

SIEMENS

CF634AG.1, CF834AG.1

Microwave Oven



HU Használati útmutató és telepítési útmutató	2
PL Instrukcja obsługi i instrukcje montażu	25
RO Manual de utilizare și instrucțiuni de instalare	49



Tartalomjegyzék

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1	Biztonság.....	2
2	Dologi károk elkerülése.....	5
3	Környezetvédelem és takarékoság.....	6
4	Ismerkedés.....	7
5	Tartozékok.....	8
6	Az első használat előtt.....	8
7	A kezelés alapjai.....	9
8	Mikrohullámú sütő.....	9
9	Programok.....	11
10	Jelzőóra.....	12
11	Alapbeállítások.....	13
12	Tisztítás és ápolás.....	13
13	Zavarok elhárítása.....	15
14	Ártalmatlanítás.....	16
15	Vevőszolgálat.....	16
16	Így sikerülni fog.....	16
17	SZERELÉSI ÚTMUTATÓ.....	21
17.1	Biztonságos összeszerelés.....	22

1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.
- Őrizze 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 Rendeltetésszerű használat

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

Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű 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 4000 méter tengerszint feletti magasságig.

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 8

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.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A tartozék vagy az edény nagyon forró.

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

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben.

- ▶ Az ételekhez csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon.
- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

- ▶ Soha ne érintse meg a forró részeket.
- ▶ Tartsa távol a 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 szelű 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.
- ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetékét húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
- ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugóját, vagy kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 16*

⚠ 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 belélegezhetik 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 törülköndőt 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.

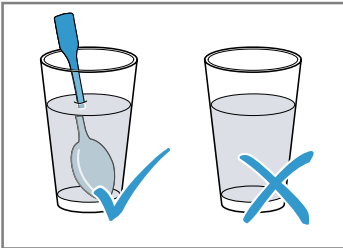
A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes. Például a túlmelegedett papucs, magokkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törülőruha stb. égési sérülésekhez vezethet.

- ▶ Soha ne szárítson ételeket vagy ruhaneműket a készülékben.
- ▶ Soha ne melegítsen a készülékben papucsot, magokkal vagy gabonával töltött párnát, szivacsot, nedves törülköndőt 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 mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.

⚠ 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 sütőtérrel, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.

→ "Tisztítás és ápolás", Oldal 13

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

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

Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik.

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

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.

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.

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

- ▶ Soha ne álljon, üljön, kapaszkodjon vagy támaszkodjon a készülék ajtajára.

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.

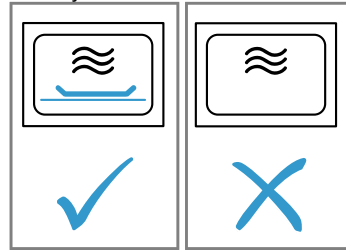
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a fémtárgy – pl. egy kanál a pohárban – legalább 2 cm-re legyen a párolótér falától és az ajtó belső oldalától.

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 percre keresztül lehűlni.
- ▶ Soha ne állítson be túl nagy mikrohullámú teljesítményt.
- ▶ Maximum 600 wattot használjon.
- ▶ A pattogatott kukorica zacskóját mindig helyezze üvegtányérra.

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.

Készenléti üzemmódban rejtse el az órát.

- A készülék készenléti üzemmódban energiát takarít meg.

Megjegyzés:

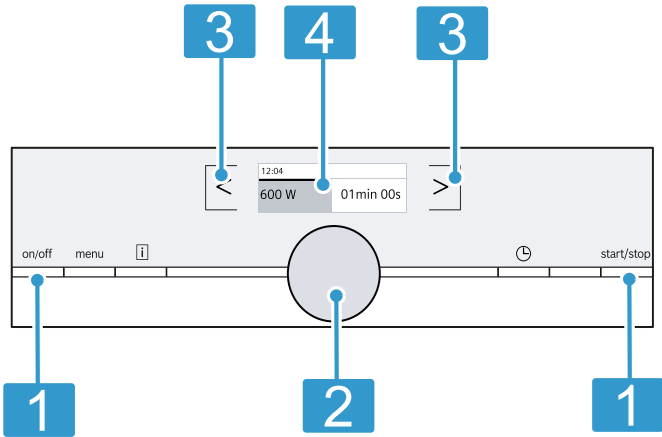
A készüléknek az alábbiakra van szüksége:

- bekapcsolt kijelzővel történő üzemeltetés esetén max. 1 W
- kikapcsolt kijelzővel történő üzemeltetés esetén 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.



- 1 Gombok**
A gombok nyomásponttal rendelkeznek. A működtetéshez nyomja meg a gombot.
- 2 Forgatóválasztó**
A forgatóválasztó jobbra vagy balra forgatható.
- 3 Érintőpanelek**
Az érintőmezőkkel közvetlenül állíthatja be a különböző funkciókat.
- 4 Kijelző**
A kijelzőn az aktuális beállítások, a választható lehetőségek, illetve információs szövegek láthatók.

Gombok

A gombokkal közvetlenül választhatja ki a különféle funkciókat.

Szimbólum	Érintőgomb	Használat
on/off	on/off	A készülék be- vagy kikapcsolása
menu	Menü	Üzemmodok menü megnyitása
i	Információ	Üzenetek megjelenítése
🕒	Időfunkciók	A jelzőóra beállítása
start/stop	start/stop	Üzemmod elindítása vagy megszakítása

Megjegyzés: Ha világít a **i**, koppintson a **i** szimbólumra az információk néhány másodpercig tartó megjelenítéséhez.

Érintőmezők

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

Szimbólum	Érintőmező	Használat
<	Balra	Léptetés balra a kijelzőn
>	Jobbra	Léptetés jobbra a kijelzőn

Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn megjelenő beállított értékeket.

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

Kijelző

A kijelzőn az aktuális beállítások, a választható lehetőségek, illetve információs szövegek láthatók.

Állapotsor

Az állapotsor a kijelzőn felül található.

Az állapotsorban jelenik meg a pontos idő, a jelzőórán beállított idő és a program időtartama.

Haladási vonal

A haladási vonal alapján látható, hogy pl. az időtartamból mennyi telt el.

A beállított értékek alatti egyenes vonal balról jobbra növekszik, minél előrébb halad a folyamatban levő üzemmód.

Üzem módok

A menüben különféle üzemmódok találhatók.

Szimbólum	Használat
Mikrohullámú sütő	Mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
Programok	Automata programok Kiválasztott ételek nagyon egyszerű elkészítése
Beállítások	Beállítások Egyéni készülékbeállítások megadása

4.2 Sütőtér

A sütőtér funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését.

Sütőtér-világítás

Amikor kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása automatikusan bekapcsol. Ha a készülék ajtaja kb. 5 percnél tovább nyitva marad, akkor a sütőtér világítása megint kikapcsol.

A legtöbb fűtési módnál és funkciónál a sütőtér világítása működés közben bekapcsol. Amikor az üzem véget ér, a sütőtér világítása kikapcsol.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint kapcsol be és ki. A meleg levegő elillan a készülék ajtaja fölötti szellőzőrésen.

FIGYELEM!

Ha letakarja a szellőzőrészeket, az a készülék túlmelegedéséhez vezet.

- ▶ Ne fedje le a szellőzőrészeket.

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.

5 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékhez készültek.

Tartozékok	Használat
Üvegserpenyő	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ételek felolvasztásához ▪ Ételek párolásához

6 Az első használat előtt

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

6.1 Az első üzembe helyezés

Az elektromos hálózatra való csatlakoztatás vagy egy hosszabb áramszünet után megjelennek a készülék első üzembe helyezéséhez szükséges beállítások.

Megjegyzések

- A beállításokat bármikor megváltoztathatja az alapbeállításokban.
→ "Alapbeállítások", Oldal 13
- A nyissa ki és csukja be a készülék ajtaját a belső ellenőrzéshez az első üzembe helyezés előtt és minden áramkimaradás után.

Nyelv beállítása

1. A forgatóválasztóval állítsa be a nyelvet.
 2. Nyomja meg a > gombot.
- ✓ A kijelzőn megjelenik következő beállítás.

A pontos idő beállítása

1. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
2. Nyomja meg a > gombot.

Megjegyzés: A

→ "Alapbeállítások", Oldal 13 részben megadhatja, hogy a kijelzőn kikapcsolt készülék esetén megjelenjen-e a pontos idő és a dátum, vagy sem.

Dátum beállítása

1. A forgatóválasztóval állítsa be az aktuális napot.
 2. Nyomja meg a > gombot.
 3. A forgatóválasztóval állítsa be az aktuális hónapot.
 4. Nyomja meg a > gombot.
 5. A forgatóválasztóval állítsa be az aktuális évet.
 6. Nyomja meg a > gombot.
- ✓ A kijelzőn megjelenik egy üzenet, hogy az első üzembe helyezés befejeződött.

6.2 A készülék tisztítása az első használat előtt

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

1. Ellenőrizze, hogy a sütőtérben nem találhatók csomagolóanyag-maradványok, tartozékok vagy más tárgyak.
2. Tisztítsa meg a sütőtér sima felületeit puha, nedves törülközővel.

6.3 A tartozékok tisztítása

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

7 A kezelés alapjai

7.1 A készülék bekapcsolása

- ▶ Kapcsolja be a készüléket a on/off gombbal.
- ✓ A on/off kéken világít.
- ✓ A kijelzőn megjelenik a Siemens-embléma, majd a maximális mikrohullám-teljesítmény.
- ✓ A készülék üzemkés.

7.2 A készülék kikapcsolása

- ▶ Kapcsolja ki a készüléket a on/off gombbal.
- ✓ A készülék megszakítja az éppen futó funkciókat.
- ✓ A kijelzőn megjelenik az idő és a dátum.

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

7.3 Működés indítása

- ▶ A start/stop szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
- ✓ A kijelző megjeleníti a beállításokat.
- ✓ Megjelenik a haladási vonal, és mutatja az időtartam lefutását.

Megjegyzés: Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, a készülék működése megszakad, a beállított idő lefutása pedig megáll. Ha ismét el akarja indítani az üzemet, csukja be a készülék ajtaját, és nyomja meg a start/stop gombot.

7.4 A működés szüneteltetése

1. Nyomja meg a start/stop gombot.
- ✓ A készülék megszakítja a működést.

2. Az összes beállítás törléséhez nyomja meg a on/off gombot.

Megjegyzés: Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, a készülék nem működik tovább. Az üzemmód megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

7.5 Üzemmód beállítása

Ha bekapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a beállított javasolt üzemmód. A javasolt üzemmódot azonnal elindíthatja, vagy beállíthat egy másik üzemmódot.

1. Nyomja meg a menu gombot.
- ✓ A készülék megnyitja az Üzemmódok menüt.
2. A forgatóválasztóval válassza ki a kívánt üzemmódot.
Üzemmódtól függően különböző lehetőségek közül választhat.
3. A > használatával léptessen a kívánt üzemmódra.
4. A forgatóválasztóval módosítsa a kiválasztást.
– A kiválasztástól függően további beállításokat módosíthat.
5. Nyomja meg a start/stop gombot.
- ✓ A kijelzőn megjelenik az időtartam.
- ✓ A kijelző megjeleníti a beállításokat és a haladási sávot.

Megjegyzés: Az aktuális beállítás elhagyásához és az üzemmódok szintjére való lépéshez nyomja meg a menu gombot.

8 Mikrohullámú sütő

A mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni, sütni és felolvasztani.

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: <ul style="list-style-type: none"> ■ Üveg ■ Üvegkerámia ■ Porcelán ■ Hőálló műanyag ■ Teljes felületén mázas kerámia, repedések nélkül 	Ezek az anyagok átengedik a mikrohullámokat. A mikrohullámok nem károsítják a hőálló edényeket.
Fém evőeszközök	Megjegyzés: 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 melegszenek fel.
Arany- vagy ezüstdíszítésű edények	A mikrohullámok károsítják az arany- és ezüstdíszítéseket. Tipp: 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 mikrohullám-teljesítményre.
3. 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	Maximális időtartam	Használat
90 W	1:30 óra	Kényes ételek kiolvasztása.
180 W	1:30 óra	Ételek kiolvasztása és továbbpárolása.
360 W	1:30 óra	Hús és hal párolása vagy kényes ételek felmelegítése.
600 W	1:30 óra	Ételek felmelegítése és főzése.
900 W	30 perc	Folyadékok felforralása. A maximális teljesítmény nem alkalmas ételek felmelegítésére.

Ajánlott értékek

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

8.4 A mikrohullám beállítása

Amikor a készüléket bekapcsolja, a kijelzőn javaslatként mindig a legnagyobb mikrohullám-teljesítmény jelenik meg.

1. Tartsa be a biztonsági előírásokat. → *Oldal 4*
2. Vegye figyelembe az utasításokat az anyagi károk elkerülésére. → *Oldal 6*
3. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó útmutatót. → *Oldal 9*
4. Nyomja meg a on/off gombot.
 - ✓ A készülék üzemkés. A kijelzőn megjelenik ajánlott értéként a maximális mikrohullám-teljesítmény. Ha csak egy mikrohullám-teljesítmény van beállítva, akkor az időtartam bármikor módosítható.
5. A forgatóválasztóval válassza ki a kívánt mikrohullám-teljesítményt.
 - ✓ A kijelzőn megjelenik a mikrohullám-teljesítmény és egy javasolt időtartam.

6. Nyomja meg a > gombot.
7. A forgatóválasztóval válassza ki a kívánt időtartamot.
8. Nyomja meg a start/stop gombot.
 - ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.
 - ✓ Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.
 - ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható.
9. Nyomja meg a ⊖ gombot a hangjelzés kikapcsolásához.
10. Kapcsolja ki a készüléket a on/off gombbal.

Megjegyzések

- A ⊕ gomb megnyomása esetén a kijelzőn rövid időre megjelenik az időzítő funkció. Az időzítő funkció azonnali kikapcsolásához nyomja meg még egyszer a ⊖ gombot.
- Ha időközben kinyitja a készülék ajtaját, a hűtőventilátor tovább működhet.

8.5 Időtartam módosítása

Az időtartamot bármikor módosíthatja.

- ▶ A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot.
- ✓ A készülék tovább működik.

8.6 Mikrohullám-teljesítmény módosítása

Üzem közben is módosíthatja a mikrohullám-teljesítményt.

1. A < gombbal lépjen a mikrohullám-teljesítményre.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt mikrohullám-teljesítményt.

9 Programok

A programok támogatják készülékét a különféle ételek elkészítése közben, és automatikusan kiválasztja az optimális beállításokat.

9.1 Beállítási útmutató az egyes ételekhez

Az optimális sütési eredmény érdekében vegye figyelembe ezt az útmutatót.

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

Felolvasztás

- Az élelmiszert laposan és adagokban, -18 °C -on fagyassza le és tárolja.
- A fagyasztott élelmiszert tegye lapos edényre, pl. üveg- vagy porcelántányérra.
- Előfordulhat, hogy az ételek a program végére még nem olvadtak ki teljesen. Ennek ellenére az élelmiszerek így is jól feldolgozhatók.
- Hús és szárnyas felolvasztásakor folyadék keletkezik. Megfordításakor távolítsa el a felolvasztás folyamán keletkezett folyadékot. Ezt a folyadékot semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel.
- A már kiolvadt darált húst forgatás után vegye ki.
- Az egész szárnyast először a mellső oldalával, a darabolt szárnyast a bőrös oldalával lefelé helyezze az edénybe.

Zöldségek

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

Burgonya

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

- ✓ Az időtartam nem változik meg.
- ✓ A készülék tovább működik.

Megjegyzés: Ha a beállított időtartam túllépi a 900 W mikrohullám-teljesítményhez tartozó maximális időtartamot, a készülék automatikusan csökkenti az időtartamot. Az üzemmód nem folytatódik. A start/stop szimbólummal indítsa el az üzemmódot.

- Sütőben sült burgonya: Egyforma vastag burgonyákat használjon. Mossa meg, szárítsa meg, majd a héját szűrje át.

Rizs

- Ne használjon natúr vagy zacskós rizst.
- A rizshez két-két és félszeres vízmennyiséget adjon.

Pihenési idő

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

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

9.2 Program beállítása

1. Nyomja meg a on/off gombot.
 - ✓ A készülék üzemkész.
2. Nyomja meg a menu gombot.
 - ✓ A kijelző megjeleníti az üzemmódokat.
3. A forgatóválasztóval válassza ki a „Programok” menüpontot.
4. Nyomja meg a > gombot.
 - ✓ Az első program megjelenik a kijelzőn.
5. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt programot.
 - ✓ A kijelzőn megjelenik egy ajánlott érték a súlyra vonatkozóan.
6. Nyomja meg a > gombot.
7. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt súlyt.
8. Nyomja meg a > gombot.
 - ✓ A kijelzőn megjelenik az elkészítési utasítás.
9. Nyomja meg a start/stop gombot.
 - ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.
 - ✓ Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.
10. Ha program közben megfordításra vagy keverésre vonatkozó utasítások jelennek meg:
 - Nyissa ki a készülék ajtaját.
 - Vágja szét, keverje meg vagy fordítsa meg az ételt.
 - Csukja be a készülék ajtaját.
 - Nyomja meg a start/stop gombot.

Megjegyzés: Ha nem fordítja meg vagy nem keveri meg az ételt, a program ennek ellenére normál módon folytatódik és befejeződik.

A programok kiszámítják az időtartamot.

9.3 Programtáblázat

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

Felolvasztás

Étel	Megfelelő élelmiszer	Súlytartomány kg-ban	Edény/tartozékok
Kenyér felolvasztása ¹	Kenyér, egész, cipó vagy vekni formájú, szelített kenyér, kevert tésztából készült sütemény, kelesztett sütemény, gyümölcsös sütemény, máz, tejszín és zselatin nélküli sütemények	0,20 – 1,50	Lapos, nyitott edény Sütőtér alja
Hús felolvasztása ¹	Sültek, lapos húsdarabok, darált hús, csirke	0,20 – 2,00	Lapos, nyitott edény Sütőtér alja
Hal felolvasztása ¹	Egész hal, halfilé, halkotlett	0,10 – 1,00	Lapos, nyitott edény Sütőtér alja

¹ Ügyeljen a forgatást jelző hangra.

Főzés

Étel	Megfelelő élelmiszer	Súlytartomány kg-ban	Edény/tartozékok
Zöldség, friss ¹	Karfiol, brokkoli, sárgarépa, karalábé, póréhagyma, paprika, cukkini	0,15 – 1,00	Zárt edény Sütőtér alja
Zöldség, fagyasztott ¹	Karfiol, brokkoli, répa, karalábé, vöröskáposzta, spenót	0,15 – 1,00	Zárt edény Sütőtér alja
Sós burgonya	Burgonya héjával vagy anélkül, darabolt burgonya, egyforma méret	0,20 – 1,00	Zárt edény Sütőtér alja
Rizs ¹	Hosszúszemű rizs	0,05 – 0,30	Magas, zárt edény Sütőtér alja

¹ Ügyeljen a keverést jelző hangra.

10 Jelzőóra

Beállíthat egy jelzési időt, amelynek elteltével hangjelzés hallatszik. Maximum 24 órát állíthat be a jelzőórán. A funkció az üzemmódtól és a többi időfunkciótól függetlenül működik. A jelzőóra hangjelzése eltér a többi hangjelzéstől.

10.1 A jelzőóra beállítása

- Nyomja meg a \ominus gombot.
 - ✓ A kijelzőn megjelenik a jelzőóra.
- A forgatóválasztóval állítsa be a jelzési időt
- Nyomja meg a \ominus gombot.
 - Néhány másodperc múlva a jelzőóra automatikusan is elindul.
 - ✓ A jelzőórán beállított idő lefut.
 - ✓ A kijelzés rövid idő múlva visszavált.
 - ✓ A jelzőóra szimbóluma és az idő letelte megjelenik az állapot sorban.
 - ✓ Amikor a jelzési idő letelik, hangjelzés hallható.

- Nyomja meg a \ominus gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

10.2 Jelzési idő módosítása

- Nyomja meg a \ominus gombot.
 - ✓ A kijelzőn megjelenik a jelzőóra.
- A forgatóválasztóval módosítsa a jelzési időt.

Megjegyzés: A jelzőóra akkor is látható marad a kijelzőn, ha a készülék ki van kapcsolva. Ha a készülék üzemel, a jelzőórát a \ominus megnyomásával választhatja ki. A jelzési idő rövid ideig megjelenik a középpontban, és ilyenkor módosítható. Módosíthatja a jelzési időt.

10.3 Jelzőóra megszakítása

- ▶ Állítsa vissza a jelzési időt.
- ✓ A módosítás átvétele után a szimbólum nem világít tovább.

11 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

11.1 Alapbeállítás módosítása

1. Nyomja meg a on/off gombot.
2. Nyomja meg a menu gombot.
- ✓ Megnyílik az Üzemmodok menü.
3. A forgatóválasztóval válassza ki a " Beállítások" lehetőséget.
4. Nyomja meg a > gombot.
5. A forgatóválasztóval módosítsa az értékeket.
6. A > nyíllal váltson mindig a következő beállításra, és szükség esetén módosítsa.
7. Nyomja meg a menu gombot.
- ✓ A kijelzőn megjelenik a következő: "Elvetés" vagy "Mentés".
8. A beállítás mentéséhez válassza az "Mentés" elemet.

Megjegyzés: Az alapbeállításokon végrehajtott módosításai áramkimaradás után is megmaradnak.

11.2 Az alapbeállítások áttekintése

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

Megjegyzések

- A nyelvet, a gombok hangjelzését, illetve a kijelző fényességét érintő beállítások azonnal érvénybe lépnek. Az összes többi beállítás akkor lép érvénybe, ha menti azokat.
- Az alapbeállításokon végrehajtott módosításai áramkimaradás után is megmaradnak. Csak az első üzembe helyezés beállításait kell újra megadni áramkimaradás után.
→ "Az első üzembe helyezés", Oldal 8

Alapbeállítások	Kiválasztás
Nyelv	"Nyelv" beállítása
Idő	"Idő" beállítása

¹ Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

Alapbeállítások	Kiválasztás
Date	"Date" beállítása
Hangjelzés	Rövid időtartam Közepes időtartam ¹ Hosszú időtartam
Gomb hangjelzése	Kikapcsolva ¹ Bekapcsolva
Kijelző fényereje	A kijelző fényereje 5 fokozatban állítható 3. fokozat ¹
Óra kijelzése	Digitális + dátum Digitális Ki ¹
Éjszakai fény	Kikapcsolva ¹ Bekapcsolva (a kijelző elsötétül 22:00 és 06:00 óra között)
Bemutató mód	Kikapcsolva ¹ Bekapcsolva (csak a visszaállítást vagy az első üzembe helyezést követő 3 percben jelenik meg)
Gyári beállítások	Visszaállítás Ne állítsa vissza ¹

¹ Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

Megjegyzés: A nyelvet, a gombok hangjelzését, illetve a kijelző fényességét érintő beállítások azonnal érvénybe lépnek. Minden egyéb beállítás csak a mentés után lesz érvényes.

11.3 A pontos idő módosítása

1. Nyomja meg a on/off gombot.
2. Nyomja meg a menu gombot.
- ✓ Megnyílik az Üzemmodok menü.
3. A forgatóválasztóval válassza ki a " Beállítások" lehetőséget.
4. A > gombbal léptessen a következőre: "Idő".
5. A forgatóválasztóval módosítsa időt.
6. Nyomja meg a menu gombot.
7. A beállítás mentéséhez válassza az "Mentés" elemet.

12 Tisztítás és ápolás

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

12.1 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 tisztítószer károsítja 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 szivacskendőkön a gyártásból visszamaradó maradványok lehetnek.

- ▶ Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.

Az egyes tisztítási útmutatóból megtudhatja, hogy mely tisztítószer alkalmas az egyes felületekhez és részekhez.

12.2 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 – Tűzveszély!

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

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

⚠ 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 tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 13*
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 törlőruhával törölje szárazra.

12.3 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 13*
2. Forró mosogatószeres vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa.
3. Erős szennyeződésnél használjon sütőtisztító szert. A sütőtisztítót csak hideg sütőtérben használja.

Tipp: 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.

12.4 A készülék elülső oldalának tisztítása

FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a készülék előlapját.

- ▶ Ne használjon üvegtisztítót, fém- vagy üvegkaparót 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 tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 13*
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 szerezhet be speciális nemesacél-ápolószereket.
4. Puha törlőruhával törölje szárazra.

12.5 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 13*
2. A kezelőmezőt mikroszálas törlőkendővel vagy puha, nedves ronggyal tisztítsa.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

12.6 A tartozékok tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 13*
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. Puha törlőruhával törölje szárazra.

12.7 Ajtólapok tisztítása

FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja az ajtó üveglapját.

- ▶ Ne használjon üvegkaparót.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 13*
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.

12.8 Ajtótömítés tisztítása

FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja az ajtótömítést.

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

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 13*
2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa az ajtótomítést.
3. Puha törőruhával törölje szárazra.

12.9 humidClean

A tisztítási segéd a sütőtér átmeneti tisztításának gyors alternatívája. A tisztítási segéd mosogatószeres víz párologtatásával fellazítja a szennyeződések. A szennyeződések ezután könnyebben eltávolíthatók.

A tisztítási segéd beállítása

1. Adjon néhány csepp mosogatószert egy csésze vízhez.

2. Helyezzen egy kanalat is az edénybe a késleltetett forrás elkerülése érdekében.
3. A csészét helyezze a sütőtér közepére.
4. A mikrohullámú teljesítményt állítsa 600 W-ra.
5. Állítson be 5 perces időtartamot.
6. Indítsa el a mikrohullámot.
7. Az időtartam letelte után további 3 percig hagyja zárva az ajtókat.
8. Nedves ruhával törölje ki a sütőteret.
9. Az ajtót nyitva hagyva hagyja kiszáradni a sütőteret.

13 Zavarok elhárítása

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.
→ "Vevőszolgálat", *Oldal 16*

⚠ 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.

13.1 Működési zavarok

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nem működik.	<p>A hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója nincs bedugva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Csatlakoztassa a készüléket a villamos hálózatra. <p>A biztosítékszekrényben kioldott a biztosíték.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban. <p>Az áramellátás kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e. <p>Működési zavar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. 3. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → "Vevőszolgálat", <i>Oldal 16</i>
A készülék nem indul.	<p>A készülék ajtaja nincs teljesen becsukva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Csukja be a készülék ajtaját.
A készülék nem fűt fel, a kijelzőn megjelenik a „Demo” szó	<p>Be van kapcsolva a bemutató mód.</p> <ol style="list-style-type: none"> 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.
A sütőtér világítása nem működik.	<p>A sütőtér világítása meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ A → "Vevőszolgálat", <i>Oldal 16</i> hívása szükséges.

13.2 Útmutatások a kijelzõn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A kijelzõ az „Exxx” hibaüzenetet mutatja	<p>Hiba történt.</p> <ol style="list-style-type: none"> Ha a kijelzõn hibaüzenet jelenik meg, kapcsolja ki, majd újra be a készüléket. ✓ Ha a kijelzõn már nem jelenik meg a hibaüzenet, egyszeri problémáról van szó. Ha a kijelzõn továbbra is vagy ismételt hibaüzenet jelenik meg, forduljon a vevõszolgálathoz, és adja meg nekik a hibakódot. Ha a kijelzõn az E0532 hibaüzenet jelenik meg, nyissa ki és zárja a készülékajtót. Ha a kijelzõn az E6501 hibaüzenet jelenik meg, kapcsolja ki, majd 10 perc elteltével újra be a készüléket.

14 Ártalmatlanítás

14.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélõ ártalmatlanításnak köszönhetõen az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
- Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
- 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.

15 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).

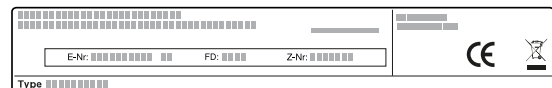
A vevõszolgálat elérhetõségét megtalálja a vevõszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

Ez a termék E energiahatékonysági osztályú fényforrásokot tartalmaz. A fényforrások cserealkatrészként rendelkezésre állnak, és csak megfelelõen képzett szakemberrel cserélheti ki õket.

15.1 Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD)

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típustábláján 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.

16 Így sikerülni fog

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

16.1 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.

Tipp

Elkészítési javaslatok

- A beállítási javaslatok mindig hideg és üres sütõtérre vonatkoznak.

- Az áttekintésekben megadott értékek irányértéknek tekintendõk. Ezek az élelmiszerek minõségétõl és állagától függnnek.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A kemény héjú vagy bõrös élelmiszerek a felmelegítés alatt, de még utána is robbanásszerûen szétpukkadhatnak.

- Soha ne főzzön tojást héjában vagy ne melegítsen keménytojást héjában.
- Ne főzzön héjas állatokat és rákot.
- Tükörtojás vagy buggyantott tojás készítésekor elõbb szúrja ki a tojássárgáját.
- A kemény héjú vagy bõrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés elõtt szúrja ki a héjat vagy a bõrt.

1. Használat előtt vegyen ki a sütőtérből minden olyan edényt, amelyre nincs szükség.
2. Válasszon egy tetszőleges ételt a beállítási javaslatok közül.
3. Helyezze az ételt egy megfelelő edénybe.
4. Helyezze az edényt a sütőtér aljának közepére. Így a mikrohullámok az ételeket minden oldalról érik.
5. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
Először rövidebb időtartamot állítson be. Szükség esetén hosszabbítsa meg az időtartamot.
6. Mindig használjon edényfogót, amikor a forró edényt kiveszi a sütőtérből.

16.2 Felolvasztás, felmelegítés és párolás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő felolvasztáshoz, felmelegítéshez és pároláshoz.

Az időtartam az edénytől, illetve az élelmiszer hőmérsékletétől, minőségétől és mennyiségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel, és ha szükséges, legközelebb eggyel magasabbal. Lehetséges, hogy Ön a táblázatban megadottól eltérő mennyiséget használ. Használja a gyakorlati szabályt; kétszer akkora mennyiség kétszer annyi idő, fele akkora mennyiség feleannyi idő.

Felolvasztás mikrohullámmal

Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- Laposan fagyassza le az ételt.
- Nyitott, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.
- Tegye az edényt a sütőtér aljára.
- Az ételt időközben 2–3-szor fordítsa meg vagy keverje meg. Forgatásnál a kiolvadó folyadékot távolítsa el.
- Hús és szárnyas felolvasztásakor folyadék keletkezik. Megfordításkor távolítsa el a felolvasztás folyamán keletkezett folyadékot. Ezt a folyadékot semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel.
- A már kiolvadt darált húst forgatás után vegye ki.
- Forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól.
- Az ételeket kiolvadás után pihentesse 10–60°percig.

Ételfél	Súly	Mikrohullám-teljesítmény	Időtartam
Hús egészben, csonttal és anélkül	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 perc ¹ 2. 15-25 perc
Hús egészben, csonttal és anélkül	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 perc ¹ 2. 20-30 perc ¹
Hús egészben, csonttal és anélkül	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 perc ¹ 2. 25-30 perc ¹
Hús darabolva vagy szeletekben	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 perc ² 2. 5-10 perc
Hús darabolva vagy szeletekben	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 perc ² 2. 10-15 perc
Hús darabolva vagy szeletekben	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 perc ² 2. 10-15 perc
Vagdalt hús, vegyesen	200 g	90 W	10-15 perc ¹
Vagdalt hús, vegyesen	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 perc ¹ 2. 10-15 perc
Vagdalt hús, vegyesen	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 perc ¹ 2. 10-15 perc
Szárnyas vagy darabolt szárnyas	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 perc ¹ 2. 10-15 perc
Szárnyas vagy darabolt szárnyas	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 perc ¹ 2. 20-25 perc
Halfilé, halkotlett vagy halveszeletek	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 perc 2. 10-15 perc

¹ Fordítsa meg többször az ételt.

² Forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól.

³ Közben óvatosan keverje meg az ételt.

⁴ A csomagolást teljesen távolítsa el.

⁵ Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.

⁶ Válassza el egymástól a süteménydarabokat.

Ételfélék	Súly	Mikrohullám-teljesítmény	Időtartam
Hal egészben	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 perc ¹ 2. 10-15 perc
Hal egészben	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 perc ¹ 2. 15-20 perc
Zöldség, pl. borsó	300 g	180 W	10-15 perc ³
Gyümölcs, pl. málna	300 g	180 W	6-9 perc ³
Gyümölcs, pl. málna	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 perc 2. 5-10 perc ³
Vaj felolvasztása ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 perc ⁴ 2. 1-2 perc
Vaj felolvasztása ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 perc 2. 2-4 perc
Egész kenyér	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 perc ¹ 2. 5-10 perc
Egész kenyér	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 perc ¹ 2. 10-20 perc
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény ^{5, 6}	500 g	90 W	10-15 perc
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény ^{5, 6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 perc 2. 10-15 perc
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 perc 2. 15-20 perc
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 perc 2. 15-20 perc

¹ Fordítsa meg többször az ételt.

² Forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól.

³ Közben óvatosan keverje meg az ételt.

⁴ A csomagolást teljesen távolítsa el.

⁵ Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.

⁶ Válassza el egymástól a süteménydarabokat.

Tippek a következő felolvasztáshoz, felmelegítéshez és pároláshoz mikrohullámmal

Tartsa szem előtt ezeket a tippeket jó felolvasztási, felmelegítési és párolási eredményekhez mikrohullámmal.

Helyzet	Tipp
Az étel túl szárazra sikerült.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Válasszon rövidebb időtartamot vagy alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt. ▪ Fedje le az ételt és adjon hozzá több folyadékot.

Helyzet	Tipp
Az étel az idő lejártakor még nem olvadt fel, nem melegedett át vagy puha.	Válasszon hosszabb időtartamot. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.
Az étel az idő lejártakor belül még nem készült el, kívül viszont már túlmelegedett.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Közben keverje meg. ▪ Válasszon alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt és hosszabb időtartamot.
Felolvasztás után a szárnyas vagy a hús belül még nem olvadt ki, kívül viszont elkezdett főni.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Válasszon alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt. ▪ A nagy darabokat többször fordítsa meg.

16.3 Felmelegítés

Készüléke alkalmas ételek melegítésére.

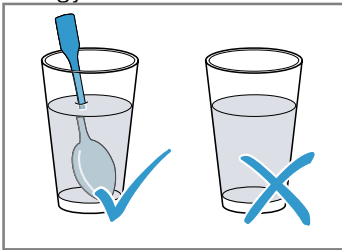
Felmelegítés mikrohullámmal

Vegye figyelembe a beállítási javaslatokat ételek mikrohullámmal történő felmelegítéséhez.

⚠ 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.

Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- Zárt, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Fedélként használhat egy tányért vagy egy speciális, mikrohullámú sütőbe való fóliát is. Vegye ki a készételeket a csomagolásból.
- Tegye az edényt a sütőtér aljára.
- Az ételeket közben 2-3-szor fordítsa meg vagy keverje meg.
- Az ételeket felmelegítés után pihentesse 2–5°percig.
- Az ételek hőt adnak le az edénynek. Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót.

Ételfélek	Súly	Mikrohullám-teljesítmény	Időtartam
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevővel)		600 W	5-8 perc
Italok ¹	125 ml	900 W	0,5-1 perc ^{2, 3}
Italok ¹	200 ml	900 W	1-2 perc ^{2, 3}
Italok ¹	500 ml	900 W	3-4 perc ^{2, 3}
Bébiételek, pl. tejesüveg ⁴	50 ml	360 W	kb. 0,5 perc ^{5, 6}
Bébiételek, pl. tejesüveg ⁴	100 ml	360 W	0,5-1 perc ^{4, 6}
Bébiételek, pl. tejesüveg ⁴	200 ml	360 W	1-2 perc ^{4, 6}
Leves, 1 csésze	csészénként 175 g	600 W	1-2 perc
Leves, 2 csésze	csészénként 175 g	600 W	2-3 perc
Hús mártásban ⁷	500 g	600 W	7-10 perc
Egytálétel	400 g	600 W	5-7 perc
Egytálétel	800 g	600 W	7-8 perc
Zöldség, 1 adag	150 g	600 W	2-3 perc
Zöldség, 2 adag	300 g	600 W	3-5 perc

¹ Tegyen egy kanalat az edénybe.

² Az alkoholtartalmú italokat nem szabad túlhevíteni.

³ Közben ellenőrizze az ételt.

⁴ A bébiételt cumi vagy fedő nélkül melegítse.

⁵ Felmelegítés után mindig jól rázza össze az ételt.

⁶ Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.

⁷ Válassza el egymástól a hússzeleteket.

Mélyhűtött ételek melegítése mikrohullámmal

Vegye figyelembe a beállítási javaslatokat ételek mikrohullámmal történő felmelegítéséhez.

Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- Zárt, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Fedélként használhat egy tányért vagy egy speciális, mikrohullámú sütőbe való fóliát is. Vegye ki a készételeket a csomagolásból.
- Az ételeket laposan terítse el az edényben. A lapos ételek gyorsabban párolódnak, mint a magasabbak.
- Tegye az edényt a sütőtér aljára.
- Az ételek hőt adnak le az edénynek. Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót.

- Az ételeket közben 2-3-szor fordítsa meg vagy keverje meg.
- Az ételeket felmelegítés után pihentesse 2–5°percig.
- Az ételek hőt adnak le az edénynek. Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót.
- Az ételek saját íze messzemenően megmarad. Csak enyhén sózzon és fűszerezzen.

Ételfélék	Súly	Mikrohullám-teljesítmény	Időtartam
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevővel)	300-400 g	600 W	8-13 perc
leves	400 g	600 W	8-12 perc
Egytálételek	500 g	600 W	10-15 perc
Hússzeletek vagy húsdarabok mártásban, pl. pörkölt	500 g	600 W	10-15 perc
Hal, pl. filé	400 g	600 W	10-15 perc
Felfújtak, pl. lasagne, cannelloni	450 g	600 W	10-15 perc
Köreték, pl. rizs, tészta ¹	250 g	600 W	3-7 perc
Köreték, pl. rizs, tészta ¹	500 g	600 W	8-12 perc
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa ¹	300 g	600 W	7-11 perc
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa ¹	600 g	600 W	14-17 perc
Spenótkrém ²	450 g	600 W	10-15 perc

¹ Adjon az ételhez kevés folyadékot.
² Víz hozzáadása nélkül főzze az ételt.

16.4 Főzés

Készüléke alkalmas ételek párolására.

Párolás mikrohullámmal

Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- Tegye az edényt a sütőtér aljára.
- Az ételeket laposan terítse el az edényben. A lapos ételek gyorsabban párolódnak, mint a magasabbak.
- Zárt, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Egy tányérral vagy mikrohullámú sütőben használható fedéllel is letakarhatja. Vegye ki a készételt a csomagolásból.
- Az ételek saját íze messzemenően megmarad. Csak enyhén sózzon és fűszerezzen.
- Az ételeket felmelegítés után pihentesse 2–5°percig.
- Az ételek hőt adnak le az edénynek. Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót.
- Ha a csomagoláson 600 wattnál magasabb teljesítmény szerepel, akkor is legfeljebb 600 wattot használjon az étel sütéséhez. Szükség esetén a megadott időt hosszabbítsa meg a kívánt eredmény eléréséig.

Ételfélék	Súly	Mikrohullámú teljesítmény	Időtartam
Egész csirke, friss, belsőségek nélkül ¹	1200 g	600 W	25–30 perc
Halfilé, friss	400 g	600 W	7–12 perc
Zöldség, friss ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	6–10 perc
Zöldség, friss ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10–15 perc
Burgonya ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	8–10 perc
Burgonya ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10–15 perc
Burgonya ^{2, 3, 4}	750 g	600 W	15–22 perc

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

² Egyenlő nagyságú darabokra vágja.

³ Adjon az ételhez egy kevés vizet.

⁴ Közben óvatosan keverje meg az ételt.

⁵ Kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá.

⁶ A pattogatott kukorica zacskóját mindig helyezze üvegtányérra. Tartsa be a gyártó utasításait.

Ételfélek	Súly	Mikrohullámú teljesítmény	Időtartam
Rizs ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4–6 perc 2. 12–15 perc
Rizs ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6–8 perc 2. 15–18 perc
Édességek, pl. puding (porból) ⁴	500 ml	600 W	5–8 perc
Gyümölcs, befőtt ⁴	500 ml	600 W	9–12 perc
Mikrohullámmal készíthető popcorn ⁶	zacskónként 100 g	600 W	2,5–3,5 perc

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

² Egyenlő nagyságú darabokra vágja.

³ Adjon az ételhez egy kevés vizet.

⁴ Közben óvatosan keverje meg az ételt.

⁵ Kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá.

⁶ A pattogatott kukorica zacskóját mindig helyezze üvegtányérra. Tartsa be a gyártó utasításait.

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.

1. 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 tálalót 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.

16.5 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.

Párolás mikrohullámmal

Étel	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben	Megjegyzés
Tojásos tej, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 perc 2. 8-10 perc	Pyrexforma
Piskóta, 475 g	600 W	7-9 perc	Pyrexforma Ø22 cm.
Vagdalt hús, 900 g	600 W	25-30 perc	Pyrexforma Ø28 cm hosszú

Felolvasztás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő kiolvasztáshoz.

Étel	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben	Megjegyzés
Hús, 500 g	1. 180 W 2. 90 W vagy "Hús felolvasztása" program	1. 8 perc 2. 7-10 perc	Pyrexforma Ø24 cm.

17 Szerelési útmutató

Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.



⚠️ 17.1 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.

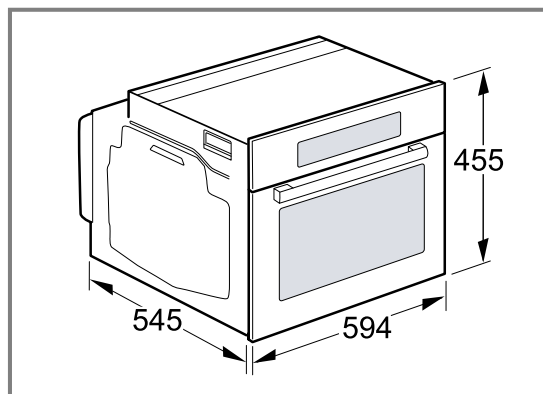
⚠️ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Meghosszabbított hálózati csatlakozóvezeték és nem engedélyezett adapterek használata veszélyes.

- ▶ Ne használjon hosszabbító kábelt vagy többszörös csatlakozóaljzatot.

17.2 Készülék méretek

Itt találja a készülék méreteit.



17.3 Beépített bútor

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

A beépített szekrénynek a készülék mögött nem lehet hátfala. A fal és a szekrény alja vagy a felette lévő szekrény hátfala között tartson legalább 35 mm távolságot.

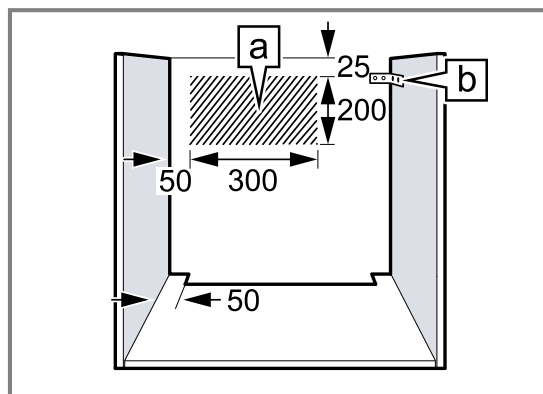
A beépített szekrény előlapján 50 cm²-es szellőzőnyílásnak kell lennie. Ehhez a nyílászáró alját kell visszavágni vagy szellőzőrácsot kell felszerelni.

A szellőzőnyílás nélküli átépített bútor esetében az oldalfalak hátsó részén kell 200 cm²-es szellőzőnyílást kialakítani.

A szellőzőnyílásokat és az elszívó nyílásait nem szabad lefedni.

A készülék csatlakozóaljzatának a sraffozott felület tartományában **a** vagy a beépítendő területen kívül kell lennie.

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



17.4 Elektromos csatlakoztatás

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

⚠️ FIGYELMEZTETÉS – Veszély: mágnesesség!

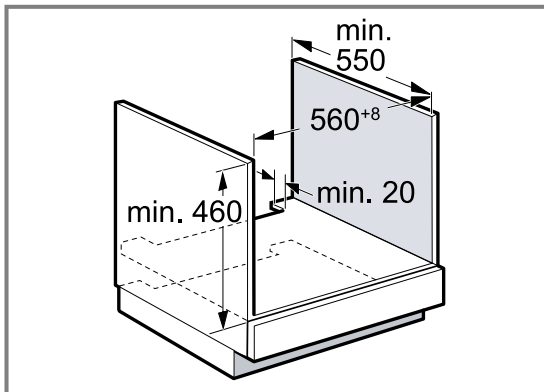
A készülék állandó mágneseket tartalmaz. Ezek befolyásolhatják az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését.

- ▶ 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.
- Ha a csatlakozódugó a beszerelést követően nem érhető el, szerelési oldalról többpólusú elválasztó berendezést kell beépíteni legalább 3 mm-es érintkezőközeggel.
- A készüléket csak előírászerűen felszerelt védőérintkezős dugaszolóaljzathoz szabad csatlakoztatni.
- Az érintésvédelmet a beszereléssel biztosítani kell.

17.5 Beépítés munkalap alá

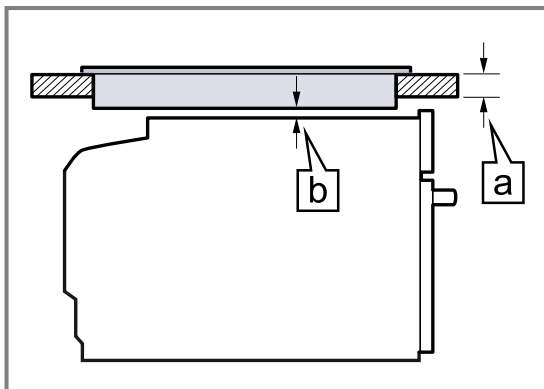
Munkalap alá történő beépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a biztonsági távolságokat. A készülék szellőzéséhez az elválasztólapon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.



A munkalapot rögzíteni kell a beépítéshez használt bútorhoz.

17.6 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 minimális munkalapvastagság **a**.

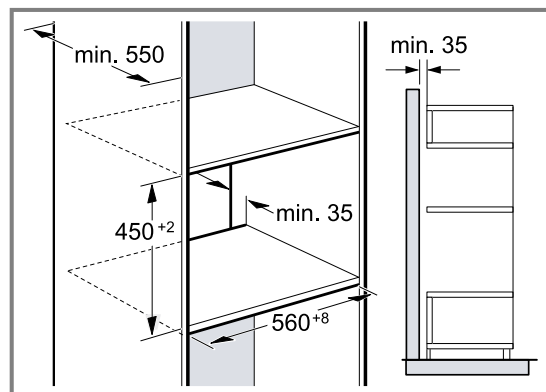
Főzőlap típusa	a felületből kiemelkedő, mm-ben	a felülettel szintben, mm-ben	b mm-ben
Indukciós főzőlap	48	49	5

Főzőlap típusa	a felületből kiemelkedő, mm-ben	a felülettel szintben, mm-ben	b mm-ben
Teljes felületű indukciós főzőlap	58	59	5
Gáz főzőlap	38	49	5
Üvegkerámia főzőlap	38	41	2

Vegye figyelembe a főzőlap összeszerelési útmutatóját.

17.7 Beépítés magas szekrénybe

Vegye figyelembe az álló szekrényre vonatkozó beépítési méreteket és a biztonsági távolságokat. A készülék szellőzéséhez az elválasztólapon 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.

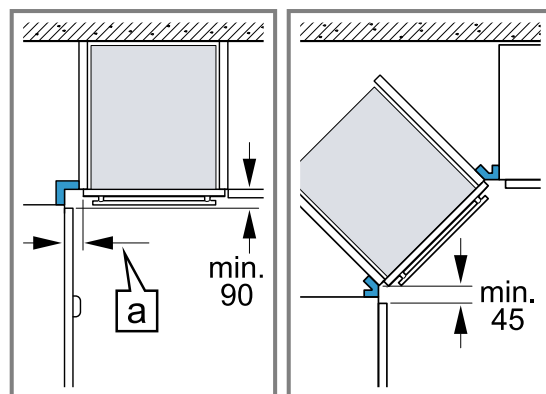
17.8 Kombináció melegítőfiókkal


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.

17.9 Sarokbeépítés

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



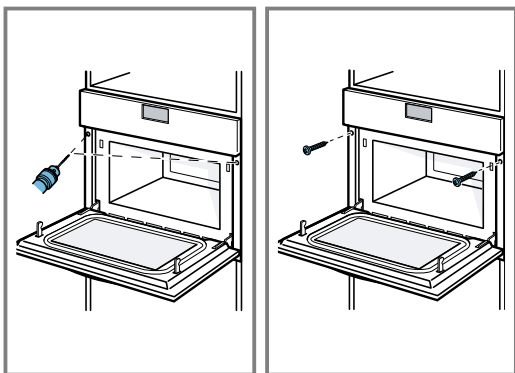
Ahhoz, hogy a készülék ajtaját ki lehessen nyitni, a sarokbeépítésnél vegye figyelembe a minimális méreteket. A méret  függ a bútorlap és a fogantyú vastagságától.

17.10 A készülék beszerelése

FIGYELEM!

Akkus csavarozó használata esetén a kezelőfelületek megsérülhetnek.

- ▶ A kezelőfelületek rögzítéséhez ne használjon akkus csavarozót.
- 1. A készüléket teljesen tolja be.
A csatlakozókábelt ne törje meg, ne csíptesse be vagy ne húzza át éles széleken.
- 2. Igazítsa középre a készüléket.
- 3. Csavarozza fel a készüléket a bútorra.



- 4. Távolítsa el a csomagolóanyagokat és az öntapadó 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.

17.11 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	25
2	Wykluczanie szkód materialnych.....	29
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	29
4	Poznanie urządzenia	30
5	Akcesoria.....	31
6	Przed pierwszym użyciem	31
7	Podstawowy sposób obsługi	32
8	Mikrofałe	32
9	Programy	34
10	Minutnik	36
11	Ustawienia podstawowe	36
12	Czyszczenie i pielęgnacja.....	37
13	Usuwanie usterek.....	39
14	Utylizacja	40
15	Serwis	40
16	Tak to działa	40
17	INSTRUKCJA MONTAŻU	46
17.1	Sichere Montage	46



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

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 4000 m nad poziomem morza.

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 31

⚠ 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.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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.

- ▶ Do potraw używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów.
- ▶ Ostrożnie otwierać drzwi urządzenia.

⚠ 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.
- ▶ Nigdy nie ciągnąć za przewód przyłączeniowy, aby odłączyć urządzenie od sieci. Zawsze ciągnąć za wtyczkę przewodu przyłączeniowego.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyciągnąć wtyczkę przewodu przyłączeniowego lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.

- ▶ Wezwać serwis. → Strona 40

⚠ 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 insuliny.

- ▶ 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 Mikrofale

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 mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskazań podanych w instrukcji obsługi.
- ▶ W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal.
- ▶ Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.

Olej spożywczy może się zapalić.

- ▶ W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

⚠ OSTRZEŻENIE – 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 kielbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórę.

Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprowadza się nierównomiernie.

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

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

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

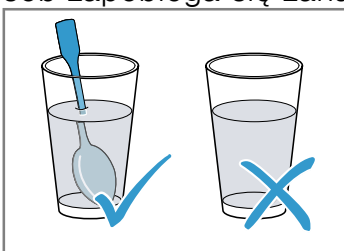
Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
 - ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się.
- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne. 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 wstrząsie 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.
- ▶ Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

⚠ 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, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste.

→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 37

Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania są uszkodzone. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe.

- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory piekarnika 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.

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Informacje ogólne

UWAGA!

Oparry 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).

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.

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.

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 Mikrofałe

Podczas używania mikrofal należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

UWAGA!

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

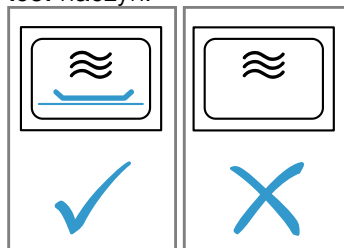
- ▶ Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm.

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

- ▶ Nie używać tacek aluminiowych.

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

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



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

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

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.

Ukryć zegar w trybie czuwania.

- Urządzenie oszczędza energię w trybie czuwania.

Uwaga:

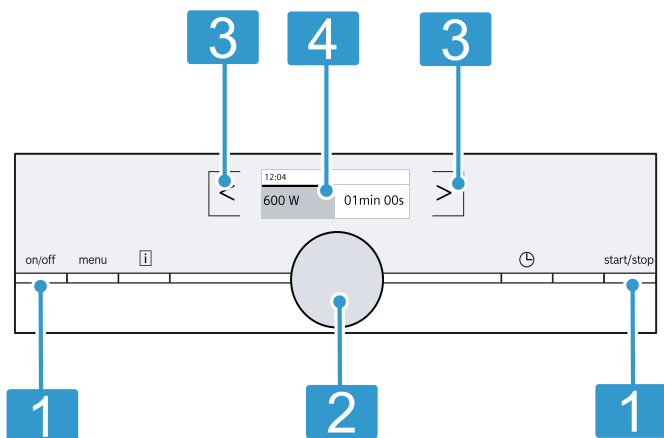
Urządzenie zużywa:

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

4 Poznanawanie 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.



- 1 Przyciski**
Przyciski posiadają punkt oporu. W celu włączenia danej funkcji należy nacisnąć odpowiedni przycisk.
- 2 Przełącznik obrotowy**
Przełącznik obrotowy można obracać w lewo lub w prawo.
- 3 Pola dotykowe**
Za pomocą pól dotykowych można bezpośrednio ustawiać różne funkcje.
- 4 Wyświetlacz**
Na wyświetlaczu widoczne są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskazówki.

Przyciski

Przyciski umożliwiają bezpośredni wybór różnych funkcji.

Symbol	Przycisk dotykowy	Zastosowanie
on/off	on/off	Włączanie lub wyłączanie urządzenia
menu	Menu	Otwieranie menu trybów pracy
i	Informacja	Wyświetlanie informacji i wskazówek
🕒	Funkcje zegara	Ustawianie minutnika
start/stop	start/stop	Włączenie lub przerwanie trybu pracy

Uwaga: Gdy i świeci się, dotknąć i, aby wyświetlać przez kilka sekund informacje.

Pola dotykowe

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

Symbol	Pole dotykowe	Zastosowanie
<	W lewo	Nawigacja na wyświetlaczu w lewo
>	W prawo	Nawigacja na wyświetlaczu w prawo

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.

Wyświetlacz

Na wyświetlaczu wyświetlane są aktualne wartości ustawień, możliwości wyboru lub informacje i wskazówki.

Pasek stanu

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

Linia stopnia zaawansowania

Linia stopnia zaawansowania wskazuje upływ czasu trwania.

Linia prosta pod wartościami ustawień wypełnia się od lewej do prawej strony, proporcjonalnie do stopnia zaawansowania aktualnego trybu.

Tryby pracy

Menu jest podzielone na różne tryby pracy.

Symbol	Zastosowanie
Mikrofale	Wybór mocy mikrofal
Programy	Programy automatyczne Możliwość łatwego przygotowania wybranych potraw
Ustawienia	Ustawienia Dostosowanie ustawień urządzenia do indywidualnych potrzeb

4.2 Komora piekarnika

Funkcje w komorze piekarnika ułatwiają pracę urządzenia.

Oświetlenie komory piekarnika

Oświetlenie komory piekarnika włącza się po otwarciu drzwi urządzenia. Jeśli drzwi pozostaną otwarte przez ponad ok. 5 minut, oświetlenie ponownie się wyłączy.

W przypadku większości rodzajów grzania i funkcji oświetlenie komory piekarnika jest włączone w trakcie pracy. Po zakończeniu trybu pracy oświetlenie komory piekarnika wyłącza się.

Wentylator

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

UWAGA!

Zastąpienie 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.

5 Akcesoria

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

Akcesoria	Zastosowanie
Szklana blacha do pieczenia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Do rozmrażania potraw ▪ Gotowanie potraw

6 Przed pierwszym użyciem

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

6.1 Pierwsze uruchomienie

Po podłączeniu do instalacji elektrycznej lub po przerwaniu w zasilaniu pojawiają się ustawienia, które należy wprowadzić przy pierwszym uruchomieniu urządzenia.

Uwagi

- Ustawienia te można w każdej chwili dopasować w ustawieniach podstawowych.
→ "Ustawienia podstawowe", Strona 36
- Drzwi urządzenia otworzyć i zamknąć w celu przeprowadzenia kontroli wewnętrznej przed pierwszym uruchomieniem, jak również po każdej awarii zasilania.

Ustawianie języka

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić język.
 2. Nacisnąć >.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje następane ustawienie.

Ustawianie godziny

1. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.
2. Nacisnąć >.

Uwaga: W

→ "Ustawienia podstawowe", Strona 36 zdefiniować, czy przy wyłączonym urządzeniu na wyświetlaczu widoczna jest godzina i data, czy nie.

Ustawianie daty

1. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny dzień.
 2. Nacisnąć >.
 3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny miesiąc.
 4. Nacisnąć >.
 5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić aktualny rok.
 6. Nacisnąć >.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się informacja o zakończeniu procesu pierwszego uruchomienia urządzenia.

6.2 Czyszczenie urządzenia przed pierwszym użyciem

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

1. Upewnić się, że w komorze gotowania nie znajdują się pozostałości opakowania, elementy wyposażenia lub inne przedmioty.

2. Gładkie powierzchnie w komorze gotowania oczyścić miękką, wilgotną ściereczką.

6.3 Czyszczenie wyposażenia

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

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Włączanie urządzenia

- ▶ Włączyć urządzenie przyciskiem on/off.
- ✓ on/off świeci się na niebiesko.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się logo firmy Siemens, a następnie maksymalna moc mikrofal.
- ✓ Urządzenie jest gotowe do pracy.

7.2 Wyłączanie urządzenia

- ▶ Wyłączyć urządzenie za pomocą on/off.
- ✓ Urządzenie przerywa wykonywanie bieżących funkcji.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest godzina i data.

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

7.3 Włączanie trybu pracy

- ▶ Włączyć tryb pracy za pomocą start/stop.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczne są ustawienia
- ✓ Linia stopnia zaawansowania wskazuje upływ czasu trwania.

Uwaga: Jeżeli w trakcie pracy drzwi urządzenia zostaną otwarte, urządzenie przerwie pracę i zatrzyma odliczanie czasu. W celu wznowienia pracy zamknąć drzwi urządzenia i nacisnąć start/stop.

7.4 Zatrzymanie trybu pracy

1. Nacisnąć start/stop.
- ✓ Tryb pracy urządzenia zostanie przerwany.

2. W celu skasowania wszystkich ustawień nacisnąć on/off.

Uwaga: Jeżeli drzwi urządzenia zostaną otwarte, tryb pracy urządzenia zostanie przerwany. W przypadku zatrzymania lub przerwania trybu pracy wentylator może nadal pracować.

7.5 Wprowadzanie ustawień trybu pracy

Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu pojawia się ustawienie proponowanego trybu pracy. Proponowany tryb pracy można natychmiast uruchomić lub ustawić inny tryb pracy.

1. Nacisnąć menu.
- ✓ Urządzenie otwiera menu trybów pracy.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany tryb pracy.
W zależności od trybu pracy dostępne są różne możliwości wyboru.
3. Za pomocą > przejść do żądanego trybu pracy.
4. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienie.
 - W zależności od dokonanego wyboru zmienić pozostałe ustawienia.
5. Nacisnąć start/stop.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest odliczany czas.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczne są ustawienia i linia stopnia zaawansowania.

Uwaga: Aby wyjść z bieżącego ustawienia i przejść do poziomu trybów pracy, nacisnąć menu.

8 Mikrofale

Mikrofale umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw.

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 mikrofał

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofał: <ul style="list-style-type: none"> ■ szkło ■ ceramika szklana ■ porcelana ■ tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę ■ szklawiona ceramika bez pęknięć 	Materiały te przepuszczają mikrofał. Mikrofał nie powodują uszkodzenia naczyń odpornych na wysoką temperaturę.
Sztućce metalowe	Uwaga: 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	Mikrofał mogą uszkodzić złote lub srebrne zdobienia. Wskazówka: 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 urządzenie na działanie z maksymalną mocą mikrofał przez ½ - 1 minutę.
 3. Włączyć tryb pracy.
 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	Maksymalny czas trwania	Zastosowanie
90 W	1:30 godziny	Rozmrażanie delikatnych potraw.
180 W	1:30 godziny	Rozmrażanie i dogotowywanie potraw.
360 W	1:30 godziny	Gotowanie mięsa i ryb lub podgrzewanie delikatnych potraw.
600 W	1:30 godziny	Podgrzewanie i gotowanie potraw.
900 W	30 minut	Podgrzewanie płynów. Maksymalna moc nie jest przeznaczona do podgrzewania potraw.

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 Nastawianie mikrofał

Po włączeniu urządzenia na wyświetlaczu zawsze proponowana jest maksymalna moc mikrofał.

1. Przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa.
→ Strona 27

2. Przestrzegać wskazówek dotyczących zapobiegania szkodom materialnym. → *Strona 29*
3. Przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń i akcesoriów przystosowanych do kuchenek mikrofalowych. → *Strona 32*
4. Nacisnąć on/off.
 - ✓ Urządzenie jest gotowe do pracy. Jako proponowana wartość na wyświetlaczu widoczna jest maksymalna moc mikrofal. Moc mikrofal można w każdej chwili zmienić.
5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną moc mikrofal.
 - ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest moc mikrofal oraz proponowany czas trwania.
6. Nacisnąć >.
7. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać żądany czas trwania.
8. Nacisnąć start/stop.
 - ✓ Urządzenie uruchamia tryb pracy.
 - ✓ Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.
 - ✓ Po upływie czasu trwania emitowany jest sygnał.
9. Aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu, nacisnąć ☹.
10. Za pomocą on/off wyłączyć urządzenie.

Uwagi

- Po naciśnięciu ☹ na wyświetlaczu przez krótki czas będzie widoczna funkcja minutnika. W celu natychmiastowego ukrycia funkcji budzika ponownie nacisnąć ☹.
- Jeżeli drzwi urządzenia zostaną w międzyczasie otwarte, dmuchawa może nadal działać.

8.5 Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

- ▶ Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.
- ✓ Urządzenie kontynuuje pracę.

8.6 Zmiana mocy mikrofal

Moc mikrofal można zmienić w trakcie pracy urządzenia.

1. Za pomocą < przejść do mocy mikrofal.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną moc mikrofal.
 - ✓ Czas trwania pozostaje bez zmian.
 - ✓ Urządzenie kontynuuje pracę.

Uwaga: Jeśli ustawiony czas trwania przekracza maksymalny czas trwania dla mocy mikrofal 900 W, urządzenie automatycznie skraca czas trwania. Praca urządzenia nie jest kontynuowana. Za pomocą start/stop wyłączyć tryb pracy.

9 Programy

Programy wspomagają przygotowanie różnych potraw i automatycznie wybierają optymalne ustawienia.

9.1 Wskazówki dotyczące ustawień potraw

W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania należy przestrzegać poniższych wskazówek.

- Używać wyłącznie produktów dobrej jakości.
- Wyjąć produkty spożywcze z opakowania i zważyć. Jeśli nie można ustawić dokładnej wagi na urządzeniu, należy zaokrąglić wagę w górę lub w dół.
- Stosować wyłącznie żaroodporne naczynia nadające się do używania w kuchence mikrofalowej, np. ze szkła lub ceramiki.
- Produkty spożywcze należy wstawiać do zimnej komory piekarnika.

Rozmrażanie

- Produkty spożywcze należy zamrażać i przechowywać w temperaturze -18°C, układając je płasko, w porcjach.
- Zamrożone artykuły spożywcze położyć na płaskim naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym.
- Artykuły spożywcze mogą nie być całkowicie rozmrożone po zakończeniu programu. Doskonale nadają się jednak do dalszego przetwarzania.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Podczas obracania należy wylać powstałą wodę. Nie używać jej do innych celów ani nie dopuszczać do kontaktu z innymi artykułami spożywczymi.
- Rozmrożone mięso mielone wyjmować po obróceniu.

- Drób w całości ułożyć w naczyniu piersią do dołu, a kawałki drobiu skórą do dołu.

Warzywa

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

Ziemniaki

- Gotowane ziemniaki: pokroić na kawałki tej samej wielkości. Na 100 g ziemniaków dodać 2 łyżki wody i nieco soli.
- Ziemniaki w mundurkach: używać ziemniaków tej samej wielkości. Umyć i ponaktować łupinę. Wilgotne ziemniaki włożyć do naczynia bez wody.
- Ziemniaki pieczone: używać ziemniaków tej samej grubości. Umyć, osuszyć i ponaktować łupinę.

Ryż

- Nie używać ryżu naturalnego ani ryżu w torebkach.
- Na 1 miarkę ryżu dodać 2–2,5 miarki wody.

Czas wyrównywania temperatury

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

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

9.2 Ustawianie programu

1. Nacisnąć on/off.
- ✓ Urządzenie jest gotowe do pracy.
2. Nacisnąć menu.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczne są tryby pracy.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Programy".
4. Nacisnąć >
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest pierwszy program.

5. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żądany program.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest proponowana wartość wagi.
6. Nacisnąć >
7. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić żadaną wagę.
8. Nacisnąć >
- ✓ Na wyświetlaczu widoczna jest wskazówka dotycząca przygotowywania potrawy.
9. Nacisnąć start/stop.
- ✓ Urządzenie uruchamia tryb pracy.
- ✓ Czas trwania odliczany jest na wyświetlaczu.
10. Jeśli podczas programu na wyświetlaczu pojawią się wskazówki dotyczące obracania lub mieszania:
 - Otworzyć drzwi urządzenia.
 - Podzielić, zamieszać lub obrócić potrawę.
 - Zamknąć drzwi urządzenia.
 - Nacisnąć start/stop.

Uwaga: Jeśli potrawa nie zostanie obrócona lub zamieszana, przebieg programu mimo to nie ulegnie zmianie. Programy obliczają czas trwania.

9.3 Tabela programów

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

Rozmrażanie

Potrawa	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagi w kg	Naczynie/Wyposażenie
Rozmrażanie chleba ¹	Chleb, cały, okrągły lub podłużny, chleb krojony, ciasto ucierte, ciasto drożdżowe, ciasto z owocami, ciasto bez polewy, śmietany lub żelatyny	0,20 – 1,50	Płaskie naczynie bez przykrycia Dno komory piekarnika
Rozmrażanie mięsa ¹	Pieczeń, płaskie kawałki mięsa, mięso mielone, kurczak	0,20 – 2,00	Płaskie naczynie bez przykrycia Dno komory piekarnika
Rozmrażanie ryby ¹	Ryba w całości, filet rybny, kotlet rybny	0,10 – 1,00	Płaskie naczynie bez przykrycia Dno komory piekarnika

¹ Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności obrócenia potrawy.

Gotowanie

Potrawa	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagi w kg	Naczynie/Wyposażenie
Warzywa, świeże ¹	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, por, papryka, cukinia	0,15 – 1,00	Naczynie z przykryciem Dno komory piekarnika
Warzywa, mrożone ¹	Kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, kapusta czerwona, szpinak	0,15 – 1,00	Naczynie z przykryciem Dno komory piekarnika
Gotowane ziemniaki	Ziemniaki w łupinach lub bez, cząstki ziemniaków tej samej wielkości	0,20 – 1,00	Naczynie z przykryciem Dno komory piekarnika
Ryż ¹	Ryż długoziarnisty	0,05 – 0,30	Wysokie naczynie z przykryciem Dno komory piekarnika

¹ Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności zamieszania potrawy.

10 Minutnik

Możliwe jest ustawienie czasu odliczanego przez minutnik, po którym rozlega się sygnał dźwiękowy. Czas odliczany przez minutnik można ustawić na maksymalnie 24 godziny.

Funkcja działa niezależnie od trybu pracy oraz innych funkcji zegara. Sygnał minutnika różni się od innych sygnałów.

10.1 Ustawianie minutnika

1. Nacisnąć \ominus .
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest minutnik.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić minutnik.
3. Nacisnąć \ominus .
Po kilku sekundach minutnik włączy się automatycznie.
- ✓ Minutnik odlicza ustawiony czas.
- ✓ Po upływie krótkiego czasu wskazanie ponownie przełącza się.
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest symbol minutnika oraz czas odliczany na pasku stanu.

- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.
- 4. Aby wyłączyć sygnał przed upływem ustawionego czasu, nacisnąć \ominus .

10.2 Zmiana ustawień minutnika

1. Nacisnąć \ominus .
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest minutnik.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić ustawienia minutnika.

Uwaga: Minutnik pozostanie widoczny na wyświetlaczu, gdy urządzenie jest wyłączone.

W trakcie trwania trybu pracy minutnik można wybrać za pomocą \ominus . Czas odliczany przez minutnik jest przez pewien czas wyróżniony. Ustawiony czas odliczany przez minutnik można zmienić.

10.3 Anulowanie ustawień minutnika

- ▶ Zresetować czas odliczany przez minutnik.
- ✓ Po zapisaniu zmiany symbol przestaje świecić.

11 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

11.1 Zmiana ustawień podstawowych

1. Nacisnąć on/off.
2. Nacisnąć menu.
- ✓ Otworzy się menu trybów pracy.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Ustawienia".
4. Nacisnąć \gt .
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić wartości.
6. Za pomocą \gt przechodzić do kolejnych ustawień i w razie potrzeby wprowadzać zmiany.
7. Nacisnąć menu.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się "Odrzuć" lub "Zapisz".
8. Aby zapisać ustawienie, wybrać "Zapisz".

Uwaga: Po awarii zasilania zmiany ustawień podstawowych pozostają zapisane.

11.2 Przegląd ustawień podstawowych

W tym miejscu można znaleźć przegląd ustawień podstawowych i fabrycznych. Ustawienia podstawowe są zależne od wyposażenia posiadanego urządzenia.

Uwagi

- Zmiany ustawień języka, dźwięku przycisków oraz jasności wyświetlacza są od razu widoczne. Wszystkie inne ustawienia zaczną obowiązywać dopiero po ich zapisaniu.
- Zmiany ustawień podstawowych pozostają zapisane również po awarii zasilania. Tylko ustawienia dotyczące pierwszego uruchomienia wymagają ponownego wprowadzenia w przypadku przerwy w zasilaniu.
→ "Pierwsze uruchomienie", Strona 31

Ustawienia podstawowe	Wybór
Język	Ustawianie "Język"
Godzina	Ustawianie "Godzina "
Data	Ustawianie "Data"
Dźwięk sygnału	Krótki czas trwania Średni czas trwania ¹ Długi czas trwania
Dźwięk przycisków	Wył. ¹ Wł.
Jasność wyświetlacza	Jasność wyświetlacza można regulować w 5 stopniach. Stopień 3 ¹
Wskazanie godziny	Cyfrowe+data Cyfrowe Wył. ¹
Przyciemnienie w nocy	Wył. ¹ Wł. (wyświetlacz jest przyciemniony między godziną 22:00 a 06:00)
Tryb demo	Wył. ¹ Wł. (wyświetla się tylko w ciągu pierwszych 3 minut po zresetowaniu ustawień lub pierwszym uruchomieniu urządzenia)
Ustawienia fabryczne	Przywrócić Nie przywracać ¹

¹ Ustawienie fabryczne (może być różne zależnie od typu urządzenia)

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

11.3 Zmiana ustawionej godziny

1. Nacisnąć on/off.
2. Nacisnąć menu.
- ✓ Otworzy się menu trybów pracy.
3. Za pomocą przełącznika obrotowego wybrać "Ustawienia".

4. Za pomocą > przejść do "Godzina".
5. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić godzinę.
6. Nacisnąć menu.
7. Aby zapisać ustawienie, wybrać "Zapisz".

12 Czyszczenie i pielęgnacja

Aby urządzenie długo zachowało sprawność, należy je starannie czyścić i pielęgnować.

12.1 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.

12.2 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 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 37*
2. Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia elementów lub powierzchni urządzenia.
3. Jeśli nie podano innych wskazówek:
 - Elementy urządzenia czyścić zmywakiem oraz gorącą wodą z detergentem.
 - Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

12.3 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 37*
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 wytrzeć miękką ściereczką.
5. Pozostawić komorę gotowania do wyschnięcia przy otwartych drzwiach.

12.4 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 37*
 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.

12.5 Czyszczenie panelu obsługi

UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić panel obsługi.

- ▶ Nigdy nie wycierać panelu obsługi n mokro.
1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 37*
 2. Panel obsługi czyścić ściereczką z mikrofibry lub miękką, wilgotną ściereczką.
 3. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

12.6 Czyszczenie wyposażenia

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 37*
2. Przypalone resztki potraw namoczyć za pomocą wilgotnej ściereczki i gorącej wody z detergentem.
3. Wyposażenie czyścić gorącą wodą z detergentem oraz zmywakiem lub szczoteczką.
4. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

12.7 Czyszczenie szyb w drzwiach

UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić szyby w drzwiach.

- ▶ Nie używać skrobaczki do szkła.
1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących. → *Strona 37*
 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.

12.8 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 37*
 2. Uszczelkę drzwi dokładnie wyczyścić gorącym roztworem wody z detergentem oraz miękką ściereczką.
 3. Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

12.9 humidClean

Funkcja wspomaganie czyszczenia jest szybką alternatywą dla czyszczenia komory piekarnika pomiędzy kolejnymi trybami pracy. Funkcja wspomaganie czyszczenia umożliwia namoczenie zabrudzeń w wyniku parowania wody z detergentem. Dzięki temu zabrudzenia można później łatwiej usunąć.

Ustawianie funkcji wspomaganie czyszczenia

1. Kilka kropli płynu do mycia naczyń wlać do filiżanki z wodą.
2. Aby zapobiec zahamowaniu wrzenia, włożyć do filiżanki łyżeczkę.
3. Filiżankę ustawić na środku komory piekarnika.
4. Nastawić moc mikrofal 600 W.
5. Ustawić czas trwania 5 minut.
6. Włączyć mikrofalę.
7. Po upływie czasu pozostawić drzwi zamknięte przez kolejne 3 minuty.
8. Komorę piekarnika wyrzeć miękką ściereczką.
9. Suszyć komorę piekarnika przy otwartych drzwiach.

13 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 przeprowadzone naprawy stanowią poważne zagrożenie.

- ▶ Naprawy urządzenia może przeprowadzać tylko wyszkolony i wykwalifikowany personel.
- ▶ Jeżeli urządzenie jest uszkodzone, należy wezwać serwis.
→ "Serwis", Strona 40

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzone 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.

13.1 Zakłócenia działania

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Urządzenie nie działa.	Wtyczka przewodu przyłączeniowego nie jest włożona. ▶ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej.
	Wyłączył się bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. ▶ Sprawdzić bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
	Przerwa w dostawie prądu. ▶ Sprawdzić, czy działają inne urządzenia i oświetlenie pomieszczenia.
	Zakłócenie działania 1. Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. ✓ Jeżeli usterka miała charakter jednorazowy, komunikat znika. 3. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 40
Urządzenia nie można włączyć.	Drzwi urządzenia są niedomknięte. ▶ Zamknąć drzwi urządzenia.
Urządzenie nie nagrzewa się, na wyświetlaczu widoczne jest hasło "Demo"	Aktywowany jest tryb demo. 1. Odłączyć urządzenie od zasilania, wyłączając na krótko bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. W ciągu 3 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych.
Nie działa oświetlenie komory piekarnika.	Oświetlenie komory piekarnika jest uszkodzone ▶ Wezwać → "Serwis", Strona 40.

13.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Na wyświetlaczu widoczny jest komunikat o błędzie "Exxx"	Wystąpił błąd. 1. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się komunikat o błędzie, wyłączyć urządzenie, a następnie ponownie włączyć. ✓ Jeśli wyświetlaczu nie pojawia się już komunikat o błędzie, był to jednorazowy problem. 2. Jeśli na wyświetlaczu nadal pojawia się komunikat o błędzie lub pojawia się on wielokrotnie, należy skontaktować się z serwisem i podać kod błędu. 3. Jeśli na wyświetlaczu widoczny jest komunikat o błędzie E0532, otworzyć i zamknąć drzwi urządzenia. 4. Jeśli na wyświetlaczu widoczny jest komunikat o błędzie E6501, wyłączyć urządzenie i po upływie 10 minut ponownie włączyć.

14 Utylizacja

14.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

1. Odłączyć wtyczkę przewodu sieciowego od gniazda sieciowego.
2. Przeciąć przewód sieciowy.
3. 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 zużytych 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.

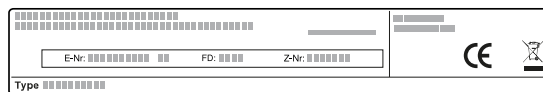
15 Serwis

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 E. Źródła światła są dostępne jako część zamienna i mogą być wymieniane tylko przez przeszkolony i wykwalifikowany personel.

15.1 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 zannotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

16 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.

16.1 Optymalny sposób postępowania

Tutaj opisany jest krok po kroku sposób postępowania, który umożliwi najbardziej efektywne wykorzystanie zalecanych ustawień. Zamieszczone są informacje na te-

mat wielu potraw wraz z informacjami i wskazówkami dotyczącymi optymalnego używania i regulowania urządzenia.

Wskazówka

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Zalecane ustawienia dotyczą zawsze zimnej i pustej komory piekarnika.
- Czasy podane w zestawieniach mają charakter orientacyjny. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.

⚠ 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.

1. Przed użyciem komory piekarnika wyjąć naczynia, z których się nie korzysta.
2. Wybrać żądaną potrawę z zalecanych ustawień.
3. Włożyć potrawę do odpowiedniego naczynia.
4. Naczynie można postawić pośrodku na dnie komory piekarnika.

Dzięki temu mikrofałe mogą dotrzeć do potrawy z każdej strony.

5. Wprowadzić na urządzeniu zalecane ustawienia. Ustawić najpierw najkrótszy czas trwania. W razie potrzeby wydłużyć czas trwania.
6. Do wyjmowania gorących naczyń z komory piekarnika używać łapek kuchennych.

16.2 Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie z wykorzystaniem mikrofał

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania z wykorzystaniem mikrofał. Czas trwania zależy od użytego naczynia, jak również od temperatury, ilości i konsystencji produktów spożywczych. Dlatego w tabelach podane są przedziały czasowe. Należy zaczynać od ustawienia krótszego czasu pieczenia, a w razie potrzeby, ustawić następnym razem wyższą wartość. Czasami przyrządzana jest inna ilość potrawy, niż podano w tabeli. Wówczas obowiązuje zasada: podwójna ilość - prawie dwukrotnie dłuższy czas trwania, połowa ilości - połowa czasu.

Rozmrażanie przy użyciu mikrofał**Uwaga:**

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Potrawy zamrażać na płasko.
- Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofałowych, bez pokrywki.
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- W międzyczasie 2-3 razy zamieszać lub obrócić potrawy. Przy obracaniu wyłączyć wodę powstającą podczas rozmrażania.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Podczas obracania należy wyłączyć powstałą wodę. Nie używać jej do innych celów ani nie dopuszczać do kontaktu z innymi artykułami spożywczymi.
- Rozmrożone mięso mielone wyjmować po obróceniu.
- Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.
- Po rozmrożeniu potrawy odczekać 10-60 minut.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofał	Czas trwania
Mięso w całości, z kością i bez	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 15-25 min
Mięso w całości, z kością i bez	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 20-30 min ¹
Mięso w całości, z kością i bez	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min ¹ 2. 25-30 min ¹
Mięso w kawałkach lub w plastrach	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 min ² 2. 5-10 min
Mięso w kawałkach lub w plastrach	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 min ² 2. 10-15 min
Mięso w kawałkach lub w plastrach	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 10-15 min
Mięso mielone, mieszane	200 g	90 W	10-15 min ¹
Mięso mielone, mieszane	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10-15 min
Mięso mielone, mieszane	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 10-15 min

¹ Kilkakrotnie obrócić potrawę.

² Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.

³ Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

⁴ Całkowicie usunąć opakowanie.

⁵ Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.

⁶ Porozdzielać kawałki ciasta.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Drób i części drobiu	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 10-15 min
Drób i części drobiu	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 20-25 min
Filet rybny, kotlet rybny lub plastry ryby	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min
Ryba w całości	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10-15 min
Ryba w całości	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 15-20 min
Warzywa, np. groch	300 g	180 W	10-15 min ³
Owoce, np. maliny	300 g	180 W	6-9 min ³
Owoce, np. maliny	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 5-10 min ³
Masło, roztopianie ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min ⁴ 2. 1-2 min
Masło, roztopianie ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2-4 min
Chleb w całości	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 5-10 min
Chleb w całości	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min ¹ 2. 10-20 min
Ciasto, suche, np. ciasto ucierane ^{5,6}	500 g	90 W	10-15 min
Ciasto, suche, np. ciasto ucierane ^{5,6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min
Ciasto, wilgotne, np. ciasto z owocami, sernik ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15-20 min
Ciasto, wilgotne, np. ciasto z owocami, sernik ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15-20 min

¹ Kilkakrotnie obrócić potrawę.

² Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.

³ Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

⁴ Całkowicie usunąć opakowanie.

⁵ Rozmrażać tylko ciasta bez polewy, śmietany, żelatyny i kremu.

⁶ Porozdzielać kawałki ciasta.

Porady dotyczące następnego rozmrażania, podgrzewania i gotowania z przy użyciu mikrofal

Postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby uzyskać zadowalające rezultaty rozmrażania, podgrzewania i gotowania z wykorzystaniem mikrofal.

Cel	Porada
Potrawa jest zbyt sucha.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Skrócić czas trwania lub ustawić niższą moc mikrofal. ▪ Przykryć potrawę i dodać do niej więcej wody.

Cel	Porada
Po upływie ustawionego czasu potrawa nadal nie jest rozmrożona, podgrzana lub ugotowana.	Wydłużyć czas trwania. Większe ilości i wysokie potrawy wymagają dłuższego przyrządzenia.
Po upływie ustawionego czasu potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Od czasu do czasu zamieszać. ▪ Zmniejszyć moc mikrofal i wydłużyć czas trwania.
Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku nadal nierozmrożone.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zmniejszyć moc mikrofal. ▪ Duże potrawy kilkakrotnie obracać podczas rozmrażania.

16.3 Podgrzewanie

W urządzeniu możliwe jest podgrzewanie potraw.

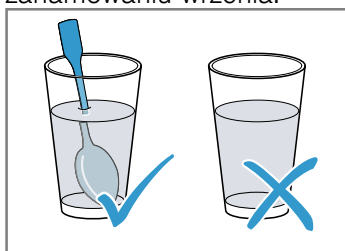
Podgrzewanie z zastosowaniem mikrofal

Przestrzegać zaleceń ustawień dla podgrzewania za pomocą kuchenki mikrofalowej.

⚠ 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 wkładać 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.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką. Do przykrycia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać.
- Po podgrzewaniu potraw odczekać 2 do 5 minut.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać tapek kuchennych.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki)		600 W	5-8 min
Napoje ¹	125 ml	900 W	0,5-1 min ^{2,3}
Napoje ¹	200 ml	900 W	1-2 min ^{2,3}
Napoje ¹	500 ml	900 W	3-4 min ^{2,3}
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem ⁴	50 ml	360 W	ok. 0,5 min ^{5,6}
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem ⁴	100 ml	360 W	0,5-1 min ^{4,6}
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem ⁴	200 ml	360 W	1-2 min ^{4,6}
Zupa, 1 filiżanka	po 175 g	600 W	1-2 min
Zupa, 2 filiżanki	po 175 g	600 W	2-3 min
Mięso w sosie ⁷	500 g	600 W	7-10 min
Potrawa jednogarnkowa	400 g	600 W	5-7 min
Potrawa jednogarnkowa	800 g	600 W	7-8 min
Warzywa, 1 porcja	150 g	600 W	2-3 min
Warzywa, 2 porcje	300 g	600 W	3-5 min

¹ Włożyć łyżkę do szklanki.

² Nie przegrzewać napojów alkoholowych.

³ W międzyczasie kontrolować potrawę.

⁴ Jedzenie dla dzieci podgrzewać bez smoczka i pokrywki.

⁵ Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć potrawą.

⁶ Koniecznie sprawdzić temperaturę.

⁷ Plastry mięsa porozdzielać.

Podgrzewanie głębokomrożonych potraw za pomocą kuchenki mikrofalowej

Przestrzegać zaleceń ustawień dla podgrzewania za pomocą kuchenki mikrofalowej.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z pokrywką. Do przykrycia można użyć talerza lub specjalnej folii do kuchenek mikrofalowych. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- W międzyczasie potrawę 2-3 razy obrócić lub zamieszać.
- Po podgrzewaniu potraw odczekać 2 do 5 minut.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Oszczędnie używać soli i przypraw.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki)	300-400 g	600 W	8-13 min
Zupa	400 g	600 W	8-12 min
Potrawy jednogarnkowe	500 g	600 W	10-15 min
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	500 g	600 W	10-15 min
Ryba, np. filety	400 g	600 W	10-15 min
Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni	450 g	600 W	10-15 min
Dodatki, np. ryż, makaron ¹	250 g	600 W	3-7 min
Dodatki, np. ryż, makaron ¹	500 g	600 W	8-12 min
Warzywa, np. groch, brokuły, marchew ¹	300 g	600 W	7-11 min
Warzywa, np. groch, brokuły, marchew ¹	600 g	600 W	14-17 min
Szpinak ze śmietaną ²	450 g	600 W	10-15 min

¹ Dodać do potrawy trochę płynu.
² Potrawę gotować, nie dodając wody.

16.4 Gotowanie

W urządzeniu możliwe jest gotowanie potraw.

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- Potrawy ułożyć płasko w naczyniu. Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie.
- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z przykryciem. Do przykrycia można również użyć talerza lub pokrywy do kuchenki mikrofalowej. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Oszczędnie używać soli i przypraw.
- Po podgrzewaniu potraw odczekać 2 do 5 minut.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.

- Jeśli w zamieszczonych na opakowaniu informacjach dotyczących przyrządzenia potrawy podano moc wyższą niż 600 W, nadal należy używać maksymalnie 600 W. W razie potrzeby przedłużyć podany czas do uzyskaniażądanego rezultatu.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Cały kurczak, świeży, bez wnętrzości ¹	1200 g	600 W	25–30 minut
Filet rybny, świeży	400 g	600 W	7 – 12 minut
Warzywa, świeże ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	6 – 10 minut
Warzywa, świeże ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10–15 minut
Ziemniaki ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	8 – 10 minut
Ziemniaki ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10–15 minut
Ziemniaki ^{2, 3, 4}	750 g	600 W	15 – 22 minut
Ryż ⁵	125 g	1600 W 2180 W	1. 4 – 6 minut 2. 12 – 15 minut
Ryż ⁵	250 g	1600 W 2180 W	1. 6 – 8 minut 2. 15 – 18 minut
Desery, np. pudding (instant) ⁴	500 ml	600 W	5 – 8 minut
Owoce, kompot ⁴	500 ml	600 W	9 – 12 minut
Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej ⁶	1 torebka 100 g	600 W	2,5 – 3,5 minut

¹ Obrócić potrawę po upływie 1/2 czasu.

² Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości.

³ Dodać do potrawy trochę wody.

⁴ Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

⁵ Dodać podwójną ilość wody.

⁶ Torebkę z popcornem kłaść zawsze na szklanym talerzu. Przestrzegać wskazówek producenta.

pudding z proszku

OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące.

► Do wyjmowania naczyń lub wyposażenia z komory piekarnika zawsze używać łapek 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 pożądanego konsystencji. Czas trwania zależy od temperatury mleka i użytego naczynia.

16.5 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.

Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min	Wskazówka
Mleczko jajeczne, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min 2. 8-10 min	Forma z pyrexu
Biskopt, 475 g	600 W	7-9 min	Forma z pyrexu Ø 22 cm
Pieczeń rzymska, 900 g	600 W	25-30 min	Forma z pyrexu Ø 28 cm, długa

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania przy użyciu kuchenki mikrofalowej.

Potrawa	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min	Wskazówka
Mięso, 500 g	1. 180 W 2. 90 W lub program "Rozmrażanie mięsa"	1. 8 min 2. 7-10 min	Forma z pyrexu Ø 24 cm

17 Instrukcja montażu

Należy przestrzegać tych informacji podczas montażu urządzenia.



17.1 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

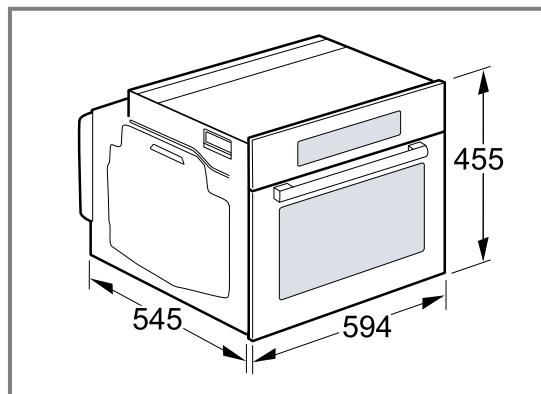
⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

- ▶ Nie używać przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.

17.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



17.3 Meble do zabudowy

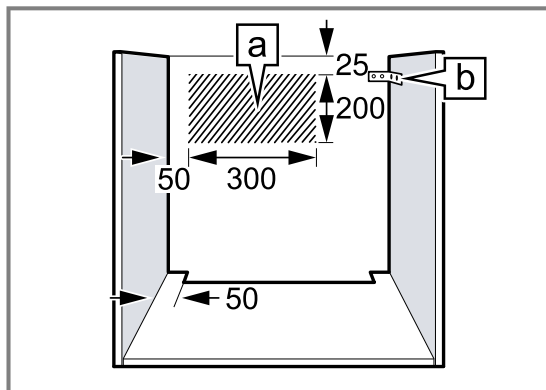
To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do zabudowy. To urządzenie nie jest urządzeniem stacjonarnym i nie nadaje się do montażu w szafce.

Szafka do zabudowy nie może mieć tylnej ścianki. Odległość między ścianą a spodem szafki lub tylną ścianką szafki znajdującej się nad urządzeniem musi wynosić minimum 35 mm.

Szafka do zabudowy musi mieć z przodu otwór wentylacyjny o powierzchni 50 cm². W tym celu przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną. W przypadku mebli do zabudowy bez szczeliny wentylacyjnej należy zapewnić otwór wentylacyjny o powierzchni 200 cm² w tylnej części ścianek bocznych. Nie wolno zakrywać szczelin wentylacyjnych i otworów ssących.

Gniazdo przyłączeniowe urządzenia musi znajdować się w zakreskowanym obszarze [a] lub poza obszarem zabudowy.

Meble, które nie są przymocowane, należy przytwierdzić do ściany za pomocą kątownika [b].



17.4 Podłączenie do sieci elektrycznej

Aby móc bezpiecznie podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej, należy przestrzegać poniższych wskazówek.

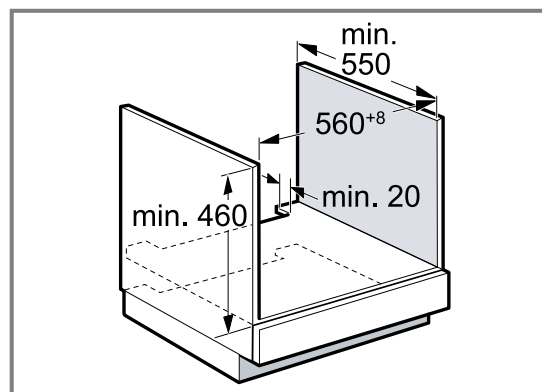
⚠ OSTRZEŻENIE – Niebezpieczeństwo: oddziaływanie magnetyczne!

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.
- Jeśli po zabudowaniu nie będzie dostępu do wtyczki, wówczas w instalacji elektrycznej musi znajdować wielobiegunowy rozłącznik od sieci elektrycznej z rozwarciem styków wynoszącym minimum 3 mm.
- Urządzenie można podłączyć wyłącznie do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazda z uziemieniem.
- Montaż musi zapewnić ochronę przed niezamierzonym dotknięciem.

17.5 Montaż pod blatem roboczym

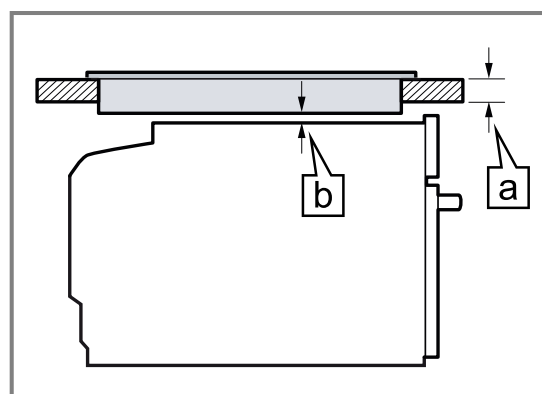
Podczas montażu pod blatem roboczym przestrzegać wymiarów montażowych i bezpiecznych odstępów. W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających muszą być otwory wentylacyjne.



Blat roboczy musi być przymocowany do mebla do zabudowy.

17.6 Montaż pod płytą grzewczą

W przypadku montażu urządzenia pod płytą grzewczą należy uwzględnić wymiary minimalne, w tym ewentualną konstrukcję nośną.



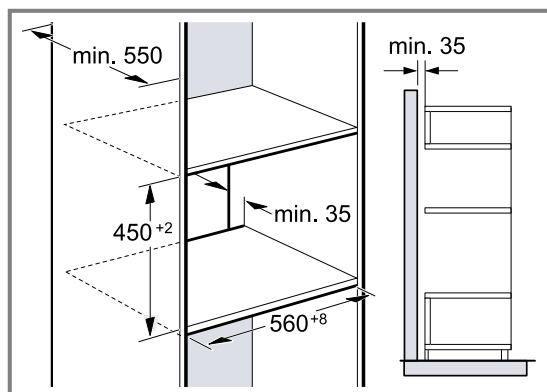
Na podstawie wymaganej wartości minimalnego odstępu [b] określana jest minimalna grubość blatu roboczego [a].

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
Gazowa płyta grzewcza	38	49	5
Elektryczna płyta grzewcza	38	41	2

Przestrzegać instrukcji montażu płyty grzewczej.

17.7 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.



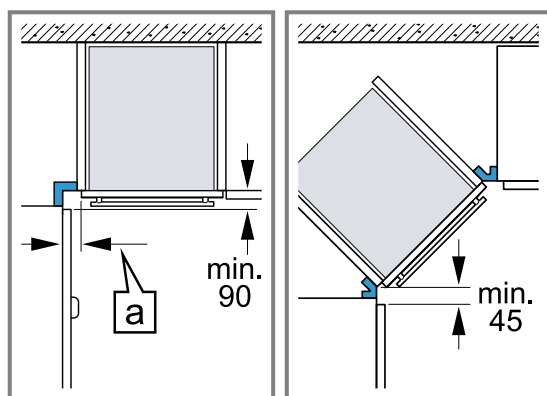
Jeżeli szafka wysoka posiada oprócz tylnych ścianek modułowych dodatkową ściankę tylną, musi ona znajdować się w odpowiedniej odległości.
Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia.

17.8 Kombinacja z szufladą grzewczą

Najpierw zamontować szufladę grzewczą. Przestrzegać instrukcji montażu szuflady grzewczej.
Urządzenie wsunąć nad szufladą grzewczą w szafkę do zabudowy. Podczas wsuwania nie uszkodzić przestony szuflady grzewczej.

17.9 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 uchwyty.

17.10 Montaż urządzenia

UWAGA!

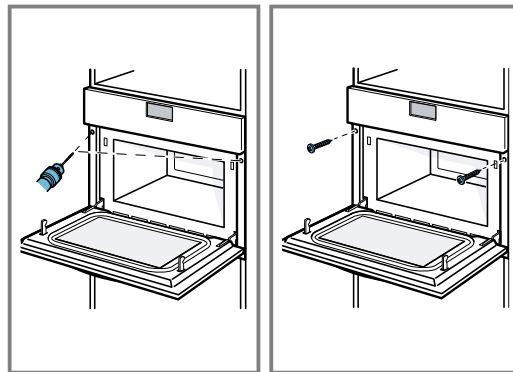
Używanie wkrętkarki akumulatorowej może spowodować uszkodzenie listew maskujących.

- ▶ Do mocowania listew maskujących nie używać wkrętkarki akumulatorowej.

1. Całkowicie wsunąć urządzenie.

Uważać przy tym, aby przewodu przyłączeniowego nie zagiąć, nie przyciąć ani nie prowadzić po ostrych krawędziach.

2. Ustawić urządzenie pośrodku.
3. Przykręcić urządzenie do mebla.



4. Usunąć z komory piekarnika oraz z drzwi materiały opakowaniowe i folie klejące.

Uwaga: Nie wolno przystawiać dodatkową listwą szczeliny pomiędzy blatem roboczym a urządzeniem.
Na bocznych ściankach szafki do obudowy nie wolno umieszczać osłon termicznych.

17.11 Demontaż urządzenia

1. Wyłączyć zasilanie urządzenia.
2. Odkręcić śruby mocujące.
3. Urządzenie lekko unieść i całkowicie wyciągnąć.

Cuprins

MANUAL DE UTILIZARE

1	Siguranța	49
2	Prevenirea pagubelor materiale	52
3	Protecția mediului și economisirea	53
4	Cunoașterea	54
5	Accesorii	55
6	Înainte de prima utilizare	55
7	Utilizarea de bază	56
8	Microunde	56
9	Programele	58
10	Temporizator	60
11	Setările de bază	60
12	Curățare și îngrijire	61
13	Remediați defectiunile	62
14	Evacuarea ca deșeu	63
15	Serviciul clienți	64
16	Procedați astfel	64
17	INSTRUCȚIUNI DE MONTARE	70
17.1	Montarea în siguranță	70



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

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 4000 m deasupra nivelului mării.

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 mintale 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 55

⚠️ 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.

⚠️ AVERTISMENT – Pericol de arsuri!

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.

- ▶ Turnați peste alimente numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool.
- ▶ 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.
- ▶ Nu trageți niciodată de cablul de alimentare electrică pentru a deconecta aparatul de la rețeaua de alimentare electrică. Scoateți întotdeauna din priză ștecherul cablului de alimentare electrică.
- ▶ Dacă aparatul sau cablul de alimentare electrică este deteriorat, scoateți imediat

ștecherul din priză sau decuplați siguranța din cutia cu siguranțe.

- ▶ Contactați unitatea de service abilitată.

→ Pagina 64

⚠️ 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 MPOR-
TANTE PRIVIND SIGURANȚA ȘI PĂSTRAȚILE
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 mâncărurilor 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 mânuși 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 mânășă de bucătărie.

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți.

- ▶ Nu atingeți niciodată suprafețele fierbinți.
- ▶ Țineți copiii la distanță.

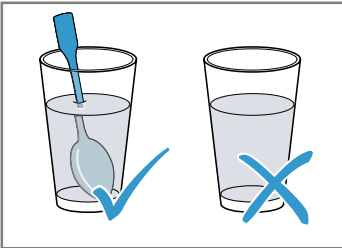
Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase. De exemplu, supraîncălzirea papucilor, a pernelor umplute cu cereale sau boabe, a bureților, a lavetelor umede și a altor articole similare duce la arsuri.

- ▶ 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 mâncărilor 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 întărirea a fierberii.



⚠ AVERTISMENT – Pericol de rănire!

Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan și ceramică poate avea orificii fine în mânăre și capac. În spatele acestor orificii, există cavități. Umiditatea care pătrunde în cavități poate provoca spargerea veselei.

- ▶ Utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

În cazul funcționării cu microunde, vesela și recipientele din metal sau vesela cu ornamente metalice pot genera scânteii. Aparatul poate suferi deteriorări.

- ▶ În cazul funcționării doar cu microunde, nu utilizați niciodată recipiente din metal.
- ▶ Utilizați numai veselă adecvată pentru microunde.

⚠ 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, ușa și balamaua ușii.

→ "Curățare și îngrijire", Pagina 61

Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa acestuia este deteriorată. Este posibil ca energia produsă de microunde să iasă.

- ▶ Nu utilizați niciodată cuptorul dacă ușa acestuia 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.

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).

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.

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.

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.

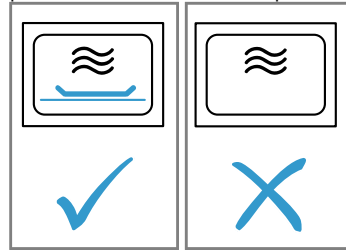
- ▶ Metalul, de exemplu, lingurița din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții interiori ai cuptorului și față de partea interioară a ușii.

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.

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.

Ascundeți ceasul în modul standby.

- În modul standby, aparatul economisește energie.

Notă:

Aparatul necesită:

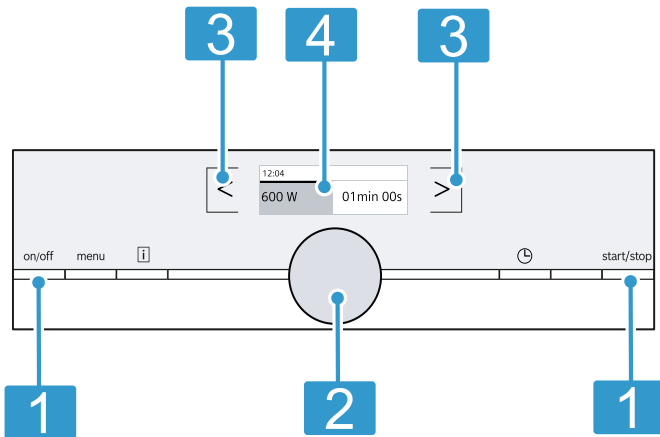
- max. 1 W în regimul de funcționare, cu display-ul activat
- max. 0,5 W în regimul de funcționare, cu display-ul dezactivat

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.



- 1 Taste**
Tastele au un punct de apăsare. Apăsați tasta pentru a o acționa.
- 2 Selector rotativ**
Selectorul rotativ poate fi rotit spre stânga sau spre dreapta.
- 3 Câmpuri tactile**
Cu ajutorul câmpurilor tactile puteți seta în mod direct diferite funcții.
- 4 Display**
Pe display sunt prezentate valorile actuale de setare, posibilitățile de selectare și textele cu indicații.

Taste

Cu ajutorul tastelor puteți selecta în mod direct diferite funcții.

Simbol	Tastă tactilă	Utilizare
on/off	conectare/deconectare	Conectarea sau deconectarea aparatului
menu	Meniu	Deschiderea meniului modurilor de funcționare
i	Informații	Solicitarea de afișare a indicațiilor
🕒	Funcțiile de timp	Setarea temporizatorului
start/stop	start/stop	Pornirea sau întreruperea funcționării

Notă: Când se aprinde **i**, atingeți **i** pentru a afișa timp de câteva secunde mai multe informații.

Câmpurile tactile

Câmpurile touch sunt suprafețe sensibile la atingere. Pentru a selecta o funcție atingeți câmpul aferent.

Simbol	Câmp tactil	Utilizare
<	Stânga	Navigare spre stânga pe display
>	Dreapta	Navigare spre dreapta pe display

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.

Display

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

Rândul de stare

Rândul de stare se află în partea de sus a display-ului. Pe rândul de stare sunt afișate ora, durata de temporizare și durata programului.

Linia progresivă

Linia progresivă indică cât s-a scurs, de exemplu, din durata de preparare.
Linia dreaptă de sub valorile de setare se umple de la stânga spre dreapta, în funcție de evoluția modului de funcționare în curs.

Modurile de funcționare

Meniul este împărțit în diverse moduri de funcționare.

Simbol	Utilizare
Microunde	Selectarea puterilor microunde
Programe	Programele automate Prepararea simplă a preparatelor selectate
Setări	Setări Modificarea individuală a setărilor aparatului

4.2 Interiorul cuptorului

Funcțiile din interiorul cuptorului facilitează utilizarea aparatului.

Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului

Sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se activează atunci când este deschisă ușa aparatului. În cazul în care ușa aparatului rămâne deschisă mai mult de aproximativ 5 minute, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se deconectează.

La majoritatea modurilor de încălzire și funcțiilor, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului este aprins în timpul funcționării. Atunci când procesul de preparare s-a finalizat, sistemul de iluminare a interiorului cuptorului se dezactivează.

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 microunde, acesta rămâne rece, însă suflanta de răcire se activează. Suflanta de răcire poate continua să funcționeze și după finalizarea procesului de preparare cu icrounde.

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.

5 Accesorii

Utilizați accesorii originale. Acestea sunt adaptate pentru aparatul dumneavoastră.

Accesorii	Utilizare
Tavă din sticlă	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pentru decongelarea alimentelor ▪ Pentru prepararea alimentelor

6 Înainte de prima utilizare

Efectuați setările necesare pentru prima punere în funcțiune. Curățați aparatul și accesoriile.

6.1 Prima punere în funcțiune

După conectarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică sau după o pană de curent mai îndelungată, sunt afișate setările pentru prima punere în funcțiune a aparatului.

Observații

- Puteți adapta în orice moment aceste setări din cadrul setărilor de bază.
→ "Setările de bază", Pagina 60
- Înainte de prima punere în funcțiune și după fiecare pană de curent, deschideți și închideți ușa aparatului, pentru a verifica partea interioară a acesteia.

Setarea limbii

1. Setăți limba cu ajutorul selectorului rotativ.

2. Apăsați pe >.
✓ Pe display se afișează următoarea setare.

Setarea orei

1. Setăți ora cu selectorul rotativ.
2. Apăsați pe >.

Notă: În

→ "Setările de bază", Pagina 60 stabiliți dacă pe display se va afișa sau nu ora curentă și data în timp ce aparatul este deconectat.

Setarea datei

1. Cu selectorul rotativ setăți ziua curentă.
2. Apăsați pe >.
3. Cu selectorul rotativ setăți luna curentă.
4. Apăsați pe >.
5. Cu selectorul rotativ setăți anul curent.

6. Apăsați pe >.
 - ✓ Pe display este afișată o indicație privind faptul că prima punere în funcțiune este finalizată.

6.2 Curățarea aparatului înainte de prima utilizare

Înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu ajutorul aparatului, curățați interiorul acestuia și accesoriile.

1. Asigurați-vă că în interiorul cuptorului nu există resturi de ambalaj, accesorii sau alte obiecte.

2. Curățați suprafețele netede din interiorul cuptorului utilizând o lavetă moale, umedă.

6.3 Curățarea accesoriilor

- ▶ Curățați temeinic accesoriile utilizând o soluție de apă cu detergent de vase și o lavetă moale.

7 Utilizarea de bază

7.1 Conectarea aparatului

- ▶ Porniți aparatul cu on/off.
- ✓ on/off se aprinde în albastru.
- ✓ Pe display apare sigla Siemens și apoi valoarea maximă a puterii microundelor.
- ✓ Aparatul este pregătit pentru funcționare.

7.2 Deconectarea aparatului

- ▶ Deconectați aparatul cu on/off.
- ✓ Aparatul întrerupe funcțiile aflate în derulare.
- ✓ Pe afișaj vor fi afișate ora curentă și data.

Notă: 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.

7.3 Pornirea modului de funcționare

- ▶ Porniți modul de funcționare cu start/stop.
- ✓ Pe display sunt afișate setările.
- ✓ Linia progresivă indică expirarea duratei.

Notă: Dacă deschideți ușa aparatului în timpul funcționării acestuia, aparatul va întrerupe procesul de preparare și va opri derularea duratei de timp setate. Dacă doriți să reporniți procesul de funcționare, închideți ușa aparatului și apăsați pe start/stop.

7.4 Întreruperea funcționării

1. Apăsați pe start/stop.
 - ✓ Aparatul întrerupe procesul de funcționare.
2. Pentru a șterge toate setările, apăsați on/off.
Notă: Dacă deschideți ușa aparatului, procesul de preparare se întrerupe. Ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare după o întrerupere sau o anulare a funcționării.

7.5 Setarea modului de funcționare

În momentul conectării aparatului, pe display se afișează modul de funcționare propus. Puteți porni imediat modul de funcționare propus sau puteți seta un alt mod de funcționare.

1. Apăsați pe menu.
 - ✓ Aparatul deschide meniul modurilor de funcționare.
2. Cu selectorul rotativ selectați modul de funcționare dorit.
 - În funcție de modul de funcționare, vă stau la dispoziție diverse posibilități de selectare.
3. Cu > navigați la modul de funcționare dorit.
4. Modificați selecția cu ajutorul selectorului rotativ.
 - În funcție de selecție, modificați și celelalte setări.
5. Apăsați pe start/stop.
 - ✓ Pe display apare derularea timpului.
 - ✓ Pe display sunt afișate setările și linia progresivă.

Notă: Pentru a părăsi setarea actuală și a ajunge la nivelul modurilor de funcționare, apăsați pe menu.

8 Microunde

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

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 cuptorul cu microunde, respectați informațiile oferite de producători. Dacă aveți dubii, efectuați o testare a vaselor.

Vase și accesorii

adevate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde

adevate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde	Raționament
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"> ■ Sticlă ■ Vitroceramică ■ Porțelan ■ Material plastic termorezistent ■ Ceramică complet smălțuită, fără fisuri 	

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 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. Recomandare: Acest tip de veselă trebuie utilizat numai dacă producătorul garantează caracterul adecvat al veselei pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.

8.2 Testarea vaselor în ceea ce privește compatibilitatea 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. Setați puterea maximă a microundelor și lăsați aparatul să funcționeze timp de ½ - 1 minut.
 3. Porniți procesul de funcționare.
 4. Verificați mai multe aspecte privind vasul:
 - Dacă vasul este rece sau călduț, 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 Puterile pentru microunde

Aici este disponibilă o prezentare generală a puterilor pentru microunde și a utilizării acestora.

Puterea microundelor exprimată în wați	Durata maximă	Utilizare
90 W	1:30 ore	Decongelați alimente delicate.
180 W	1:30 ore	Decongelați alimente și continuați prepararea acestora.
360 W	1:30 ore	Preparați carne și pește sau încălziți alimente delicate.
600 W	1:30 ore	Încălziți și preparați alimente.
900 W	30 de minute	Încălziți lichide. Puterea maximă nu este prevăzută pentru încălzirea alimentelor.

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 Setarea microundelor

Atunci când conectați aparatul, pe display apare întotdeauna, ca valoare propusă, puterea cea mai mare a microundelor.

1. Respectați instrucțiunile privind siguranța.
→ *Pagina 51*
2. Respectați instrucțiunile privind evitarea deteriorărilor. → *Pagina 53*
3. Respectați indicațiile privind vasele și accesoriile adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde.
→ *Pagina 56*
4. Apăsați pe on/off.
 - ✓ Aparatul este pregătit pentru funcționare. Pe display este prezentată valoarea maximă propusă a puterii microundelor. Puterea microundelor poate fi modificată în orice moment.
5. Cu ajutorul selectorului rotativ selectați puterea dorită a microundelor.
 - ✓ Pe display este prezentată puterea microundelor și o valoare propusă.
6. Apăsați pe >.
7. Cu ajutorul selectorului rotativ selectați durata dorită.
8. Apăsați pe start/stop.
 - ✓ Aparatul pornește modul de funcționare.
 - ✓ Derularea duratei este prezentată pe display.
 - ✓ Când durata de preparare expiră, este emis un semnal sonor.
9. Pentru a dezactiva mai rapid semnalul sonor, apăsați pe ⊖.

10. Deconectați aparatul cu on/off.

Observații

- Dacă apăsați ⊖, pe display este prezentată pentru scurt timp funcția de temporizare. Pentru a dezactiva imediat funcția de temporizare, apăsați din nou pe ⊖.
- Dacă ușa aparatului este deschisă în timpul preparării, ventilatorul de răcire poate funcționa în continuare.

8.5 Modificarea duratei de preparare

Puteți modifica în orice moment durata de preparare.

- ▶ Cu selectorul rotativ modificați durata de preparare.
- ✓ Funcționarea continuă.

8.6 Modificarea puterii microundelor

Puteți modifica puterea microundelor în timpul procesului de funcționare.

1. Cu < comutați la puterea microundelor.
2. Cu ajutorul selectorului rotativ setați puterea dorită a microundelor.
 - ✓ Durata de preparare nu va fi modificată.
 - ✓ Funcționarea continuă.

Notă: Dacă durata de preparare setată depășește durata maximă pentru puterea de 900 W a microundelor, aparatul reduce automat durata de preparare. Funcționarea este întreruptă. Porniți modul de funcționare cu start/stop.

9 Programele

Programele vă permit să preparați în interiorul aparatului diferite alimente, iar setările optime sunt selectate automat.

9.1 Recomandări privind setările pentru preparate

Pentru obținerea unor rezultate de preparare optime, țineți cont de aceste indicații.

- Utilizați numai alimente aflate în stare optimă.
- Scoateți alimentele din ambalaj și cântăriți-le. Dacă nu puteți seta greutatea exactă la aparat, rotunjiți-o în sus, respectiv în jos.
- Utilizați numai vase de gătit termorezistente, adecvate pentru utilizarea în cuptorul cu microunde, de exemplu, din sticlă sau ceramică.
- Introduceți alimentele în interiorul rece al cuptorului.

Decongelarea

- Congelați și depozitați alimentele la o temperatură de -18 °C, în pachete plate și porționate.
- Așezați alimentul congelat pe o veselă plată, de exemplu, o farfurie de sticlă sau porțelan.
- Est posibil ca alimentele să nu fie complet decongelate după finalizarea programului. Cu toate acestea, alimentele pot fi preparate ulterior în mod optim.
- La decongelarea cărnii sau a cărnii de păsăre se formează lichid. Când întoarceți alimentul, îndepărtați lichidul. Nu-l folosiți și nu îl aduceți în contact cu alte alimente.

- După întoarcere, îndepărtați carnea tocată deja decongelată.
- Așezați păsările întregi mai întâi cu partea cu pieptul, iar bucățile de pasăre cu partea cu piele pe vesele.

Legume

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

Cartofi

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

Orez

- Nu folosiți orez decortificat sau orez pentru fierbere.
- Adăugați la orez o cantitate de două până la de două ori și jumătate mai mare de apă.

Timp de odihnă

După finalizarea programului, unele preparate necesită încă un timp de odihnă în interiorul cuptorului.

Preparat	Timp de odihnă
Legume	aproximativ 5 minute
Cartofi	aproximativ 5 minute Mai întâi vărsați apa care s-a acumulat
Orez	aproximativ 5-10 minute

9.2 Setarea programului

- Apăsați pe on/off.
- ✓ Aparatul este pregătit pentru funcționare.
- Apăsați pe menu.
- ✓ Pe display se afișează modurile de funcționare.
- Cu ajutorul selectorului rotativ selectați „Programele”.
- Apăsați pe >
- ✓ Pe display apare primul program.
- Cu ajutorul selectorului rotativ setați programul dorit.
- ✓ Pe display se afișează o valoare propusă pentru greutate.

- Apăsați pe >
- Cu ajutorul selectorului rotativ setați greutatea dorită.
- Apăsați pe >
- ✓ Pe display se afișează recomandarea de preparare.
- Apăsați pe start/stop.
- ✓ Aparatul pornește modul de funcționare.
- ✓ Derularea duratei este prezentată pe display.
- Dacă timpul derulării programului pe display sunt afișate indicații privind întoarcerea sau amestecarea alimentelor:
 - Deschideți ușa aparatului.
 - Mărunțiți, amestecați sau întoarceți alimentele.
 - Închideți ușa aparatului.
 - Apăsați pe start/stop.

Notă: Chiar dacă nu întoarceți sau nu amestecați alimentele, programul funcționează normal în continuare până la finalizare.
Programele calculează durata de preparare.

9.3 Tabelul de programe

Programele permit prepararea ușoară a alimentelor. Selectați un program și specificați greutatea preparatului. Setarea optimă este configurată de către program.

Decongelare

Preparat	Alimente adecvate	Interval de greutate în kg	Vase/Accesorii
Decongelare pâine ¹	Pâine, întregă, rotundă sau lunguiață, felii de pâine, pandișpan, prăjituri dospite, prăjituri cu fructe, prăjituri fără glazură, frișcă sau gelatină	0,20 – 1,50	Vas plat, fără capac Baza interiorului cuptorului
Decongelare carne ¹	Friptură, felii de carne, carne tocată, carne de pui	0,20 – 2,00	Vas plat, fără capac Baza interiorului cuptorului
Decongelare pește ¹	Pește întreg, file de pește, medalion de pește	0,10 – 1,00	Vas plat, fără capac Baza interiorului cuptorului

¹ Respectați semnalul de întoarcere a preparatului.

Preparare



Preparat	Alimente adecvate	Interval de greutate în kg	Vase/Accesorii
Legume, proaspete ¹	conopidă, broccoli, morcovi, gulii, praz, ardei, dovlecei	0,15 – 1,00	Vas cu capac Baza interiorului cuptorului
Legume, congelate ¹	conopidă, broccoli, morcovi, gulii, varză roșie, spanac	0,15 – 1,00	Vas cu capac Baza interiorului cuptorului
Cartofi fierți	Cartofi cu sau fără coajă, cartofi tăiați în bucăți egale	0,20 – 1,00	Vas cu capac Baza interiorului cuptorului
Orez ¹	Orez cu bob lung	0,05 – 0,30	Vas înalt, cu capac Baza interiorului cuptorului

¹ Respectați semnalul de amestecare a preparatului.

10 Temporizator


După emiterea semnalului sonor puteți stabili o durată de temporizare. Durata maximă de temporizare care poate fi setată este de maximum 24 de ore. Această funcție se desfășoară independent de funcționarea aparatului și de celelalte funcții de timp. Semnalul temporizatorului se deosebește de celelalte semnale.

10.1 Setarea temporizatorului


1. Apăsați pe .
 - ✓ Pe display apare temporizatorul.
2. Cu ajutorul selectorului rotativ setați durata de temporizare.
3. Apăsați pe .


După câteva secunde, temporizatorul pornește automat.

 - ✓ Începe derularea duratei de temporizare setate.
 - ✓ După scurt timp, afișajul revine la informațiile prezentate anterior.
 - ✓ Pe display este afișat un simbol al temporizatorului și timpul care se derulează în rândul de stare.

- ✓ Când durata de temporizare a expirat, se emite un semnal sonor.
4. Pentru a dezactiva mai rapid semnalul sonor, apăsați pe .

10.2 Modificarea duratei setate la temporizator

1. Apăsați pe .
 - ✓ Pe display apare temporizatorul.
2. Cu ajutorul selectorului rotativ, modificați setarea temporizatorului.

Notă: Temporizatorul rămâne vizibil pe display atunci când aparatul este deconectat. În timp ce se derulează un mod de funcționare, puteți selecta temporizatorul cu . Durata de temporizare se află în centru pentru o perioadă de timp. Durata de temporizare poate fi modificată.



10.3 Anularea funcționării temporizatorului

- ▶ Resetați durata de temporizare.
- ✓ După preluare, simbolul nu mai este aprins.

11 Setările de bază

Puteți regla setările de bază ale aparatului după cum este necesar.

11.1 Modificarea setării de bază

1. Apăsați pe on/off.
2. Apăsați pe menu.
 - ✓ Se deschide meniul modurilor de funcționare.
3. Selectați "Setări" cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Apăsați pe .
5. Modificați valorile cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Comutați întotdeauna cu  la următoarele setări și modificați-le dacă este necesar.
7. Apăsați pe menu.
 - ✓ Pe display apare "Renunțare" sau "Salvare".
8. Pentru a salva setarea, selectați "Salvare".

Notă: După o pană de curent, modificările setărilor de bază efectuate de dumneavoastră se păstrează.

11.2 Prezentare generală a setărilor de bază

Aici găsiți o prezentare generală a setărilor de bază și a setărilor din fabrică. Setările de bază depind de dotarea aparatului dumneavoastră.

Observații

- Modificările setărilor pentru limbă, pentru semnalul sonor al tastelor și pentru luminozitatea display-ului sunt active imediat. Toate celelalte setări devin active numai după salvare.
- Modificările setărilor de bază sunt păstrate chiar și după producerea unei pene de curent. Numai setările pentru prima punere în funcțiune trebuie efectuate din nou după producerea unei pene de curent.
→ "Prima punere în funcțiune", Pagina 55

Setările de bază	Opțiuni
Limba	Setarea "Limba"
Ora curentă	Setarea "Ora curentă"
Data	Setarea "Data"
Semnal acustic	Durată scurtă Durată medie ¹ Durată lungă
Sunet pentru taste	Dezactivată ¹ Activată
Luminozitatea displayului	Luminozitatea display-ului se poate regla în 5 trepte Treapta 3 ¹
Afișajul orei	Digital + data Digital Dezactivat ¹
Reducere luminozitate	Dezactivată ¹ Activată (display-ul va fi mai întunecat între orele 22:00 și 06:00)
Modul Demo	Dezactivată ¹ Activată (este afișat numai în primele 3 minute de la resetare sau de la prima punere în funcțiune)
Setări din fabrică	Resetare Nu resetați ¹

¹ Setările din fabricație (pot fi diferite în funcție de tipul aparatului)

Notă: Modificările setărilor pentru limbă, pentru semnalul sonor al tastelor și pentru luminozitatea display-ului devin active imediat. Toate celelalte setări devin active numai după salvare.

11.3 Modificarea orei

1. Apăsați pe on/off.
2. Apăsați pe menu.
- ✓ Se deschide meniul modurilor de funcționare.

3. Selectați "Setări " cu ajutorul selectorului rotativ.
4. Cu > navigați la "Ora curentă".
5. Modificați ora curentă cu ajutorul selectorului rotativ.
6. Apăsați pe menu.
7. Pentru a salva setarea, selectați "Salvare".

12 Curățare și îngrijire

Pentru a asigura funcționarea optimă a aparatului pentru o perioadă îndelungată de timp, curățați-l și îngrijiți-l cu atenție.

12.1 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.

12.2 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 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 61*

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.

12.3 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 61*
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 acestuia deschisă.

12.4 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 61*
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.

12.5 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 61*
 2. Curățați panoul de comandă cu o lavetă din microfibre sau cu o lavetă moale, umedă.
 3. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

12.6 Curățarea accesoriilor

1. Respectați indicațiile privind produsele de curățare.
→ *Pagina 61*
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. Ștergeți ulterior cu o lavetă moale.

12.7 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 61*
 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.

12.8 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 61*
 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.

12.9 humidClean

Programul de curățare este o alternativă rapidă pentru curățarea ocazională a interiorului cuptorului. Programul de curățare înmoaie depunerile de murdărie prin evaporarea soluției de apă cu detergent. Ulterior, depunerile de murdărie pot fi îndepărtate cu ușurință.

Setarea programului de curățare

1. Turnați câteva picături de detergent într-o cană cu apă.
2. Pentru a evita întârzierea fierberii, așezați o lingură în cană.
3. Așezați cana în mijlocul interiorului cuptorului.
4. Setați puterea microundelor la 600 W.
5. Setați durata la 5 minute.
6. Porniți microundele.
7. După expirarea duratei, lăsați ușa închisă pentru încă 3 minute.
8. Ștergeți cu o lavetă moale interiorul cuptorului.
9. Lăsați interiorul cuptorului să se usuce cu ușa acestuia deschisă.

13 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.
→ "Serviciul clienți", *Pagina 64*

⚠ 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.

13.1 Erori de funcționare

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	Fișa de rețea a cablului de alimentare nu este introdusă în priză. ▶ Conectați aparatul la rețeaua de curent.

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Aparatul nu funcționează.	<p>Siguranța din panoul de siguranțe s-a declanșat.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați siguranța din panoul de siguranțe. <p>Alimentarea cu curent electric a fost întreruptă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verificați funcționarea iluminării interiorului și altor aparate din încăperea. <p>Deficiențe de funcționare</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deconectați siguranța din tabloul de siguranțe. 2. Reconectați siguranța după aproximativ 10 secunde. ✓ Dacă eroarea a fost remediată prin acest procedeu, mesajul dispăre. 3. Dacă anunțul apare din nou, contactați unitatea de service pentru clienți. În acest caz, specificați cu exactitate mesajul de eroare. → "Serviciul clienți", Pagina 64
Aparatul nu poate fi pornit.	<p>Ușa aparatului nu este închisă complet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Închideți ușa aparatului.
Aparatul nu se încălzește, pe display apare cuvântul „Demo”	<p>Modul Demo este activat.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică deconectând pentru scurt timp siguranța de la tabloul de siguranțe. 2. În interval de 3 minute, dezactivați modul Demo din setările de bază.
Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului nu funcționează.	<p>Sistemul de iluminare din interiorul cuptorului este defect</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactați → "Serviciul clienți", Pagina 64.

13.2 Indicații pe display

Defecțiune	Cauzele și remedierea defectelor
Pe display apare mesajul de eroare "Exxx"	<p>A apărut o eroare.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dacă pe display este afișat un mesaj de eroare, deconectați și reconectați aparatul. ✓ Dacă mesajul de eroare nu mai este afișat pe display, a fost o problemă singulară. 2. Dacă mesajul de eroare este afișat în continuare sau în mod repetat pe display, contactați unitatea de service și comunicați codul de eroare. 3. Dacă pe display este afișat mesajul de eroare E0532, deschideți și închideți ușa aparatului. 4. Dacă pe display este afișat mesajul de eroare E6501, deconectați aparatul și reconectați-l după 10 minute.

14 Evacuarea ca deșeu

14.1 Predarea aparatului vechi

Datorită reciclării ecologice se pot refolosi materii prime valoroase.

1. Scoateți ștecherul cablului de racordare la rețea din priză.
2. Separați cablul de alimentare.
3. 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.

15 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.

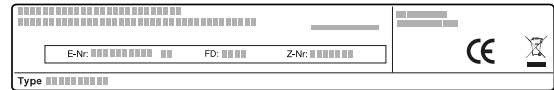
Dacă apelați la Serviciul pentru clienți, trebuie să menționați numărul de identificare a produsului (E-Nr.) și numărul de fabricație (FD) al aparatului dumneavoastră.

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 E. Sursele de iluminat sunt disponibile ca piese de schimb și trebuie înlocuite numai de un personal de specialitate instruit în acest scop.

15.1 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.

16 Procedați astfel

Pentru diverse preparate, găsiți aici setările corespunzătoare, precum și cele mai bune accesorii și vase. Recomandările sunt speciale pentru aparatul dumneavoastră.

16.1 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.

Recomandare

Recomandări privind prepararea

- Recomandările de reglare sunt valabile întotdeauna pentru cuptorul rece și gol.
- Valorile de timp din prezentările generale sunt valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentului.

⚠ 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

Decongelarea cu microunde

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Congelați alimentele în pachete plate.
- Utilizați numai veselă fără capac, adecvată pentru microunde.
- Așezați vesela pe baza interiorului cuptorului.
- Amestecați sau întoarceți ocazional alimentele, de 2-3 ori. Când întoarceți preparatele, scurgeți lichidul rezultat în urma decongelării.
- La decongelarea cărnii sau a cărnii de păsăre se formează lichid. Când întoarceți alimentul, îndepărtați lichidul. Nu-l folosiți și nu îl aduceți în contact cu alte alimente.

poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau învelișul.

1. Înainte de utilizare, scoateți din interiorul cuptorului vasele care nu sunt necesare.
2. Selectați un aliment dorit din cadrul recomandărilor de reglare.
3. Introduceți alimentele într-un vas adecvat.
4. Așezați vesela în mijloc pe baza interiorului cuptorului. Astfel microundele vor ajunge la alimente din toate părțile.
5. Reglați aparatul conform recomandărilor de reglare. Setează mai întâi durata cea mai scurtă. Dacă este necesar, prelungiți durata.
6. Când scoateți vesela fierbinte din interiorul cuptorului, utilizați șervete de vase.

16.2 Decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde

Recomandări de reglare privind decongelarea, încălzirea și prepararea cu microunde. Durata depinde de vasul de gătit și de temperatură, tipul și cantitatea alimentelor. Din acest motiv, în tabele sunt indicate domenii. Începeți cu valoarea mai mică și setați data următoare o valoare mai mare, dacă este necesar. Este posibil să aveți alte cantități decât cele indicate în tabele. Pentru acestea este valabilă o regulă empirică: cantitate dublă - timp aproape dublu, jumătate din cantitate - jumătate din timp.

- După întoarcere, îndepărtați carnea tocată deja decongelată.
- Când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate unele de celelalte.
- După decongelare, lăsați alimentele să se odihnească timp de 10-60 de minute.

Alimente	Greutate	Puterea microundelor	Durată de preparare
Bucată întreagă de carne, cu și fără os	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. ¹ 2. 15-25 min.
Bucată întreagă de carne, cu și fără os	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min. ¹ 2. 20-30 min. ¹
Bucată întreagă de carne, cu și fără os	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min. ¹ 2. 25-30 min. ¹
Bucăți sau felii de carne	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 min. ² 2. 5-10 min.
Bucăți sau felii de carne	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 min. ² 2. 10-15 min.
Bucăți sau felii de carne	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. ² 2. 10-15 min.
Carne tocată, amestecată	200 g	90 W	10-15 min. ¹
Carne tocată, amestecată	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. ¹ 2. 10-15 min.
Carne tocată, amestecată	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. ¹ 2. 10-15 min.
Pasăre sau bucăți de pasăre	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. ¹ 2. 10-15 min.
Pasăre sau bucăți de pasăre	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. ¹ 2. 20-25 min.
File de pește, medalion de pește sau felii de pește	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.
Pește întreg	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. ¹ 2. 10-15 min.
Pește întreg	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. ¹ 2. 15-20 min.
Legume, de exemplu, mazăre	300 g	180 W	10-15 min. ³
Fructe, de exemplu, zmeură	300 g	180 W	6-9 min. ³
Fructe, de exemplu, zmeură	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 5-10 min. ³
Unt, decongelare ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. ⁴ 2. 1-2 min.
Unt, decongelare ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 2-4 min.
Pâine întreagă	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. ¹ 2. 5-10 min.
Pâine întreagă	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min. ¹ 2. 10-20 min.
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandișpan ^{5, 6}	500 g	90 W	10-15 min.
Prăjituri, uscate, de exemplu, pandișpan ^{5, 6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.

¹ Întoarceți de mai multe ori alimentele.

² Când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate unele de celelalte.

³ Amestecați din când în când cu atenție alimentele.

⁴ Îndepărtați complet ambalajul.

⁵ Decongealați numai prăjituri fără glazură, frișcă, gelatină sau creme.

⁶ Separați bucățile de prăjitură unele de celelalte.

Alimente	Greutate	Puterea microundelor	Durată de preparare
Prăjituri însirocate, de exemplu, prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 15-20 min.
Prăjituri însirocate, de exemplu, prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min. 2. 15-20 min.

¹ Întoarceți de mai multe ori alimentele.

² Când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate unele de celelalte.

³ Amestecați din când în când cu atenție alimentele.

⁴ Îndepărtați complet ambalajul.

⁵ Decongețați numai prăjituri fără glazură, frișcă, gelatină sau creme.

⁶ Separați bucățile de prăjitură unele de celelalte.

Recomandări privind următoarea decongelare, încălzire și preparare cu microunde

Țineți cont de recomandările privind obținerea de rezultate optime la decongelare, încălzire și prepararea cu microunde.

Amplasare	Recomandare:
Alimentul este prea uscat.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reducați durata sau selectați o putere mai mică a microundelor. ▪ Acoperiți alimentul și adăugați o cantitate mai mare de lichid.

Amplasare	Recomandare:
După expirarea timpului de preparare, alimentul nu este încă decongelat, încălzit sau fiert.	Prelungiți durata. Cantitățile mari și alimentele groase au nevoie de mai mult timp.
După expirarea timpului de preparare, alimentul nu este încălzit la interior, însă la exterior este supraîncălzit.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Amestecați din când în când. ▪ Reduceți puterea microundelor și prelungiți durata.
După decongelare, carnea sau pasărea nu este decongelată la interior, însă la exterior este decongelată complet.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduceți puterea microundelor. ▪ Întoarceți de mai multe ori alimentele de dimensiuni mari.

16.3 Încălzire

Cu aparatul dumneavoastră puteți încălzi alimente.

Încălzirea cu microunde

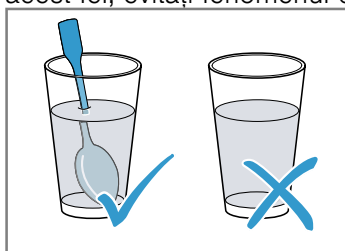
Respectați recomandările de reglare privind încălzirea cu microunde.

⚠️ 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.

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Utilizați numai veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar și o farfurie sau o folie specială pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Așezați vesela pe baza interiorului cuptorului.
- Pe parcurs, întoarceți sau amestecați preparatele de 2-3 ori.
- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 2-5 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.

Alimente	Greutate	Puterea microundelor	Durată de preparare
Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate (2-3 componente)		600 W	5-8 min.
Băuturi ¹	125 ml	900 W	0,5-1 min. ^{2, 3}
Băuturi ¹	200 ml	900 W	1-2 min. ^{2, 3}
Băuturi ¹	500 ml	900 W	3-4 min. ^{2, 3}
Mâncare pentru bebeluși, de exemplu, sticlute de lapte ⁴	50 ml	360 W	aproximativ 0,5 min. ^{5, 6}
Mâncare pentru bebeluși, de exemplu, sticlute de lapte ⁴	100 ml	360 W	0,5-1 min. ^{4, 6}
Mâncare pentru bebeluși, de exemplu, sticlute de lapte ⁴	200 ml	360 W	1-2 min. ^{4, 6}
Supă, 1 ceașcă	175 g fiecare	600 W	1-2 min.
Supă, 2 cești	175 g fiecare	600 W	2-3 min.
Carne în sos ⁷	500 g	600 W	7-10 min.
Tocană	400 g	600 W	5-7 min.
Tocană	800 g	600 W	7-8 min.
Legume, 1 porție	150 g	600 W	2-3 min.
Legume, 2 porții	300 g	600 W	3-5 min.

¹ Introduceți o lingură în pahar.

² Nu supraîncălziți băuturile alcoolice.

³ Controlați din când în când preparatul.

⁴ Încălziți mâncarea pentru bebeluși fără tetină sau capac.

⁵ Agitați întotdeauna bine alimentele după încălzire.

⁶ Controlați neapărat temperatura!

⁷ Separați între ele feliile de carne.

Încălzirea cu microunde a alimentelor congelate

Respectați recomandările de reglare privind încălzirea cu microunde.

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Utilizați numai veselă acoperită, adecvată pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor de gătit puteți utiliza chiar și o farfurie sau o folie specială pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Repartizați cât mai plan alimentele în vasul de gătit. Alimentele feliate se prepară mai rapid decât cele groase.
- Așezați vesela pe baza interiorului cuptorului.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.
- Pe parcurs, întoarceți sau amestecați preparatele de 2-3 ori.
- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 2-5 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.
- Gustul propriu al alimentelor se păstrează considerabil. Utilizați cu economie sarea și condimentele.

Alimente	Greutate	Puterea microundelor	Durată de preparare
Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate (2-3 componente)	300-400 g	600 W	8-13 min.
Supă	400 g	600 W	8-12 min.
Tocană	500 g	600 W	10-15 min.
Felii sau bucăți de carne cu sos, de exemplu, gulaș	500 g	600 W	10-15 min.
Pește, de exemplu, fileuri de pește	400 g	600 W	10-15 min.
Sufleuri, de exemplu, lasagna, cannelloni	450 g	600 W	10-15 min.
Garnituri, de exemplu, orez, paste ¹	250 g	600 W	3-7 min.
Garnituri, de exemplu, orez, paste ¹	500 g	600 W	8-12 min.
Legume de exemplu, mazăre, broccoli, morcovi ¹	300 g	600 W	7-11 min.
Legume de exemplu, mazăre, broccoli, morcovi ¹	600 g	600 W	14-17 min.
Spanac cu smântână ²	450 g	600 W	10-15 min.

¹ Turnați puțin lichid peste preparat.

² Gătiți preparatul fără a adăuga apă.

16.4 Prepararea

Cu aparatul dumneavoastră puteți prepara alimente.

Prepararea cu microunde

Notă:

Recomandări privind prepararea

- Așezați vesela pe baza interiorului cuptorului.
- Repartizați cât mai plan alimentele în vasul de gătit. Alimentele feliate se prepară mai rapid decât cele groase.
- Utilizați numai vase cu capac, adecvate pentru microunde. Pentru acoperirea vaselor puteți utiliza chiar și o farfurie sau un capac special adecvat pentru utilizarea în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj produsele gata preparate.
- Gustul propriu al alimentelor se păstrează considerabil. Utilizați cu economie sarea și condimentele.
- După încălzire, lăsați alimentele să se odihnească timp de 2 până la 5 minute.
- Preparatele cedează căldură către veselă. Vesela poate deveni foarte fierbinte. Utilizați mănuși de bucătărie.

- Chiar dacă pe ambalaje este specificată o putere mai mare de 600 de wați pentru prepararea alimentelor, utilizați totuși o putere de maxim 600 wați. Dacă este necesar, prelungiți timpul indicat până la când obțineți rezultatul dorit.

Alimente	Greutate	Puterea microundelor	Durată de preparare
Pui întreg, proaspăt, fără măruntaie ¹	1200 g	600 W	25 – 30 min.
File de pește, proaspăt	400 g	600 W	7 – 12 min.
Legume, proaspete ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	6 – 10 min.
Legume, proaspete ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10 – 15 min.
Cartofi ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	8 – 10 min.
Cartofi ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10 – 15 min.
Cartofi ^{2, 3, 4}	750 g	600 W	15 – 22 min.
Orez ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min. 2. 12 – 15 min.
Orez ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min. 2. 15 – 18 min.
Deserturi, de exemplu, budincă (instant) ⁴	500 ml	600 W	5 – 8 min.
Fructe, compot ⁴	500 ml	600 W	9 – 12 min.
Popcorn pentru microunde ⁶	1 pungă de 100 g	600 W	2,5 – 3,5 min.

¹ Întoarceți preparatul după expirarea 1/2 din timpul total de preparare.

² Tăiați în bucăți egale.

³ Turnați puțină apă peste preparat.

⁴ Amestecați din când în când cu atenție alimentele.

⁵ Adăugați o cantitate dublă de lichid.

⁶ Așezați întotdeauna punga cu popcorn pe o farfurie din sticlă. Respectați indicațiile producătorului.

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 microunde, 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.

16.5 Preparate de verificare

Aceste prezentări generale au fost redactate pentru institutele 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.

Prepararea cu microunde

Aliment	Puterea microundelor exprimată în W	Durata în min	Indicație
Șodou, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min. 2. 8-10 min.	Formă Pyrex
Biscuit, 475 g	600 W	7-9 min.	Formă Pyrex Ø 22 cm
Friptură din carne tocată, 900 g	600 W	25-30 min.	Formă Pyrex Ø 28 cm

Decongelarea cu microunde

Recomandări de reglare pentru decongelarea cu microunde.

Aliment	Puterea microundelor exprimată în W	Durata în min	Indicație
Carne, 500 g	1. 180 W 2. 90 W sau programul "Decongelare carne"	1. 8 min. 2. 7-10 min.	Formă Pyrex Ø 24 cm

17 Instrucțiuni de montare

Țineți cont de aceste informații atunci când montați aparatul.



⚠ 17.1 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!

Piese care sunt accesibile în timpul montajului pot avea muchii ascuțiți care pot provoca răni.

- ▶ Purtați mănuși de protecție

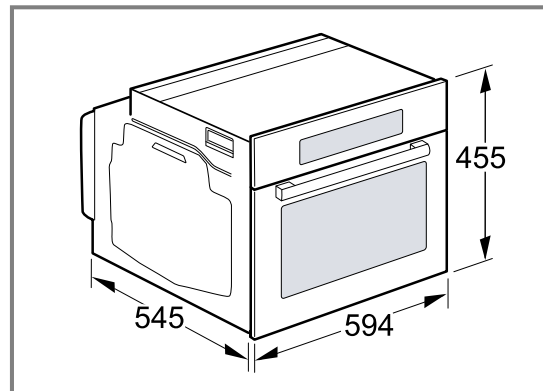
⚠ AVERTISMENT – Pericol de incendiu!

Utilizarea unui cablu prelungitor de alimentare electrică sau a unui adaptor neadecvat este periculoasă.

- ▶ Nu utilizați prelungitoare sau blocuri de prize multiple.

17.2 Dimensiunile aparatului

Aici sunt prezentate dimensiunile aparatului.



17.3 Mobilierul pentru încorporare

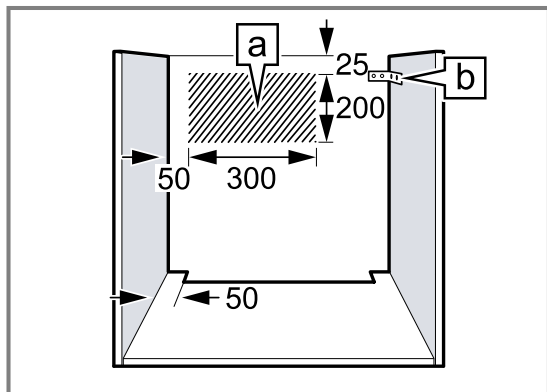
Acest aparat este destinat numai utilizării după încorporarea într-un corp de mobilier. Acest aparat nu este conceput ca aparat de masă sau pentru utilizarea în interiorul unui dulap.

Dulapul încorporat nu trebuie să aibă perete posterior în spatele aparatului. Păstrați o distanță de minimum 35 mm între perete și baza dulapului sau peretele posterior al dulapului de deasupra.

Dulapul de încorporare trebuie să aibă în partea frontală o deschidere pentru ventilare de 50 cm². Pentru aceasta, decupați plinta sau fixați un grilaj de ventilare. Mobila modificată fără decupaj de ventilare trebuie să aibă în zona din spate a pereților laterali o deschidere pentru ventilare de 200 cm².

Fantele de ventilație și deschiderile de aspirare a aerului trebuie să rămână neacoperite.

Priza aparatelor trebuie să se afle în zona suprafeței hașurate [a] sau în afara spațiului de montare. Corpurile de mobilier nefixate trebuie fixate pe perete cu ajutorul unui cornier [b] uzual, din comerț.



17.4 Racordul electric

Pentru a putea racorda în siguranță aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, țineți cont de aceste indicații.

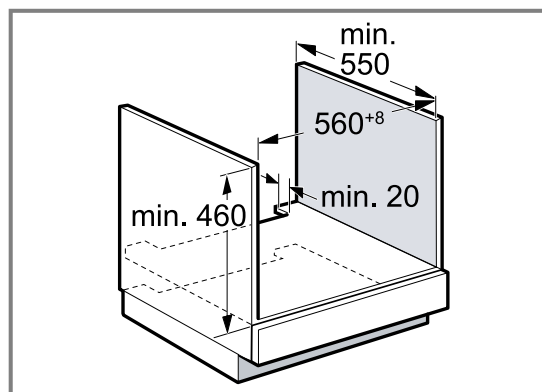
⚠️ AVERTISMENT – Pericol: Magnetism!

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.
- În cazul în care ștecherul nu mai este accesibil după montare, trebuie instalat un dispozitiv de deconectare omnipolar, cu o distanță între contacte de cel puțin 3 mm.
- Aparatul poate fi conectat doar la o priză cu contact de protecție instalată regulamentar.
- Protecția la atingere trebuie să fie asigurată prin montare.

17.5 Montare sub un blat de lucru

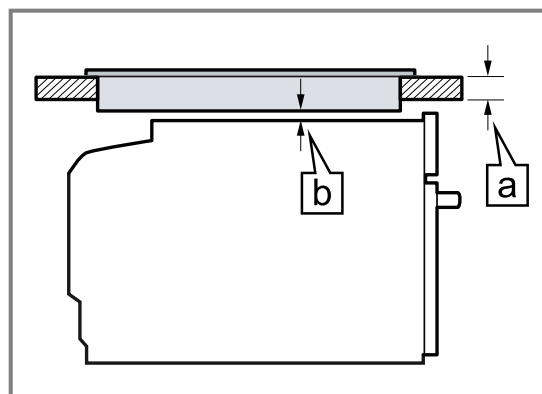
În cazul montării sub un blat, țineți cont de dimensiunile de montare și de distanțele de siguranță. Pentru ventilarea aparatului, placa intermediară trebuie să aibă un decupaj de ventilație.



Blatul de lucru trebuie fixat la corpul de mobilier.

17.6 Montarea sub o plită

Dacă aparatul este montat sub o plită, trebuie respectate următoarele dimensiuni minime, dacă este cazul, inclusiv substructura.



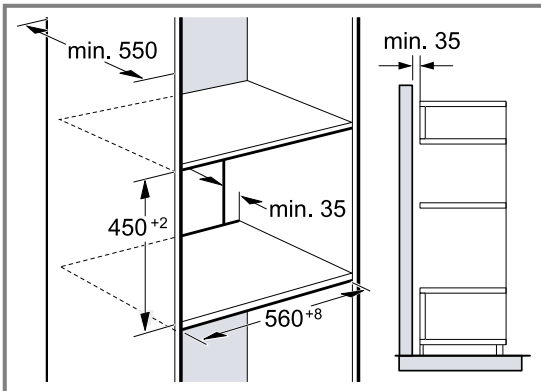
Pe baza dimensiunii minime necesare [b] se obține grosimea minimă a blatului de lucru [a].

Tipul 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
Plită pe gaz	38	49	5
Plită electrică	38	41	2

Respectați instrucțiunile de montare a plitei.

17.7 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.

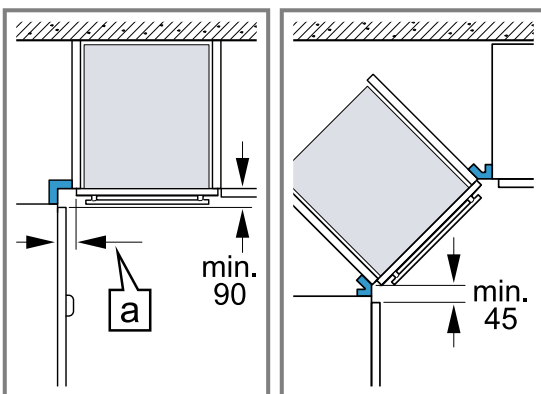
17.8 Combinația cu un sertar termic

Mai întâi montați sertarul termic. Respectați instrucțiunile de montare ale sertarului termic.

Introduceți aparatul pentru sertarul termic în dulapul de instalare. La introducerea, nu deteriorați panoul de comandă al sertarului termic.

17.9 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.

17.10 Montarea aparatului

ATENȚIE!

Utilizarea unei șurubelnițe electrice cu acumulator poate duce la deteriorarea panourilor.

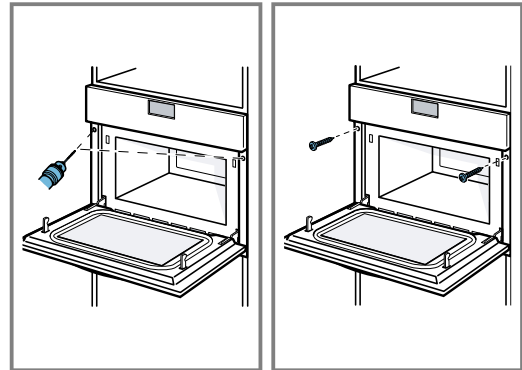
► Nu utilizați șurubelnița electrică cu acumulator pentru fixarea panourilor.

1. Împingeți complet în interior aparatul.

În acest caz, nu îndoiți, nu blocați și nu treceți cablul peste muchii ascuțiți.

2. Poziționați central aparatul.

3. Fixați ferm aparatul pe corpul de mobilier.



4. Îndepărtați ambalajul și foliile din plastic din interiorul cuptorului și de pe ușă.

Notă: Nu este permis ca fanta dintre blatul de lucru și aparat să fie închisă cu șipci suplimentare.
La pereții laterali ai dulapului de încorporare nu trebuie aplicate benzi de protecție la încălzire.

17.11 Demontarea aparatului

1. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

2. Desfaceți șuruburile de fixare.

3. Ridicați ușor aparatul și extrageți-l complet.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

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

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



9001654802 (030605)

hu, pl, ro