pojemnik zbierający do komory zbiornika.</li> </ul> Symbol świeci się, natomiast strzałka nie świeci się: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pojemnik zbierający znajduje się w komorze zbiornika.</li> <li>▪ Nie trzeba wykonywać żadnej czynności.</li> </ul>

Symbol	Nazwa	Znaczenie
	Zbiornik na wodę	Symbol sygnalizuje stan zbiornika na wodę. Symbol świeci się, a strzałka miga. <ul style="list-style-type: none"> <li>Zbiornik na wodę znajduje się w komorze zbiornika.</li> <li>Zbiornik na wodę jest pusty.</li> <li>Napełnić zbiornik na wodę.</li> </ul> Symbol miga, natomiast strzałka nie miga: <ul style="list-style-type: none"> <li>Zbiornik na wodę nie znajduje się w komorze zbiornika.</li> <li>Wsunąć zbiornik na wodę do komory zbiornika.</li> </ul> Symbol świeci się, natomiast strzałka nie świeci się: <ul style="list-style-type: none"> <li>Zbiornik na wodę znajduje się w komorze zbiornika.</li> <li>Nie trzeba wykonywać żadnej czynności.</li> </ul>
	Szybkie nagrzewanie	Gdy symbol świeci się, szybkie nagrzewanie jest aktywowane.
	Odkamienianie	Gdy symbol świeci się, urządzenie wymaga odkamieniania.

### Wskaźnik temperatury

Wskaźnik temperatury pokazuje postęp nagrzewania.



Niebieska ikona termometru po prawej stronie wskaźnika czasu pokazuje, że urządzenie nagrzewa się. Gdy ustawiony jest rodzaj grzania, termometr wypełnia się w czterech krokach na niebiesko, im bardziej nagrzana jest komora piekarnika. W przypadku funkcji grilla i pary ikona termometru od razu świeci się na niebiesko. W przypadku funkcji mikrofal ikona termometru nie świeci się. W przypadku podgrzewania piekarnika optymalnym momentem na wsunięcie potrawy jest moment, w którym termometr jest całkowicie wypełniony na niebiesko. Inercja termiczna powoduje, że wskazywana temperatura może nieco odbiegać od rzeczywistej temperatury w piekarniku.

### Tryb nocny

Aby zaoszczędzić energię, jasność wyświetlacza jest automatycznie zredukowana do niższej wartości w godzinach między 22:00 a 5:59.

### Przełącznik obrotowy

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

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

## 4.2 Tryby pracy

Menu jest podzielone na różne tryby pracy.




Tryb pracy	Zastosowanie
Rodzaje grzania	Do optymalnego przyrządzania różnego rodzaju potraw opracowano wiele odpowiednio dostosowanych rodzajów grzania.
Mikrofale	Mikrofale umożliwiają szybsze przyrządzenie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw.
Para	Przyrządzanie potraw z zastosowaniem pary. W celu optymalnego przyrządzenia różnego rodzaju potraw można stosować różne, odpowiednio dostosowane stopnie intensywności pary.
Tryb kombi z mikrofalami	Możliwość jednoczesnego stosowania funkcji pary lub grilla oraz funkcji mikrofal.
Tryb kombi z zastosowaniem funkcji pary	Możliwość jednoczesnego stosowania funkcji mikrofal lub grilla oraz funkcji pary.

Tryb pracy	Zastosowanie
Czyszczenie	Czyszczenie dokonywane jest przy użyciu różnych funkcji czyszczenia: odkamieniania i płukania.

Tryb pracy	Zastosowanie
Ustawienia podstawowe	Dopasowanie ustawień podstawowych. → "Ustawienia podstawowe", Strona 80

### 4.3 Rodzaje grzania

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

Symbol	Nazwa	Temperatura / poziomy	Zastosowanie
	Grill	Stopnie mocy grilla: ■ 1 = słaby ■ 2 = średni ■ 3 = mocny	Do grillowania płaskich kawałków, np. steków, kiełbasek i tostów. Zapiekanie potraw.
	Gorące powietrze	40°C 100-230°C	Wyrastanie ciasta drożdżowego, rozmrażanie tortów śmietanowych. Do pieczenia na jednym poziomie.
	Grill z cyrkulacją powietrza	100-190°C	Do pieczenia drobiu, całych ryb i większych kawałków mięsa.

**Uwaga:** Dla każdego rodzaju grzania urządzenie podaje proponowaną temperaturę. Proponowaną temperaturę można zaakceptować lub zmienić w podanym zakresie.

### 4.4 Komora piekarnika

Funkcje w komorze piekarnika ułatwiają pracę urządzenia.

#### Oświetlenie komory piekarnika

Oświetlenie komory piekarnika jest zawsze włączone w trakcie pracy. Po zakończeniu trybu pracy urządzenie 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

Wentylator włącza się i wyłącza, gdy jest to konieczne. Ciepłe powietrze wydostaje się przez szczeliny wentylacyjne nad drzwiami urządzenia.

#### UWAGA!

Zasłonięcie szczelin wentylacyjnych spowoduje przegrzanie urządzenia.

- ▶ Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.

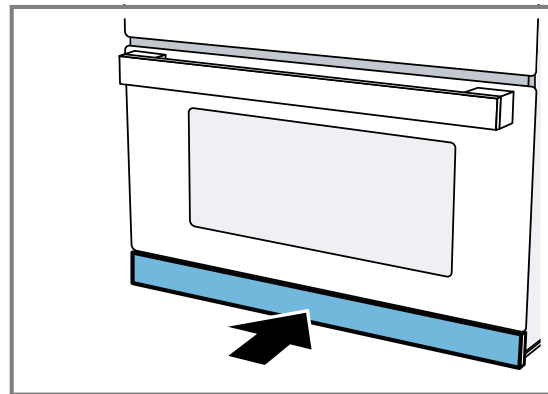
Aby po zakończeniu trybu pracy komora piekarnika szybciej ostygła, wentylator pozostaje jeszcze przez pewien czas włączony. Jeśli urządzenie pracuje w trybie mikrofal, pozostanie zimne, ale wentylator włączy się mimo to. Wentylator może pracować dalej nawet po zakończeniu pracy w trybie mikrofal.

#### Skropliny

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

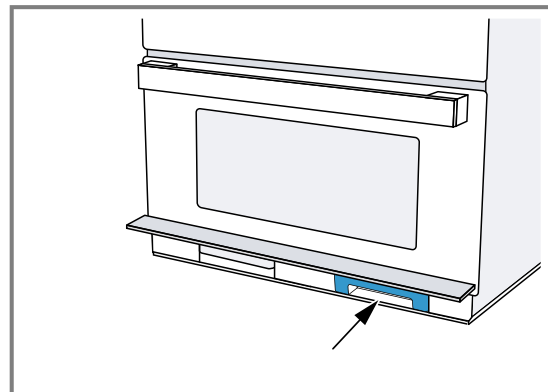
### 4.5 Przesłona zbiornika

Przesłona zbiornika znajduje się poniżej drzwi urządzenia i umożliwia dostęp do pojemnika zbierającego i zbiornika na wodę.



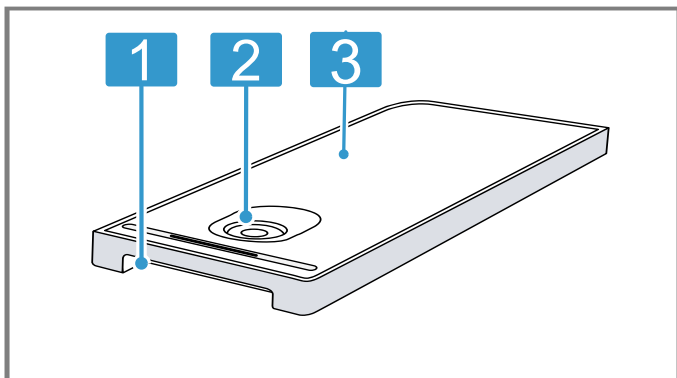
### 4.6 Zbiornik na wodę

Zbiornik na wodę znajduje się po prawej stronie za przesłoną zbiornika.



W przypadku trybów z użyciem pary napętnić zbiornik wodą.

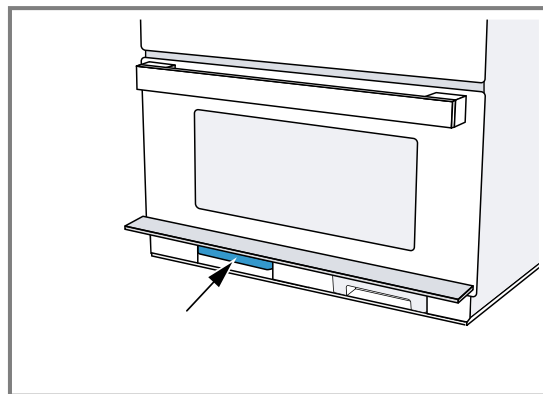
→ "Napelnianie zbiornika na wodę", Strona 72



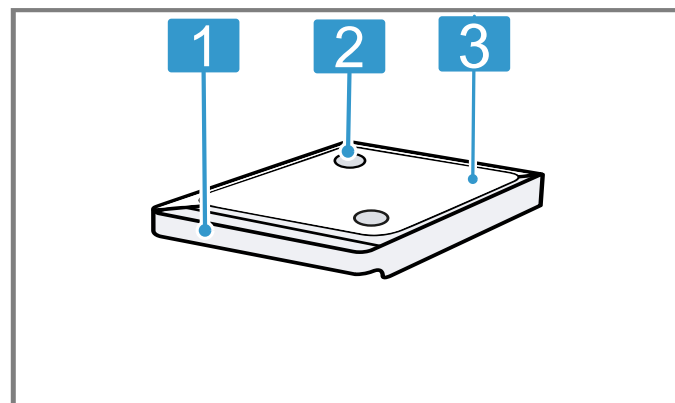
- 1 Uchwyt do wyjmowania i wsuwania
- 2 Otwór do napełniania i opróżniania
- 3 Pokrywa zbiornika

## 4.7 Pojemnik zbierający

Pojemnik zbierający znajduje się po lewej stronie za przestoną zbiornika.



Pojemnik zbierający należy opróżnić zarówno przed uruchomieniem, jak i po zakończeniu funkcji czyszczenia.



- 1 Uchwyt do wyjmowania i wsuwania
- 2 Otwory wychwytyjące
- 3 Pokrywa zbiornika

## 5 Akcesoria

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

W zależności od typu urządzenia, dostarczone akcesoria mogą być różne.



Akcesoria	Zastosowanie
Ruszt	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ruszt do pieczenia i zapiekania w trybie piekarnika.</li> <li>▪ Ruszt do grillowania, np. steków, kielbasek i tostów.</li> <li>▪ Ruszt jako powierzchnia ustawiania np. form do zapiekanek</li> </ul>
Szklana blacha do pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Gotowanie potraw</li> <li>▪ Osłona przed rozpryskami podczas grillowania bezpośrednio na ruszcie</li> <li>▪ Możliwość stosowania w trybie mikrofal</li> </ul>
Naczynie do gotowania na parze	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Do gotowania ryżu, ziemniaków i warzyw</li> <li>▪ W celu przyrządzenia potrawy za pomocą trybu Para lub Para z mikrofalami pojemnik do gotowania na parze należy wstawić do szklanej blachy do pieczenia.</li> <li>▪ Produkty spożywcze układać bezpośrednio na pojemniku do gotowania na parze.</li> </ul>

## 5.1 Wyposażenie dodatkowe

W zależności od modelu do urządzenia dołączone jest wyposażenie dodatkowe.

Akcesoria	Zastosowanie
Ruszt do grillowania	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ruszt do smażenia</li> <li>▪ Ruszt włożyć nóżkami do dołu w szklaną blachę do pieczenia.</li> <li>▪ Dzięki temu tłuszcz i soki z mięsa ściekają do szklanej blachy do pieczenia.</li> <li>▪ Nie nadaje się do używania w trybie mikrofal ani w trybie z zastosowaniem pary.</li> </ul>

## 5.2 Pozostałe elementy wyposażenia

Pozostałe elementy wyposażenia można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet. Obszerną ofertę wyposażenia do zakupionego urządzenia można znaleźć w Internecie lub naszych prospektach:

siemens-home.bsh-group.com

Wyposażenie jest dostosowane do danego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia.

Informacje na temat dostępnych elementów wyposażenia urządzenia można uzyskać w sklepie internetowym lub w serwisie.

### Brytfanna szklana

Zastosowanie

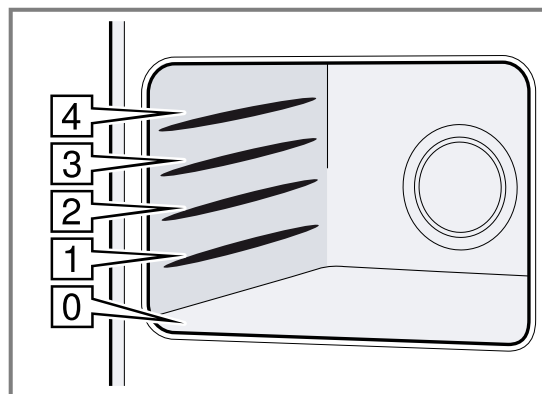
- Potrawy duszone
- Zapiekanki

## 5.3 Wysokości wsunięcia

Wyposażenie można wsunąć do komory piekarnika na 4 wysokości.

Wysokość wsunięcia liczona jest od dołu do góry. Umieścić wyposażenie na prowadnicy i całkowicie wsunąć.

Dno komory piekarnika na wysokości 0 nadaje się szczególnie do pracy w trybie mikrofal. Moc mikrofal jest najbardziej efektywna na dnie komory piekarnika. Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.



# 6 Przed pierwszym użyciem

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

## 6.1 Ustawianie godziny

Po uruchomieniu urządzenia na wyświetlaczu wyróżnione jest wskazanie godziny. Na wyświetlaczu miga 12:00 i świeci się ☰.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.

2. Nacisnąć ☰.

✓ Godzina została ustawiona.

## 6.2 Ustawianie stopnia twardości wody

### Wymagania

- Przed ustawieniem stopnia twardości wody należy uzyskać w lokalnym przedsiębiorstwie wodociągowym informacje o stopniu twardości wody.
- Urządzenie jest wyłączone.

1. Nacisnąć  $\ominus$  i przytrzymać przez kilka sekund.
  - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.
2. Tyle razy nacisnąć przycisk  $\ominus$ , aż pojawi się  $\text{c05}$ .
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać stopień twardości wody.

**Uwaga:** Jeśli twardość wody wodociągowej mieści się w przedziale 3 lub 4, zalecamy stosowanie wody zmiękczonej.

**Wskazówka:** W przypadku używania wody mineralnej należy ustawić zakres twardości wody na "bardzo twarda". Wody mineralnej można używać wyłącznie, gdy nie jest ona gazowana.

Zakres twardości wody	Ustawienie
0	0 zmiękczonej
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 (powyżej 3,8 mmol/l)	4 bardzo twarda

4. W celu zapisania zmian nacisnąć  $\ominus$  i przytrzymać przez kilka sekund.

## 6.3 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

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

**Wymaganie:** W komorze piekarnika nie znajdują się pozostałości opakowania, elementy wyposażenia ani inne przedmioty.

1. Przed rozgrzaniem urządzenia wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze gotowania miękką, wilgotną ściereczką.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć pomieszczenie.
4. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić  $\text{c0}$ .
5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić 180°C.
6. Nacisnąć  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
7. Po upływie jednej godziny wyłączyć urządzenie za pomocą  $\triangleright/\square$ .
8. Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.
9. Poczekać, aż komora piekarnika ostygnie.

## 6.4 Czyszczenie wyposażenia

- ▶ Dokładnie wyczyścić wyposażenie roztworem wody z detergentem oraz miękką ściereczką.

# 7 Podstawowy sposób obsługi

## 7.1 Włączanie urządzenia

- ▶ Obrócić przełącznik funkcji, aby włączyć urządzenie.
- ✓ Urządzenie jest gotowe do pracy.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się proponowana wartość.

**Uwaga:** Zabezpieczenie przed dziećmi można ustawić tylko wtedy, gdy urządzenie jest wyłączone. 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 wyłączy się automatycznie.

## 7.2 Wyłączanie urządzenia

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

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest godzina.
- ✓ Niektóre wskaźniki są widoczne na wyświetlaczu również po wyłączeniu urządzenia.

**Uwaga:** W

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 80 można dokonać wyboru, czy godzina będzie wyświetlana po wyłączeniu urządzenia, czy też nie.

## 7.3 Wprowadzanie ustawień trybu pracy

**Wymaganie:** Urządzenie musi być włączone.

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać tryb pracy. W razie potrzeby wprowadzić kolejne ustawienia. W tym celu dotknąć odpowiedniego pola i zmienić wartość za pomocą przełącznika obrotowego.
2. Nacisnąć  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Urządzenie uruchamia tryb pracy.

## 7.4 Ustawianie rodzaju grzania i temperatury





1. Za pomocą przełącznika funkcji ustawić rodzaj grzania.
  - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się proponowana temperatura.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę.
3. Nacisnąć  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
  - ✓ Świeci się dioda LED  $\triangleright/\square$ .
  - ✓ Wskaźnik temperatury wypełnia się.

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





Po nagraniu piekarnika możliwe są, w zależności od rodzaju grzania, niewielkie różnice temperatury. W trakcie bieżącego trybu pracy nie można ustawić temperatury na 40°C.

## 7.5 Ustawianie czasu trwania

1. Ustawić tryb pracy.

2. Nacisnąć , aż wyróżniony zostanie symbol .
  3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
  4. Nacisnąć /□.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
  - ✓ Świeci się /□.
  - ✓ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.

## 7.6 Wstrzymanie trybu pracy

1. Nacisnąć /□ lub otworzyć drzwi urządzenia.
- ✓ Urządzenie zatrzymuje tryb pracy.
- ✓ Miga /□.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Nacisnąć /□.
- ✓ Urządzenie kontynuuje pracę w wybranym trybie.
- ✓ Świeci się /□.

## 7.7 Przerwanie pracy urządzenia



W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.  
Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

## 7.8 Szybkie nagrzewanie

Dzięki funkcji szybkiego nagrzewania urządzenie osiąga ustawioną temperaturę w krótkim czasie. Szybkie nagrzewanie należy stosować w przypadku ustawienia temperatury powyżej 100°C.






Szybkie nagrzewanie może być stosowane w przypadku następujących rodzajów grzania:

- Gorące powietrze 
- Grill z cyrkulacją powietrza 



**Uwaga:** Funkcja szybkiego nagrzewania jest niedostępna w przypadku rodzaju grzania Gorące powietrze 40°C.

## Aktywacja funkcji Szybkie nagrzewanie

W celu uzyskania równomiernego rezultatu gotowania potrawę należy wstawić do piekarnika dopiero po zakończeniu szybkiego nagrzewania.

1. Ustawić rodzaj grzania oraz temperaturę.
2. Nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu świeci się .
3. Nacisnąć /□.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
- ✓ Świeci się .
- ✓ Po zakończeniu szybkiego nagrzewania rozlega się sygnał.  gaśnie.
4. Wstawić potrawę do piekarnika.  
Urządzenie kontynuuje działanie z ustawionym rodzajem grzania i temperaturą.

## Przerwanie szybkiego nagrzewania

- ▶ Nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu gaśnie .
- ✓ Urządzenie kontynuuje działanie z ustawionym rodzajem grzania i temperaturą.

**Uwaga:** Szybkie nagrzewanie dezaktywuje się automatycznie najpóźniej po upływie 15 minut.

## 7.9 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.

# 8 Mikrofale

Mikrofale umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie, upieczenie lub rozmrożenie potraw. Można włączyć same mikrofale lub w kombinacji z wybranym rodzajem grzania.

## 8.1 Naczynia i wyposażenie nadające się do użycia w kuchenkach mikrofalowych

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

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

## Możliwość stosowania w trybie mikrofal

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofal:	Materiały te przepuszczają mikrofale. Mikrofale nie powodują uszkodzenia naczyń odpornych na wysoką temperaturę.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ szkło</li> <li>■ ceramika szklana</li> <li>■ porcelana</li> <li>■ tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę</li> <li>■ szklowana ceramika bez pęknięć</li> </ul>	
Sztućce metalowe	<b>Uwaga:</b> Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, można użyć metalowych sztućców, np. włożyć do szklanki łyżeczkę.

**UWAGA!**

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

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

**Brak możliwości stosowania w trybie mikrofał**

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Metalowe naczynia	Metal nie przepuszcza mikrofał. Potrawy są podgrzewane w minimalnym stopniu.
Naczynia ze złotymi lub srebrnymi zdobieniami	Mikrofałe mogą uszkodzić złote lub srebrne zdobienia. <b>Wskazówka:</b> Jeżeli producent gwarantuje, że naczynia nadają się do stosowania w kuchenkach mikrofałowych, można ich używać.

**8.2 Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofał**

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

**⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

1. Wstawić do komory gotowania puste naczynie.
2. Ustawić maksymalną moc urządzenia na 1/2 - 1 min.
3. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.
4. Kilkakrotnie sprawdzić naczynie:
  - Jeśli naczynie jest zimne lub letnie, nadają się do stosowania w trybie mikrofał.
  - Jeśli naczynie jest gorące lub powstają iskry, należy przerwać test naczyń. Naczynie nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofał.

**8.3 Poziomy mocy mikrofał**

Poniżej zamieszczony jest przegląd poziomów mocy mikrofał oraz ich zastosowania.

Moc mikrofał w watach	Zastosowanie
90	Rozmrażanie delikatnych potraw.
180	Rozmrażanie i dogotowywanie potraw.
360	Gotowanie mięsa i ryb lub podgrzewanie delikatnych potraw.

Moc mikrofał w watach	Zastosowanie
600	Podgrzewanie i gotowanie potraw.
1000	Podgrzewanie płynów.

**Uwagi**

- W odniesieniu do każdego stopnia mocy mikrofał urządzenie proponuje czas trwania. Można ją zaakceptować lub zmienić w podanym zakresie.
- Maksymalna moc mikrofał nie jest przeznaczona do podgrzewania płynów. W celu ochrony urządzenia moc mikrofał zostaje w pierwszych minutach stopniowo zredukowana do 600 W. Maksymalną moc można włączyć po upływie czasu studzenia.

**Proponowane wartości**

W odniesieniu do każdego poziomu mocy mikrofał urządzenie proponuje czas trwania. Proponowaną wartość można zaakceptować lub zmienić w ramach dozwolonego zakresu wartości.

**8.4 Interwały ustawień zegara**

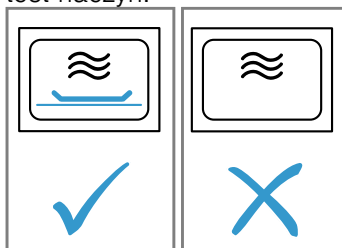
Interwał w przypadku ustawiania czasu trwania w trybie mikrofał zmienia się wraz z długością czasu trwania.

Czas pracy	Interwał
0-1 min	5 sek.
1-3 min	10 sek.
3-15 min	30 sek.
15 min - 1 godz.	1 min
1 godz. - 1 godz. 30 min	5 min

**8.5 Nastawianie mikrofał****UWAGA!**

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

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



1. Przestrzegać wskazówek dotyczących bezpieczeństwa → *Strona 55* oraz wskazówek umożliwiających zapobieganie szkodom materialnym → *Strona 58*.
2. Przełącznik funkcji ustawić na ☰.
- ✓ Urządzenie jest gotowe do pracy. Jako proponowana wartość na wyświetlaczu widoczna jest maksymalna moc mikrofał ☰.
3. W celu ustawienia żądanego poziomu mocy mikrofał nacisnąć ☰.
- ✓ Na wyświetlaczu zaznaczony zostaje stopień mocy mikrofał i pojawia się proponowany czas trwania.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
5. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.

Ustawiony czas trwania można w każdej chwili zmienić za pomocą przełącznika obrotowego w trakcie trybu pracy.

- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu trwania i włącza się tryb mikrofal.
- ✓ Świeci się dioda LED ▷/□.

**Uwaga:** Po upływie czasu trwania urządzenie wyłącza tryb pracy mikrofal i rozlega się sygnał.

## 8.6 Ustawianie czasu trwania

1. Ustawić tryb pracy.
  2. Naciskać ☹, aż wyróżniony zostanie symbol I→I.
  3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
  4. Nacisnąć ▷/□.
- ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
  - ✓ Świeci się ▷/□.
  - ✓ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.

## 8.7 Zmiana mocy mikrofal

- ▶ Naciskać ☺, aż na wyświetlaczu wybrany zostanie żądany stopień mocy.

**Uwaga:** Kilkakrotne dotknięcie przełącza stopnie mocy od najwyższej do najniższej mocy.

Jeżeli funkcja mikrofal zostanie wybrana dopiero po włączeniu żadanego trybu, urządzenie przerywa pracę. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.

## 8.8 Wstrzymanie trybu pracy

1. Nacisnąć ▷/□ lub otworzyć drzwi urządzenia.
- ✓ Urządzenie zatrzymuje tryb pracy.
  - ✓ Miga ▷/□.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
  3. Nacisnąć ▷/□.
- ✓ Urządzenie kontynuuje pracę w wybranym trybie.
  - ✓ Świeci się ▷/□.

## 8.9 Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

## 8.10 Podgrzewanie i osuszanie komory piekarnika

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

1. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Większe zanieczyszczenia należy natychmiast usunąć z komory piekarnika.
3. Wytrzeć wilgoć z dna komory piekarnika.
4. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać ☒.
5. Dwukrotnie nacisnąć ☹.
- ✓ Na wyświetlaczu zaznaczone jest I→I.
6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania 15 minut.
7. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.
- ✓ Rozpoczyna się suszenie, które zostanie zakończone po upływie 15 minut.
8. Otworzyć drzwi urządzenia na 1 do 2 minut, aby mogła wydostać się para wodna.

## 8.11 Ręczne osuszanie komory piekarnika

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

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Usunąć większe 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.

# 9 MikroKombi

Funkcję mikrofal można łączyć ze wszystkimi rodzajami grzania oraz z funkcją pary.

Tryb MikroKombi jest możliwy w przypadku następujących funkcji:

- ☒ Para
- ☉ Gorące powietrze
- ☐ Grill
- ☒ Grill z cyrkulacją powietrza

Wyjątki:

- ☒ Stopień mocy mikrofal 1000 W
- ☉ Gorące powietrze 40°C

## 9.1 Wprowadzanie ustawień trybu MikroKombi

Wybrany rodzaj grzania można połączyć z mikrofalami.

1. Przełącznik funkcji ustawić na rodzaj grzania umożliwiający dołączenie mikrofal.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest proponowana wartość temperatury.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić temperaturę.
3. W celu ustawienia żądanej mocy mikrofal nacisnąć ☒.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest proponowana wartość czasu trwania.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
5. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu trwania i włącza się tryb pracy.
- ✓ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.
- ✓ Świeci się ▷/□.
- ✓ Po upływie czasu trwania urządzenie wyłącza tryb pracy i rozlega się sygnał.

## 9.2 Zmiana mocy mikrofal

- ▶ Naciskać ☺, aż na wyświetlaczu wybrany zostanie żądany stopień mocy.

**Uwaga:** Kilkakrotne dotknięcie przełączacza stopnie mocy od najwyższej do najniższej mocy. Jeżeli funkcja mikrofala zostanie wybrana dopiero po włączeniu żadanego trybu, urządzenie przerywa pracę. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.

### 9.3 Wstrzymanie trybu pracy

1. Nacisnąć ▷/□ lub otworzyć drzwi urządzenia.
  - ✓ Urządzenie zatrzymuje tryb pracy.
  - ✓ Miga ▷/□.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.

3. Nacisnąć ▷/□.
  - ✓ Urządzenie kontynuuje pracę w wybranym trybie.
  - ✓ Świeci się ▷/□.

### 9.4 Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

## 10 Grill

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

### 10.1 Wprowadzanie ustawień grilla

1. Przełącznik funkcji ustawić na ☐.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić stopień mocy grilla.
  - ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest stopieńmocy grilla.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
4. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.
  - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać. Niewielkie wahania temperatury po zakończeniu nagrzewania są normalnym zjawiskiem.
  - ✓ Świeci się całkowicie wypełniony wskaźnik temperatury.

**Uwaga:** Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał.

### Stopnie mocy grilla

Dostępne są następujące stopnie mocy grilla:

Stopień mocy grilla	Rodzaj potrawy
1 (niski)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wysokie zapiekanki</li> <li>■ Suflety</li> </ul>
2 (średni)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Płaskie zapiekanki</li> <li>■ Ryby</li> </ul>
3 (wysoki)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kielbaski</li> <li>■ Tosty</li> </ul>

### 10.2 Ustawianie czasu trwania

1. Ustawić tryb pracy.

2. Naciskać ☉, aż wyróżniony zostanie symbol I→I.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.
4. Nacisnąć ▷/□.
  - ✓ Urządzenie zaczyna się nagrzewać.
  - ✓ Świeci się ▷/□.
  - ✓ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.

### 10.3 Zmiana stopnia mocy grilla

Po wyborze funkcji grillowania lub uruchomieniu trybu pracy można w każdej chwili zmienić stopień mocy grilla.

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić stopień mocy grilla.
- ✓ Czas trwania pozostaje bez zmian.

### 10.4 Wstrzymanie trybu pracy

1. Nacisnąć ▷/□ lub otworzyć drzwi urządzenia.
  - ✓ Urządzenie zatrzymuje tryb pracy.
  - ✓ Miga ▷/□.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Nacisnąć ▷/□.
  - ✓ Urządzenie kontynuuje pracę w wybranym trybie.
  - ✓ Świeci się ▷/□.

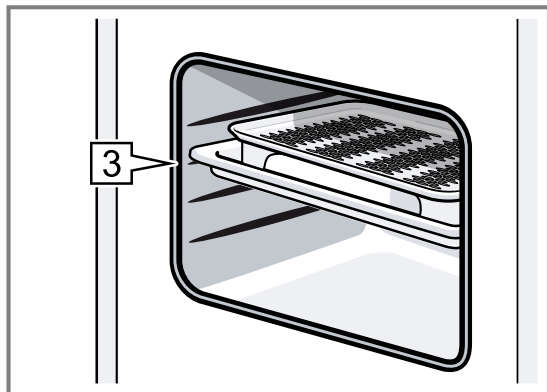
### 10.5 Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

## 11 Para


Można włączyć tylko funkcję pary lub połączyć ją z funkcją grilla i 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.



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


### 11.1 Stopnie intensywności pary

W przypadku funkcji pary dostępne są różne stopnie intensywności.

Stopnie intensywności pary są wybierane za pomocą . Na wyświetlaczu widoczny jest wybrany stopień intensywności pary.

Stopień intensywności pary	Rodzaj potrawy
1 (niska)	Do rozmrażania warzyw, mięsa, ryb i owoców
2 (średnia)	Do przyrządzania deserów, ryb i kielbasek
3 (wysoka)	Do gotowania warzyw, ryb i dodatków, do wyciskania soku i blanszowania

### 11.2 Ustawianie funkcji pary

**Uwaga:** Jeśli urządzenie nie było używane przez dłuższy czas, należy najpierw przeprowadzić cykl płukania .

#### OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!


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






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

#### OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!




Podczas pracy urządzenia może dojść do nagrzania zbiornika na wodę.

- ▶ Po zakończeniu pracy urządzenia poczekać, aż zbiornik na wodę ostygnie.
- ▶ Wyjąć ze zbiornika na wodę z komory zbiornika.

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać .
- ✓ Urządzenie jest gotowe do pracy.

- ✓ Ustawieniem standardowym jest maksymalna intensywność pary oraz czas trwania 20 minut.
- ✓ Miga strzałka przy .
- 2. Wyjąć zbiornik na wodę, napełnić go świeżą wodą do wysokości oznaczenia MAX i całkowicie wsunąć do komory zbiornika.  
→ "Napełnianie zbiornika na wodę", Strona 72
- 3. Naciskać  do momentu osiągnięciażądanego stopnia mocy.  
✓ Na wyświetlaczu widoczny jest wybrany stopień intensywności pary.
- 4. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany czas trwania.  
Można również najpierw ustawić czas trwania, a następnie stopień intensywności pary.
- 5. Włączyć tryb pracy za pomocą .
- ✓ Strzałka przy  gaśnie i świeci się sam symbol (bez strzałki).
- ✓ Świeci się .
- ✓ Świeci się całkowicie wypełniony wskaźnik temperatury.
- ✓ Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu. Częstotliwość napełniania zbiornika na wodę zależy od wybranego stopnia intensywności pary.

#### Uwagi

- Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał.
- 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 za pomocą .
- Stopień intensywności pary można w każdej chwili zmienić w trakcie pracy za pomocą .
- Po zakończeniu gotowania z zastosowaniem pary wytrzeć rynienkę oraz komorę piekarnika.  
→ "Po każdym zastosowaniu trybu z użyciem pary", Strona 73





### 11.3 Tryb kombi z zastosowaniem funkcji pary

W przypadku niektórych rodzajów grzania można dodatkowo włączyć funkcję pary. Podczas gotowania z zastosowaniem pary urządzenie w różnych odstępach czasu doprowadza do komory piekarnika parę o różnych stopniach intensywności. Zapewnia to uzyskanie lepszego rezultatu gotowania.

Potrawy

- pokrywa chrupiąca skórka.
- mają błyszczącą powierzchnię.
- są wewnątrz soczyste i delikatne.
- minimalnie tracą na objętości.

Tryb kombi z zastosowaniem funkcji pary jest dostępny w połączeniu z następującymi funkcjami:

-  Mikrofałe
-  Gorące powietrze
-  Grill
-  Grill z cyrkulacją powietrza

Wyjątki:

-  Poziom mocy mikrofal 1000 W



- ☒ Gorące powietrze 40°C

### Ustawianie trybu kombi z zastosowaniem funkcji pary

Wybrany rodzaj grzania można połączyć z mikrofalami.

1. Przełącznik funkcji ustawić na rodzaj grzania umożliwiający dołączenie mikrofal.
  - ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest proponowana wartość temperatury.
2. Ustawić żądany stopień za pomocą przełącznika obrotowego.
3. Nacisnąć ☒, aż na wyświetlaczu wybrany zostanie żądany stopień.
  - ✓ Na wyświetlaczu pojawia się symbol zbiornika na wodę ☒.
4. Napełnić zbiornik na wodę.
5. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.
  - ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu trwania i włącza się tryb pracy.
  - ✓ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.
  - ✓ Świeci się ▷/□.
  - ✓ Po upływie czasu trwania urządzenie wyłącza tryb pracy i rozlega się sygnał.

#### Uwagi

- Po opróżnieniu zbiornika na wodę tryb pracy jest kontynuowany bez stosowania pary. Brak wskazania na wyświetlaczu.
- Otwieranie drzwi urządzenia ma wpływ na rezultat gotowania/pieczenia. Podczas pieczenia drzwi urządzenia powinny być zamknięte.

### Zmiana stopnia intensywności pary

- ▶ Nacisnąć ☒, aż na wyświetlaczu pojawi się żądany stopień.

**Uwaga:** Kilkakrotne naciśnięcie przełącza stopnie od najwyższego do najniższego. Po przejściu najniższego stopnia funkcja pary zostanie dezaktywowana. Nacisnąć ponownie, aby aktywować funkcję pary, zaczynając od najwyższego poziomu.

### 11.4 Wstrzymanie trybu pracy

1. Nacisnąć ▷/□ lub otworzyć drzwi urządzenia.
  - ✓ Urządzenie zatrzymuje tryb pracy.
  - ✓ Miga ▷/□.
2. Zamknąć drzwi urządzenia.
3. Nacisnąć ▷/□.
  - ✓ Urządzenie kontynuuje pracę w wybranym trybie.
  - ✓ Świeci się ▷/□.

### 11.5 Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero. Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

### 11.6 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.

#### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Na skutek gorących powierzchni w komorze piekarnika opary łatwopalnych płynów mogą się zapalić. Drzwi urządzenia mogą się gwałtownie otworzyć. Z komory piekarnika mogą wydostać się gorące opary i płomień.

- ▶ Do zbiornika na wodę nie wlewać żadnych łatwopalnych płynów (np. napojów alkoholowych).
- ▶ Do zbiornika wlewać wyłącznie wodę lub zalecany przez nas roztwór do odkamieniania.

#### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

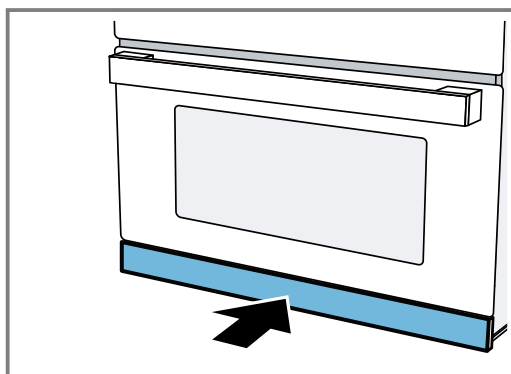
Podczas pracy urządzenia może dojść do nagrzania zbiornika na wodę.

- ▶ Po zakończeniu pracy urządzenia poczekać, aż zbiornik na wodę ostygnie.
- ▶ Wyjąć ze zbiornika na wodę z komory zbiornika.

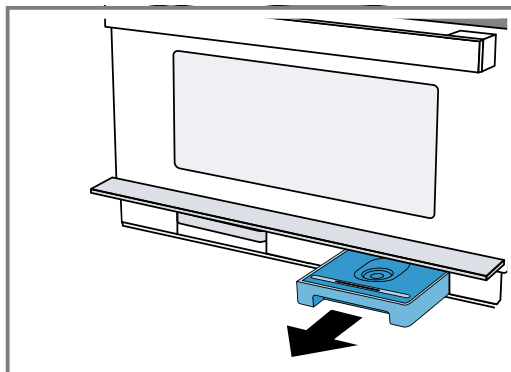
**Wymaganie:** Stopień twardości wody jest ustawiony prawidłowo.

→ "Ustawianie stopnia twardości wody", Strona 65

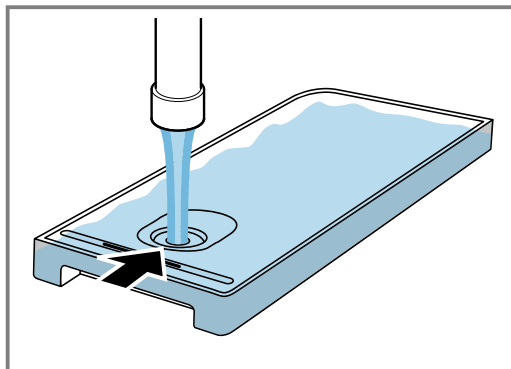
1. Nacisnąć środkową część przesłony zbiornika.



2. Wyjąć zbiornik na wodę z komory zbiornika.

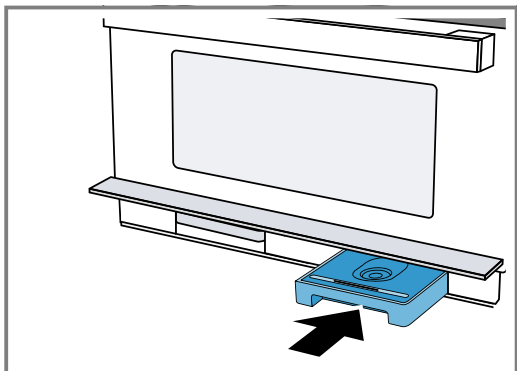


3. Napełnić zbiornik zimną wodą do oznaczenia „MAX”.

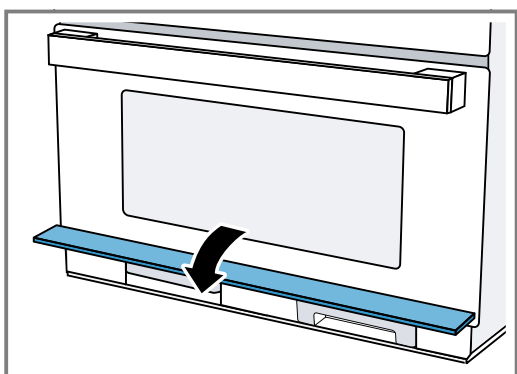




4. Zbiornik na wodę umieścić w komorze zbiornika i całkowicie wsunąć.



5. Zamknąć przesłonę zbiornika.



## 11.7 Dolewanie wody do zbiornika

### Uwagi

- Jeżeli zbiornik na wodę zostanie opróżniony w trakcie pracy, urządzenie zachowuje się w zróżnicowany sposób, w zależności od trybu pracy:
  - Tryb z zastosowaniem pary: Tryb pracy urządzenia zostanie przerwany. Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat. W przypadku ustawienia najwyższego stopnia intensywności pary napełniony zbiornik na wodę wystarcza na ok. 30-40 min, w przypadku niższych stopni intensywności pary na znacznie dłużej.
  - Para z mikrofalami: Tryb pracy urządzenia zostanie przerwany. Napełniony zbiornik wystarcza na ok. 50 min.
  - Grill z parą: Urządzenie kontynuuje tryb pracy z zastosowaniem funkcji grilla. Brak komunikatu na wyświetlaczu. W przypadku ustawienia najwyższego stopnia intensywności pary napełniony zbiornik wystarcza na ok. 3 godziny pracy, w przypadku niższych stopni intensywności pary na znacznie dłużej.
- Rzeczywisty czas trwania programu może odbiegać od podanych wartości.
  1. Otworzyć przesłonę panelu obsługi.
  2. Wyjąć pojemnik na wodę.
  3. Napełnić zbiornik z wodą do oznaczenia „MAX”.
  4. Włożyć napełniony zbiornik na wodę i zamknąć przesłonę panelu obsługi.

## 11.8 Po każdym zastosowaniu trybu z użyciem pary

W komorze piekarnika pozostaje wilgoć. Ostrożnie wytrzeć rynienkę na skropliny oraz komorę piekarnika. Zaleca się uruchomić funkcję czyszczenia Płukanie [5] po każdorazowym użyciu trybu z zastosowaniem pary. Następnie opróżnić i osuszyć zbiornik na wodę i pojemnik zbierający.

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

### Płukanie urządzenia

W celu utrzymania urządzenia w czystości można przepompować wodę przez system przewodów. Następnie urządzenie odprowadza wodę do pojemnika zbierającego.

**Uwaga:** Po zakończeniu płukania oderwane drobinki kamienia mogą znajdować się w pojemniku zbierającym. Jest to normalne i nie ma wpływu na działanie.

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać [5].
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania programu. Nie można go zmienić.
2. Otworzyć przesłonę zbiornika.
3. Wyjąć pojemnik zbierający i opróżnić.
4. Opróżniony pojemnik zbierający całkowicie wsunąć.
5. Wyjąć zbiornik na wodę. i opróżnić go z resztek wody.
6. Zbiornik na wodę dokładnie przepłukać i napełnić świeżą wodą.
7. Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę.
8. Zamknąć przesłonę zbiornika.
9. Nacisnąć ▷/□.
- ✓ Urządzenie przepompowuje wodę przez przewody.
- ✓ Uptyw czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał.
10. Opróżnić pojemnik zbierający.

### Opróżnianie zbiornika na wodę

#### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podczas pracy urządzenia może dojść do nagrzania zbiornika na wodę.

- ▶ Po zakończeniu pracy urządzenia zaczekać, aż zbiornik na wodę ostygnie.
- ▶ Wyjąć ze zbiornik na wodę z komory zbiornika.

#### UWAGA!

Czyszczenie zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń powoduje uszkodzenia.

- ▶ Nie czyścić zbiornika na wodę w zmywarce do naczyń.
- ▶ Zbiornik na wodę czyścić miękką ściereczką i dostępnym w sprzedaży płynem do mycia naczyń.

1. Nacisnąć środkową część przesłony zbiornika.
- ✓ Przesłona zbiornika odchyli się do góry.
2. Wyciągnąć zbiornik na wodę.
3. Ostrożnie zdjąć pokrywę zbiornika na wodę.
4. Opróżnić zbiornik na wodę, wyczyścić za pomocą płynu do mycia naczyń i dokładnie wyplukać czystą wodą.
5. Wszystkie elementy wytrzeć do sucha miękką ściereczką.
6. Wytrzeć do sucha uszczelkę pokrywy.

7. Zbiornik na wodę pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie.
  8. Pokrywę nałożyć na zbiornik na wodę i docisnąć.
  9. Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę.
  10. Zamknąć przestonę zbiornika i krótko nacisnąć środkową część.
- ✓ Przesłona zbiornika jest zablokowana.

### Suszenie rynienki na skropliny

#### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Urządzenie silnie nagrzewa się podczas pracy.

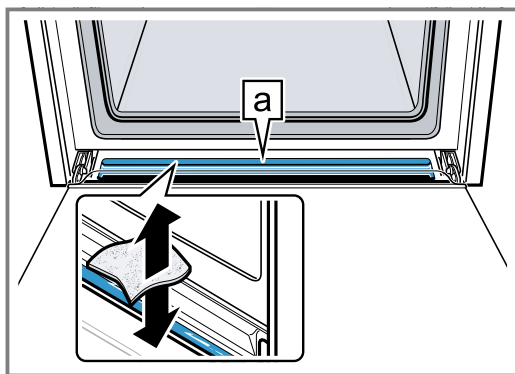
- ▶ Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie ostygnie.

**Wymaganie:** Komora piekarnika ostygła.

1. Otworzyć drzwi urządzenia.
2. Otworzyć przestonę zbiornika.
3. Wyjąć zbiornik na wodę i pojemnik zbierający.

#### 4. Uwaga:

Rynienka na skropliny [a] znajduje się poniżej komory piekarnika.



Wodę w rynience na skropliny [a] usunąć za pomocą gąbki i ostrożnie wytrzeć.

### Podgrzewanie i osuszanie komory piekarnika

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

1. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
2. Większe zanieczyszczenia należy natychmiast usunąć z komory piekarnika.
3. Wytrzeć wilgoć z dna komory piekarnika.
4. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać [☒].
5. Dwukrotnie nacisnąć ☹.
- ✓ Na wyświetlaczu zaznaczone jest |→|.
6. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania 15 minut.
7. Włączyć tryb pracy za pomocą ▷/□.
- ✓ Rozpoczyna się suszenie, które zostanie zakończone po upływie 15 minut.
8. Otworzyć drzwi urządzenia na 1 do 2 minut, aby mogła wydostać się para wodna.

### Ręczne osuszanie komory piekarnika

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

1. Poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Usunąć większe 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.

## 12 Programy automatyczne

Programy automatyczne wspomagają przygotowanie różnych potraw i automatycznie wybierają optymalne ustawienia.

### 12.1 Wskazówki dotyczące ustawień potraw

W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Używać wyłącznie produktów dobrej jakości.
- Używać wyłącznie schłodzonego mięsa wyjętego z lodówki.

- Używać wyłącznie mrożonych potraw wyjętych bezpośrednio z zamrażarki.
- Wyjąć produkty spożywcze z opakowania i zważyć. Jeśli nie można ustawić dokładnej wagi na urządzeniu, należy zaokrąglić wagę w górę lub w dół.
- Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnej komory piekarnika.
- Stosować wyłącznie żaroodporne naczynia nadające się do używania w kuchence mikrofalowej, np. ze szkła lub ceramiki.

### 12.2 Przegląd potraw

Urządzenie wyświetli komunikat o konieczności wprowadzenia wagi. Wagę można ustawić wyłącznie w zaprogramowanym przedziale wagowym.

#### Rozmrażanie

**Wskazówka:** Nakleić naklejkę z programem na urządzenie. W ten sposób można łatwiej i szybciej mieć dostęp do programów.

Nr	Rodzaj potrawy	Wyposażenie	Wysokość wsunięcia	Przedział wagowy w kg	Wskazówki
PD1	Mięso mielone wołowe, jagnięce, wieprzowe <sup>1,2</sup>	płaskie naczynie bez pokrywki	0	0,10 - 1,20	Rozmrożone porcje mięsa mielonego oddzielać od jeszcze zamrożonego i wyjmować po obróceniu.
PD2	Filet rybny <sup>1,2</sup>	płaskie naczynie bez pokrywki	0	0,10 - 1,00	Filet ze szczupaka, dorsza, karmazyna, czarniaka, sandacza
PD3	Porcje kurczaka z kością <sup>1,2</sup>	płaskie naczynie bez pokrywki	0	0,15 - 1,20	Kawałki kurczaka układać w naczyniu skórą do dołu.
PD4	Kromki chleba <sup>1,2</sup>	płaskie naczynie bez pokrywki	0	0,10 - 0,50	Chleb pszenny, chleb pszenny mieszany, chleb pełnoziarnisty; rozmrażać tylko taką ilość chleba, jaka jest potrzebna. Rozmrożony chleb szybko czerstwieje. Oddzielić kromki chleba, jeśli to możliwe.

<sup>1</sup> Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności obrócenia potrawy.

<sup>2</sup> Używać naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

### Drób, mięso, ryby

Nr	Rodzaj potrawy	Wyposażenie	Wysokość wsunięcia	Przedział wagowy w kg	Wskazówki
PD5	Porcje kurczaka, świeże <sup>1,2</sup>	ruszt + szklana blacha do pieczenia	3 + 2	0,15 - 1,00	Udka kurczaka, połówki kurczaka Kawałki kurczaka układać w naczyniu skórą do dołu.
PD6	Rostbef, krwisty	szklana blacha do pieczenia	1	0,50 - 2,00	
PD7	Rostbef, średnio wypieczony	szklana blacha do pieczenia	1	0,50 - 2,00	
PD8	Rostbef, dobrze wypieczony	szklana blacha do pieczenia	1	0,50 - 2,00	
PD9	Udziec jagnięcy z kością, średnio wypieczony	szklana blacha do pieczenia	1	1,00 - 2,00	
PD10	Udziec jagnięcy z kością, dobrze wypieczony	szklana blacha do pieczenia	1	1,00 - 2,00	

<sup>1</sup> Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności obrócenia potrawy.

<sup>2</sup> Używać naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

<sup>3</sup> Napełnić zbiornik na wodę.

<sup>4</sup> Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności zamieszania potrawy.

Nr	Rodzaj potrawy	Wyposażenie	Wysokość wsunięcia	Przedział wagowy w kg	Wskazówki
P11	Ryba, w całości, świeża <sup>3</sup>	pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia	3	0,20 - 1,20	Wewnętrzną stronę skropić sokiem z cytryny.
P12	Filet rybny, świeży <sup>3</sup>	pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia	3	0,20 - 0,50	
P13	Filet rybny, mrożony <sup>3</sup>	pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia	3	0,20 - 0,50	Użyć równomiernie płaskich filetów rybnych.
P14	Potrawa jednogarnkowa ze świeżych składników <sup>4, 2</sup>	naczynie z pokrywką	0	0,20 - 2,00	Używać takich samych ilości mięsa, warzyw i bulionu, wprowadzić całkowitą wagę potrawy.

<sup>1</sup> Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności obrócenia potrawy.

<sup>2</sup> Używać naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

<sup>3</sup> Napełnić zbiornik na wodę.

<sup>4</sup> Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności zamieszania potrawy.

#### Warzywa, dodatki

Nr	Rodzaj potrawy	Wyposażenie	Wysokość wsunięcia	Przedział wagowy w kg	Wskazówki
P15	Brokuły, świeże <sup>1</sup>	pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia	3	0,10 - 1,00	
P16	Groszek, mrożony <sup>1</sup>	pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia	3	0,10 - 1,00	
P17	Plasterki marchwi, świeże <sup>1</sup>	pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia	3	0,10 - 0,75	Im grubsze plasterki, tym łatwiej uzyskać rezultat al dente. Aby potrawa była całkowicie dogotowana, należy wprowadzić wyższą wagę. Wydłuża to jednak czas trwania programu.
P18	Zielone szparagi, świeże <sup>1</sup>	pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia	3	0,10 - 0,70	Nie układać warstwami.
P19	Jaja, gotowane na miękko <sup>1</sup>	pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia	3	2 - 10 sztuk	Jaja kurze, chłodzone

<sup>1</sup> Napełnić zbiornik na wodę.

<sup>2</sup> Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności zamieszania potrawy.

<sup>3</sup> Używać naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

Nr	Rodzaj potrawy	Wyposażenie	Wysokość wsunięcia	Przedział wagowy w kg	Wskazówki
P20	Ryż <sup>2,3</sup>	wysokie naczynie z pokrywką	0	0,10 - 0,50	Używać tylko ryżu długoziarnistego. Nie używać ryżu w torebkach. Na 1 miarkę ryżu dodać 2-3 miarki wody. Po zakończeniu programu odstawić ryż na 5 - 10 minut.
P21	Ziemniaki pieczone	ruszt	2	0,20 - 1,50	Średniej wielkości ziemniaki, ok. 250 g. Umyć i osuszyć. Nakłuć skórkę kilka razy widelcem.
P22	Ziemniaki gotowane <sup>3,1</sup>	pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia	3	0,20 - 0,50	Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Im większe kawałki, tym łatwiej uzyskać rezultat al dente.
P23	Prażone owoce <sup>3,1,2</sup>	pojemnik do gotowania na parze + szklana blacha do pieczenia	3	0,30 - 0,80	Do owoców dodać niewielką ilość cukru i cynamonu. W przypadku owoców jagodowych dodać maliny i truskawki dopiero po sygnale informującym o konieczności zamieszania potrawy.

<sup>1</sup> Napętnić zbiornik na wodę.

<sup>2</sup> Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności zamieszania potrawy.

<sup>3</sup> Używać naczyń przeznaczonych do kuchenek mikrofalowych.

### Dania gotowe

Nr	Rodzaj potrawy	Wyposażenie	Wysokość wsunięcia	Przedział wagowy w kg	Wskazówki
P24	Frytki, mrożone <sup>1</sup>	szklana blacha do pieczenia	2	0,20 - 0,80	Nie układać warstwami.
P25	Krokiety, mrożone <sup>1</sup>	szklana blacha do pieczenia	2	0,25 - 0,80	Nie układać warstwami.
P26	Pizza, wstępnie podpieczona, chłodzona	ruszt	2	0,10 - 0,60	Pizza na cienkim spodzie.
P27	Pizza, wstępnie podpieczona, mrożona	ruszt	1	0,10 - 0,50	Pizza na cienkim spodzie, pizza-bagietka.
P28	Zapiekanka makaronowa, wstępnie podgotowana i chłodzona	naczynie na szklanej blasze do pieczenia	2	0,30 - 1,00	Lasagne, cannelloni lub zapiekanki makaronowe z wstępnie podgotowanego makaronu.

<sup>1</sup> Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności obrócenia potrawy.

Nr	Rodzaj potrawy	Wyposażenie	Wysokość wsunięcia	Przedział wagowy w kg	Wskazówki
P29	Podgrzewanie potraw serwowanych na talerzu, chłodzonych	płaskie naczynie na szklanej blasze do pieczenia	3	0,20 - 0,50	
P30	Podgrzewanie potraw serwowanych na talerzu, mrożonych	płaskie naczynie na szklanej blasze do pieczenia	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności obrócenia potrawy.

## 12.3 Wprowadzanie ustawień potrawy

- Ustawić przełącznik funkcji na .
  - ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest numer pierwszego produktu i proponowana waga.
- Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną potrawę.
- Nacisnąć .
  - ✓ Na wyświetlaczu widoczne jest wyróżnione ustawienie wagi.
- Za pomocą przełącznika obrotowego wprowadzić ustawienie wagi.

Przed włączeniem można za pomocą i przechodzić między potrawą a wagą.

  - ✓ Urządzenie automatycznie ustawia odpowiedni czas trwania.
- Nacisnąć .

Po włączeniu nie można już zmienić potrawy ani wagi. Ustawioną wagę można wyświetlić za pomocą .

  - ✓ Urządzenie uruchamia tryb pracy.
  - ✓ Świeci się .
  - ✓ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.
  - ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał.
- Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

**Uwaga:** Przed włączeniem można za pomocą i przechodzić między programami a wartościami wagowymi.

Po włączeniu nie można już zmienić numeru programu ani wagi. Ustawioną wagę można sprawdzić za pomocą .

## 12.4 Zmiana potrawy

- Przez 4 sekundy naciskać lub otworzyć drzwi urządzenia.
  - ✓ Potrawa zostanie zresetowana.
- Wybrać nową potrawę.

## 12.5 Zatrzymanie trybu pracy

W każdej chwili można wstrzymać pracę urządzenia.

- Nacisnąć lub otworzyć drzwi urządzenia.
  - ✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
  - ✓ Miga .
- Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć .
  - ✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.
  - ✓ Świeci się .

## 12.6 Przerwanie pracy urządzenia

W każdej chwili można przerwać pracę urządzenia.

- ▶ Przełącznik funkcji ustawić w pozycji zero.

Po przerwaniu lub zatrzymaniu pracy urządzenia dmuchawa może nadal działać.

  - ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

# 13 Funkcje zegara

Urządzenie posiada zaprogramowane funkcje zegara, które umożliwiają wprowadzenie ustawień czasu trwania trybu pracy, jak również minutnika.

## 13.1 Przegląd funkcji zegara

Urządzenie ma zaprogramowane różne funkcje zegara. Za pomocą można wywołać menu i przechodzić pomiędzy poszczególnymi funkcjami. Na wyświetlaczu świecą się symbole dostępnych funkcji, natomiast wybrana funkcja jest wyróżniona.

Funkcja zegara	Zastosowanie
Minutnik	Ustawienia minutnika można wprowadzać niezależnie od trybu pracy. Minutnik nie ma wpływu na działanie urządzenia. Po upływie czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał.

Funkcja zegara	Zastosowanie
Czas trwania  →	Po upływie ustawionego czasu trwania urządzenie automatycznie wyłącza dany tryb. Dopiero po ustawieniu rodzaju grzania można wywołać czas trwania za pomocą ☹. Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.
Godzina ☹	Dopóki na pierwszym planie nie pojawi się inna funkcja, na wyświetlaczu urządzenia widoczna jest godzina.

**Uwaga:** Sygnał można wyłączyć przed czasem, naciskając ☹. Czas trwania sygnału można zmienić w ustawieniach podstawowych ustawieniach podstawowych → *Strona 80*.

## 13.2 Sprawdzanie funkcji zegara

**Wymaganie:** Jeżeli ustawionych zostało kilka funkcji zegara, na wyświetlaczu świecą się odpowiednie symbole. Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu. W trybie pracy dostępny jest minutnik i czas trwania. W trybie czuwania dostępny jest minutnik i godzina.

- ▶ Nacisnąć ☹, aż wyróżniony zostanie symbol ☹, lub |→|.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawi się odpowiednia wartość.

## 13.3 Ustawianie minutnika

1. Nacisnąć ☹.
  - ✓ Na wyświetlaczu świecą się symbole zegara oraz ⚙.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić minutnik.
  - ✓ Po kilku sekundach ustawiony czas zostanie zapisany.
  - ✓ Minutnik włącza się.
  - ✓ Na wyświetlaczu świeci się ⚙ i widoczny jest upływ czasu odliczanego przez minutnik. Inne symbole zegara gasną.
  - ✓ Po upływie czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się --:--.
3. Minutnik można wyłączyć za pomocą dowolnego pola.

## 13.4 Zmiana ustawień minutnika

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas odliczany przez minutnik.
- ✓ Po upływie kilku sekund na urządzeniu wyświetlony zostanie ustawiony czas odliczany przez minutnik.

## 13.5 Kasowanie ustawień minutnika

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas odliczany przez minutnik na --:--.
- ✓ Minutnik jest wyłączony.

## 13.6 Ustawianie czasu

1. Dwukrotnie nacisnąć ☹.
  - ✓ Na wyświetlaczu świecą się symbole zegara oraz --:--.

2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.
3. Nacisnąć ▷/□.
  - ✓ Urządzenie uruchamia tryb pracy.
  - ✓ Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu i świeci się ▷/□. Inne symbole zegara gasną.
  - ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał. Urządzenie przestaje się nagrzewać. Na wyświetlaczu pojawia się --:--.
4. Za pomocą ☹ wyłączyć sygnał.
5. Aby wyłączyć urządzenie, obrócić przełącznik funkcji na pozycję zero.

## 13.7 Zmiana ustawionego czasu trwania

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.
- ✓ Po upływie kilku sekund na wyświetlaczu pojawi się zmieniony czas trwania.
- ✓ Czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.

## 13.8 Kasowanie ustawionego czasu trwania

**Uwaga:** Jeśli ustawiona jest funkcja minutnika, najpierw nacisnąć ☹, aby zmienić czas trwania.

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania na --:--.
- ✓ Zmiana zostanie zastosowana przez urządzenie po upływie kilku sekund.

## 13.9 Ustawianie godziny

Po uruchomieniu urządzenia na wyświetlaczu wyróżnione jest wskazanie godziny. Na wyświetlaczu miga 12:00 i świeci się ☹.

1. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.
2. Nacisnąć ☹.
  - ✓ Godzina została ustawiona.

## 13.10 Zmiana ustawionej godziny

**Wymaganie:** Urządzenie jest wyłączone.

1. Dwukrotnie nacisnąć ☹.
  - ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest godzina i ☹.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.
3. Nacisnąć ☹.
  - ✓ Godzina została ustawiona.

**Uwaga:** Jeśli po ustawieniu godziny nie zostanie naciśnięty przycisk ☹, po kilku sekundach urządzenie automatycznie przyjmie ustawioną wartość.

Jeżeli podczas ustawiania zmienione zostało położenie przełącznika funkcji, nie można używać urządzenia, dopóki przełącznik funkcji nie zostanie ustawiony w pozycji zero.

W celu zmniejszenia zużycia energii przez urządzenie działające w trybie czuwania można wyłączyć wyświetlanie godziny.

## 14 Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczyć urządzenie, aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci lub zmianę ustawień.

### 14.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

**Wymaganie:** Urządzenie jest wyłączone.

- ▶ Przez ok. 4 sekundy naciskać »|||».
- ✓ Pulpit obsługi jest zablokowany.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się »|||».

**Uwaga:** Jeżeli ustawiony został czas odliczany przez minutnik ⌚, jego odliczanie będzie kontynuowane. Dopóki zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne, nie można zmienić czasu odliczanego przez minutnik. Dźwięki sygnału można wyłączyć, dotykając dowolnego pola.

### 14.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- ▶ Przez ok. 4 sekundy naciskać »|||».
- ✓ Pulpit obsługi jest odblokowany.

## 15 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

### 15.1 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu można znaleźć przegląd ustawień podstawowych i fabrycznych. Ustawienia podstawowe są zależne od wyposażenia posiadanego urządzenia.

Wskazanie	Ustawienie podstawowe	Wybór	Opis
c01	Czas trwania sygnału	1 = krótki = 10 sekund 2 = średni = 30 sekund <sup>1</sup> 3 = długi = 2 minuty	Ustawianie czasu trwania sygnału po upływie czasu trwania lub czasu odliczanego przez minutnik.
c02	Dźwięk przycisków	0 = wył. 1 = wł. <sup>1</sup>	Włączanie i wyłączanie dźwięków przycisków.
c03	Jasność wyświetlacza	1 = niska 2 = średni <sup>1</sup> 3 = wysoka	Ustawianie jasności wyświetlacza.
c04	Wskaźnik czasu	0 = wył. 1 = wł. <sup>1</sup>	Prezentacja godziny na wyświetlaczu.
c05	Oświetlenie komory piekarnika	0 = wył. 1 = wł. <sup>1</sup>	Włączanie lub wyłączanie oświetlenia komory piekarnika.
c06	Twardość wody	0 = zmiękczona 1 = miękka 2 = średnia 3 = twarda 4 = bardzo twarda <sup>1</sup>	Ustawianie stopnia twardości wody → <i>Strona 65</i> .
c07	Ustawienie fabryczne	0 = wył. <sup>1</sup> 1 = wł.	Resetowanie zmienionych ustawień i przywracanie ustawień fabrycznych.
c08	Tryb demo	0 = wył. <sup>1</sup> 1 = wł.	Włączenie lub wyłączenie trybu demo. <b>Uwaga:</b> Tryb demo jest widoczny tylko w ciągu pierwszych 5 minut po podłączeniu urządzenia.

<sup>1</sup> Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

### 15.2 Zmiana ustawień podstawowych

**Wymaganie:** Urządzenie jest wyłączone.

1. Nacisnąć ⊖ i przytrzymać przez kilka sekund.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się pierwsze ustawienie podstawowe.



2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienie podstawowe.
3. Nacisnąć ⊖.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się następne ustawienie podstawowe.
4. Za pomocą ⊖ wybrać wszystkie żądane ustawienia podstawowe i zmienić wartości.
5. Aby zapisać zmiany, nacisnąć ⊖ i przytrzymać przez kilka sekund.

**Uwaga:** Po awarii zasilania zmienione ustawienia podstawowe pozostają zapisane.

### 15.3 Anulowanie zmian ustawień podstawowych

- ▶ Obrócić przełącznik funkcji.
- ✓ Wszystkie zmiany zostaną odrzucone i nie będą zapisywane.

## 16 Czyszczenie i pielęgnacja

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

### 16.1 Przydatne wskazówki dotyczące pielęgnacji urządzenia

Stosowanie się do wskazówek dotyczących pielęgnacji urządzenia zapewni jego długie sprawne działanie.

Rozwiązanie problemu	Zaleta
Urządzenie należy zawsze utrzymywać w czystości i natychmiast usuwać zanieczyszczenia. Komorę piekarnika należy czyścić po każdym użyciu.	Wówczas zanieczyszczenia nie nawarstwiają się i nie przypalają.
Natychmiast usuwać osady wapienne, plamy tłuszczu, skrobi i białka.	Zapobiegać korozji.
Do pieczenia bardzo wilgotnych ciast używać szklanej blachy do pieczenia.	Komorę piekarnika nie ulegnie wówczas tak silnemu zabrudzeniu.
W przypadku pieczenia mięs stosować odpowiednie naczynia, np. brytfannę.	Komorę piekarnika nie ulegnie wówczas tak silnemu zabrudzeniu.
Jeśli to możliwe, stosować gorące powietrze.	Zanieczyszczenia są mniejsze.

### 16.2 Środek czyszczący

Używać wyłącznie odpowiednich środków czyszczących.

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem.

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

#### **UWAGA!**

Nieodpowiednie środki czyszczące powodują uszkodzenia powierzchni urządzenia.

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

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

Nowe zmywaki zawierają pozostałości z procesu produkcji.

- ▶ Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

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

### 16.3 Czyszczenie urządzenia

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

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

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

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

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

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

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 81*
2. Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia elementów lub powierzchni urządzenia.
3. Jeśli nie podano innych wskazówek:
  - Elementy urządzenia czyścić zmywakiem oraz gorącą wodą z detergentem.
  - Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

## 16.4 Czyszczenie frontu urządzenia

### UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić front urządzenia.

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

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 81*
2. Front urządzenia czyścić gorącą wodą z detergentem i zmywakiem.

**Uwaga:** Nieznaczne różnice kolorów z przodu urządzenia są wynikiem zastosowania różnych materiałów, np. szkła, tworzyw sztucznych lub metalu.

3. W przypadku frontów ze stali nierdzewnej rozprószyć miękką ściereczką cienką warstwę środka do pielęgnacji stali nierdzewnej. Środki do pielęgnacji stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub w sklepie specjalistycznym.
4. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

## 16.5 Czyszczenie panelu obsługi

### UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić panel obsługi.

- ▶ Nigdy nie wycierać panelu obsługi n mokro.
1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 81*
  2. Panel obsługi czyścić ściereczką z mikrofibry lub miękką, wilgotną ściereczką.
  3. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

## 16.6 Czyszczenie szyb w drzwiach

### UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić szyby w drzwiach.

- ▶ Nie używać skrobaczki do szkła.
1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 81*
  2. Szyby w drzwiach czyścić wilgotną ściereczką i płynem do mycia szyb.  
**Uwaga:** Cienie na szybach drzwi, które przypominają smugi, to refleksy świetlne wywołane oświetleniem komory gotowania.
  3. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

## 16.7 Czyszczenie uchwytu drzwi

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 81*
2. Uchwyt drzwi czyścić miękkim zmywakiem oraz gorącą wodą z detergentem.

**Uwaga:** W przypadku przedostania się środka do odkamieniania na uchwyt drzwi, natychmiast wyrzeć uchwyt. W przeciwnym razie powstaną trudne do usunięcia plamy.

3. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

## 16.8 Czyszczenie uszczelki drzwi

### UWAGA!

Niepoprawne czyszczenie może uszkodzić urządzenie.

- ▶ Nie używać skrobaczek do metalu czy szkła do czyszczenia.
  - ▶ Nie stosować żadnych szorujących środków czyszczących.
1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 81*
  2. Uszczelkę drzwi dokładnie wyczyścić gorącym roztworem wody z detergentem oraz miękką ściereczką.
  3. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

## 16.9 Czyszczenie powierzchni ze stali nierdzewnej

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 81*
2. Czyścić zmywakiem oraz gorącą wodą z detergentem.
3. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.
4. Po zakończeniu czyszczenia sprawdzić położenie uszczelki drzwi.

## 16.10 Czyszczenie komory piekarnika

### UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić komorę gotowania.

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

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 81*
2. Czyścić gorącą wodą z detergentem lub roztworem wody z octem.
3. W przypadku silnego zabrudzenia stosować środek do czyszczenia piekarników.

Środek do czyszczenia piekarników stosować wyłącznie w zimnej komorze gotowania.

**Wskazówka:** Aby wyeliminować nieprzyjemne zapachy, podgrzewać filiżankę wody z kilkoma kroplami soku z cytryny przez 1 do 2 minut, ustawiając maksymalną moc mikrofal. Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, do naczynia zawsze wkładać łyżeczkę.

4. Komorę gotowania wyrzeć miękką ściereczką.
5. Pozostawić komorę gotowania do wyschnięcia przy otwartych drzwiach.

## 16.11 Czyszczenie wyposażenia

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 81*
2. Przypalone resztki potraw namoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki i gorącej wody z detergentem.
3. Wyposażenie czyścić gorącą wodą z detergentem oraz zmywakiem lub szcotełką.
4. Ruszt czyścić środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej lub myć w zmywarce do naczyń.

W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników.

5. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

## 16.12 Czyszczenie powierzchni samoczyszczących

Tylna ścianka komory piekarnika posiada samoczyszczącą powłokę katalityczną. Rozpryski z pieczenia są wchłaniane przez tę warstwę i rozkładane w trakcie eksploatacji urządzenia. Dlatego ten obszar nie wymaga czyszczenia.

### UWAGA!

Stosowanie środka do czyszczenia piekarników na powierzchniach samoczyszczących powoduje ich uszkodzenie.

- ▶ Na powierzchniach samoczyszczących nie stosować środka do czyszczenia piekarników. 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.

**Wymaganie:** Komora piekarnika ostygła.

- ▶ Po ostygnięciu piekarnika usunąć brązowe i białe pozostałości za pomocą miękkiej gąbki i wody.

**Uwaga:** 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.

## 16.13 Czyszczenie pojemników zbierających

### UWAGA!

Wysoka temperatura może uszkodzić pojemnik zbierający.

- ▶ Nie suszyć pojemnika zbierającego w gorącej komorze piekarnika.
- ▶ Nie czyścić pojemnika zbierającego w zmywarce do naczyń.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 81*
2. Wyczyścić pojemnik zbierający zmywakiem i gorącą wodą z detergentem.
3. Dokładnie wypłukać czystą wodą.
4. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.
5. Pojemnik zbierający pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie.
6. Wyrzeć do sucha uszczelkę pokrywy.

## 16.14 Czyszczenie zbiornika na wodę

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 81*
2. Wyczyścić zbiornik na wodę zmywakiem i gorącą wodą z detergentem.
3. Dokładnie wypłukać czystą wodą.
4. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.
5. Zbiornik na wodę pozostawić do wyschnięcia przy otwartej pokrywie.
6. Wyrzeć do sucha uszczelkę pokrywy.

## 16.15 Czyszczenie komory zbiornika

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 81*
2. Po każdym użyciu wyrzeć komorę zbiornika do sucha.

## 16.16 Czyszczenie wylotu pary w komorze piekarnika


1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 81*
2. Wylot pary w komorze piekarnika wyczyścić gorącą wodą z detergentem oraz gąbką lub miękką szczoteczką.

# 17 Funkcja czyszczenia

Zastosować funkcję czyszczenia, aby wyczyścić urządzenie.

## 17.1 Odkamienianie

Aby urządzenie było sprawne, należy je regularnie odkamieniać.

Częstotliwość odkamieniania zależy od stopnia twardości wody oraz liczby zastosowanych trybów z użyciem pary. Za pomocą  urządzenie sygnalizuje na wyświetlaczu, że możliwe jest wykonanie tylko 5 lub mniej procesów gotowania w trybie z użyciem pary. Jeżeli odkamienianie nie zostanie przeprowadzone, ustawienie trybu z użyciem pary nie będzie możliwe.

Odkamienianie trwa łącznie ok. 32 min. Odkamienianie przebiega automatycznie w dwóch etapach.

- Odkamienianie, czas trwania ok. 31 minut

- Cykl płukania po odkamienianiu, czas trwania ok. 1 minuta

Ze względów higienicznych należy przeprowadzić pełny proces odkamieniania.

Jeżeli odkamienianie zostanie przerwane, ustawienie trybu z użyciem pary nie będzie możliwe. Aby urządzenie było ponownie gotowe do pracy, przeprowadzić cykl płukania.

### Uruchomienie programu odkamieniania

Odkamienianie urządzenia trwa ok. 31 minut.



## UWAGA!

Niezalecane środki do odkamieniania mogą spowodować uszkodzenie urządzenia.

- ▶ Do odkamieniania używać wyłącznie zalecanych przez nas środków do odkamieniania. Czas trwania odkamieniania jest dostosowany do zalecanych środków do odkamieniania.

Jeżeli pulpit obsługi lub inne wrażliwe powierzchnie będą miały kontakt z roztworem do odkamieniania, ulegną uszkodzeniu.

- ▶ Roztwór do odkamieniania należy natychmiast zmyć wodą.

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać .
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania odkamieniania. Czasu trwania nie można zmienić.
2. Otworzyć przesłonę zbiornika.
3. Wyjąć pojemnik zbierający i opróżnić.
4. Opróżniony pojemnik zbierający całkowicie wsunąć.
5. Wyjąć zbiornik na wodę.
6. Sporządzić roztwór do odkamieniania, mieszając wodę ze środkiem do odkamieniania.
  - Sporządzić roztwór do odkamieniania, mieszając 250 ml wody z 50 ml płynu do odkamieniania lub rozpuszczać przez 5 minut jedną tabletkę odkamieniającą o wadze 18 g w 250 ml wody.
7. Napęłnić zbiornik na wodę środkiem do odkamieniania i całkowicie wsunąć zbiornik.
8. Zamknąć przesłonę zbiornika.
9. Nacisnąć /□.
- ✓ Urządzenie jest odkamieniane.
- ✓ Pozostały czas trwania jest odliczany na wyświetlaczu.
- ✓ Po zakończeniu odkamieniania rozlega się sygnał. Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
10. Otworzyć przesłonę zbiornika.
11. Wyjąć pojemnik zbierający, opróżnić i wsunąć na miejsce.
12. Zbiornik na wodę wyjąć, dokładnie wypłukać, napęłnić świeżą wodą i wsunąć na miejsce.
13. Zamknąć przesłonę zbiornika.

14. Nacisnąć /□.

- ✓ Nastąpi dwukrotne automatyczne płukanie urządzenia. Po zakończeniu cyklu płukania rozlega się sygnał.

**Uwaga:** Przestrzegać proporcji składników roztworu ze środkiem do odkamieniania.

Środek do odkamieniania, w płynie (nr katalogowy 00311680): proporcje składników roztworu 1:5, 50 ml środka do odkamieniania i 250 ml wody.

Tabletki odkamieniające (nr katalogowy 00311974): Jedną tabletkę odkamieniającą o wadze 36 g rozpuszczać przez 5 minut w 500 ml wody.



## 17.2 Płukanie

Jeśli funkcja pary nie była używana przez dłuższy czas, należy odkamienić i wypłukać urządzenie.

W celu utrzymania urządzenia w czystości można przepompować wodę przez system przewodów. Następnie urządzenie odprowadza wodę do pojemnika zbierającego.

**Uwaga:** Po zakończeniu płukania oderwane drobinki kamienia mogą znajdować się w pojemniku zbierającym. Jest to normalne i nie ma wpływu na działanie.

### Przeprowadzanie cyklu płukania

1. Za pomocą przełącznika funkcji wybrać .
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania programu. Czasu trwania programu nie można zmienić.
2. Otworzyć przesłonę zbiornika.
3. Wyjąć pojemnik zbierający i opróżnić.
4. Opróżniony pojemnik zbierający całkowicie wsunąć.
5. Wyjąć zbiornik na wodę i opróżnić go z resztek wody.
6. Zbiornik na wodę dokładnie przepłukać i napęłnić świeżą wodą.
7. Całkowicie wsunąć zbiornik na wodę.
8. Zamknąć przesłonę zbiornika.
9. Nacisnąć /□.
- ✓ Woda zostanie przepompowana przez przewody.
- ✓ Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał.

## 18 Usuwanie usterek

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

### **OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.






- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.

### **OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!**

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel.
- ▶ Do naprawy urządzenia należy używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
- ▶ W przypadku uszkodzenia przewodu sieciowego tego urządzenia należy zlecić jego wymianę przez producenta, jego serwis lub przez odpowiednio wykwalifikowaną osobę, co jest koniecznym warunkiem wykluczenia zagrożeń.

**18.1 Zakłócenia działania**

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna i rozwiązywanie problemów</b>
Urządzenie nie działa.	<p>Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.</li> </ul> <hr/> <p>Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</li> </ul> <hr/> <p>Przerwa w dostawie prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.</li> </ul> <hr/> <p>Zakłócenie działania</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</li> <li>2. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik.</li> <li>✓ Jeżeli usterka miała charakter jednorazowy, komunikat znika.</li> <li>3. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 87</li> </ol> <hr/> <p>Drzwi nie są dokładnie zamknięte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiami.</li> </ul>
Na wyświetlaczu świeci się  i nie można wprowadzać ustawień urządzenia.	<p>Zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Naciskać , aż zgaśnie .</li> </ul>
Nie działa oświetlenie komory piekarnika.	<p>Lampka LED jest uszkodzona.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jeżeli błąd wystąpi ponownie, wezwać serwis.</li> </ul>
Na wyświetlaczu miga 12:00 i świeci się symbol  .	<p>Przerwa w dostawie prądu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ponownie ustawić godzinę. → "Ustawianie godziny", Strona 79</li> </ul>
Urządzenie nie zostało uruchomione. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania.	<p>Nie naciśnięto /□.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nacisnąć /□.</li> </ul>
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	<p>Drzwi nie są dokładnie zamknięte.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiami.</li> </ul> <hr/> <p>Nie naciśnięto /□.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nacisnąć /□.</li> </ul>
Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle.	<p>Ustawiona moc mikrofal jest zbyt mała.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ustawić większą moc mikrofal. → Strona 68</li> </ul> <hr/> <p>Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ustawić dłuższy czas trwania. W przypadku dwukrotnie większej ilości produktów wymagane jest podwojenie czasu.</li> </ul> <hr/> <p>Potrawy są chłodniejsze niż zwykle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ W trakcie podgrzewania obrócić lub zamieszać potrawę.</li> </ul>
Tryb mikrofal zostaje przerwany.	<p>Usterka urządzenia.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jeżeli błąd wystąpi ponownie, wezwać serwis.</li> </ul>
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu miga dwukropek.	<p>W ustawieniach podstawowych aktywowany jest tryb demo.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odłączyć urządzenie od zasilania, wyłączając na krótko bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.</li> <li>2. W ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych → Strona 80.</li> </ol>
Symbole zbiornika na wodę i pojemnika zbierającego migają w trybie ciągłym.	<p>Problem natury technicznej</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Upewnić się, że zbiornik na wodę oraz pojemnik zbierający zostały całkowicie wsunięte do odpowiedniej komory.</li> <li>2. Jeżeli symbole nadal migają, wezwać serwis.</li> </ol> <p><b>Uwaga:</b> Można nadal używać urządzenia z wyjątkiem funkcji pary.</p>

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna i rozwiązywanie problemów</b>
Gorące powietrze lub para uchodzi przez drzwi.	To nie usterka. Działa wentylator urządzenia. ▶ Nie jest konieczna żadna czynność. Wentylator kontynuuje pracę przez krótki czas po wyłączeniu. Dmuchawa chroni urządzenie przed przegrzaniem.
Wentylator działa po zakończeniu trybu pracy.	Urządzenie musi być chłodzone po pracy. ▶ Nie jest konieczna żadna czynność. Wentylator kontynuuje pracę przez krótki czas po wyłączeniu. Dmuchawa chroni urządzenie przed przegrzaniem.
Wentylator działa przy otwartych drzwiach.	Urządzenie musi być chłodzone podczas pracy oraz po jej zakończeniu. ▶ Nie jest konieczna żadna czynność. Wszystkie funkcje gotowania zostaną zatrzymane w przypadku otwarcia drzwi.
Para nie jest widoczna przy użyciu rodzaju grzania Gorące powietrze/trybu kombi z grillem.	Nie w każdym zakresie temperatury para jest widoczna. Im gorętsza para, tym jest mniej widoczna. ▶ Nie jest konieczna żadna czynność.
Pojemnik zbierający jest pusty po zakończeniu trybu z zastosowaniem pary.	W przypadku normalnego trybu z użyciem pary/trybu kombi z użyciem pary, skondensowana woda jest zbierana przez płytę szklaną w dnie lub szarą rynną odpływową w płycie dolnej. Woda nie trafia do pojemnika zbierającego. ▶ Nie jest konieczna żadna czynność. Pojemnik zbierający jest wykorzystywany wyłącznie w procesach płukania i usuwania kamienia, a nie w normalnym trybie z użyciem pary/trybie kombi z użyciem pary.
W pojemniku zbierającym widoczne są drobinki kamienia.	Podczas płukania lub odkamieniania kotła uwalniane są drobne drobinki kamienia. <b>1.</b> Sprawdzić ustawienie twardości wody. <b>2.</b> Przeprowadzać odkamienianie w podanych odstępach czasu. ▶ Odkamienić urządzenie zgodnie z opisem w instrukcji obsługi posiadanego urządzenia.
Niskie zużycie wody w trybie kombi. Zwłaszcza w przypadku trybu kombi z 3 funkcjami.	W trybie kombi z użyciem pary, zwłaszcza w trybie kombi z 3 funkcjami, w niektórych przypadkach może być używana tylko niewielka ilość pary. Oznacza to, że ze zbiornika świeżej wody zużywana jest znikoma ilość wody. ▶ Nie jest konieczna żadna czynność.

## 18.2 Wskazówki na wyświetlaczu

<b>Usterka</b>	<b>Przyczyna i rozwiązywanie problemów</b>
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat E0532	Zanieczyszczenia na pulpicie obsługi powodują trwałe aktywowanie pola dotykowego. <b>1.</b> Wyłączyć urządzenie. <b>2.</b> Wyczyścić pulpit obsługi. <b>3.</b> Ponownie włączyć urządzenie. ▶ Jeżeli dana usterka wystąpi ponownie bezpośrednio po włączeniu, wezwać serwis.
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat 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 do komory zbiornika. ▶ Jeżeli błąd wystąpi ponownie, wezwać serwis.

# 19 Utylizacja

## 19.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

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



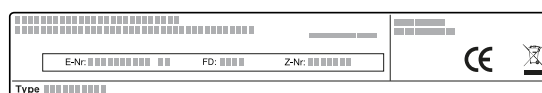
To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/09/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego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

## 20 Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia. Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej. Ten produkt zawiera źródła światła klasy energetycznej D. Źródła światła są dostępne jako część zamienna i mogą być wymieniane tylko przez przeszkolony i wykwalifikowany personel.

### 20.1 Numer produktu (E-Nr) i numer fabryczny (FD)

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



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

## 21 Tak to działa

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

### 21.1 Optymalny sposób postępowania

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

**Uwaga:** Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia umożliwiające przyrządzenie wielu potraw. W celu wykorzystania zaprogramowanych ustawień urządzenia należy dokonać wyboru jednego z programów automatycznych.

→ "Programy automatyczne", Strona 74

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

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

- ▶ Nigdy nie gotować jajek w skorupkach ani nie podgrzewać w skorupkach jaj ugotowanych na twardo.
- ▶ Nigdy nie gotować skorupiaków.

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

#### **UWAGA!**

Kwaśne potrawy mogą spowodować uszkodzenie rusztu

- ▶ Nie umieszczać bezpośrednio na ruszcie kwaśnych produktów spożywczych, takich jak owoce lub grillowane potrawy z dodatkiem kwaśnej marynaty.

#### **Uwaga: Wskazówka dla osób uczulonych na nikiel**

W rzadkich przypadkach niewielkie śladowe ilości niklu mogą przedostawać się do produktów spożywczych.

1. Przed użyciem komory piekarnika wyjąć naczynia, z których się nie korzysta.
2. Wybrać potrawę z zalecanych ustawień.
3. Włożyć potrawę do odpowiedniego naczynia. Używać naczyń i elementów wyposażenia, które są podane w zalecanych ustawieniach. Należy używać tylko naczyń i elementów wyposażenia, które są przystosowane do wybranej metody przyrządzania.  
→ *"Naczynia i wyposażenie nadające się do użycia w kuchenkach mikrofalowych", Strona 67*  
Należy używać wyłącznie oryginalnych elementów wyposażenia posiadanego urządzenia. Są one optymalnie dostosowane do komory piekarnika i jego trybów pracy.
4. **Wskazówka:** W celu przyrządzenia ilości, które różnią się od podanych w tabelach, należy ustawić ok. dwukrotnie dłuższy czas trwania w przypadku dwukrotnej ilości.  
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. Potrawę i wyposażenie wstawić do komory piekarnika dopiero po jej 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.  
W trybie mikrofal ustawić najdłuższy z podanych czasów i skontrolować potrawę po upływie najkrótszego czasu.  
Korzystając z pary należy upewnić się, że zbiornik na wodę jest napełniony.  
Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.  
Wartości temperatury i czasy podane w tabelach mają charakter orientacyjny i zależą od jakości oraz właściwości produktów spożywczych. Z tego względu podane zostały przedziały wartości. Najlepiej zacząć od najniższych podanych wartości. W razie potrzeby można następnym razem wybrać wyższą wartość.
5. Wstawić potrawę do piekarnika na odpowiednią wysokość wsunięcia.

#### 6. **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

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

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

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie.

## 21.2 Ogólne wskazówki dotyczące przyrządzania potraw

Poniższych informacji należy przestrzegać podczas przyrządzania potraw.

### **Powstawanie kondensatu**

Podczas przygotowywania potraw w komorze piekarnika może powstać w niej dużo pary wodnej. Ponieważ urządzenie jest bardzo energooszczędne, podczas pracy emitowana jest na zewnątrz niewielka ilość ciepła. Ze względu na znaczne różnice temperatur między wnętrzem urządzenia a jego częściami zewnętrznymi możliwe jest skraplanie się pary wodnej na drzwiach urządzenia, panelu obsługi i frontach sąsiednich mebli. Tworzenie się wody kondensacyjnej jest zjawiskiem normalnym, uwarunkowanym fizycznie. Nagrzanie urządzenia lub ostrożne otwieranie drzwi ogranicza powstawanie kondensatu. Przygotowywanie potraw z dodatkowym zastosowaniem pary lub za pomocą rodzaju grzania z użyciem pary wymaga wytworzenia dużej ilości pary w komorze piekarnika. Po ostygnięciu urządzenia wytrzeć komorę piekarnika.

### **Formy do pieczenia**

Najlepszy rezultat 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.

### **Papier do pieczenia**

Używać wyłącznie papieru do pieczenia przeznaczonego do stosowania w nastawionej temperaturze. Papier należy przyciąć w taki sposób, by dokładnie pasował do blachy.



**⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!**

W przypadku otwarcia drzwiczek powstaje przeciąg. Papier do pieczenia może dotknąć elementów grzejnych i zapalić się.

- ▶ Podczas podgrzewania piekarnika i pieczenia nigdy nie kłaść papieru do pieczenia na wyposażenie nie przymocowując go.
- ▶ Papier do pieczenia należy zawsze odpowiednio przyciąć i obciążać naczyniem lub formą do pieczenia.

**21.3 Porady dotyczące rozmrażania i podgrzewania**

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

Cel/problem	Rada
Po upływie czasu trwania potrawa powinna być rozmrożona, gorąca lub ugotowana.	Ustawić dłuższy czas trwania. Większe ilości i wyższe potrawy wymagają dłuższego przyrządzenia.
Po upływie czasu gotowania potrawa nie powinna być przegrzana przy brzegach, natomiast w środku powinna być ugotowana.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ W międzyczasie zamieszać potrawę.</li> <li>■ Ustawić niższą moc mikrofal i dłuższy czas trwania.</li> </ul>
Po rozmrożeniu drób lub mięso nie powinny być podgotowane tylko z zewnątrz, natomiast w środku jeszcze zamrożone.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić niższą moc mikrofal.</li> <li>■ W przypadku rozmrażania większej ilości produktów, należy je wielokrotnie obracać.</li> </ul>
Potrava nie powinna być zbyt sucha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ustawić niższą moc mikrofal.</li> <li>■ Ustawić krótszy czas trwania.</li> <li>■ Przykryć potrawę.</li> <li>■ Dodać więcej wody.</li> </ul>

**21.4 Porady dotyczące rozmrażania i podgrzewania za pomocą mikrofal**

Jeśli rezultat rozmrażania lub podgrzewania nie jest zadowalający, warto skorzystać z poniższych wskazówek.

Cel/problem	Rada
Nie podajemy wartości nastawczych dla przygotowywanych potraw.	Wydłużyć lub skrócić czas gotowania/pieczenia. Obowiązuje zasada: podwójna ilość = prawie dwukrotnie dłuższy czas, połowa ilości = o połowę krótszy czas

Cel/problem	Rada
Potrava jest zbyt sucha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Skrócić czas gotowania/pieczenia.</li> <li>Lub:</li> <li>■ Wybrać niższą moc mikrofal.</li> <li>■ Przykryć potrawę i dodać do niej więcej wody.</li> </ul>
Po upływie ustawionego czasu potrawa wciąż nie jest rozmrożona, gorąca lub ugotowana.	Wydłużyć czas gotowania/pieczenia.
Po upływie czasu gotowania potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ W międzyczasie zamieszać potrawę.</li> <li>■ Następnym razem ustawić niższą moc i dłuższy czas trwania.</li> </ul>
Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku nadal nierozmrożone.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Następnym razem wybrać mniejszą moc mikrofal.</li> <li>■ W przypadku rozmrażania większej ilości produktów, należy je wielokrotnie obracać.</li> </ul>
























**21.5 Rozmrażanie**

W urządzeniu możliwe jest rozmrażanie zamrożonych potraw.

**Rozmrażanie potraw**

1. Zamrożone produkty włożyć do naczynia bez przykrycia 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.
2. Włączyć tryb pracy. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.
3. **Uwaga:** Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Nagromadzony płyn należy wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
4. W międzyczasie obrócić albo zamieszać potrawę jeden lub dwa razy. Duże kawałki obracać kilka razy.
5. W celu wyrównania temperatury rozmrożone produkty należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10 do 60 minut. Z drobiu można teraz wyjąć podroby. Mięso można poddać dalszej obróbce, nawet jeśli w środku jest jeszcze częściowo zamrożone.

## Zalecane ustawienia dla rozmrażania

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Poziom mocy mikrofal w W	Czas trwania w min
Mięso w całości, z kością i bez, 800 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Mięso w całości, z kością i bez, 1000 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Mięso w całości, z kością i bez, 1500 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Mięso w kawałkach lub w plasterkach, 200 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Mięso w kawałkach lub w plasterkach, 500 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Mięso w kawałkach lub w plasterkach, 800 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Mięso mielone, mieszane, 200 g <sup>3</sup>	Naczynie bez pokrywki	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Mięso mielone, mieszane, 500 g <sup>3</sup>	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Mięso mielone, mieszane, 800 g <sup>3</sup>	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Drób lub kawałki drobiu, 600 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Drób lub kawałki drobiu, 1200 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Kaczka, 2000 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Gęś, 4500 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Filety, kotlety lub płaty rybne, 400 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Ryba w całości, 300 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Ryba w całości, 600 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Warzywa, np. groszek, 300 g	Naczynie bez pokrywki	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Warzywa, np. groszek, 600 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Owoce, np. maliny, 300 g	Naczynie bez pokrywki	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Owoce, np. maliny, 500 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Rozmrażanie masła, 125 g <sup>10</sup>	Naczynie bez pokrywki	0		90	6-8
Rozmrażanie masła, 250 g <sup>10</sup>	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Chleb, w całości, 500 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15

<sup>1</sup> Kilkakrotnie obrócić potrawę.<sup>2</sup> Przy obracaniu porozdzielać kawałki mięsa.<sup>3</sup> Potrawy zamrażać na płasko.<sup>4</sup> Już rozmrożone mięso wyjmować.<sup>5</sup> Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.<sup>6</sup> Wylać wodę powstającą podczas rozmrażania.<sup>7</sup> Obracać potrawę co 20 minut.<sup>8</sup> Porozdzielać rozmrożone części.<sup>9</sup> Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.<sup>10</sup> Całkowicie usunąć opakowanie.<sup>11</sup> Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.<sup>12</sup> Porozdzielać kawałki ciasta.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Poziom mocy mikrofal w W	Czas trwania w min
Chleb, w całości, 1000 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Ciasta suche, np. ucierane, 500 g <sup>11, 12</sup>	Naczynie bez pokrywki	0		90	10-15
Ciasta suche, np. ucierane, 750 g <sup>11, 12</sup>	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Ciasta soczyste, np. ciasto z owocami, twarogiem, 500 g <sup>11</sup>	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Ciasta soczyste, np. ciasto z owocami, twarogiem, 750 g <sup>11</sup>	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Kilkakrotnie obrócić potrawę.

<sup>2</sup> Przy obracaniu porozdzielać kawałki mięsa.

<sup>3</sup> Potrawy zamrażać na płasko.

<sup>4</sup> Już rozmrożone mięso wyjmować.

<sup>5</sup> Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.

<sup>6</sup> Wylać wodę powstającą podczas rozmrażania.

<sup>7</sup> Obracać potrawę co 20 minut.

<sup>8</sup> Porozdzielać rozmrożone części.

<sup>9</sup> Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

<sup>10</sup> Całkowicie usunąć opakowanie.

<sup>11</sup> Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.

<sup>12</sup> Porozdzielać kawałki ciasta.

## 21.6 Podgrzewanie

W urządzeniu możliwe jest podgrzewanie potraw.

### Podgrzewanie potraw mrożonych

#### OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

1. Gotowe dania wyjąć z opakowania i włożyć do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

- Potrawy układać płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Nie układać produktów warstwami.
- Przykryć potrawę odpowiednią pokrywką, talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- Włączyć tryb pracy.
- W międzyczasie 2-3 razy zamieszać lub obrócić potrawę. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- W celu wyrównania temperatury podgrzane produkty należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 2 do 5 minut.

### Zalecane ustawienia dotyczące podgrzewania potraw mrożonych

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Poziom mocy mikrofal w W	Czas trwania w min
Zupa, mrożona, 400 g	Naczynie z pokrywką	0		600	8-15
Potrawa jednogarnkowa, mrożona, 500 g	Naczynie z pokrywką	0		600	8-13
Potrawa jednogarnkowa, mrożona, 1000 g	Naczynie z pokrywką	0		600	20-25
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa z 2-3 składników, mrożona, 300-400 g	Naczynie z pokrywką	0		600	11-15
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz, mrożone, 500 g	Naczynie z pokrywką	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz, mrożone, 1000 g	Naczynie z pokrywką	0		600	25-30 <sup>1</sup>







<sup>1</sup> Przy mieszaniu porozdzielać kawałki mięsa.

<sup>2</sup> Dodać do potrawy trochę płynu.

<sup>3</sup> Do naczynia wlać tyle wody, aby przykryć jego dno.

<sup>4</sup> Potrawę gotować, nie dodając wody.

<sup>5</sup> W międzyczasie zamieszać potrawę.

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Poziom mocy mikrofal w W	Czas trwania w min
Zapiekanki, np. lasagne, canneloni, mrożone, 450 g	Naczynie z pokrywką	0		600	10-15
Dodatki, np. ryż, makaron, mrożone, 250 g <sup>2</sup>	Naczynie z pokrywką	0		600	2-5
Dodatki, np. ryż, makaron, mrożone, 500 g <sup>2</sup>	Naczynie z pokrywką	0		600	8-10
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka, mrożone, 300 g <sup>3</sup>	Naczynie z pokrywką	0		600	8-10
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka, mrożone, 600 g <sup>3</sup>	Naczynie z pokrywką	0		600	14-17
Szpinak ze śmietaną, mrożony, 500 g <sup>4</sup>	Naczynie z pokrywką	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Przy mieszaniu porozdzielać kawałki mięsa.

<sup>2</sup> Dodać do potrawy trochę płynu.

<sup>3</sup> Do naczynia wlać tyle wody, aby przykryć jego dno.

<sup>4</sup> Potrawę gotować, nie dodając wody.

<sup>5</sup> W międzyczasie zamieszać potrawę.

### Podgrzewanie potraw

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!**

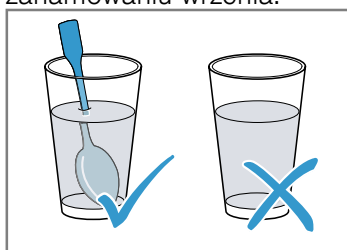
Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!**

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

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



### UWAGA!

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

- ▶ Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm.
1. Gotowe dania wyjąć z opakowania i włożyć do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
  2. Potrawy układać płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Nie układać produktów warstwami.
  3. Przykryć potrawę odpowiednią pokrywką, talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych, jeśli jest to podane w tabeli.
  4. Naczynie postawić na dnie komory piekarnika. W celu dołączenia funkcji pary ustawić naczynie na szklanej blasze do pieczenia na wysokości 3 i napełnić zbiornik na wodę.
  5. Włączyć tryb pracy.
  6. Od czasu do czasu potrawę należy kilkakrotnie obrócić lub zamieszać. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
  7. Kontrolować temperaturę.
  8. W celu wyrównania temperatury podgrzane produkty należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 2 do 5 minut.

**Zalecane ustawienia dotyczące podgrzewania**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Poziom mocy mikrofal w W	Stopień intensywności pary	Czas trwania w min
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem, 150 ml <sup>1</sup>	Naczynie bez pokrywki	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2, 3</sup>
Napoje, 200 ml <sup>4</sup>	Naczynie bez pokrywki	0		1000	-	1-2 <sup>5, 6</sup>
Napoje, 500 ml <sup>4</sup>	Naczynie bez pokrywki	0		1000	-	4-5 <sup>5, 6</sup>
Zupa, 2 filiżanki po 175 g	Naczynie bez pokrywki	0		600	-	3-4
Zupa, 4 filiżanki po 175 g	Naczynie bez pokrywki	0		600	-	6-8
Ryba lub kawałki mięsa w sosie, 500 g <sup>7</sup>	Naczynie z pokrywką	0		600	-	7-10
Menu, potrawa na talerzu, danie gotowe z 2-3 składnikami, 400 g	Naczynie bez pokrywki	0	+	360	3	9-14
Potrawa jednogarnkowa, 400 g	Naczynie z pokrywką	3		600	-	6-8
Potrawa jednogarnkowa, 800 g	Naczynie z pokrywką	0		600	-	8-11
Warzywa, 150 g	Naczynie bez pokrywki	3	+	360	3	3-5
Warzywa, 300 g	Naczynie bez pokrywki	3	+	360	3	4-7

<sup>1</sup> Jedzenie dla dzieci podgrzewać bez smoczka i pokrywki.

<sup>2</sup> Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć potrawą.

<sup>3</sup> Koniecznie sprawdzić temperaturę.

<sup>4</sup> Włożyć łyżkę do szklanki.

<sup>5</sup> Nie przegrzewać napojów alkoholowych.

<sup>6</sup> W międzyczasie kontrolować potrawę.

<sup>7</sup> Plastry mięsa porozdzielać.

**21.7 Ciasta, drobne wypieki i chleb**

Urządzenie umożliwia pieczenie ciast, drobnych wypieków i chleba.

Podczas wyrastania ciasta przykryć miskę z ciastem folią lub ściereczką, postawić ją na dnie komory piekarnika i ustawić Gorące powietrze 40°C.

**Wskazówki dotyczące pieczenia w połączeniu z mikrofalami**

- Możliwość pieczenia z dodatkowym zastosowaniem mikrofal może znacznie skrócić czas pieczenia.
- Używać wyłącznie naczyń żaroodpornych, nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- W trybie kombi można używać typowych, metalowych form do pieczenia.

**Wskazówki dotyczące pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary**

- Dzięki dodatkowemu zastosowaniu pary niektóre potrawy stają się bardziej chrupkie. Mają błyszczącą powierzchnię i mniej wysychają.
- Napełnić zbiornik z wodą do oznaczenia „MAX”. Jeżeli podczas gotowania zbiornik na wodę zostanie opróżniony, przyrządzenie potrawy będzie kontynuowane przy użyciu ustawionego rodzaju grzania bez dodawania pary.

**Wskazówki dotyczące przyrządzania produktów mrożonych**













- Całkowicie usunąć opakowanie.
- Usunąć z potrawy lód. Nie należy używać mocno oblodzonych produktów mrożonych.
- Produkty mrożone mogą być podpieczone nierównomiernie. Nierównomierny stopień zrumienienia występuje również po upieczeniu.

**Wskazówki dotyczące pieczenia chleba i bułek****UWAGA!**

Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania pary wodnej. Zmiany temperatury mogą być przyczyną uszkodzeń.












- Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.
- Oprócz Gorącego powietrza zastosować również funkcję pary.
- Wartości ustawień podane dla ciast chlebowych dotyczą zarówno chlebów pieczonych na blasze, jak i w formach prostokątnych.

**Zalecane ustawienia dotyczące ciast w formach**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Poziom mocy mikrofal w W	Czas trwania w min
Ciasto ucierane, proste	forma do babki, forma okrągła lub prostokątna	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Ciasto ucierane, delikatne, np. ciasto piaskowe	forma do babki, forma okrągła lub prostokątna	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Ciasto orzechowe	Tortownica Ø 26 cm	1	 + 	170-180	90	30-35
Spód tortu z ciasta ucieranego	Forma na spód tortu	1		160-170	-	35-45
Tort biszkoptowy, 3 jaja	Tortownica Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Tort owocowy lub serowy z ciasta kruchego	Tortownica Ø 26 cm	2	 + 	150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Ciasto owocowe, delikatne, ucierane	Tortownica z kominikiem lub bez	1	 + 	170-190	90	30-45
Ciasta pikantne, np. quiche lub ciasto cebulowe	Tortownica Ø 26 cm	2	 + 	160-180	90	50-70

<sup>1</sup> Ciasto przestudzić w piekarniku przez ok. 20 minut.

**Zalecane ustawienia do ciast na blasze do pieczenia**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Poziom mocy mikrofal w W	Stopień intensywności pary	Czas trwania w min
Ciasto ucierane z suchą warstwą wierzchnią	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 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Chałka z 500 g mąki	szklana blacha do pieczenia	1	 + 	170-180 <sup>1</sup>	-	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
Pizza, wstępnie podpieczona, mrożona	Ruszt	2	 + 	180-190	180	-	8-15
Pizza-bagietka, wstępnie podpieczona, mrożona	Ruszt	2	 + 	190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Nagrząć urządzenie.

**Zalecane ustawienia dotyczące drobnych wypieków i ciasteczek**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Czas trwania w min
Ciasteczka	szklana blacha do pieczenia	2		150-170	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

**Zalecane ustawienia dotyczące chleba i bułek**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Stopień intensywności pary	Czas trwania w min
Chleb, 1 kg	szklana blacha do pieczenia	1		1. 230 <sup>1</sup> 2. 190-200 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Chleb, 1,5 kg	Forma prostokątna	0		1. 230 <sup>1</sup> 2. 200-210 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Bułki, np. bułki pszenne	szklana blacha do pieczenia	1		200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Chleb tostowy, 12 kromek	Ruszt	3		-	3	-	3-6
Chleb tostowy, 4 kromki	Ruszt	3		-	3	-	3-6
Zapiekanie tostów, 2-4 kromki	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Nagrząć urządzenie.

**Porady dotyczące pieczenia**

Jeśli rezultat pieczenia nie jest zadowalający, warto skorzystać z poniższych wskazówek.

Cel/problem	Rada
Między formą a rusztem powstają iskry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdzić, czy forma jest z zewnątrz czysta.</li> <li>Przestawić formę w inne miejsce komory piekarnika.</li> <li>Kontynuować pieczenie bez użycia mikrofal i wydłużyć czas pieczenia.</li> </ul>
Sprawdzanie, czy wypiek jest gotowy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wbić drewniany patyczek w najwyższe miejsce wypieku. Jeśli ciasto nie przykleja się do patyczka, jest upieczone.</li> </ul>

Cel/problem	Rada
Wypiek zapada się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Używać tylko składników podanych w przepisie, stosować się dokładnie do opisanego w nim sposobu postępowania.</li> <li>Następnym razem dodać mniej płynu.</li> <li>Lub:</li> <li>Zmniejszyć temperaturę pieczenia o 10°C i wydłużyć czas pieczenia.</li> </ul>
Wypiek wyrósł i popękał pośrodku, ale na bokach jest niższy.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nasmarować tłuszczem tylko dno tortownicy.</li> <li>Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem wypiek od formy.</li> </ul>
Drobne wypieki skleją się podczas pieczenia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wokół każdego kawałka ciasta pozostawić odstęp ok. 2 cm. Zapewni to wystarczająco dużo miejsca do wyrośnięcia i równomiernego zrumienienia wypieków.</li> </ul>

Cel/problem	Rada
Wypiek jest ogólnie zbyt jasny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Skontrolować wysokość wsunięcia oraz wyposażenie.</li> <li>▪ Zwiększyć temperaturę pieczenia.</li> <li>Lub:</li> <li>▪ Wydłużyć czas pieczenia.</li> </ul>
Wypiek w formie lub formie prostokątnej jest z tyłu zbyt ciemny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Formę do pieczenia ustawić na środku.</li> </ul>
Wypiek jest zbyt ciemny.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zmniejszyć temperaturę pieczenia i wydłużyć czas pieczenia.</li> </ul>
Wypiek jest nierównomiernie zrumieniony.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zmniejszyć temperaturę pieczenia.</li> <li>▪ Odpowiednio przyciąć papier do pieczenia.</li> <li>▪ Formę do pieczenia ustawić na środku.</li> <li>▪ Uformować niewielkie wypieki tej samej wielkości i grubości.</li> </ul>

Cel/problem	Rada
Wypiek nie jest jeszcze dopieczony wewnątrz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zmniejszyć temperaturę pieczenia i wydłużyć czas pieczenia.</li> <li>▪ Dodać mniej płynu.</li> </ul> <p>Ciasto z wilgotną warstwą wierzchnią:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Podpiec spód.</li> <li>▪ Podpieczony spód posypać migdałami lub bułką tartą.</li> <li>▪ Ułożyć na spodzie warstwę wierzchnią.</li> </ul>
Wypiek nie odchodzi od formy po odwróceniu.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Po upieczeniu pozostawić ciasto do ostygnięcia na 5 - 10 minut.</li> <li>▪ Po upieczeniu ostrożnie oddzielić nożem brzegi ciasta od formy.</li> <li>▪ Ponownie przechylić ciasto i kilkakrotnie przykryć formę wilgotnym, zimnym ręcznikiem.</li> <li>▪ Przy następnym pieczeniu natłuścić formę i posypać dno bułką tartą.</li> </ul>



## 21.8 Zapiekanki i suflety

Urządzenie umożliwia przyrządzanie zapiekanek i sufletów.

### Wskazówki dotyczące przyrządzania zapiekanek i sufletów

- Stopień dopieczenia zapiekanki zależy od wielkości naczynia i wysokości zapiekanki. Do zapiekanek i sufletów używać form do zapiekanek o wysokości od 4 do 5 cm. W wąskich i wysokich naczyniach potrawa pieką się dłużej i są z wierzchu ciemniejsze.
- Używać wyłącznie naczyń żaroodpornych, nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- Przestrzegać podanych wysokości wsunięcia.
- Zapiekanki i suflety pozostawić po upieczeniu na 5 minut w wyłączonym piekarniku.

### Zalecane ustawienia dotyczące zapiekanek i sufletów

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Poziom mocy mikrofal w W	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



## 21.9 Drób, mięso i ryby

Urządzenie umożliwia przyrządzanie drobiu, mięsa i ryb.

### Wskazówki dotyczące gotowania w naczyniach

#### **⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!**

Jeżeli gorące naczynie szklane zostanie umieszczone na mokrej lub zimnej powierzchni, może pęknąć.

- ▶ Gorące naczynia szklane stawiać na suchej podstawce.
- Używać wyłącznie odpowiednich naczyń. Najlepiej nadają się 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 wydłużyć czas gotowania.
- Przestrzegać wskazówek producenta naczyń.

### 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.

### Wskazówki dotyczące gotowania w połączeniu z mikrofalami

- Możliwość dodatkowego zastosowania mikrofal może znacznie skrócić czas przygotowywania potraw.
- Czas gotowania/pieczenia w przypadku przyrządzania potraw z zastosowaniem mikrofal zależy od masy całkowitej. W celu przygotowania ilości innej niż podana należy kierować się zasadą: „Podwójna ilość wymaga prawie dwukrotnie dłuższego czasu gotowania/pieczenia”.
- Używać wyłącznie naczyń żaroodpornych, nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.
- Formy z metalu albo garnki ceramiczne nadają się tylko do pieczenia bez zastosowania mikrofal.

### Wskazówki dotyczące gotowania z dodatkowym zastosowaniem pary

- Dzięki dodatkowemu zastosowaniu pary niektóre potrawy stają się bardziej chrupkie. Mają błyszczącą powierzchnię i mniej wysychają.
- Używać naczyń bez pokrywki.
- Używać naczyń odpornych na działanie wysokiej temperatury i pary.

- Włączyć dodatkową parę w sposób podany w tabeli.
- Napełnić zbiornik z wodą do oznaczenia „MAX”. Jeżeli podczas gotowania zbiornik na wodę zostanie opróżniony, przyrządzanie potrawy będzie kontynuowane przy użyciu ustawionego rodzaju grzania bez dodawania pary.

### Wskazówki dotyczące pieczenia na parze z użyciem pojemnika do gotowania na parze

- W przeciwieństwie do pieczenia z dodatkowym zastosowaniem pary funkcja gotowania na parze zapewni delikatniejsze pieczenie mięsa, ale nie pozwala uzyskać chrupiącej skórki. Po upieczeniu mięso zachowuje wyjątkową soczystość.
- W ramach urozmaicenia smaku można przed gotowaniem na parze podsmażyć kawałki mięsa, co skraca czas pieczenia. Większe kawałki wymagają dłuższego pieczenia. Kawałków mięsa nie trzeba obracać.
- W przypadku pieczenia na parze drobiu, mięsa lub ryb układać produkty na pojemniku do gotowania na parze umieszczonym w szklanej blasze do pieczenia i wsunąć na wysokość 3.
- 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.

### Wskazówki dotyczące grillowania potraw

- Podczas grillowania drzwi urządzenia muszą być zamknięte. Nigdy nie grillować przy otwartych drzwiczkach urządzenia.
- Układać produkty spożywcze bezpośrednio 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 zrumienią się równomiernie i pozostaną soczyste.
- Grillowane kawałki odwracać szpiczycami do grillowania. Nakłucie mięsa widelcem powoduje utratę soku i mięso będzie suche.
- Mięso należy solić dopiero po zakończeniu grillowania. Sól wyciąga z mięsa wodę.

**Uwaga:** 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.
- Grillować w miarę możliwości jednakowe kawałki o podobnej grubości i wadze. Dzięki temu zrumienią się równomiernie i pozostaną soczyste.

- 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.

### Wskazówki dotyczące przyrządzania drobiu

- W przypadku kaczki i gęsi ponakłuwać skórę pod skrzydełkami, 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 lub strona ze skórą.

### Wskazówki dotyczące przyrządzania mięsa

- Chude mięso nasmarować według uznania tłuszczem lub obłożyć plasterkami boczku.
- Do pieczenia chudego mięsa dodać nieco wody. Spód naczynia szklanego musi być lekko zakryty.
- Skórę ponacinać na krzyż.
- Gdy pieczeń jest gotowa, należy pozostawić ją jeszcze na 10 minut w wyłączonym, zamkniętym piekarniku. Ułatwi to rozprowadzenie soku w upieczonym mięsie. Owinąć pieczeń folią aluminiową. Jest to dodatkowy czas, którego nie uwzględniono w podanym czasie pieczenia.

- Pieczenie i duszenie w naczyniu jest wygodniejsze. Pieczeń w naczyniu można łatwiej wyjąć z komory piekarnika, poza tym w naczyniu można od razu przygotować sos.
- Ilość wody 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 wody niż w przypadku szklanego naczynia.
- Podczas pieczenia woda z naczynia wyparowuje. W razie potrzeby należy ostrożnie dolewać wody.
- Odstęp między mięsem a pokrywką powinien wynosić co najmniej 3 cm. Podczas pieczenia mięso może zwiększyć objętość.
- W razie potrzeby mięso przeznaczone do duszenia należy wcześniej podsmażyć. W celu uzyskania sosu pieczeniowego dodać wodę, wino lub ocet. Spód naczynia musi być zakryty na wysokość 1-2 cm.

### Wskazówki dotyczące przyrządzania ryb

- Ryby przyrządzanej w całości nie trzeba obracać.
- W przypadku przyrządzania ryby na ruszcie nasmarować ruszt niewielką ilością oleju, co ułatwi później zdjęcie ryby.
- Ryba jest upieczona, gdy płetwa grzbietowa daje się łatwo oddzielić.

### Zalecane ustawienia dotyczące drobiu

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Poziom mocy mikrofal w W	Stopień intensywności pary	Czas trwania w min
Kurczak, cały, gotowany, 1,3 kg	Naczynie z pokrywką	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Kurczak, cały, opiekany, 1,3 kg	Naczynie bez pokrywki	0		190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Części drobiowe, np. ćwiartka kurczaka, 800 g	Naczynie bez pokrywki	0		190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Pierś kaczki, 500 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+2		-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Pierś gęsi, udka gęsi, 700-900 g	Naczynie bez pokrywki	0		-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Obrócić potrawę po upływie 1/2 czasu.

<sup>2</sup> Ułożyć piersią do góry.

<sup>3</sup> Nie obracać potrawy.



















<sup>4</sup> Podgrzewać przez 5 minut.

<sup>5</sup> Ponakłuwać skórę.

<sup>6</sup> Ułożyć skórą do góry.




<sup>7</sup> Należy używać wysokich i otwartych naczyń.

**Zalecane ustawienia dotyczące mięsa**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Poziom moc mikrofal w W	Stopień intensywności pary	Czas trwania w min
Sztufada wołowa, 1 kg	Naczynie z pokrywką	0	 + 	160-170	-	180	-	80-90
Rostbef, krwisty, 1,5 kg	Naczynie bez pokrywki	0	 + 	180-190	-	180	-	30-40 <sup>1,2</sup>
Steki wołowe, grubość 2-3 cm, 2-3 sztuki, po 200 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Mięso wieprzowe bez skóry, np. karkówka, 750 g	Naczynie bez pokrywki	0	 +  + 	170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Mięso wieprzowe ze skórą, np. łopatka, 1 kg <sup>3</sup>	Naczynie bez pokrywki	0	 +  + 	170-80	-	180	3	60-80 <sup>4,2</sup>
Polędwica wieprzowa 500-600 g	Naczynie bez pokrywki	0	 + 	180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Steki z karkówki, grubość 2-3 cm, 2-3 sztuki, po 120 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 2	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 10-15
Kiełbasy do grillowania, 4-6 sztuk, po 150 g	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Pieczeń rzymska, 750 g	Naczynie bez pokrywki	0	 +  + 	190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Obrócić potrawę po upływie 1/2 czasu.  
<sup>2</sup> Na koniec odstawić na 10 minut.  
<sup>3</sup> Ponacinać słoninę.  
<sup>4</sup> Nie obracać potrawy.

**Zalecane ustawienia dotyczące ryb**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Poziom moc mikrofal w W	Stopień intensywności 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	3		-	-	-	3	18-20
Filety rybne, mrożone, 800 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	-	3	23-25

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Poziom mocy mikrofal w W	Stopień intensywności pary	Czas trwania w min
Filet rybny, zapiekany, 500 g	Naczynie bez pokrywki	0		-	3	600	-	10-15
Kotlety rybne, 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

Jeśli rezultat pieczenia i duszenia nie jest w pełni zadowalający, warto skorzystać z poniższych porad.

Cel/problem	Rada
Pieczeń jest zbyt ciemna i miejscami ma przypieczoną skórkę.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdzić, czy wybrana została prawidłowa wysokość wsunięcia.</li> <li>Wybrać niższą temperaturę.</li> <li>Skrócić czas pieczenia.</li> </ul>
Pieczeń jest zbyt sucha.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdzić, czy wybrana została prawidłowa wysokość wsunięcia.</li> <li>Wybrać niższą temperaturę.</li> <li>Skrócić czas pieczenia.</li> </ul>
Warstwa chrupiącej skórki jest zbyt cienka.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zwiększyć temperaturę.</li> <li>Lub: Po upływie czasu pieczenia włączyć na krótko funkcję grilla.</li> </ul>
Sos pieczeniowy jest przypalony.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wybrać mniejsze naczynie.</li> <li>Podczas pieczenia dodać więcej wody.</li> </ul>
Sos pieczeniowy jest zbyt jasny lub zbyt wodnisty.	<ul style="list-style-type: none"> <li>W celu odparowania większej ilości płynu wybrać większe naczynie.</li> <li>Podczas pieczenia dodać mniej wody.</li> </ul>
Mięso przypała się podczas duszenia.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sprawdzić, czy pokrywka jest szczelna i dopasowana do naczynia.</li> <li>Zmniejszyć temperaturę.</li> <li>Podczas duszenia podlewać mięso.</li> </ul>

### 21.10 Warzywa i dodatki

Urządzenie umożliwia przyrządzanie warzyw i dodatków.

#### Wskazówki dotyczące przyrządzania potraw przy użyciu mikrofal

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką.
- Do gotowania ryżu używać wysokich naczyń z pokrywką, dodając wodę w ilości podanej w tabeli.











#### Wskazówki dotyczące gotowania parze

- Do gotowania na parze używać szklanej blachy do pieczenia oraz pojemnika do gotowania na parze.
- Należy zachowywać wielkości kawałków podane w tabeli ustawień. W przypadku przygotowywania mniejszych sztuk czas gotowania ulega skróceniu, natomiast w przypadku większych wydłużeniu.
- Na czas gotowania wpływa również jakość i stopień dojrzałości. W związku z tym podane tu ustawienia są tylko wartościami orientacyjnymi.
- Należy zawsze równomiernie rozkładać produkty 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 wysoka.
- Napełnić zbiornik z wodą do oznaczenia „MAX”. Jeśli w trakcie pracy zbiornik na wodę zostanie opróżniony, praca urządzenia zostanie przerwana. Na wyświetlaczu pojawi się odpowiedni komunikat.













#### Wskazówki dotyczące przyrządzania kaszy kuskus

- Dodać wodę lub inny płyn w podanych proporcjach. Np. w przypadku proporcji 1:2 na każde 100 g kaszy kuskus dodać 200 ml wody.



## Zalecane ustawienia dotyczące warzyw i dodatków

Potrawa	Wyposażenie/ naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Poziom mocy mikrofal w W	Stopień intensywności pa- ry	Czas trwa- nia w min
Karczochy, ca- łe, świeże	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	35-40
Szpinak liścia- sty, świeży, 250 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	5-7
Kalafior, cały, świeży	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	2		-	-	3	28-35
Brokuły, całe, świeże, 500 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	2		-	-	3	20-23
Różyczki broku- łów, mrożone 500 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	14-16
Warzywa, świe- że, 250 g	Naczynie z po- krywką	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Warzywa, świe- że, 500 g	Naczynie z po- krywką	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Kolby kukury- dzy, świeże, 2 sztuki	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	25-35
Warzywa mie- szane, mrożone 250 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	12-15
Marchew w pla- strach, ugotowa- na na parze, 500 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	18-20

<sup>1</sup> W międzyczasie zamieszać potrawę.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Poziom mocy mikrofal w W	Stopień intensywności pa- ry	Czas trwa- nia w min
Por w plasterkach, świeży, 500 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	10-12
Zielona fasolka, świeża, 500 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	18-20
Burak, cały, 500 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	50-60
Szparagi, zielone, 250 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	10-15
Cukinia w plasterkach, ugotowana na parze, 500 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	12-14
Ziemniaki pokrojone w ćwiartki, 250 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	28-30
Ziemniaki, pokrojone w ćwiartki, 500 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	30-32
Ziemniaki, pokrojone w ćwiartki, 750 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		-	-	3	32-35
Frytki, mrożone	szklana blacha do pieczenia	2		190-210	-	-	30-40
Rösti, mrożone	szklana blacha do pieczenia	2		190-210	-	-	25-35
Krokiety, mrożone	szklana blacha do pieczenia	2		190-210	-	-	25-35
Ryż, 125 g + 300 ml wody	Naczynie z pokrywką	0		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 4-6 <b>2.</b> 12-15

<sup>1</sup> W międzyczasie zamieszać potrawę.

Potrawa	Wyposażenie/ naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Poziom mocy mikrofal w W	Stopień intensywności pa- ry	Czas trwa- nia w min
Ryż, 250 g + 500 ml wody	Naczynie z po- krywką	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Kuskus, 1:2	szklana blacha do pieczenia	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> W międzyczasie zamieszać potrawę.







## 21.11 Desery

Urządzenie umożliwia przyrządzenie deserów.

### Wskazówki dotyczące przyrządzania ryżu na mleku

- Dodać mleko w podanych proporcjach. Np. w przypadku proporcji 1:2,5 na każde 100 g ryżu dodać 250 ml mleka.

### Zalecane ustawienia dotyczące deserów

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Poziom mocy mikrofal w W	Stopień inten- syt- ności pary	Czas trwa- nia w min
Budyń karmelowy	szklana blacha do pie- czenia + foremki do sufletów	3		-	3	40 – 50
Kluski na parze	szklana blacha do pie- czenia	3		-	2	20 – 25
Ryż na mleku 1:2,5 <sup>1</sup>	szklana blacha do pie- czenia	3		-	3	30 – 40
Owoce, owoce prażone, 500 g	szklana blacha do pie- czenia	3		-	3	9 – 12
Prażona kukurydza do przyrządzania w kuchen- ce mikrofalowej, 1 toreb- ka o wadze 100 g	Naczynie z pokrywką	0		600	-	3 – 5
Desery, np. pudding, w proszku, 500 ml	Naczynie z pokrywką	0		600	-	5 – 8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Dodać mleko w podanych proporcjach.

<sup>2</sup> W międzyczasie zamieszać potrawę.

## pudding z proszku

### OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

- ▶ Do wyjmowania naczyń lub wyposażenia z komory piekarnika zawsze używać łąpek kuchennych.
1. Opakowanie pudingu w proszku wymieszać, zgodnie ze wskazówkami na opakowaniu, z cukrem i odrobiną mleka w nadającej się do mikrofal, wysokiej misce tak, aby nie było grudek.
  2. Dodać pozostałe mleko i zamieszać jeszcze raz.
  3. Wstawić miskę do komory piekarnika i zamknąć drzwi urządzenia.
  4. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia.
  5. Po 3 minutach zamieszać po raz pierwszy. Potem mieszać co minutę, aż do uzyskania pożądanej konsystencji.  
Czas trwania zależy od temperatury mleka i użytego naczynia.

## 21.12 Potrawy testowe

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

### Pieczenie

Należy uwzględnić podane informacje podczas pieczenia potraw testowych.

- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.
- Należy przestrzegać wskazówek dotyczących nagrzewania piekarnika, które zostały podane w zalecanych ustawieniach. Podane wartości nie dotyczą szybkiego nagrzewania.
- Do pieczenia ustawić najpierw najniższą z podanych temperatur.
- Formy do pieczenia postawić na ruszcie.

**Zalecane ustawienia dotyczące pieczenia**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	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 <sup>1</sup>	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

<sup>1</sup> Nagrzewać urządzenie przez 5 minut.

**Przyrządzanie potraw z zastosowaniem mikrofal**

W przypadku przyrządzania potraw testowych z zastosowaniem mikrofal należy uwzględnić poniższe informacje.

Używać wyłącznie naczyń żaroodpornych, nadających się do używania w kuchenkach mikrofalowych.

**Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania z zastosowaniem mikrofal**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Poziom mocy mikrofal w W	Czas trwania w min
Rozmrażanie mięsa, 500 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

**Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia z zastosowaniem mikrofal**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Poziom mocy mikrofal w W	Czas trwania w min
Masa jajeczna, 1000 g	Naczynie bez pokrywki	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Ciasto biszkoptowe, 475 g	Naczynie bez pokrywki	0		600	8-10
Klopsy mięsne, 900 g	Naczynie bez pokrywki	0		600	20-25

**Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia w połączeniu z zastosowaniem mikrofal**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Temperatura w °C	Stopień mocy grilla	Poziom mocy mikrofal w W	Czas trwania w min
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 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Ułożyć piersią do dołu.

<sup>2</sup> Stosować wysokie naczynie bez pokrywy.

<sup>3</sup> Obrócić potrawę po upływie 1/2 czasu.

**Gotowanie/pieczenie na parze**



W przypadku pieczenia potraw testowych należy uwzględnić poniższe informacje.

Szklaną blachę do pieczenia wraz z pojemnikiem do gotowania na parze ustawić na wysokości 3.

**Zalecane ustawienia dotyczące gotowania/pieczenia na parze**

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Stopień intensywności pary	Czas trwania w min
Groszek, mrożony, 1000 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		3	-





Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Stopień intensywności pary	Czas trwania w min
Brokuły, świeże, 300 g	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		3	10-12
Brokuły, świeże, jeden pojemnik	szklana blacha do pieczenia + pojemnik do gotowania na parze	3		3	16-18

### Grillowanie

W przypadku grillowania potraw testowych należy uwzględnić poniższe informacje.

- Wsunąć szklaną blachę do pieczenia pod ruszt. Skapuje do niej płyn i komora piekarnika pozostaje czysta.
- Zalecane ustawienia dotyczą potraw wsuwanych do nienagrzanego urządzenia.

### Zalecane ustawienia dotyczące grillowania

Potrawa	Wyposażenie/naczynia	Wysokość wsunięcia	Rodzaj grzania	Stopień mocy grilla	Czas trwania w min
Tosty, zrumienione	Ruszt	3		3	4-5
Hamburger wołowy, 12 sztuk	Ruszt + szklana blacha do pieczenia	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Obrócić potrawę po upływie 1/2 czasu.

## 22 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



### 22.1 Sichere Montage

Podczas montażu urządzenia należy przestrzegać zasad bezpieczeństwa.

- Bezpieczeństwo podczas użytkowania zapewnione jest tylko po prawidłowym zamontowaniu zgodnie z instrukcją montażu. Monter jest odpowiedzialny za prawidłowe działanie w miejscu instalacji urządzenia.
- Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.
- Przed uruchomieniem usunąć z komory gotowania oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.

- Przestrzegać wskazówek podanych na kartach dotyczących montażu elementów wyposażenia.
- Meble do zabudowy muszą być odporne na temperaturę do 90°C, a przylegające do urządzenia fronty mebli do 65°C.
- Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla. Istnieje ryzyko przegrzania.
- Meble należy docinać przed wstawieniem urządzenia. Usunąć wióry. Mogą one zakłócać funkcjonowanie elementów elektrycznych.
- Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

### OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

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

- ▶ Nosić rękawice ochronne.

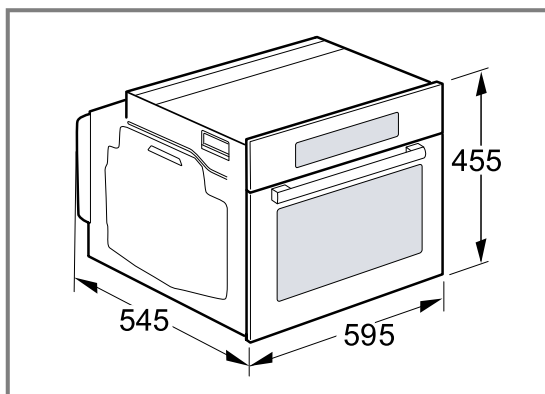
### ⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

- ▶ Nie używać przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.

## 22.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



## 22.3 Meble do zabudowy

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. To urządzenie nie jest urządzeniem stacjonarnym i nie nadaje się do użytkowania wewnątrz szafki.

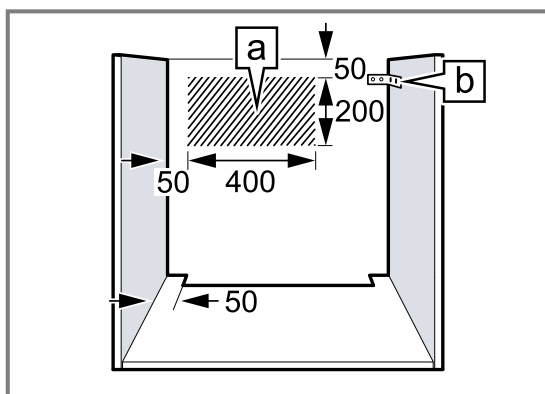
Upewnić się, że szafka do zabudowy nie ma tylnej ścianki. Odległość między ścianą a spodem szafki lub tylną ścianką szafki znajdującej się nad urządzeniem musi wynosić minimum 35 mm.

Upewnić się, że szafka do zabudowy posiada z przodu otwór wentylacyjny o powierzchni 50 cm<sup>2</sup>. W celu zapewnienia otworu wentylacyjnego przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną.

Upewnić się, że meble do zabudowy bez szczeliny wentylacyjnej posiadają otwór wentylacyjny o powierzchni 200 cm<sup>2</sup> w tylnej części ścianek bocznych. Nie zasłaniać szczelin wentylacyjnych ani otworów doprowadzających powietrze.

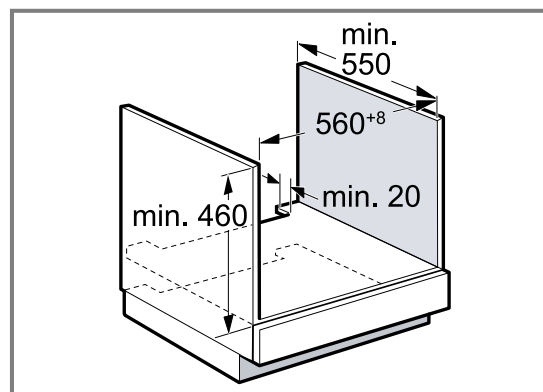
Upewnić się, że gniazdo przyłączeniowe znajduje się w obszarze zakreślanej powierzchni [a] lub na zewnątrz ramy montażowej.

Meble, które nie są przymocowane, należy przytwierdzić do ściany przy pomocy standardowego kątownika [b].



## 22.4 Montaż pod blatem roboczym

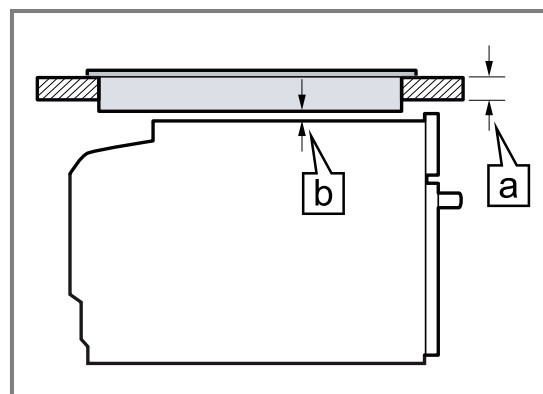
Podczas montażu pod blatem roboczym przestrzegać wymiarów montażowych i bezpiecznych odstępów. W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających muszą być otwory wentylacyjne.



Blat roboczy musi być przymocowany do mebla do zabudowy.

## 22.5 Montaż pod płytą grzewczą

W przypadku montażu urządzenia pod płytą grzewczą należy uwzględnić wymiary minimalne, w tym ewentualną konstrukcję nośną.



Na podstawie wymaganej wartości minimalnego odstępu [b] określana jest minimalna grubość blatu roboczego [a].

Rodzaj płyty grzewczej	[a] nakładana na blat w mm	[a] montowana na równi z powierzchnią blatu w mm	[b] w mm
Płyta indukcyjna	48	49	5
Pełnopowierzchniowa płyta indukcyjna	58	59	5

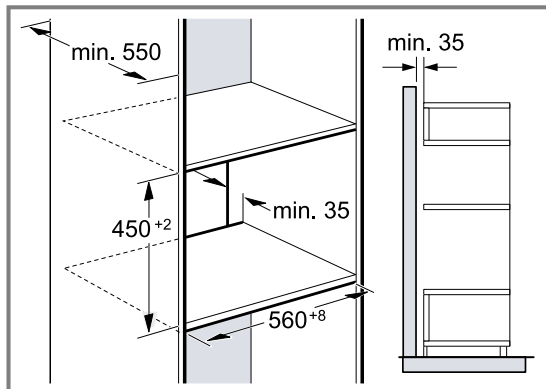
Przestrzegać instrukcji montażu płyty grzewczej.

**Uwaga:** Nie nadaje się do zabudowy pod płytą gazową lub pod elektryczną płytą grzewczą.

## 22.6 Montaż w szafce wysokiej

Przestrzegać wymiarów montażowych i odstępów bezpieczeństwa w szafce wysokiej.

W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających musi być otwór wentylacyjny.



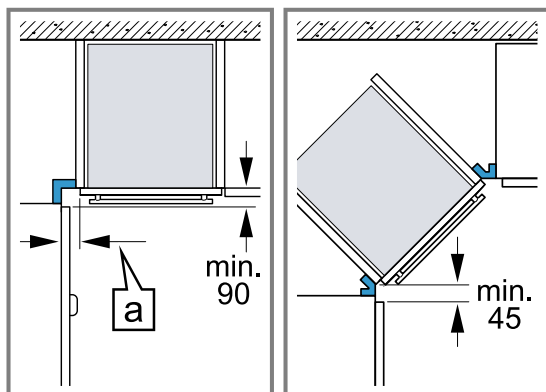
Jeżeli szafka wysoka posiada oprócz tylnych ścianek modułowych dodatkową ściankę tylną, musi ona znajdować się w odpowiedniej odległości. Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia.

## 22.7 Kombinacja z szufladą grzewczą

Najpierw zamontować szufladę grzewczą. Przestrzegać instrukcji montażu szuflady grzewczej. Urządzenie wsunąć nad szufladę grzewczą w szafkę do zabudowy. Podczas wsuwania nie uszkodzić przestony szuflady grzewczej.

## 22.8 Zabudowa narożna

W przypadku zabudowy narożnej, przestrzegać wymiarów montażowych i bezpiecznych odstępów.



Aby w przypadku zabudowy narożnej możliwe było otwieranie drzwi urządzenia, należy uwzględnić wymiary minimalne. Wymiar [a] zależy od grubości frontu mebli i uchwytu.

## 22.9 Podłączenie do sieci elektrycznej

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

### ⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!

Urządzenie zawiera magnesy trwałe. Mogą one mieć wpływ na działanie implantów elektronicznych, np. rozruszników serca lub pomp insulinowych.

- ▶ Osoby posiadające implanty elektroniczne powinny zachowywać odstęp co najmniej 10 cm od urządzenia.
- Urządzenie odpowiada klasie ochrony I i może być użytkowane wyłącznie, jeśli jest podłączone do przewodu uziemiającego.
- Bezpiecznik dopasować zgodnie z parametrami mocy podanymi na tabliczce znamionowej i obowiązującymi przepisami lokalnymi.
- Podczas wszystkich prac montażowych urządzenie musi być odłączone od zasilania.
- Aby uniknąć zagrożenia, wymiany uszkodzonego przewodu przyłączeniowego może dokonać wyłącznie producent, pracownik serwisu lub osoba o porównywalnych kwalifikacjach.
- Montaż musi zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.

### Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej

**Uwaga:** Urządzenie można podłączyć wyłącznie do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazda z uziemieniem.

1. Podłączyć wtyczkę IEC do gniazda sieciowego w urządzeniu.  
Sprawdzić, czy wtyczka IEC jest stabilnie osadzona.
2. Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego urządzenia do gniazda znajdującego się w pobliżu urządzenia.

Po zamontowaniu urządzenia należy upewnić się, że wtyczka przewodu zasilającego jest łatwo dostępna. Jeśli wtyczka przewodu zasilającego nie jest łatwo dostępna, w obrębie stałej instalacji elektrycznej należy zainstalować odłącznik zgodny z przepisami instalacyjnymi, odłączający wszystkie bieguny urządzenia od sieci elektrycznej.

### Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej bez użycia wtyczki z uziemieniem

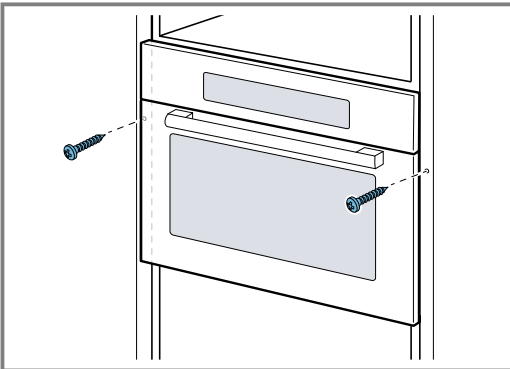
**Uwaga:** Urządzenie może być podłączane tylko przez autoryzowany personel techniczny. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z nieprawidłowego podłączenia urządzenia.

W obrębie stałej instalacji elektrycznej należy zainstalować odłącznik zgodny z przepisami instalacyjnymi.

1. Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym.  
Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
2. Podłączyć zgodnie ze schematem podłączenia.  
Napięcie - patrz tabliczka znamionowa.
3. Żyły przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej zgodnie z oznaczeniami kolorów:
  - zielono-żółty = przewód uziemiający ⊕
  - niebieski = przewód zerowy
  - brązowy = faza (przewód zewnętrzny)

## 22.10 Montaż urządzenia

1. Przy pomocy poziomicy dokładnie wypoziomować urządzenie.
2. Całkowicie wsunąć urządzenie.
3. Wypoziomować i wyrównać urządzenie.
4. Przykręcić urządzenie do mebla.



5. Usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.

**Uwaga:** Nie przysłaniać dodatkowymi listwami szczeliny pomiędzy blatem roboczym a urządzeniem.

Nie montować listew chroniących przed ciepłem na bocznych ściankach szafki do zabudowy.

## 22.11 Demontaż urządzenia

1. Wyłączyć zasilanie urządzenia.
2. Odkręcić śruby mocujące.
3. Urządzenie lekko unieść i całkowicie wyciągnąć.

# Cuprins

## MANUAL DE UTILIZARE

1	<b>Siguranța</b> .....	109
2	<b>Prevenirea pagubelor materiale</b> .....	113
3	<b>Protecția mediului și economisirea</b> .....	114
4	<b>Cunoașterea</b> .....	116
5	<b>Accesorii</b> .....	120
6	<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	121
7	<b>Utilizarea de bază</b> .....	122
8	<b>Cuptor cu microunde</b> .....	123
9	<b>MicroCombi</b> .....	125
10	<b>Grill</b> .....	126
11	<b>Aburi</b> .....	126
12	<b>Programele automate</b> .....	130
13	<b>Funcții de timp</b> .....	134
14	<b>Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor</b> .....	135
15	<b>Setările de bază</b> .....	135
16	<b>Curățare și îngrijire</b> .....	136
17	<b>Funcția de curățare</b> .....	139
18	<b>Remediați defecțiunile</b> .....	140
19	<b>Evacuarea ca deșeu</b> .....	142
20	<b>Serviciul clienți</b> .....	142
21	<b>Procedați astfel</b> .....	142
22	<b>INSTRUCȚIUNI DE MONTARE</b> .....	160
22.1	<b>Montarea în siguranță</b> .....	161

## 1 Siguranța

Respectați următoarele instrucțiuni de siguranță.

### 1.1 Instrucțiuni generale

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

### 1.2 Utilizarea conform destinației

Acest aparat este destinat numai utilizării integrate în mobilierul de bucătărie. Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

Racordarea fără ștecher a aparatelor poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

Numai la montajul regulamentar corespunzător instrucțiunii de montaj este garantată siguranța la utilizare. Instalatorul este responsabil pentru funcționarea ireproșabilă la locul de instalare.

Utilizați acest aparat numai:

- pentru prepararea de alimente și băuturi.
- sub supraveghere. Supravegheați pentru scurt timp procesul de preparare pentru ca acesta să nu se întrerupă.
- în cazul uzului casnic și al utilizărilor similare, de exemplu: în bucătăriile pentru angajații din centrele comerciale, birouri și alte domenii comerciale; în medii agricole; de către clienții din hoteluri și alte clădiri rezidențiale; în pensiuni cu mic dejun inclus.
- până la o înălțime de 2000 m deasupra nivelului mării.

Nu folosiți aparatul:

- cu temporizare externă sau cu o telecomandă separată.

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

### 1.3 Limitare a cercului de utilizatori

Acest aparat poate fi folosit de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și/sau cunoștințe numai dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din aceasta.

Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul.

Curățarea și întreținerea realizată de către utilizator nu trebuie făcută de copii, în afară de cazul în care ei au vârsta de 15 ani și mai mari și sunt supravegheați.

Copiii mai mici de 8 ani trebuie ținuti la distanță de aparat și de cablul de alimentare electrică al acestuia.

#### 1.4 Utilizarea în siguranță

Introduceți întotdeauna accesoriul în locul corespunzător din interiorul cuptorului.

→ "Accesorii", Pagina 120

##### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

Obiectele inflamabile depozitate în interiorul cuptorului se pot aprinde.

- ▶ Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în interiorul cuptorului.
- ▶ Dacă iese fum, opriți aparatul sau scoateți ștecherul din priză și lăsați ușa aparatului închisă pentru a stinge eventualele flăcări.

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

- ▶ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesoriile.

La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de copt se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde.

- ▶ La preîncălzire și în timpul preparării, nu așezați niciodată hârtie de copt peste accesoriile fără ca aceasta să fie fixată.
- ▶ Hârtia de copt trebuie tăiată întotdeauna la dimensiunea corespunzătoare și așezată într-un vas sau într-o formă de copt.

##### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

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

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

Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți.

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

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde. Ușa aparatului poate exploda. Se pot degaja vapori fierbinți și flăcări explozive.

- ▶ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.
- ▶ Nu încălziți băuturi spirtoase ( $\geq 15\%$  vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le turna lână sau peste alimente).
- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.

##### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de opărire!**

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

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

- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

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

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

##### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

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

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

Balamalele ușii aparatului se mișcă la deschiderea și închiderea ușii și vă puteți prinde mâna.

- ▶ Nu introduceți mâinile în zona balamalelor. Componentele din interiorul ușii aparatului pot avea muchii ascuțite.

- ▶ Purtați mănuși de protecție.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

O izolație deteriorată a cablului de alimentare electrică este periculoasă.

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

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

Un aparat deteriorat sau un cablu de alimentare de la rețea deteriorat este periculos.

- ▶ Nu utilizați niciodată un aparat deteriorat.
- ▶ Nu utilizați un aparat care are suprafața cu fisuri sau spartă.
- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

→ Pagina 142

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!**

În panoul de comandă sau la elementele de operare se folosesc magneți permanenți. Aceștia pot avea influență asupra implanturilor electronice, de exemplu, stimulator cardiac sau pompe de insulină.

- ▶ Purtătorii de implanturi electronice trebuie să mențină o distanță minimă de 10 cm față de panoul de comandă.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de asfixiere!**

Copiii se pot înfășura în ambalaj sau și-l pot trage pe cap, asfixiindu-se.

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

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

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

### **1.5 Cuptor cu microunde**

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

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

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

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

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

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

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

Uleiul alimentar se poate aprinde.

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



**⚠️ AVERTISMENT – Pericol de explozie!**

Lichidele sau alte alimente aflate în recipiente închise etanș pot exploda cu ușurință.

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

**⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

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

- ▶ Nu preparați niciodată ouă în coajă și nu încălziți ouă fierte tari în coajă.
- ▶ 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 înveliș tare, de exemplu, mere, roșii, cartofi sau cârnăciori; coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau învelișul.

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 interiorul cuptorului utilizând o mănușă de bucătărie.

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

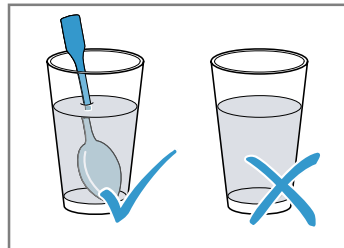
Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede și a altor articole similare duce la arsuri.

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

**⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!**

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întărirea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapori. Acționați cu atenție chiar și în cazul unei mișcări mici 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 întărire a fierberii.

**⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan și ceramică poate avea orificii fine în mânere și capac. În spatele acestor orificii, există cavități. Umiditatea care pătrunde în cavități poate provoca spargerea vasei.

- ▶ Utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

În cazul funcționării cu microunde, vesela și recipientele din metal sau vesela cu ornamente metalice pot genera scântei. Aparatul poate suferi deteriorări.

- ▶ În cazul funcționării doar cu microunde, nu utilizați niciodată recipiente din metal.
- ▶ Utilizați numai veselă adecvată pentru utilizarea în cuptorul cu microunde sau pentru utilizarea cu funcția de preparare cu microunde în combinație cu un mod de încălzire.



### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Aparatul funcționează cu tensiune înaltă.

- ▶ Nu înlăturați niciodată carcasa.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de afectare gravă a sănătății!**

În cazul curățării necorespunzătoare, suprafața aparatului poate suferi deteriorări, durata de viață a aparatului se poate reduce și pot rezulta situații periculoase, de exemplu, ieșirea energiei produse de microunde.

- ▶ Curățați cu regularitate aparatul și îndepărtați imediat resturile de alimente.
- ▶ Mențineți întotdeauna curate interiorul cuptorului, garnitura ușii, ușa și balamaua ușii.  
→ "Curățare și îngrijire", Pagina 136

Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa acestuia sau garnitura ușii este deteriorată. Este posibil ca energia produsă de microunde să iasă.

- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa cuptorului, garnitura ușii sau cadrul din plastic al ușii prezintă deteriorări.
- ▶ Reparațiile trebuie efectuate numai de unitatea de service abilitată.

La aparatele fără carcasă este emisă energie produsă de microunde.

- ▶ Nu îndepărtați niciodată carcasa.
- ▶ Pentru lucrări de întreținere sau reparații, chemați unitatea de service abilitată.

## **1.6 Aburi**

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați o funcție de preparare cu aburi.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!**

În cazul continuării funcționării aparatului, apa din rezervorul de apă se poate încălzi puternic.

- ▶ Goliți rezervorul de apă după fiecare funcționare cu aburi a aparatului.

În interiorul cuptorului se formează aburi fierbinți.

- ▶ Nu introduceți mâinile în interiorul cuptorului în timpul funcționării cu aburi a acestuia.
- La scoaterea accesoriului, se poate revărsa lichid fierbinte.
- ▶ Accesoriile fierbinți trebuie scoase cu atenție și numai purtând mănuși de protecție.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

Vaporii lichidelor inflamabile se pot aprinde în interiorul cuptorului din cauza suprafețelor fierbinți (deflagrație). Ușa aparatului poate exploda. Se pot degaja vapori fierbinți și flăcări explozive.

- ▶ Nu turnați lichide inflamabile (de exemplu, băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă.
- ▶ Turnați în rezervorul de apă doar apă sau soluția de agent de decalcifiere recomandată de noi.

## **2 Prevenirea pagubelor materiale**

### **2.1 Generalități**

#### **ATENȚIE!**

Vaporii de alcool din interiorul fierbinte al cuptorului se pot aprinde și pot provoca deteriorări permanente ale aparatului. În cazul unei deflagrații, ușa aparatului poate exploda și, eventual, ar putea cădea. Geamurilor ușii se pot crăpa și sparge. Din cauza formării de subpresiune, interiorul aparatului se poate deforma.

- ▶ Nu încălziți băuturi spirtoase ( $\geq 15\%$  vol.) în stare nediluată (de exemplu, pentru a le turna lână sau peste alimente).
- Apa de pe baza interioară a cuptorului produce deteriorări ale emailului în timpul funcționării aparatului la temperaturi de peste 120 °C.
- ▶ Nu porniți modul de funcționare dacă există apă pe baza interioară a cuptorului.
  - ▶ Ștergeți apa de pe baza interioară a cuptorului înainte de a porni modul de funcționare.

Dacă în interiorul aparatului fierbinte există apă, se formează aburi. Din cauza variației de temperatură se pot produce deteriorări.

- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.

Umiditatea prelungită din interiorul aparatului duce la coroziune.

- ▶ Îndepărtați prin ștergere apa de condens după finalizarea fiecărui proces de preparare.
  - ▶ Nu păstrați alimente umede pentru un timp mai lung în interiorul cuptorului închis.
  - ▶ Nu depozitați preparate în interiorul cuptorului.
- Răcirea aparatului cu ușa acestuia deschisă provoacă deteriorarea în timp a părților frontale ale mobilierului adiacent.
- ▶ După un mod de funcționare cu temperaturi ridicate, lăsați cuptorul să se răcească numai cu ușa acestuia închisă.
  - ▶ Nu fixați nimic în ușa aparatului.
  - ▶ Numai după un mod de funcționare cu multă umiditate lăsați cuptorul să se răcească cu ușa acestuia deschisă.

Dacă garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Părțile frontale ale mobilierului adiacent pot suferi deteriorări.

- ▶ Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- ▶ Nu utilizați niciodată aparatul cu o garnitură de etanșare deteriorată sau fără garnitură de etanșare. În cazul utilizării ușii cuptorului pe post de suprafață de așezare sau de depozitare, aceasta poate suferi deteriorări.
- ▶ Nu vă urcați, nu vă așezați, nu agățați și nu sprijiniți obiecte pe ușa aparatului.
- ▶ Nu așezați veselă sau accesorii pe ușa aparatului. În funcție de tipul de aparat, accesoriile pot zgâria geamul ușii în momentul închiderii ușii aparatului.
- ▶ Introduceți întotdeauna accesoriile până la opritor în interiorul aparatului.

## 2.2 Cuptor cu microunde

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați cuptorul cu microunde.

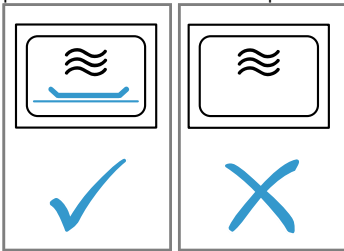
### ATENȚIE!

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

- ▶ Metalul, de exemplu, 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.

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

- ▶ Nu utilizați veselă din aluminiu în aparat. Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină.
- ▶ Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde dacă nu există preparate în interiorul acestuia. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă.



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

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

Vesela neadecvată poate cauza deteriorări.

- ▶ În cazul utilizării grillului, modului de funcționare combinat cu microunde sau aerului fierbinte, folosiți numai vesela care rezistă la temperaturi înalte.

## 2.3 Aburi

Respectați aceste instrucțiuni atunci când utilizați funcția de preparare cu aburi.

### ATENȚIE!

Formele de copt siliconice nu sunt adecvate pentru funcționarea cu aburi.

- ▶ Vesela trebuie să fie rezistentă la căldură și aburi. Vesela cu urme de rugină poate provoca formarea de coroziune în interiorul cuptorului. Chiar și cele mai mici pete pot duce la coroziune.

▶ Nu utilizați veselă cu urme de rugină.

Lichidele scurse murdăresc baza interiorului cuptorului.

- ▶ La prepararea cu aburi într-un recipient perforat, introduceți întotdeauna dedesubt tava de copt, tigaia universală sau recipientul neperforat. Lichidul care picură va fi colectat.

Apa fierbinte din rezervorul de apă poate deteriora sistemul cu aburi.

- ▶ Turnați numai apă rece în rezervorul de apă.

Dacă soluția de decalcifiere intră în contact cu panoul de comandă sau cu suprafețele sensibile, acestea se vor deteriora.

- ▶ Îndepărtați imediat cu apă soluția de decalcifiere.

Curățarea rezervorului de apă în mașina de spălat vase produce deteriorări ale acestuia.

- ▶ Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase.
- ▶ Curățați rezervorul de apă cu o lavetă moale și cu detergent de vase uzual din comerț.

# 3 Protecția mediului și economisirea

## 3.1 Predarea la deșeurile a ambalajului

Ambalajele sunt ecologice și reciclabile.

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

## 3.2 Economisirea de energie

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

Preîncălziți aparatul numai dacă acest lucru este prevăzut în rețetă sau în cadrul recomandărilor de reglare.

- Dacă optați să nu preîncălziți aparatul, realizați o economie energetică de 20%.

Utilizați forme de copt de culoare închisă, vopsite în negru sau emailate.

- Formele de copt absorb foarte bine căldura.

Deschideți ușa aparatului cât mai rar posibil în timpul funcționării acestuia.

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

În cazul unui număr mai mare de alimente, acestea pot fi coapte succesiv sau în paralel.

- După primul proces de preparare, interiorul cuptorului este încălzit. Astfel se reduce timpul de preparare pentru următoarea prăjitură.

În cazul unor durate de preparare mai lungi, puteți deconecta aparatul cu 10 minute înainte de expirarea duratei de preparare.

- Căldura reziduală poate fi utilizată pentru finalizarea preparării.

Scoateți accesoriile neutilizate din interiorul cuptorului.

- Componentele care ies în afară ale accesoriilor nu trebuie încălzite.

Alimentele congelate trebuie decongelate înainte de preparare.

- Astfel, se economisește energia necesară pentru decongelarea alimentelor.

**Notă:**

Aparatul necesită:

- max. 1 W în modul de standby, cu display-ul activat
- max. 0,5 W în modul de standby, cu display-ul dezactivat

## 4 Cunoașterea









### 4.1 Panoul de comandă

Prin intermediul elementului de operare setați toate funcțiile aparatului dvs și primiți informații cu privire la stadiul de operare.

În funcție de tipul aparatului unele detalii pot fi diferite de cele prezentate în imagine, de ex. culoarea și forma.





#### Selectorul de funcții




Cu ajutorul selectorului de funcții puteți seta modurile de încălzire și alte funcții. La unele variante de aparate, selectorul de funcții este retractabil. Dacă aduceți selectorul de funcții din poziția neutră în dreptul unei funcții, funcția respectivă va deveni disponibilă în doar câteva secunde.

Simbol	Setare	Utilizare
●	Poziție neutră	Aparatul este deconectat și se află în modul de economisire a energiei.
	Microunde	Selectați regimul de funcționare cu microunde.
	Abur	Aburul fierbinte pătrunde în interiorul cuptorului.
	Convecție de aer fierbinte	Ventilatorul distribuie uniform în interiorul cuptorului căldura emisă de rezistența circulară din panoul posterior.
	Grill	Întreaga suprafață de sub rezistențele grill-ului va deveni fierbinte.
	Grill cu convecție de aer	Ventilatorul recirculă în jurul preparatului aerul fierbinte de la rezistența grill-ului.
	Decalcifiere	Această funcție decalcifiază vaporizatorul și îl menține funcțional.
	Clătire	Conductele generatorului de abur sunt clătite cu apă. Este recomandat să activați funcția de clătire după fiecare funcționare cu abur.
	Programe	Pentru cantități mari de preparate sunt disponibile setări preprogramate.

#### Câmpurile tactile

Câmpurile touch sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție atingeți câmpul aferent.

Simbol	Câmp tactil	Utilizare
	Microunde	Selectați treptele de putere ale microundelor sau funcția de preparare cu microunde pentru a activa funcția de preparare pe grill sau funcția de preparare cu abur.
	Abur	Selectați treapta de intensitate a aburului sau activați funcția de preparare cu abur pentru un mod de încălzire.
	Programe	Interogați selectarea programului și setați numărul programului cu ajutorul selectorului rotativ.
	Funcții de timp	Selectați funcțiile de timp și setați-le cu ajutorul selectorului rotativ.

Simbol	Câmp tactil	Utilizare
	Preîncălzire rapidă/Sistem de siguranță împotriva accesului copiilor	Apăsare scurtă: activarea sau dezactivarea preîncălzirii rapide. Apăsare lungă: activarea sau dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor.
	Temperatură/Greutate	Selectați temperatura sau greutatea și setați-o cu ajutorul selectorului rotativ.
	Start/Stop	Porniți sau opriți regimul de funcționare.






## Display-ul




Pe display puteți vizualiza valorile curente de setare sau posibilitățile de selectare. Valoarea pe care o puteți seta la momentul respectiv este focalizată.

Focalizarea este reprezentată prin două săgeți mici de dedesubtul și deasupra valorii setate. Puteți modifica valoarea focalizată direct de la selectorul rotativ.

## Elementele de pe display

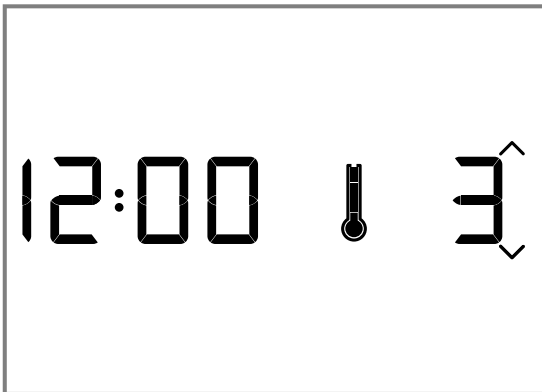
În continuare sunt prezentate explicații pe scurt privind diversele elemente de pe display.

Simbol	Nume	Semnificație
	Temporizator	Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează temporizatorul.
	Durată de preparare	Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează durata.
	Oră	Dacă simbolul este marcat, pe display se afișează ora.
h:min	Ore/Minute	Durata este indicată în ore și minute.
min:s	Minute/Secunde	Durata este indicată în minute și secunde.
	Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor	Dacă simbolul se aprinde, sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor este activat.
	Recipient de colectare	Simbolul indică starea recipientului de colectare. Simbolul se aprinde, iar săgeata se aprinde intermitent: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recipientul de colectare se află în locașul pentru rezervor.</li> <li>▪ Recipientul de colectare este plin.</li> <li>▪ Goliți recipientul de colectare.</li> </ul> Simbolul se aprinde intermitent, iar săgeata nu se aprinde intermitent: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recipientul de colectare nu se află în locașul pentru rezervor.</li> <li>▪ Introduceți recipientul de colectare în locașul pentru rezervor.</li> </ul> Simbolul se aprinde, iar săgeata nu se aprinde: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Recipientul de colectare se află în locașul pentru rezervor.</li> <li>▪ Nu este necesară altă acțiune.</li> </ul>

Simbol	Nume	Semnificație
	Rezervorul de apă	<p>Simbolul indică starea rezervorului de apă.</p> <p>Simbolul se aprinde, iar săgeata se aprinde intermitent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rezervorul de apă se află în locașul pentru rezervor.</li> <li>Rezervorul de apă este gol.</li> <li>Umpleți rezervorul de apă.</li> </ul> <p>Simbolul se aprinde intermitent, iar săgeata nu se aprinde intermitent:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rezervorul de apă nu se află în locașul pentru rezervor.</li> <li>Introduceți rezervorul de apă în locașul pentru rezervor.</li> </ul> <p>Simbolul se aprinde, iar săgeata nu se aprinde:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Rezervorul de apă se află în locașul pentru rezervor.</li> <li>Nu este necesară altă acțiune.</li> </ul>
	Încălzire rapidă	Dacă simbolul se aprinde, încălzirea rapidă este activată.
	Decalcifiere	Dacă simbolul se aprinde, aparatul trebuie decalcifiat.

### Indicatorul de temperatură

Indicatorul de temperatură prezintă progresul procesului de încălzire.



Termometrul albastru din partea dreaptă a indicatorului 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. În cazul grill-ului cu aburi, termometrul se colorează imediat în albastru. În cazul funcției de preparare cu microunde, termometrul nu se activează. Atunci când preîncălziți, momentul optim pentru introducerea preparatului dumneavoastră este atins imediat ce termometrul se colorează în albastru. Temperatura afișată poate să difere puțin față de temperatura efectivă din interiorul cuptorului ca urmare a inerției termice.

### Modul de funcționare pe timp 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.

### Selector rotativ

Cu selectorul rotativ modificați valorile de setare, care sunt afișate pe display.

La majoritatea listelor de selectare, de exemplu, la programe, după ultimul punct se începe din nou cu primul punct. La anumite liste de selectare, de exemplu, la durată, rotiți înapoi selectorul rotativ atunci când s-a atins valoarea minimă sau cea maximă.




## 4.2 Modurile de funcționare

Meniul este împărțit în diverse moduri de funcționare.

Mod de funcționare	Utilizare
Modurile de încălzire	Pentru prepararea optimă a alimentelor există moduri de încălzire concepute special.
Microunde	Microundele vă ajută să pregătiți, să încălziți sau să decongelați mai rapid preparatele.
Abur	Preparați cu abur alimentele. Pentru prepararea optimă a alimentelor, există diferite trepte de intensitate a aburului concepute special.
Funcționare combinată cu microunde	Suplimentar față de funcția de preparare cu abur sau funcția de preparare pe grill, aveți posibilitatea de a activa microundele.
Funcționare combinată cu abur	Suplimentar față de funcția de preparare cu microunde sau funcția de preparare pe grill, aveți posibilitatea de a activa funcția de preparare cu abur.
Curățare	Pentru curățare există diferite funcții de curățare: decalcifiere și clătire
Setări de bază	Adaptați setările de bază. → "Setările de bază", Pagina 135

### 4.3 Moduri de încălzire

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

Simbol	Nume	Temperatură/ Trepte	Utilizare
	Grill	Trepte pentru grill: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = scăzută</li> <li>■ 2 = medie</li> <li>■ 3 = puternică</li> </ul>	Preparați pe grill alimente plate, precum fripturi, cârnăciori sau felii de pâine. Gratinați alimente.
	Convecție de aer fierbinte	40 °C 100-230 °C	Lăsați aluatul să crească, decongelați prăjiturile cu frișcă. Coaceți sau prăjiți pe un nivel.
	Grill cu convecție de aer	100-190 °C	Pentru prăjirea cărnii de pasăre, a peștelui întreg și a bucăților mai mari de carne.

**Notă:** Pentru fiecare mod de încălzire, aparatul indică o temperatură propusă. Puteți accepta temperatura propusă sau puteți efectua modificări în domeniul respectiv.

### 4.4 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

#### Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului

Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului este întotdeauna aprins în timpul funcționării. Atunci când procesul de preparare s-a finalizat, aparatul se dezactivează. Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se activează atunci când este deschisă ușa aparatului. Acest lucru este util, de exemplu, în cazul curățării aparatului. După aproximativ 15 minute, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se deconectează automat.

#### Suflantă de răcire

Suflanta de răcire se conectează și se deconectează în funcție de necesități. Aerul cald este degajat pe deasupra ușii prin intermediul fanțelor de ventilare.

#### ATENȚIE!

Acoperirea fanțelor de ventilare determină supraîncălzirea aparatului.

► Nu acoperiți fanțele de ventilare.

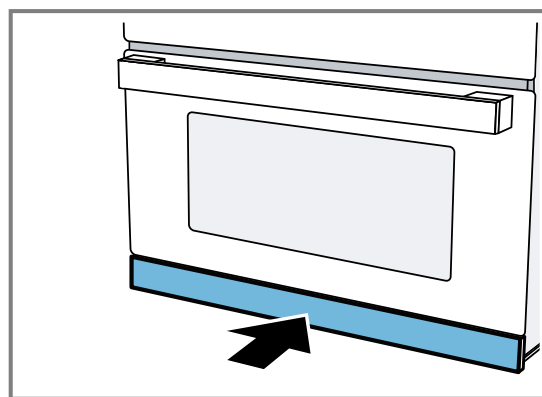
Pentru o răcire mai rapidă a interiorului cuptorului după finalizarea procesului de preparare, suflanta de răcire continuă să funcționeze pentru o anumită perioadă de timp. Atunci când aparatul funcționează cu mocronde, acesta rămâne rece, însă suflanta de răcire se activează. Suflanta de răcire poate continua să funcționeze și după finalizarea procesului de preparare cu icronde.

#### Apă de condens

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

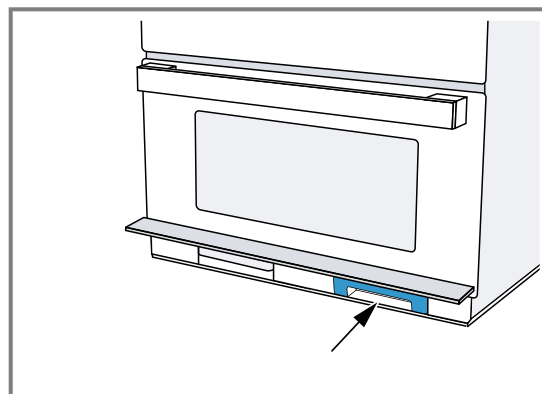
### 4.5 Masca rezervorului

Masca rezervorului se află sub ușa aparatului și permite accesul la recipientul de colectare și la rezervorul de apă.



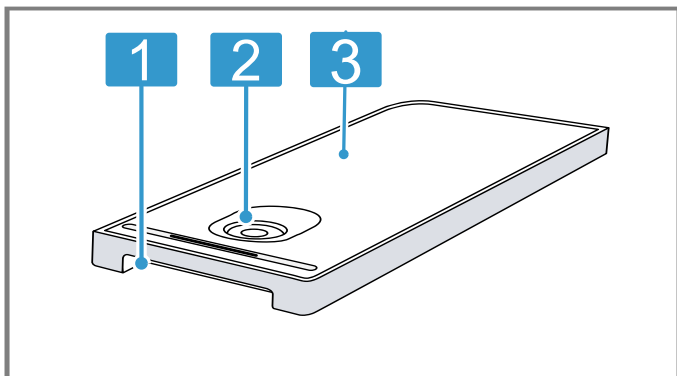
### 4.6 Rezervorul de apă

Rezervorul de apă se află în partea dreaptă, în spatele măștii rezervorului.



Pentru funcționarea cu abur, umpleți cu apă rezervorul de apă.

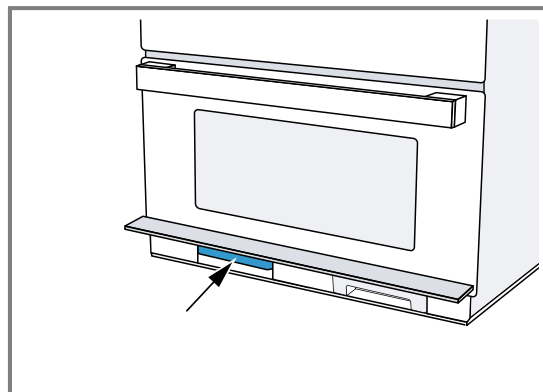
→ "Umplerea rezervorului de apă", Pagina 128



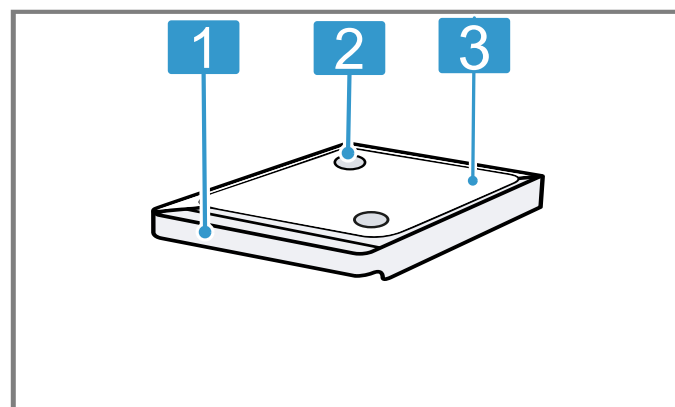
- 
- |          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| <b>1</b> | Mâner pentru extragere și introducere |
| <b>2</b> | Orificiu pentru umplere și golire     |
| <b>3</b> | Capacul rezervorului                  |
- 

#### 4.7 Recipientul de colectare

Recipientul de colectare se află în partea stângă, în spatele măștii rezervorului.



Goliți recipientul de colectare înainte și după executarea funcțiilor de curățare.



- 
- |          |                                       |
|----------|---------------------------------------|
| <b>1</b> | Mâner pentru extragere și introducere |
| <b>2</b> | Orificii de colectare                 |
| <b>3</b> | Capacul rezervorului                  |
- 

## 5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

În funcție de tipul aparatului, în pachetul de livrare există accesorii livrate împreună cu acesta.



Accesorii	Utilizare
Grătar	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grătar pentru coacere și prăjire în regimul de coacere.</li> <li>▪ Grătar pentru prăjirea pe grill, de exemplu, a fripturilor, cârnăciilor sau feliilor de pâine</li> <li>▪ Grătar utilizabil ca suport, de exemplu, pentru formele plate pentru sufleuri</li> </ul>
Tavă din sticlă	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pentru prepararea alimentelor</li> <li>▪ Protecție împotriva stropilor în cazul preparării la grill, direct pe grătar</li> <li>▪ Adecvată pentru utilizarea în cuptorul cu microunde</li> </ul>
Vasele pentru prepararea cu abur	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pentru prepararea orezului, cartofilor și legumelor</li> <li>▪ Așezați recipientul pentru preparare cu abur în tava din sticlă pentru a prepara alimentele cu modurile de funcționare cu abur sau abur cu microunde</li> <li>▪ Așezați alimentele direct pe recipientul pentru preparare cu abur</li> </ul>

## 5.1 Accesorii suplimentare

În funcție de modelul aparatului, pot fi anexate accesorii suplimentare.

Accesorii	Utilizare
Grătarul inserabil	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Grătar pentru prăjire</li> <li>▪ Așezați grătarul cu picioarele orientate în jos în tava din sticlă</li> <li>▪ Asigură scurgerea grăsimii și sucului de la carne în tava din sticlă</li> <li>▪ Acesta nu este adecvat pentru funcționarea cu microunde sau funcționarea cu abur</li> </ul>

## 5.2 Alte accesorii

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

O ofertă cuprinzătoare pentru aparatul dumneavoastră puteți găsi pe internet sau în broșurile noastre: [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Accesoriile sunt concepute special pentru aparat. La achiziționare, precizați întotdeauna numărul de identificare exact al aparatului dumneavoastră (Nr. E). Pentru a afla care accesorii sunt corespunzătoare pentru aparatul dumneavoastră, accesați magazinul online sau adresați-vă reprezentanței locale.

## Vas de sticlă termorezistent

Utilizare

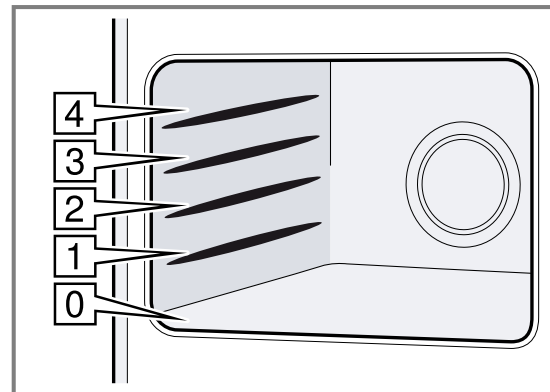
- Preparate înăbușite
- Sufleuri

## 5.3 Nivelurile

Interiorul cuptorului dispune de 4 niveluri.

Nivelurile se numără de jos în sus. Așezați accesoriul în locaș și introduceți-l complet.

Baza interiorului cuptorului la nivelul 0 este adecvată în special pentru funcționarea cu microunde. Puterea microundelor are eficiență maximă la nivelul bazei cuptorului. Utilizați numai vase adecvate pentru cuptor-preparare cu microunde.



# 6 Înainte de prima utilizare

Efectuați setările necesare pentru prima punere în funcțiune. Curățați aparatul și accesoriiile.

## 6.1 Setarea orei

La punerea în funcțiune, afișajul pentru timp este în prim-plan. Pe display se aprinde intermitent **12:00** și se aprinde fix.

1. Setări ora cu selectorul rotativ.
  2. Apăsăți pe .
- ✓ Ora este setată.

## 6.2 Setarea durității apei

### Cerințe

- Înainte de a seta duritatea apei, informați-vă la furnizorul local de apă cu privire la gradul de duritate a apei din rețea.
  - Aparatul este deconectat.
1. Mențineți apăsat  $\ominus$  timp de câteva secunde.
  - ✓ Pe display apare prima setare de bază.
  2. Apăsați în mod repetat tasta  $\ominus$  până când apare  $\text{cH}$ .
  3. Selectați duritatea apei cu ajutorul selectorului rotativ.

### Observații

- Dacă duritatea apei din rețea are gradul 3 sau 4, vă recomandăm să utilizați apă dedurizată.
- În cazul în care utilizați apă minerală, setați domeniul de duritate a apei la nivelul „foarte dură”. În cazul în care utilizați apă minerală, folosiți doar apă minerală necarbofizată.

Gradul 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 medie
3 (2,5 - 3,8 mmol/l)	3 dură
4 (peste 3,8 mmol/l)	4 foarte dură

4. Pentru a salva modificările, mențineți apăsată tasta  $\ominus$  timp de câteva secunde.

## 6.3 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

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

**Cerință:** În interiorul cuptorului nu trebuie să existe resturi de ambalaj, accesorii sau alte obiecte.

1. Înainte de încălzire, ștergeți suprafețele lucioase din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă.
2. Închideți ușa aparatului.
3. Aerisiți încăperea pe tot parcursul perioadei de încălzire a aparatului.
4. Setați  $\text{f}$  cu ajutorul selectorului de funcții.
5. Cu ajutorul selectorului rotativ, setați temperatura de 180 °C.
6. Apăsați pe  $\triangleright/\square$ .
- ✓ Aparatul începe să încălzească.
7. După o oră, deconectați aparatul cu  $\triangleright/\square$ .
8. Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.
9. Așteptați până când interiorul cuptorului se răcește.

## 6.4 Curățarea accesoriilor

- ▶ Curățați temeinic accesoriile utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă moale.

# 7 Utilizarea de bază

## 7.1 Pornirea aparatului

- ▶ Rotiți selectorul de funcții pentru a conecta aparatul.
- ✓ Aparatul este pregătit pentru funcționare.
- ✓ Pe display este prezentată o valoare propusă pentru greutate.

**Notă:** Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor poate fi setat numai când aparatul este deconectat. Anumite indicatoare 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 pentru o perioadă mai îndelungată de timp, aparatul se deconectează automat.

## 7.2 Deconectarea aparatului

Dacă nu mai utilizați aparatul, deconectați-l. În cazul în care nu se efectuează nicio setare pentru o perioadă mai îndelungată de timp, aparatul se deconectează automat.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.
- ✓ Pe display este afișată ora curentă.
- ✓ Anumite indicatoare rămân vizibile pe display chiar și când aparatul este deconectat.

### Notă:

→ "Setările de bază", Pagina 135 puteți stabili dacă doriți ca ora curentă să fie afișată sau nu atunci când aparatul este deconectat.

## 7.3 Setarea modului de funcționare

**Cerință:** Aparatul trebuie să fie conectat.





1. Selectați modul de funcționare cu ajutorul selectorului de funcții.  
Dacă este necesar, realizați și alte setări. Pentru aceasta, atingeți câmpul corespunzător și modificați valoarea cu ajutorul selectorului rotativ.
2. Apăsați pe  $\triangleright/\square$ .
- ✓ Aparatul pornește regimul de funcționare.

## 7.4 Setarea modului de încălzire și a temperaturii





1. Setați modul de încălzire cu ajutorul selectorului de funcții.
- ✓ Pe display apare o temperatură propusă.
2. Setați temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Apăsați pe  $\triangleright/\square$ .
- ✓ Aparatul începe să încălzească.
- ✓ LED-ul  $\triangleright/\square$  se aprinde.
- ✓ Indicatorul de temperatură se umple.

**Notă:** Cu ajutorul selectorului rotativ, puteți modifica în orice moment temperatura în timpul funcționării. După încălzire, în funcție de modul de încălzire, fluctuațiile mici de temperatură sunt normale. În modul de funcționare aflat în desfășurare, temperatura nu poate fi setată la 40 °C.

## 7.5 Setarea duratei

1. Setati un mod de functionare.
2. Apasati pe  pana cand  este focalizat.
3. Reglati durata de preparare dorita cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Apasati pe /□.
  - ✓ Aparatul incepe sa incalzeasca.
  - ✓ /□ se aprinde.
  - ✓ Derularea duratei de preparare este afisata.

## 7.6 Intreruperea functionarii

1. Apasati pe /□ sau deschideti usa aparatului.
  - ✓ Aparatul opeste regimul de functionare.
  - ✓ /□ se aprinde intermitent.
2. Inchideti usa aparatului.
3. Apasati pe /□.
  - ✓ Aparatul continua regimul de functionare.
  - ✓ /□ se aprinde.

## 7.7 Anularea modului de functionare


Puteți anula în orice moment modul de funcționare.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. După intreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul intrerupe funcțiile aflate în derulare.

## 7.8 Incalzirea rapida

Cu încălzirea rapidă, aparatul atinge foarte rapid temperatura setată. Utilizați încălzirea rapidă pentru temperaturi setate mai mari de 100 °C.

La aceste moduri de încălzire este posibilă activarea funcției de încălzire rapidă:






- Convecție de aer fierbinte 

- Grill cu convecție de aer 



**Notă:** Pentru convecția de aer fierbinte de 40 °C, utilizarea funcției de încălzire rapidă nu este posibilă.

## Activarea încălzirii rapide

Pentru a obține un rezultat uniform al preparării, introduceți preparatul în cuptor doar după finalizarea funcției de încălzire rapidă.

1. Setati modul de incalzire si temperatura.
2. Apasati pe .
  - ✓ Pe display se aprinde .
3. Apasati pe /□.
  - ✓ Aparatul incepe sa incalzeasca.
  - ✓ /□ se aprinde.
  - ✓ Atunci când regimul de încălzire rapidă este finalizat, este emis un semnal sonor.  se stinge.
4. Introduceți preparatul în cuptor. Aparatul funcționează mai departe cu modul de încălzire și temperatura setate.

## Anularea regimului de încălzire rapidă

- ▶ Apasati pe .
  - ✓  de pe display se stinge.
  - ✓ Aparatul funcționează mai departe cu modul de încălzire și temperatura setate.

**Notă:** Regimul de încălzire rapidă este dezactivat automat după maximum 15 minute.

## 7.9 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.

# 8 Cuptor cu microunde

Microundele vă ajută să preparați, să încălziți, să coaceți sau să decongeleți deosebit de rapid alimentele. Puteți utiliza modul de preparare cu microunde independent sau în combinație cu un mod de încălzire.

## 8.1 Vesela și accesoriile adecvate pentru microunde

Pentru a încălzi uniform alimentele și a nu deteriora aparatul, utilizați vase și accesorii adecvate.

**Notă:** Înainte de a utiliza vase pentru cuptor cu microunde, respectați informațiile oferite de producători. Dacă aveți dubii, efectuați o testare a vaselor.

## Vase și accesorii

### adecvate pentru utilizarea Raționament în cuptorul cu microunde

Vase realizate din materiale termorezistente și adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde:	Aceste materiale permit trecerea microundelor. Veselă care nu este termorezistentă și se deteriorează în cazul contactului cu microundele.
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sticlă</li> <li>■ Vitroceramică</li> <li>■ Porțelan</li> <li>■ Material plastic termorezistent</li> <li>■ Ceramică complet smălțuită, fără fisuri</li> </ul>	

Tacâmuri din metal

**Notă:** Pentru a evita fenomenul de întârziere a fierberii, puteți utiliza tacâmuri din metal, de exemplu, o lingură introdusă în pahar.

**ATENȚIE!**

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

- ▶ Metalul, de exemplu, 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.

**Neadevate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde****adevate pentru utilizarea Raționament în cuptorul cu microunde**

Veselă din metal	Metalele nu lasă să treacă microundele. Alimentele se încălzesc slab.
Vase cu decorațiuni din aur sau argint	Decorațiunile din aur sau argint pot fi deteriorate de microunde. <b>Recomandare:</b> Acest tip de veselă trebuie utilizat numai dacă producătorul garantează caracterul adecvat al vasei pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

**8.2 Testarea vaselor în ceea ce privește compatibilitate cu cuptorul cu microunde**

Verificați dacă vasele sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde efectuând o testare a acestora. Aparatul poate fi pus în funcțiune cu funcția de preparare cu microunde și fără alimente numai în cazul testării vaselor de gătit.

**⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!**

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

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

1. Introduceți vasul gol în interiorul cuptorului.
2. Setati puterea maximă a aparatului și lăsați-l să funcționeze timp de ½ - 1 minut.
3. Porniți modul de funcționare cu ▷/◻.
4. Verificați mai multe aspecte privind vasul:
  - Dacă vasul este rece sau cald, acesta este adecvat pentru cuptorul cu microunde.
  - Dacă vasul este fierbinte sau generează scântei, întrerupeți testarea acestuia. Vasul nu este adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

**8.3 Treptele de putere a microundelor**

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

**Puterea microundelor exprimată în wați**

90	Decongelați alimente delicate.
180	Decongelați alimente și continuați prepararea acestora.
360	Preparați carne și pește sau încălziți alimente delicate.

**Puterea microundelor exprimată în wați**

600	Încălziți și preparați alimente.
1000	Încălziți lichide.

**Observații**

- Pentru fiecare treaptă de putere a microundelor, aparatul propune o durată. Puteți prelua aceste propuneri sau puteți efectua modificări în domeniul respectiv.
- Puterea maximă a microundelor este prevăzută numai pentru încălzirea lichidelor. Pentru protejarea aparatului, puterea maximă a microundelor este redusă treptat în primele minute la 600 W. Puterea maximă redevine disponibilă după o perioadă de răcire.

**Valori propuse**

Pentru fiecare treaptă de putere a microundelor, aparatul propune o durată. Puteți prelua valoarea propusă sau puteți efectua modificări în domeniul respectiv.

**8.4 Intervalele setărilor de timp**

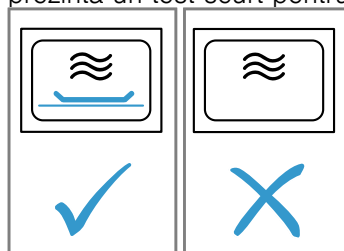
Intervalul de la setarea unei durate în regimul de funcționare cu microunde se schimbă cu lungimea duratei.

Durata de funcționare	Interval
0-1 minute	5 secunde
1-3 minute	10 secunde
3-15 minute	30 de secunde
15 minute - 1 oră	1 minut
1 oră - 1 oră și 30 de minute	5 minute

**8.5 Setarea microundelor****ATENȚIE!**

Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină.

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



1. Respectați instrucțiunile privind siguranța → Pagina 111 și instrucțiunile privind evitarea rănilor → Pagina 114.
2. Poziționați selectorul de funcții pe ☰.  
✓ Aparatul este pregătit pentru funcționare. Pe display este prezentată valoarea maximă propusă a puterii microundelor ☰.
3. Pentru a seta treapta de putere dorită a microundelor, apăsați pe ☰.  
✓ Pe display este marcată treapta de putere a microundelor și este afișată o durată de preparare propusă.

4. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
  5. Porniți modul de funcționare cu ▷/□.  
Puteți modifica în orice moment durata cu ajutorul selectorului rotativ.
- ✓ Durata începe să se deruleze, iar procesul de preparare cu microunde începe.
  - ✓ LED-ul ▷/□ se aprinde.

**Notă:** După expirarea duratei de preparare, procesul de preparare cu microunde este finalizat automat și este emis un semnal sonor.

## 8.6 Setarea duratei

1. Setează un mod de funcționare.
  2. Apăsăți pe ☹ până când |→| este focalizat.
  3. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
  4. Apăsăți pe ▷/□.
- ✓ Aparatul începe să încălzească.
  - ✓ ▷/□ se aprinde.
  - ✓ Derularea duratei de preparare este afișată.

## 8.7 Modificarea puterii microundelor

- ▶ Apăsăți pe ☹ până când pe display este selectată treapta dorită.

**Notă:** Prin atingerea repetată se interconectează treptele de putere de la cele mai mari la cele mai reduse. Dacă funcția de preparare cu microunde este adăugată doar după pornire, aparatul întrerupe procesul de preparare. Porniți regimul de funcționare cu ▷/□.

## 8.8 Întreruperea funcționării

1. Apăsăți pe ▷/□ sau deschideți ușa aparatului.
- ✓ Aparatul opește regimul de funcționare.
  - ✓ ▷/□ se aprinde intermitent.
2. Închideți ușa aparatului.
  3. Apăsăți pe ▷/□.
- ✓ Aparatul continuă regimul de funcționare.

- ✓ ▷/□ se aprinde.

## 8.9 Anularea modului de funcționare

Puteți anula în orice moment modul de funcționare.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.  
După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.

## 8.10 Încălzirea și uscarea interiorului cuptorului

Uscați interiorul cuptorului după fiecare utilizare, astfel încât să nu rămână urme de umezeală.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
  2. Îndepărtați imediat depunerile de murdărie din interiorul cuptorului.
  3. Ștergeți umezeala de pe baza aparatului.
  4. Selectați ☹ cu ajutorul selectorului de funcții.
  5. Apăsăți de două ori pe ☹.
- ✓ |→| este marcat pe display.
6. Cu ajutorul selectorului rotativ setați o durată de 15 minute.
  7. Porniți modul de funcționare cu ▷/□.
- ✓ Începe procesul de uscare și se finalizează după 15 minute.
8. Deschideți ușa aparatului pentru 1 până la 2 minute pentru a permite evacuarea aburului.

## 8.11 Uscarea manuală a interiorului cuptorului

Uscați interiorul cuptorului după fiecare utilizare, astfel încât să nu rămână urme de umezeală.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați depunerile de murdărie din interiorul cuptorului.
3. Uscați interiorul cuptorului cu un burete moale.
4. Lăsați ușa aparatului deschisă timp de o oră pentru ca interiorul cuptorului să se usuce complet.

# 9 MicroCombi

Puteți combina funcția de preparare cu microunde cu toate modurile de încălzire și cu funcția de preparare cu abur.

Utilizarea regimului de preparare MicroCombi este posibilă cu următoarele funcții:

- ☹ Abur
- ☹ Convecție de aer fierbinte
- ☹ Grill
- ☹ Grill cu convecție de aer

Excepții:


- ☹ Treaptă de putere a microundelor de 1000 W
- ☹ Convecție de aer fierbinte de 40 °C


## 9.1 Setarea regimului MicroCombi

Comutați la un al mod de încălzire cu microunde.


1. Poziționați selectorul de funcții în dreptul unui mod de încălzire care poate fi combinat.
- ✓ Pe display este afișată o valoare propusă pentru temperatură.
2. Setează temperatura cu ajutorul selectorului rotativ.
  3. Pentru a seta treapta de putere dorită a microundelor, apăsăți pe ☹.
- ✓ Pe display este afișată o valoare propusă pentru durata de preparare.
4. Setează durata de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.
  5. Porniți modul de funcționare cu ▷/□.
- ✓ Durata de preparare începe să se deruleze, iar regimul de preparare pornește.
  - ✓ Derularea duratei de preparare este afișată.
  - ✓ ▷/□ se aprinde.
  - ✓ După expirarea duratei de preparare, procesul de preparare este finalizat automat și este emis un semnal sonor.




## 9.2 Modificarea puterii microundelor

- ▶ Apăsați pe  până când pe display este selectată treapta dorită.

**Notă:** Prin atingerea repetată se interconectează treptele de putere de la cele mai mari la cele mai reduse. Dacă funcția de preparare cu microunde este adăugată doar după pornire, aparatul întrerupe procesul de preparare. Porniți regimul de funcționare cu .

## 9.3 Întreruperea funcționării

1. Apăsați pe  sau deschideți ușa aparatului.
- ✓ Aparatul opește regimul de funcționare.

- ✓  se aprinde intermitent.
- 2. Închideți ușa aparatului.
- 3. Apăsați pe .
- ✓ Aparatul continuă regimul de funcționare.
- ✓  se aprinde.

## 9.4 Anularea modului de funcționare



Puteți anula în orice moment modul de funcționare.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.

# 10 Grill

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

## 10.1 Setarea grill-ului

1. Poziționați selectorul de funcții pe .
2. Cu ajutorul selectorului rotativ, setați o treaptă de grill.
- ✓ Pe display este prezentată treapta de grill.
3. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Porniți modul de funcționare cu .
- ✓ Aparatul începe să încălzească. După încălzire, este normal să se produce mici fluctuații de temperatură.
- ✓ Indicatorul de temperatură se aprinde complet.

**Notă:** Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor.





### Trepte de grill

Vă stau la dispoziție următoarele trepte de grill.

Treapta de grill	Alimente
1 (slab)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sufleuri înalte</li> <li>▪ Sufleuri</li> </ul>
2 (mediu)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sufleuri subțiri</li> <li>▪ Pește</li> </ul>
3 (puternic)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Cârnăciori</li> <li>▪ Pâine prăjită</li> </ul>

## 10.2 Setarea duratei

1. Setati un mod de funcționare.





2. Apăsați pe  până când  este focalizat.
3. Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Apăsați pe .
- ✓ Aparatul începe să încălzească.
- ✓  se aprinde.
- ✓ Derularea duratei de preparare este afișată.

## 10.3 Modificarea treptei de grill

Dacă este selectată funcția de preparare pe grill sau dacă este deja pornit regimul de funcționare, treapta de grill poate fi modificată în orice moment.

- ▶ Modificați treapta de grill cu ajutorul selectorului rotativ.
- ✓ Durata de preparare nu va fi modificată.

## 10.4 Întreruperea funcționării

1. Apăsați pe  sau deschideți ușa aparatului.
- ✓ Aparatul opește regimul de funcționare.
- ✓  se aprinde intermitent.
2. Închideți ușa aparatului.
3. Apăsați pe .
- ✓ Aparatul continuă regimul de funcționare.
- ✓  se aprinde.

## 10.5 Anularea modului de funcționare

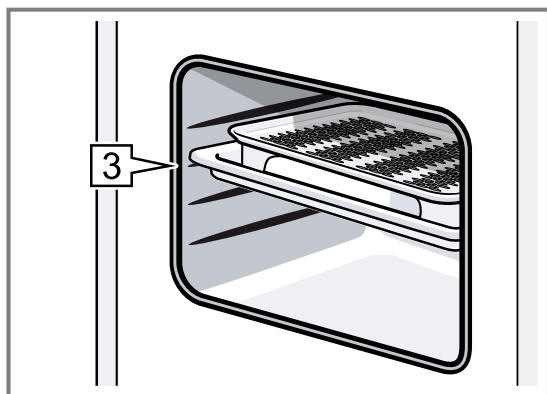
Puteți anula în orice moment modul de funcționare.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.

# 11 Aburi

Funcția de preparare cu abur poate fi utilizată în mod independent sau în combinație cu funcția de preparare pe grill și cu funcția de preparare cu microunde. Pentru

a utiliza în mod optim funcția de preparare cu abur, scoateți grătarul. Introduceți tava din sticlă pe nivelul 3 și așezați recipientul pentru preparare cu abur în tavă.



**Notă:** În timpul funcționării s-ar putea produce un zgomot de fond. Zgomotul se produce în momentul funcționării pompei. Acesta este un zgomot de funcționare normal.

### 11.1 Treptele de intensitate a aburului

Pentru funcția de preparare cu abur puteți alege între diferite intensități. Selectați treptele de intensitate a aburului cu . Pe display este prezentată treapta de intensitate a aburului dorită.

Treapta de intensitate a aburului	Alimente
1 (redușă)	Pentru decongelarea legumelor, cărnii, peștelui și fructelor
2 (medie)	Pentru prepararea deserturilor, a peștelui și cârnăciorilor
3 (puternică)	Pentru prepararea legumelor, a peștelui, garniturilor, pentru extragerea sucului și blanșare

### 11.2 Setarea aburului

**Notă:** Dacă nu utilizați aparatul pentru o perioadă mai îndelungată de timp, activați mai întâi un ciclu de clătire .

#### AVERTISMENT – Pericol de opărire!

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

- ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

#### AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul funcționării aparatului, rezervorul de apă se poate încălzi.

- ▶ După o funcționare prealabilă a aparatului, așteptați până când rezervorul de apă s-a răcit.
- ▶ Scoateți rezervorul de apă din locaș.

1. Selectați cu ajutorul selectorului de funcții.

- ✓ Aparatul este pregătit pentru funcționare.
- ✓ Treapta maximă de intensitate a aburului și durata de 20 de minute sunt setate ca valori standard.
- ✓ Săgeata de la se aprinde intermitent.

- Scoateți rezervorul de apă, umpleți-l cu apă până la marcajul MAX și introduceți-l complet în locaș.  
→ "Umplerea rezervorului de apă", Pagina 128
- Apăsăți pe până când se ajunge la treapta de putere dorită.
  - ✓ Pe display este prezentată treapta de intensitate a aburului dorită.
- Reglați durata de preparare dorită cu ajutorul selectorului rotativ. Puteți regla, de asemenea, mai întâi durata de preparare și apoi treapta de intensitate a aburului.
- Porniți modul de funcționare cu .
  - ✓ Săgeata de la se atinge iar simbolul fără săgeată se aprinde.
  - ✓ se aprinde,
  - ✓ Indicatorul de temperatură se aprinde complet.
  - ✓ Derularea duratei este prezentată pe display. În funcție de treapta de intensitate a aburului, umplerea rezervorului de apă poate fi suficientă pentru o perioadă de timp diferită.

#### Observații

- Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor.
- Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării, regimul de funcționare se întrerupe, iar săgeata de la simbolul rezervorului de apă se aprinde intermitent. Umpleți cu apă proaspătă rezervorul de apă până la marcajul MAX și continuați regimul de funcționare cu .
- În timpul funcționării, puteți modifica în orice moment treapta de intensitate a aburului cu .
- După prepararea cu abur, uscați tava de scurgere și interiorul cuptorului.  
→ "După fiecare funcționare cu aburi", Pagina 129

### 11.3 Funcționarea combinată cu abur

În cazul anumitor moduri de încălzire puteți activa funcția de preparare cu abur. În cazul preparării cu funcția de preparare cu adaos de abur, aburul este direcționat în interiorul cuptorului la intervale diferite și cu diverse intensități. Astfel, rezultatul preparării este optimizat.

Preparatul dumneavoastră

- capătă o crustă crocantă.
- capătă o suprafață lucioasă.
- devine suculent și fraged la interior.
- pierde mai puțin volum.

Utilizarea regimului combinat cu abur este posibilă cu următoarele funcții:

- Microunde
- Convecție de aer fierbinte
- Grill
- Grill cu convecție de aer





Excepții:

- Treapta de microunde de 1000 W
- Convecție de aer fierbinte de 40 °C

#### Setarea modului de funcționare combinat cu abur

Comutați la un alt mod de încălzire cu microunde.


1. Poziționați selectorul de funcții în dreptul unui mod de încălzire care poate fi combinat.
  - ✓ Pe display este afișată o valoare propusă pentru temperatură.

2. Setați treapta dorită cu ajutorul selectorului rotativ
3. Apăsați pe  până când pe display este selectată treapta dorită.
- ✓ Pe afișaj apare simbolul rezervorului de apă .
4. Umpleți rezervorul de apă.
5. Porniți modul de funcționare cu /□.
- ✓ Durata de preparare începe să se deruleze, iar regimul de preparare pornește.
- ✓ Derularea duratei de preparare este afișată.
- ✓ /□ se aprinde.
- ✓ După expirarea duratei de preparare, procesul de preparare este finalizat automat și este emis un semnal sonor.

#### Observații





- Dacă rezervorul de apă este gol, regimul de funcționare va continua fără funcția de preparare cu adaos de abur. Pe display nu apare niciun indicator.
- Deschiderea ușii aparatului duce la compromiterea rezultatului procesului de preparare. În timpul preparării, țineți ușa aparatului închisă.

#### Modificarea treptei de intensitate a aburului

- ▶ Apăsați pe  până când pe display apare treapta dorită.

**Notă:** Prin apăsarea repetată se interconectează treptele de la cele mai înalte la cele mai reduse. Conform treptei celei mai reduse, funcția de preparare cu abur este dezactivată. Prin reapăsare se activează funcția de preparare cu abur, începând cu treapta cea mai înaltă.

#### 11.4 Întreruperea funcționării

1. Apăsați pe /□ sau deschideți ușa aparatului.
- ✓ Aparatul opește regimul de funcționare.
- ✓ /□ se aprinde intermitent.
2. Închideți ușa aparatului.
3. Apăsați pe /□.
- ✓ Aparatul continuă regimul de funcționare.
- ✓ /□ se aprinde.

#### 11.5 Anularea modului de funcționare

Puteți anula în orice moment modul de funcționare.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.

#### 11.6 Umplerea rezervorului de apă

Rezervorul de apă se află în partea dreaptă, în spatele măștii rezervorului, sub ușa aparatului. Înainte de a porni un regim de funcționare cu abur, deschideți masca rezervorului și umpleți cu apă rezervorul cu apă.

#### AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Vaporii lichidelor inflamabile se pot aprinde în interiorul cuptorului din cauza suprafețelor fierbinți (deflagrație). Ușa aparatului poate exploda. Se pot degaja vapori fierbinți și flăcări explozive.

- ▶ Nu turnați lichide inflamabile (de exemplu, băuturi cu conținut de alcool) în rezervorul de apă.
- ▶ Turnați în rezervorul de apă doar apă sau soluția de agent de decalcifiere recomandată de noi.

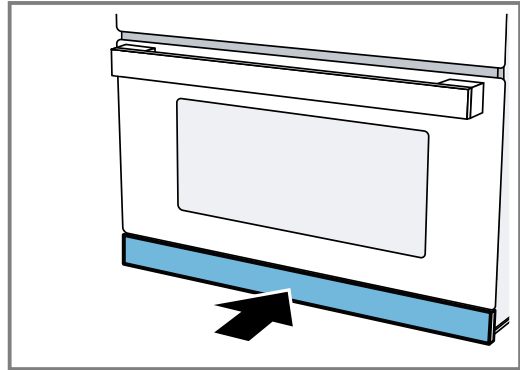
#### AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul funcționării aparatului, rezervorul de apă se poate încălzi.

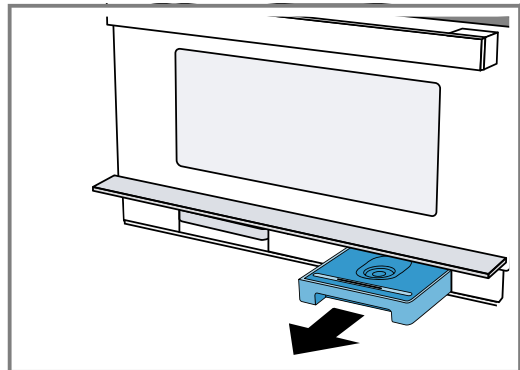
- ▶ După o funcționare prealabilă a aparatului, așteptați până când rezervorul de apă s-a răcit.
- ▶ Scoateți rezervorul de apă din locaș.

**Cerință:** Duritatea apei este setată corect.  
→ "Setarea durității apei", Pagina 122

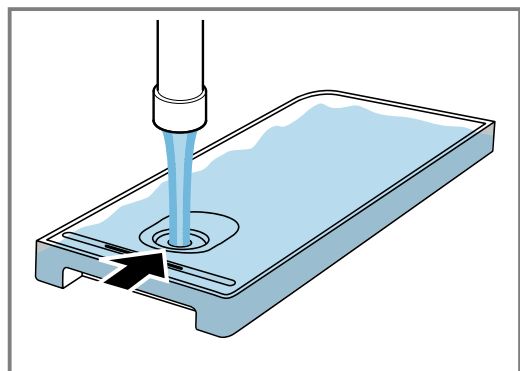
1. Apăsați scurt pe partea din mijloc a măștii rezervorului.



- ✓ Masca rezervorului se deschide.
2. Scoateți rezervorul de apă din locaș.

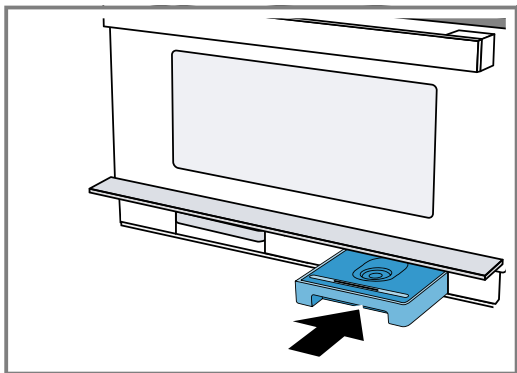


3. Umpleți rezervorul cu apă rece până la marcajul „MAX”.

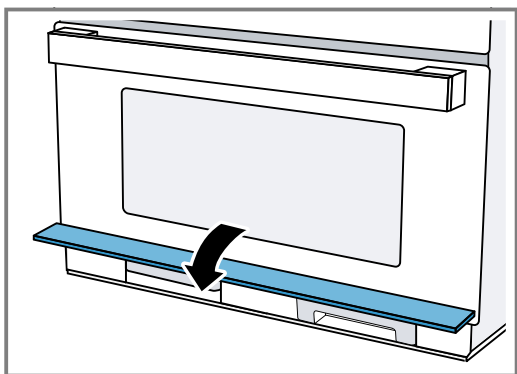




4. Așezați din nou rezervorul în locașul său și introduceți-l complet.



5. Închideți masca rezervorului.




## 11.7 Realimentarea rezervorului de apă

### Observații

- Dacă rezervorul de apă este gol în timpul funcționării, aparatul se comportă diferit, în funcție de modul de funcționare:
  - Regimul de funcționare cu abur: Aparatul întrerupe procesul de funcționare. Pe display apare un mesaj. Pentru cea mai înaltă treaptă de intensitate a aburului este suficient un rezervor plin pentru aproximativ 30-40 de minute, iar pentru treptele mai mici de intensitate a aburului este nevoie de mai mult timp.
  - Abur cu microunde: Aparatul întrerupe regimul de funcționare. Un rezervor plin este suficient pentru aproximativ 50 de minute.
  - Grill cu abur: Aparatul continuă funcționarea cu grill. Pe display este prezentat un mesaj. Un rezervor plin este suficient pentru cea mai înaltă treaptă de intensitate a aburului pentru aproximativ 3 ore de funcționare; pentru treptele mai mici de intensitate a aburului este nevoie de mai mult timp.
- Duratele indicate pot varia.
  1. Deschideți panoul de comandă.
  2. Scoateți rezervorul de apă.
  3. Umpleți rezervorul de apă până la marcajul MAX.
  4. Introduceți rezervorul de apă umplut și închideți panoul de comandă.

## 11.8 După fiecare funcționare cu aburi

În interiorul cuptorului rămâne umezeală. Uscați cu atenție tava de scurgere și interiorul cuptorului.



După fiecare funcționare cu abur, este recomandat să activați funcția de clătire . Goliți și uscați rezervorul de apă și recipientul de colectare.

**Notă:** Îndepărtați petele de calcar cu o lavetă înmuiată în oțet, ștergeți cu apă curată și uscați cu o lavetă moale.

### Clătirea aparatului

Pentru ca aparatul dumneavoastră să rămână curat, puteți pompa apă prin sistemul de conducte. Ulterior, aparatul evacuează apa în recipientul de colectare.

**Notă:** După clătire, particulele de calcar desprinse sunt evacuate în recipientului de colectare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării.

1. Selectați  cu ajutorul selectorului de funcții.
  - ✓ Pe display este prezentată durata programului. Durata de preparare nu poate fi modificată.
2. Deschideți masca rezervorului.
3. Scoateți recipientul de colectare și goliți-l.
4. Introduceți complet la loc recipientul de colectare golit.
5. Scoateți rezervorul de apă și evacuați apa eventual rămasă.
6. Clătiți temeinic rezervorul de apă și umpleți-l cu apă proaspătă.
7. Introduceți complet rezervorul de apă.
8. Închideți masca rezervorului.
9. Apăsăți pe /□.
  - ✓ Aparatul pompează apă prin conducte.
  - ✓ Derularea duratei este prezentată pe display.
  - ✓ Când durata a expirat, este emis un semnal sonor.
10. Goliți recipientul de colectare.

### Golirea rezervorului de apă

#### AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

În timpul funcționării aparatului, rezervorul de apă se poate încălzi.

- ▶ După o funcționare prealabilă a aparatului, așteptați până când rezervorul de apă s-a răcit.
- ▶ Scoateți rezervorul de apă din locaș.

#### ATENȚIE!

Curățarea rezervorului de apă în mașina de spălat vase produce deteriorări ale acestuia.

- ▶ Nu curățați rezervorul de apă în mașina de spălat vase.
  - ▶ Curățați rezervorul de apă cu o lavetă moale și cu detergent de vase uzual din comerț.
1. Apăsăți pe partea din mijloc a măștii rezervorului.
    - ✓ Masca rezervorului se rabatează în sus.
  2. Scoateți 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. Ștergeți toate piesele cu o lavetă moale.
  6. Frecați garnitura de etanșare a capacului până când se usucă.
  7. Lăsați rezervorul de apă să se usuce cu capacul deschis.
  8. Așezați capacul pe rezervorul de apă și apăsați-l.
  9. Introduceți complet rezervorul de apă.
  10. Închideți masca rezervorului și apăsați scurt pe partea din mijloc a acesteia.
    - ✓ Masca rezervorului este blocată.


## Uscarea canalului colector de picături

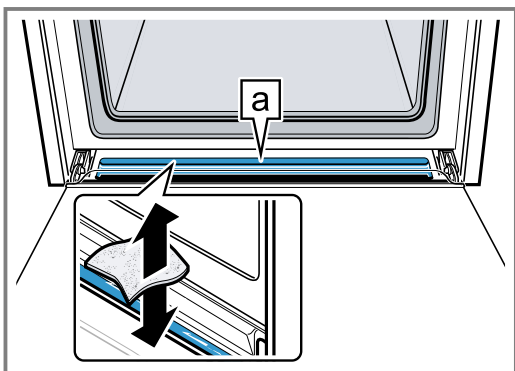
### ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!


Aparatul se încălzește în timpul funcționării.

► Înainte de curățare, lăsați aparatul să se răcească.

**Cerință:** Interiorul cuptorului s-a răcit.






1. Deschideți ușa aparatului.
2. Deschideți masca rezervorului.
3. Scoateți rezervorul de apă și recipientul de colectare.
4. **Notă:**  
Canalul de colectare a picăturilor  se află sub cuptor.



Absorbiți apa din canalul de colectare a picăturilor  cu o lavetă absorbantă și ștergeți cu grijă.

## Încălzirea și uscarea interiorului cuptorului

Uscați interiorul cuptorului după fiecare utilizare, astfel încât să nu rămână urme de umezeală.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați imediat depunerile de murdărie din interiorul cuptorului.
3. Ștergeți umezeala de pe baza aparatului.
4. Selectați  cu ajutorul selectorului de funcții.
5. Apăsăți de două ori pe .
- ✓  este marcat pe display.
6. Cu ajutorul selectorului rotativ setați o durată de 15 minute.
7. Porniți modul de funcționare cu / .
- ✓ Începe procesul de uscare și se finalizează după 15 minute.
8. Deschideți ușa aparatului pentru 1 până la 2 minute pentru a permite evacuarea aburului.

## Uscarea manuală a interiorului cuptorului

Uscați interiorul cuptorului după fiecare utilizare, astfel încât să nu rămână urme de umezeală.

1. Lăsați aparatul să se răcească.
2. Îndepărtați depunerile de murdărie din interiorul cuptorului.
3. Uscați interiorul cuptorului cu un burete moale.
4. Lăsați ușa aparatului deschisă timp de o oră pentru ca interiorul cuptorului să se usuce complet.

## 12 Programele automate

Programele automate vă ajută să gătiți diverse preparate și selectează automat setările optime.

### 12.1 Recomandări privind setările pentru preparate

Pentru obținerea unor rezultate de preparare optime, țineți cont de aceste indicații.

- Utilizați numai alimente aflate în stare optimă.

- Utilizați numai carne la temperatura frigiderului.
- În cazul preparatelor congelate, utilizați numai alimente scoase direct din congelator.
- Scoateți alimentele din ambalaj și cântăriți-le. Dacă nu puteți seta greutatea exactă la aparat, rotunjiți-o în sus, respectiv în jos.
- Introduceți alimentele în interiorul rece al cuptorului.
- Utilizați numai vase de gătit termorezistente, adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, de exemplu, din sticlă sau ceramică.

### 12.2 Prezentare generală a preparatelor

Aparatul vă solicită să specificați greutatea. Puteți seta numai greutăți cuprinse în intervalul de greutăți prevăzut.

#### Decongelarea

**Recomandare:** Lipiți pe aparat eticheta autocolantă cu programele. Astfel puteți accesa mai ușor și mai rapid programele.

Nr.	Alimente	Accesorii	Nivel	Interval de greutate în kg	Observații
P01	Carne tocată de vită, miel sau porc <sup>1,2</sup>	vas plat, fără capac	0	0,10 - 1,20	După întoarcere, îndepărtați carnea deja decongelată.
P02	File de pește <sup>1,2</sup>	vas plat, fără capac	0	0,10 - 1,00	File de știucă, cod, biban, somon de mare, șalău

<sup>1</sup> Respectați semnalul de întoarcere a preparatului.

<sup>2</sup> Utilizați un vas adecvat pentru microunde.

Nr.	Alimente	Accesorii	Nivel	Interval de greutate în kg	Observații
<i>PO3</i>	Bucăți de pui cu oase <sup>1,2</sup>	vas plat, fără capac	0	0,15 - 1,20	Așezați bucățile de pui cu partea acoperită de piele orientată în jos.
<i>PO4</i>	Felii de pâine <sup>1,2</sup>	vas plat, fără capac	0	0,10 - 0,50	Pâine de grâu, pâine intermediară, pâine integrală; decongelați pâinea numai în cantitatea necesară. Pâinea see învechește repede. Dacă este posibil, separați felii de pâine.

<sup>1</sup> Respectați semnalul de întoarcere a preparatului.  
<sup>2</sup> Utilizați un vas adecvat pentru microunde.

### Carne de pasăre, carne, pește

Nr.	Alimente	Accesorii	Nivel	Interval de greutate în kg	Observații
<i>PO5</i>	Bucăți de pui, proaspete <sup>1,2</sup>	Grătar + tavă din sticlă	3 + 2	0,15 - 1,00	Pulpe de pui, jumătăți de pui Așezați bucățile de pui cu partea acoperită de piele orientată în jos.
<i>PO6</i>	Friptură de vită, în sânge	Tavă din sticlă	1	0,50 - 2,00	
<i>PO7</i>	Friptură de vită, în sânge	Tavă din sticlă	1	0,50 - 2,00	
<i>PO8</i>	Friptură de vită, bine pătrunsă	Tavă din sticlă	1	0,50 - 2,00	
<i>PO9</i>	Pulpă de miel cu os, în sânge	Tavă din sticlă	1	1,00 - 2,00	
<i>PI0</i>	Pulpă de miel cu os, bine pătrunsă	Tavă din sticlă	1	1,00 - 2,00	
<i>PI1</i>	Pește, întreg, proaspăt <sup>3</sup>	Recipient pentru prepararea cu abur + tavă din sticlă	3	0,20 - 1,20	Stropiți interiorul cu zeamă de lămâie.
<i>PI2</i>	File de pește, proaspăt <sup>3</sup>	Recipient pentru prepararea cu abur + tavă din sticlă	3	0,20 - 0,50	
<i>PI3</i>	File de pește, congelat <sup>3</sup>	Recipient pentru prepararea cu abur + tavă din sticlă	3	0,20 - 0,50	Folosiți fileuri de pește uniforme.
<i>PI4</i>	Tocană din ingrediente proaspete <sup>4,2</sup>	Vas cu capac	0	0,20 - 2,00	Folosiți carne, legume și supă în cantități egale și specificați greutatea totală.

<sup>1</sup> Respectați semnalul de întoarcere a preparatului.

<sup>2</sup> Utilizați un vas adecvat pentru microunde.

<sup>3</sup> Umpleți rezervorul de apă.

<sup>4</sup> Respectați semnalul de amestecare a preparatului.

## Legume, garnituri

Nr.	Alimente	Accesorii	Nivel	Interval de greutate în kg	Observații
P15	Broccoli, proaspăt <sup>1</sup>	Recipient pentru prepararea cu abur + tavă din sticlă	3	0,10 - 1,00	
P16	Mazăre, congelată <sup>1</sup>	Recipient pentru prepararea cu abur + tavă din sticlă	3	0,10 - 1,00	
P17	Felii de morcovi, proaspete <sup>1</sup>	Recipient pentru prepararea cu abur + tavă din sticlă	3	0,10 - 0,75	Cu cât feliile sunt mai groase, cu atât vor fi mai tari. Dacă doriți ca alimentee să fie bine pătrunse, introduceți o greutate mai mare. În acest caz, durata programului se prelungește.
P18	Sparanghel verde, proaspăt <sup>1</sup>	Recipient pentru prepararea cu abur + tavă din sticlă	3	0,10 - 0,70	Nu așezați suprapus.
P19	Ouă, fierte moi <sup>1</sup>	Recipient pentru prepararea cu abur + tavă din sticlă	3	2 - 10 bucăți	Ouă de găină, refrigerate
P20	Orez <sup>2, 3</sup>	vas înalt cu capac	0	0,10 - 0,50	Utilizați numai orez cu bob lung. Nu utilizați orez pentru fierbere. Adăugați o cantitate de apă de 2-3 ori mai mare decât cea de orez. Lăsați orezul să mai stea încă 5 - 10 minute după finalizarea programului.
P21	Cartofi la cuptor	Grătar	2	0,20 - 1,50	Spălați aproximativ 250 g de cartofi medii și uscați-i. Înțepați în mai multe locuri coaja utilizând o furculiță.

<sup>1</sup> Umpleți rezervorul de apă.<sup>2</sup> Respectați semnalul de amestecare a preparatului.<sup>3</sup> Utilizați un vas adecvat pentru microunde.

Nr.	Alimente	Accesorii	Nivel	Interval de greutate în kg	Observații
P22	Cartofi natur <sup>3, 1</sup>	Recipient pentru prepararea cu abur + tavă din sticlă	3	0,20 - 0,50	Decojiți cartofii și tăiați-i în cubulețe. Cu cât bucățile sunt mai mari, cu atât vor fi mai tari.
P23	Compot de fructe <sup>3, 1, 2</sup>	Recipient pentru prepararea cu abur + tavă din sticlă	3	0,30 - 0,80	Adăugați puțin zahăr și scorțișoară pe fructe. La compotul de fructe de pădure, adăugați zmeura și căpșunile numai la emiterea semnalului de amestecare.

<sup>1</sup> Umpleți rezervorul de apă.

<sup>2</sup> Respectați semnalul de amestecare a preparatului.

<sup>3</sup> Utilizați un vas adecvat pentru microunde.

### Confort

Nr.	Alimente	Accesorii	Nivel	Interval de greutate în kg	Observații
P24	Cartofi prăjiți, congelați <sup>1</sup>	Tavă din sticlă	2	0,20 - 0,80	Nu așezați supra-pus.
P25	Crochete, congelate <sup>1</sup>	Tavă din sticlă	2	0,25 - 0,80	Nu așezați supra-pus.
P26	Pizza, semipreparată, refrigerată	Grătar	2	0,10 - 0,60	Pizza cu blat subțire.
P27	Pizza, semipreparată, refrigerată	Grătar	1	0,10 - 0,50	Pizza cu blat subțire, pizza baghetă.
P28	Budincă de macaroane, prefierată și răcită	Vas pe tava din sticlă	2	0,30 - 1,00	Lasagna, caneloni sau budincă de macaroane cu paste prefierate.
P29	Încălzire preparate porționate la farfurie, refrigerate	vas plat pe tava din sticlă	3	0,20 - 0,50	
P30	Încălzire preparate porționate la farfurie, congelate	vas plat pe tava din sticlă	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Respectați semnalul de întoarcere a preparatului.

### 12.3 Setarea preparatului

- Aduceți selectorul de funcții în poziția  $\square$ .
- Pe display apare primul număr al preparatului și o propunere de greutate.
- Setați preparatul dorit cu ajutorul selectorului rotativ.
- Apăsați pe °C/°F.
- Pe display se află în prim-plan setarea greutateii.
- Setați greutatea cu ajutorul selectorului rotativ. Înainte de pornire, cu ajutorul tastelor  $\square$  și °C/°F puteți comuta între preparat și greutate.
- Aparatul setează automat durata adecvată.
- Apăsați pe  $\triangleright/\square$ .

După începerea regimului de funcționare, numărul programului și greutatea nu mai pot fi modificate. Cu °C/°F puteți afișa greutatea setată.

- ✓ Aparatul pornește modul de funcționare.
- ✓  $\triangleright/\square$  se aprinde.
- ✓ Derularea duratei de preparare este afișată.
- ✓ Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor.
- 6. Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

**Notă:** Înainte de pornire, puteți comuta între programe și greutate cu  $\square$  și °C/°F. După începerea regimului de funcționare, numărul programului și greutatea nu mai pot fi modificate. Cu °C/°F puteți interoga greutatea setată.

## 12.4 Modificarea preparatului

1. Apăsați pe ▷/□ și mențineți-l apăsat timp de 4 secunde sau deschideți ușa aparatului.
  - ✓ Preparatul este resetat
2. Selectați un nou preparat.

## 12.5 Întreruperea funcționării

Puteți întrerupe în orice moment regimul de funcționare.

1. Apăsați pe ▷/□ sau deschideți ușa aparatului.
  - ✓ Funcționarea este întreruptă.

- ✓ ▷/□ se aprinde intermitent.
2. Pentru a continua modul de funcționare, închideți ușa aparatului și apăsați pe ▷/□.
    - ✓ Modul de funcționare va fi continuat.
    - ✓ ▷/□ se aprinde.

## 12.6 Anularea modului de funcționare

Puteți anula în orice moment modul de funcționare.

- ▶ Rotiți selectorul de funcții în poziția neutră. După întreruperea sau anularea funcționării, suflanta de răcire poate funcționa în continuare.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.

# 13 Funcții de timp

Aparatul dumneavoastră este dotat cu funcțiile de timp cu ajutorul cărora puteți seta durata de funcționare și temporizatorul.

## 13.1 Prezentare generală a funcțiilor de timp

Aparatul dumneavoastră dispune de diverse funcții de timp. Cu ☹ accesați meniul și comutați între diversele funcții individuale. Pe display se aprind simbolurile funcțiilor disponibile, iar funcția deja selectată apare în prim-plan.

Funcția de timp	Utilizare
Temporizator ⌚	Puteți seta temporizatorul în mod independent față de modul de funcționare. Aceasta nu influențează aparatul. După expirarea duratei setate la temporizator este emis un semnal sonor.
Durată de preparare  →	După expirarea unei durate de preparare reglate, aparatul finalizează automat programul de preparare. Numai după setarea unui mod de încălzire puteți interoga durata cu ☹. După expirarea unei durate de preparare este emis un semnal sonor.
Oră ☹	Cât timp nu rulează nicio altă funcție în prim-plan, aparatul prezintă pe afișaj ora.

**Notă:** Puteți dezactiva mai rapid semnalul sonor prin apăsarea tastei ☹. Durata semnalului sonor poate fi modificată din cadrul setărilor de bază → *Pagina 135*.

## 13.2 Accesarea funcțiilor de timp

**Cerință:** Dacă sunt setate mai multe funcții de timp, pe display se aprind simbolurile respective. Derularea duratei de preparare este afișată. În timpul funcționării sunt disponibile ceasul cu alarmă și durata. În standby sunt disponibile numai temporizatorul și ora.

- ▶ Apăsați pe ☹ până când se evidențiază ☹, sau |→.
- ✓ Pe display se afișează valoarea corespunzătoare.

## 13.3 Setarea temporizatorului

1. Apăsați pe ☹.
  - ✓ Pe display se aprind ⌚ și simbolurile de timp.
2. Setati durata de temporizare cu ajutorul selectorului rotativ.
  - ✓ După câteva secunde, timpul setat va fi preluat.
  - ✓ Temporizatorul pornește.
  - ✓ Pe display se aprinde ⌚ și este prezentată derularea duratei de temporizare. Celelalte simboluri de timp se sting.
  - ✓ După expirarea duratei de temporizare este emis un semnal sonor. Pe display este afișat --:--.
3. Deconectați temporizatorul acționând oricare dintre câmpuri.

## 13.4 Modificarea duratei temporizatorului

- ▶ Modificați durata de temporizare cu ajutorul selectorului rotativ.
- ✓ După câteva secunde, aparatul afișează durata de temporizare setată.

## 13.5 Ștergerea duratei de temporizare

- ▶ Setati durata de temporizare la --:-- cu ajutorul selectorului rotativ.
- ✓ Temporizatorul este dezactivat.


## 13.6 Setarea duratei de preparare

1. Apăsați de două ori pe ☹.
  - ✓ Pe display apare --:-- , iar simbolurile de timp se aprind.
2. Reglați o durată de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.
3. Apăsați pe ▷/□.
  - ✓ Aparatul pornește regimul de funcționare.
  - ✓ Pe display este prezentată durata, iar ▷/□ se aprinde. Celelalte simboluri de timp se sting.
  - ✓ După expirarea duratei de preparare este emis un semnal sonor. Aparatul nu mai încălzește. Pe display este afișat --:--.
4. Dezactivați semnalul sonor cu ☹.
5. Pentru a deconecta aparatul, rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.

### 13.7 Modificarea duratei de preparare


- ▶ Modificați durata de preparare cu ajutorul selectorului rotativ.
- ✓ După câteva secunde, pe display apare durata modificată.
- ✓ Derularea duratei de preparare este afișată.


### 13.8 Ștergerea duratei

**Notă:** Dacă este setată funcția de temporizare, trebuie să apăsați mai întâi pe  pentru a modifica durata.

- ▶ Cu ajutorul selectorului rotativ, setați durata la --:--
- ✓ După câteva secunde, aparatul preia modificarea.




### 13.9 Setarea orei


La punerea în funcțiune, afișajul pentru timp este în prim-plan. Pe display se aprinde intermitent **12:00** și  se aprinde fix.

1. Setați ora cu selectorul rotativ.
2. Apăsați pe .
- ✓ Ora este setată.

### 13.10 Modificarea orei

**Cerință:** Aparatul este deconectat.

1. Apăsați de două ori pe .
- ✓ Pe display sunt afișate  și ora.
2. Setați ora cu selectorul rotativ.
3. Apăsați pe .
- ✓ Ora este setată.

**Notă:** Dacă, după setarea orei, nu apăsați pe , aparatul va prelua automat valoarea setată după câteva secunde.

Dacă modificați poziția selectorului de funcții în timpul efectuării setărilor, puteți utiliza aparatul numai după ce rotiți selectorul de funcții în poziția neutră.



Pentru a reduce consumul în modul de standby al aparatului, puteți ascunde ora.


## 14 Sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor

Asigurați aparatul împotriva conectării accidentale a acestuia de către copii sau pentru a preveni modificarea setărilor de către aceștia.

### 14.1 Activarea siguranței împotriva accesului copiilor


**Cerință:** Aparatul este deconectat.

- ▶ Apăsați pe  și mențineți-l apăsat timp de aproximativ 4 secunde.
- ✓ Panoul de comandă este blocat.
- ✓ Pe display apare .

**Notă:** Dacă este setat temporizatorul , acesta continuă să ruleze. Durata de temporizare nu poate fi modificată atât timp cât este activat sistemul de siguranță împotriva accesului copiilor.

Semnalele sonore pot fi dezactivate prin atingerea oricărui câmp.

### 14.2 Dezactivarea sistemului de siguranță împotriva accesului copiilor




- ▶ Apăsați pe  și mențineți-l apăsat timp de aproximativ 4 secunde.
- ✓ Panoul de comandă este deblocat.

## 15 Setările de bază

Puteți regla setările de bază ale aparatului după cum este necesar.

### 15.1 Prezentare generală a setărilor de bază

Aici găsiți o privire de ansamblu asupra setărilor de bază și setările din fabricație. Setările de bază depind de dotarea aparatului dvs.

Afișajul	Setare de bază	Opțiuni	Descriere
	Durata semnalului	1 = scurt = 10 secunde 2 = mediu = 30 de secunde <sup>1</sup> 3 = lung = 2 minute	Setați durata semnalului la sfârșitul unei durate sau la sfârșitul duratei de temporizare.
	Sunet pentru taste	0 = dezactivat 1 = activat <sup>1</sup>	Activați sau dezactivați semnalele sonore ale tastelor.
	Luminozitatea display-ului	1 = redusă 2 = medie <sup>1</sup> 3 = înaltă	Setați luminozitatea display-ului.

<sup>1</sup> Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

Afișajul	Setare de bază	Opțiuni	Descriere
c04	Indicatorul de timp	0 = dezactivat 1 = activat <sup>1</sup>	Afișați ora pe display.
c05	Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului	0 = dezactivat 1 = activat <sup>1</sup>	Activați sau dezactivați sistemul de iluminare din interiorul cuptorului.
c06	Duritatea apei	0 = dedurizată 1 = duritate scăzută 2 = medie 3 = dură 4 = foarte dură <sup>1</sup>	Reglarea durității apei → Pagina 122.
c07	Setare din fabrică	0 = dezactivat <sup>1</sup> 1 = activat	Resetați setările modificate.
c08	Modul Demo	0 = dezactivat <sup>1</sup> 1 = activat	Activați sau dezactivați modul Demo. <b>Notă:</b> Modul Demo este vizibil numai în primele 5 minute după conectarea aparatului.

<sup>1</sup> Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

## 15.2 Modificarea setărilor de bază

**Cerință:** Aparatul este deconectat.

- Mențineți apăsat 0 timp de câteva secunde.  
✓ Pe display apare prima setare de bază.
- Modificați setarea de bază cu ajutorul selectorului rotativ.
- Apăsați pe 0.  
✓ Pe display apare următoarea setare de bază.
- Cu 0 selectați toate setările de bază dorite și modificați valorile.

- Pentru a salva modificările, mențineți apăsată timp de câteva secunde tasta 0.

**Notă:** Modificările setărilor de bază sunt păstrate chiar și după producerea unei pene de curent.

## 15.3 Întreruperea modificării setărilor de bază

- ▶ Rotiți selectorul de funcții.
- ✓ Toate modificările se vor pierde și nu vor fi memorate.

# 16 Curățare și îngrijire

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

## 16.1 Recomandări privind întreținerea aparatului

Respectați recomandările privind întreținerea aparatului pentru a menține funcționalitatea acestuia pe termen lung.

Măsură	Avantaj
Mențineți în permanență aparatul curat și îndepărtați imediat murdăria. Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare.	Astfel, depunerile de murdărie nu vor adera și nu se vor arde.
Îndepărtați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou.	Evitați coroziunea.
Pentru coacerea prăjiturilor foarte însirocate folosiți tava din sticlă.	Interiorul cuptorului nu se murdărește foarte tare.

Măsură	Avantaj
Pentru prăjire, folosiți un vas adecvat, de exemplu, o tigaie.	Interiorul cuptorului nu se murdărește foarte tare.
Dacă este posibil, utilizați convecția de aer fierbinte.	Gradul de murdărie este mai mic

## 16.2 Produse de curățare

Utilizați numai produse de curățare adecvate.

### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Pătrunderea umidității în interiorul aparatului poate provoca electrocutarea.

- ▶ Nu utilizați pentru curățarea aparatului aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

### **ATENȚIE!**

Produsele de curățare neadecvate pot deteriora suprafețele aparatului.

- ▶ Nu utilizați produse de curățare ascuțite sau abrazive.
- ▶ Nu utilizați produse de curățare care au un conținut mare de alcool.
- ▶ Nu utilizați niciodată bureți din sârmă sau bureți abrazivi.
- ▶ Nu utilizați produse speciale pentru curățare la cald.



- ▶ Utilizați soluții de curățare pentru sticlă, raclete pentru sticlă sau produse de îngrijire pentru inox numai dacă acestea sunt recomandate în cadrul instrucțiunilor de curățare ale anumitor componente.

Lavetele noi conțin reziduuri rezultate în urma producției.

- ▶ Spălați bine lavetele din burete noi înainte de utilizare.

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

### 16.3 Curățarea aparatului

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

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**

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

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

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

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

- ▶ Înainte de funcționare, îndepărtați murdăriile grosiere din interiorul cuptorului și de pe accesorii.

#### **⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

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

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

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 136*
2. Respectați indicațiile privind curățarea componentelor aparatului sau suprafețelor acestuia.
3. Dacă nu este specificat altfel:
  - Curățați componentele aparatului utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase și cu o lavetă.
  - Apoi uscați cu o lavetă moale.

### 16.4 Curățarea măștii din față a aparatului

#### **ATENȚIE!**

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale părții frontale a aparatului.

- ▶ Nu utilizați produse de curățare pentru geamuri, raclete metalice sau raclete pentru geamuri.
- ▶ Pentru a evita corodarea suprafețelor frontale din inox, îndepărtați imediat urmele de calcar, grăsime, amidon și albuș de ou.
- ▶ Pentru curățarea suprafețelor din inox utilizați produse de îngrijire speciale pentru inox, adecvate pentru suprafețe calde.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 136*
2. Curățați partea frontală a aparatului utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase și o lavetă.

**Notă:** Pot apărea diferențe mici de culoare ale părții frontale a aparatului de la diverse materiale, de exemplu, sticlă, materiale plastice sau metal.

3. Aplicați produsul de îngrijire pentru inox în strat subțire, cu o lavetă moale pe partea frontală a aparatului.

Produsele de îngrijire pentru inox pot fi achiziționate de la unitățile de service sau din comerțul de specialitate.

4. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

### 16.5 Curățarea panoului de comandă

#### **ATENȚIE!**

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale panoului de comandă.

- ▶ Nu ștergeți niciodată cu o lavetă udă panoul de comandă.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 136*
2. Curățați panoul de comandă cu o lavetă din microfibre sau cu o lavetă moale, umedă.
3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

### 16.6 Curățarea geamurilor ușii

#### **ATENȚIE!**

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale geamurilor ușii.

- ▶ Nu folosiți raclete pentru geamuri.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 136*
2. Curățați geamurile ușii utilizând o lavetă umedă și un produs de curățare pentru geamuri.

**Notă:** Umbrele de pe geamurile ușii, care arată ca niște dungii, sunt reflexii de lumină de la sistemul de iluminare din interiorul cuptorului.

3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

### 16.7 Curățarea mânerului ușii

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 136*

2. Curățați mânerul ușii cu o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase și cu o lavetă moale.

**Notă:** În cazul contactului agenților anticălcăr cu mânerul ușii, ștergeți-l imediat. În caz contrar, petele rezultate nu vor mai putea fi îndepărtate.

3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

### 16.8 Curățarea garniturii de etanșare a ușii

#### **ATENȚIE!**

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale garniturii de etanșare a ușii.

- ▶ Pentru curățare nu utilizați raclete metalice sau raclete pentru geamuri.

- ▶ Nu folosiți detergenți abrazivi.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare. → *Pagina 136*
2. Curățați garnitura de etanșare a ușii utilizând o soluție fierbinte de detergent de vase și o lavetă moale.
3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

## 16.9 Curățarea suprafețelor din inox

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare.  
→ *Pagina 136*
2. Curățați cu o lavetă și cu o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase.
3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.
4. După curățare, verificați poziția garniturii de etanșare a ușii.

## 16.10 Curățarea interiorului cuptorului

### ATENȚIE!

Curățarea incorectă poate cauza deteriorări ale interiorului cuptorului.

- ▶ Nu utilizați sprayuri pentru cuptoare, agenți de curățare abrazivi sau alte produse agresive de curățare pentru cuptoare.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare.  
→ *Pagina 136*
2. Curățați cu o soluție fierbinte de apă cu detergent sau apă cu oțet.
3. În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptoare. Nu aplicați niciodată produse de curățare pentru cuptoare în interiorul cuptorului atunci când acesta este rece.

**Recomandare:** Pentru a elimina mirosurile neplăcute, încălziți o cană cu apă cu câteva picături de zeamă de lămâie timp de 1 până la 2 minute la treapta de putere maximă a microundelor. Pentru a evita întârzierea fierberii, introduceți întotdeauna o lingură în vas.

4. Ștergeți cu o lavetă moale interiorul cuptorului.
5. Lăsați interiorul cuptorului să se usuce cu ușa deschisă.

## 16.11 Curățarea accesoriilor

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare.  
→ *Pagina 136*
2. Înmuiați resturile alimentare arse și aderente utilizând o lavetă umedă și soluție de apă cu detergent de vase.
3. Curățați accesoriile utilizând o soluție de apă fierbinte cu detergent de vase și o lavetă sau o perie.
4. Curățați grătarul utilizând detergent pentru inox sau în mașina de spălat vase. În cazul depunerilor de murdărie persistente, utilizați o spirală din inox sau produse de curățare pentru cuptoare.
5. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

## 16.12 Curățarea suprafețelor cu autocurățare

Partea din spate a interiorului cuptorului este acoperită un strat de autocurățare catalitică. Stropii de grăsime rezultă în urma proceselor de coacere și prăjire sunt absorbiți și descompuși de către acest strat în timpul funcționării aparatului. Prin urmare, curățarea acestei zone nu este necesară.

### ATENȚIE!

Produsele de curățare pentru cuptoare deteriorează suprafețele cu autocurățare.

- ▶ Nu aplicați produse de curățare pentru cuptoare pe suprafețele cu autocurățare. Totuși, în cazul contactului unor produse de curățare pentru cuptoare cu aceste suprafețe, tamponați imediat suprafețele cu apă și o lavetă absorbantă. Nu frecați și nu utilizați accesorii de curățare abrazive.

**Cerință:** Interiorul cuptorului s-a răcit.

- ▶ Îndepărtați resturile arse sau albicioase folosind puțină apă și un burete moale.

**Notă:** În timpul funcționării, pe suprafețe se pot forma pete roșiatice. Acestea nu sunt pete de rugină, ci reziduuri de la alimente. Aceste pete nu reprezintă un pericol pentru sănătate și nu limitează capacitatea de curățare a suprafețelor cu autocurățare.

## 16.13 Curățarea recipientului de colectare

### ATENȚIE!

Căldura poate deteriora recipientul de colectare.

- ▶ Nu uscați recipientul de colectare în interiorul fierbinte al cuptorului.
- ▶ Nu curățați recipientul de colectare în mașina de spălat vase.

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare.  
→ *Pagina 136*
2. Curățați recipientul de colectare utilizând o lavetă și cu o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase.
3. Clătiți-l temeinic cu apă curată.
4. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.
5. Lăsați recipientul de colectare să se usuce cu capacul deschis.
6. Frecați garnitura de etanșare a capacului până când se usucă.

## 16.14 Curățarea rezervorului de apă

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare.  
→ *Pagina 136*
2. Curățați rezervorul de apă utilizând o lavetă și cu o soluție fierbinte de apă cu detergent de vase.
3. Clătiți-l temeinic cu apă curată.
4. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.
5. Lăsați rezervorul de apă să se usuce cu capacul deschis.
6. Frecați garnitura de etanșare a capacului până când se usucă.

## 16.15 Curățarea locașului pentru rezervor

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare.  
→ *Pagina 136*
2. Uscați prin frecare locașul pentru rezervor după fiecare utilizare.

## 16.16 Curățarea orificiului de evacuare a aburului din interiorului cuptorului


1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare.  
→ *Pagina 136*

- Curățați orificiul de evacuare a aburului din interiorul cuptorului utilizând o soluție de apă fierbinte cu detergent de vase și un burete de curățare sau o perie moale.

## 17 Funcția de curățare

Pentru a curăța aparatul, utilizați funcția de curățare.

### 17.1 Decalcifierea

Pentru ca aparatul dumneavoastră să rămână funcțional, efectuați cu regularitate decalcifierea acestuia. Frecvența procesului de decalcifiere depinde de gradul de duritate a apei și de numărul proceselor de funcționare cu abur desfășurate. Prin intermediul simbolului  de pe display, aparatul indică momentul în care mai sunt posibile 5 sau mai puține procese de funcționare cu abur. Dacă decalcifierea nu este efectuată, nu mai poate fi efectuat niciun proces de preparare cu abur. Decalcifierea durează în total aproximativ 32 de minute. Decalcifierea constă din două etape automate.

- Decalcifiere, durată de aproximativ 31 de minute
- Ciclu clătire după decalcifiere, durată de aproximativ 1 minut

Din motive de igienă, procesul de decalcifiere trebuie efectuat complet.

Dacă decalcifierea este întreruptă, nu mai poate fi efectuat niciun proces de preparare cu abur. Pentru a pregăti din nou aparatul pentru funcționare, efectuați procesul de clătire.

### Pornirea decalcifierii

Decalcifierea aparatului durează aproximativ 31 de minute.


#### ATENȚIE!



Produsele de decalcifiere nerecomandate pot provoca deteriorări ale aparatului.

- Pentru decalcifiere utilizați exclusiv agentul de decalcifiere recomandat de noi. Duratele de acționare din cadrul procesului de decalcifiere depind de agentul de decalcifiere.

Dacă soluția de decalcifiere intră în contact cu panoul de comandă sau cu suprafețele sensibile, acestea se vor deteriora.

- Îndepărtați imediat cu apă soluția de decalcifiere.

- Selectați  cu ajutorul selectorului de funcții.
  - Pe display este prezentată durata procesului de decalcifiere. Durata de preparare nu poate fi modificată.
- Deschideți masca rezervorului.
- Scoateți recipientul de colectare și goliți-l.
- Introduceți complet la loc recipientul de colectare golit.
- Scoateți rezervorul de apă.
- Amestecați apă și agent anticalcar pentru a obține o soluție anticalcar.
  - Amestecați 250 ml de apă și 50 ml agent de decalcifiere lichid pentru a obține o soluție de decalcifiere sau dizolvați timp de 5 minute o tabletă de decalcifiere cu greutatea de 18 g într-o cantitate de 250 ml de apă.

- Umpleți cu soluție anticalcar rezervorul de apă și introduceți-l complet la loc.
- Închideți masca rezervorului.
- Apăsăți pe /□
  - Aparatul este decalcifiat.
  - Pe afișaj este prezentată derularea duratei rămase.
  - Imediat ce procesul de decalcifiere este finalizat, este emis un semnal sonor. Aparatul intră în starea de repaus.
- Deschideți masca rezervorului.
- Scoateți recipientul de colectare, goliți-l și introduceți-l la loc.
- Scoateți rezervorul de apă, clătiți-l temeinic, umpleți-l cu apă proaspătă și introduceți-l la loc.
- Închideți masca rezervorului.
- Apăsăți pe /□
  - Aparatul clătește automat de două ori. La finalizarea procesului de clătire este emis un semnal sonor.

**Notă:** Respectați raportul de amestecare a agentului anticalcar.

Agent anticalcar, lichid (număr de comandă 00311680): Raport de amestecare 1:5, amestecați 50 ml de agent anticalcar cu 250 ml de apă.

Tablete de decalcifiere (număr de comandă 00311975): Dizolvați o tabletă de decalcifiere cu greutatea de 36 g timp de 5 minute într-o cantitate de 500 ml de apă.



### 17.2 Clătire

Decalcificați și clătiți aparatul dacă nu ați utilizat de mai mult timp funcția de preparare cu aburi.

Pentru ca aparatul dumneavoastră să rămână curat, puteți pompa apă prin sistemul de conducte. Ulterior, aparatul evacuează apa în recipientul de colectare.

**Notă:** După clătire, particulele de calcar desprinse sunt evacuate în recipientului de colectare. Acest lucru este normal și nu are nicio influență asupra funcționării.

#### Derularea ciclului de clătire

- Selectați  cu ajutorul selectorului de funcții.
  - Pe display este prezentată durata programului. Nu puteți modifica durata programului.
- Deschideți masca rezervorului.
- Scoateți recipientul de colectare și goliți-l.
- Introduceți complet la loc recipientul de colectare golit.
- Scoateți rezervorul de apă și evacuați apa eventual rămasă.
- Clătiți temeinic rezervorul de apă și umpleți-l cu apă proaspătă.
- Introduceți complet rezervorul de apă.
- Închideți masca rezervorului.
- Apăsăți pe /□.
  - Se pompează apă prin conducte.
  - Derularea duratei este prezentată pe display.
  - Când durata a expirat, este emis un semnal sonor.

## 18 Remediați defecțiunile

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

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.













- ▶ Numai personalul de specialitate are dreptul de a executa reparații ale aparatului.
- ▶ Dacă aparatul este defect, înștiințați unitatea de service abilitată.

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de electrocutare!**

Reparațiile executate incorect sunt periculoase.

- ▶ Numai personalul de specialitate are permisiunea de a efectua lucrări de reparații la nivelul aparatului.
- ▶ La reparația aparatului trebuie utilizate numai piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se deteriorează cablul de racordare la rețea al acestui aparat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către serviciul său pentru clienți sau de către o persoană calificată în mod similar, pentru a evita pericolele.

### 18.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Fișa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Conectați aparatul la rețeaua de curent.</li> </ul>
	Siguranța din panoul de siguranțe s-a declanșat. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe.</li> </ul>
	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăpere.</li> </ul>
	Deficiențe de funcționare <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe.</li> <li>2. Reconectați siguranța după aproximativ 10 secunde.</li> <li>✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispare.</li> <li>3. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 142</li> </ol>
	Ușa nu este închisă complet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificați dacă ușa nu este blocată de resturi de alimente sau de corpuri străine.</li> </ul>
Pe display se aprinde  , iar aparatul nu poate fi setat.	Sistemul de protecție împotriva accesului copiilor este activat. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mențineți apăsat  până când  se stinge.</li> </ul>
Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului nu funcționează.	Lampa cu LED este defectă. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dacă această eroare apare în mod repetat, contactați serviciul de asistență pentru clienți.</li> </ul>
Pe display se aprinde intermitent ora 12:00, iar simbolul  se aprinde.	Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Setați din nou ora. → "Setarea orei", Pagina 135</li> </ul>
Aparatul nu este în funcțiune. Pe display este prezentată o durată.	Nu s-a apăsat pe  /  . <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apăsați pe /.</li> </ul>
Microundele nu funcționează.	Ușa nu este închisă complet. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Verificați dacă ușa nu este blocată de resturi de alimente sau de corpuri străine.</li> </ul>
	Nu s-a apăsat pe  /  . <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Apăsați pe /.</li> </ul>
Alimentele se încălzesc mai încet decât de obicei.	Puterea microundelor este setată la o valoare prea mică. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Setați o putere mai mare a microundelor. → Pagina 124</li> </ul>
	În aparat a fost introdusă o cantitate mai mare decât de obicei. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Setați o durată mai lungă. O cantitate dublă necesită un timp dublu.</li> </ul>
	Alimentele sunt mai reci decât de obicei. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Amestecați sau întoarceți ocazional alimentele.</li> </ul>

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Funcționarea cu mi-crounde se întrerupe.	Aparatul are o defecțiune. ▶ Dacă această eroare apare în mod repetat, contactați serviciul de asistență pentru clienți.
Aparatul nu încălzește, pe display se aprind intermitent două puncte.	În setările de bază este activat modul Demo. 1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică deconectând pentru scurt timp siguranța de la tabloul cu siguranțe. 2. În interval de 3 minute, dezactivați modul Demo din setările de bază → <i>Pagina 135</i> .
Simbolurile pentru rezervorul de apă și recipientul de colectare se aprind intermitent, pe termen lung.	Problemă tehnică 1. Asigurați-vă că rezervorul de apă și recipientul de colectare sunt introduse complet în locașul pentru rezervor corespunzător. 2. Dacă simbolurile se aprind intermitent în continuare, contactați unitatea de service. <b>Notă:</b> Aparatul poate fi utilizat în continuare, însă fără funcția de preparare cu abur.
Aerul sau aburul cald este degajat pe deasupra ușii.	Nu este o defecțiune. Ventilatorul de răcire al aparatului este în funcțiune. ▶ Nu sunt necesare intervenții. După finalizarea regimului de funcționare al aparatului, ventilatorul continuă să funcționeze pentru scurt timp. Ventilatorul protejează aparatul împotriva supraîncălzirii.
Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze după finalizarea regimului de funcționare al aparatului.	După finalizarea regimului de funcționare, aparatul trebuie să se răcească. ▶ Nu sunt necesare intervenții. După finalizarea regimului de funcționare al aparatului, ventilatorul continuă să funcționeze pentru scurt timp. Ventilatorul protejează aparatul împotriva supraîncălzirii.
Ventilatorul de răcire continuă să funcționeze atunci când ușa aparatului este deschisă.	Aparatul trebuie să se răcească atât în timpul funcționării, cât și după finalizarea regimului de funcționare. ▶ Nu sunt necesare intervenții. Toate funcțiile de preparare sunt întrerupte în momentul deschiderii ușii.
Aburul nu este vizibil în timpul preparării cu aer fierbinte și cu grill combinat.	Aburul nu este vizibil în cazul tuturor intervalelor de temperatură. Cu cât aburul este mai fierbinte, cu atât acesta este mai puțin vizibil. ▶ Nu sunt necesare intervenții.
După finalizarea regimului de preparare cu abur, recipientul de colectare este gol.	În cazul funcționării normale cu abur și cu abur combinat, apa de condens de pe placa din sticlă de la bază și din tava gri de colectare a picăturilor din placa de bază este colectată. Aceasta nu ajunge în recipientul de colectare. ▶ Nu sunt necesare intervenții. Recipientul de colectare este destinat numai proceselor de clătire și de decalcifiere, nefiind destinat utilizării în cazul funcționării normale cu abur și cu abur combinat.
În recipientul de colectare există particule albe de calcar.	În timpul procesului de spălare sau decalcifiere, de pe boiler se pot desprinde particule fine de calcar. 1. Verificați reglarea gradului de duritate a apei. 2. Efectuați decalcifierea la intervalele de timp indicate. ▶ Decalcificați aparatul conform manualului de utilizare aferent acestuia.
Consum redus de apă în timpul funcționării combinate. În special în cazul funcționării combinate cu 3 funcții.	În modul de funcționare combinată cu abur, în special în modul combinat cu 3 funcții, este posibilă utilizarea doar a unei cantități mici de abur. Astfel, este consumată o cantitate mică de apă din rezervorul cu apă proaspătă. ▶ Nu sunt necesare intervenții.

## 18.2 Indicații pe display

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Pe display apare mesajul E0532	Depunerile de murdărie de pe panoul de comandă poate provoca menținerea în stare activată a unui anumit câmp tactil. 1. Închideți aparatul. 2. Curățați panoul de comandă. 3. Reconectați aparatul. ▶ Dacă eroarea apare din nou imediat după conectare, contactați unitatea de service.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Pe display apare mesajul E5005	Funcția de preparare cu abur a fost activată în mod repetat cu rezervorul de apă gol. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Înainte de reutilizare, asigurați-vă că rezervorul de apă este umplut cu apă rece și că este introdus complet în locul său.</li> <li>▶ Dacă această eroare apare în mod repetat, contactați serviciul de asistență pentru clienți.</li> </ul>

## 19 Evacuarea ca deșeu

### 19.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

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



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

## 20 Serviciul clienți

Pentru informații detaliate despre perioada și condițiile de garanție din țara dumneavoastră, adresați-vă serviciului de asistență pentru clienți, distribuitorului local sau accesați site-ul nostru web.

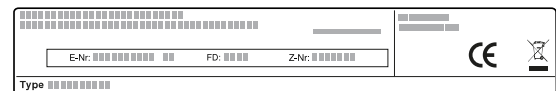
Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

Datele de contact ale serviciului pentru clienți le găsiți în lista atașată a unităților de service pentru clienți sau pe pagina noastră de internet.

Acest produs are surse de iluminat din clasa de eficiență energetică D. Sursele de iluminat sunt disponibile ca piese de schimb și trebuie înlocuite numai de un personal de specialitate instruit în acest scop.

### 20.1 Numărul de produs (Nr. E) și numărul de fabricație (FD)

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



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

## 21 Procedați astfel

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

### 21.1 Procedați, preferabil, după cum urmează

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

**Notă:** Aparatul este prevăzut cu setări speciale pentru selectarea preparatelor. Dacă doriți ca setările să fie efectuate direct de aparat, utilizați programele automate.

→ "Programele automate", Pagina 130

### ⚠ AVERTISMENT – 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 fierde tari în coajă.
- ▶ 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 înveliș tare, de exemplu, mere, roșii, cartofi sau cârnăciori; coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau învelișul.

### ATENȚIE!

Alimentele acide pot deteriora grătarul

- ▶ Nu așezați direct pe grătar alimente acide, de exemplu, fructe sau alimentele marinate.

### **Notă: Observație privind persoanele alergice la nichel**

În situații rare, în alimente pot rămâne urme mici de nichel.

1. Înainte de utilizare, scoateți din interiorul cuptorului vasele care nu sunt necesare.

2. Selecți un preparat din cadrul recomandărilor de reglare.
3. Introduceți alimentele într-un vas adecvat. Utilizați vasele și accesoriile specificate în cadrul recomandărilor de reglare. Utilizați vase și accesorii adecvate pentru fiecare tip de preparat.  
→ "Vesela și accesorii adecvate pentru microunde", Pagina 123  
Utilizați numai accesorii originale pentru aparat. Acestea se adaptează în mod optim la interiorul cuptorului și la modurile de funcționare.
4. **Recomandare:** Dacă doriți să preparați cantități diferite de cele specificate în tabele, setați o durată aproximativ dublă pentru o cantitate dublă de alimente.  
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 accesorii după ce ați preîncălzit interiorul cuptorului.  
Anumite preparate sunt găsite mai bine atunci când sunt coapte în mai multe etape. 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.  
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 procesul de preparare, asigurați-vă că rezervorul de apă este plin.  
Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare. Datele despre temperatură și cele despre timp din tabele sunt valori orientative care depind de calitatea, temperatura și natura alimentelor. Din acest motiv, sunt recomandate diferite setări. Setări mai întâi valorile mai scăzute. Dacă este necesar, setați o valoare mai mare data următoare.
5. Introduceți preparatul în cuptor, pe nivelul corespunzător.
6. **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de opărire!**  
La deschiderea ușii aparatului poate ieși abur fierbinte. În funcție de temperatură, aburii pot fi uneori greu de observat.
  - ▶ Deschideți cu atenție ușa aparatului.
  - ▶ Țineți copiii la distanță.**⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!**  
Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic.
  - ▶ Scoateți întotdeauna accesorii sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
 Când preparatul este gata, aparatul se deconectează.

## 21.2 Recomandări generale privind prepararea

Țineți cont de aceste informații în cazul preparării tuturor alimentelor.

## Formarea condensului

În timpul preparării alimentelor, în interiorul cuptorului se poate forma o cantitate mare de vapori de apă. Deoarece aparatul dumneavoastră este foarte eficient din punct de vedere energetic, în timpul funcționării acesta cedează doar o cantitate mică de căldură către exterior. Din cauza diferențelor mari de temperatură dintre spațiul interior al aparatului și exteriorul acestuia, se poate depune apă de condens pe ușă, pe panoul de comandă sau pe partea frontală a mobilierului adiacent. Formarea condensului este un fenomen normal, condiționat fizic.

Pentru a evita formarea condensului, preîncălziți cuptorul sau deschideți cu atenție ușa acestuia. Prepararea cu adaos de abur sau cu un mod de încălzire cu abur necesită o cantitate mare de vapori de apă în interiorul cuptorului. Ștergeți interiorul cuptorului după ce acesta s-a răcit.

## Formele de copt

Pentru un rezultat optim al preparării, este recomandat să utilizați 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, consultați specificațiile producătorului privind compatibilitatea acestora cu aburul și microundele și orientați-vă după indicațiile și rețetele producătorului. În cele mai multe cazuri, formele de copt din silicon sunt mai mici decât formele obișnuite. Informațiile referitoare la cantități și specificațiile din cadrul rețetelor pot să difere.

## Hârtia de copt

Folosiți exclusiv hârtie de copt adecvată pentru temperatura aleasă. Tăiați hârtia de copt la dimensiunile potrivite.

### ⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

La deschiderea ușii aparatului se creează curenți de aer. Hârtia de copt se poate atinge de elementele de încălzire și se poate aprinde.

- ▶ La preîncălzire și în timpul preparării, nu așezați niciodată hârtie de copt peste accesorii fără ca aceasta să fie fixată.
- ▶ Hârtia de copt trebuie tăiată întotdeauna la dimensiunea corespunzătoare și așezată într-un vas sau într-o formă de copt.

## 21.3 Recomandări privind decongelarea și încălzirea

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

Amplasarea	Recomandare:
După expirarea duratei, alimentul nu este încă decongelat, fierbinte sau gătit.	Reglați o durată mai îndelungată. Cantitățile mari și alimentele mai voluminoase necesită mai mult timp.
După expirarea duratei de preparare, alimentele sunt supraîncălzite la margine, dar în mijloc nu sunt încă gata.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Amestecați ocazional alimentele.</li> <li>▪ Setări o putere mai mică a microundelor și o durată mai mare.</li> </ul>

Amplasarea	Recomandare:
După decongelare, pasărea sau carnea nu trebuie să fie coaptă doar la exterior, însă în interior să fie încă congelată.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Setează o putere mai mică a microundelor.</li> <li>▪ În cazul cantităților mai mari, întoarceți de mai multe ori alimentele care trebuie să fie decongelate.</li> </ul>
Alimentele nu trebuie să fie prea uscate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Setează o putere mai mică a microundelor.</li> <li>▪ Reglați o durată mai scurtă.</li> <li>▪ Acoperiți alimentele.</li> <li>▪ Adăugați mai mult lichid.</li> </ul>

## 21.4 Recomandări privind decongelarea și încălzirea cu microunde

Dacă procesul de decongelare sau încălzire nu este optim, consultați aceste recomandări.

Amplasarea	Recomandare:
Nu găsiți nicio indicație de setare pentru cantitatea de alimente pregătită.	<p>Prelunghiți sau reduceți durata de preparare.</p> <p>Regulă empirică: cantitate dublă = timp aproape dublu, jumătate din cantitate = jumătate din timp</p>
Alimentul este prea uscat.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduceți durata de preparare.</li> <li>Sau:</li> <li>▪ Selectați o treaptă de putere mai mică a microundelor.</li> <li>▪ Acoperiți alimentul și adăugați o cantitate mai mare de lichid.</li> </ul>
După expirarea intervalului de timp indicat, alimentul nu este încă decongelat, fierbinte sau preparat.	Prelunghiți durata de preparare.

Amplasarea	Recomandare:
După expirarea intervalului de timp de preparare, alimentul este supraîncălzit pe margini, dar în mijloc nu este copt suficient.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Amestecați ocazional alimentele.</li> <li>▪ Data următoare, setați o putere mai mică și o durată de preparare mai mare.</li> </ul>
După decongelare, pasărea sau carnea este coaptă la exterior, dar în interior nu este încă decongelată.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Data următoare, selectați o putere mai mică a microundelor.</li> <li>▪ În cazul cantităților mari, întoarceți de mai multe ori alimentele care trebuie decongelate.</li> </ul>

## 21.5 Decongelarea























Cu aparatul dumneavoastră puteți decongela alimente congelate.

### Decongelarea alimentelor

1. Așezați alimentele congelate într-un recipient deschis pe baza interiorului cuptorului. Puteți acoperi cu bucăți mici de folie de aluminiu porțiunile delicate, cum ar fi de exemplu, pulpele inferioare și aripile de pui sau marginile acoperite cu grăsime ale fripturii. Folia nu trebuie să atingă pereții aparatului.
2. Porniți procesul de funcționare. La jumătatea timpului de decongelare, puteți scoate folia de aluminiu.
3. **Notă:** La decongelarea cărnii și cărnii de pasăre se formează lichid. Scurgeți lichidul când întoarceți carnea și nu îl folosiți în niciun caz și nu îl aduceți în contact cu alte alimente.
4. Amestecați ocazional sau întoarceți preparatele o dată sau de două ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori.
5. Lăsați alimentele decongelate să stea la temperatura camerei timp de aproximativ 10 până la 60 de minute pentru a permite egalizarea temperaturii. În cazul păsărilor, puteți scoate măruntaiele. Carnea poate fi pregătită chiar dacă are interiorul încă puțin congelat.



## Recomandări de reglare pentru decongelare

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de putere a micro-undelor în W	Durată de preparare în min.
Bucată întregă de carne, cu și fără os, 800 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Bucată întregă de carne, cu și fără os, 1000 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Bucată întregă de carne, cu și fără os, 1500 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Bucăți sau felii de carne, 200 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Bucăți sau felii de carne, 500 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Bucăți sau felii de carne, 800 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Carne tocată, amestec, 200 g <sup>3</sup>	Veselă neacoperită	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Carne tocată, amestec, 500 g <sup>3</sup>	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Carne tocată, amestec, 800 g <sup>3</sup>	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Pasăre sau bucăți de pasăre, 600 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Pasăre sau bucăți de pasăre, 1200 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Rață, 2000 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Gâscă, 4500 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
File, cotlet sau felii de pește, 400 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Pește întreg, 300 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pește întreg, 600 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Legume, de exemplu, mazăre, 300 g	Veselă neacoperită	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Legume, de exemplu, mazăre, 600 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Fructe, de exemplu, zmeură, 300 g	Veselă neacoperită	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Fructe, de exemplu, zmeură, 500 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Unt, topire, 125 g <sup>10</sup>	Veselă neacoperită	0		90	6-8
Unt, topire, 250 g <sup>10</sup>	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori alimentele.

<sup>2</sup> Când amestecați, desprindeți bucățile de carne una de cealaltă.

<sup>3</sup> Congelați alimentele în pachete plate.

<sup>4</sup> Scoateți carnea gata decongelată.

<sup>5</sup> Când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate unele de cealalte.

<sup>6</sup> Îndepărtați lichidul rezultat în urma decongelării.

<sup>7</sup> Întoarceți preparatul la fiecare 20 de minute.

<sup>8</sup> Separați bucățile decongelate.

<sup>9</sup> Amestecați din când în când cu atenție alimentele.

<sup>10</sup> Îndepărtați complet ambalajul.

<sup>11</sup> Decongelati numai prăjituri fără glazură, frișcă, gelatină sau creme.

<sup>12</sup> Separați bucățile de prăjitură unele de cealalte.

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de putere a micro-undelor în W	Durată de preparare în min.
Pâine, întregă, 500 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Pâine, întregă, 1000 g	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandișpan, 500 g <sup>11, 12</sup>	Veselă neacoperită	0		90	10-15
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandișpan, 750 g <sup>11, 12</sup>	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Prăjituri însirocate, de exemplu, prăjituri cu fructe și cu brânză de vaci, 500 g <sup>11</sup>	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Prăjituri însirocate, de exemplu, prăjituri cu fructe și cu brânză de vaci, 750 g <sup>11</sup>	Veselă neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Întoarceți de mai multe ori alimentele.

<sup>2</sup> Când amestecați, desprindeți bucățile de carne una de cealaltă.

<sup>3</sup> Congelați alimentele în pachete plate.

<sup>4</sup> Scoateți carnea gata decongelată.

<sup>5</sup> Când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate unele de cealalte.

<sup>6</sup> Îndepărtați lichidul rezultat în urma decongelării.

<sup>7</sup> Întoarceți preparatul la fiecare 20 de minute.

<sup>8</sup> Separați bucățile decongelate.

<sup>9</sup> Amestecați din când în când cu atenție alimentele.

<sup>10</sup> Îndepărtați complet ambalajul.

<sup>11</sup> Decongealați numai prăjituri fără glazură, frișcă, gelatină sau creme.

<sup>12</sup> Separați bucățile de prăjitură unele de cealalte.

## 21.6 Încălzire

Cu aparatul dumneavoastră puteți încălzi alimente.

### Încălzirea alimentelor congelate

#### AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

► Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.

- Scoateți din ambalaj produsele gata preparate și introduceți-le într-un vas adecvat pentru microunde.
- Repartizați plan alimentele în vas.

Alimentele plate se prepară mai rapid decât cele înalte. Nu așezați suprapus alimentele.

- Acoperiți alimentele cu un capac, o farfurie sau o folie specială pentru microunde.
- Așezați vasul pe baza interiorului cuptorului.
- Porniți procesul de funcționare.
- Întoarceți sau amestecați ocazional alimentele, de 2-3 ori.
- Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi în intervale de timp diferite.
- Lăsați alimentele decongelate să se încălzească la temperatura camerei aproximativ 2-5 minute pentru a permite egalizarea temperaturii.

### Recomandări privind încălzirea preparatelor congelate

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de putere a micro-undelor în W	Durată de preparare în min.
Supă, congelată, 400 g	Veselă acoperită	0		600	8-15
Tocană, congelată, 500 g	Veselă acoperită	0		600	8-13
Tocană, congelată, 1000 g	Veselă acoperită	0		600	20-25
Meniu, preparate porționate la farfurie, mâncăruri gata preparate cu 2-3 componente, congelate, 300-400 g	Veselă acoperită	0		600	11-15









<sup>1</sup> Când amestecați, desprindeți bucățile de carne una de alta.

<sup>2</sup> Turnați puțin lichid peste preparat.

<sup>3</sup> Adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia.

<sup>4</sup> Gătiți preparatul fără a adăuga apă.

<sup>5</sup> Amestecați ocazional alimentele.

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de putere a micro-undelor în W	Durată de preparare în min.
Felii sau bucăți de carne cu sos, de exemplu, gulaș, congelat, 500 g	Veselă acoperită	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Felii sau bucăți de carne cu sos, de exemplu, gulaș, congelat, 1000 g	Veselă acoperită	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Sufleuri, de exemplu, lasagna, cannelloni, congelate, 450 g	Veselă acoperită	0		600	10-15
Garnituri, de exemplu, orez, paste, congelate, 250 g <sup>2</sup>	Veselă acoperită	0		600	2-5
Garnituri, de exemplu, orez, paste, congelate, 500 g <sup>2</sup>	Veselă acoperită	0		600	8-10
Legume, de exemplu, mazăre, broccoli, morcovi, congelate, 300 g <sup>3</sup>	Veselă acoperită	0		600	8-10
Legume, de exemplu, mazăre, broccoli, morcovi, congelate, 600 g <sup>3</sup>	Veselă acoperită	0		600	14-17
Spanac cu smântână, congelat, 500 g <sup>4</sup>	Veselă acoperită	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Când amestecați, desprindeți bucățile de carne una de alta.

<sup>2</sup> Turnați puțin lichid peste preparat.

<sup>3</sup> Adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia.

<sup>4</sup> Gătiți preparatul fără a adăuga apă.

<sup>5</sup> Amestecați ocazional alimentele.

## Încălzirea alimentelor

### AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

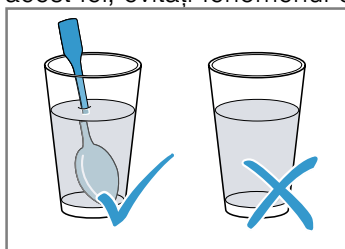
- Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.

### AVERTISMENT – Pericol de opărire!

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapor.

Acționați cu atenție chiar și în cazul unei mișcări mici a vasului. Lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împrăștiat.

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



## ATENȚIE!

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

- Metalul, de exemplu, 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.

1. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate și introduceți-le într-un vas adecvat pentru microunde.
2. Repartizați plan alimentele în vas. Alimentele plate se prepară mai rapid decât cele înalte. Nu așezați suprapus alimentele.
3. Acoperiți alimentele cu un capac, cu o farfurie sau cu o folie specială pentru microunde dacă acest lucru este specificat în tabel.
4. Așezați vasul pe baza interiorului cuptorului. Dacă doriți să utilizați funcția de preparare cu abur, introduceți vasul în tava din sticlă, pe nivelul 3 și umpleți rezervorul de apă.
5. Porniți procesul de funcționare.
6. Întoarceți sau amestecați ocazional, de mai multe ori, alimentele. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi în intervale de timp diferite.
7. Controlați temperatura.
8. Lăsați alimentele decongelate să se încălzească la temperatura camerei aproximativ 2-5 minute pentru a permite egalizarea temperaturii.

**Recomandări de reglare pentru încălzire**

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de putere a microundelor în W	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Mâncare pentru bebeluși, de exemplu, sticlucle de lapte, 150 ml <sup>1</sup>	Veselă neacoperită	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2, 3</sup>
Băuturi, 200 ml <sup>4</sup>	Veselă neacoperită	0		1000	-	1-2 <sup>5, 6</sup>
Băuturi, 500 ml <sup>4</sup>	Veselă neacoperită	0		1000	-	4-5 <sup>5, 6</sup>
Supă, 2 căni, 175 g fiecare	Veselă neacoperită	0		600	-	3-4
Supă, 4 căni, 175 g fiecare	Veselă neacoperită	0		600	-	6-8
Pește sau bucăți de carne în sos, 500 g <sup>7</sup>	Veselă acoperită	0		600	-	7-10
Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate, cu 2-3 componente, 400 g	Veselă neacoperită	0	+	360	3	9-14
Tocană, 400 g	Veselă acoperită	3		600	-	6-8
Tocană, 800 g	Veselă acoperită	0		600	-	8-11
Legume, 150 g	Veselă neacoperită	3	+	360	3	3-5
Legume, 300 g	Veselă neacoperită	3	+	360	3	4-7

<sup>1</sup> Încălziți mâncarea pentru bebeluși fără tetină sau capac.

<sup>2</sup> Agitați întotdeauna bine alimentele după încălzire.

<sup>3</sup> Controlați neapărat temperatura!

<sup>4</sup> Introduceți o lingură în pahar.

<sup>5</sup> Nu supraîncălziți băuturile alcoolice.

<sup>6</sup> Controlați din când în când preparatul.

<sup>7</sup> Separați între ele feliile de carne.

**21.7 Prăjituri, produse mici de patiserie și pâine**

Cu ajutorul aparatului dumneavoastră puteți coace prăjituri, produse mici de patiserie și pâine.

Pentru dospire, lăsați aluatul într-un castron acoperit cu o folie sau o lăveță, așezați-l pe baza interiorului cuptorului și setați funcția de convecție de aer fierbinte la 40 °C.

**Recomandări privind coacerea în combinație cu microundele**

- În cazul coacerii în combinație funcția de microunde, puteți reduce semnificativ timpul de preparare.
- Utilizați vase termorezistente și adecvate pentru microunde.
- În cazul funcționării combinate puteți utiliza forme de copt normale din metal.

**Recomandări privind coacerea cu adaos de abur**

- Anumite preparate devin mai crocante dacă sunt preparate cu adaos de abur. Acestea devin mai lucioase și se usucă mai puțin.
- Umpleți rezervorul de apă până la marcajul „MAX”. Dacă apa din rezervor este consumată, modul de încălzire funcționează fără adaos de abur.

**Recomandări privind prepararea produselor congelate**













- Scoateți complet preparatul din ambalaj.
- Îndepărtați gheața de pe alimente. Nu utilizați produse congelate, cu foarte multă gheață.
- Produsele congelate sunt precoapte parțial și neuniform. Rumenirea neuniformă rămâne și după coacere.

**Recomandări privind prepararea pâinii și chiflelor****ATENȚIE!**

Dacă în interiorul aparatului fierbinte există apă, se formează aburi. Din cauza variației de temperatură se pot produce deteriorări.












- ▶ Nu turnați niciodată apă în interiorul cuptorului fierbinte.
- Pentru convecția de aer fierbinte, dezactivați funcția de preparare cu abur.
- Valorile de reglare pentru aluaturile de pâine sunt valabile atât pentru aluaturile coapte în tăvi de copt, cât și pentru aluaturile coapte în forme dreptunghiulare.

**Recomandări de reglare pentru prăjituri în forme**

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Treapta de putere a microundelor în W	Durată de preparare în min.
Pandișpan, simplu	Formă de castron, formă rotundă sau dreptunghiulară	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Pandișpan, fin, de exemplu, chec	Formă de castron, formă rotundă sau dreptunghiulară	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Prăjitură cu nucă	Formă demontabilă Ø 26 cm	1	 	170-180	90	30-35
Blat de tort din pandișpan	Formă pentru blat de tort	1		160-170	-	35-45
Tort de biscuiți, 3 ouă	Formă demontabilă Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Tort cu fructe sau cu brânză de vaci, din aluat fraged	Formă demontabilă Ø 26 cm	2	 	150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Prăjitură fină cu fructe, din pandișpan	Formă demontabilă sau rotundă	1	 	170-190	90	30-45
Prăjituri picante, de exemplu, quiche sau prăjituri cu ceapă	Formă demontabilă Ø 26 cm	2	 	160-180	90	50-70

<sup>1</sup> Lăsați prăjitura să se răcească timp de aproximativ 20 de minute în cuptor.

**Recomandări de reglare pentru prăjituri în tavă de copt**

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Treapta de putere a microundelor în W	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Pandișpan cu umplutură uscată	Tavă din sticlă	2		160-170	-	-	30-40
Prăjitură din aluat dospit cu umplutură zeamă, de exemplu, aluat dospit cu mere rase	Tavă din sticlă	1		160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Franzelă împletită din 500 g de făină	Tavă din sticlă	1	 	170-180 <sup>1</sup>	-	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

<sup>1</sup> Preîncălziți aparatul.

**Recomandări de reglare pentru coacerea produselor mici de patiserie și fursecurilor**

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durată de preparare în min.
Fursecuri	Tavă din sticlă	2		150-170	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

**Recomandări de reglare pentru pâine și chifle**

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Treaptă de grill	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Pâine, 1 kg	Tavă din sticlă	1		1. 230 <sup>1</sup> 2. 190-200 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Pâine, 1,5 kg	Formă dreptunghiulară	0		1. 230 <sup>1</sup> 2. 200-210 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Chifle, de exemplu, chifle din făină de grâu	Tavă din sticlă	1		200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Pâine prăjită, 12 felii	Grătar	3		-	3	-	3-6
Pâine prăjită, 4 felii	Grătar	3		-	3	-	3-6
Pâine prăjită, gratinată, 2-4 felii	Grătar + Tavă din sticlă	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Preîncălziți aparatul.

**Recomandări privind coacerea**

Dacă procesul de coacere nu este optim, consultați aceste recomandări.

Amplasarea	Recomandare:
Între formă și grătar se produc scântei.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificați dacă forma este curată la exterior.</li> <li>Modificați poziția formei în interiorul cuptorului.</li> <li>Coaceți în continuare fără microunde și prelungiți durata de coacere.</li> </ul>
Doriți să stabiliți dacă produsul de brutărie/patiserie este bine copt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Înțepați cu un bețișor din lemn zona cea mai înaltă a preparatului. Dacă nu se mai lipește aluat de bețișorul din lemn, înseamnă că produsul de brutărie/patiserie este gata.</li> </ul>

**Amplasarea**

Produsul de brutărie/patiserie este corespunzător.

**Recomandare:**

- Respectați ingredientele indicate și instrucțiunile de preparare din rețetă.
- Utilizați o cantitate mai mică de lichid. Sau:
- Reduceți cu 10 °C temperatura de coacere și prelungiți durata de coacere.

Produsul de brutărie/patiserie s-a ridicat în mijloc, însă pe margine nu a crescut.

- Ungeți numai baza formei demontabile.
- După coacere, desprindeți cu atenție produsul de brutărie/patiserie, cu ajutorul unui cuțit.

Amplasarea	Recomandare:
În timpul coacerii, produsele mici de brutărie/patiserie se lipesc unele de celelalte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>În jurul fiecărui produs de brutărie/patiserie trebuie să existe un spațiu de aproximativ 2 cm. Astfel este suficient loc pentru ca produsele de brutărie/patiserie să crească și să se poată rumeni de jur împrejur.</li> </ul>
Per ansamblu, produsul de brutărie/patiserie este prea deschis la culoare.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificați nivelul și accesoriul.</li> <li>Creșteți temperatura de coacere. Sau:</li> <li>Prelunghiți durata de coacere.</li> </ul>
Produsul de brutărie/patiserie copt în formă sau în tavă de copt dreptunghiulară se închide prea mult la culoare.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Așezați în centru forma de copt.</li> </ul>
Produsul de brutărie/patiserie este prea închis la culoare.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduceți temperatura de coacere și prelunghiți durata de coacere.</li> </ul>
Produsul de brutărie/patiserie este rumenit neuniform.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduceți temperatura de coacere.</li> <li>Tăiați hârtia de copt la dimensiunile potrivite.</li> <li>Așezați în centru forma de copt.</li> <li>Produse de brutărie/patiserie de aceeași dimensiune și grosime.</li> </ul>

Amplasarea	Recomandare:
Produsul de brutărie/patiserie nu este copt bine în interior.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduceți temperatura de coacere și prelunghiți durata de coacere.</li> <li>Adăugați o cantitate mai mică de lichid. Pentru prăjiturile cu umplură zemoasă: <ul style="list-style-type: none"> <li>Precoaceți aluatul.</li> <li>Presărați migdale sfărâmate sau pesmet pe bază.</li> <li>Așezați aluatul pe bază.</li> </ul> </li> </ul>
Produsul de brutărie/patiserie nu se desprinde la răsturnare.	<ul style="list-style-type: none"> <li>După coacere, lăsați prăjitura să se răcească încă 5 - 10 minute.</li> <li>Desprindeți cu atenție marginea prăjiturii cu ajutorul unui cuțit.</li> <li>Răsturnați din nou prăjitura și acoperiți de mai multe ori forma de copt cu un șervet umezit cu apă rece.</li> <li>Data următoare, ungeți forma de copt cu grăsime și presărați-o cu pesmet.</li> </ul>


## 21.8 Sufleuri și gratenuri



Cu aparatul dumneavoastră puteți prepara sufleuri și gratenuri.

### Recomandări privind prepararea sufleurilor și gratenurilor

- Stadiul de preparare al unui sufleu depinde de mărimea vasului și de înălțimea sufleului. Pentru sufleuri și gratenuri utilizați o formă de sufleu cu înălțimea de 4 până la 5 cm. În vase înguste, înalte, preparatele necesită mai mult timp și capătă o culoare mai închisă în partea superioară.
- Utilizați vase termorezistente și adecvate pentru microunde.
- Așezați-le pe nivelurile indicate.
- Lăsați sufleurile și gratenurile să se mai coacă timp de 5 minute în cuptorul deconectat.

### Recomandări de reglare pentru tocană și gratenuri

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Treapta de putere a microundelor în W	Durată de preparare în min.
Sufleuri dulci, de exemplu, sufleu cu brânză de vaci și fructe, 1,5 kg	Formă de sufleu	0		130-150	180	25-35

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Treapta de putere a microundelor în W	Durată de preparare în min.
Sufleuri picante, din componente preparate, de exemplu, sufleu de fidea, 1 kg	Formă de sufleu	0		180-190	600	12-17
Sufleuri picante, din componente crude, de exemplu, graten de cartofi, 1,1 kg	Formă de sufleu	0		170-180	600	20-30

## 21.9 Carne de pasăre, carne și pește

Cu aparatul dumneavoastră puteți prepara carne de pasăre, carne și pește.

### Recomandări privind prepararea în vas

#### **AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

Dacă așezați vase din sticlă pe suprafețe reci sau umede, suprafețele din sticlă se pot crăpa.

- ▶ Așezați vesela fierbinte din sticlă pe un suport uscat.
- Utilizați numai vase corespunzătoare. Cele mai potrivite sunt vasele din sticlă. Verificați dacă vasul utilizat încapă în interiorul cuptorului.
- Cratițele lucioase din inox sau aluminiu nu sunt adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. În utilizarea convențională, cratițele lucioase reflectă căldura precum o oglindă, iar utilizarea acestora este recomandată numai în anumite condiții. Carne de pasăre, carnea și peștele se prepară mai lent și se rumenesc mai puțin. Pentru prepararea convențională, utilizați o temperatură mai mare și o durată de preparare mai mare.
- Respectați indicațiile producătorului vaselor pe care le utilizați.

#### Vas neacoperit

- Pentru prepararea cărnii de pasăre, cărnii și peștelui, este recomandat să utilizați o formă înaltă pentru prăjire.
- Nu așezați niciodată forma pe baza din interiorul cuptorului.
- Dacă doriți să preparați cu adaos de abur, utilizați un vas neacoperit.
- Dacă nu aveți un vas potrivit, utilizați tava din sticlă.

#### Vas acoperit

- Asigurați-vă că capacul utilizat este adecvat și că închide bine vasul.
- Așezați vasul pe grătar.

### Recomandări privind prepararea în combinație cu microundele

- În cazul coacerii în combinație cu funcția de microunde, puteți reduce semnificativ timpul de preparare.

- În cazul preparării cu microunde, durata de preparare depinde de greutatea totală a alimentelor. Dacă doriți să preparați altă cantitate de alimente decât cea specificată, orientați-vă după următoarea regulă de bază: "O cantitate dublă de alimente necesită o durată de preparare aproape dublă".
- Utilizați vase termorezistente și adecvate pentru microunde.
- Formele de prăjire din metal sau vasele din lut sunt adecvate numai pentru prăjirea fără microunde.

### Recomandări privind prepararea cu adaos de abur

- Anumite preparate devin mai crocante dacă sunt preparate cu adaos de abur. Acestea devin mai lucioase și se usucă mai puțin.
- Utilizați un vas neacoperit.
- Utilizați vase rezistente la temperaturi înalte și la abur.
- Conectați funcția de adaos de abur conform indicațiilor din tabelul cu setări.
- Umpleți rezervorul de apă până la marcajul „MAX”. Dacă apa din rezervor este consumată, modul de încălzire funcționează fără adaos de abur.

### Recomandări privind prepararea cu abur, cu recipientul pentru preparare cu abur

- Spre deosebire de adaosul de abur, cu funcția de preparare cu abur carnea ste gătită mai delicat, fără a capăta crustă. Aceasta rămâne deosebit de succulentă.
- Pentru un gust deosebit, puteți prăji bucățile de carne înainte de a le prepara cu abur, reducând astfel timpul de preparare. Bucățile mai mari de alimente necesită un timp mai lung de preparare. Nu trebuie să întoarceți bucățile de carne.
- Pentru prepararea cu abur a cărnii de pasăre, a cărnii sau a peștelui, așezați alimentul în recipientul pentru preparare cu abur din tava din sticlă și așezați-l pe nivelul 3.
- Umpleți rezervorul de apă până la marcajul „MAX”. Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării, regimul de funcționare se va întrerupe. Puteți vizualiza recomandările pe display.

### Recomandări privind prepararea pe grill

- În timpul utilizării grill-ului, mențineți ușa aparatului închisă. Nu preparați la grill niciodată cu ușa aparatului deschisă.
- Așezați alimentul direct pe grătar. Suplimentar, introduceți tava din sticlă sub grătar. Aceasta va colecta grăsimea scursă.



- Tăiați bucățile de alimente în felii cât mai egale, cu grosimi și greutateți similare. Astfel, acestea se vor rumeni uniform și vor rămâne succulente.
- Întoarceți bucățile de carne utilizând un clește pentru grătar. Dacă înțepați carnea cu o furculiță, aceasta își pierde zeama și se usucă.
- Sărați carnea numai după ce ați preparat-o la grill. Sarea extrage apa din carne.

**Notă:** Rezistența grill-ului se conectează și se deconectează în permanență; acest lucru este normal. Frecvența de conectare și deconectare depinde de treapta de putere setată a grill-ului. În timpul procesului de preparare, grill-ul poate degaja 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 rece al cuptorului.
- În tabel sunt prezentate date pentru prepararea cărnii de pasăre, cărnii și peștelui, cu greutateți 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.
- Tăiați bucățile de alimente în felii cât mai egale, cu grosimi și greutateți similare. Astfel, acestea se vor rumeni uniform și vor rămâne succulente.
- 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 acest lucru este specificat în tabelul cu setări.

### Recomandări privind prepararea cărnii de pasăre

- În cazul cărnii de rață sau gâscă, înțepați pielea de sub aripi. Astfel se va putea scurge grăsimea.
- În cazul pieptului de rață, pielea de pe acesta trebuie creată.

- Acest lucru nu este valabil și pentru alte tipuri de carne.
- Când întoarceți carnea de pasăre, aveți grijă ca mai întâi partea cu pieptul sau partea acoperită de piele să fie orientată în jos.


### Recomandări privind prepararea pentru carne

- Ungeți carnea slabă cu grăsime după gust sau acoperiți-o cu felii de slănină.
- În cazul fripturilor din carne slabă adăugați puțin lichid. În vasul din sticlă, nivelul de lichid trebuie să acopere baza vasului.
- Crestați încrucișat șoricul.
- Când friptura este gata, lăsați-o încă 10 minute în interiorul cuptorului deconectat și închis. Astfel, zeama din carne 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 înăbușirea în vas se realizează mai confortabil. Datorită vasului, puteți scoate mai ușor friptura din interiorul cuptorului, având posibilitatea de a prepara sosul chiar în recipientul respectiv.
- Cantitatea de lichid depinde de tipul de carne și de materialul din care este realizat vasul, precum și de utilizarea sau nu a unui capac. Dacă preparați carne în cratițe din metal emailate sau de culoare închisă, este necesară o cantitate mai mare de lichid decât într-un vas din sticlă.
- Lichidul din vas se evaporă în timpul prăjirii. Dacă este necesar, completați cu atenție cu lichid.
- Distanța dintre carne și capac trebuie să fie de cel puțin 3 cm. Carnea se poate umfla.
- Pentru brezare, rumeniți carnea în prealabil, după preferință. Pentru sos, adăugați apă, vin, oțet sau ceva similar. Nivelul lichidului din vas trebuie să fie de 1-2 cm.

### Recomandări privind prepararea pentru pește

- Peștele întreg nu trebuie întors.
- Dacă doriți să preparați pește pe grătar, ungeți în prealabil grătarul cu puțin ulei, astfel încât peștele să poate fi desprins mai ușor.
- Veți recunoaște că peștele este gătit suficient dacă înotătoarea dorsală se desprinde ușor.

### Recomandări de reglare pentru carnea de pasăre

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Treaptă de grill	Treapta de putere a microundelor în W	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Pui întreg, fiert, 1,3 kg	Veselă acoperită	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Întoarceți preparatul după expirarea 1/2 din timpul total de preparare.

<sup>2</sup> Așezați cu pieptul orientat în sus.

<sup>3</sup> Nu întoarceți preparatul.

<sup>4</sup> Lăsați-l timp de 5 minute.

<sup>5</sup> Străpungeți pielea.

<sup>6</sup> Așezați cu partea acoperită de piele orientată în sus.

<sup>7</sup> Utilizați un vas înalt, neacoperit.

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Treaptă de grill	Treapta de putere a microundelor în W	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Pui, întreg, prăjit, 1,3 kg	Veselă neacoperită	0		190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Bucăți de pui, de ex. sferturi de pui, 800 g	Veselă neacoperită	0		190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Piept de rață, 500 g	Grătar + Tavă din sticlă	3+2		-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Piept de găscă, pulpe de găscă, 700-900 g	Veselă neacoperită	0		-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Întoarceți preparatul după expirarea 1/2 din timpul total de preparare.

<sup>2</sup> Așezați cu pieptul orientat în sus.

<sup>3</sup> Nu întoarceți preparatul.

<sup>4</sup> Lăsați-l timp de 5 minute.

<sup>5</sup> Străpungeți pielea.

<sup>6</sup> Așezați cu partea acoperită de piele orientată în sus.

<sup>7</sup> Utilizați un vas înalt, neacoperit.

### Recomandări de reglare pentru carne






Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Treaptă de grill	Treapta de putere a microundelor în W	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Friptură de vită înăbușită, 1 kg	Veselă acoperită	0		160-170	-	180	-	80-90
Friptură de vită, în sânge, 1,5 kg	Veselă neacoperită	0		180-190	-	180	-	30-40 <sup>1, 2</sup>
Fleici din carne de vită, 2-3 cm grosime, 2-3 bucăți, 200 g fiecare	Grătar + Tavă din sticlă	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Carne de porc fără șorici, de exemplu, ceafă, 750 g	Veselă neacoperită	0		170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Carne de porc cu șorici, de exemplu, spată, 1 kg <sup>3</sup>	Veselă neacoperită	0		170-80	-	180	3	60-80 <sup>4, 2</sup>
Pulpă de porc, 500-600 g	Veselă neacoperită	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Întoarceți preparatul după expirarea 1/2 din timpul total de preparare.

<sup>2</sup> La sfârșit, lăsați preparatul să se odihnească timp de 10 minute.








<sup>3</sup> Crestați șoricul.

<sup>4</sup> Nu întoarceți preparatul.

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Treaptă de grill	Treapta de putere a microundelor în W	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Fleici din ceață de porc, 2-3 cm grosime, 2-3 bucăți, 120 g fiecare	Grătar + Tavă din sticlă	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Cârnați pentru grill, 4-6 bucăți, 150 g fiecare	Grătar + Tavă din sticlă	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Friptură din carne tocată, 750 g	Veselă neacoperită	0	 +  + 	190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Întoarceți preparatul după expirarea 1/2 din timpul total de preparare.  
<sup>2</sup> La sfârșit, lăsați preparatul să se odihnească timp de 10 minute.  
<sup>3</sup> Crestați șoricii.  
<sup>4</sup> Nu întoarceți preparatul.

### Recomandări de reglare pentru pește

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatura în °C	Treaptă de grill	Treapta de putere a microundelor în W	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
File de pește, proaspăt, 400 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	-	3	15-17
File de pește, congelat, 400 g	Veselă acoperită	3		-	-	-	3	18-20
File de pește, congelat, 800 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	-	3	23-25
File de pește, gratinat, 500 g	Veselă neacoperită	0	 + 	-	3	600	-	10-15
Medalioane de pește, 2-3 bucăți, 150 g fiecare	Grătar + Tavă din sticlă	3+1		-	3	-	-	8-12
Pește, întreg, de exemplu, păstrăvi, 2-3 bucăți, 300 g fiecare	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	-	3	18-22

### Recomandări privind prăjirea și înăbușirea

Dacă procesul de prăjire și înăbușire nu este optim, consultați aceste recomandări.

Amplasarea	Recomandare:
Friptura este prea închisă la culoare sau crusta este arsă pe alocuri.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verificați dacă a fost utilizat nivelul corect.</li> <li>▪ Selectați o temperatură mai scăzută.</li> <li>▪ Reduceți durata de prăjire.</li> </ul>
Alimentele prăjite sunt prea uscate.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verificați dacă a fost utilizat nivelul corect.</li> <li>▪ Selectați o temperatură mai scăzută.</li> <li>▪ Reduceți durata de prăjire.</li> </ul>
Crusta alimentelor prăjite este prea subțire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Creșteți temperatura. Sau:</li> <li>▪ După finalizarea duratei de prăjire, conectați pentru scurt timp grill-ul.</li> </ul>
Sosul de la prăjire este ars.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizați un vas mai mic.</li> <li>▪ Adăugați o cantitate mai mare de lichid la prăjire.</li> </ul>
Sosul de la prăjire este prea deschis la culoare și prea apos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pentru evaporarea unei cantități mai mari de lichid utilizați un vas mai mare.</li> <li>▪ Adăugați o cantitate mai mică de lichid la prăjire.</li> </ul>
Carnea se arde la înăbușire.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Verificați dacă vasul și capacul se potrivesc și dacă acesta din urmă acoperă bine vasul.</li> <li>▪ Reduceți temperatura.</li> <li>▪ Adăugați lichid la înăbușire.</li> </ul>

## 21.10 Legume și garnituri

Cu aparatul dumneavoastră puteți prepara legume și garnituri.

### Recomandări privind prepararea cu microunde

- Utilizați numai vase acoperite, adecvate pentru prepararea cu microunde.
- Pentru prepararea orezului, utilizați un vas înalt, cu capac, și adăugați apă după cum este indicat în tabel.




### Recomandări privind prepararea cu abur

- Pentru prepararea cu abur, utilizați tava din sticlă și recipientul pentru preparare cu abur.
- Țineți cont dimensiunile bucăților indicate în tabelul cu setări. În cazul bucăților mai mici, timpul de preparare se reduce, iar în cazul bucăților mai mari acesta crește.
- Calitatea și gradul de maturare influențează de asemenea timpul de preparare. De aceea, valorile de setare sunt doar orientative.
- Așezați întotdeauna uniform alimentele în vas. În cazul unor straturi de înălțimi diferite, acestea se vor prepara neuniform.
- Nu așezați alimentele sensibile la presiune în straturi prea înalte în recipientul pentru preparare cu abur.
- Umpleți rezervorul de apă până la marcajul „MAX”. Dacă rezervorul de apă se golește în timpul funcționării, regimul de funcționare se va întrerupe. Puteți vizualiza recomandările pe display.













### Recomandări privind prepararea pentru cușcuș

- Adăugați apă sau lichid, în proporția indicată. De exemplu, adăugați, 200 ml de lichid în proporție de 1:2 la fiecare 100 g de cușcuș.

## Recomandări de reglare pentru legume și garnituri

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Treapta de putere a microundelor în W	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Anghinare, întregă, proaspătă	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	35-40
Frunze de spanac, proaspete, 250 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	5-7
Conopidă, întregă, proaspătă	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	2		-	-	3	28-35

<sup>1</sup> Amestecați ocazional alimentele.

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Treapta de putere a microundelor în W	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Broccoli, întreg, proaspăt, 500 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	2		-	-	3	20-23
Buchețele de broccoli, congelate, 500 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	14-16
Legume, proaspete, 250 g	Veselă acoperită	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Legume, proaspete, 500 g	Veselă acoperită	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Porumb, știuleți, proaspăt, 2 bucăți	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	25-35
Amestec de legume, congelate, 250 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	12-15
Morcovi, tăiați rondele, preparați cu aburi, 500 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	18-20
Inele de praz, proaspete, 500 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	10-12
Fasole verde, proaspătă, 500 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	18-20
Sfeclă roșie, întregă, 500 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	50-60
Sparanghel, verde, 250 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	10-15
Dovlecei, feliați, preparați cu aburi, 500 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	12-14

<sup>1</sup> Amestecați ocazional alimentele.

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Treapta de putere a microundelor în W	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Cartofi, tăiați în sferturi, 250 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	28-30
Cartofi, tăiați în sferturi, 500 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	30-32
Cartofi, tăiați în sferturi, 750 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		-	-	3	32-35
Cartofi prăjiți, congelați	Tavă din sticlă	2		190-210	-	-	30-40
Turtă de cartofi Rôsti, congelată	Tavă din sticlă	2		190-210	-	-	25-35
Crochete, congelate	Tavă din sticlă	2		190-210	-	-	25-35
Orez, 125 g + 300 ml apă	Veselă acoperită	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Orez, 250 g + 500 ml apă	Veselă acoperită	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Cușcuș, 1:2	Tavă din sticlă	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Amestecați ocazional alimentele.

## 21.11 Deserturi

Cu aparatul dumneavoastră puteți prepara deserturi.

### Recomandări privind prepararea pentru orez cu lapte

- Adăugați lapte în proporția indicată. De exemplu, adăugați 250 ml de lapte în proporție de 1:2,5 la fiecare 100 g de orez.

### Recomandări de reglare pentru deserturi

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de putere a microundelor în W	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Flan cu caramel	Tavă din sticlă + Forme pentru sufleu	3		-	3	40 – 50
Gogoși preparate cu aburi	Tavă din sticlă	3		-	2	20 – 25
Orez cu lapte, 1:2,5 <sup>1</sup>	Tavă din sticlă	3		-	3	30 – 40
Fructe, compot, 500 g	Tavă din sticlă	3		-	3	9 – 12
Floricele de porumb pentru microunde, 1 pungă de 100 g	Veselă acoperită	0		600	-	3 – 5
Deserturi, de exemplu, budincă, instant, 500 ml	Veselă acoperită	0		600	-	5 – 8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Adăugați lapte în proporția indicată.

<sup>2</sup> Amestecați ocazional alimentele.





## Budincă din pudră de budincă

### AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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

- ▶ Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mănuși de bucătărie.
- 1. Într-un castron înalt, rezistent la mocrounde, amestecați conținutul unui pachet de pudră de budincă, conform instrucțiunilor de pe pachet, cu zahăr și puțin lapte, până când nu se mai formează cocoloașe.
- 2. Adăugați și restul de lapte și amestecați din nou.
- 3. Introduceți castronul în cuptor și închideți ușa acestuia.
- 4. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare.
- 5. Amestecați mai întâi după 3 minute. Amestecați din nou după un minut, până când obțineți consistența dorită.  
Durata depinde de temperatura laptelui și de recipientul utilizat.

### Recomandări de reglare pentru coacere

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Durată de preparare în min.
Biscuiți șprizați	Tavă din sticlă	2		160-170	30-35
Prăjituri mici	Tavă din sticlă	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Aluat pentru ruladă	Formă demontabilă Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Plăcintă cu mere	Formă demontabilă Ø 20 cm	2		170-190	80-100


<sup>1</sup> Preîncălziți aparatul timp de 5 minute.

### Prepararea cu microunde




Țineți cont de aceste informații atunci când preparați cu microunde preparatele de verificare.

Utilizați vase termorezistente și adecvate pentru microunde.

### Recomandări de reglare pentru decongelarea cu microunde

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de putere a microundelor în W	Durată de preparare în min.
Decongelarea cărnii, 500 g	Vesală neacoperită	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

### Recomandări de reglare pentru prepararea cu microunde

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de putere a microundelor în W	Durată de preparare în min.
Cremă de ouă, 1000 g	Vesală neacoperită	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Pandișpan, 475 g	Vesală neacoperită	0		600	8-10
Perişoare din carne, 900 g	Vesală neacoperită	0		600	20-25

## 21.12 Preparate de verificare




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

### Coacerea

Țineți cont de aceste informații atunci când coaceți preparatele de verificare.

- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost preîncălzit.
- Respectați recomandările privind preîncălzirea din cadrul recomandărilor de reglare. Valorile de reglare sunt valabile fără încălzire rapidă.
- Pentru coacere, folosiți mai întâi cea mai scăzută dintre temperaturile indicate.
- Așezați formele de copt pe grătar.

**Recomandări de reglare pentru prepararea combinată cu microunde**

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Temperatură în °C	Treaptă de grill	Treapta de putere a microundelor în W	Durată de preparare în min.
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 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Așezați cu pieptul orientat în jos.

<sup>2</sup> Utilizați un vas înalt, fără capac.




<sup>3</sup> Întoarceți preparatul după expirarea 1/2 din timpul total de preparare.

**Preparare cu abur**

Țineți cont de aceste informații atunci când preparați cu abur preparatele de verificare.

Așezați pe nivelul 3 tava din sticlă cu un recipient pentru preparare cu abur.

**Recomandări de reglare pentru prepararea cu abur**



Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Treapta de intensitate a aburului	Durată de preparare în min.
Mazăre, congelată, 1000 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		3	-
Broccoli, proaspăt, 300 g	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		3	10-12
Broccoli, proaspăt, un recipient	Tavă din sticlă + Recipient pentru preparare cu abur	3		3	16-18

**Prepararea pe grill**

Țineți cont de aceste informații atunci când preparați pe grill preparatele de verificare.

- Introduceți tava din sticlă sub grătar. Lichidul va fi colectat, iar interiorul cuptorului va rămâne mai curat.
- Recomandările de reglare sunt valabile pentru introducerea preparatului în aparatul care nu a fost pre-încălzit.

**Recomandări de reglare pentru prepararea pe grill**

Aliment	Accesorii/Vase	Nivel	Mod de încălzire	Treaptă de grill	Durată de preparare în min.
Pâine prăjită, rumenită	Grătar	3		3	4-5
Burgeri de vită, 12 bucăți	Grătar + Tavă din sticlă	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Întoarceți preparatul după expirarea 1/2 din timpul total de preparare.

## 22 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.





### **⚠️ 22.1 Montarea în siguranță**

Respectați aceste instrucțiuni privind siguranța atunci când montați aparatul.

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

### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de rănire!**

Piesele care sunt accesibile în timpul asamblării pot avea margini ascuțite și pot cauza tăieturi.

- ▶ Purtați mănuși de protecție.

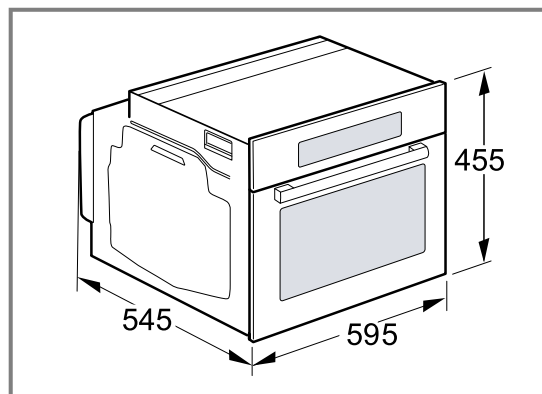
### **⚠️ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!**

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

- ▶ Nu utilizați prelungitoare sau blocuri de prize multiple.

## **22.2 Dimensiunile aparatului**

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.



## **22.3 Mobilierul pentru încorporare**

Acest aparat este destinat numai utilizării după încorporarea într-un corp de mobilier. Acest aparat nu este destinat utilizării ca aparat de masă sau utilizării în interiorul unui dulap.

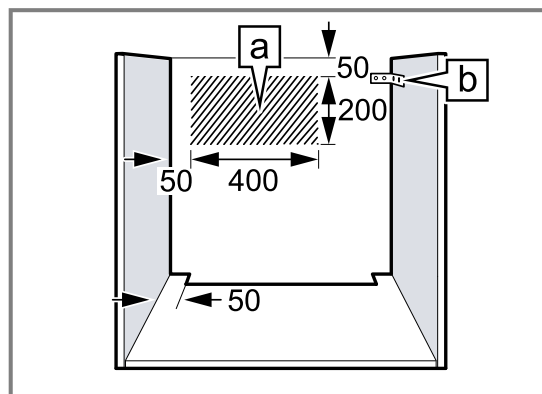
Asigurați-vă că dulapul încorporat nu are un panou posterior în spatele aparatului. Păstrați o distanță de minimum 35 mm între perete și baza dulapului sau panoul posterior al dulapului de deasupra.

Asigurați-vă că dulapul de încorporare are în partea frontală o deschidere pentru ventilare de 50 cm<sup>2</sup>. Pentru crearea deschiderii pentru ventilare, decupați plinta sau fixați un grilaj de ventilare.

Asigurați-vă că mobilierul modificat fără decupaj de ventilare are în zona din spate a panourilor laterale o deschidere pentru ventilare de 200 cm<sup>2</sup>.

Nu acoperiți fantele de ventilare și orificiile de aspirare. Asigurați-vă că priza se află în zona suprafeței hașurate [a] sau în afara spațiului de montare.

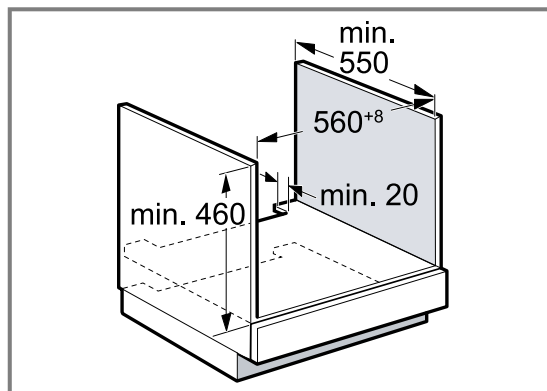
Piesele de mobilier nefixate trebuie prinse de perete cu un cornier uzual din comerț [b].



## **22.4 Montare sub un blat de lucru**

În cazul montării sub un blat, țineți cont de dimensiunile de montare și de distanțele de siguranță.

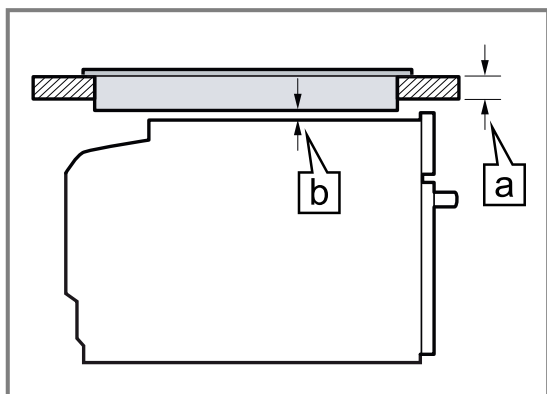
Pentru ventilarea aparatului, placa intermediară trebuie să aibă un decupaj de ventilație.



Blatul de lucru trebuie fixat la corpul de mobilier.

## 22.5 Montarea sub o plită

Dacă aparatul este montat sub o plită, trebuie respectate următoarele dimensiuni minime, dacă este cazul, inclusiv substructura.



Pe baza dimensiunii minime necesare [b] se obține grosimea minimă necesară a blatului de lucru [a].

Tip de plită	[a] poziționată în mm	[a] coplanar în mm	[b] în mm
Plită cu inducție	48	49	5
Plită cu inducție pe toată suprafața	58	59	5

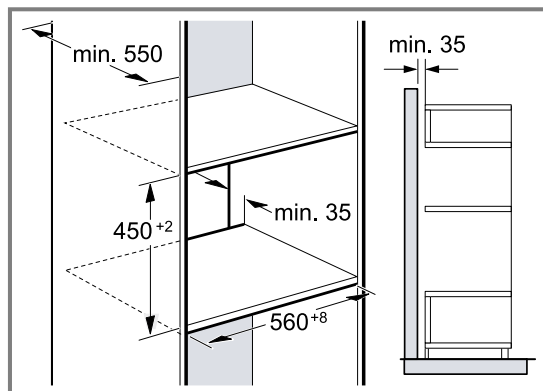
Respectați instrucțiunile de montare a plitei.

**Notă:** Nu este adecvat pentru montarea sub o plită pe gaz sau sub o plită electrică.

## 22.6 Montarea într-un dulap înalt

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

Pentru ventilarea aparatului, bazele intermediare trebuie să fie prevăzute cu un decupaj de ventilație.



Dacă dulapul înalt integrat are, pe lângă pereții posteriori din componența sa, un alt perete posterior, acesta trebuie îndepărtat.

Montați aparatul la o înălțime corespunzătoare, astfel încât să puteți scoate cu ușurință accesoriile.

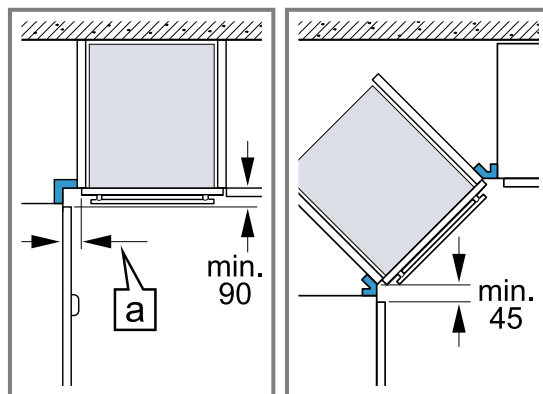
## 22.7 Combinația cu un sertar termic

Mai întâi montați sertarul termic. Respectați instrucțiunile de montare ale sertarului termic.

Introduceți aparatul pentru sertarul termic în dulapul de instalare. La introducere, nu deteriorați panoul de comandă al sertarului termic.

## 22.8 Montarea pe colț

În cazul montării pe colț, țineți cont de dimensiunile de montare și de distanțele de siguranță.



Pentru ca ușa aparatului să poată fi deschisă, la montarea cornierului țineți cont de dimensiunea minimă. Dimensiunea [a] depinde de grosimea panoului frontal al mobilei și de mâner.

## 22.9 Racordul electric

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

### ⚠️ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

Aparatul este prevăzut cu magneți permanenți. Aceștia pot influența funcționarea implanturilor electronice, de exemplu, stimulatoare cardiace sau pompe de insulină.

- Persoanele cu implanturi electronice trebuie să păstreze o distanță de minimum 10 cm față de aparat.

- Aparatul corespunde clasei de protecție I și poate fi utilizat numai cu un racord electric cu conductor de protecție.
- Protecția trebuie să se realizeze conform indicațiilor de putere de pe plăcuța cu date tehnice și conform prescripțiilor locale.
- În timpul lucrărilor de montaj, aparatul trebuie să fie întotdeauna scos de sub tensiune.
- Un cablu de conectare deteriorat trebuie să fie înlocuit de către producător, unitatea de service sau de către o persoană calificată corespunzător, pentru a evita pericolele.
- Protecția la atingere trebuie să fie asigurată prin montare.

### Racordarea electrică a aparatului

**Notă:** Aparatul poate fi conectat doar la o priză cu contact de protecție instalată regulamentar.

1. Introduceți fișa cablului de racordare la rețea în aparat.  
Verificați dacă fișa cablului de conectare la rețea este fixat ferm.
2. Introduceți ștecherul aparatului într-o priză din apropierea aparatului.  
După montarea aparatului, asigurați-vă că ștecherul cablului de racordare la rețea este ușor accesibil.  
Dacă ștecherul cablului de racordare la rețea nu este accesibil, în instalația electrică permanentă trebuie montat un separator de faze pentru toți polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.

### Racordarea electrică a aparatului fără fișa cu contact de protecție

**Notă:** Racordarea aparatului poate fi efectuată numai de către personal de specialitate autorizat. În cazul avariilor rezultate în urma unei conectări eronate, dreptul de garanție este anulat.

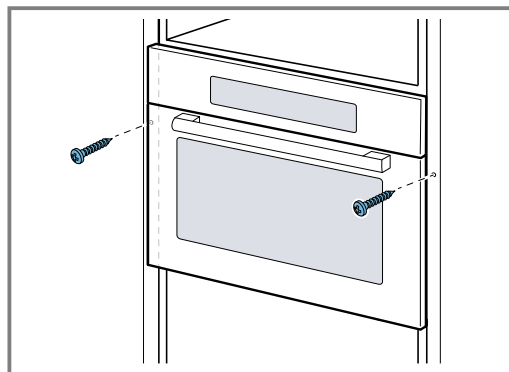
În instalația electrică permanentă trebuie să fie montat un separator de faze pentru toții polii conform condițiilor din dispozițiile de instalare.

1. Identificați conductorul de fază și cel neutru („de nul”) în doza de conectare.  
În cazul unei conectări greșite, aparatul se poate deteriora.
2. Conectați-l numai conform schemei de conectare.  
Pentru tensiune, consultați plăcuța cu date tehnice.
3. Conectați firele electrice ale cablului de conectare la rețea corespunzător codului de culoare:
  - verde-galben = conductor de protecție ⊕
  - albastru = conductor neutru („de nul”)
  - maro = fază (conductor extern)

### 22.10 Montarea aparatului

1. Orientați aparatul în poziție perfect orizontală cu ajutorul nivelei cu bulă de aer.
2. Împingeți complet în interior aparatul.
3. Aliniați aparatul în poziție orizontală.

4. Fixați ferm aparatul pe corpul de mobilier.



5. Îndepărtați ambalajul și foliile din plastic din interiorul cuptorului și de pe ușă.

**Notă:** Fanta dintre blatul de lucru și aparat nu trebuie să fie închisă cu șipci suplimentare.  
Nu aplicați benzi de protecție termică pe panourile laterale ale dulapului de încorporare.

### 22.11 Demontarea aparatului

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
2. Desfiletați șuruburile de fixare.
3. Ridicați ușor aparatul și extrageți-l complet.

# Содержание

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность .....	164
2	Во избежание материального ущерба.....	168
3	Защита окружающей среды и экономия ..	170
4	Знакомство с прибором .....	171
5	Аксессуары .....	175
6	Перед первым использованием .....	176
7	Стандартное управление .....	177
8	Микроволновая печь .....	178
9	Микрокомби .....	180
10	Приготовление на гриле .....	181
11	Пар .....	182
12	Программы автоматического приготовления .....	185
13	Функции времени.....	189
14	Блокировка для безопасности детей.....	191
15	Базовые установки .....	191
16	Очистка и уход .....	192
17	Режим очистки .....	195
18	Устранение неисправностей .....	196
19	Утилизация .....	198
20	Сервисная служба .....	198
21	У Вас все получится!.....	199
22	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ .....	217
22.1	Безопасность при монтаже .....	218

## 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

### 1.1 Общие указания

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

### 1.2 Использование по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- для бытового использования или использования в аналогичных целях, например: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих предприятий; в сельскохозяйственных организациях; клиентами в гостиницах или других вариантах размещения, предусматривающих питание.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.

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

### 1.3 Ограничение круга пользователей

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

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

#### 1.4 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Аксессуары", Страница 175

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

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

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

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

Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.

- ▶ При предварительном разогреве и во время приготовления обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.
- ▶ Всегда отрезайте подходящий размер бумаги и ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

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

Принадлежности или посуда очень горячие.

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

Пары алкоголя могут воспламеняться в горячей рабочей камере. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ( $\geq 15\%$  алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

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

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

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

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Пוצарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

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

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▶ Используйте защитные перчатки.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

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

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 198

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!**

В панели управления или в элементах управления имеются встроенные постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимуляторы или инъекторы инсулина.

- ▶ Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!**

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

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

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

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

### **1.5 Микроволновая печь**

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

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

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

Продукты, их упаковка и контейнеры для хранения могут загореться.

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

Масло для приготовления пищи может загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!**

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

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

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

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

Детское питание прогревается не равномерно.

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

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

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

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

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

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

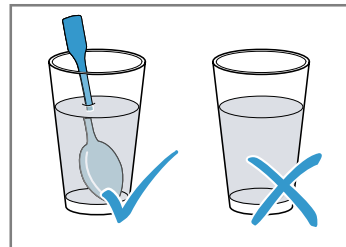
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

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

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



### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

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

- ▶ Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

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

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

Прибор работает под высоким напряжением.

- ▶ Никогда не вскрывайте корпус прибора.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!**

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

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

→ "Очистка и уход", Страница 192

Не используйте прибор, если повреждена дверца или её уплотнитель. Возможна утечка микроволновой энергии.

- ▶ Не используйте прибор, если повреждена дверца рабочей камеры, уплотнитель дверцы или пластиковая рама.
- ▶ Ремонт прибора должен производиться только специалистами сервисной службы.

У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу.

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

## **1.6 Пар**

При использовании функции приготовления на пару соблюдайте эти указания.

### **⚠ 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 возгорания!**

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.

- ▶ Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).
- ▶ Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

---

## **2 Во избежание материального ущерба**

### **2.1 Общая информация**

#### **ВНИМАНИЕ!**

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться и привести к необратимому повреждению прибора. В результате дефлаграции дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки. Возникающее отрицательное давление может привести к сильной деформации внутренней поверхности рабочей камеры.

- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ( $\geq 15\%$  алк.) (например, при добавлении в блюдо).

При эксплуатации при температуре выше  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$  вода на дне рабочей камеры повреждает эмаль.

- ▶ Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.
- ▶ Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.



Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной коррозии.

- ▶ Протирайте конденсат каждый раз после завершения приготовления.
- ▶ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- ▶ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

Охлаждение прибора с открытой дверцей со временем вызывает повреждение поверхности примыкающей к прибору мебели.

- ▶ После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
- ▶ Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.
- ▶ Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.

- ▶ Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
- ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

Сидеть на дверце прибора или облокачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.

- ▶ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.
- ▶ Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

В зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрытии.

- ▶ Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

## 2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

### ВНИМАНИЕ!

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

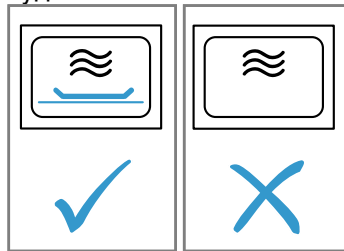
- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Алюминиевая посуда, помещённая в прибор, может вызвать искровые разряды. Прибор может повредиться из-за искрообразования.

- ▶ Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

- ▶ Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



Приготовление попкорна в режиме микроволн несколько раз подряд при слишком высокой мощности микроволн может привести к повреждению рабочей камеры.

- ▶ Дайте прибору остыть в течение нескольких минут между приготовлениями.
- ▶ Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн.
- ▶ Используйте максимум 600 Вт.
- ▶ Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Использование неподходящей посуды может привести к повреждению прибора или травмированию.

- ▶ При использовании гриля, комбинированного режима с использованием микроволн или горячего воздуха используйте только термостойкую посуду.

## 2.3 Пар

При использовании функции приготовления на пару соблюдайте эти указания.

### ВНИМАНИЕ!

Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.

- ▶ Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

Посуда со следами коррозии может стать причиной появления ржавчины в рабочей камере. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.

- ▶ Не используйте посуду со следами коррозии. Стекающая жидкость загрязняет дно рабочей камеры.

- ▶ При приготовлении на пару с использованием лотка с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него противень, универсальный противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нем.

Скопление горячей воды в резервуаре может повредить паровую систему.

- ▶ Заливайте в резервуар только холодную воду. Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.
- ▶ Сразу смойте раствор для удаления накипи водой. Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине приводит к повреждениям.
- ▶ Резервуар для воды запрещается мыть в посудомоечной машине.
- ▶ Очистку резервуара выполняйте с помощью мягкой салфетки и обычного моющего средства.

## 3 Защита окружающей среды и экономия

### 3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

### 3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительный нагрев прибора требуется только в том случае, если это указано в инструкции или советах по установке.

- Отсутствие предварительного нагрева прибора позволяет сэкономить до 20 % энергии.

Используйте темные эмалированные или покрытые черным лаком формы для выпекания.

- Они особенно хорошо поглощают тепло.

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

- Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительная энергия на поддержание температуры прибора.

Выпекайте несколько блюд одно за другим или одновременно.

- Рабочая камера остается разогретой после выпекания первого пирога, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается.

При длительном времени приготовления блюда выключайте прибор за 10 минут до завершения приготовления.

- Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

- Избыточное количество принадлежностей увеличивает энергопотребление при нагревании.

Продукты глубокой заморозки следует размораживать перед приготовлением.

- Таким образом энергия не будет расходоваться на размораживание.

#### **Заметка:**

Прибор потребляет:

- в режиме ожидания с включенным дисплеем макс. 1 Вт
- в режиме ожидания с выключенным дисплеем макс. 0,5 Вт

## 4 Знакомство с прибором









### 4.1 Панель управления

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

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




#### Переключатель выбора функций





Переключатель выбора функций предназначен для установки видов нагрева и других функций. В некоторых исполнениях прибора переключатель выбора функций является утапливаемым. Если повернуть переключатель выбора функций из нулевого положения в положение функции, функция станет доступна через несколько секунд.

Символ	Установка	Применение
●	Нулевое положение	Прибор выключен и находится в режиме энергосбережения.
	Микроволны	Выберите режим микроволн.
	Пар	В рабочую камеру подается горячий пар.
	Горячий воздух	Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере.
	Гриль	Нагревается вся поверхность под нагревательными элементами гриля.
	Гриль с конвекцией	Вентилятор обдувает блюдо горячим воздухом от нагревательных элементов гриля.
	Удаление накипи	Эта функция очищает испаритель от накипи и поддерживает его в рабочем состоянии.
	Полоскание	Трубы системы подачи пара промываются водой. Мы рекомендуем активировать функцию полоскания после каждого использования режима приготовления на пару.
	Программы	Вы можете выбрать предварительно запрограммированные установки, подходящие для множества блюд.

#### Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

Символ	Сенсорное поле	Применение
	Микроволны	Выбор уровня мощности микроволн или включение режима микроволн для функции гриля или функции подачи пара.
	Пар	Выберите уровень подачи пара или включите функцию подачи пара для вида нагрева.
	Программы	Вызовите выбор программ и поворотным переключателем установите номер программы.

Символ	Сенсорное поле	Применение
	Функции времени	Выберите функции времени и установите поворотным переключателем.
	Быстрый предварительный разогрев/блокировка для безопасности детей	Короткое нажатие: активация или деактивация быстрого предварительного разогрева. Долгое нажатие: активация или деактивация блокировки для безопасности детей.
	Температура/вес	Выберите температуру или вес и установите значения поворотным переключателем.
	Start/Stop	Запустите или остановите режим.






## Дисплей



На дисплее отображаются текущие установочные значения или опции для выбора. Значение, которое требуется установить в данный момент, находится в центре дисплея. Оно выделено.

Центр дисплея обозначен двумя небольшими стрелками над и под установочным значением. Значение можно изменить поворотным переключателем непосредственно в центре дисплея.

## Элементы дисплея

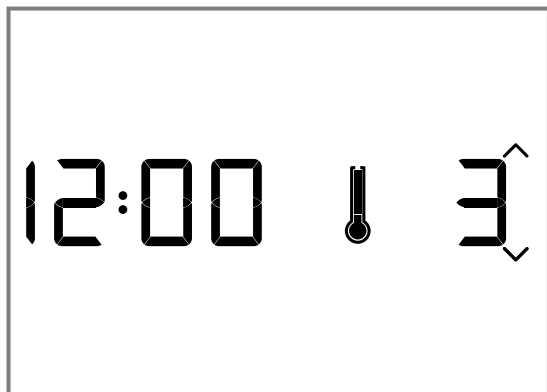
Ниже приведено краткое описание значений различных элементов дисплея.

Символ	Наименование	Значение
	Таймер	Если символ выделен, на дисплее появляется индикация времени таймера.
	Время приготовления	Если символ выделен, на дисплее появляется индикация времени приготовления.
	Время суток	Если символ выделен, на дисплее появляется индикация времени суток.
h:min	Часы/минуты	Индикация установленного времени приготовления в часах и минутах.
min:s	Минуты/секунды	Индикация установленного времени приготовления в минутах и секундах.
	Функция «Блокировка для безопасности детей»	Если символ горит, блокировка для безопасности детей включена.
	Сборный резервуар	Символ указывает на состояние сборного резервуара. Загорается символ и мигает стрелка: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сборный резервуар находится в шахте.</li> <li>■ Сборный резервуар заполнен.</li> <li>■ Опорожните сборный резервуар.</li> </ul> Загорается символ, но стрелка не мигает: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сборный резервуар отсутствует в шахте.</li> <li>■ Установите сборный резервуар в шахту.</li> </ul> Загорается символ и стрелка не светится: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сборный резервуар находится в шахте.</li> <li>■ Дальнейшие действия не требуются.</li> </ul>

Символ	Наименование	Значение
	Резервуар для воды	Символ указывает на состояние резервуара для воды. Загорается символ и мигает стрелка: <ul style="list-style-type: none"> <li>Резервуар для воды находится в шахте.</li> <li>Резервуар для воды пуст.</li> <li>Наполните резервуар для воды.</li> </ul> Загорается символ, но стрелка не мигает: <ul style="list-style-type: none"> <li>Резервуар для воды отсутствует в шахте.</li> <li>Установите резервуар для воды в шахту.</li> </ul> Загорается символ и стрелка не светится: <ul style="list-style-type: none"> <li>Резервуар для воды находится в шахте.</li> <li>Дальнейшие действия не требуются.</li> </ul>
»)))	Быстрый нагрев	Если символ горит, быстрый нагрев активирован.
	Удаление накипи	Если горит символ, необходимо удалить накипь.

### Индикатор температуры

Индикатор температуры указывает степень разогрева.



Синий термометр справа от индикатора времени указывает, что прибор нагревается. Когда 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. Как только при предварительном разогреве термометр полностью светится синим, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда. Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

### Ночной режим

Для экономии электроэнергии в период с 22 часов до 5:59 часов яркость индикации автоматически уменьшается.

### Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно изменить установочные значения, отображающиеся на дисплее. В большинстве списков выбора, например, для программ, после последнего пункта снова следует первый. В некоторых списках выбора, например, для продолжительности, при достижении минимального или максимального значения следует поворачивать поворотный переключатель назад.

## 4.2 Режимы работы

Меню имеет подразделы по разным режимам работы.




Режим работы	Применение
Виды нагрева	Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные виды нагрева.
Микроволны	В режиме микроволн возможно более быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов.
Пар	Приготовление блюд на пару. Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные уровни подачи пара.
Комбинированный режим	Дополнительно вы можете включить режим микроволн для функции гриля или функции подачи пара.

Режим работы	Применение
Комбинированный режим с паром	Дополнительно вы можете включить функцию подачи пара для функции микроволн или функции гриля.

Режим работы	Применение
Очистка	Для очистки предусмотрены различные функции: удаление накипи и промывка
Базовые установки	Изменение базовых установок. → "Базовые установки", Страница 191

### 4.3 Виды нагрева

Здесь приведён обзор видов нагрева и рекомендации по их использованию.

Символ	Наименование	Температура/режимы	Применение
	Гриль	Режимы гриля: ■ 1 = слабый ■ 2 = средний ■ 3 = сильный	Приготовление на гриле плоских продуктов, таких как стейки, колбаски или тосты. Запекание продуктов.
	Горячий воздух	40 °C 100-230 °C	Подъем дрожжевого теста, размораживание тортов со взбитыми сливками. Выпекание/жарение на одном уровне.
	Гриль с конвекцией	100-190 °C	Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса.

**Заметка:** Для каждого вида нагрева предлагается соответствующая температура. Рекомендуемую температуру вы можете принять или изменить в соответствующем поле.

### 4.4 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

#### Освещение рабочей камеры

Подсветка рабочей камеры всегда включается в режиме работы. Когда режим работы завершается, прибор выключается.

При открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры. Это удобно, например, при очистке прибора. Примерно через 15 минут лампочка автоматически выключится.

#### Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит через вентиляционные прорези над дверцей прибора.

#### ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

► Не закрывайте вентиляционные прорези.

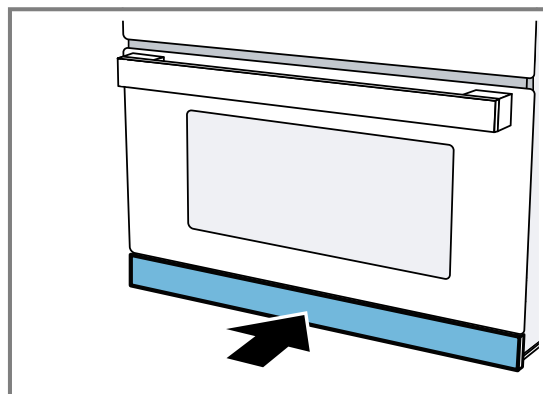
Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения. В режиме микроволн прибор не нагревается, но охлаждающий вентилятор всё равно включается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работу, даже если режим микроволн завершён.

### Конденсат

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

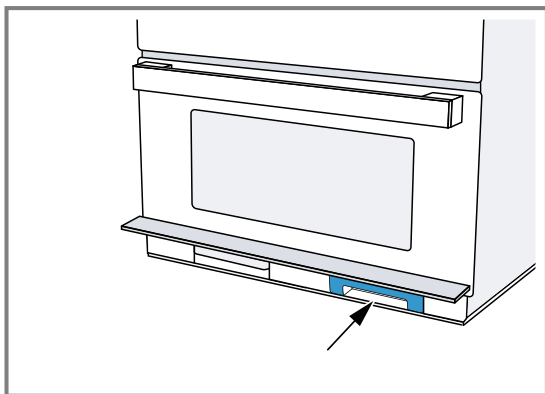
### 4.5 Панель резервуаров

Панель резервуаров находится под дверцей прибора и обеспечивает доступ к сборному резервуару и резервуару для воды.



## 4.6 Резервуар для воды

Резервуар для воды находится справа за панелью резервуаров.

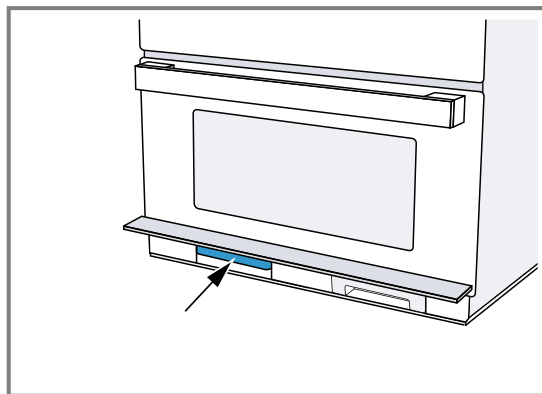


При выборе режима с использованием пара необходимо наполнить резервуар водой.

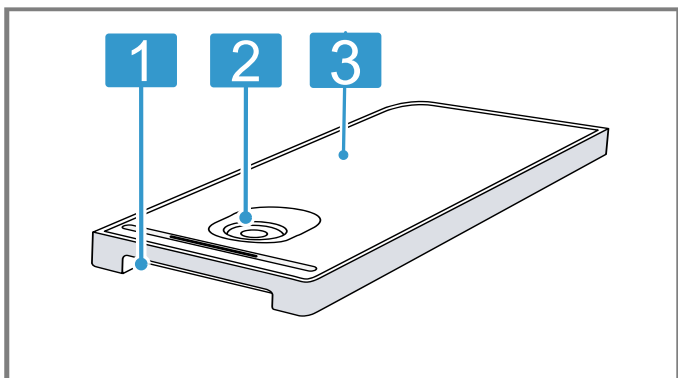
→ "Наполните резервуар для воды", Страница 183

## 4.7 Сборный резервуар

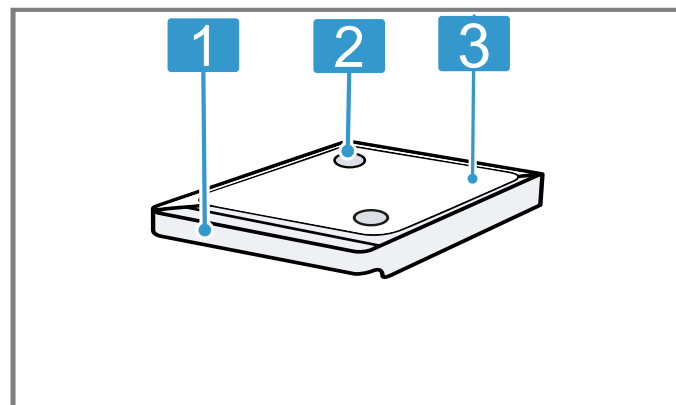
Сборный резервуар находится слева за панелью резервуаров.



Опорожняйте сборный резервуар до и после выполнения функций очистки.



- 1 Ручка для извлечения и установки
- 2 Отверстие для наполнения и опорожнения
- 3 Крышка резервуара



- 1 Ручка для извлечения и установки
- 2 Сборные отверстия
- 3 Крышка резервуара

## 5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору. В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности	Применение
Решётка	<ul style="list-style-type: none"> <li>Решетка для выпекания и жарения в режиме духового шкафа.</li> <li>Решетка для приготовления на гриле, например, стейков, колбасок или тостов</li> <li>Решетка для установки посуды, например, форм для запеканки</li> </ul>
Стекланный противень	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для приготовления блюд</li> <li>Защита от брызг при приготовлении на гриле прямо на решетке</li> <li>Пригодно для использования с микроволнами</li> </ul>
Посуда для приготовления на пару	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для приготовления риса, картофеля и овощей</li> <li>Поставьте лоток для приготовления на пару в стекланный противень для приготовления блюд на пару или на пару с микроволнами</li> <li>Кладите продукты непосредственно в лоток для приготовления на пару</li> </ul>

## 5.1 Дополнительные принадлежности

В зависимости от модели к прибору могут прилагаться дополнительные принадлежности.

Принадлежности	Применение
Съемная решетка	<ul style="list-style-type: none"> <li>Решетка для жарки</li> <li>Вставляйте вкладываемую решетку ножками вниз в стекланный противень</li> <li>Благодаря этому жир и мясные соки будут стекать в стекланный противень</li> <li>Не подходит для использования в режиме микроволн или в режиме приготовления на пару</li> </ul>

## 5.2 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:

siemens-home.bsh-group.com

Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

### Стекланная посуда

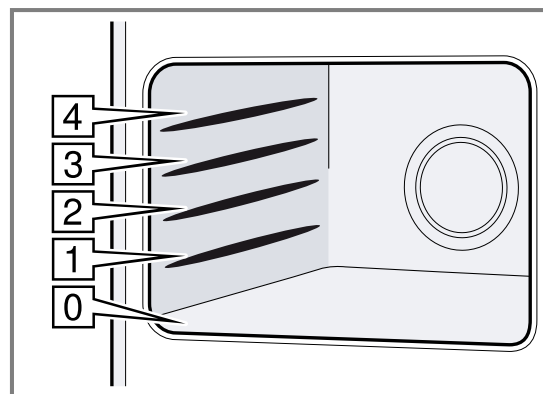
Применение

- Тушёные блюда
- Запеканки

## 5.3 Уровни установки

Рабочая камера имеет 4 уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх. Установите принадлежность на направляющую и задвиньте до упора.

Решетка подходит для использования на уровне 0 в режиме микроволн. Наибольшая мощность микроволн достигается на дне рабочей камеры. Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.




# 6 Перед первым использованием

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

## 6.1 Установка времени суток

При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение 12:00 и светится ☾.





1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите .
- ✓ Время суток установлено.

## 6.2 Настройка жесткости воды

### Требования

- Перед установкой жесткости воды узнайте степень жесткости водопроводной воды на станции водоснабжения.
- Прибор выключен.


1. Нажмите и удерживайте  в течение нескольких секунд.
- ✓ На дисплее появляется первая базовая установка.
2. Нажимайте  до тех пор, пока не появится *с.б.б.*
3. Поворотным переключателем выберите жесткость воды.

**Заметка:** Если диапазон жесткости водопроводной воды составляет 3–4, рекомендуется использовать умягченную воду.

**Рекомендация:** Если вы используете минеральную воду, установите значение жесткости воды на «очень жесткая». Если используется минеральная вода, то она должна быть без газа.

Диапазон жесткости воды	Установка
0	0 — умягченная
1 (до 1,3 ммоль/л)	1 — мягкая
2 (1,3–2,5 ммоль/л)	2 — средней жесткости




Диапазон жесткости воды	Установка
3 (2,5–3,8 ммоль/л)	3 — жесткая
4 (более 3,8 ммоль/л)	4 — очень жесткая

4. Чтобы сохранить изменения, нажмите и удерживайте  в течение нескольких секунд.

## 6.3 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

**Требование:** В рабочей камере нет остатков упаковки, принадлежностей или других предметов.

1. Перед нагревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканью.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Во время нагревания прибора проветривайте помещение.
4. Переключателем выбора функций установите .
5. Поворотным переключателем установите «180 °C».
6. Нажмите /□.
- ✓ Прибор начинает нагреваться.
7. Через час выключите прибор нажав /□.
8. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
9. Подождите, пока рабочая камера остынет.

## 6.4 Чистка принадлежностей

- ▶ Тщательно очистите принадлежности салфеткой из мягкой ткани и мыльным раствором.

# 7 Стандартное управление

## 7.1 Включить прибор

- ▶ Для включения прибора поверните переключатель выбора функций.
- ✓ Прибор готов к работе.
- ✓ На дисплее появляется рекомендуемое значение.

**Заметка:** Блокировку для безопасности детей можно установить 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.

## 7.2 Выключение прибора

Когда прибор не используется, его необходимо выключать. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.


- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.
- ✓ На дисплее отображается время суток.
- ✓ Некоторые индикации на дисплее отображаются также в том случае, если прибор выключен.

**Заметка:** В

→ "Базовые установки", Страница 191 вы можете выбрать, должно ли отображаться время суток при выключенном приборе.

## 7.3 Установка режима работы

**Требование:** Прибор должен быть включен.

1. Поворотным переключателем выберите режим работы.  
При необходимости выполните дальнейшие установки. Для этого нажмите на соответствующее поле и измените значение с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите /□.
- ✓ Запускается режим работы прибора.

## 7.4 Установка вида нагрева и температуры

1. Установите вид нагрева переключателем выбора функций.  
✓ На дисплее появляется рекомендуемая температура.
2. Установите температуру с помощью поворотного переключателя.

3. Нажмите ▷/□.

- ✓ Прибор начинает нагреваться.
- ✓ Загорается светодиод ▷/□.
- ✓ Индикатор температуры заполняется.

**Заметка:** Температуру в любое время можно изменить в текущем режиме работы с помощью поворотного переключателя.

После окончания нагрева в зависимости от вида нагрева незначительные колебания температуры – нормальное явление.

В текущем режиме работы нельзя установить значение температуры на 40 °С.

## 7.5 Установка времени приготовления

1. Установите режим работы.
  2. Нажимайте ⊖, пока в фокусе не окажется |→|.
  3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
  4. Нажмите ▷/□.
- ✓ Прибор начинает нагреваться.
  - ✓ Загорается ▷/□.
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления.

## 7.6 Приостановка работы

1. Нажмите ▷/□ или откройте дверцу прибора.
- ✓ Режим работы прибора останавливается.
  - ✓ ▷/□ мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
  3. Нажмите ▷/□.
- ✓ Работа режима прибора продолжается.
  - ✓ Загорается ▷/□.

## 7.7 Отмена режима

Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.  
После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

## 7.8 Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева прибор нагревается до нужной температуры особенно быстро. Используйте этот режим, если духовой шкаф должен быть прогрет до температуры свыше 100 °С.

С этими видами нагрева возможно использование быстрого нагрева:

- Горячий воздух ☼
- Гриль с конвекцией ☼

**Заметка:** Функция быстрого нагрева недоступна в режиме подачи горячего воздуха 40 °С.

### Активация быстрого нагрева

Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.
  2. Нажмите »|||».
- ✓ На дисплее горит »|||».
3. Нажмите ▷/□.
- ✓ Прибор начинает нагреваться.
  - ✓ Загорается ▷/□.
  - ✓ После завершения быстрого нагрева раздается сигнал. »|||» гаснет.
4. Поставьте блюдо в рабочую камеру.  
Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой.

### Отмена быстрого нагрева

- ▶ Нажмите »|||».
- ✓ »|||» на дисплее гаснет.
- ✓ Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой.

**Заметка:** Быстрый нагрев автоматически деактивируется по истечении максимум 15 минут.

## 7.9 Автоматическое аварийное отключения

Автоматическое аварийное выключение активируется, если прибор остается включенным в течение долгого времени без установленного времени приготовления.

Через 9 часов прибор автоматически выключается.

# 8 Микроволновая печь

В режиме микроволновой печи возможно особенно быстрое приготовление блюд, разогрев, выпекание или размораживание продуктов. Режим микроволн можно использовать отдельно или в комбинации с видом нагрева.

## 8.1 Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн

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

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

**Пригодно для использования в микроволновой печи**

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Стекло</li> <li>■ Стеклокерамика</li> <li>■ Фарфор</li> <li>■ Термостабильный пластик</li> <li>■ Полностью глазурованная керамика без трещин</li> </ul>	Эти материалы пропускают микроволны. Микроволны не повреждают жаропрочную посуду.
Металлические приборы	<b>Заметка:</b> Чтобы избежать задержки закипания, вы можете использовать металлические приборы, например, ложку в стакане.

**ВНИМАНИЕ!**

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

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

**Не пригодно для использования в микроволновой печи**

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

**8.2 Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи**

Проверьте пригодность посуды к использованию с микроволнами с помощью специального теста. Пустую посуду можно использовать в режиме микроволн только во время проведения проверки пригодности.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
  - ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.
1. Поставьте пустую посуду в рабочую камеру.
  2. Установите максимальную мощность прибора на  $\frac{1}{2}$  – 1 минуту.
  3. Запустите режим с помощью ▷/□.
  4. Проверка посуды происходит следующим образом:
    - Если посуда осталась холодной или теплой, она подходит для использования с микроволнами.
    - Если посуда стала горячее или возникли искры, прервите проверку пригодности. Посуда не подходит для использования с микроволнами.

**8.3 Мощность микроволн**

Здесь приведен обзор мощности микроволн и их применение.

Мощность микроволн, в Вт	Применение
90	Щадящее размораживание продуктов.
180	Размораживание и доведение до готовности продуктов.
360	Доведение до готовности мяса и рыбы или щадящее разогревание блюд.
600	Разогревание блюд и доведение их до готовности.
1000	Разогревание жидкостей.

**Примечания**

- Для каждого уровня мощности микроволн прибором рекомендуется время приготовления. Вы можете принять его или изменить в соответствующем поле.
- Максимальная мощность микроволн предназначена только для нагрева жидкостей. Для защиты прибора мощность микроволн постепенно снижается до 600 Вт в течение первых минут. Максимальная мощность доступна по завершении времени охлаждения прибора.

**Предлагаемые значения**

Для каждой мощности микроволн прибором рекомендуется время приготовления. Вы можете принять или изменить рекомендуемое значение в соответствующем поле.

**8.4 Интервалы установки времени**

Интервал установки времени приготовления в режиме микроволн зависит от времени приготовления.

Время выполнения	Интервал
0–1 минута	5 секунд
1–3 минуты	10 секунд
3–15 минут	30 секунд

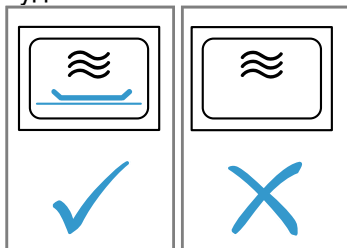
Время выполнения	Интервал
15 минут – 1 час	1 минута
1 час – 1 час 30 минут	5 минут

## 8.5 Установка мощности микроволн

### ВНИМАНИЕ!

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

- ▶ Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



1. Следуйте указаниям по технике безопасности → *Страница 166* и указаниям по предотвращению материального ущерба → *Страница 169*.
2. Установите переключатель выбора функций на .
  - ✓ Прибор готов к работе. На дисплее в качестве предложения отображается максимальная мощность микроволн .
3. Чтобы установить желаемую мощность микроволн, нажмите .
  - ✓ На дисплее выделяется уровень мощности микроволн и отображается рекомендуемое время приготовления.
4. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
5. Запустите режим с помощью .
  - Вы можете в любой момент выполнения режима изменить время приготовления с помощью поворотного переключателя.
  - ✓ Отсчет времени приготовления продолжится и запустится режим микроволн.
  - ✓ Загорается светодиод .

**Заметка:** По истечении установленного времени приготовления режима микроволн звучит сигнал и прибор выключается.

## 8.6 Установка времени приготовления

1. Установите режим работы.
2. Нажимайте , пока в фокусе не окажется .
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите .
  - ✓ Прибор начинает нагреваться.
  - ✓ Загорается .
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления.

## 8.7 Изменение мощности микроволн

- ▶ Нажимайте кнопку до тех пор, пока на дисплее не высветится необходимый уровень.

**Заметка:** При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.

Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Включите режим .

## 8.8 Приостановка работы

1. Нажмите или откройте дверцу прибора.
  - ✓ Режим работы прибора останавливается.
  - ✓ мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите .
  - ✓ Работа режима прибора продолжается.
  - ✓ Загорается .

## 8.9 Отмена режима

Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
  - После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

## 8.10 Нагревание и сушка рабочей камеры

Каждый раз после завершения работы просушивайте рабочую камеру, чтобы в ней не оставалась влага.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удалите крупные загрязнения в рабочей камере.
3. Протрите влагу на дне рабочей камеры.
4. Переключателем выбора функций выберите .
5. Дважды нажмите .
  - ✓ На дисплее выделяется .
6. Установите поворотным переключателем время приготовления 15 минут.
7. Запустите режим с помощью .
  - ✓ Начнется сушка и завершится по истечении 15 минут.
8. Откройте дверцу прибора на 1-2 минуты, чтобы выпустить водяной пар.

## 8.11 Просушивание рабочей камеры вручную

Каждый раз после завершения работы просушивайте рабочую камеру, чтобы в ней не оставалась влага.

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите крупные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на один час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

# 9 Микромкомби

Режим микроволн можно комбинировать со всеми видами нагрева и с функцией подачи пара.

В режиме «Микрокомби» возможно использование следующих функций:




- Пар
- Горячий воздух
- Гриль
- Гриль с конвекцией

Исключения:

- Уровень мощности микроволн 1000 Ватт
- Горячий воздух 40 °С


## 9.1 Установка режима «Микрокомби»

Включите режим микроволн дополнительно к виду нагрева.


1. Установите переключатель выбора функций на комбинируемый вид нагрева.
  - ✓ На дисплее отображается рекомендуемая температура.
2. Установите температуру поворотным переключателем.
3. Чтобы установить желаемую мощность микроволн, нажмите .
  - ✓ На дисплее отображается время приготовления.
4. Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.
5. Запустите режим с помощью .
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления и запускается выполнение режима.
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления.
  - ✓ Загорается .

- ✓ По истечении установленного времени приготовления звучит сигнал и прибор выключается.





## 9.2 Изменение мощности микроволн

- ▶ Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не высветится необходимый уровень.

**Заметка:** При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.

Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Включите режим .

## 9.3 Приостановка работы

1. Нажмите  или откройте дверцу прибора.
  - ✓ Режим работы прибора останавливается.
  - ✓  мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите .
  - ✓ Работа режима прибора продолжается.
  - ✓ Загорается .

## 9.4 Отмена режима



Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
  - После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

# 10 Приготовление на гриле

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

## 10.1 Установка приготовления на гриле

1. Установите переключатель выбора функций на .
2. Установите режим гриля поворотным переключателем.
  - ✓ На дисплее отображается режим гриля.
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Запустите режим с помощью .
  - ✓ Прибор начинает нагреваться. После окончания нагрева незначительные колебания температуры являются нормальным явлением.
  - ✓ Индикатор температуры горит полностью.

**Заметка:** По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.





### Режимы гриля

Вы можете выбрать один из следующих режимов гриля.

Режим гриля	Блюдо
1 (слабая мощность)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Высокие запеканки</li> <li>■ Суфле</li> </ul>

Режим гриля	Блюдо
2 (средняя мощность)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Тонкие запеканки</li> <li>■ Рыба</li> </ul>
3 (высокая мощность)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Колбаски</li> <li>■ Тосты</li> </ul>

## 10.2 Установка времени приготовления

1. Установите режим работы.
2. Нажимайте , пока в фокусе не окажется .
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите .
  - ✓ Прибор начинает нагреваться.
  - ✓ Загорается .
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления.

## 10.3 Изменение режима гриля

Если выбрана функция гриля или работа уже началась, вы можете изменить режим гриля в любое время.

- ▶ Измените режим гриля поворотным переключателем.
- ✓ Время приготовления не изменяется.

## 10.4 Приостановка работы

1. Нажмите ▷/□ или откройте дверцу прибора.
  - ✓ Режим работы прибора останавливается.
  - ✓ ▷/□ мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите ▷/□.
  - ✓ Работа режима прибора продолжается.
  - ✓ Загорается ▷/□.

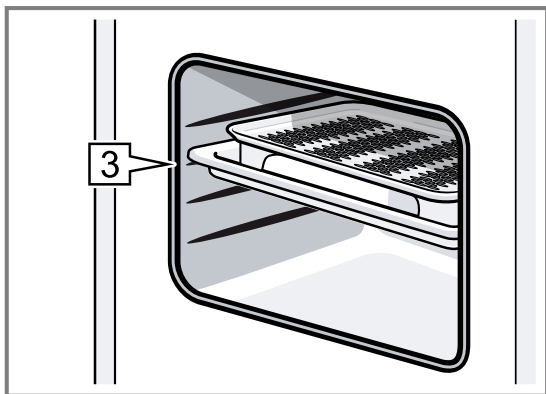
## 10.5 Отмена режима

Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

# 11 Пар

Функция подачи пара можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимами гриля и с функцией микроволн. Для оптимального использования функции подачи пара уберите решетку. Установите стеклянный противень на уровень 3 и поставьте лоток для приготовления на пару в стеклянный противень.



**Заметка:** Во время работы прибора слышен гудящий шум. Шум связан с работой насоса. Это обычный шум во время работы.

### 11.1 Уровни подачи пара

Для функции подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности. Уровни подачи пара выберите кнопкой . На дисплее отображается выбранный уровень подачи пара.

Уровень подачи пара	Вид блюда
1 (низкая мощность)	Для размораживания овощей, мяса, рыбы и фруктов
2 (средняя мощность)	Для приготовления десертов, рыбы и колбасок
3 (высокая мощность)	Для доведения до готовности овощей, рыбы, гарниров, для выжимания сока и бланширования

### 11.2 Установка пара

**Заметка:** Если вы долго не пользовались прибором, сначала выполните промывку .

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

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

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

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

В процессе работы прибора резервуар для воды может сильно нагреваться.

- ▶ После завершения предыдущего режима работы подождите, пока рабочая камера остынет.
- ▶ Выньте резервуар из шахты.

1. Переключателем выбора функций выберите .
- ✓ Прибор готов к работе.
- ✓ В качестве стандартных значений установлены максимальный уровень подачи пара и время приготовления 20 минут.
- ✓ Рядом с мигает стрелка.
2. Извлеките резервуар, наполните свежей водой до отметки «MAX» и задвиньте в шахту резервуара до упора.
  - "Наполните резервуар для воды", Страница 183
3. Нажимайте до тех пор, пока не будет установлен нужный уровень мощности.
  - ✓ На дисплее отображается выбранный уровень подачи пара.
4. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя. Вы можете сначала установить время приготовления и затем уровень подачи пара.
5. Запустите режим с помощью ▷/□.
  - ✓ Стрелка на гаснет, и загорается символ без стрелки.
  - ✓ ▷/□ загорается,
  - ✓ Индикатор температуры горит полностью.
  - ✓ На дисплее начинается отсчет времени приготовления. В зависимости от уровня подачи пара содержимого резервуара для воды хватает на разное время.

#### Примечания

- По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.
- В случае опорожнения резервуара во время выполнения режима, режим прерывается и начинает мигать стрелка символа резервуара для воды . Заполните резервуар для воды свежей водой до отметки «MAX» и продолжайте работу, нажав ▷/□.
- Вы можете изменить уровень подачи пара в любое время во время работы, нажав .

- После приготовления с использованием пара протрите желоб для отвода конденсата и рабочую камеру.

→ "После каждого режима с использованием пара", Страница 184





### 11.3 Комбинированный режим с паром

Для некоторых видов нагрева можно включить функцию подачи пара. При приготовлении с использованием пара прибор выпускает пар в рабочую камеру с различными интервалами и интенсивностью. Это позволяет достигать лучших результатов.



Ваше блюдо

- приобретает хрустящую корочку.
- приобретает блеск снаружи.
- становится нежным и сочным внутри.
- в минимальной мере уменьшается в объеме.

В комбинированном режиме с паром возможно использование следующих функций:





-  Микроволны
-  Горячий воздух
-  Гриль
-  Гриль с конвекцией

Исключения:

-  Уровень мощности микроволн 1000 Ватт
-  Горячий воздух 40 °С

### Установка комбинированного режима с паром


Включите режим микроволн дополнительно к виду нагрева.

1. Установите переключатель выбора функций на комбинируемый вид нагрева.
  - ✓ На дисплее отображается рекомендуемая температура.
2. Установка необходимого уровня нагрева поворотным переключателем
3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится выбранный уровень.
  - ✓ На дисплее появляется символ резервуара для воды .
4. Наполните резервуар для воды.
5. Запустите режим с помощью .
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления и запускается выполнение режима.
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления.
  - ✓ Загорается .
  - ✓ По истечении установленного времени приготовления звучит сигнал и прибор выключается.

### Примечания

- Когда резервуар для воды опустошается, работа продолжается без подачи пара. Индикации на дисплее отсутствуют.
- При открывании дверцы прибора изменяется результат приготовления. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта.





### Изменение уровня подачи пара

- ▶ Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не высветится необходимый уровень.

**Заметка:** Нажмите несколько раз для переключения уровней от самого высокого до самого низкого. После уровня с самой низкой интенсивностью функция

подачи пара деактивируется. Повторное нажатие активирует функцию подачи пара, начиная с самого высокого уровня.

### 11.4 Приостановка работы

1. Нажмите  или откройте дверцу прибора.
  - ✓ Режим работы прибора останавливается.
  - ✓  мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите .
  - ✓ Работа режима прибора продолжается.
  - ✓ Загорается .

### 11.5 Отмена режима

Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

### 11.6 Наполните резервуар 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.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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.

- ▶ Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).
- ▶ Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

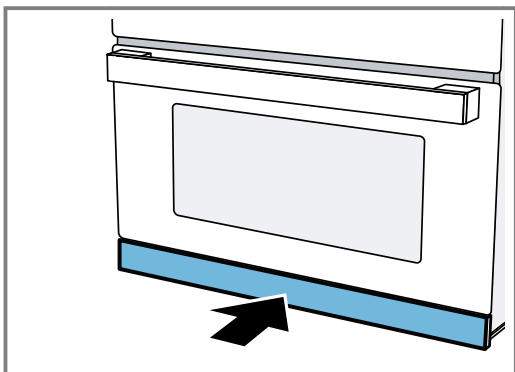
В процессе работы прибора резервуар для воды может сильно нагреваться.

- ▶ После завершения предыдущего режима работы подождите, пока рабочая камера остынет.
- ▶ Выньте резервуар из шахты.

**Требование:** Правильно настройте жесткость воды.

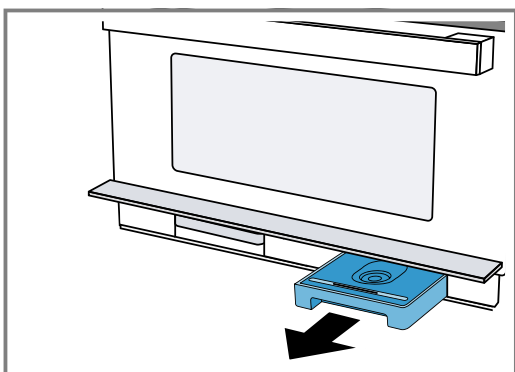
→ "Настройка жесткости воды", Страница 177

1. Нажмите на середину панели резервуаров.

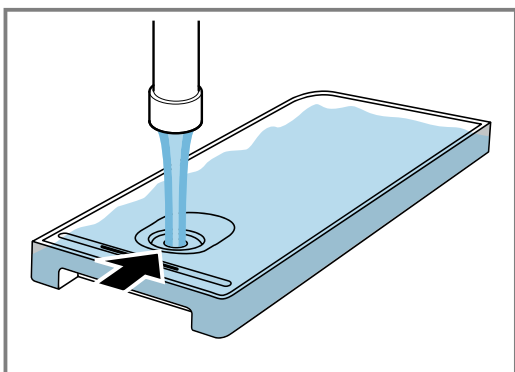


✓ Панель резервуаров откроется.

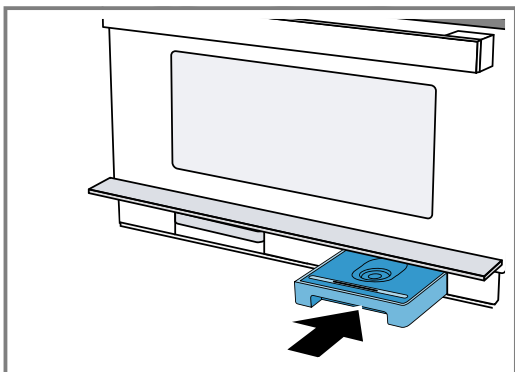
2. Вытяните резервуар для воды из шахты.



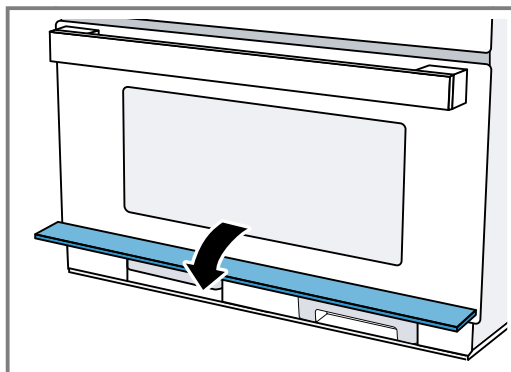
3. Наполните резервуар холодной водой до отметки «MAX».



4. Снова установите резервуар для воды в шахту и задвиньте его до упора.



5. Закройте панель резервуаров.




## 11.7 Долив воды в резервуар

### Примечания

- В случае опорожнения резервуара для воды во время текущего режима работы дальнейшее функционирование прибора зависит от режима работы:
  - Режим приготовления на пару: режим работы прерван. На дисплее появляется соответствующее сообщение. При самой самом высоком уровне подачи пара, воды в резервуаре хватает прим. на 30- 40 минут, при более низком уровне подачи пара — значительно дольше.
  - Режим пара с микроволнами: режим работы прерван. Воды в резервуаре хватает прим. на 50 минут работы.
  - Гриль с паром: прибор продолжает работать в режиме гриля. Сообщение на дисплее не отображается. При самой самом высоком уровне подачи пара, воды в резервуаре хватает прим. на 3 часа работы, при более низком уровне подачи пара — значительно дольше.
- Указанные значения времени могут варьироваться.

1. Откройте панель управления.
2. Извлеките резервуар для воды.
3. Наполните резервуар для воды до отметки «MAX».
4. Установите заполненный резервуар для воды и закройте панель управления.

## 11.8 После каждого режима с использованием пара

В рабочей камере остается влага. Аккуратно протрите желоб для отвода конденсата и рабочую камеру. После каждого выполнения режима с использованием пара мы рекомендуем выполнять функцию очистки «Промывка» . Затем опорожните и просушите резервуар для воды и сборный резервуар.



**Заметка:** Накипь удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой салфеткой.

### Промывка прибора

Для того, чтобы ваш прибор оставался чистым, можно прокачать воду через систему труб. Затем прибор сливает воду в сборный резервуар.

**Заметка:** После промывки частицы растворенной накипи можно обнаружить в сборном резервуаре. Это нормально и не влияет на функционирование.



1. Переключателем выбора функций выберите .
- ✓ На дисплее отображается время выполнения программы. Изменить время выполнения невозможно.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Выньте сборный резервуар и опорожните.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды и вылейте остатки воды.
6. Тщательно промойте резервуар для воды и наполните его свежей водой.
7. Задвиньте резервуар для воды до упора.
8. Закройте панель резервуаров.
9. Нажмите /□.
- ✓ Устройство прокачивает воду по трубам.
- ✓ На дисплее начинается отсчет времени выполнения.
- ✓ По истечении установленного времени раздается сигнал.
10. Опорожните сборный резервуар.

### Опорожнение резервуара для воды

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

В процессе работы прибора резервуар для воды может сильно нагреваться.

- ▶ После завершения предыдущего режима работы подождите, пока рабочая камера остынет.
- ▶ Выньте резервуар из шахты.

#### ВНИМАНИЕ!

Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине приводит к повреждениям.

- ▶ Резервуар для воды запрещается мыть в посудомоечной машине.
  - ▶ Очистку резервуара выполняйте с помощью мягкой салфетки и обычного моющего средства.
1. Нажмите на середину панели резервуаров.
  - ✓ Панель резервуаров откидывается вверх.
  2. Извлеките резервуар для воды.
  3. Осторожно снимите крышку резервуара для воды.
  4. Опорожните резервуар для воды, очистите с помощью моющего средства и тщательно промойте чистой водой.
  5. Насухо вытрите все детали мягкой салфеткой.
  6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.
  7. Оставьте резервуар для воды просохнуть с открытой крышкой.
  8. Установите крышку на резервуар для воды и прижмите ее.
  9. Задвиньте резервуар для воды до упора.
  10. Закройте панель резервуаров и коротко нажмите на нее посередине.
  - ✓ Панель резервуаров заблокирована.


### Просушка желоба для отвода конденсата

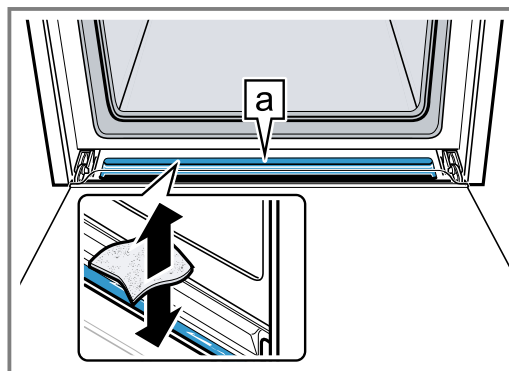
#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!


Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

**Требование:** Рабочая камера остыла.




1. Откройте дверцу прибора.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките резервуар для воды и сборный резервуар.
4. **Заметка:**  
Желоб для отвода конденсата  находится под рабочей камерой.



С помощью губки удалите воду из желоба для отвода конденсата  и аккуратно протрите его.

### Нагревание и сушка рабочей камеры

Каждый раз после завершения работы просушивайте рабочую камеру, чтобы в ней не оставалась влага.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удалите крупные загрязнения в рабочей камере.
3. Протрите влагу на дне рабочей камеры.
4. Переключателем выбора функций выберите .
5. Дважды нажмите .
- ✓ На дисплее выделяется |→|.
6. Установите поворотным переключателем время приготовления 15 минут.
7. Запустите режим с помощью /□.
- ✓ Начнется сушка и завершится по истечении 15 минут.
8. Откройте дверцу прибора на 1-2 минуты, чтобы выпустить водяной пар.

### Просушивание рабочей камеры вручную

Каждый раз после завершения работы просушивайте рабочую камеру, чтобы в ней не оставалась влага.

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите крупные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на один час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

## 12 Программы автоматического приготовления

Программы автоматического приготовления помогут при приготовлении различных блюд, автоматически выбирая оптимальные настройки.

### 12.1 Указания установкам для приготовления блюд

Чтобы добиться оптимального результата приготовления, следуйте следующим указаниям.

- Используйте только продукты отличного качества.

- Используйте только мясо, хранившееся в холодильнике.
- Используйте только продукты глубокой заморозки, хранившиеся в морозильной камере.
- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете указать точный вес продукта, округлите его.

- Поместите продукт в холодную рабочую камеру.
- Используйте только жаропрочную посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, например стеклянную или керамическую.

## 12.2 Обзор блюд

Необходимо указать вес продукта. Вы можете указать вес продукта только в рамках предусмотренных значений.

### Размораживание

**Рекомендация:** Наклейте наклейку с программами на свой прибор. Так работать с программами будет понятнее.

Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
<i>PD1</i>	Фарш говяжий, бараний или свиной <sup>1, 2</sup>	Плоская открытая посуда	0	0,10-1,20	Своевременно переворачивайте размороженное мясо.
<i>PD2</i>	Рыбное филе <sup>1, 2</sup>	Плоская открытая посуда	0	0,10-1,00	Филе щуки, трески, морского окуня, сайды, судака
<i>PD3</i>	Цыпленок, кусочками, на кости <sup>1, 2</sup>	Плоская открытая посуда	0	0,15-1,20	Кусочки цыпленка выкладывайте кожей вниз.
<i>PD4</i>	Ломтики хлеба <sup>1, 2</sup>	Плоская открытая посуда	0	0,10-0,50	Пшеничный хлеб, пшенично-ржаной хлеб, хлеб из муки грубого помола; размораживайте хлеб только в необходимых количествах. Хлеб быстро черствеет. По возможности разделите его на ломтики.

<sup>1</sup> Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

<sup>2</sup> Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

### Птица, мясо, рыба

Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
<i>PD5</i>	Цыпленок кусочками, свежие продукты <sup>1, 2</sup>	Решетка + стеклянный противень	3+2	0,15-1,00	Куриные бедрышки, половинки цыпленка Кусочки цыпленка выкладывайте кожей вниз.
<i>PD6</i>	Ростбиф с кровью	Стеклянный противень	1	0,50-2,00	

<sup>1</sup> Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

<sup>2</sup> Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

<sup>3</sup> Наполните резервуар для воды.

<sup>4</sup> Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
P07	Ростбиф, слабо-прожаренный	Стеклоанный противень	1	0,50-2,00	
P08	Ростбиф, хорошо прожаренный	Стеклоанный противень	1	0,50-2,00	
P09	Баранья нога на кости, слабопрожаренная	Стеклоанный противень	1	1,00-2,00	
P10	Баранья нога на кости, хорошо прожаренная	Стеклоанный противень	1	1,00-2,00	
P11	Рыба, целиком, свежие продукты <sup>3</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклоанный противень	3	0,20-1,20	Смажьте изнутри лимонным соком.
P12	Рыбное филе, свежее <sup>3</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклоанный противень	3	0,20-0,50	
P13	Рыбное филе, замороженное <sup>3</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклоанный противень	3	0,20-0,50	Используйте плоские куски рыбного филе одинаковой толщины.
P14	Рагу из свежих продуктов <sup>4,2</sup>	Посуда с крышкой	0	0,20-2,00	Используйте мясо, овощи и бульон в равных частях и задайте общий вес.

<sup>1</sup> Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

<sup>2</sup> Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

<sup>3</sup> Наполните резервуар для воды.

<sup>4</sup> Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

### Овощи, гарниры

Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
P15	Брокколи, свежая <sup>1</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклоанный противень	3	0,10-1,00	
P16	Горошек, замороженный <sup>1</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклоанный противень	3	0,10-1,00	
P17	Морковь, кружками, свежая <sup>1</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклоанный противень	3	0,10-0,75	Чем толще куски, тем жестче будет результат. Если вы хотите, чтобы блюдо приготовилось до конца, введите больший вес. Это позволит увеличить продолжительность программы.

<sup>1</sup> Наполните резервуар для воды.

<sup>2</sup> Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

<sup>3</sup> Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
P18	Зеленая спаржа, свежая <sup>1</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень	3	0,10-0,70	Не кладите друг на друга.
P19	Яйца, всмятку <sup>1</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень	3	2-10 шт.	Куриные яйца, охлажденные
P20	Рис <sup>2,3</sup>	Высокая посуда с крышкой	0	0,10-0,50	Используйте только длиннозерный рис. Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. На один объем риса добавьте от двух до трех объемов воды. Дайте рису отдохнуть в течение 5-10 мин после окончания программы.
P21	Картофель, печеный	Решетка	2	0,20-1,50	Картофель среднего размера, примерно 250 г. Вымойте и высушите картофель. Проткните оболочку несколько раз вилкой.
P22	Отварной картофель <sup>3,1</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень	3	0,20-0,50	Очистите картофель и нарежьте его кубиками. Чем больше кусочки, тем жестче будет результат.
P23	Фруктовый компот <sup>3,1,2</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень	3	0,30-0,80	Добавьте к фруктам немного сахара и корицы. При приготовлении ягодного компота малину и клубнику добавляйте только во время сигнала перемешивания.

<sup>1</sup> Наполните резервуар для воды.

<sup>2</sup> Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

<sup>3</sup> Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

### Полуфабрикаты быстрого приготовления

Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
P24	Картофель фри, замороженный <sup>1</sup>	Стеклянный противень	2	0,20-0,80	Не кладите друг на друга.
P25	Крокеты, замороженные <sup>1</sup>	Стеклянный противень	2	0,25-0,80	Не кладите друг на друга.

<sup>1</sup> Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
P26	Пицца, готовая, охлажденная	Решетка	2	0,10-0,60	Пицца на тонком тесте.
P27	Пицца, готовая, замороженная	Решетка	1	0,10-0,50	Пицца на тонком тесте, пицца-багет.
P28	Запеканка из макарон, макароны предварительно отварены и охлаждены	Посуда на стеклянном противне	2	0,30-1,00	Лазанья, каннелони или запеканки из макарон (из предварительно приготовленных макаронных изделий).
P29	Разогрев охлажденного порционного блюда	Плоская посуда на стеклянном противне	3	0,20-0,50	
P30	Разогрев замороженного порционного блюда	Плоская посуда на стеклянном противне	3	0,20-0,50	

<sup>1</sup> Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

### 12.3 Установка блюда

- Установите переключатель выбора функций на **P**.
  - ✓ На дисплее отображается номер блюда и рекомендуемое значение веса.
- С помощью поворотного переключателя выберите желаемое блюдо.
- Нажмите °C/⏺.
- ✓ В центре дисплея отображается установка веса.
- Поворотным переключателем задайте нужный вес.
 

Перед началом приготовления с помощью **P** и °C/⏺ можно переходить от выбора блюда к указанию веса и обратно.

  - ✓ Прибор автоматически установит соответствующее время приготовления.
- Нажмите ▷/□.
 

После запуска изменение блюда и веса больше невозможно. Нажмите °C/⏺ для отображения установленного веса.

  - ✓ Запускается режим работы прибора.
  - ✓ Загорается ▷/□.
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления.
  - ✓ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.
- Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

**Заметка:** Перед началом приготовления с помощью **P** и °C/⏺ можно переходить от выбора программы к указанию веса и обратно.

После запуска изменение номера программы и веса невозможно. Нажмите °C/⏺ для запроса установленного веса.

### 12.4 Изменить блюдо

- Нажмите и удерживайте кнопку ▷/□ в течение 4 секунд или откройте дверцу прибора.
  - ✓ На выполняется сброс блюда
- Выберите новое блюдо.

### 12.5 Прерывание режима

Текущий режим можно приостановить в любой момент.

- Нажмите ▷/□ или откройте дверцу прибора.
  - ✓ Работа прибора приостанавливается.
  - ✓ ▷/□ мигает.
- Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите ▷/□.
  - ✓ Выполнение режима возобновляется.
  - ✓ Загорается ▷/□.

### 12.6 Отмена режима

Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
 


После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.





  - ✓ Выполнение функций прибора прерывается.


## 13 Функции времени

Прибор имеет функции времени, с помощью которых можно задать продолжительность приготовления или установить таймер.

## 13.1 Обзор функций времени




Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. На дисплее горят символы доступных функций, выбранная функция отображается в центре.

Функция времени	Применение
Таймер 	Таймер можно установить независимо от режима работы. Он не влияет на работу прибора. По истечении установленного таймера раздастся сигнал.
Время приготовления 	По истечении установленного времени приготовления режим работы завершается автоматически. Только после установки вида нагрева можно запросить время приготовления с помощью кнопки  . По истечении установленного времени раздастся сигнал.
Время суток 	На дисплее прибора отображается время суток, пока не будет выполняться другая приоритетная функция.





**Заметка:** Вы можете заранее отключить сигнал, нажав на кнопку . Продолжительность сигнала можно изменить в базовых установках → *Страница 191*.

## 13.2 Запрос функций времени

**Требование:** Если выполнено несколько установок времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Начинается отсчет времени приготовления. Во время работы прибора доступны функции таймера и времени приготовления. В режиме ожидания доступны функции таймера и времени суток.

- ▶ Нажимайте , пока в фокусе не окажутся , или .
- ✓ На дисплее появится текущее значение.


## 13.3 Установка таймера

1. Нажмите .
  - ✓ На дисплее отобразится  и загорятся символы времени.
2. Установите время таймера поворотным переключателем.
  - ✓ Через несколько секунд установленное время принимается.
  - ✓ Таймер включается.
  - ✓ На дисплее начинается отсчет времени таймера и загорается . Все остальные символы времени гаснут.
  - ✓ По истечении установленного времени таймера раздастся сигнал. На дисплее отображается .
3. Вы можете отключить таймер, нажав на любое поле.







## 13.4 Изменение времени таймера

- ▶ Измените время таймера поворотным переключателем.
- ✓ Через несколько секунд появится индикация заданного времени таймера.

## 13.5 Сброс таймера

- ▶ С помощью поворотного переключателя установите время таймера .
- ✓ Таймер выключен.


## 13.6 Установка времени приготовления


1. Нажмите дважды .
  - ✓ На дисплее отображаются  и символы времени.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем.
3. Нажмите .
  - ✓ Запускается режим работы прибора.
  - ✓ На дисплее начинается отсчет времени приготовления и загорается . Все остальные символы времени гаснут.
  - ✓ По истечении установленного времени приготовления раздастся сигнал. Прибор перестает нагреваться. На дисплее отображается .
4. Выключите сигнал, нажав .
5. Чтобы выключить прибор, поверните переключатель выбора функций в нулевое положение..

## 13.7 Изменение времени приготовления



- ▶ Поворотным переключателем измените время приготовления.
- ✓ Через несколько секунд на дисплее появится измененное значение времени приготовления.
- ✓ Начинается отсчет времени приготовления.


## 13.8 Сброс времени приготовления

**Заметка:** Когда установлена функция таймера, для изменения времени приготовления необходимо сначала нажать .

- ▶ С помощью поворотного переключателя установите время приготовления .
- ✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок.



## 13.9 Установка времени суток


При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение  и светится .


1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите .
  - ✓ Время суток установлено.

## 13.10 Изменение времени суток

**Требование:** Прибор выключен.

1. Нажмите дважды .
  - ✓ На дисплее отображается  и время суток.

2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите .
- ✓ Время суток установлено.

**Заметка:** Если вы не нажмете кнопку  после установки времени, устройство через несколько секунд автоматически примет установленное значение.

Если вы изменили положение селектора функций во время настройки, вы не сможете использовать устройство, пока не переведете переключатель выбора функций в нулевое положение.



Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить индикацию времени суток.


## 14 Блокировка для безопасности детей

Заблокируйте прибор, чтобы дети не могли случайно включить прибор или изменить его настройки.

### 14.1 Включение блокировки для безопасности детей


**Требование:** Прибор выключен.

- ▶ В течение 4 секунд удерживайте нажатой .
- ✓ Панель управления заблокирована.
- ✓ На дисплее появляется .

**Заметка:** Если установлено время таймера , то отсчет времени продолжится. Пока включена блокировка для безопасности детей, время таймера изменить невозможно.

Вы можете выключить звуковые сигналы, нажав на любое поле.

### 14.2 Деактивация блокировки для безопасности детей







- ▶ В течение 4 секунд удерживайте нажатой .
- ✓ Панель управления разблокирована.

## 15 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

### 15.1 Обзор базовых установок

Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оборудования прибора.

Индикатор	Базовая установка	Выбор	Описание
	Продолжит. сигнала	1 = короткий = 10 секунд 2 = средний = 30 секунд <sup>1</sup> 3 = длинный = 2 минуты	Настройка продолжительности звукового сигнала по истечении времени приготовления или таймера.
	Сигнал кнопок	0 = выкл 1 = вкл <sup>1</sup>	Включите или выключите звук при нажатии кнопок.
	Яркость дисплея	1 = низкая 2 = средняя <sup>1</sup> 3 = высокая	Настройка яркости дисплея.
	Индикатор времени	0 = выкл 1 = вкл <sup>1</sup>	Отображение на дисплее времени суток.
	Освещение рабочей камеры	0 = выкл 1 = вкл <sup>1</sup>	Включение или выключение освещения рабочей камеры.
	Жесткость воды	0 = смягченная 1 = мягкая 2 = средняя 3 = жесткая 4 = очень жесткая <sup>1</sup>	Настройка жесткости воды. → <i>Страница 177</i>

<sup>1</sup> Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Индикатор	Базовая установка	Выбор	Описание
с07	Заводская настройка	0 = выкл <sup>1</sup> ! = вкл	Возврат измененных настроек к заводским установкам.
с08	Режим демонстрации	0 = выкл <sup>1</sup> ! = вкл	Включение или выключение режима демонстрации. <b>Заметка:</b> Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора.

<sup>1</sup> Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

## 15.2 Изменение базовых установок

**Требование:** Прибор выключен.

1. Удерживайте нажатой ☹ в течение нескольких секунд.
  - ✓ На дисплее появится первая базовая установка.
2. Измените базовую установку поворотным переключателем.
3. Нажмите ☹.
  - ✓ На дисплее появится следующая базовая установка.

4. Нажатием ☹ выберите все желаемые базовые установки и измените значения.
5. Чтобы сохранить изменения, нажмите и удерживайте ☹ в течение нескольких секунд.

**Заметка:** После отключения электроэнергии изменения базовых установок будут сохранены.

## 15.3 Сброс изменений базовых установок

- ▶ Поверните переключатель выбора функций.
- ✓ Все изменения будут сброшены и не сохранятся.

# 16 Очистка и уход

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

## 16.1 Рекомендации по уходу за прибором

Учитывайте рекомендации по уходу за своим прибором, чтобы обеспечить его функционирование надолго.

Способ устранения	Польза
Держите прибор в чистоте и удаляйте загрязнения сразу по мере возникновения. Очищайте рабочую камеру после каждого использования,	чтобы загрязнения не въелись и не подгорели.
Сразу же удалите пятна известковых, жировых, крахмальных и белковых загрязнений.	Принимайте меры по предотвращению коррозии.
Используйте стеклянный противень для пирогов с сочной начинкой.	Это позволит избежать сильных загрязнений рабочей камеры.
Пользуйтесь специальной посудой для жарения, например, жаровней.	Это позволит избежать сильных загрязнений рабочей камеры.
При возможности используйте горячий воздух.	Уменьшение загрязнений

## 16.2 Чистящее средство

Используйте только подходящие чистящие средства.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

### ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.

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

Новые губки содержат посторонние частицы, попавшие при производстве.

- ▶ Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

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

## 16.3 Очистка прибора

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



**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

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

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 192*
2. Следуйте указаниям по очистке отдельных компонентов или поверхностей прибора.
3. Если не указано иное:
  - Компоненты прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и тканевой салфетки.
  - Протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

**16.4 Очистка передней панели прибора****ВНИМАНИЕ!**

Несоответствующая очистка может привести к повреждению передней панели прибора.

- ▶ Не используйте для очистки средства для очистки стёкол, металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
- ▶ Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали.
- ▶ Используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей из нержавеющей стали.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 192*
2. Переднюю панель прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани.
 

**Заметка:** Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, например стекла, пластмассы или металла.
3. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить переднюю панель прибора из нержавеющей стали тонким слоем с помощью мягкой тканевой салфетки. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

**16.5 Очистка панели управления****ВНИМАНИЕ!**

Несоответствующая очистка может привести к повреждению панели управления.

- ▶ Не протирайте панели управления мокрой салфеткой.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 192*
  2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
  3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

**16.6 Очистка стёкол дверцы****ВНИМАНИЕ!**

Несоответствующая очистка может привести к повреждению стёкол дверцы.

- ▶ Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 192*
  2. Стекла дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол.
 

**Заметка:** Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от освещения рабочей камеры.
  3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

**16.7 Очистка ручки дверцы**

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 192*
2. Для очистки ручки дверцы используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.

**Заметка:** При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите ее, иначе пятна невозможно будет удалить.

3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

**16.8 Очистка уплотнителя дверцы****ВНИМАНИЕ!**

Несоответствующая очистка может привести к повреждению уплотнителя дверцы.

- ▶ Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
  - ▶ Не использовать абразивные чистящие средства.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 192*
  2. Для очистки уплотнителя дверцы используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
  3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

**16.9 Очистка поверхностей из нержавеющей стали**

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 192*
2. Используйте для очистки салфетку из мягкой ткани и горячий мыльный раствор.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.
4. После очистки проверьте положение уплотнителя дверцы.

## 16.10 Очистка рабочей камеры

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению рабочей камеры.

- ▶ Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители или абразивные чистящие средства.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 192*
  2. Очищайте горячим мыльным раствором или раствором уксуса.
  3. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов. Используйте средство для очистки духовых шкафов только в остывшей рабочей камере.  
**Рекомендация:** Чтобы избежать неприятных запахов, нагревайте чашку воды с несколькими каплями лимонного сока в течение 1–2 минут при максимальной мощности микроволн. Чтобы избежать задержки закипания, всегда кладите в ёмкость ложку.
  4. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
  5. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

## 16.11 Чистка принадлежностей

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 192*
2. Размочите подгоревшие остатки пищи тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
3. Тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и тканевой салфеткой или щёткой для мытья посуды.
4. Очищайте решётку средством для очистки изделий из нержавеющей стали или в посудомоечной машине.  
При сильном загрязнении используйте губку из нержавеющей стали или средство для очистки духовых шкафов.
5. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 16.12 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 вам не нужно очищать эти поверхности.

### ВНИМАНИЕ!

Средство для очистки духовок повреждает самоочищающиеся поверхности.

- ▶ Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях. При попадании средства для очистки духовок на данные поверхности немедленно удалите его с помощью губки, смоченной в воде. Не трите и не используйте для очистки жесткие губки и щетки.

**Требование:** Рабочая камера остыла.

- ▶ Нагар и беловатые остатки вы можете удалить смоченной водой мягкой губкой.

**Заметка:** 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.

## 16.13 Очистка сборного резервуара

### ВНИМАНИЕ!

Причиной повреждения сборного резервуара может стать нагрев.

- ▶ Не сушите сборный резервуар в горячей рабочей камере.
  - ▶ Не мойте сборный резервуар в посудомоечной машине.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 192*
  2. Очищайте сборный резервуар салфеткой из мягкой ткани с горячим мыльным раствором.
  3. Тщательно промывайте чистой водой.
  4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.
  5. Оставьте сборный резервуар просохнуть с открытой крышкой.
  6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.

## 16.14 Очистка резервуара для воды

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 192*
2. Очищайте резервуар для воды салфеткой из мягкой ткани с горячим мыльным раствором.
3. Тщательно промывайте чистой водой.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.
5. Оставьте резервуар для воды просохнуть с открытой крышкой.
6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.

## 16.15 Очистка шахты резервуара

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 192*
2. Вытирайте шахту насухо после каждого использования.

## 16.16 Очистка отверстия для выхода пара в рабочей камере


1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 192*
2. Очищайте отверстие для выхода пара в рабочей камере горячей водой с моющим средством и губкой или мягкой щеткой для мытья посуды.

## 17 Режим очистки

Для очистки прибора используйте режим очистки.

### 17.1 Удаление накипи

Для нормальной эксплуатации прибора необходимо периодически удалять накипь.

Периодичность удаления накипи зависит от частоты использования режима с паром и жесткости воды. Прибор отображает на дисплее , как только возможность использования режима пара снижается до 5 или менее раз. Если вы не проводите удаление накипи, вы больше не сможете устанавливать режим приготовления с паром.

В целом удаление накипи продолжается прим. 32 минуты. Удаление накипи включает в себя два этапа.

- Удаление накипи, время выполнения прим. 31 минута
- Цикл промывки после удаления накипи, время выполнения прим. 1 минута

Выполняйте режим удаления накипи в гигиенических целях.

Если вы прервали режим удаления накипи, вы больше не сможете больше настроить работу с паром. Чтобы подготовить прибор к работе, запустите промывку.

#### Запуск программы удаления накипи

Удаление накипи из прибора продолжается прим. 31 минуту.


#### ВНИМАНИЕ!

Нерекомендованные средства для удаления накипи могут привести к повреждению прибора


- ▶ Используйте только рекомендованные нами средства для удаления накипи. Время воздействия при удалении накипи зависит от используемого средства.

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.

- ▶ Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

1. Переключателем выбора функций выберите .
- ✓ На дисплее отображается время выполнения программы удаления накипи. Изменить время выполнения невозможно.
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.
  - Для получения раствора смешайте 250 мл воды и 50 мл жидкого средства для удаления накипи или растворите таблетку для удаления накипи, весом 18 г, в 250 мл воды в течение 5 минут.
7. Налейте раствор для удаления накипи в резервуар для воды и задвиньте резервуар до упора.
8. Закройте панель резервуаров.

9. Нажмите /□

- ✓ Выполняется удаление накипи.
- ✓ На дисплее появляется оставшееся время выполнения режима.
- ✓ После завершения удаления накипи раздается сигнал. Прибор прекращает работу.
- 10. Откройте панель резервуаров.
- 11. Извлеките сборный резервуар, опорожните и вставьте обратно.
- 12. Извлеките резервуар для воды, тщательно промойте, наполните свежей водой и снова задвиньте.
- 13. Закройте панель резервуаров.
- 14. Нажмите /□
- ✓ Прибор дважды автоматически выполняет промывку. После завершения промывки раздается сигнал.

**Заметка:** Обратите внимание на соотношение компонентов раствора.

Средство для удаления накипи, жидкое (номер заказа 00311680): смешайте 50 мл средства для удаления накипи и 250 мл воды в соотношении 1:5.

Таблетки для удаления накипи (номер заказа 00311974): растворяйте одну таблетку для удаления накипи, весом 36 г, в 500 мл воды в течение 5 минут.



### 17.2 Полоскание

Если вы долгое время не использовали функцию подачи пара, удалите известковый налет и промойте прибор.

Для того, чтобы ваш прибор оставался чистым, можно прокачать воду через систему труб. Затем прибор сливает воду в сборный резервуар.

**Заметка:** После промывки частицы растворенной накипи можно обнаружить в сборном резервуаре. Это нормально и не влияет на функционирование.

#### Выполнение промывки

1. Переключателем выбора функций выберите .
- ✓ На дисплее отображается время выполнения программы. Вы не можете изменить время выполнения программы.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Выньте сборный резервуар и опорожните.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды и вылейте остатки воды.
6. Тщательно промойте резервуар для воды и наполните его свежей водой.
7. Задвиньте резервуар для воды до упора.
8. Закройте панель резервуаров.
9. Нажмите /□.
- ✓ Вода прокачивается через трубы.
- ✓ На дисплее начинается отсчет времени выполнения.
- ✓ По истечении установленного времени раздается сигнал.

## 18 Устранение неисправностей

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

### 18.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Подключите прибор к электросети.</li> </ul>
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.</li> </ul>
	Сбой электропитания. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.</li> </ul>
Функциональная неисправность	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей.</li> <li>2. Включите его снова примерно через 10 секунд.</li> <li>✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет.</li> <li>3. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 198</li> </ol>
	Дверца закрыта не полностью. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.</li> </ul>
На дисплее горит ☹ и на приборе невозможно выполнить установки.	Активирована блокировка для безопасности детей. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Нажимайте ☹ до тех пор, пока не загорится ☹.</li> </ul>
Освещение рабочей камеры не функционирует.	Светодиодная лампа перегорела. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.</li> </ul>
На дисплее мигает «12:00» и горит символ ☹.	Сбой электропитания. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Заново установите время суток. → "Установка времени суток", Страница 190</li> </ul>
Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления.	Кнопка ▷/□ не была нажата. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Нажмите ▷/□.</li> </ul>
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта не полностью. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.</li> </ul>
	Кнопка ▷/□ не была нажата. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Нажмите ▷/□.</li> </ul>
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Установите более высокую мощность микроволн. → Страница 180</li> </ul>
	В прибор помещено больше продуктов, чем обычно. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Установите более длительное время приготовления. Двойной объём увеличивает время приготовления вдвое.</li> </ul>

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Блюда холоднее, чем обычно. ▶ Переворачивайте или время от времени помешивайте блюдо.
Выполнение режима с использованием микроволн прерывается.	Прибор неисправен. ▶ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
Прибор не нагревается, на дисплее мигает двоеточие.	В базовых установках активизирован демонстрационный режим. 1. Отсоедините прибор от сети питания, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. 2. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках → <i>Страница 191</i> .
Символы резервуара для воды и сборного резервуара непрерывно мигают.	Техническая проблема 1. Проверьте, до упора ли задвинуты резервуар для воды и сборный резервуар в соответствующую шахту. 2. Если символы продолжают мигать, обратитесь в сервисную службу. <b>Заметка:</b> Вы можете продолжать пользоваться прибором, за исключением функции подачи пара.
Теплый воздух или пар выходит над дверью.	Не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор в приборе работает. ▶ Никаких действий не требуется. Вентилятор продолжает работать в течение короткого времени после завершения работы прибора. Вентилятор защищает прибор от перегрева.
После завершения работы прибора охлаждающий вентилятор продолжает функционировать.	После завершения работы прибору необходимо остыть. ▶ Никаких действий не требуется. Вентилятор продолжает работать в течение короткого времени после завершения работы прибора. Вентилятор защищает прибор от перегрева.
Охлаждающий вентилятор работает при открытой дверце.	Во время и после завершения работы прибору необходимо дать остыть. ▶ Никаких действий не требуется. При открытой дверце все функции остановлены.
Пар не заметен при использовании горячего воздуха и комбинированного режима с грилем.	Пар заметен не во всем диапазоне температур. Чем горячее пар, тем он менее заметен. ▶ Никаких действий не требуется.
После использования режима приготовления на пару, сборный резервуар пуст.	При обычной работе в режиме приготовления на пару или в комбинированном режиме с паром, конденсат оседает на стеклянной пластине в нижней части прибора и сером желобе для отвода конденсата на дне прибора. Он не попадает в сборный резервуар. ▶ Никаких действий не требуется. Сборный резервуар служит только для промывки и удаления накипи, а не для обычной работы в режиме приготовления на пару или в комбинированном режиме с паром.
Белые частицы накипи находятся в сборном резервуаре.	Во время промывки или удаления накипи мелкие частицы накипи отслаиваются от нагревателя. 1. Проверьте установки жесткости воды. 2. Выполняйте удаление накипи через указанные промежутки времени. ▶ Удалите накипь из прибора, как описано в инструкции по эксплуатации.
Низкий расход воды в комбинированном режиме. Особенно в комбинированном режиме с 3 функциями.	В комбинированном режиме с паром, особенно в комбинированном режиме с 3 функциями, иногда используется небольшое количество пара. Таким образом, расходуется лишь небольшое количество свежей воды из резервуара. ▶ Никаких действий не требуется.

## 18.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее появляется сообщение «E0532»	Загрязнения на панели управления приводят к тому, что сенсорное поле оказывается постоянно активным. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите прибор.</li> <li>2. Очистите панели управления.</li> <li>3. Снова включите прибор.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Если непосредственно после включения ошибка повторяется, обратитесь в сервисную службу.</li> </ul>
На дисплее появляется сообщение «E5005»	Функция подачи пара была многократно активирована при пустом резервуаре для воды. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Перед повторным использованием убедитесь, что резервуар для воды наполнен холодной водой и полностью задвинут в шахту резервуара.</li> <li>▶ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.</li> </ul>

## 19 Утилизация

### 19.1 Утилизация старого бытового прибора

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

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



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## 20 Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.  
<https://www.siemens-home.bsh-group.ru>



Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности D. Источники света предлагаются в качестве запчасти и должны заменяться только специально обученным для этого квалифицированным персоналом.

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Апплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж  
 e-mail: [ala-infokz@bshg.com](mailto:ala-infokz@bshg.com)

Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Великобритании

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

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



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

## 21 У Вас все получится!

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

### 21.1 Рекомендуемая последовательность действий

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

**Заметка:** Прибор имеет запрограммированные установки для большого выбора блюд. Если вы хотите воспользоваться заданными установками, используйте программы автоматического приготовления.

→ "Программы автоматического приготовления",  
Страница 185

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

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

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

#### **ВНИМАНИЕ!**

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку

- ▶ Не кладите продукты, содержащие кислоту, такие как фрукты или вымоченные в кислом маринаде блюда для приготовления на гриле, прямо на решетку.

#### **Заметка: Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель**

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

1. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
2. Выберите блюдо в рекомендациях по установкам.
3. Выложите блюдо в подходящую посуду. Используйте посуду и принадлежности, указанные в советах по установкам. Используйте посуду и принадлежности, которые подходят для способа приготовления.  
→ "Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн", Страница 178  
Используйте оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в рабочей камере.

4. **Рекомендация:** Если вы хотите приготовить блюдо, параметры которого отличаются от данных в таблице, установите примерно вдвое большее время приготовления для двойного объема. Значения, приведенные в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодную рабочую камеру.

Для некоторых блюд предварительный разогрев необходим, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после ее 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. 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.

Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.

Указанные в таблицах температурные характеристики и время приготовления зависят от качества, параметров температуры и свойств продуктов питания. Поэтому указаны диапазоны установок. Начните с наименьших значений. Если необходимо, в следующий раз установите более высокое значение.

5. Установите блюдо в рабочую камеру с соблюдением высоты решетки.

#### 6. **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

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

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

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

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

Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

### 21.2 Общие указания по приготовлению

Учитывайте данную информацию при приготовлении всех блюд.

#### **Образование конденсата**

При приготовлении продуктов в рабочей камере может образовываться много водяного пара.

Поскольку ваш прибор энергоэффективный, во время работы наружу выделяется мало тепла. Из-за большого перепада температур между внутренней поверхностью прибора и его внешними деталями на дверце, на панели управления или на рядом стоящей

мебели может оседать конденсат. Образование конденсата – это обычное, обусловленное законами физики явление.

Предварительный разогрев и осторожное открывание дверцы способствует уменьшению количества образующегося конденсата.

Для приготовления в режиме на пару или для видов нагрева с паром необходимо, чтобы в рабочей камере образовывалось много пара. Когда прибор остынет, протрите внутреннюю поверхность духового шкафа.

### Формы для выпекания

Для достижения оптимальной степени готовности мы рекомендуем использовать темные 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 объем продуктов и рецептура могут отличаться.

### Пергаментная бумага

Используйте только такую пергаментную бумагу, которая подходит для выбранной температуры. Вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру формы.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.

- ▶ При предварительном разогреве и во время приготовления обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.
- ▶ Всегда отрезайте подходящий размер бумаги и ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания.

## 21.3 Советы по размораживанию и разогреванию

Для достижения оптимального результата размораживания и разогревания следуйте данным советам.

Задача	Совет
По истечении времени приготовления блюда должны быть разморожены, разогреты или готовы.	Увеличьте время приготовления. Продукты большего объема и большей высоты требуют больше времени для обработки.
По истечении времени приготовления блюдо не должно быть перегрето по краям и готово посередине.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Помешивайте блюдо время от времени.</li> <li>■ Установите меньшую мощность микроволн и большую продолжительность.</li> </ul>

Задача	Совет
После размораживания птица или мясо мягкие только снаружи, а внутри ещё не оттаяли.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите меньшую мощность микроволн.</li> <li>■ При большом объеме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.</li> </ul>
Блюдо не должно быть слишком сухим.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите меньшую мощность микроволн.</li> <li>■ Уменьшите время приготовления.</li> <li>■ Накройте блюдо.</li> <li>■ Добавьте больше воды.</li> </ul>

## 21.4 Советы по размораживанию и разогреванию в режиме микроволн

Если в процессе размораживания или разогрева в режиме микроволн что-то не получается, здесь вы найдете советы, как улучшить результат в следующий раз.

Задача	Совет
Вы не можете найти для приготавливаемого количества продуктов установочных значений.	Увеличивайте или уменьшайте время приготовления. Общее правило: для двойного объема требуется почти в два раза больше времени, для половинного объема - почти в два раза меньше.
Блюда пересыхают.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сократите время приготовления. Или:</li> <li>■ Установите более низкую мощность микроволн.</li> <li>■ Накройте блюдо и добавьте больше жидкости.</li> </ul>
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Увеличьте время приготовления.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина еще не совсем готова.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Помешивайте блюдо время от времени.</li> <li>■ В следующий раз установите меньшую мощность и большее время приготовления.</li> </ul>
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри еще не оттаяли.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ В следующий раз выберите меньшую мощность микроволн.</li> <li>■ При большом объеме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.</li> </ul>



## 21.5 Размораживание














Вы можете использовать прибор для размораживания замороженных продуктов..

### Размораживание блюд

1. Поместите замороженные продукты в открытый контейнер на дно рабочей камеры. Небольшими кусочками алюминиевой фольги можно накрыть нежные части тела, например, голени и крылья курицы или жирные края жаркого. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора.
2. Запустите режим работы. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.

3. **Заметка:** При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Удаляйте жидкость при переворачивании, ни в коем случае нельзя использовать ее при дальнейшем приготвлении, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
4. В процессе размораживания 1–2 раза переверните или перемешайте продукты. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.
5. Оставьте размороженные продукты еще на 10–60 минут при комнатной температуре. Вы можете удалить внутренности птицы. Мясо можно разделявать, даже если в самой середине оно не до конца разморозилось.

### Рекомендации по установкам для размораживания

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Мясо куском, на кости или без кости, 800 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Мясо куском, на кости или без кости, 1000 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Мясо куском, на кости или без кости, 1500 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Мясо кусочками или ломтиками, 200 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Мясо кусочками или ломтиками, 500 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Мясо кусочками или ломтиками, 800 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Мясной фарш, смешанный, 200 г <sup>3</sup>	Открытая посуда	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Мясной фарш, смешанный, 500 г <sup>3</sup>	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Мясной фарш, смешанный, 800 г <sup>3</sup>	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Птица целиком или кусками, 600 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Птица целиком или кусками, 1200 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Утка, 2000 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Гусь, 4500 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть блюдо.

<sup>2</sup> При переворачивании отделите куски мяса друг от друга.

<sup>3</sup> Замораживать продукты на плоской поверхности.

<sup>4</sup> Достаньте размороженное мясо.

<sup>5</sup> При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

<sup>6</sup> Слейте жидкость, образовавшуюся при размораживании.

<sup>7</sup> Переворачивайте блюдо каждые 20 минут.

<sup>8</sup> Отделите друг от друга размороженные части.

<sup>9</sup> Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

<sup>10</sup> Полностью снять упаковку.

<sup>11</sup> Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

<sup>12</sup> Отделить куски пирога друг от друга.

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики, 400 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Рыба целиком, 300 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Рыба целиком, 600 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Овощи, например, горошек, 300 г	Открытая посуда	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Овощи, например, горошек, 600 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Фрукты, ягоды, например, малина, 300 г	Открытая посуда	0		180	7-10 <sup>9, 8</sup>
Фрукты, ягоды, например, малина, 500 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9, 8</sup> 2. 5-10 <sup>9, 8</sup>
Сливочное масло, растопленное, 125 г <sup>10</sup>	Открытая посуда	0		90	6-8
Сливочное масло, растопленное, 250 г <sup>10</sup>	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Хлеб, целиком, 500 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Хлеб, целиком, 1000 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Пирог, сухой, например, сдобный пирог, 500 г <sup>11, 12</sup>	Открытая посуда	0		90	10-15
Пирог, сухой, например, сдобный пирог, 750 г <sup>11, 12</sup>	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог, 500 г <sup>11</sup>	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог, 750 г <sup>11</sup>	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть блюдо.

<sup>2</sup> При переворачивании отделите куски мяса друг от друга.

<sup>3</sup> Замораживать продукты на плоской поверхности.

<sup>4</sup> Достаньте размороженное мясо.

<sup>5</sup> При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

<sup>6</sup> Слейте жидкость, образовавшуюся при размораживании.

<sup>7</sup> Переворачивайте блюдо каждые 20 минут.

<sup>8</sup> Отделите друг от друга размороженные части.

<sup>9</sup> Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

<sup>10</sup> Полностью снять упаковку.

<sup>11</sup> Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

<sup>12</sup> Отделить куски пирога друг от друга.

## 21.6 Разогревание

В этом приборе можно подогреть блюда.

### Разогрев замороженных продуктов

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

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

1. Извлеките готовые блюда из упаковки и поместите в посуду, пригодную для использования в режиме микроволн.
2. Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Не складывайте продукты друг на друга.
3. Накройте продукты подходящей крышкой, тарелкой или специальной фольгой для использования в режиме микроволн.
4. Установите посуду на дно рабочей камеры.
5. Запустите режим работы.

6. Время от времени переворачивайте или перемешивайте блюдо 2-3 раза.

Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

7. Оставьте горячие продукты еще на 2–5 минут при комнатной температуре.

### Советы по установкам для разогревания блюд глубокой заморозки

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Суп, замороженный, 400 г	Закрытая посуда	0		600	8-15
Рагу, замороженное, 500 г	Закрытая посуда	0		600	8–13
Рагу, замороженное, 1000 г	Закрытая посуда	0		600	20-25
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2-3 компонентов), замороженные, 300-400 г	Закрытая посуда	0		600	11-15
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш, замороженный, 500 г	Закрытая посуда	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш, замороженный, 1000 г	Закрытая посуда	0		600	25-30 <sup>1</sup>
Запеканки, замороженные, например, лазанья, картофельная запеканка, 450 г	Закрытая посуда	0		600	10-15
Гарниры, например, рис, макароны, доведенные до готовности, замороженные, 250 г <sup>2</sup>	Закрытая посуда	0		600	2-5
Гарниры, например, рис, макароны, доведенные до готовности, замороженные, 500 г <sup>2</sup>	Закрытая посуда	0		600	8-10
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь, замороженные, 300 г <sup>3</sup>	Закрытая посуда	0		600	8-10
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь, замороженные, 600 г <sup>3</sup>	Закрытая посуда	0		600	14-17
Шпинат, замороженный, 500 г <sup>4</sup>	Закрытая посуда	0		600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.

<sup>2</sup> Добавить в блюдо немного жидкости.

<sup>3</sup> Добавить в посуду воду, чтобы она покрывала дно.

<sup>4</sup> Готовить блюдо без добавления воды.

<sup>5</sup> Помешивайте блюдо время от времени.

### Разогревание блюд

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

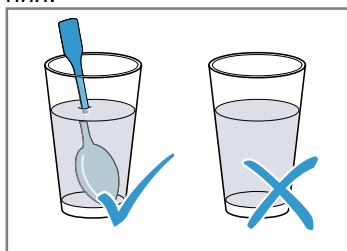
Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

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

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



### **ВНИМАНИЕ!**

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

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

### **Рекомендации по установкам для подогревания**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью, 150 мл <sup>1</sup>	Открытая посуда	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2,3</sup>
Напитки, 200 мл <sup>4</sup>	Открытая посуда	0		1000	-	1-2 <sup>5,6</sup>
Напитки, 500 мл <sup>4</sup>	Открытая посуда	0		1000	-	4-5 <sup>5,6</sup>
Суп, 2 чашки по 175 г	Открытая посуда	0		600	-	3-4
Суп, 4 чашки по 175 г	Открытая посуда	0		600	-	6-8
Кусочки рыбы или мяса в соусе, 500 г <sup>7</sup>	Закрытая посуда	0		600	-	7-10
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2-3 компонентов, 400 г)	Открытая посуда	0	+	360	3	9-14
Рагу, 400 г	Закрытая посуда	3		600	-	6-8
Рагу, 800 г	Закрытая посуда	0		600	-	8-11
Овощи, 150 г	Открытая посуда	3	+	360	3	3-5
Овощи, 300 г	Открытая посуда	3	+	360	3	4-7

<sup>1</sup> Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.

<sup>2</sup> После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.

<sup>3</sup> Обязательно контролировать температуру.

<sup>4</sup> Положить ложку в стакан.

<sup>5</sup> Не перегревать алкогольные напитки.

<sup>6</sup> Следить за приготовлением блюда.

<sup>7</sup> Отделить ломтики мяса друг от друга.

1. Извлеките готовые блюда из упаковки и поместите в посуду, пригодную для использования в режиме микроволн.
2. Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Не складывайте продукты друг на друга.
3. Накройте продукты подходящей крышкой, тарелкой или специальной фольгой для использования в режиме микроволн, если это указано в таблице.
4. Установите посуду на дно рабочей камеры. Если вы включили функцию подачи пара, установите стеклянный противень с посудой на уровень 3 и залейте воду в резервуар.
5. Запустите режим работы.
6. Время от времени переворачивайте или перемешивайте блюдо. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
7. Следите за температурой.
8. Оставьте горячие продукты еще на 2–5 минут при комнатной температуре.

## 21.7 Пироги, хлеб и мелкая выпечка

С помощью прибора можно выпекать торты, печенье и хлеб.

Чтобы тесто хорошо поднялось, накройте миску с тестом пленкой или полотенцем, установите ее на дно рабочей камеры и выберите режим «Горячий воздух» при температуре 40 °С.

### Инструкции по приготовлению выпечки в комбинации с режимом микроволн

- Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн может существенно сократить время приготовления.
- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в режиме микроволн.
- В комбинированном режиме можно использовать обычные формы для выпекания из металла.

### Указания по выпеканию с помощью пара

- Некоторые блюда получатся более хрустящими, если при их приготовлении использовать пар. В этом случае они меньше пересыхают и приобретают более блестящую поверхность.
- Наполните резервуар для воды до отметки «МАХ». После того, как вода будет израсходована, приготовление блюда продолжится в установленном режиме нагрева уже без подачи пара.

### Рекомендации по приготовлению продуктов глубокой заморозки

- Полностью извлеките блюдо из упаковки.
- Удалите лед с продукта. Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки.
- Продукты глубокой заморозки могут пропекаться неравномерно. Кроме этого, они могут неравномерно поджариваться в процессе выпекания.













### Рекомендации по приготовлению хлеба и булочек

#### ВНИМАНИЕ!

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- Подключите функцию подачи пара к режиму «Горячий воздух».
- Установочные значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.

### Рекомендации по установкам для пирогов в форме

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма для выпечки, форма с отверстием посередине или прямоугольная форма	1		160–170	-	60–80 <sup>1</sup>
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)	Форма для выпечки, форма с отверстием посередине или прямоугольная форма	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Ореховый кекс	Разъёмная форма Ø 26 см	1	 	170–180	90	30-35
Корж для торта из сдобного теста	Форма для коржа для торта	1		160–170	-	35-45
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъёмная форма Ø 26 см	1		160–170	-	40-50
Фруктовый или творожный торт из песочного теста	Разъёмная форма Ø 26 см	2	 	150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Фруктовый пирог, тонкий, из теста для кекса	Разъёмная или чашеобразная форма	1	 	170–190	90	30-45
Пикантный пирог (например, киш или луковый пирог)	Разъёмная форма Ø 26 см	2	 	160–180	90	50-70

<sup>1</sup> Оставьте пирог остывать в духовом шкафу прим. на 20 минут.

**Рекомендации по установкам для пирогов на противне**

Вид блюда	Принадлежно-сти/посуда	Уровень установки	Вид на-грева	Температура, °С	Уровень мощ-ности микро-волн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготав-ления, 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 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Стекланный противень	1	+	170-180 <sup>1</sup>	-	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

<sup>1</sup> Требуется предварительный разогрев прибора.

**Рекомендации по выбору мелкой выпечки и печенья**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагр-ва	Температу-ра, °С	Время при-готовления, мин
Мелкое печенье	Стекланный противень	2		150–170	20-35
Безе	Стекланный противень	2		100	90-120
Миндальное печенье	Стекланный противень	2		110	35-45
Выпечка из слоеного теста	Стекланный противень	2		170–180	35-45

**Рекомендации по установкам для приготовления хлеба и булочек**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагр-ва	Температу-ра, °С	Режим гриля	Уровень подачи пара	Время при-готовления, мин
Хлеб, 1 кг	Стекланный проти-вень	1		1. 230 <sup>1</sup>	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 190-200 <sup>1</sup>	2. -	2. -	2. 30-45
Хлеб, 1,5 кг	Прямоугольная фор-ма	0		1. 230 <sup>1</sup>	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 200-210 <sup>1</sup>	2. -	2. -	2. 40-50
Булочки, например, бу-лочка из пше-ничной муки	Стекланный проти-вень	1		200-210 <sup>1</sup>	-	3	25–35

<sup>1</sup> Требуется предварительный разогрев прибора.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Уровень установки	Вид нагре- ва	Температу- ра, °С	Режим гриля	Уровень подачи пара	Время при- готовления, мин
Хлеб для то- стов, 12 ломти- ка	Решётка	3		-	3	-	3-6
Хлеб для то- стов, 4 ломтика	Решётка	3		-	3	-	3-6
Тосты запечен- ные, 2-4 ломти- ков	Решётка + Стекланный проти- вень	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Требуется предварительный разогрев прибора.

### Рекомендации по выпеканию

Если выпечка не удалась, здесь вы найдете советы, как улучшить результат в следующий раз.

Задача	Совет
Между формой и решеткой возникают искры.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи.</li> <li>■ Измените положение формы в рабочей камере.</li> <li>■ Продолжайте выпекание, выключив режим микроволн и увеличив время выпекания.</li> </ul>
Вы хотите проверить, пропеклась ли выпечка.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если тесто не прилипает к палочке, выпечка готова.</li> </ul>
Выпечка опадает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Используйте те ингредиенты, которые указаны в рецепте, и соблюдайте указания по приготовлению, приведенные в нем.</li> <li>■ Используйте меньше жидкости. Или: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ уменьшите температуру выпекания на 10 °С и увеличьте время выпекания.</li> </ul> </li> </ul>
Выпечка поднялась только в середине, а по краям низкая.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Смазывайте жиром только дно разъемной формы.</li> <li>■ После выпекания осторожно отделите выпечку ножом.</li> </ul>

### Задача

Мелкие изделия из теста слипаются во время выпекания.

### Совет

- Помещайте изделия на расстоянии 2 см друг от друга. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.

Вся поверхность выпечки слишком светлая.

- Проверьте уровень установки и принадлежности.
- Повысьте температуру выпекания. Или:
  - увеличьте время выпекания.

Выпечка, выпекаемая в форме, слишком сильно подрумянилась.

- Разместите форму для выпекания по центру.

Поверхность выпечки слишком темная.

- Уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания.

Выпечка подрумянивается неравномерно.

- Понижьте температуру выпекания.
- Отрежьте необходимое количество пергаментной бумаги.
- Разместите форму для выпекания по центру.
- Формируйте мелкие выпечные изделия одинакового размера и толщины.

Задача	Совет
Ваша выпечка еще не пропеклась внутри.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания.</li> <li>■ Добавьте меньше жидкости.</li> </ul> <p>При приготовлении пирога с сочной начинкой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сначала испеките дно.</li> <li>■ Испеченное дно посыпьте миндалем или панировочными сухарями.</li> <li>■ Выложите начинку на дно.</li> </ul>
Выпечка не отделяется от формы после того, как ее перевернули.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ После выпекания дайте пирогу остыть в течение 5–10 минут.</li> <li>■ Аккуратно отделите стенки пирога от формы с помощью ножа.</li> <li>■ Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце.</li> <li>■ В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте панировочными сухарями.</li> </ul>







## 21.8 Запеканки и gratены

С помощью вашего прибора вы легко приготовите запеканки или gratены.

### Указания по приготовлению запеканок и gratенов

- Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Для запеканок и gratенов используйте посуду высотой 4-5 см. В узкой высокой посуде блюда будут готовиться дольше и могут подгореть сверху.
- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в режиме микроволн.
- Соблюдайте заданный уровень установки.
- Оставьте запеканку и gratены постоять в выключенной печи еще 5 минут.

### Рекомендации по установкам для запеканок и gratенов

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Сладкие запеканки, например, творожная запеканка с фруктами, 1,5 кг	Форма для запеканки	0	 	130–150	180	25–35
Пикантные запеканки, из готовых ингредиентов, например, запеканка из макарон, 1 кг	Форма для запеканки	0	 	180-190	600	12–17
Пикантная запеканка, из сырых ингредиентов, например, картофельная запеканка, 1,1 кг	Форма для запеканки	0	 	170–180	600	20-30

## 21.9 Птица, мясо и рыба

С помощью вашего прибора вы легко приготовите птицу, мясо или рыбы.

### Рекомендации по приготовлению блюд в посуде

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Если горячую посуду из стекла поставить на мокрую или холодную поверхность, стекло может треснуть.

- ▶ Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку.



- Используйте только посуду, подходящую для данного способа приготовления. Лучше всего использовать стеклянную посуду. Проверьте, годится ли посуда для данного духового шкафа.
- 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 определенных условиях. Птица, мясо и рыба будут меньше подрумяниваться и готовиться медленнее. При традиционном приготовлении пищи устанавливайте более высокую температуру и большее время приготовления.
- Соблюдайте указания производителя вашей посуды.

#### Открытая посуда

- Лучше всего для приготовления птицы, мяса и рыбы использовать глубокую форму для жарения.
- Устанавливайте форму на дно рабочей камеры.
- Если вы используете 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 ее.
- Поставьте посуду на решетку.

#### Инструкции по приготовлению в комбинации с режимом микроволн

- Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн может существенно сократить время приготовления.
- При использовании режима микроволн время приготовления зависит от общего веса блюда. Если вы хотите приготовить объем блюда, отличный от указанного, поможет основное правило: «На приготовление двойного объема блюда уходит почти вдвое больше времени».
- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в режиме микроволн.
- Формы для жарения из металла или «римский горшок» можно использовать только без включения режима микроволн.

#### Указания по готовке с помощью 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.
- Используйте жаропрочную посуду, устойчивую к воздействию пара.
- Подключите подачу пара в соответствии с указаниями в таблице установок.
- Наполните резервуар для воды до отметки «MAX». После того, как вода будет израсходована, приготовление блюда продолжится в установленном режиме нагрева уже без подачи пара.

#### Указания по приготовлению в лотке для приготовления на пару

- В отличие от обдува паром, функция приготовления на пару является более щадящей для мяса, однако на нем не образуется корочка. Мясо сохраняет особую сочность.
- В качестве альтернативы можно обжарить куски мяса перед приготовлением на пару. В этом случае время приготовления уменьшится. Тушки большего размера требуют больше времени на приготовление. При приготовлении кусков мяса, их не следует переворачивать.
- 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 отметки «MAX». Если резервуар для воды опустеет во время выполнения режима, работа прибора будет прервана. При этом на дисплее появится соответствующее сообщение.

#### Рекомендации по приготовлению блюд на гриле

- Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце прибора.
- Кладите куски непосредственно на решетку. Дополнительно подставляйте под решетку стеклянный противень. Капли жира будут стекать в него.
- По возможности, порционные куски должны быть примерно одинаковой толщины и веса. В этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- 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.

**Заметка:** Нагревательные элементы гриля постоянно включаются и выключаются, это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима гриля. В процессе приготовления на гриле может образовываться дым.

#### Рекомендуемые параметры установки

- Установочные значения действительны для установки нефаршированных 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. Используйте на всякий случай более низкую температуру, если вы хотите приготовить на гриле большой кусок птицы, мяса или рыбы. При жарении нескольких кусков устанавливайте время приготовления, указанное для наиболее тяжелого куска. Отдельные куски должны быть приблизительно одной величины.
- По возможности, порционные куски должны быть примерно одинаковой толщины и веса. В этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- 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.

### Рекомендации по приготовлению птицы

- 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 находилась грудкой или кожей вниз.

### Рекомендации по приготовлению мяса

- Смажьте постное мясо жиром или положите на него полоски шпика (по вашему усмотрению).
- Для жарения постного мяса добавьте немного воды. Дно стеклянной посуды должно быть слегка покрыто водой.
- Надрежьте кожу крест-накрест.
- Когда жаркое будет готово, оставьте его еще 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. Вынимайте посуду с жарким из рабочей камеры и готовьте 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 темной металлической жаровне, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.
- Во время жарения жидкость испаряется из посуды. При необходимости жидкость можно осторожно доливать.
- Между крышкой и мясом должно оставаться минимум 3 см. Мясо может приподняться.
- При необходимости предварительно обжарьте мясо для тушения. Влейте воду, вино, уксус и т.п. в качестве жидкости для жарения. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. на 1–2 см.

### Рекомендации по приготовлению рыбы

- Целую рыбу не обязательно переворачивать.
- Если вы хотите приготовить рыбу на гриле, предварительно смажьте гриль небольшим количеством масла, чтобы в дальнейшем рыба легко отделялась.
- Рыба будет готова, если спинной плавник легко отделяется.

### Рекомендации по установкам для приготовления птицы

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Цыпленок, целиком, вареный 1,3 кг	Закрытая посуда	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Цыпленок, целиком, жареный, 1,3 кг	Открытая посуда	0	++	190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Цыпленок кусочками, например, четвертинка цыпленка, 800 г	Открытая посуда	0	+	190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Утиная грудка, 500 г	Решётка + Стеклоплавильный противень	3+2	++	-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Гусиная грудка, гусиные окорочка, 700-900 г	Открытая посуда	0	+	-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

<sup>2</sup> Положите грудкой вверх.

<sup>3</sup> Не переворачивать блюдо.




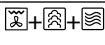
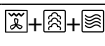



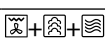
<sup>4</sup> Оставьте блюдо на 5 минут.

<sup>5</sup> Проколите кожу.

<sup>6</sup> Положите кожей вверх.

<sup>7</sup> Используйте высокую посуду без крышки.

**Рекомендации по установкам для приготовления мяса**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Тушеная говядина, 1 кг	Закрытая посуда	0		160–170	-	180	-	80-90
Ростбиф, с кровью, 1,5 кг	Открытая посуда	0		180-190	-	180	-	30-40 <sup>1,2</sup>
Стейки из говядины, толщиной 2-3 см, 2-3 шт., по 200 г	Решётка + Стекланный противень	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Свинина без кожи, например, шея, 750 г	Открытая посуда	0		170–180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Свинина с кожей, например, лопатка, 1 кг <sup>3</sup>	Открытая посуда	0		170-80	-	180	3	60–80 <sup>4,2</sup>
Свиное филе, 500-600 г	Открытая посуда	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Стейки из свиной шеи, толщиной 2-3 см, 2-3 шт., по 120 г	Решётка + Стекланный противень	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Колбаски, 4-6 шт., по 150 г	Решётка + Стекланный противень	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Мясной рулет, 750 г	Открытая посуда	0		190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>



<sup>1</sup> Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.






<sup>2</sup> По завершении приготовления оставьте блюдо на 10 минут.

<sup>3</sup> Разрежьте кожу.

<sup>4</sup> Не переворачивать блюдо.

**Рекомендации по установкам для рыбы**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень 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	3		-	-	-	3	18-20

Вид блюда	Принадлежно-сти/посуда	Уровень установки	Вид на-грева	Температу-ра, °С	Ре-жим гриля	Уровень мощности микроволн в Вт	Уро-вень подачи пара	Время пригото-вления, мин
Кусочки рыб-ного филе, за-мороженные, 800 г	Стекланный про-тивень + Лоток для приго-товления на па-ру	3		-	-	-	3	23-25
Рыбное филе, запеченное, 500 г	Открытая посу-да	0	 + 	-	3	600	-	10-15
Рыбные котлеты, 2-3 шт., по 150 г	Решётка + Стекланный про-тивень	3+1		-	3	-	-	8-12
Рыба цели-ком, напри-мер, форель, 2-3 шт., по 300 г	Стекланный про-тивень + Лоток для приго-товления на па-ру	3		-	-	-	3	18-22

### Рекомендации для жарения и тушения

Если жарение или тушение не отвечает вашим ожиданиям, здесь вы найдете советы, как улучшить результат в следующий раз.

Задача	Совет
Жаркое слишком тем-ное, а корочка местами подгорела.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, выбрана ли правильная высота установки.</li> <li>■ Выберите более низ-кую температуру.</li> <li>■ Сократите время жа-рения.</li> </ul>
Жаркое пересушено.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, выбрана ли правильная высота установки.</li> <li>■ Выберите более низ-кую температуру.</li> <li>■ Сократите время жа-рения.</li> </ul>
Хрустящая корочка слишком тонкая.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Повысьте температу-ру. Или:</li> <li>■ после завершения времени жарения не-надолго включите ре-жим гриля.</li> </ul>
Соус для жаркого подго-рел.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выберите посуду меньшего размера.</li> <li>■ При жарении добавь-те больше жидкости.</li> </ul>

### Задача

Соус для жаркого слиш-ком светлый и водяни-стый.

### Совет

- Чтобы выпаривалось больше жидкости, вы-бирайте более про-сторную посуду.
- При жарении добавь-те меньше жидкости.

Мясо подгорает при тушении.

- Убедитесь, что посуда и крышка подходят друг к другу и хорошо закрываются.
- Уменьшите темпера-туру.
- При тушении добавьте жидкость.

## 21.10 Овощи и гарниры

С помощью прибора можно готовить овощи и гарниры.

### Указания по приготовлению с микроволнами

- Используйте закрытую посуду, пригодную для ис-пользования в режиме микроволн.
- Для варки риса используйте высокую кастрюлю и добавляйте воду в соответствии с указаниями в та-блице.

### Указания по приготовлению на пару









- Для приготовления на пару используйте стеклян-ный противень и лоток для приготовления на пару.
- Соблюдайте указания по размеру порций, указан-ные в таблице установок. При приготовлении ма-леньких кусочков время можно сократить, а при приготовлении больших его немного увеличить.
- Качество и степень готовности также влияют на время приготовления. Поэтому указанные значе-ния настроек 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 отметки «МАХ». Если резервуар для воды опустеет во время выполнения режима, работа прибора будет прервана. При этом на дисплее появится соответствующее сообщение.










#### Рекомендации по приготовлению кускуса

- Добавьте соответствующее количество воды или другой жидкости. Например, добавьте 200 мл жидкости в соотношении 1:2 на 100 г кускуса.








#### Рекомендации по установкам для овощей и гарниров

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Артишоки, целиком, свежие	Стекло́нный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	35-40
Листовой шпинат, свежий, 250 г	Стекло́нный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	5-7
Цветная капуста, целиком, свежая	Стекло́нный противень + Лоток для приготовления на пару	2		-	-	3	28-35
Брокколи, целиком, свежая, 500 г	Стекло́нный противень + Лоток для приготовления на пару	2		-	-	3	20-23
Соцветия брокколи, замороженные, 500 г	Стекло́нный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	14-16
Овощи, свежие, 250 г	Закрытая посуда	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Овощи, свежие, 500 г	Закрытая посуда	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Кукурузные початки, свежие, 2 шт.	Стекло́нный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	25-35

<sup>1</sup> Помешивайте блюдо время от времени.

Вид блюда	Принадлежно-сти/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Овощная смесь, замороженная, 250 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	12-15
Морковь, ломтиками, на пару, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	18-20
Лук-порей, кольцами, свежий, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	10-12
Стручковая фасоль, свежая, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	18-20
Свекла, целиком, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	50-60
Спаржа, зеленая, 250 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	10-15
Цукини, кружками, на пару, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	12-14
Картофель, четвертинками, 250 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	28-30
Картофель, четвертинками, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	30-32

<sup>1</sup> Помешивайте блюдо время от времени.

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Картофель, четвертинками, 750 г	Стеклоплат противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	32-35
Картофель фри, замороженный	Стеклоплат противень	2		190-210	-	-	30-40
Жареный картофель, замороженный	Стеклоплат противень	2		190-210	-	-	25-35
Крокеты, замороженные	Стеклоплат противень	2		190-210	-	-	25-35
Рис, 125 г + 300 мл воды	Закрытая посуда	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Рис, 250 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Кускус, 1:2	Стеклоплат противень	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Помешивайте блюдо время от времени.







## 21.11 Десерты

С помощью прибора можно готовить десерты.

### Рекомендации по приготовлению молочного риса

- Добавьте соответствующее количество молока. Например, добавьте 250 мл молока в соотношении 1: 2,5 на 100 г молочного риса.

### Рекомендации по установкам для десертов

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Карамельный флан	Стеклоплат противень + Формочки для суфле	3		-	3	40-50
Горячие кнедли	Стеклоплат противень	3		-	2	20-25
Молочный рис 1:2,5 <sup>1</sup>	Стеклоплат противень	3		-	3	30-40
Фрукты, компот, 500 г	Стеклоплат противень	3		-	3	9-12
Попкорн для приготовления в микроволновой печи, 1 пакет весом 100 г	Закрытая посуда	0		600	-	3-5
Сладкие блюда, например, пудинг быстрого приготовления, 500 мл	Закрытая посуда	0		600	-	5-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Добавьте молоко в указанном соотношении.

<sup>2</sup> Помешивайте блюдо время от времени.

**Пудинг из порошка для пудинга****⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- ▶ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- 1. В высокой посуде, пригодной для использования в микроволновой печи, смешайте одну упаковку порошка для пудинга с сахаром, залейте небольшим количеством молока, в соответствии с инструкциями на упаковке, и размешайте, чтобы не образовались комочки.
- 2. Добавьте оставшийся объем молока и перемешайте.
- 3. Поставьте посуду в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
- 4. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
- 5. Перемешайте в первый раз через 3 минуты. Затем помешивайте каждую минуту до достижения желаемой консистенции.

Время приготовления зависит от температуры молока и используемой посуды.

**21.12 Контрольные блюда**

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

**Выпекание**

Учитывайте эту информацию при выпекании контрольных блюд.

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Соблюдайте указания по предварительному разогреву, приведенные в рекомендациях по установкам. Установочные значения действительны без быстрого нагрева.
- Используйте для выпекания сначала самую низкую температуру из рекомендованных.
- Установите форму для выпекания на решетке.

**Рекомендации по установкам для выпекания**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Стеклянный противень	2		160–170	30-35
Маленькие кексы	Стеклянный противень	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	1		160–170	40-50
Закрытый яблочный пирог	Разъемная форма Ø 20 см	2		170–190	80–100

<sup>1</sup> Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут.

**Приготовление с использованием микроволн**

Учитывайте эту информацию при приготовлении контрольных блюд в режиме микроволн.

Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в режиме микроволн.

**Рекомендации по установкам для размораживания в режиме микроволн**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Размораживание мяса, 500 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

**Рекомендации по установкам для приготовления в режиме микроволн**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Яичный крем, 1000 г	Открытая посуда	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Бисквитный торт, 475 г	Открытая посуда	0		600	8-10
Мясные биточки, 900 г	Открытая посуда	0		600	20-25



## Рекомендации по установкам для приготовления в комбинированном режиме микроволн

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Режим гриля	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Картофельная запеканка	Открытая посуда	0		-	1	360	25-32
Пирог, 700 г	Открытая посуда	1		190–200	-	180	20-27
Цыпленок	Открытая посуда	0		190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Положите грудкой вниз.

<sup>2</sup> Используйте высокую посуду без крышки.




<sup>3</sup> Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

## Приготовление на пару

Учитывайте эту информацию при выпекании контрольных блюд на пару.

Установите стеклянный противень с лотком для приготовления на пару на уровень 3.

## Рекомендации по установкам для приготовления на пару



Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Горошек, замороженный, 1000 г	Стеклянный противень + Лоток для приготовления на пару	3		3	-
Брокколи, свежая, 300 г	Стеклянный противень + Лоток для приготовления на пару	3		3	10-12
Брокколи, свежая, контейнер	Стеклянный противень + Лоток для приготовления на пару	3		3	16-18

## Приготовление на гриле

Учитывайте эту информацию при приготовлении контрольных блюд на гриле.

- Обязательно подставляйте стеклянный противень под решетку. Жидкость будет стекать в него, и рабочая камера останется чистой.
- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.

## Рекомендации по установкам для приготовления на гриле

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Тосты, подрумяненные	Решётка	3		3	4-5
Бифбургеры, 12 шт.	Решётка + Стеклянный противень	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

## 22 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



### **⚠ 22.1 Безопасность при монтаже**

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

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

- ▶ Используйте защитные перчатки.

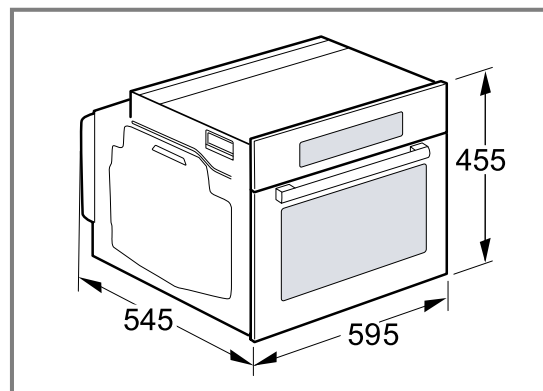
### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.

## **22.2 Размеры прибора**

Здесь приведены размеры прибора



## **22.3 Мебель для встраивания**

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Прибор нельзя использовать, установив его на стол или в шкаф.

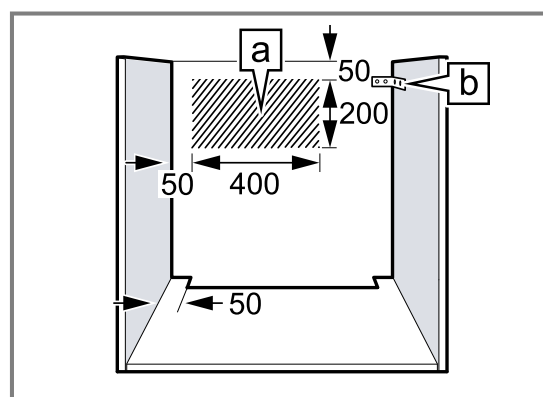
Убедитесь, что встроенный шкаф за прибором не имеет задней стенки. Соблюдайте расстояние не менее 35 мм между стенкой и дном шкафа или задней стенкой установленного выше шкафа.

Убедитесь, что встроенный шкаф имеет вентиляционные отверстия площадью 50 см<sup>2</sup> спереди. Для вентиляционного отверстия обрежьте цокольную панель или установите вентиляционную решетку.

Убедитесь, что при отсутствии отверстия для вентиляции в мебели для встраивания имеется отверстие площадью 200 см<sup>2</sup>, расположенное в задней части боковой панели.

Вентиляционные отверстия не должны быть закрыты. Убедитесь, что розетка для подключения прибора находится в заштрихованной области **a** или за пределами монтажной рамы.

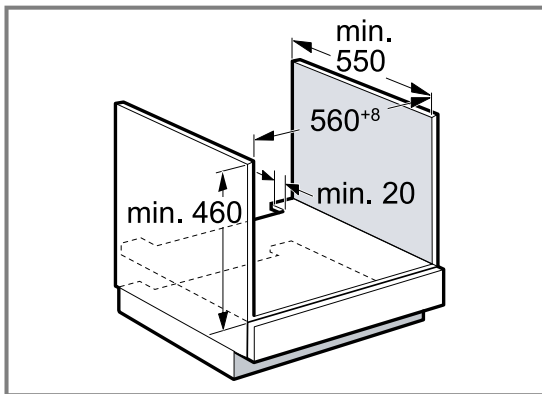
Незакрепленную мебель прикрепите к стене с помощью обычного уголка **b**.



## **22.4 Установка под столешницей**

При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и безопасные расстояния.

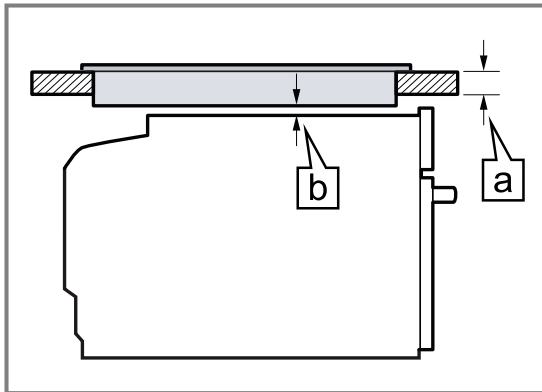
Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.



Закрепите столешницу на мебельных модулях.

## 22.5 Установка под варочной панелью

При установке прибора под варочной панелью необходимо учитывать минимально допустимые размеры (включая размеры основания).



В целях соблюдения необходимого минимального расстояния **b** определяется следующая минимальная требуемая толщина столешницы **a**.

Тип варочной панели	<b>a</b> врезное встраивание, в мм	<b>a</b> встраивание за подлицо, в мм	<b>b</b> , в мм
Индукционная варочная панель	48	49	5
Индукционная варочная панель со сплошной зоной нагрева	58	59	5

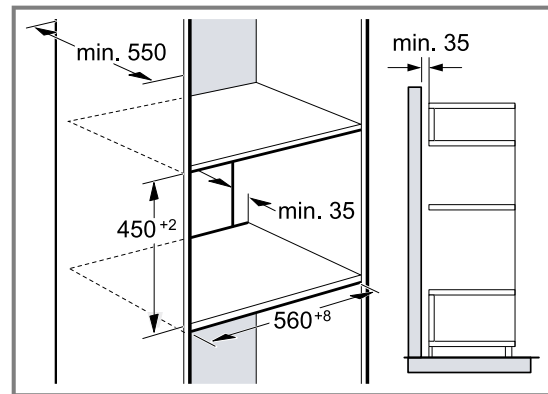
Соблюдайте инструкцию по монтажу варочной панели.

**Заметка:** Запрещена установка под газовой или электрической варочной панелью.

## 22.6 Встраивание в шкаф-колонну

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.

Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть предусмотрено отверстие для вентиляции.



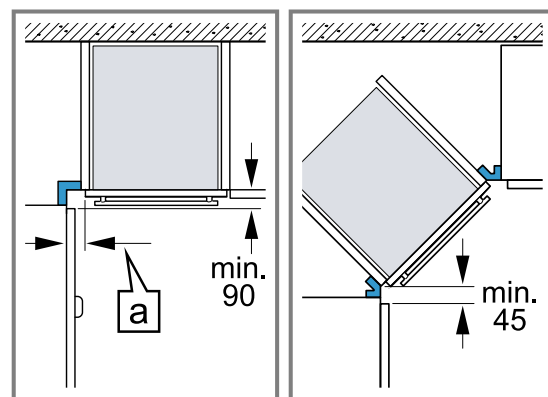
В случае, если помимо задних стенок отдельных секций шкаф-колонна имеет дополнительно заднюю сплошную стенку, то ее следует снять. Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

## 22.7 Комбинирование со шкафом для подогрева посуды

Сначала установите шкаф для подогрева посуды. Соблюдайте инструкцию по монтажу шкафа для подогрева посуды. Задвиньте прибор во встроенный шкаф так, чтобы он стоял на шкафу для подогрева посуды. При установке не допускайте повреждения панели шкафа для подогрева посуды.

## 22.8 Встраивание в углу

При монтаже в углу соблюдайте монтажные размеры и безопасные расстояния.



Чтобы можно было открыть дверцу прибора, при установке в углу учитывайте минимально допустимые размеры. Значение **a** складывается из толщины фронтальных панелей мебели и высоты ручек.

## 22.9 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!**

Прибор содержит постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные медицинские трансплантаты, например, кардиостимуляторы или инсулиновые помпы.

- ▶ Лицам с электронными трансплантатами запрещается приближаться к прибору ближе, чем на 10 см.
- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим кабелем.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Во избежание опасности поврежденный сетевой кабель должен быть заменен производителем, сервисной службой или аналогичным квалифицированным специалистом.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

### **Подключение прибора к электросети**

**Заметка:** Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.

1. Вставьте в прибор штекер стандарта IEC 60320 C14.  
Проверьте прочность посадки штекера стандарта IEC 60320 C14.
2. Вставьте вилку сетевого кабеля прибора в розетку, расположенную вблизи прибора.  
После установки устройства убедитесь, что вилка сетевого кабеля находится в свободном доступе. Если к вилке сетевого кабеля к прибору нет свободного доступа, установите в стационарной электроустановке выключатель для размыкания всех полюсов в соответствии с правилами монтажа.

### **Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом**

**Заметка:** Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным персоналом. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

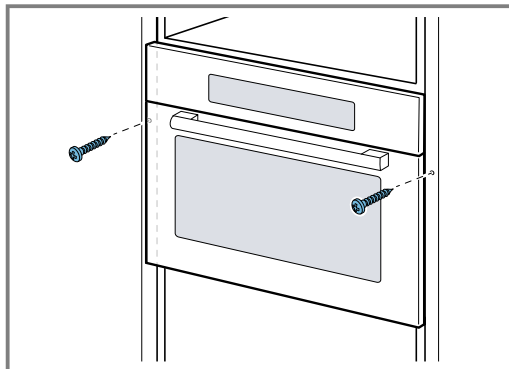
В стационарной электропроводке должен быть установлен специальный выключатель для размыкания согласно условиям монтажа.

1. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке.  
Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
2. Подключайте в соответствии со схемой.  
Напряжение указано на типовой табличке.
3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой:
  - желто-зеленый = заземляющий провод ⊕
  - синий = (ноль) нейтральный провод
  - коричневый = фаза (фазовый провод)

## **22.10 Установка прибора**

1. Выровняйте прибор по горизонтали с помощью уровня.

2. Полностью задвиньте прибор в шкаф для встраивания.
3. Выровняйте прибор по центру и вертикали.
4. Закрепите прибор в мебели винтами.



5. Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую пленку из рабочей камеры и с дверцы прибора.

**Заметка:** Зазор между столешницей и прибором не должен быть закрыт дополнительной планкой. Не прикрепляйте теплоизоляционные планки к боковым стенкам шкафа для встраивания.

## **22.11 Демонтаж прибора**

1. Обесточьте прибор.
2. Ослабьте винты крепления.
3. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.



Lined writing area consisting of approximately 32 horizontal lines.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending downwards. The lines are evenly spaced and cover most of the page area.



**HU** Gyártó: BSH Hausgeräte GmbH a Siemens AG bejegyzett védjegye alatt  
**PL** Wyprodukowane przez BSH Hausgeräte GmbH na mocy licencji Siemens AG  
**RO** Produs de BSH Hausgeräte GmbH sub marca de comerț licențiată a Siemens AG  
**RU** Изготовлено компанией BSH Hausgeräte GmbH по лицензии торговой марки Siemens AG

**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



**9001686074** (030912)  
hu, pl, ro, ru