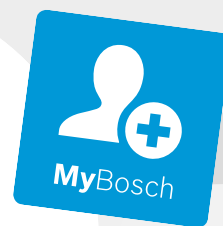




Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**



Microwave Oven

CEG732X.1.

CEG932X.1.

[pl]	Instrukcja obsługi i instrukcje montażu	2
[hu]	Használati útmutató és telepítési útmutató	34

Spis treści

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1	Bezpieczeństwo	2
2	Wykluczanie szkód materialnych.....	6
3	Ochrona środowiska i oszczędność.....	6
4	Poznanie urządzenia	7
5	Akcesoria.....	9
6	Przed pierwszym użyciem	10
7	Podstawowy sposób obsługi	10
8	Mikrofała	10
9	Tryb kombi z mikrofalami	12
10	Grill	13
11	Potrawy	14
12	Funkcje zegara	16
13	Zabezpieczenie przed dziećmi	17
14	Ustawienia podstawowe	18
15	Funkcja wspomagania czyszczenia.....	19
16	Czyszczenie i pielęgnacja.....	19
17	Usuwanie usterek.....	21
18	Utylizacja	22
19	Serwis	23
20	Tak to działa	23
21	INSTRUKCJA MONTAŻU	31
21.1	Sichere Montage	31

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 mikrofały 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 9

⚠ 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 bezpiecznik, a drzwi pozostawić zamknięte, aby 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!

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

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

Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają.

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

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

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

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

Dostępne elementy nagrzewają się podczas eksploatacji.

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

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

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

Woda w gorącej komorze piekarnika może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej.

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

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

- ▶ Nie dotykać zawiasów.

⚠ 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.

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.
- ▶ W przypadku uszkodzenia urządzenia lub przewodu przyłączeniowego należy natychmiast wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- ▶ Wezwać serwis. → *Strona 23*

⚠ 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 UWAŻNIE 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 wskázówek 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 kiełbasek, 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.

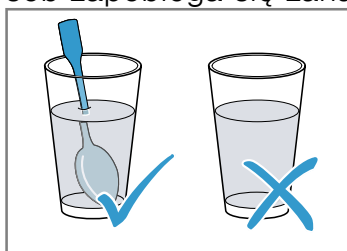
- ▶ Nie dotykać gorących elementów.
- ▶ Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się. Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne. Zbyt gorące kapcie, poduszki wypełnione ziarnami lub łuskami zbóż, wilgotne ściereczki i tym podobne mogą spowodować oparzenia.

- ▶ 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 osiągana 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.
- ▶ Używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych lub używać trybu mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko porażenia prądem!

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem.

- ▶ Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko znacznego uszczerbku na zdrowiu!

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

- ▶ Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia.
- ▶ Dopilnować, aby komora piekarnika, uszczelka drzwi, drzwi oraz przyłga drzwiowa były zawsze czyste.

→ "Czyszczenie i pielęgnacja", Strona 19

Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory gotowania lub uszczelka drzwi są uszkodzone. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofae.

- ▶ Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwi komory piekarnika, uszczelka drzwi lub rama z tworzywa sztucznego są uszkodzone.
- ▶ Naprawy przeprowadzać jedynie za pośrednictwem serwisu.

Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofały.

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

2 Wykluczanie szkód materialnych

2.1 Informacje ogólne

UWAGA!

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

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

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

- ▶ Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory piekarnika.

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

- ▶ Po każdym gotowaniu wytrzeć skondensowaną wodę. Po zakończeniu trybu z użyciem wysokiej temperatury komora piekarnika powinna być podczas studzenia zawsze zamknięta.
- ▶ Wilgotnych produktów spożywczych nie przechowywać przez dłuższy czas w zamkniętej komorze piekarnika.
- ▶ Nie przechowywać potraw w komorze piekarnika.
- ▶ Nie wkładać niczego pomiędzy drzwi a urządzenie.

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

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

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

- ▶ Nie stawać, nie siadać, nie wieszać się ani nie opierać się na drzwiach urządzenia.

2.2 Mikrofały

Podczas używania mikrofał należy przestrzegać podanych niżej zasad bezpieczeństwa.

UWAGA!

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

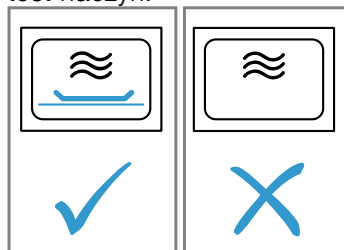
- ▶ Odstęp przedmiotu wykonanego z metalu, np. łyżki w szklance, od ścianek i drzwi komory piekarnika musi wynosić minimum 2 cm.

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

- ▶ Nie używać tacek aluminiowych.

Eksploatacja urządzenia bez potraw w komorze piekarnika prowadzi do przeciążenia.

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



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

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

Nieodpowiednie naczynia mogą spowodować uszkodzenia.

- ▶ Przy używaniu grilla lub trybu pracy mikrofały-kombi używać wyłącznie naczyń, które są odporne na wysokie temperatury.

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.

W trakcie pracy jak najrzadziej otwierać drzwi urządzenia.

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

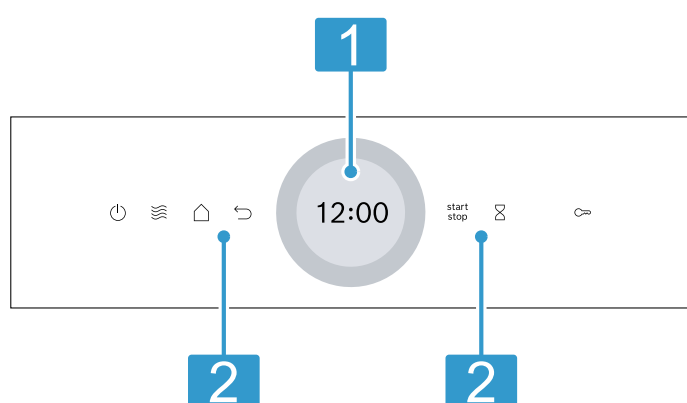
Jednoczesne podgrzewanie dwóch filiżanek.

- Jednoczesne podgrzewanie większej ilości potraw zużywa mniej energii, niż podgrzewanie potraw jedna po drugiej.

4 Poznanwanie 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 Wyświetlacz z pierścieniem nastawczym

Wyświetlacz umożliwia dokonywanie ustawień urządzenia za pomocą cyfrowego pierścienia nastawczego.

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

→ "Wyświetlacz dotykowy", Strona 7

2 Pola dotykowe

Pola dotykowe umożliwiają bezpośrednie wprowadzanie ustawień różnych funkcji.

→ "Pola dotykowe", Strona 7

4.2 Pola dotykowe

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

Pole dotykowe	Funkcja
	Włączanie lub wyłączanie urządzenia. → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 10
	Bezpośredni dostęp do mikrofala → "Mikrofałe", Strona 10

Wyłączyć wyświetlacz w ustawieniach podstawowych.

- Urządzenie oszczędza energię w trybie czuwania.

Uwagi

- W trybie czuwania wyświetlacz automatycznie zmniejsza jasność do poziomu 1.
- Urządzenie zużywa:
 - w trybie czuwania z wyłączonym wyświetlaczem maks. 0,5 W

Pole dotykowe	Funkcja
	Cofnięcie się o jedno ustawienie.
	Włączenie lub przerwanie trybu pracy. → "Podstawowy sposób obsługi", Strona 10
	Wybór minutnika.
	Aktywacja lub dezaktywacja funkcji Zabezpieczenie przed dziećmi.
	Otwieranie menu trybów pracy.

4.3 Wyświetlacz dotykowy

Na wyświetlaczu dotykowym wyświetlane są dostępne możliwości wyboru i dokonane ustawienia aktualnej funkcji.

Aby wybrać jeden z punktów, należy dotknąć odpowiedniego pola tekstowego.

Cyfrowy pierścień nastawczy

Cyfrowy pierścień nastawczy otaczający wyświetlacz od zewnątrz służy do zmiany wartości nastawczych.

Po osiągnięciu minimalnej lub maksymalnej wartości dla ustawionych wartości, wartość ta pozostaje na wyświetlaczu. W razie potrzeby zmienić wartość za pomocą pierścienia nastawczego. Żądane wartości można precyzyjnie ustawić za pomocą pierścienia nastawczego, poruszając powoli palcami. W przypadku ustawień czasu można również bezpośrednio wybrać punkt na pierścieniu nastawczym, który odpowiada żądanym wartościom minut lub godzin, np. nacisnąć na dole w celu ustawienia 30 minut/sekund.

Strefa nastawiania

Na środku wyświetlacza znajduje się strefa nastawiania. W strefie nastawiania widoczne są aktualne opcje wyboru i dokonane już ustawienia.

Menu i inne opcje ustawień są rozmieszczone w poziomie. Listy wyboru funkcji są rozmieszczone w pionie. W celu przewijania w strefie nastawiania przesuwając palcem po wyświetlaczu. Aby wybrać żądaną funkcję, nacisnąć daną funkcję na wyświetlaczu.

Możliwe symbole w strefie nastawiania

Symbol	Znaczenie
	Potwierdzić wartość ustawienia.

Symbol	Znaczenie
	Resetowanie wartości ustawienia.

Symbol	Znaczenie
	Zmienić wartość ustawienia w trakcie pracy urządzenia.

4.4 Rodzaje grzania i funkcje

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

Nazwa	Moc/stopnie	Zastosowanie
Mikrofale	90/180/360/600/"boost"	Do rozmrażania, gotowania oraz podgrzewania potraw i płynów. → "Mikrofale", Strona 10
Grill o dużej powierzchni	Stopnie mocy grilla: ■ 1 = słaby ■ 2 = średni ■ 3 = mocny	Grillowanie płaskich kawałków, np. kiełbasek lub tostów. Zapiekanie potraw. → "Grill", Strona 13
Grill o małej powierzchni		Grillowanie małych ilości potraw, np. kiełbasek lub tostów. Zapiekanie małych ilości potraw. → "Grill", Strona 13
Tryb kombi z mikrofalami	90/180/360/600 W + stopnie mocy grilla 1/2/3	Pieczenie zapiekanek i sufletów. Potrawy zostają zrumienione. → "Tryb kombi z mikrofalami", Strona 12
Potrawy		Urządzenie ma zaprogramowane ustawienia dla wielu potraw.
Czyszczenie		Wybór funkcji czyszczenia dla komory piekarnika. → "Funkcja wspomagania czyszczenia", Strona 19
Ustawienia podstawowe		Dopasowanie ustawień podstawowych. → "Ustawienia podstawowe", Strona 18

4.5 Komora piekarnika

Funkcje w komorze piekarnika ułatwiają pracę urządzenia.

Powierzchnie samoczyszczące

Górna ścianka komory piekarnika ma własności samoczyszczące. Powierzchnie samoczyszczące są pokryte porowatą, matową powłoką ceramiczną i mają szorstką powierzchnię. W trakcie pracy urządzenia powierzchnie samoczyszczące pochłaniają i usuwają rozpryski tłuszczu ze smażenia lub grillowania.

Oświetlenie komory piekarnika

Oświetlenie komory piekarnika włącza się po otwarciu drzwi urządzenia. Jeśli drzwi pozostaną otwarte dłużej niż przez ok. 15 minut, oświetlenie komory piekarnika wyłączy się.

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!

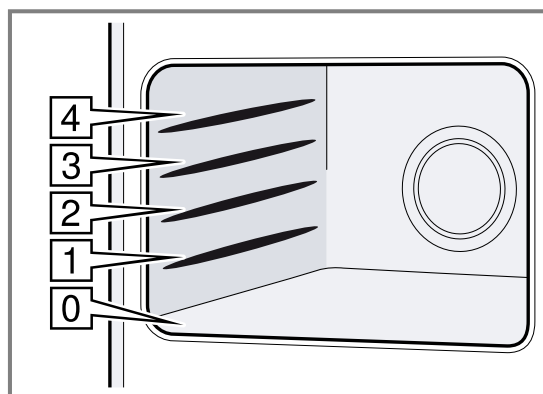
Zasłonięcie szczelin wentylacyjnych spowoduje przegrzanie urządzenia.

- ▶ Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych.

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

Wysokości wsunięcia

Komora piekarnika ma 4 wysokości wsunięcia. Dno komory piekarnika na wysokości 0 nadaje się szczególnie do pracy w trybie mikrofale. Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.



4.6 Skropliny

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

4.7 Drzwi urządzenia

Drzwi urządzenia można otworzyć w każdej chwili. W przypadku otwarcia drzwi urządzenia w trakcie trybu pracy praca zostaje zatrzymana. Po zamknięciu drzwi urządzenia można kontynuować tryb pracy za pomocą

start
stop.

5 Akcesoria

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

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

Akcesoria	Zastosowanie
Ruszt	- Ruszt nie nadaje się do stosowania w połączeniu z maksymalną mocą mikrofal. - Ruszt do grillowania i zapiekania - Ruszt jako powierzchnia do postawienia naczynia



5.1 Pozostałe elementy wyposażenia

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

Wyposażenie jest dostosowane do danego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia. Informacje na temat dostępnych elementów wyposażenia urządzenia można uzyskać w sklepie internetowym lub w serwisie.

Akcesoria	Zastosowanie
Szklana blacha do pieczenia	- Nadaje się do użytkowania w trybie mikrofal i trybie kombi z zastosowaniem mikrofal - Ostłona przed rozpryskami podczas grillowania bezpośrednio na ruszcie - Podczas grillowania wsunąć szklaną blachę do pieczenia na wysokość 1. Będzie do niej skapywać tłuszcz i sok z pieczeni.

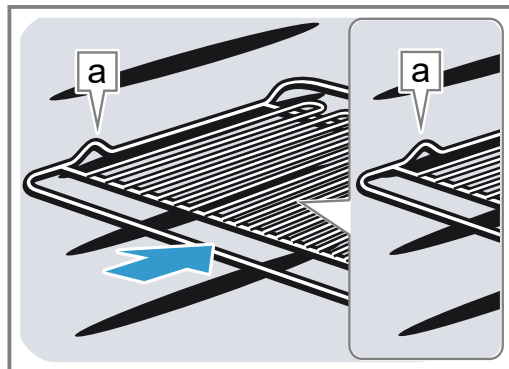


5.2 Wsuwanie wyposażenia

Wyposażenie można wyciągnąć do około połowy, bez ryzyka przechylenia. W celu wsunięcia wyrównać prawidłowo ruszt.

1. Ustawić wyposażenie na żądanej wysokości wsunięcia w komorze piekarnika. Ustawić ruszt otwartą stroną skierowaną w stronę drzwi piekarnika i wygięciem [a] skierowanym do góry.

2. Wyposażenie wsunąć całkowicie w taki sposób, aby nie dotykało drzwi urządzenia.



6 Przed pierwszym użyciem

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

6.1 Pierwsze uruchomienie

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy wprowadzić ustawienia dotyczące pierwszego uruchomienia.

Pierwsze uruchomienie urządzenia

1. Włączyć urządzenie za pomocą .
✓ Pojawi się pierwsze ustawienie.
2. Aby w razie potrzeby zmienić ustawienie, nacisnąć wartość na liście lub zmienić wartość za pomocą pierścienia nastawczego.
Możliwe ustawienia:
 - Język
 - Godzina
3. Nacisnąć  i przejść do następnego ustawienia.
4. Przeglądać ustawienia i w razie potrzeby zmienić je.
✓ Po ostatnim ustawieniu na wyświetlaczu pojawi się informacja o zakończeniu procesu wprowadzania ustawień.

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 piekarnika nie znajdują się pozostałości opakowania, elementy wyposażenia lub inne przedmioty.
2. Gładkie powierzchnie w komorze piekarnika oczyścić miękką, wilgotną ściereczką.
3. Zamknąć drzwi urządzenia.
4. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć pomieszczenie.
5. Ustawić grill na stopień mocy 3.
6. Ustawić czas trwania na 15 minut.
7. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
8. Po ostygnięciu komory piekarnika oczyścić gładkie powierzchnie wodą z detergentem i ściereczką.

6.3 Czyszczenie wyposażenia

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

7 Podstawowy sposób obsługi

7.1 Włączanie urządzenia

- Nacisnąć .
- ✓ Urządzenie jest gotowe do pracy.

7.2 Wyłączanie urządzenia

- Nacisnąć .
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.
- ✓ Wyświetlacz pokazuje przez kilka minut wskazanie godziny.

7.3 Włączanie trybu pracy

- Nacisnąć .

7.4 Zatrzymanie trybu pracy

1. Otworzyć drzwi urządzenia lub nacisnąć .
- ✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć .
- ✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.

7.5 Przerwanie trybu pracy

- Nacisnąć .
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

8 Mikrofale

Mikrofale umożliwiają wyjątkowo szybkie przygotowanie, podgrzanie lub rozmrożenie potraw.

8.1 Poziomy mocy mikrofal

Poniżej zamieszczony jest przegląd poziomów mocy mikrofal oraz zalecenia dotyczące ich zastosowania.

Moc mikrofal w watach	Maksymalny czas trwania w godzinach	Zastosowanie
90 W	1:30	Rozmrażanie delikatnych potraw.
180 W	1:30	Rozmrażanie i dogotowywanie potraw.
360 W	1:30	Gotowanie mięsa i ryb lub podgrzewanie delikatnych potraw.

Moc mikrofal w watach	Maksymalny czas trwania w godzinach	Zastosowanie
600 W	1:30	Podgrzewanie i gotowanie potraw.
boost	00:30	Podgrzewanie płynów.

Uwagi

- W celu ochrony urządzenia maksymalna moc mikrofal "boost" zostaje w pierwszych minutach stopniowo zredukowana do 600 W. Maksymalną moc można znowu włączyć po upływie czasu studzenia.
- Moc mikrofal nie odpowiada rzeczywistemu zużyciu energii przez urządzenie.

8.2 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.

→ "Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofal", Strona 11

Możliwość stosowania w trybie mikrofal

Naczynia i wyposażenie	Uzasadnienie
Naczynia wykonane z żaroodpornego materiału odpowiedniego do stosowania w trybie mikrofal: - szkło - ceramika szklana - porcelana - tworzywo sztuczne odporne na wysoką temperaturę - szkliwiona ceramika bez pęknięć	Materiały te przepuszczają mikrofałe. Mikrofałe 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 mikrofal

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

8.3 Testowanie naczyń pod kątem przydatności do stosowania w trybie mikrofal

Sprawdzić, czy naczynia nadają się do stosowania w trybie mikrofal, przeprowadzając test naczyń. Urządzenie może być eksploatowane w trybie mikrofal 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.
- Wstawić do komory gotowania puste naczynie.
 - Ustawić urządzenie na działanie z maksymalną mocą mikrofal przez ½ - 1 minutę.
 - Włączyć tryb pracy.
 - Kilkakrotnie sprawdzić naczynie:
 - Jeśli naczynie jest zimne lub letnie, nadają się do stosowania w trybie mikrofal.
 - Jeśli naczynie jest gorące lub powstają iskry, należy przerwać test naczyń. Naczynie nie nadaje się do stosowania w trybie mikrofal.

8.4 Nastawianie mikrofal

Uwaga:

Zwrócić uwagę na prawidłowe korzystanie z mikrofal:

- Przestrzegać wskazówek bezpieczeństwa.
→ Strona 4
 - Przestrzegać wskazówek dotyczących zapobiegania szkodom materialnym. → Strona 6
 - Przestrzegać wskazówek dotyczących naczyń i akcesoriów przystosowanych do kuchenek mikrofalowych.
- W menu nacisnąć "Mikrofale".
 - Lub wybrać mikrofałe bezpośrednio za pomocą pola dotykowego ☞.
 - Nacisnąć poziom mocy mikrofal w watach.

pl Tryb kombi z mikrofalami

3. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić moc mikrofal.
4. Aby potwierdzić moc mikrofal, nacisnąć ✓ na wyświetlaczu.
5. Nacisnąć ☹ "Czas trwania".
W przypadku trybu pracy z zastosowaniem mikrofal należy zawsze ustawić czas trwania.
6. W celu zmiany wstępnie ustawionego czasu trwania nacisnąć odpowiednią wartość czasu, np. wskazanie minut "m" lub wskazanie sekund "s".
✓ Wybrana wartość jest zaznaczona na niebiesko.
7. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić czas trwania.
W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą ☹.
8. Aby potwierdzić ustawiony czas trwania, nacisnąć na wyświetlaczu ✓.
9. Włączyć tryb pracy za pomocą ^{start}stop.
- ✓ Tryb mikrofal zostaje uruchomiony i włącza się odliczanie czasu trwania. W przypadku maksymalnej mocy mikrofal "boost" wyświetlacz pokazuje zmniejszenie mocy.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że tryb pracy został zakończony.
10. Po upływie czasu trwania:
 - W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia i ponownie włączyć tryb pracy.
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą ☹.
11. Osuszyć komorę piekarnika.

Wskazówka: Aby w pełni wykorzystać możliwości urządzenia, należy kierować się informacjami zawartymi w zalecanych ustawieniach.

→ "Tak to działa", Strona 23

8.5 Zmiana mocy mikrofal

Moc mikrofal można zmienić w trakcie pracy urządzenia.

1. Nacisnąć ^.

2. Nacisnąć ustawiony poziom mocy mikrofal.
3. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić moc mikrofal.
4. Nacisnąć ✓.

8.6 Zmiana ustawionego czasu trwania

1. Nacisnąć ^.
2. Nacisnąć ustawioną wartość "Czas trwania".
3. W celu zmiany wstępnie ustawionego czasu trwania nacisnąć odpowiednią wartość czasu, np. wskazanie minut "m" lub wskazanie sekund "s".
✓ Wybrana wartość jest zaznaczona na niebiesko.
4. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić czas trwania.
W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą ☹.
5. Nacisnąć ✓.

8.7 Dogotowywanie potraw

Po upływie czasu trwania możliwe jest dogotowanie potrawy.

1. Nacisnąć "Przedłuż czas gotowania".
2. Ustawić żądany czas trwania.
→ "Ustawianie czasu trwania", Strona 16
Za pomocą ☹ zresetować ustawiony czas trwania.
3. Nacisnąć ✓.
4. Włączyć tryb pracy za pomocą ^{start}stop.

8.8 Zatrzymanie trybu pracy

1. Otworzyć drzwi urządzenia lub nacisnąć ^{start}stop.
✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć ^{start}stop.
✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.

8.9 Przerwanie trybu pracy

- ▶ Nacisnąć ☹.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

9 Tryb kombi z mikrofalami

W celu skrócenia czasu gotowania lub jeśli konieczne jest podgrzanie lub zrumienienie potrawy w samym czasie, można użyć grilla w połączeniu z mikrofalami. Dostępne są następujące moce mikrofal:

- 90 W
- 180 W
- 360 W
- 600 W

9.1 Wprowadzanie ustawień dodatku mikrofal

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Grill o dużej powierzchni" lub "Grill o małej powierzchni".
2. Tylko w przypadku "Grill o dużej powierzchni".
 - Nacisnąć "Stopień".
 - Za pomocą pierścienia nastawczego wybrać żądany stopień mocy grilla.

- Nacisnąć ✓.
- 3. Nacisnąć "Dołączanie mikrofal".
 - Za pomocą pierścienia nastawczego wybrać żądaną moc mikrofal.
 - Nacisnąć ✓.
- ✓ Na wyświetlaczu pojawia się wstępnie ustawiony czas trwania.
- 4. W celu dokonania zmiany wstępnie ustawionego czasu trwania nacisnąć "Czas trwania".
 - Za pomocą pierścienia nastawczego wybrać żądany czas trwania.
 - Nacisnąć ✓.
- 5. Jeśli wymagany jest czas zakończenia, nacisnąć "Koniec".
 - Za pomocą pierścienia nastawczego wybrać żądany czas.
 - Nacisnąć ✓.

6. Włączyć tryb pracy za pomocą .
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

9.2 Zmiana stopnia mocy grilla

Stopień mocy grilla można zmienić w trakcie pracy urządzenia.

Wymaganie: Ustawiony jest "Grill o dużej powierzchni".

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć ustawiony stopień mocy grilla.
3. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić żądany stopień mocy grilla.
4. Nacisnąć .

9.3 Zmiana mocy mikrofal

Moc mikrofal można zmienić w trakcie pracy urządzenia.

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć ustawiony poziom mocy mikrofal.
3. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić moc mikrofal.
4. Nacisnąć .

9.4 Zmiana ustawionego czasu trwania

1. Nacisnąć .
2. Nacisnąć ustawioną wartość "Czas trwania".

3. W celu zmiany wstępnie ustawionego czasu trwania nacisnąć odpowiednią wartość czasu, np. wskazanie minut "m" lub wskazanie sekund "s".
- ✓ Wybrana wartość jest zaznaczona na niebiesko.
4. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić czas trwania.
W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą .
5. Nacisnąć .

9.5 Dogotowywanie potraw

Po upływie czasu trwania możliwe jest dogotowanie potrawy.

1. Nacisnąć "Przedłuż czas gotowania".
2. Ustawić żądany czas trwania.
→ "Ustawianie czasu trwania", Strona 16
Za pomocą  zresetować ustawiony czas trwania.
3. Nacisnąć .
4. Włączyć tryb pracy za pomocą .

9.6 Zatrzymanie trybu pracy

1. Otworzyć drzwi urządzenia lub nacisnąć .
- ✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć .
- ✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.

9.7 Przerwanie trybu pracy

- ▶ Nacisnąć .
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

10 Grill

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

10.1 Funkcje grilla

W zależności od rodzaju oraz ilości potraw można dokonać wyboru jednej z dwóch funkcji grilla:

Funkcja	Rodzaj potrawy
Grill o dużej powierzchni	Grillowanie dużych kawałków mięsa i tostów, przyrządzanie zapiekanek.
Grill o małej powierzchni	Grillowanie mniejszych ilości potraw. Uwaga: Nagrzewa się środkowa część powierzchni pod grzałką grilla.

10.2 Stopnie mocy grilla

Dostępne są następujące stopnie mocy grilla:

"Grill o dużej powierzchni"

Stopień mocy grilla	Rodzaj potrawy
1 (słaby)	■ Wysokie zapiekanki ■ Suflety

Stopień mocy grilla	Rodzaj potrawy
2 (średni)	■ Płaskie zapiekanki ■ Ryby
3 (mocny)	■ Kielbaski ■ Tosty

"Grill o małej powierzchni"

Stopień mocy grilla	Rodzaj potrawy
1 (słaby)	Do małych ilości sufletów i wysokich zapiekanek.

10.3 Wyłącznik bezpieczeństwa

W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie wyposażone jest w wyłącznik bezpieczeństwa. Urządzenie wyłącza się automatycznie, jeżeli jest zbyt długo używane.

Czas trwania do momentu wyłączenia zależy od wprowadzonego ustawienia:

- Grill: 90 minut

10.4 Ustawianie "Grill o dużej powierzchni"

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Grill o dużej powierzchni".
2. Nacisnąć "Stopień".

3. Nacisnąć ✓.
4. Jeśli wymagany jest czas trwania, należy ustawić czas trwania.
 - Nacisnąć "Czas trwania".
 - Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić żądany czas trwania.
 - Nacisnąć ✓.
5. Jeśli wymagany jest czas zakończenia, ustawić czas zakończenia.
 - Nacisnąć "Koniec".
 - Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić żądany czas zakończenia.
 - Nacisnąć ✓.
6. Włączyć tryb pracy za pomocą ^{start}stop.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

10.5 Ustawianie "Grill o małej powierzchni"

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Grill o małej powierzchni".
2. Jeśli wymagany jest czas trwania, należy ustawić czas trwania.
 - Nacisnąć "Czas trwania".
 - Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić żądany czas trwania.
 - Nacisnąć ✓.
3. Jeśli wymagany jest czas zakończenia, ustawić czas zakończenia.
 - Nacisnąć "Koniec".
 - Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić żądany czas zakończenia.
 - Nacisnąć ✓.
4. Włączyć tryb pracy za pomocą ^{start}stop.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

10.6 Zmiana stopnia mocy grilla

Stopień mocy grilla można zmienić w trakcie pracy urządzenia.

Wymaganie: Ustawiony jest "Grill o dużej powierzchni".

1. Nacisnąć ^.
2. Nacisnąć ustawiony stopień mocy grilla.
3. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić żądany stopień mocy grilla.
4. Nacisnąć ✓.

10.7 Zmiana ustawionego czasu trwania

1. Nacisnąć ^.
2. Nacisnąć ustawioną wartość "Czas trwania".
3. W celu zmiany wstępnie ustawionego czasu trwania nacisnąć odpowiednią wartość czasu, np. wskazanie minut "m" lub wskazanie sekund "s".
- ✓ Wybrana wartość jest zaznaczona na niebiesko.
4. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić czas trwania.
 - W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą ☹.
5. Nacisnąć ✓.

10.8 Dogotowywanie potraw

Po upływie czasu trwania możliwe jest dogotowanie potrawy.

1. Nacisnąć "Przedłuż czas gotowania".
2. Ustawić żądany czas trwania.
 - "Ustawianie czasu trwania", Strona 16
 - Za pomocą ☹ zresetować ustawiony czas trwania.
3. Nacisnąć ✓.
4. Włączyć tryb pracy za pomocą ^{start}stop.

10.9 Zatrzymanie trybu pracy

1. Otworzyć drzwi urządzenia lub nacisnąć ^{start}stop.
- ✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć ^{start}stop.
- ✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.

10.10 Przerwanie trybu pracy

- ▶ Nacisnąć ☹.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

11 Potrawy

Tryb pracy "Potrawy" wspomaga przygotowanie różnych potraw i automatycznie wybiera optymalne ustawienia urządzenia.

11.1 Wskazówki dotyczące ustawień potraw

W celu uzyskania optymalnego rezultatu gotowania należy przestrzegać poniższych wskazówek:

- Używać wyłącznie produktów dobrej jakości.
- Wyjąć produkt spożywczy 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 trybie mikrofal, 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 produkty spożywcze położyć na płaskim naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym.
- Produkty spożywcze mogą nie być całkowicie rozmrożone po zakończeniu programu. Doskonale nadają się jednak do dalszego przetwarzania.
- Rozmrożoną potrawę pozostawić jeszcze na 10 do 30 minut w wyłączonym urządzeniu, aby umożliwić wyrównanie temperatury.
- 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 produktami spożywczymi.
- Rozmrożone mięso mielone wyjmować po obrocie.

- 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 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 ponakłuwać łupinę. Wilgotne ziemniaki włożyć do naczynia bez wody.
- Ziemniaki pieczone: używać ziemniaków tej samej grubości. Umyć, osuszyć i ponakłuwać łupinę.

Ryż

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

Drób

- Używać wyłącznie schłodzonych kwadratów kurczaka wyjętych z lodówki.
- Skórę ponakłuwać miejscami widelcem.

Lasagne

- Najlepszy rezultat uzyskiwany jest w przypadku mrożonej lasagne o wysokości do ok. 3 cm.
- Lasagne wyjąć z opakowania i włożyć do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

11.2 Ustawianie programu

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Potrawy".
2. Wybrać program.
3. Nacisnąć zaprogramowaną potrawę.
4. Za pomocą pierścienia obsługi ustawić żadaną wagę.
5. Potwierdzić wagę za pomocą ✓.
6. Jeśli wymagany jest czas zakończenia, ustawić czas zakończenia.
 - Nacisnąć "Koniec".
 - Ustawić żądany czas.
 - Potwierdzić czas zakończenia za pomocą ✓.
7. Włożyć potrawy do komory piekarnika.
8. Zamknąć drzwi urządzenia.
9. Nacisnąć ^{start}_{stop}.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.

Uwaga: Podczas korzystania z niektórych programów na wyświetlaczu pojawiają się wskazówki dotyczące przyrządzania potraw. Należy się do nich stosować.

Dogotowywanie potraw

Po upływie czasu trwania możliwe jest dogotowanie potrawy.

1. Nacisnąć "Przedłuż czas gotowania".
2. Ustawić żądany czas trwania.
→ "Ustawianie czasu trwania", Strona 16
Za pomocą ⏻ zresetować ustawiony czas trwania.
3. Nacisnąć ✓.
4. Włączyć tryb pracy za pomocą ^{start}_{stop}.

Zatrzymanie trybu pracy

1. Otworzyć drzwi urządzenia lub nacisnąć ^{start}_{stop}.
- ✓ Praca urządzenia zostaje wstrzymana.
2. Aby kontynuować tryb pracy, zamknąć drzwi urządzenia lub nacisnąć ^{start}_{stop}.
- ✓ Tryb pracy będzie kontynuowany.

Przerwanie trybu pracy

- ▶ Nacisnąć ⏻.
- ✓ Urządzenie przerywa działające funkcje.

11.3 Przegląd potraw

Potrawa	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagi- wy w kg	Naczynie/Wyposażenie
Rozmrażanie chleba ¹	Chleb, cały, okrągły lub podłużny, chleb krojony, ciasto ucierane, ciasto drożdżowe, ciasto z owocami, ciasto bez polewy, śmietany lub żelatyny	0,20-1,5	Płaskie naczynie bez przykrycia
Rozmrażanie mięsa ¹	Pieczeń, płaskie kawałki mięsa, kurczak, mięso mielone	0,20-2	Płaskie naczynie bez przykrycia
Rozmrażanie ryby ¹	Ryba w całości, filet rybny, kotlet rybny	0,10-1	Płaskie naczynie bez przykrycia
Warzywa, świeże ²	np. kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, por, papryka, cukinia	0,15-1	Naczynie z przykryciem
Warzywa, mrożone ²	np. kalafior, brokuły, marchew, kalarepa, kapusta czerwona, szpinak	0,15-1	Naczynie z przykryciem
Ryż ²	Ryż długoziarnisty	0,05-0,3	Wysokie naczynie z przykryciem

¹ Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności obrócenia potrawy.

² Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności zamieszania potrawy.

Potrawa	Odpowiednie produkty spożywcze	Przedział wagi w kg	Naczynie/Wyposażenie
Gotowane ziemniaki ²	Ziemniaki w łupinach lub bez, części ziemniaków tej samej wielkości	0,20-1	Naczynie z przykryciem
Ziemniaki pieczone ¹	Ziemniaki w łupinach, po 200-250 g	0,20-1,5	Ustawić naczynie na ruszcie.
Lasagne, mrożona	Lasagne lub podobna zapiekanka mrożona	0,30-1	Naczynie bez przykrycia
Porcje kurczaka, świeże	Udka z kurczaka, podudzia z kurczaka	0,50-1,5	Ustawić naczynie na ruszcie.

¹ Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności obrócenia potrawy.
² Przestrzegać sygnałów informujących o konieczności zamieszania potrawy.

12 Funkcje zegara

Urządzenie posiada zaprogramowane funkcje zegara, które umożliwiają wprowadzenie ustawień czasu trwania i czasu zakończenia trybu pracy, jak również minutnika.

Funkcje zegara	Zastosowanie
Czas trwania ⌚	W przypadku ustawienia czasu trwania urządzenie automatycznie przestaje grzać po upływie tego czasu.
Koniec ⌚	Oprócz czasu trwania można ustawić godzinę, o której zakończy się tryb pracy. Urządzenie uruchamia się automatycznie w odpowiednim momencie, dzięki czemu tryb pracy zostaje zakończony o żądanej godzinie.
Minutnik ⌚	Ustawienia minutnika można wprowadzać niezależnie od trybu pracy. Minutnik nie ma wpływu na działanie urządzenia.

12.1 Ustawianie czasu trwania

Czas trwania trybu pracy z wykorzystaniem "boost" można ustawić w przedziale do 30 minut. W przypadku wszystkich pozostałych stopni mocy można ustawić czas trwania do 90 minut.

Wymaganie: Wprowadzone zostały ustawienia trybu pracy i stopnia mocy.

1. Nacisnąć "Czas trwania".
2. W celu zmiany wstępnie ustawionego czasu trwania nacisnąć odpowiednią wartość czasu, np. wskazanie minut "m" lub wskazanie sekund "s".
- ✓ Wybrana wartość jest zaznaczona na niebiesko.
3. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić czas trwania.
W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą ⌚.
4. Nacisnąć ✓.
5. Włączyć tryb pracy za pomocą ^{start}_{stop}.

Dogotowywanie potraw

Po upływie czasu trwania możliwe jest dogotowanie potrawy.

1. Nacisnąć "Przedłuż czas gotowania".
2. Ustawić żądany czas trwania.
→ "Ustawianie czasu trwania", Strona 16

Za pomocą ⌚ zresetować ustawiony czas trwania.

3. Nacisnąć ✓.
4. Włączyć tryb pracy za pomocą ^{start}_{stop}.

Zmiana ustawionego czasu trwania

W każdej chwili można zmienić ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć "Czas trwania".
2. W celu zmiany wstępnie ustawionego czasu trwania nacisnąć odpowiednią wartość czasu, np. wskazanie minut "m" lub wskazanie sekund "s".
- ✓ Wybrana wartość jest zaznaczona na niebiesko.
3. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić czas trwania.
W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą ⌚.
4. Nacisnąć ✓.

Anulowanie ustawień czasu trwania

W każdej chwili można anulować ustawiony czas trwania.

1. Nacisnąć Czas trwania.
2. Zresetować czas trwania za pomocą ⌚.
W przypadku trybów pracy, które zawsze wymagają czasu trwania, urządzenie resetuje czas trwania do wartości domyślnej.
3. Nacisnąć ✓.

12.2 Ustawianie czasu zakończenia

Godzinę, o której zakończy się czas trwania danego trybu pracy, można przesunąć o maksymalnie 24 godziny.

Uwagi

- W celu uzyskania zadowalającego rezultatu gotowania/pieczenia nie należy przestawiać godziny, jeżeli tryb pracy został już uruchomiony.
- Aby potrawy nie uległy zepsuciu, nie należy zostawiać ich w komorze piekarnika przez zbyt długi czas.

Wymagania

- Wprowadzone zostały ustawienia trybu pracy i stopnia mocy.
- Wprowadzone zostały ustawienia czasu trwania.
- 1. Nacisnąć "Koniec".
- 2. W celu zmiany wstępnie ustawionego czasu zakończenia nacisnąć odpowiednią wartość czasu.
- ✓ Wybrana wartość jest zaznaczona na niebiesko.

3. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić czas zakończenia.
4. Nacisnąć ✓.
5. Nacisnąć .
- ✓ Na wyświetlaczu widoczny jest czas rozpoczęcia. Urządzenie jest przestawione na tryb czuwania.
- ✓ Po osiągnięciu czasu rozpoczęcia uruchamia się tryb pracy i odliczany jest czas trwania.
- ✓ Po upływie czasu trwania rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że tryb pracy został zakończony.
6. Po upływie czasu trwania wykonać jedną z następujących czynności:
 - W razie potrzeby można wprowadzić kolejne ustawienia i ponownie włączyć tryb pracy.
 - Gdy potrawa jest gotowa, wyłączyć urządzenie za pomocą .

Zmiana czasu zakończenia

W celu uzyskania zadowalającego rezultatu gotowania/pieczenia zmieniać ustawioną godzinę wyłącznie przed uruchomieniem trybu pracy i rozpoczęciem odliczania czasu trwania.

1. Nacisnąć "Koniec".
2. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić czas zakończenia.
W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą .
3. Nacisnąć ✓.

Anulowanie ustawień czasu zakończenia

1. Nacisnąć "Koniec".
2. Zresetować wartość ustawienia za pomocą .
3. Nacisnąć ✓.

12.3 Ustawianie minutnika

Minutnik działa niezależnie od trybu pracy. Czas odliczany przez minutnik można ustawić na maksymalnie 24 godziny. Minutnik posiada własny sygnał, dzięki temu można rozpoznać, czy sygnał rozbrzmiewa z minutnika, czy oznacza zakończenie nastawionego czasu trwania.

1. Nacisnąć .
2. W celu ustawienia minutnika nacisnąć na wyświetlaczu odpowiednią wartość czasu, np. minuty "m" lub sekundy "s".
- ✓ Wybrana wartość jest zaznaczona na niebiesko.
3. Za pomocą pierścienia nastawczego wprowadzić ustawienia minutnika.
- ✓ W razie potrzeby zresetować wartość ustawienia za pomocą .
4. W celu uruchomienia minutnika nacisnąć  na wyświetlaczu.
- ✓ Rozpoczyna się odliczanie czasu ustawionego na minutniku.
- ✓ Gdy urządzenie jest wyłączone, minutnik pozostaje widoczny na wyświetlaczu.
- ✓ Po włączeniu urządzenia, na wyświetlaczu widoczne są ustawienia bieżącego trybu. Minutnik jest wyświetlany na wskaźniku stanu.
- ✓ Po upływie czasu odliczanego przez minutnik rozlega się sygnał. Na wyświetlaczu pojawia się informacja, że działanie minutnika zostało zakończone.

Wyłączanie minutnika

Wymaganie: Rozlega się sygnał.

- ▶ Nacisnąć dowolne pole.
- ✓ Minutnik jest wyłączony.

Zmiana ustawień minutnika

Ustawienia minutnika można w każdej chwili zmienić.

1. Jeśli minutnik działa w tle, wcześniej wybrać minutnik za pomocą .
2. Nacisnąć .
3. Zmienić ustawienia minutnika za pomocą pierścienia nastawczego.
4. Potwierdzić za pomocą .

Anulowanie ustawień minutnika

W każdej chwili można anulować ustawienia minutnika.

1. Jeśli minutnik działa w tle, wcześniej wybrać minutnik za pomocą .
2. Nacisnąć .
3. Zresetować ustawienia minutnika za pomocą .

13 Zabezpieczenie przed dziećmi

Zabezpieczyć urządzenie, aby uniemożliwić przypadkowe włączenie urządzenia przez dzieci lub zmianę ustawień.

13.1 Aktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

- ▶ Przytrzymać naciśnięty przycisk  przez ok. 4 sekundy.
- ✓ Elementy obsługi są zablokowane.
- ✓ Jeżeli ustawiony został czas minutnika, jego odliczanie będzie kontynuowane. Dopóki zabezpieczenie przed dziećmi jest aktywne, nie można zmienić cza-

su odliczanego przez minutnik. Aby wyłączyć sygnały dźwiękowe, np. po upływie czasu odliczanego przez minutnik, nacisnąć dowolny przycisk.

13.2 Dezaktywacja zabezpieczenia przed dziećmi

1. Obrócić pierścień o 360°.
2. Alternatywnie nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez ok. 4 sekundy.
3. Elementy obsługi są odblokowane.

14 Ustawienia podstawowe

Ustawienia podstawowe urządzenia można dostosować do indywidualnych potrzeb.

14.1 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 przez pewien czas również po awarii zasilania.

Ustawienia podstawowe	Wybór
Język	Patrz opcja wyboru na urządzeniu
Godzina	"Godzina" w formacie 24 h

Wyświetlacz	Wybór
Jasność	■ Stopnie od 1 do 8¹
Wskazanie godziny	■ Wł. (to ustawienie zwiększa zużycie energii) ■ Wł., z ograniczeniem czasowym¹ ■ Wył.
Godzina	■ Cyfrowe¹ ■ Analogicznie
Regulacja	■ Pozycjonowanie wyświetlacza w poziomie i w pionie.

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

Dźwięk	Wybór
Dźwięk przycisków	■ Wł.¹ ■ Wył.
Sygnal	■ Bardzo krótki czas trwania ■ Kr. czas trw. ■ Średni czas trwania¹ ■ Długi czas trwania

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

Ustawienia urządzenia	Wybór
Podświetlenie	■ Wł.¹ ■ Wył.
Wstępne ustawienie mocy mikrof.	■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ boost

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

Personalizacja	Wybór
Logo firmy	■ Wyświetlacz¹ ■ Nie wyświet.
Tryb pracy po włączeniu	■ Menu główne¹ ■ Mikrofale ■ Potrawy ■ Grill
Uptywający czas trwania	■ Wyświetlacz¹ ■ Nie wyświet.
Zabez. przed dziećmi	■ Dostępne ■ Dezaktywo.

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

Ustawienia fabryczne	Wybór
Ustawienia fabryczne	■ Przywróć ■ Przerwać
Tryb demo	■ Ustawianie "Ustawienia fabryczne" Wyświetla się tylko w ciągu pierwszych 5 minut po zresetowaniu ustawień lub pierwszym uruchomieniu urządzenia.
Informacje o urządzeniu	■ Wyświetlanie "Informacje o urządzeniu"

14.2 Zmiana ustawień podstawowych

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Ustawienia podstawowe".
2. Nacisnąć żądane ustawienie podstawowe.
3. Zmienić na wyświetlaczu żądane ustawienia.
4. Za pomocą ⬅ przejść do przeglądu lub do menu głównego.

14.3 Zmiana ustawionej godziny

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Ustawienia podstawowe".
2. Nacisnąć ustawienie podstawowe "Godzina".
✓ Na wyświetlaczu widoczna jest ustawiona wartość.
3. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić wartość godzin.
4. Nacisnąć Minuty.
5. Za pomocą pierścienia nastawczego ustawić wartość minut.
6. Nacisnąć ✓.
7. Za pomocą ⬅ przejść do przeglądu lub do menu głównego.

15 Funkcja wspomaganie czyszczenia

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.

15.1 Ustawianie funkcji wspomaganie czyszczenia

Wymaganie: Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Czyszczenie".
2. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.
3. Nacisnąć ^{start}_{stop}.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.
4. Postępować zgodnie z instrukcjami na wyświetlaczu.

16 Czyszczenie i pielęgnacja

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

16.1 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.

Sól zawarta w nowych zmywakach może uszkodzić powierzchnię.

- ▶ Nowe zmywaki należy dokładnie wypłukać przed użyciem.

Informacje o tym, jakie środki czyszczące są odpowiednie w odniesieniu do poszczególnych powierzchni i części, można znaleźć w odnośnych instrukcjach czyszczenia.

16.2 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 oparzeń!

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

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

OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

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

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

OSTRZEŻENIE – Ryzyko odniesienia obrażeń!

Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą się rozprysnąć.

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

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.
2. Przestrzegać wskazówek dotyczących czyszczenia elementów lub powierzchni urządzenia.
3. Jeśli nie podano innych wskazówek:
 - Elementy urządzenia czyścić zmywakiem oraz gorącą wodą z detergentem.
 - Wyrzeć do sucha miękką ściereczką.

16.3 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.
2. Czyścić gorącą wodą z detergentem lub roztworem wody z octem.
3. W przypadku silnego zabrudzenia powierzchni ze stali nierdzewnej 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 piekarnika wytrzeć miękką ściereczką.
5. Pozostawić komorę gotowania do wyschnięcia przy otwartych drzwiach.

16.4 Regeneracja powierzchni samoczyszczących w komorze piekarnika

Górna ścianka komory piekarnika ma właściwości samoczyszczące. Powierzchnie samoczyszczące są pokryte porowatą, matową powłoką ceramiczną i mają szorstką powierzchnię. W trakcie stosowania funkcji grilla powierzchnie samoczyszczące pochłaniają i usuwają rozpryski tłuszczu ze smażenia lub grillowania. W przypadku korzystania głównie z funkcji mikrofal, należy w regularnych odstępach czasu uruchamiać funkcję grilla, aby oczyścić ściankę górną.

UWAGA!

Stosowanie środka do czyszczenia piekarników na powierzchniach samoczyszczących powoduje ich uszkodzenie.

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

Wymagania

- Komora piekarnika jest pusta.
- Urządzenie jest włączone.

1. Nacisnąć "Grill o dużej powierzchni".
2. Nacisnąć "Stopień".
3. Wybrać maksymalny stopień mocy grilla.
4. Nacisnąć ✓.
5. Nacisnąć "Czas trwania".
6. Ustawić żądany czas trwania.

Wymagany czas czyszczenia zależy od ilości nagromadzonych pozostałości tłuszczu. Na początku należy ustawić czas trwania na 20 minut.

7. Nacisnąć ✓.
8. Włączyć tryb pracy za pomocą start stop. Podczas nagrzewania urządzenia wietrzyć pomieszczenie.
- ✓ W trakcie pracy może wystąpić dymienie. Jest to normalne zjawisko, które mija z upływem czasu.
- ✓ Po upływie ustawionego czasu trwania rozlega się sygnał.
9. Jeśli dym jest nadal widoczny pod koniec czasu trwania, należy wydłużyć czas trwania.

16.5 Czyszczenie wyposażenia

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.
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. Ruszt czyścić środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej lub myć w zmywarce do naczyń.

W przypadku silnego zabrudzenia stosować druciak ze stali nierdzewnej lub środek do czyszczenia piekarników.

5. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

16.6 Czyszczenie szyb w drzwiach

UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić szyby w drzwiach.

- ▶ Nie używać skrobaczki do szkła.
- 1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.
- 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. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

16.7 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.
- 2. Uszczelkę drzwi dokładnie wyczyścić gorącym roztworem wody z detergentem oraz miękką ściereczką.
- 3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

16.8 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.
2. Front urządzenia czyścić gorącą wodą z detergentem i zmywakiem.

Uwaga: Nieznaczące 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. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

16.9 Czyszczenie panelu obsługi

UWAGA!

Nieprawidłowe czyszczenie może uszkodzić panel obsługi.

- ▶ Nigdy nie wycierać panelu obsługi n mokro.

1. Przestrzegać wskazówek dotyczących środków czyszczących.
2. Panel obsługi czyścić ściereczką z mikrofibry lub miękką, wilgotną ściereczką.
3. Wytrzeć do sucha miękką ściereczką.

17 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 23

⚠ 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.

17.1 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 23
Kuchenka mikrofalowa nie działa.	Drzwi nie są dokładnie zamknięte. ▶ Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiami.
Potrawy nie są podgrzewane.	W ustawieniach podstawowych aktywowany jest tryb demo. 1. Odłączyć urządzenie od zasilania, wyłączając na krótko bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. 2. W ciągu 5 minut dezaktywować tryb demo w ustawieniach podstawowych. → Strona 18
Nie działa oświetlenie komory piekarnika.	Możliwe są różne przyczyny. ▶ Wezwać → "Serwis", Strona 23.
Tryb mikrofal zostaje przerwany.	Zakłócenie działania 1. Zresetować urządzenie. - Ewentualnie nacisnąć przycisk  i przytrzymać go przez co najmniej 10 sekund. - Lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. ✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. 2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 23

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle.	Ustawiona moc mikrofal jest zbyt mała. ► Ustawić większą moc mikrofal. Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle. ► Ustawić dłuższy czas trwania. W przypadku dwukrotnie większej ilości produktów wymagane jest podwojenie czasu. Potrawy są chłodniejsze niż zwykle. ► W trakcie podgrzewania obrócić lub zamieszać potrawę.
Gdy urządzenie jest wyłączone, nie pojawia się godzina	Wyświetlacz wyłącza się po krótkim czasie. Nie jest konieczne żadne działanie.

17.2 Wskazówki na wyświetlaczu

Usterka	Przyczyna i rozwiązywanie problemów
Na wyświetlaczu pojawia się komunikat zawierający literę "D" lub "E".	Zakłócenie działania 1. Zresetować urządzenie. - Ewentualnie nacisnąć przycisk  i przytrzymać go przez co najmniej 6 sekund. - Lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć bezpiecznik. ✓ Jeżeli usterka była jednorazowa, komunikat znika. 2. Jeśli komunikat pojawi się ponownie, wezwać serwis. Podać serwisowi dokładną treść komunikatu o błędzie. → "Serwis", Strona 23

18 Utylizacja

18.1 Utylizacja zużytego urządzenia

Przyjazna dla środowiska utylizacja urządzenia pozwala odzyskać wartościowe surowce.

- Urządzenie utylizować zgodnie z przepisami o ochronie środowiska naturalnego. Informacje o aktualnych możliwościach utylizacji można uzyskać od sprzedawcy lub w urzędzie miasta lub gminy.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym 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 zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

19 Serwis

Dokładne informacje na temat okresu i warunków gwarancji można uzyskać od naszego serwisu, od sprzedawcy urządzenia lub na naszej stronie internetowej. Kontaktując się z serwisem należy podać numer produktu (E-Nr.) i numer fabryczny (FD) urządzenia.

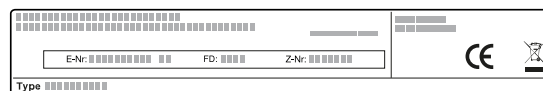
Dane kontaktowe serwisu można znaleźć tutaj lub w dołączonym wykazie punktów serwisowych albo na naszej stronie internetowej.

Ten produkt zawiera źródła światła klasy energetycznej D. Źródła światła są dostępne jako część zamienna i mogą być wymieniane tylko przez przeszkolony i wykwalifikowany personel.

19.1 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 zanotować oddzielnie, aby zapewnić sobie do nich szybki dostęp.

20 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.

20.1 Optymalny sposób postępowania

Tutaj opisany jest krok po kroku sposób postępowania, który umożliwi najbardziej efektywne wykorzystanie zalecanych ustawień. Zamieszczone są informacje na temat wielu potraw wraz z informacjami i wskazówkami dotyczącymi optymalnego używania i regulowania urządzenia.

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 skórą 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.

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Potrawy zamrażać na płasko.

UWAGA!

Kwaśne potrawy mogą spowodować uszkodzenie rusztu

- ▶ Nie umieszczać bezpośrednio na ruszcie kwaśnych produktów spożywczych, takich jak owoce lub grillowane potrawy z dodatkiem kwaśnej marynaty.

Uwaga: Wskazówka dla osób uczulonych na nikiel

W rzadkich przypadkach niewielkie śladowe ilości niklu mogą przedostawać się do produktów spożywczych.

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

20.2 Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie z wykorzystaniem mikrofal

Zalecane ustawienia dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania z wykorzystaniem mikrofal.

Czas trwania zależy od użytego naczynia, jak również od temperatury, ilości i konsystencji produktów spożywczych. Dlatego w tabelach podane są przedziały wartości. Należy zaczynać od ustawienia krótszego czasu pieczenia, a w razie potrzeby, ustawić następnym razem wyższą wartość. W przypadku używania innych ilości niż podane w tabelach, należy postępować zgodnie z zasadą: podwójna ilość - prawie podwójny czas trwania, połowa ilości - połowa czasu trwania.

pl Tak to działa

- Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, bez pokrywki.
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- W międzyczasie zamieszać lub obrócić potrawę 2 do 3 razy. 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.
- Rozmrożoną potrawę pozostawić jeszcze na 10 do 30 minut w wyłączonym urządzeniu, aby umożliwić wyrównanie temperatury.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Mięso w całości, z kością i bez ¹	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 10 min
Mięso w całości, z kością i bez ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 10-15 min
Mięso w całości, z kością i bez ¹	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min 2. 10-15 min
Mięso w kawałkach lub w plastrach ^{1,2}	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 2-5 min
Mięso w kawałkach lub w plastrach ^{1,2}	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-10 min 2. 8-10 min
Mięso w kawałkach lub w plastrach ^{1,2}	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 10-12 min
Mięso mielone, mieszane ^{1,2}	200 g	90 W	10-12 min
Mięso mielone, mieszane ^{1,2}	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min
Mięso mielone, mieszane ^{1,2}	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 15-20 min
Drób i części drobiu ^{1,2}	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 10-12 min
Drób i części drobiu ^{1,2}	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min 2. 15-20 min
Filet rybny, kotlet rybny lub plastry ryby ^{1,2}	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-12 min
Ryba w całości ¹	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min 2. 10-15 min
Ryba w całości ¹	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min
Warzywa, np. groch ³	300 g	180 W	10-12 min
Owoce, np. maliny ³	300 g	180 W	7-9 min
Owoce, np. maliny ³	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 8-10 min
Masło, rozmrażanie ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1-2 min
Masło, rozmrażanie ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2-3 min
Chleb w całości ¹	500 g	180 W	8-10 min
Chleb w całości ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min 2. 10-20 min
Ciasto, suche, np. ciasto ucierane ^{5,6}	500 g	90 W	10-12 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
Ciasto, suche, np. ciasto ucierane ^{5,6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 5-10 min
Ciasto, wilgotne, np. ciasto z owocami, sernik ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 5-10 min
Ciasto, wilgotne, np. ciasto z owocami, sernik ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 10-12 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.

Podgrzewanie lub gotowanie mrożonych potraw za pomocą mikrofal

Przestrzegać zalecanych ustawień dla podgrzewania za pomocą mikrofal.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- 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.
- 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.
- Od czasu do czasu potrawę należy kilkakrotnie obrócić lub zamieszać.
- Po ugotowaniu potrawy odstawić ją na 2 do 5 minut.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Oszczędnie używać soli i przypraw.
- Lasagne wyjąć z opakowania i włożyć do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.
- Najlepszy rezultat uzyskiwany jest w przypadku mrożonej lasagne o wysokości do ok. 3 cm.
- Aby osiągnąć optymalne rezultaty, zalecamy podgrzewanie artykułów spożywczych i dań gotowych używając mocy 600 Watt. Jeżeli na opakowaniu podano wyższą moc mikrofal, należy wydłużyć czas.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki)	300-400 g	600 W	10-11 min
Zupa	400 g	600 W	8-12 min.
Potrawy jednogarnkowe	500 g	600 W	10-12 min
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	500 g	600 W	12-15 min
Ryba, np. filety ¹	400 g	600 W	10-15 min
Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni (wysokość ok. 3 cm)	450 g	600 W	12-15 min
Dodatki, np. ryż, makaron ¹	250 g	600 W	6-7 min
Dodatki, np. ryż, makaron ¹	500 g	600 W	8-12 min.
Warzywa, np. groch, brokuły, marchew ¹	300 g	600 W	8-10 min
Warzywa, np. groch, brokuły, marchew ¹	600 g	600 W	12-16 min
Szpinak ze śmietaną ²	450 g	600 W	12-14 min

¹ Dodać do potrawy trochę płynu.

² Potrawę gotować, nie dodając wody.

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.

pl Tak to działa

Cel/problem	Porada
Potrawa jest zbyt sucha.	■ Skrócić czas trwania lub ustawić niższą moc mikrofal. ■ Przykryć potrawę i dodać do niej więcej wody.
Po upływie ustawionego czasu potrawa nadal nie jest rozmrożona, podgrzana lub ugotowana.	Wydłużyć czas trwania. Większe ilości i wysokie potrawy wymagają dłuższego przyrządzania.

Cel/problem	Porada
Po upływie ustawionego czasu potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa.	■ 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.	■ Zmniejszyć moc mikrofal. ■ Duże potrawy kilkakrotnie obracać podczas rozmrażania.

20.3 Podgrzewanie

W urządzeniu możliwe jest podgrzewanie potraw.

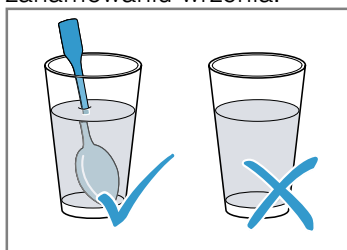
Podgrzewanie z zastosowaniem mikrofal

Przestrzegać zalecanych ustawień dla podgrzewania za pomocą mikrofal.

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzenia!

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

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



UWAGA!

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

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

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Używać naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych, z przykryciem. Do przykrycia można również użyć talerza lub pokrywki do kuchenki mikrofalowej. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- Od czasu do czasu potrawę należy kilkakrotnie obrócić lub zamieszać.
- Po ugotowaniu potrawy odstawić ją na 2 do 5 minut.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Aby osiągnąć optymalne rezultaty, zalecamy podgrzewanie artykułów spożywczych i dań gotowych używając mocy 600 Watt. Jeżeli na opakowaniu podano wyższą moc mikrofal, należy wydłużyć czas.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Potrawy serwowane na talerzu, chłodzone	1 porcja	600 W	4-7 min
Napoje ^{1, 2, 3}	125 ml	boost	30-60 s
Napoje ^{1, 2, 3}	200 ml	boost	1-1,5 min
Napoje ^{1, 2, 3}	500 ml	boost	3 min
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem ^{4, 5, 3}	50 ml	600 W	ok. 20 s
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem ^{4, 5, 3}	100 ml	600 W	40 s

¹ Włożyć łyżkę do szklanki.

² Nie przegrzewać napojów alkoholowych.

³ Koniecznie sprawdzić temperaturę.

⁴ Jedzenie dla dzieci podgrzewać bez smoczka i pokrywki.

⁵ Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć potrawą.

⁶ W międzyczasie kontrolować potrawę.

⁷ Plastry mięsa porozdzielać.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem ^{4, 5, 3}	200 ml	600 W	50 s
Zupa, 1 filiżanka ⁶	po 175 g	600 W	1-2 min
Zupa, 2 filiżanki ⁶	po 175 g	600 W	2-3 min
Mięso w sosie ⁷	500 g	600 W	5-6 min
Potrawa jednogarnkowa ⁶	400 g	600 W	5-6 min
Potrawa jednogarnkowa ⁶	800 g	600 W	7-8 min
Warzywa, 1 porcja ⁶	150 g	600 W	1,5-2 min
Warzywa, 2 porcje ⁶	300 g	600 W	3-4 min

¹ Włożyć łyżkę do szklanki.

² Nie przegrzewać napojów alkoholowych.

³ Koniecznie sprawdzić temperaturę.

⁴ Jedzenie dla dzieci podgrzewać bez smoczka i pokrywki.

⁵ Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć potrawą.

⁶ W międzyczasie kontrolować potrawę.

⁷ Plastry mięsa porozdzielać.

20.4 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 pokrywki do kuchenki mikrofalowej. Gotowe dania wyjąć z opakowania.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Oszczędnie używać soli i przypraw.
- Po ugotowaniu potrawy odstawić ją na 2 do 5 minut.
- Potrawy oddają ciepło naczyniom. Naczynie może być bardzo gorące. Używać łapek kuchennych.
- Aby osiągnąć optymalne rezultaty, zalecamy podgrzewanie artykułów spożywczych i dań gotowych używając mocy 600 Watt. Jeżeli na opakowaniu podano wyższą moc mikrofal, należy wydłużyć czas.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Cały kurczak, świeży, bez wnętrzości ¹	1200 g	600 W	25–30 minut
Filet rybny, świeży ²	400 g	600 W	6 – 10 minut
Warzywa, świeże ^{3, 2, 4}	250 g	600 W	7 – 8 minut
Warzywa, świeże ^{3, 2, 4}	500 g	600 W	10–12 minut
Ziemniaki ^{3, 2, 4}	250 g	600 W	7 – 8 minut
Ziemniaki ^{3, 2, 4}	500 g	600 W	10–12 minut
Ziemniaki ^{3, 2, 4}	750 g	600 W	15–20 minut
Ryż ^{5, 4}	125 g	1600 W 2180 W	1. 4 – 6 minut 1. 12 – 15 minut
Ryż ^{5, 4}	250 g	1600 W 2180 W	1. 6 – 8 minut 1. 15 – 18 minut
Desery, np. pudding (instant) ⁴	500 ml	600 W	5 – 8 minut
Prażone owoce ⁴	500 g	600 W	9 – 12 minut

¹ Obrócić potrawę po upływie 1/2 czasu.

² Dodać do potrawy trochę płynu.

³ Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości.

⁴ Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać potrawę.

⁵ Dodać podwójną ilość wody.

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 pożądanej konsystencji.
- Czas trwania zależy od temperatury mleka i użytego naczynia.

Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej

⚠ OSTRZEŻENIE – Ryzyko oparzeń!

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

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

UWAGA!

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

- ▶ Pomiedzy 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.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Naczynie postawić na dnie komory piekarnika.
- Używać płaskiego, odpornego na wysokie temperatury naczynia szklanego. Nie używać porcelany ani mocno wklęsłych talerzy.
- Torebkę z prażoną kukurydzą położyć na naczyniu oznakowaną stroną do dołu.
- Dopasować czas trwania odpowiednio do ilości potrawy.
- Aby prażona kukurydza nie przypaliła się, należy po 1 minucie i 30 sekundach na krótko wyjąć torebkę z kukurydzą i wstrząsnąć. Ostrożnie, prażona kukurydza jest gorąca.

Rodzaj potrawy	Waga	Moc mikrofal	Czas trwania
Prażona kukurydza do przyrządzenia w kuchence mikrofalowej ¹	1 torebka 100 g	600 W	4-5 min

¹ Torebkę z popcornem kłaść zawsze na szklanym talerzu. Przestrzegać wskazówek producenta.

20.5 Grillowanie

Grillować potrawy, które powinny być chrupiące.

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Nie podgrzewać.
- Grillować kawałki o podobnej wadze i grubości.
Dzięki temu zostaną one równomiernie zrumienione i pozostaną soczyste.
- Kawałki mięsa do grillowania należy układać bezpośrednio na ruszcie. Pod ruszt wsunąć dodatkowo szklaną blachę do pieczenia. Będzie do niej skapywać tłuszcz i sok z pieczeni.
- Grillowane kawałki odwracać szczypcami do grillowania.
Nakłucie mięsa widelcem powoduje utratę soku i mięso będzie suche.
- Mięso posolić dopiero po zakończeniu grillowania.
Sól wyciąga z mięsa wodę.
- Ciemne mięso, np. wołowina, rumieni się szybciej niż jasne mięso, jak np. jagnięcina lub wieprzowina. Grillowane kawałki jasnego mięsa lub ryby są na powierzchni jasnobrązowe, a w środku upieczone i soczyste.
- Przez cały czas grzałka grilla na przemian włącza się i wyłącza. Jest to normalne zjawisko. Częstotliwość zależy od ustawionego stopnia mocy grilla.

- Podczas grillowania może powstawać dym.

Rodzaj potrawy	Ilość	Waga	Stopień mocy grilla	Czas trwania	Wysokość wsunięcia
Steki z karkówki, grubość ok. 2 cm	3-4 sztuki	po ok. 120 g	3 (mocny)	1. strona ok. 15 min 2. strona: ok. 5 min	3
Kiełbaski na grilla	4-6 sztuk	po ok. 100 g	3 (mocny)	1. strona ok. 10-12 min 2. strona: ok. 10-12 min	3
Kotlet rybny ¹	2-3 sztuki	po ok. 150 g	3 (mocny)	1. strona ok. 10 min 2. strona: ok. 10 min	3
Ryba, cała, np. pstrąg ¹	2-3 sztuki	po ok. 230 g	3 (mocny)	1. strona ok. 15 min 2. strona: ok. 5 min	3
Chleb tostowy (podpiekanie)	2-6 kromek		3 (mocny)	1. strona ok. 5 min 2. strona: ok. 1-2 min	3
Zapiekanie tostów	2-6 kromek		3 (mocny)	w zależności od dodatków: 5-10 min	3

¹ Upřednio nasmarować ruszt olejem.

20.6 Grillowanie w połączeniu z mikrofalami

Aby skrócić czas gotowania/pieczczenia, możliwe jest stosowanie grilla w połączeniu z mikrofalami.

Grillowanie w połączeniu z mikrofalami

Uwaga:

Wskazówki dotyczące przygotowywania potraw

- Skórę ponakłuwać miejscami widelcem.
- Lasagne wyjąć z opakowania i włożyć do naczynia przeznaczonego do stosowania w kuchenkach mikrofalowych.

Rodzaj potrawy	Waga	Stopień mocy grilla	Moc mikrofal	Czas trwania	Wysokość wsunięcia
Pieczeń wieprzowa, np. stek z karkówki ¹	ok. 750 g	1 (słaby)	360 W	35-40 min	1
Pieczeń rzymska, maks. wysokość 7 cm	ok. 750 g	2 (średni)	360 W	ok. 25 min	1
Kurczak, połówki ²	ok. 1200 g	2 (średni)	360 W	35-40 min	1
Części drobiowe, np. ćwiartka kurczaka ²	ok. 800 g	2 (średni)	360 W	25 min	2
Pierś kaczki ²	ok. 800 g	3 (mocny)	180 W	25-30 min	2
Zapiekanka makaronowa (ze wstępnie ugotowanych składników) ³	ok. 1000 g	1 (słaby)	360 W	22-25 min	2

¹ Po upływie 15 minut odwrócić.

² Nie obracać potrawy.

³ Posypać potrawę serem.

pl Tak to działa

Rodzaj potrawy	Waga	Stopień mocy grilla	Moc mikrofal	Czas trwania	Wysokość wsunięcia
Lasagne, mrożona (wysokość ok. 3 cm)	350-450 g	3 (mocny)	600 W	12-15 min	1
Lasagne, mrożona (wysokość ok. 4-5 cm)	600-1000 g	1 (słaby)	600 W	21-27 min	1
Zapiekanka ziemniaczana (z surowych ziemniaków), maks. wysokość 3 cm	ok. 1000 g	2 (średni)	360 W	20 min	1
Ryba, zapiekana	ok. 500 g	2 (średni)	360 W	15 min	2
Zapiekanka twarogowa, maks. wysokość 5 cm	ok. 1000 g	1 (słaby)	360 W	25-30 min	1

¹ Po upływie 15 minut odwrócić.
² Nie obracać potrawy.
³ Posypać potrawę serem.

20.7 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. 12-13 min 2. 8-10 min	Forma z pyrexu
Biszkopt, 475 g	600 W	7-9 min	Forma z pyrexu, Ø 22 cm
Pieczeń rzymska, 900 g	600 W	20-25 min	Forma z pyrexu Ø 28 cm, długa
Potrawa serwowana na talerzu, chłodzona, 1 porcja	600 W	4-5 min	Pokrywa do kuchenki mikrofalowej

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

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

Gotowanie przy użyciu mikrofal i grilla

Potrawa	Moc mikrofal w W	Czas trwania w min	Wskazówka
Zapiekanka ziemniaczana, 1100 g	360 W + stopień mocy grilla 2	20-30 min	Okrągła forma z pyrexu, Ø 22 cm
Ciasto	-		Nie zaleca się

21 Instrukcja montażu



21.1 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.

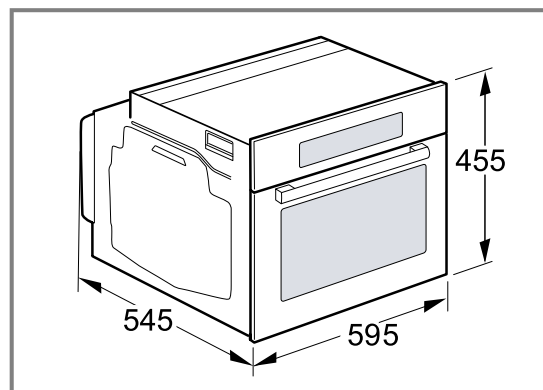
OSTRZEŻENIE – Ryzyko pożaru!

Używanie przedłużonego przewodu sieciowego i niezaaprobowanych adapterów stanowi zagrożenie.

- Nie używać przedłużaczy ani rozgałęźników wielogniazdowych.

21.2 Wymiary urządzenia

Tutaj podane są wymiary urządzenia.



21.3 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.

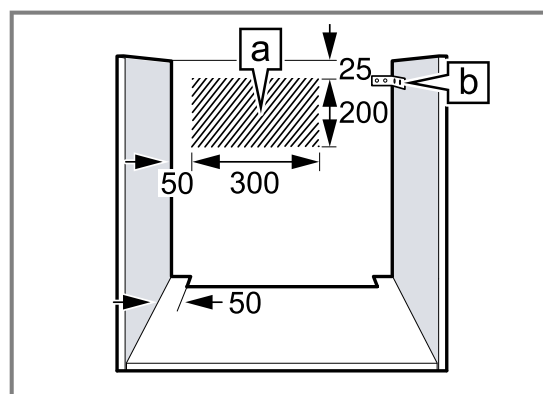
Szafka do zabudowy musi mieć z przodu otwór wentylacyjny o powierzchni 50 cm². W tym celu przyciąć osłonę cokołu lub zamontować kratkę wentylacyjną.

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  lub poza obszarem zabudowy.

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



21.4 Podłączenie do sieci elektrycznej

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

- 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.

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki z uziemieniem

Uwaga: Urządzenie można podłączyć wyłącznie do zainstalowanego zgodnie z przepisami gniazda z uziemieniem.

- Podłączyć wtyczkę przewodu zasilającego urządzenia do gniazda znajdującego się w pobliżu urządzenia.
Gdy urządzenie jest zabudowane, wtyczka sieciowego przewodu sieciowego musi być łatwo dostępna. Jeśli łatwy dostęp do wtyczki sieciowej nie jest możliwy, w obrębie stałej instalacji elektrycznej należy zaizolować odłącznik zgodny z przepisami instalacyjnymi, odłączający wszystkie bieguny urządzenia od sieci elektrycznej.

Podłączanie urządzenia do sieci elektrycznej bez użycia wtyczki z uziemieniem

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

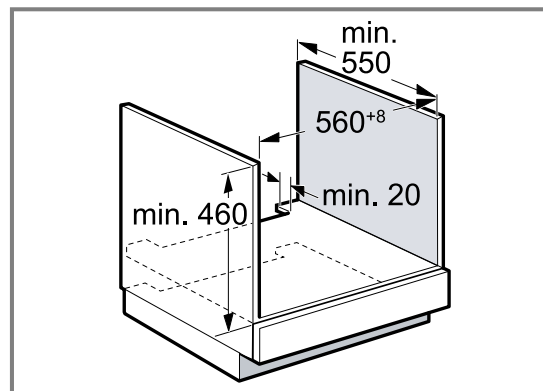
W obrębie stałej instalacji elektrycznej należy zainstalować odłącznik zgodny z przepisami instalacyjnymi, odłączający wszystkie bieguny urządzenia od sieci elektrycznej.

1. Należy zidentyfikować przewód fazowy i zerowy w gnieździe przyłączeniowym.
Niewłaściwe podłączenie może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
2. Podłączyć zgodnie ze schematem podłączenia.
Napięcie - patrz tabliczka znamionowa.
3. Żyłę przewodu przyłączeniowego należy podłączyć do sieci elektrycznej zgodnie z oznaczeniami kolorów:
 - zielono-żółty = przewód uziemiający ⊕
 - niebieski = przewód zerowy
 - brązowy = faza (przewód zewnętrzny)

21.5 Montaż pod blatem roboczym

Podczas montażu pod blatem roboczym przestrzegać wymiarów montażowych i bezpiecznych odstępów.

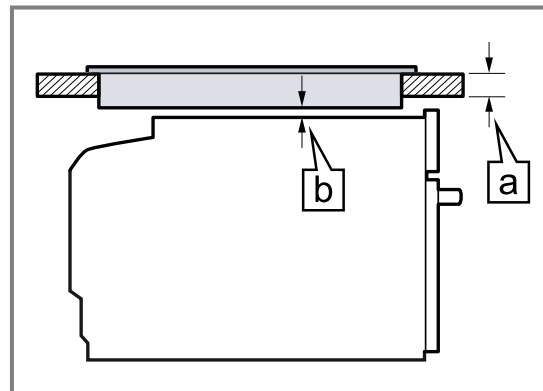
W celu zapewnienia wentylacji urządzenia w płytach przegradzających muszą być otwory wentylacyjne.



Blat roboczy musi być przymocowany do mebla do zabudowy.

21.6 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].

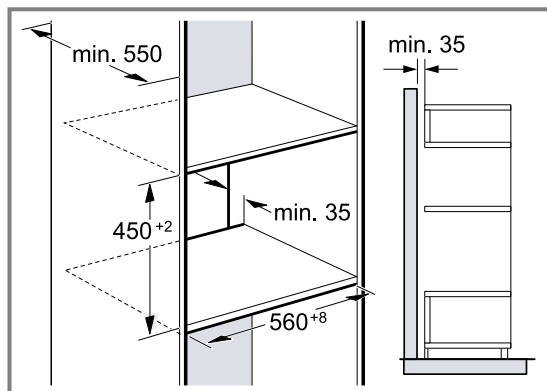
Rodzaj płyty grzewczej	[a] nakładana na blat w mm	[a] montowana na równi z powierzchnią blatu w mm	[b] w mm
Płyta indukcyjna	40	41	5
Pełnopowierzchniowa płyta indukcyjna	50	51	5
Gazowa płyta grzewcza	30	41	5
Elektryczna płyta grzewcza	30	33	2

Przestrzegać instrukcji montażu płyty grzewczej.

21.7 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.



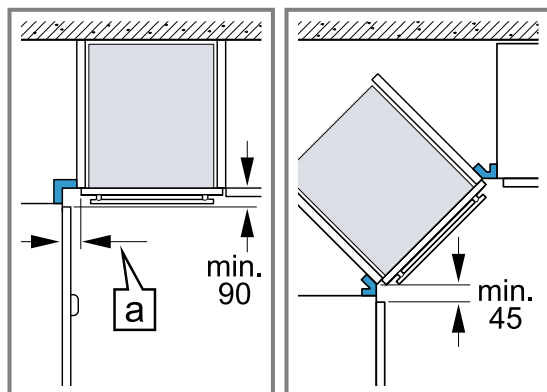
Jeżeli szafka wysoka posiada oprócz tylnych ścianek modułowych dodatkową ściankę tylną, musi ona znajdować się w odpowiedniej odległości. Urządzenie należy zamontować na takiej wysokości, aby możliwe było swobodne wyjmowanie wyposażenia.

21.8 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 przesłony szuflady grzewczej.

21.9 Zabudowa narożna

W przypadku zabudowy narożnej, przestrzegać wymiarów montażowych i bezpiecznych odstępów.

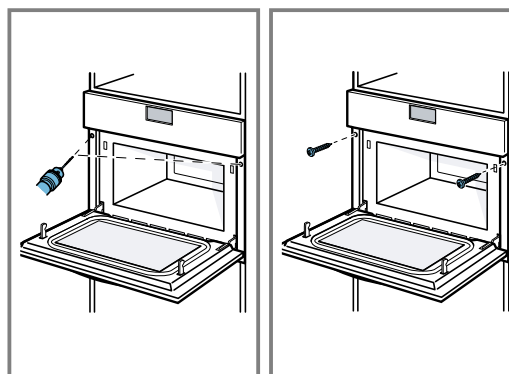


Aby w przypadku zabudowy narożnej możliwe było otwieranie drzwi urządzenia, należy uwzględnić wymiary minimalne. Wymiar [a] zależy od grubości frontu mebli i uchwytu.

21.10 Montaż urządzenia

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

21.11 Demontaż urządzenia

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

Tartalomjegyzék

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1	Biztonság.....	34
2	Dologi károk elkerülése.....	38
3	Környezetvédelem és takarékoság.....	38
4	Ismerkedés.....	39
5	Tartozékok.....	40
6	Az első használat előtt.....	41
7	A kezelés alapjai.....	42
8	Mikrohullámú sütő.....	42
9	Mikrohullámmal kombinált üzemmód.....	44
10	Grill.....	45
11	Ételek.....	46
12	Időfunkciók.....	47
13	Gyermekzár.....	48
14	Alapbeállítások.....	49
15	Tisztítási segéd.....	50
16	Tisztítás és ápolás.....	50
17	Zavarok elhárítása.....	52
18	Ártalmatlanítás.....	53
19	Vevőszolgálat.....	53
20	Így sikerülni fog.....	53
21	SZERELÉSI ÚTMUTATÓ.....	61
21.1	Biztonságos összeszerelés.....	61

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 40

⚠ 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 a biztosítékot 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!

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

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

A tartozék vagy az edény nagyon forró.

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

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

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

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

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

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.

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

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

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

A hálózati csatlakozóvezeték sérült szigetelése veszélyes.

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

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

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

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Soha ne használjon olyan készüléket, amelynek a felülete repedt vagy törött.
- ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → Oldal 53

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

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

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

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

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

1.5 Mikrohullám

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK. GONDOSAN OLVASSA EL ÉS TARTSA MEG A KÉSBBI 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 törölkendőt 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 hő 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.

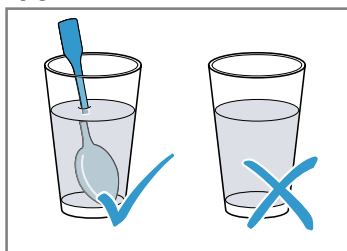
A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes. Például a túlmelegedett papucs, magokkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törleruha stb. égési sérülésekhez vezethet.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

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

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



⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

- ▶ Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A készülék nagyfeszültséggel működik.

- ▶ Soha ne távolítsa el a készülék burkolatát.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Komoly egészségkárosodás veszélye!

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

- ▶ Rendszeresen tisztítsa a készüléket, és az ételmaradékokat azonnal távolítsa el.
- ▶ A sütőteret, az ajtó tömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.
→ "Tisztítás és ápolás", Oldal 50

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

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

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

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

- ▶ Minden párolás után törölje le a kicsapódott vizet. Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni.

- ▶ Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben.

- ▶ Ne tároljon ételt a sütőtérben.

- ▶ Semmit se csípjon be a készülékajtóba.

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

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

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

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

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.

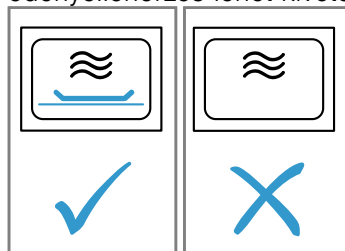
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a fémtárgy – pl. egy kanál a pohárban – legalább 2 cm-re legyen a párolótér falától és az ajtó belső oldalától.

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.

A nem megfelelő edények kárt okozhatnak.

- ▶ Grill funkció vagy kombinált üzemmód használata során csak olyan edényt használjon, ami bírja a magas hőmérsékletet.

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.

Működés közben ritkán nyissa ki a készülék ajtaját.

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

Egyidejűleg két csésze folyadékot melegítsen fel.

- Több étel egyidejű felmelegítése kevesebb energiát igényel, mint ezek egymás után történő felmelegítése.

Kapcsolja ki a kijelzőt alapbeállításoknál.

- A készülék készenléti üzemmódban energiát takarít meg.

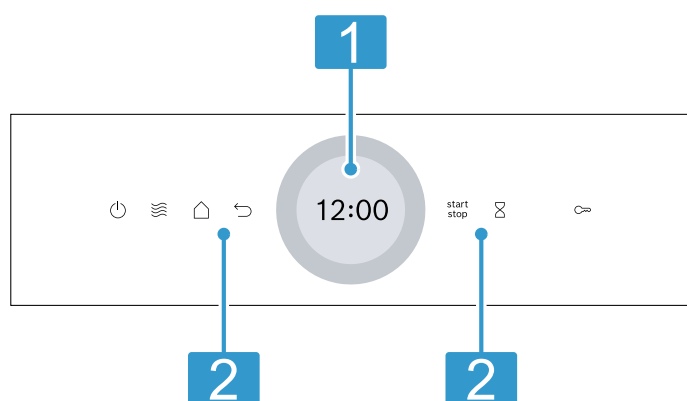
Megjegyzések

- A kijelző készenléti üzemmódban automatikusan az 1-es fokozatra csökkenti a fényerőt.
- A készülék energiaigénye:
 - készenléti üzemmódban, kikapcsolt kijelzővel max. 0,5 W

4 Ismerkedés

4.1 Kezelőfelület

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 Kijelző beállítógyűrűvel**
A kijelzőn keresztül, a digitális beállítógyűrűvel állíthatja be a készüléket. Itt az aktuális beállítások, a választható lehetőségek, illetve információs szövegek láthatók.
→ "Érintőkijelző", Oldal 39
- 2 Érintőmezők**
Az érintőmezőkkel különböző funkciók állíthatók be közvetlenül.
→ "Érintőmezők", Oldal 39

4.2 Érintőmezők

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

Érintőmező	Funkció
	A készülék be- vagy kikapcsolása. → "A kezelés alapjai", Oldal 42
	Közvetlen hozzáférés a mikrohullámú sütőhöz → "Mikrohullámú sütő", Oldal 42

4.4 Fűtési módok és funkciók

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

Név	Teljesítmény/fokozatok	Használat
Mikrohullám	90/180/360/600/"boost"	Ételek és italok kiolvasztásához, párolásához és felforrósításához. → "Mikrohullámú sütő", Oldal 42
Grill, nagy felület	Grillfokozatok: ■ 1 = gyenge ■ 2 = közepes ■ 3 = erős	Lapos grilleznivaló, pl. virsli vagy pirítós grillezése. Csőben sütés. → "Grill", Oldal 45

Érintőmező	Funkció
	Visszalépés egy beállítással.
	Üzem elindítása vagy megszakítása. → "A kezelés alapjai", Oldal 42
	Jelzőóra kiválasztása.
	Gyerekszár be- vagy kikapcsolása.
	Üzem módok menüjének megnyitása.

4.3 Érintőkijelző

Az érintőkijelzőn láthatja a kiválasztási lehetőségeket és az aktuális funkcióhoz elvégzett beállításokat. Az egyik elem kiválasztásához koppintson a megfelelő szövegmezőre.

Digitális beállítógyűrű

A kijelző körül található digitális beállítógyűrűvel módosíthatja a beállított értékeket. Ha elérte a minimális vagy maximális értéket, akkor ez az érték marad kiírva a kijelzőn. Szükség esetén a beállítógyűrűvel állítsa vissza az értéket. Az ujjak lassú mozgásával az értékek pontosan beállíthatók a beállítógyűrűvel. Az időbeállításoknál közvetlenül is kiválaszthatja a beállítási gyűrűn a kívánt perceknek vagy óráknak megfelelő pontot, pl. lent nyomja meg a 30 perc/másodperc opciót.

Beállítási terület

A kijelző közepén található a beállítási terület. A beállítási területen az aktuális választási lehetőségek és a már megadott beállítások jelennek meg. A menü és a további beállítási lehetőségek vízszintesen vannak elrendezve. A funkciók választékának listái függőlegesen vannak elrendezve. A beállítási területen való lapozáshoz húzza végig ujját a kijelzőn. Egy funkció kiválasztásához nyomja meg az adott funkciót a kijelzőn.

Lehetséges szimbólumok a beállítási területen

Szimbólum	Jelentés
	Beállított érték megerősítése.
	Beállított érték visszaállítása.
	Beállított érték módosítása futó üzem közben.

Név	Teljesítmény/fokozatok	Használat
Grill, kis felület		Kis mennyiségek, pl. virsli vagy pirítós grillezése. Kis mennyiségek csőben sütése. → "Grill", Oldal 45
Mikrohullámmal kombinált üzemmód	90/180/360/600 W + 1/2/3 grillfokozatok	Felfűjtak és csőben sült ételek sütése. Az ételek megpirolnak. → "Mikrohullámmal kombinált üzemmód", Oldal 44
Ételek		Számos ételhez talál előre programozott beállításokat.
Tisztítás		Kiválaszthatja a sütőtér-tisztítási funkciót. → "Tisztítási segéd", Oldal 50
Alapbeállítások		Az alapbeállítások módosítása. → "Alapbeállítások", Oldal 49

4.5 Sütőtér

A sütőtér funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését.

Öntisztuló felületek

A sütőtér teteje öntisztuló. Az öntisztuló felületek magas porozitású, matt kerámiával vannak bevonva, és durva felülettel rendelkeznek. Ha a készülék üzemel, az öntisztuló felületeken megtapad a sütés vagy grillezés közben kifröccsenő zsír, majd megsemmisül.

Sütőtér-világítás

Amikor kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása bekapcsol. Ha a készülék ajtaja kb. 15 percnél tovább nyitva marad, akkor a sütőtér világítása megint kikapcsol.

A legtöbb fűtési módnál és funkciónál a sütőtér világítása működés közben bekapcsolt állapotban van. 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 szellőzőréseken.

FIGYELEM!

Ha letakarja a szellőzőréseket, az a készülék túlmelegedéséhez vezet.

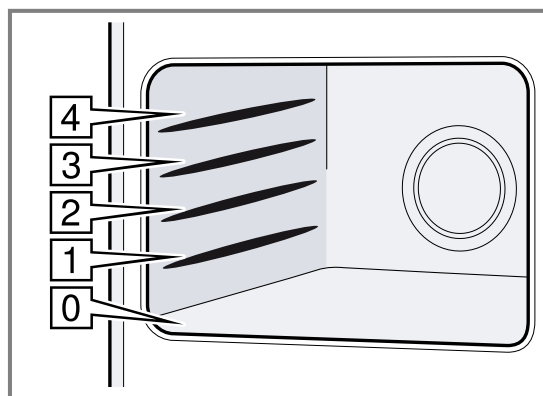
- ▶ Ne fedje le a szellőzőréseket.

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

Betolási magasság

A sütőtérben 4 betolási magasság található.

A sütőtér alja 0. magasságon kiválóan alkalmas mikrohullámú üzemmódra. Csak mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használjon.



4.6 Kondenzvíz

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

4.7 A készülék ajtaja

A készülék ajtaját bármikor kinyithatja. Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, akkor a működés leáll. Ha becsukta az ajtót, az ^{start}stop elemmel folytathatja az üzemét.

5 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékhez készültek.

Készüléktípustól függően a mellékelt tartozék eltérő lehet.

Tartozékok

Rostély



Használat

- A rostély nem alkalmas a maximális mikrohullámú teljesítményhez
- Rostély grillezéshez és átsütéshez
- Rostély edény elhelyezéséhez

5.1 Egyéb tartozékok

Egyéb tartozékokat az ügyfélszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat. Készülékéhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten: www.bosch-home.com

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

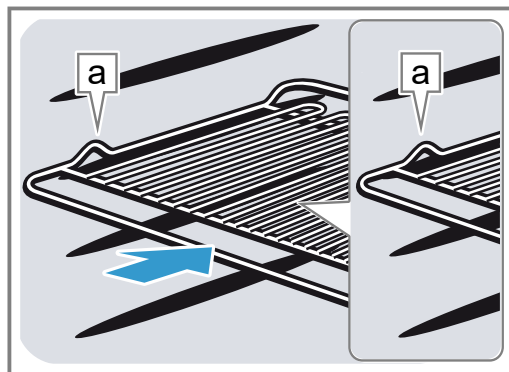
Tartozékok	Használat
Üvegserpenyő	 - A rostély alkalmas mikrohullámú és mikrohullámmal kombinált üzemmódra. - Fröccsenésvédelem közvetlenül a rostélyon történő grillezéshez - Grillezéshez az üvegserpenyőt az 1. betolási magasságra tolja be. A lecsepegő zsírt és szaftot felfogja.

5.2 Tartozékok behelyezése

A tartozékokat körülbelül félig tudja kihúzni anélkül, hogy kibillennének. A betoláshoz helyesen igazítsa be a rostélyt.

- Igazítsa be a tartozékot a kívánt betolási magasságban a sütőtérbe.
A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és a görbülettel  felfelé igazítsa be.

- A tartozékot teljesen tolja be, hogy az ne érjen a készülék ajtajához.



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

A készülék használata előtt el kell végeznie az első üzembe helyezéshez szükséges beállításokat.

Az első üzembe helyezés

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
✓ Megjelenik az első beállítás.
- Ha a beállítás módosítására van szükség, válassza a listában szereplő valamelyik opciót, vagy a beállítógyűrűvel módosítsa az értéket.
Lehetséges beállítások:
 - Nyelv
 - Pontos idő
- Nyomja meg a ✓ lehetőséget, és lépjen a következő beállításra.
- A beállításokat áttekintheti és szükség esetén módosíthatja.
✓ Az utolsó beállítás után a kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a beállítás befejeződött.

6.2 A készülék tisztítása az első használat előtt

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

- Ellenőrizze, hogy a sütőtérben nem találhatók csomagolóanyag-maradványok, tartozékok vagy más tárgyak.
- Tisztítsa meg a sütőtér sima felületeit puha, nedves törülközővel.
- Csukja be a készülék ajtaját.
- Szellőztesse ki a helyiséget, amíg a készülék felfűt.
- A grillt állítsa be 3. fokozatra.
- Állítson be 15 perces időtartamot.
- Hagyja lehűlni a készüléket.
- Ha a sütőtér lehűlt, tisztítsa meg a sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával.

6.3 A tartozékok tisztítása

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

7 A kezelés alapjai

7.1 A készülék bekapcsolása

- ▶ Nyomja meg az  elemet.
- ✓ A készülék üzemkész.

7.2 A készülék kikapcsolása

- ▶ Nyomja meg az  elemet.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.
- ✓ A kijelzőn néhány percre megjelenik a pontos idő.

7.3 Működés indítása

- ▶ Nyomja meg az  elemet.

7.4 A működés szüneteltetése

1. Nyissa ki a készülék ajtaját, vagy nyomja meg a következőt: .
- ✓ A készülék működése megáll.
2. Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a következőt: .
- ✓ A készülék működése megáll.

7.5 Működés megszakítása

- ▶ Nyomja meg az  elemet.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

8 Mikrohullámú sütő

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

8.1 Mikrohullám-teljesítmények

Itt áttekintést talál a mikrohullám-teljesítményről és ajánlást a használatukra vonatkozóan.

Mikrohullám-teljesítmény wattban	Maximális időtartam órában	Használat
90 W	1:30	Kényes ételek kiolvasztása.
180 W	1:30	Ételek kiolvasztása és továbbpárolása.
360 W	1:30	Hús és hal párolása vagy kényes ételek felmelegítése.
600 W	1:30	Ételek felforrósítása és főzése.
boost	0:30	Folyadékok felforralása.

Megjegyzések

- A készülék védelme érdekében a "boost" maximális mikrohullám-teljesítmény az első percekben fokozatosan lecsökken 600 W-ra. A maximális teljesítmény a lehűlési időt követően ismét rendelkezésre áll.
- A mikrohullám-teljesítmények nem felelnek meg a készülék tényleges energiafogyasztásának.

8.2 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.

→ "Edény mikrohullámú sütőhöz való alkalmasságának ellenőrzése", Oldal 43

Mikrohullámú sütőben használható

Tartozékok és edények	Indoklás
Hőálló és mikrohullámú sütőben használható anyagból készült edények: ■ 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 késleltetett forrás elkerülése érdekében használhat fém evőeszközt, pl. egy kanalat az üvegben.

FIGYELEM!

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

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

Nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra

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

8.3 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.

8.4 A mikrohullámú sütő beállítása**Megjegyzés:**

Ügyeljen a mikrohullám helyes használatára:

- Tartsa be a biztonsági előírásokat. → *Oldal 36*
- Vegye figyelembe az utasításokat az anyagi károk elkerülésére. → *Oldal 38*
- Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó útmutatót.

1. Nyomja meg a "Mikrohullám" menüpontot.
 - Vagy közvetlenül az érintőmezőben válassza ki a mikrohullámú sütőt.
2. Nyomja meg a Mikrohullám-teljesítmény wattban elemet.
3. A beállítógyűrűvel állítsa be a mikrohullám-teljesítményt.

4. A mikrohullám-teljesítmény megerősítéséhez nyomja meg a kijelzőn a következőt: ✓.
5. Nyomja meg a "Sütési idő" gombot.
A mikrohullámmal működő üzemmódoknál mindig szükség van időtartamra.
6. Az előre beállított időtartam módosításához nyomja meg a megfelelő időértéket, pl. az "m" perckijelzést vagy az "s" másodperckijelzést.
 - ✓ A kiválasztott érték késsel megjelölve jelenik meg.
7. A beállítógyűrűvel állítsa be az időtartamot. Igény szerint a "0" gombbal állítsa vissza a beállított értéket.
8. A beállított időtartam megerősítéséhez nyomja meg a kijelzőn a következőt: ✓.
9. A "start stop" gombbal indítsa el az üzemmódot.
 - ✓ Elindul a mikrohullám üzemmód és az időtartam letelek. A maximális mikrohullám-teljesítménynél "boost" a kijelzőn megjelenik a teljesítménykorlátozás.
 - ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint az üzemi befejeződött.
10. Ha az időtartam letelt:
 - Igény szerint további beállításokat adhat meg, és újraindíthatja az üzemet.
 - Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a "0" gombbal.
11. Szárítsa ki a sütőteret.

Tipp: A készülék optimális használatához a beállítási javaslatokban szereplő adatokat használja kiindulásként.

→ "Így sikerülni fog", *Oldal 53*

8.5 Mikrohullám-teljesítmény módosítása

Üzem közben is módosíthatja a mikrohullám-teljesítményt.

1. Nyomja meg az ^ elemet.
2. Nyomja meg a beállított mikrohullám-teljesítményhez tartozó elemet.
3. A beállítógyűrűvel állítsa be a mikrohullám-teljesítményt.
4. Nyomja meg az ✓ elemet.

8.6 Időtartam módosítása

1. Nyomja meg az ^ elemet.
2. Nyomja meg a beállított "Sütési idő" elemet.
3. Az előre beállított időtartam módosításához nyomja meg a megfelelő időértéket, pl. az "m" perckijelzést vagy az "s" másodperckijelzést.
 - ✓ A kiválasztott érték késsel megjelölve jelenik meg.
4. A beállítógyűrűvel állítsa be az időtartamot. Igény szerint az "0" elemmel állítsa vissza a beállított értéket.
5. Nyomja meg az ✓ elemet.

8.7 Ételek utánsütése

Az időtartam letelte után utánsütheti az ételt.

1. Nyomja meg a "Extra sütési idő hozzáadása" elemet.
2. Állítsa be a kívánt időtartamot.
→ "Időtartam beállítása", *Oldal 47*
A "0" megnyomásával a beállított időtartam visszaállítható.
3. Nyomja meg az ✓ elemet.

hu Mikrohullámmal kombinált üzemmód

4. A ^{start}_{stop} megnyomásával indítsa el az üzemmódot.

8.8 A működés szüneteltetése

- Nyissa ki a készülék ajtaját, vagy nyomja meg a következőt: ^{start}_{stop}.
- ✓ A készülék működése megáll.

- Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a következőt: ^{start}_{stop}.
- ✓ A készülék működése megáll.

8.9 Működés megszakítása

- ▶ Nyomja meg az  elemet.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

9 Mikrohullámmal kombinált üzemmód

A sütési idő lerövidítéséhez, vagy ha egyszerre szeretné melegíteni és pirítani az ételt, használhatja a grill funkciót a mikrohullámú funkcióval kombinálva. A következő mikrohullám-teljesítmények állnak rendelkezésre:

- 90 W
- 180 W
- 360 W
- 600 W

9.1 Mikrohullám-hozzáadás beállítása

Követelmény: A készülék be van kapcsolva.

- Nyomja meg a(z) "Grill, nagy felület" vagy "Grill, kis felület" elemet.
- Csak "Grill, nagy felület" esetén.
 - Nyomja meg a(z) "Szint" elemet.
 - A beállítógyűrűvel állítsa be a kívánt grillfokozatot.
 - Nyomja meg a(z)  elemet.
- Nyomja meg a(z) "Hozzáadott mikrohullám" elemet.
 - A beállítógyűrűvel válassza ki a kívánt mikrohullám-teljesítményt.
 - Nyomja meg a(z)  elemet.
- ✓ A kijelzőn megjelenik egy előzetesen beállított időtartam.
- Ha módosítani kívánja az előzetesen beállított időtartamot, nyomja meg az "Sütési idő" elemet.
 - A beállítógyűrűvel állítsa be a kívánt időtartamot.
 - Nyomja meg a(z)  elemet.
- Ha kikapcsolási időt kíván megadni, nyomja meg az "Befejezés" elemet.
 - A beállítógyűrűvel állítsa be a kívánt időpontot.
 - Nyomja meg a(z)  elemet.
- A ^{start}_{stop} megnyomásával indítsa el az üzemmódot.
- ✓ Az időtartam leteltével hangjelzés szólal meg.

9.2 Grillfokozat módosítása

Üzem közben is módosíthatja a grillfokozatot.

Követelmény: A "Grill, nagy felület" opció van beállítva.

- Nyomja meg az  elemet.
- Nyomja meg a beállított grillfokozatot.
- Állítsa be a kívánt grillfokozatot a beállítógyűrűvel.
- Nyomja meg az  elemet.

9.3 Mikrohullám-teljesítmény módosítása

Üzem közben is módosíthatja a mikrohullám-teljesítményt.

- Nyomja meg az  elemet.
- Nyomja meg a beállított mikrohullám-teljesítményhez tartozó elemet.
- A beállítógyűrűvel állítsa be a mikrohullám-teljesítményt.
- Nyomja meg az  elemet.

9.4 Időtartam módosítása

- Nyomja meg az  elemet.
- Nyomja meg a beállított "Sütési idő" elemet.
- Az előre beállított időtartam módosításához nyomja meg a megfelelő időértéket, pl. az "m" perckijelzést vagy az "s" másodperckijelzést.
- ✓ A kiválasztott érték kékkel megjelölve jelenik meg.
- A beállítógyűrűvel állítsa be az időtartamot. Igény szerint az  elemmel állítsa vissza a beállított értéket.
- Nyomja meg az  elemet.

9.5 Ételek utánsütése

Az időtartam letelte után utánsütheti az ételt.

- Nyomja meg a "Extra sütési idő hozzáadása" elemet.
- Állítsa be a kívánt időtartamot.
→ "Időtartam beállítása", Oldal 47
A  megnyomásával a beállított időtartam visszaállítható.
- Nyomja meg az  elemet.
- A ^{start}_{stop} megnyomásával indítsa el az üzemmódot.

9.6 A működés szüneteltetése

- Nyissa ki a készülék ajtaját, vagy nyomja meg a következőt: ^{start}_{stop}.
- ✓ A készülék működése megáll.
- Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a következőt: ^{start}_{stop}.
- ✓ A készülék működése megáll.

9.7 Működés megszakítása

- ▶ Nyomja meg az  elemet.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

10 Grill

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

10.1 Grillfunkciók

Az ételek fajtájától és mennyiségétől függően két grill-funkció közül választhat:

Funkció	Ételfélék
Grill, nagy felület	Nagy húsdarabok és pirítás grillezése, felfűjtak csőben sütése.
Grill, kis felület	Kis mennyiségű ételek grillezése. Megjegyzés: A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik.

10.2 Grillfokozatok

A következő grillfokozatok állnak rendelkezésre:

"Grill, nagy felület"

Grillfokozat	Ételfélék
1 (gyenge)	- Magas felfűjtak - Szúflék
2 (közepes)	- Lapos felfűjtak - Hal
3 (erős)	- Virslis - Pirítás

"Grill, kis felület"

Grillfokozat	Ételfélék
1 (gyenge)	Kis mennyiségű szúflékhoz és magas felfűjtakhoz.

10.3 Biztonsági lekapcsolás

Készüléke az Ön védelme érdekében biztonsági lekapcsolás funkcióval van ellátva. Ha hosszabb ideje üzemel, a készülék automatikusan kikapcsol.

A kikapcsolásig hátralévő időtartam a beállítástól függ:

- Grill: 90 perc

10.4 "Grill, nagy felület" beállítása

Követelmény: A készülék be van kapcsolva.

- Nyomja meg a(z) "Grill, nagy felület" elemet.
- Nyomja meg a(z) "Szint" elemet.
- Nyomja meg az ✓ elemet.
- Ha időtartamot kíván megadni, állítsa be azt.
 - Nyomja meg a(z) "Sütési idő" elemet.
 - Állítsa be a kívánt időtartamot a beállítógyűrűvel.
 - Nyomja meg a(z) ✓ elemet.
- Ha kikapcsolási időt kíván megadni, állítsa be azt.
 - Nyomja meg a(z) "Befejezés" elemet.
 - Állítsa be a kívánt kikapcsolási időt a beállítógyűrűvel.
 - Nyomja meg a(z) ✓ elemet.

- A ^{start}stop megnyomásával indítsa el az üzemmódot.
- ✓ Az időtartam leteltével hangjelzés szólal meg.

10.5 "Grill, kis felület" beállítása

Követelmény: A készülék be van kapcsolva.

- Nyomja meg a(z) "Grill, kis felület" elemet.
- Ha időtartamot kíván megadni, állítsa be azt.
 - Nyomja meg a(z) "Sütési idő" elemet.
 - Állítsa be a kívánt időtartamot a beállítógyűrűvel.
 - Nyomja meg a(z) ✓ elemet.
- Ha kikapcsolási időt kíván megadni, állítsa be azt.
 - Nyomja meg a(z) "Befejezés" elemet.
 - Állítsa be a kívánt kikapcsolási időt a beállítógyűrűvel.
 - Nyomja meg a(z) ✓ elemet.
- A ^{start}stop megnyomásával indítsa el az üzemmódot.
- ✓ Az időtartam leteltével hangjelzés szólal meg.

10.6 Grillfokozat módosítása

Üzem közben is módosíthatja a grillfokozatot.

Követelmény: A "Grill, nagy felület" opció van beállítva.

- Nyomja meg az ^ elemet.
- Nyomja meg a beállított grillfokozatot.
- Állítsa be a kívánt grillfokozatot a beállítógyűrűvel.
- Nyomja meg az ✓ elemet.

10.7 Időtartam módosítása

- Nyomja meg az ^ elemet.
- Nyomja meg a beállított "Sütési idő" elemet.
- Az előre beállított időtartam módosításához nyomja meg a megfelelő időértéket, pl. az "m" perckijelzést vagy az "s" másodperckijelzést.
- ✓ A kiválasztott érték kékkel megjelölve jelenik meg.
- A beállítógyűrűvel állítsa be az időtartamot. Igény szerint az ☹ elemmel állítsa vissza a beállított értéket.
- Nyomja meg az ✓ elemet.

10.8 Ételek utánsütése

Az időtartam letelte után utánsütheti az ételt.

- Nyomja meg a "Extra sütési idő hozzáadása" elemet.
- Állítsa be a kívánt időtartamot.
→ "Időtartam beállítása", Oldal 47
A ☹ megnyomásával a beállított időtartam visszaállítható.
- Nyomja meg az ✓ elemet.
- A ^{start}stop megnyomásával indítsa el az üzemmódot.

10.9 A működés szüneteltetése

- Nyissa ki a készülék ajtaját, vagy nyomja meg a következőt: ^{start}stop.
- ✓ A készülék működése megáll.
- Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a következőt: ^{start}stop.
- ✓ A készülék működése megáll.

10.10 Működés megszakitása

- ▶ Nyomja meg az  elemet.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

11 Ételek

Az "Ételek" üzemmód támogatja készülékét a különféle ételek elkészítése közben, és automatikusan kiválasztja az optimális beállításokat.

11.1 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.
- A felolvaszt ételt még 10-30 percig hagyja pihenni a kikapcsolt készülékben, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.
- 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.
- 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 nagyságú burgonyákat használjon. Mossa meg, és a szurkálja meg a héját. Még nedvesen tegye víz nélkül egy edénybe.
- Sütőben sült burgonya: Egyforma nagyságú burgonyákat használjon. Mossa meg, szárítsa meg, majd szurkálja meg a héját.

Rizs

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

Szárnyasok

- Csak hűtött darabolt csirkét használjon.
- Villával helyenként szurkálja meg a bőrt.

Lasagne

- A legjobb, ha fagyasztott, legfeljebb kb 3 cm-es pizsát használ.
- Vegye ki a lasagnét a csomagolásból, és helyezze egy mikrohullámú sütőben használható edénybe.

11.2 Program beállítása

Követelmény: A készülék be van kapcsolva.

1. Nyomja meg a(z) "Ételek" elemet.
 2. Válassza ki a programot.
 3. Nyomja meg az előzetesen beállított súlyt.
 4. A kezelőgyűrűvel állítsa be a kívánt súlyt.
 5. A súlyt erősítse meg a ✓ gombbal.
 6. Ha kikapcsolási időt kíván megadni, állítsa be azt.
 - Nyomja meg a(z) "Befejezés" elemet.
 - Állítsa be a kívánt időt.
 - Erősítse meg a kikapcsolási időt a ✓ megnyomásával.
 7. Helyezze az ételeket a sütőtérbe.
 8. Csukja be a készülék ajtaját.
 9. Nyomja meg az  elemet.
- ✓ Az időtartam leteltével hangjelzés szólal meg.

Megjegyzés: Egyes programoknál az előkészítés során utasítások jelennek meg a kijelzőn. Kövesse az útmutatásokat.

Ételek utánsütése

Az időtartam letelte után utánsütheti az ételt.

1. Nyomja meg a "Extra sütési idő hozzáadása" elemet.
2. Állítsa be a kívánt időtartamot.
→ "Időtartam beállítása", Oldal 47
A  megnyomásával a beállított időtartam visszaállítható.
3. Nyomja meg a ✓ elemet.
4. A  megnyomásával indítsa el az üzemmódot.

A működés szüneteltetése

1. Nyissa ki a készülék ajtaját, vagy nyomja meg a következőt: .
- ✓ A készülék működése megáll.
2. Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a következőt: .
- ✓ A készülék működése megáll.

Működés megszakítása

- ▶ Nyomja meg az  elemet.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

11.3 Az ételek áttekintése

Étel	Megfelelő élelmiszer	Súlytartomány kg-ban	Edény/tartozékok
Kenyér felolv. ¹	Kenyér, egész, cipó vagy vekni formájú, szeletelt kenyér, kevert tésztából készült sütemény, kelesztett sütemény, gyümölcsös sütemény, máz, tejszín és zselatin nélküli sütemények	0,20-1,5	Lapos, nyitott edény
Hús felolvasztása ¹	Sültek, lapos húsdarabok, csirke, darált hús	0,20-2	Lapos, nyitott edény
Hal felolvaszt. ¹	Egész hal, halfilé, halkotlett	0,10-1	Lapos, nyitott edény
Zöldség, friss ²	Pl. karfiol, brokkoli, sárgarépa, karalábé, póréhagyma, paprika, cukkini	0,15-1	Zárt edény
Zöldség, fagyasztott ²	Pl. karfiol, brokkoli, sárgarépa, karalábé, vöröskáposzta, spenót	0,15-1	Zárt edény
Rizs ²	Hosszúszemű rizs	0,05-0,3	Magas, zárt edény
Sós burgonya ²	Burgonya héjával vagy anélkül, darabolt burgonya, egyforma méret	0,20-1	Zárt edény
Sütőben sült burgonya ¹	Burgonya héjával, egyenként 200-250 g	0,20-1,5	Az edényt helyezze a rostélyra.
Lasagne, mélyhűtött	Lasagne vagy hasonló, mélyhűtött felfűjt	0,30-1	Nyitott edény
Darabolt csirke friss	Csirke felsőcomb, csirke alsócomb, csirkecomb	0,50-1,5	Az edényt helyezze a rostélyra.

¹ Ügyeljen a forgatást jelző hangra.

² Ügyeljen a keverést jelző hangra.

12 Időfunkciók

A készülék időfunkciókkal rendelkezik, amelyekkel beállíthatja a működés időtartamát és a működés végét, illetve a jelzőórát.

Időfunkciók	Használat
Sütési idő ☹	Ha beállít egy időtartamot az üzemhez, akkor a készülék az időtartam lejártá után automatikusan befejezi a melegítést.
Befejezés ☺	Időtartamként beállíthatja azt az időpontot, amikor az üzem befejeződik. A készülék automatikusan elindul úgy, hogy az üzem a kívánt időben befejeződjön.
Jelzőóra ⌂	A jelzőórát a működéstől függetlenül beállíthatja. Ez nincs hatással a készülékre.

12.1 Időtartam beállítása

A "boost" funkcióval történő üzemeléshez legfeljebb 30 perces időtartamot állíthat be. Minden további fokozat időtartamához legfeljebb 90 percet állíthat be.

Követelmény: Egy üzemmód és egy fokozat van beállítva.

1. Nyomja meg a(z) "Sütési idő" elemet.
2. Az előre beállított időtartam módosításához nyomja meg a megfelelő időértéket, pl. az "m" perckijelzést vagy az "s" másodperckijelzést.
- ✓ A kiválasztott érték kékkel megjelölve jelenik meg.
3. A beállítógyűrűvel állítsa be az időtartamot.

Igény szerint az ☹ elemmel állítsa vissza a beállított értéket.

4. Nyomja meg az ✓ elemet.

5. A ^{start}stop megnyomásával indítsa el az üzemmódot.

Ételek utánsütése

Az időtartam letelte után utánsütheti az ételt.

1. Nyomja meg a "Extra sütési idő hozzáadása" elemet.
2. Állítsa be a kívánt időtartamot.
→ "Időtartam beállítása", Oldal 47
A ☹ megnyomásával a beállított időtartam visszaállítható.
3. Nyomja meg az ✓ elemet.
4. A ^{start}stop megnyomásával indítsa el az üzemmódot.

Időtartam módosítása

Az időtartamot bármikor módosíthatja.

1. Nyomja meg a(z) "Sütési idő" elemet.
2. Az előre beállított időtartam módosításához nyomja meg a megfelelő időértéket, pl. az "m" perckijelzést vagy az "s" másodperckijelzést.
- ✓ A kiválasztott érték kékkel megjelölve jelenik meg.
3. A beállítógyűrűvel állítsa be az időtartamot. Igény szerint az ☹ elemmel állítsa vissza a beállított értéket.
4. Nyomja meg az ✓ elemet.

Időtartam megszakítása

Bármikor megszakíthatja az időtartamot.

1. Nyomja meg az időtartam opciót.
2. Állítsa vissza az időtartamot a következővel: ☹.

Az időtartam megadását igénylő üzemmódoknál a készülék mindig visszaállítja az időtartamot az előzőleg beállított értékre.

3. Nyomja meg az ✓ elemet.

12.2 Kikapcsolási idő beállítása

Legfeljebb 24 órával tolhatja el azt az időpontot, amikor szeretné, hogy az üzem időtartama lejárjon.

Megjegyzések

- A jó sütési eredmény eléréséhez ne tolja el az időpontot azután, hogy már elindult az üzem.
- Ne hagyja túl sokáig a sütőtérben az ételeket, ne hogy megromoljanak.

Követelmények

- Egy üzemmód és egy fokozat van beállítva.
 - Egy időtartam be van állítva.
1. Nyomja meg a(z) "Befejezés" elemet.
 2. Az előre beállított kikapcsolási idő módosításához nyomja meg a megfelelő időértéket.
 - ✓ A kiválasztott érték kékkel megjelölve jelenik meg.
 3. A beállítógyűrűvel állítsa be a kikapcsolási időt.
 4. Nyomja meg az ✓ elemet.
 5. Nyomja meg az ^{start}_{stop} elemet.
 - ✓ A kijelző a kezdési időt mutatja. A készülék várakozik.
 - ✓ Amikor eléri a kezdési időt, a készülék működni kezd, és az időtartam letelik.
 - ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint az üzem befejeződött.
 6. Ha az időtartam letelt, hajtja végre a következő műveletek valamelyikét:
 - Igény szerint további beállításokat adhat meg, és újraindíthatja az üzemet.
 - Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a következővel: ☹.

A kikapcsolási idő módosítása

A jó sütési eredmény érdekében csak addig módosíthatja a beállított időpontot, amíg az üzem el nem indul és az időtartam le nem telik.

1. Nyomja meg a(z) "Befejezés" elemet.
2. A beállítógyűrűvel állítsa be a kikapcsolási időt. Igény szerint az ☹ elemmel állítsa vissza a beállított értéket.
3. Nyomja meg az ✓ elemet.

Kikapcsolási idő megszakítása

1. Nyomja meg a(z) "Befejezés" elemet.

2. Állítsa vissza a beállított értéket a ☹ megnyomásával.
3. Nyomja meg az ✓ elemet.

12.3 Jelzőóra beállítása

A jelzőóra az üzemtől függetlenül működik. A jelzőórán legfeljebb 24 órás időtartamot állíthat be. A jelzőórának saját hangjelzése van, így Ön hallja, hogy a jelzőóra jelez vagy egy időtartam járt le.

1. Nyomja meg az ☒ elemet.
2. A jelzőóra beállításához nyomja meg a kijelzőn a megfelelő időértéket, például "m" perc vagy "s" másodperc.
- ✓ A kiválasztott érték kékkel megjelölve jelenik meg.
3. A beállítógyűrűvel állítsa be a jelzőórát.
- ✓ Igény szerint az ☹ elemmel állítsa vissza a beállított értéket.
4. A jelzőóra indításához nyomja meg a kijelzőn a következőt: ☒.
- ✓ A jelzőórán lefut az idő.
- ✓ A jelzőóra akkor is látható marad a kijelzőn, ha a készülék ki van kapcsolva.
- ✓ Ha bekapcsolta a készüléket, akkor a kijelzőn az aktuális üzem beállításai láthatók. A jelzőóra az állapotkijelzőn jelenik meg.
- ✓ Ha a jelzőóra ideje letelt, egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a jelzőóra működése befejeződött.

Jelzőóra leállítás

Követelmény: Hangjelzés hallható.

- ▶ Nyomjon meg egy tetszőleges mezőt.
- ✓ A jelzőóra ezzel ki van kapcsolva.

Jelzőóra módosítása

A jelzőórát bármikor módosíthatja.

1. Ha a jelzőóra a háttérben fut, először a ☒ megnyomásával válassza ki azt.
2. Nyomja meg az ☒ elemet.
3. A beállítógyűrűvel módosítsa a jelzőórát.
4. Erősítse meg a következővel: ☒.

Jelzőóra megszakítása

A jelzőóra működését bármikor megszakíthatja.

1. Ha a jelzőóra a háttérben fut, először a ☒ megnyomásával válassza ki azt.
2. Nyomja meg az ☒ elemet.
3. Állítsa vissza a jelzőórát a következővel: ☹.

- ✓ Ha beállított jelzési időt, akkor az tovább fut. Amíg a gyermezkár aktív, a jelzési idő nem módosítható. A hangjelzések, pl. amelyek a jelzési idő letelte után hallható, egy tetszőleges gomb megnyomásával állíthatók le.

13.2 A gyermekzár kikapcsolása

1. Forgassa el a gyűrűt 360°-kal.
2. Másik megoldásként tartsa a ☞ gombot kb. 4 másodpercig lenyomva.

13 Gyermezkár

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

13.1 A gyermekzár bekapcsolása

- ▶ Tartsa lenyomva a ☞ gombot kb. 4 másodpercig.
- ✓ A kezelőelemek zárolva vannak.

3. A kezelőelemek feloldásra kerültek.

14 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

14.1 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 fényerejét érintő beállításmódosítások azonnal érvénybe lépnek. Az összes többi beállítás akkor lép érvénybe, ha menti azokat.
- Az alapbeállításokon végrehajtott módosításai egy ideig áramkimaradás után is megmaradnak.

Alapvető beállítások	Kiválasztás
Nyelv	Lásd a készüléken lévő listát
Idő	"Idő" 24 órás formátumban

Kijelző	Kiválasztás
Fényerő	■ Fokozatok 1-től 8-ig ¹
Óra kijelzése	■ Be (ez a beállítás növeli az energiafogyasztást) ■ Be, időkorl. ¹ ■ Ki
Óra	■ Digitális ¹ ■ Analóg
Beigazítás	■ A kijelző vízszintes és függőleges beigazítása.

¹ Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

Hang	Kiválasztás
Gomb hangjelzése	■ Be ¹ ■ Ki
Hangjelzés	■ Nagyon rövid ■ Rövid időtartam ■ Közepes időt. ¹ ■ Hosszú időt.

¹ Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

Készülékbeállítások	Kiválasztás
Világítás	■ Be ¹ ■ Ki
Mikrohullámteljesítmény előbeállítása	■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ boost

¹ Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

Személyre szabás	Kiválasztás
Márkalógó	■ Kijelző ¹ ■ Nincs kijelzés
Bekapcsolás után üzem	■ Főmenü ¹ ■ Mikrohullám ■ Ételek ■ Grill
Eltelt sütési idő	■ Kijelző ¹ ■ Nincs kijelzés
Gyerekzár	■ Elérhető ■ Kikapcsolva

¹ Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

Gyári beállítások	Kiválasztás
Gyári beállítások	■ Visszaállítás ■ Megszakítás
Bemutató mód	■ "Gyári beállítások" beállítása Csak a visszaállítást (reset) vagy az első üzembe helyezést követő 5 percben jelenik meg.
Készülékadatok	■ "Készülékadatok" kijelzése

14.2 Alapbeállítások módosítása

Követelmény: A készülék be van kapcsolva.

- Nyomja meg a "Alapbeállítások" elemet.
- Nyomja meg a kívánt alapbeállítást.
- A kijelzőn módosítsa a kívánt beállításokat.
- A ↵ megnyomásával visszatérhet az áttekintéshez vagy a főmenübe.

14.3 A pontos idő módosítása

Követelmény: A készülék be van kapcsolva.

- Nyomja meg a(z) "Alapbeállítások" elemet.
- Nyomja meg az "Idő" alapbeállítást.
- A kijelzőn a beállított érték látható.
- A beállítógyűrűvel állítsa be az órát.
- Nyomja meg a perc elemet.
- A beállítógyűrűvel állítsa be a percet.

6. Nyomja meg az ✓ elemet.

7. A ↵ megnyomásával visszatérhet az áttekintéshez vagy a főmenübe.

15 Tisztítási segéd

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

15.1 A tisztítási segéd beállítása

Követelmény: A készülék be van kapcsolva.

1. Nyomja meg a(z) "Tisztítás" elemet.
2. Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
3. Nyomja meg a(z) ^{start}_{stop} elemet.
- ✓ Az időtartam leteltével hangjelzés szólal meg.
4. Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.

16 Tisztítás és ápolás

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

16.1 Tisztítószer

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

Az új szivacskeverőben lévő só károsíthatja a felületet.

- ▶ Az új szivacskeverőt használat előtt alaposan mossa ki.

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

16.2 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 – Égési sérülések veszélye!

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

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

FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lánggra lobbant.

- ▶ 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.
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 törölrühával törölje szárazra.

16.3 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.
2. Forró mosogatószeres vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa.
3. Erős szennyeződés esetén használjon rozsdamentes acélfelületekre alkalmas sütőtisztítót.
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 ruhával törölje ki a sütőteret.
5. Az ajtót kinyitva hagyja kiszáradni a sütőteret.

16.4 Öntisztító felületek regenerálása a sütőtérben

A sütőtér teteje öntisztuló. Az öntisztuló felületek magas porozitású, matt kerámiával vannak bevonva, és durva felülettel rendelkeznek. A grill funkció működése közben az öntisztuló felületeken megtapadnak a sütés vagy grillezés során keletkező zsírfürccsenések, és lebontják a zsírmaradványokat. Ha főként a mikrohullám funkciót használja, rendszeres időközönként indítsa el a grill funkciót a sütőtér tetejének megtisztítása érdekében.

FIGYELEM!

Az öntisztító felületeken használt sütőtisztító károsítja a felületeket.

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

Követelmények

- A sütőtér üres.
 - A készülék be van kapcsolva.
1. Nyomja meg a "Grill, nagy felület" elemet.
 2. Nyomja meg a(z) "Szint" elemet.
 3. Válassza ki a legmagasabb grillfokozatot.
 4. Nyomja meg az ✓ elemet.
 5. Nyomja meg a(z) "Sütési idő" elemet.
 6. Állítsa be a kívánt időtartamot.
A tisztításhoz szükséges idő a zsírmaradványok mennyiségétől függ. Kezdje 20 perces időtartammal.
 7. Nyomja meg az ✓ elemet.
 8. A start gombbal indítsa el az üzemmódot.
Szellőztesse ki a helyiséget, amíg a készülék felfűt.
 - ✓ Működés közben füst keletkezhet. Ez normális, és megszűnik.
 - ✓ Az időtartam leteltével hangjelzés szólal meg.
 9. Ha az időtartam végén még mindig látható füstképződés, hosszabbítsa meg az időtartamot.

16.5 A tartozékok tisztítása

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

16.6 Ajtólapok tisztítása

FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja az ajtó üveglapját.

- ▶ Ne használjon üvegkaparót.

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

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

3. Puha törölrühával törölje szárazra.

16.7 Ajtótomítás tisztítása

FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja az ajtótomítést.

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

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást.
2. Forró mosogatószeres vízzel és puha mosogatóruhával tisztítsa az ajtótomítést.
3. Puha törölrühával törölje szárazra.

16.8 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.
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 lehetővékonyan vigye fel egy puha kendővel.
A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben szerezhet be speciális nemesacél-ápolószereket.
4. Puha törölrühával törölje szárazra.

16.9 A kezelőfelület tisztítása

FIGYELEM!

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a kezelőfelületet.

- ▶ A kezelőmezőt soha ne törölje le vízzel.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást.
2. A kezelőmezőt mikroszálas törölkendővel vagy puha, nedves ronggyal tisztítsa.
3. Puha törölrühával törölje szárazra.

17 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 53

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.

17.1 Működési zavarok

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója nincs bedugva. ▶ Csatlakoztassa a készüléket a villamos hálózatra. A biztosítékszekrényben kioldott a biztosíték. ▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban. Az áramellátás kimaradt. ▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e. Működési zavar 1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot. ✓ 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", Oldal 53
A mikrohullámú sütő nem működik.	Az ajtó nincs egészen becsukva. ▶ Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba.
Az ételek nem melegszenek fel.	A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál. 1. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról úgy, hogy rövid időre kikapcsolja a biztosítékot a biztosítékszekrényben. 2. Kapcsolja ki a bemutató üzemmódot 5 percen belül az alapbeállításokban. → Oldal 49
A sütőtér világítása nem működik.	Különböző okok lehetségesek. ▶ A → "Vevőszolgálat", Oldal 53 hívása szükséges.
A mikrohullámú üzemmód megszakad.	Működési zavar 1. Állítsa vissza a készüléket. - Tartsa legalább 10 másodpercig lenyomva a  gombot, - vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot. ✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. 2. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → "Vevőszolgálat", Oldal 53
Az ételek lassabban melegszenek fel, mint korábban.	Túl kicsi mikrohullám-teljesítményt állított be. ▶ Állítson be magasabb mikrohullám-teljesítményt. A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe. ▶ Hosszabb időtartamot állítson be. Kétszeres mennyiséghez kétszeres időre van szükség. Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál. ▶ Ételkészítés közben fordítsa vagy keverje meg az ételt.

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Ha a készülék kikapcsolt állapotban van, a kijelzőn nem jelenik meg az idő	A kijelző rövid idő után kikapcsol. Nincs tennivaló.

17.2 Útmutatások a kijelzőn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A kijelzőn megjelenik egy "D" vagy "E" kezdetű üzenet.	Működési zavar - Állítsa vissza a készüléket. - Tartsa legalább 6 másodpercig lenyomva a  gombot, - vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot. - Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. - Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → "Vevőszolgálat", Oldal 53

18 Ártalmatlanítás

18.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- ▶ Környezetkímélő módon ártalmatlaníttassa a készüléket.
Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



Ez a készülék az elhasznált villamos- és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

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

19 Vevőszolgálat

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat. Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).

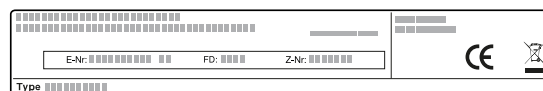
A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

Ez a termék D energiahatékonysági osztályú fényforrásokat tartalmaz. A fényforrások cserealkatrészként rendelkezésre állnak, és csak megfelelően képzett szakember cserélheti ki őket.

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

A termék számot (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 vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyzí magának az adatokat.

20 Így sikerülni fog

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

20.1 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.

hu Így sikerülni fog

Tipp

Elkészítési javaslatok

- A beállítási javaslatok mindig hideg és üres sütőtérre vonatkoznak.
- Az áttekintésekben megadott értékek irányértéknek tekintendők. Ezek az élelmiszerek minőségétől és állagától függenek.

⚠ 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.

FIGYELEM!

A savtartalmú élelmiszerek károsíthatják a grillrácsot

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

Megjegyzés: Megjegyzés nikkelallergiások részére

A legritkább esetekben csekély mennyiségű nikkel bekerülhet az élelmiszerbe.

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.

20.2 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, a következő alkalommal állítson be magasabb értéket. Ha a táblázatokban megadottaktól eltérő mennyiségeket használ, tartsa magát a következő tapasztalati szabályhoz: dupla mennyiség = csaknem dupla idő, fele mennyiség = fele idő.

Felolvasztás mikrohullámmal

Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- Laposan fagyassza le az ételeket.
- 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. 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.
- Forgatásnál a kiolvadt részeket válassza szét egymástól.
- A felolvadt ételt még 10-30 percig hagyja pihenni a kikapcsolt készülékben, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.

Ételfél	Súly	Mikrohullámú teljesítmény	Időtartam
Hús egészben, csonttal és anélkül ¹	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 perc 2. 10 perc
Hús egészben, csonttal és anélkül ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 perc 2. 10-15 perc
Hús egészben, csonttal és anélkül ¹	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 perc 2. 10-15 perc
Hús darabolva vagy szeletekben ^{1,2}	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 perc 2. 2-5 perc
Hús darabolva vagy szeletekben ^{1,2}	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-10 perc 2. 8-10 perc

¹ Fordítsa meg többször az ételt.

² Forgatásnál a kiolvadt 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	Mikrohullámú teljesítmény	Időtartam
Hús darabolva vagy szeletekben ^{1,2}	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 perc 2. 10-12 perc
Darált hús, vegyesen ^{1,2}	200 g	90 W	10-12 perc
Darált hús, vegyesen ^{1,2}	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 perc 2. 10-15 perc
Darált hús, vegyesen ^{1,2}	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 perc 2. 15-20 perc
Szárnyas vagy darabolt szárnyas ^{1,2}	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 perc 2. 10-12 perc
Szárnyas vagy darabolt szárnyas ^{1,2}	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 perc 2. 15-20 perc
Halfilé, halkotlett vagy halszeletek ^{1,2}	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 perc 2. 10-12 perc
Hal egészben ¹	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 perc 2. 10-15 perc
Hal egészben ¹	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 perc 2. 10-15 perc
Zöldség, pl. borsó ³	300 g	180 W	10-12 perc
Gyümölcs, pl. málna ³	300 g	180 W	7-9 perc
Gyümölcs, pl. málna ³	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 perc 2. 8-10 perc
Vaj felolvasztása ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 perc 2. 1-2 perc
Vaj felolvasztása ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 perc 2. 2-3 perc
Egész kenyér ¹	500 g	180 W	8-10 perc
Egész kenyér ¹	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 perc 2. 10-20 perc
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény ^{5,6}	500 g	90 W	10-12 perc
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény ^{5,6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 perc 2. 5-10 perc
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 perc 2. 5-10 perc
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 perc 2. 10-12 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.

Mélyhűtött ételek melegítése vagy főzése mikrohullámmal

Vegye figyelembe a beállítási javaslatokat ételek mikrohullámmal történő felmelegítéséhez.

Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- Zárt, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Egy tányérral vagy mikrohullámú sütőben használható fedéllel is letakarhatja. Vegye ki a készítelt 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 ételt közben többször keverje vagy fordítsa meg.

hu Így sikerülni fog

- Az ételeket főzés után pihentesse 2–5°percig.
- Az ételek saját íze messzemenően megmarad. Csak enyhén sózzon és fűszerezzen.
- Vegye ki a lasagnét a csomagolásból, és helyezze egy mikrohullámú sütőben használható edénybe.
- A legjobb, ha fagyasztott, legfeljebb kb 3 cm-es pizzát használ.
- A legjobb eredmények elérése érdekében azt javasoljuk, hogy az élelmiszereket vagy készételeket 600 watton melegítse. Ha a csomagoláson nagyobb mikrohullám-teljesítmény szerepel, állítson be hosszabb időtartamot.

Ételfélék	Súly	Mikrohullámú teljesítmény	Időtartam
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevővel)	300-400 g	600 W	10-11 perc
leves	400 g	600 W	8-12 perc
Egytálételek	500 g	600 W	10-12 perc
Hússzeletek vagy húsdarabok mártásban, pl. pörkölt	500 g	600 W	12-15 perc
Hal, pl. filé ¹	400 g	600 W	10-15 perc
Felfújtak, pl. lasagne, cannelloni (kb. 3 cm magas)	450 g	600 W	12-15 perc
Köreték, pl. rizs, tészta ¹	250 g	600 W	6-7 perc
Köreték, pl. rizs, tészta ¹	500 g	600 W	8-12 perc
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa ¹	300 g	600 W	8-10 perc
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa ¹	600 g	600 W	12-16 perc
Spenótkrém ²	450 g	600 W	12-14 perc

¹ Adjon az ételhez kevés folyadékot.

² Víz hozzáadása nélkül főzze az ételt.

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.	■ 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 nem készült el.	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.	■ 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.	■ Válasszon alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt. ■ A nagy darabokat többször fordítsa meg.

20.3 Felmelegítés

Készüléke alkalmas ételek melegítésére.

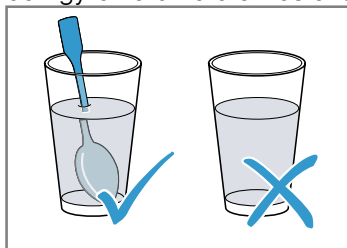
Felmelegítés mikrohullámmal

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 keletkeznek, 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. Egy tányérral vagy mikrohullámú sütőben használható fedéllel is letakarhatja. Vegye ki a készételt a csomagolásból.
- Tegye az edényt a sütőtér aljára.
- Az ételt közben többször keverje vagy fordítsa meg.
- Az ételeket főzés után pihentesse 2–5°percig.
- Az ételek hőt adnak le az edénynek. Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót.
- A legjobb eredmények elérése érdekében azt javasoljuk, hogy az élelmiszereket vagy készülékeket 600 wattal melegítse. Ha a csomagoláson nagyobb mikrohullám-teljesítmény szerepel, állítson be hosszabb időtartamot.

Ételfél	Súly	Mikrohullámú teljesítmény	Időtartam
Egytálétel melegítése, hűtött	1 adag	600 W	4-7 perc
Italok ^{1, 2, 3}	125 ml	boost	30-60 mp.
Italok ^{1, 2, 3}	200 ml	boost	1-1,5 perc
Italok ^{1, 2, 3}	500 ml	boost	3 perc
Bébiételek, pl. cumisüveg ^{4, 5, 3}	50 ml	600 W	kb. 20 mp.
Bébiételek, pl. cumisüveg ^{4, 5, 3}	100 ml	600 W	40 mp.
Bébiételek, pl. cumisüveg ^{4, 5, 3}	200 ml	600 W	50 mp.
Leves, 1 csésze ⁶	csészénként 175 g	600 W	1-2 perc
Leves, 2 csésze ⁶	csészénként 175 g	600 W	2-3 perc
Hús mártásban ⁷	500 g	600 W	5-6 perc
Egytálétel ⁶	400 g	600 W	5-6 perc
Egytálétel ⁶	800 g	600 W	7-8 perc
Zöldség, 1 adag ⁶	150 g	600 W	1,5-2 perc
Zöldség, 2 adag ⁶	300 g	600 W	3-4 perc

¹ Tegyen egy kanalat az edénybe.

² Az alkoholtartalmú italokat nem szabad túlhevíteni.

³ Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.

⁴ A bébiételt cumi vagy fedő nélkül melegítse.

⁵ Felmelegítés után mindig jól rázza össze az ételt.

⁶ Közben ellenőrizze az ételt.

⁷ Válassza el egymástól a hússzeleteket.

20.4 Főzés

Készüléke alkalmas ételek párolására.

Párolás mikrohullámmal**Megjegyzés:**

Elkészítési javaslatok

- Tegye az edényt a sütőtér aljára.

hu Így sikerülni fog

- 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 készítelt a csomagolásból.
- Az ételek saját íze messzemenően megmarad. Csak enyhén sózzon és fűszerezzen.
- Az ételeket főzés után pihentesse 2–5°percig.
- Az ételek hőt adnak le az edénynek. Az edény nagyon forró lehet. Használjon edényfogót.
- A legjobb eredmények elérése érdekében azt javasoljuk, hogy az élelmiszereket vagy készételeket 600 watton melegítse. Ha a csomagoláson nagyobb mikrohullám-teljesítmény szerepel, állítson be hosszabb időtartamot.

Ételfélék	Súly	Mikrohullámú teljesítmény	Időtartam
Egész csirke, friss, belsőségek nélkül ¹	1200 g	600 W	25–30 perc
Halfilé, friss ²	400 g	600 W	6–10 perc
Zöldség, friss ^{3, 2, 4}	250 g	600 W	7–8 perc
Zöldség, friss ^{3, 2, 4}	500 g	600 W	10–12 perc
Burgonya ^{3, 2, 4}	250 g	600 W	7–8 perc
Burgonya ^{3, 2, 4}	500 g	600 W	10–12 perc
Burgonya ^{3, 2, 4}	750 g	600 W	15–20 perc
Rizs ^{5, 4}	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4–6 perc 1. 12–15 perc
Rizs ^{5, 4}	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6–8 perc 1. 15–18 perc
Édességek, pl. puding (porból) ⁴	500 ml	600 W	5–8 perc
Gyümölcskompót ⁴	500 g	600 W	9–12 perc

¹ A teljes idő 1/2-e után fordítsa meg az ételt.² Adjon az ételhez kevés folyadékot.³ Egyenlő nagyságú darabokra vágja.⁴ Közben óvatosan keverje meg az ételt.⁵ Kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá.

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 sütőtérbe.
1. A csomagoláson szereplő utasítások szerint keverjen össze egy csomag pudingport cukorral és egy kevés tejjel csomómentesen egy magas falú, mikrohullámhoz alkalmas edényben.

2. Adja hozzá a maradék tejet és keverje össze újra.
3. Helyezze be a tálat a sütőtérbe, és csukja be a készülék ajtaját.
4. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
5. 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.

Mikrohullámmal készíthető popcorn

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!
Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat.

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

FIGYELEM!

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

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

- ▶ Maximum 600 wattot használjon.
- ▶ A pattogatott kukorica zacskóját mindig helyezze üvegtányérra.

Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- Tegye az edényt a sütőtér aljára.
- Lapos, hőálló üvegedényt használjon. Ne használjon porcelán- vagy mélytányért.
- Helyezze a popcorn tasakját a tálra a megjelölt oldalával lefelé.
- A mennyiségnek megfelelően állítsa be az időtartamot.
- Hogy a popcorn ne égjen oda, 1 perc és 30 másodperc elteltével rövid időre vegye ki a popcornos zacskót, és rázza össze. Vigyázat, a popcorn forró.

Ételfélék	Súly	Mikrohullámú teljesítmény	Időtartam
Mikrohullámmal készíthető popcorn ¹	zacskónként 100 g	600 W	4-5 perc

¹ A pattogatott kukorica zacskóját mindig helyezze üvegtányérra. Tartsa be a gyártó utasításait.

20.5 Grillezés

Azokat az ételeket grillezze, amelyeket ropogósan szeret.

Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- Ne melegítse elő a készüléket.
- Azonos súlyú és vastagságú darabokat grillezzen. Akkor egyenletesen pirulnak meg és szaftosak maradnak.
- A grilleznivalót helyezze közvetlenül a rostélyra. Emellett tolja be az üvegserpenyőt a rostély alá. A lecsepegő zsírt és szaftot felfogja.
- A grilleznivalót grillfogóval fordítsa meg. Ne szúrjon bele villával, mert különben kifolyik a lé és a hús kiszárad.
- A grilleznivalót csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a húsból.
- A sötét hús, pl. a marha gyorsabban megpirul, mint a világos hús, pl. borjú vagy sertés. A világos húsból vagy halból való grillszeletek felülete gyakran csak világosbarna, belül azonban puha és lédús.
- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol. Ez normális. A gyakoriság a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

Ételfélék	Mennyiség	Súly	Grillfokozat	Időtartam	Betolási magasság
Tarja steak, kb. 2 cm vastag	3-4 darab	darabja kb. 120 g	3 (erős)	1. oldal: kb. 15 perc 2. oldal: kb. 5 perc	3
Grillkolbász	4-6 darab	darabja kb. 100 g	3 (erős)	1. oldal: kb. 10-12 perc 2. oldal: kb. 10-12 perc	3
Halkotlett ¹	2-3 darab	darabja kb. 150 g	3 (erős)	1. oldal: kb. 10 perc 2. oldal: kb. 10 perc	3
Hal, egészben pl. pisztráng ¹	2-3 darab	darabja kb. 230 g	3 (erős)	1. oldal: kb. 15 perc 2. oldal: kb. 5 perc	3

¹ A rostélyt előtte kenje meg olajjal.

hu Így sikerülni fog

Ételfélék	Mennyiség	Súly	Grillfokozat	Időtartam	Betolási magasság
Toastkenyér (előpirítva)	2-6 szelet		3 (erős)	1. oldal: kb. 5 perc 2. oldal: kb. 1-2 perc	3
Melegszendvics készítése	2-6 szelet		3 (erős)	feltétől függően: 5-10 perc	3

¹ A rostélyt előtte kenje meg olajjal.

20.6 Grillezés mikrohullámmal kombinálva

A sütési idő lerövidítésére a grillt használhatja mikrohullámmal kombinálva is.

Grillezés mikrohullámmal kombinálva

Megjegyzés:

Elkészítési javaslatok

- Villával helyenként szurkálja meg a bőrt.
- Vegye ki a lasagnét a csomagolásból, és helyezze egy mikrohullámú sütőben használható edénybe.

Ételfélék	Súly	Grillfokozat	Mikrohullámú teljesítmény	Időtartam	Betolási magasság
Sertéssült, pl. tarjából készült steak ¹	kb. 750 g	1 (gyenge)	360 W	35-40 perc	1
Fasírozott, max. 7 cm magas	kb. 750 g	2 (közepes)	360 W	kb. 25 perc	1
Csirke, fél ²	kb. 1200 g	2 (közepes)	360 W	35-40 perc	1
Darabolt csirke, pl. negyed csirke ²	kb. 800 g	2 (közepes)	360 W	25 perc	2
Kacsamell ²	kb. 800 g	3 (erős)	180 W	25-30 perc	2
Rakott tészta (előfőzött összetevőkből) ³	kb. 1000 g	1 (gyenge)	360 W	22-25 perc	2
Lasagne, mélyhűtött (kb. 3 cm magas)	350-450 g	3 (erős)	600 W	12-15 perc	1
Lasagne, mélyhűtött (kb. 4-5 cm magas)	600-1000 g	1 (gyenge)	600 W	21-27 perc	1
Burgonyafelfújt (nyers burgonyából), max. 3 cm magas	kb. 1000 g	2 (közepes)	360 W	20 perc	1
Hal, átsütött	kb. 500 g	2 (közepes)	360 W	15 perc	2
Túrófelfújt, max. 5 cm magas	kb. 1000 g	1 (gyenge)	360 W	25-30 perc	1

¹ 15 perc elteltével fordítsa meg.

² Ne fordítsa meg az ételt.

³ Sajttal szórja meg az ételt.

20.7 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. 12-13 perc 2. 8-10 perc	Pyrexforma
Piskóta, 475 g	600 W	7-9 perc	Pyrexforma Ø 22 cm
Darált hús, 900 g	600 W	20-25 perc	Pyrexforma, Ø 28 cm hosszú
Készétel, hűtött, 1 adag	600 W	4-5 perc	Mikrohullámú sütőben használható fedél

Felolvasztás mikrohullámmal

Étel	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben	Megjegyzés
Hús, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7-8 perc 2. 7-10 perc	Pyrexforma Ø 24 cm

Főzés mikrohullámmal és grillel

Étel	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben	Megjegyzés
Burgonyafelfűjt, 1100 g	360 W + 2. grillfokozat	20-30 perc	Kerek pyrexforma, Ø 22 cm
Sütemények	-		Nem ajánlott

21 Szerelési útmutató



21.1 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 károkra nem vonatkozik a garancia.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

► Viseljen védőkesztyűt.

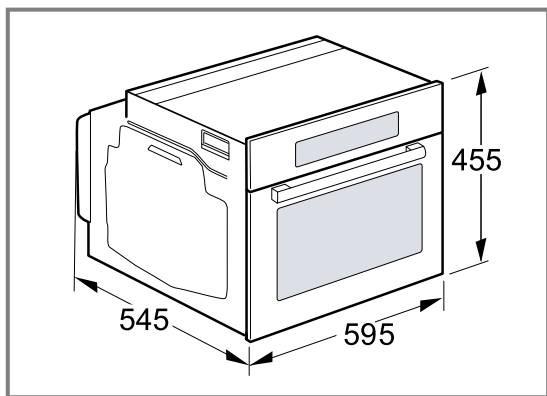
⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Meghosszabbított hálózati csatlakozóvezeték és nem engedélyezett adapterek használata veszélyes.

► Ne használjon hosszabbító kábelt vagy többszörös csatlakozóaljzatot.

21.2 Készülék méretek

Itt találja a készülék méreteit.

**21.3 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.

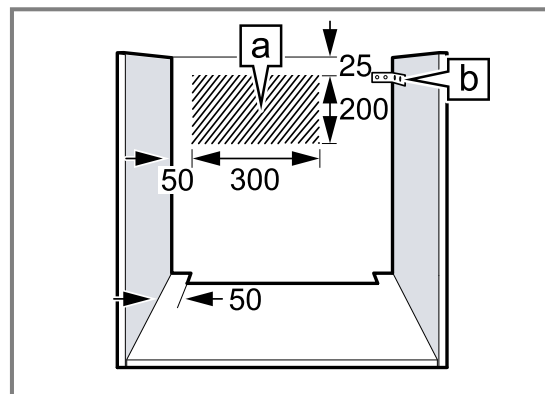
A beépített szekrény előlapján 50 cm²-es szellőzőnyílásnak kell lennie. Ehhez a nyílászáró alját kell visszavágni vagy szellőzőrácsot kell felszerelni.

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 szögvasal [b] rögzítse a falhoz.

**21.4 Elektromos csatlakoztatás**

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

- 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.

A készülék elektromos csatlakoztatása védőérintkezős csatlakozóval

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

- A készülék hálózati csatlakozódugóját dugja a készülék közelében lévő csatlakozóaljzatba. Ha a készüléket beépítették, a hálózati csatlakozóvezeték dugójának szabadon hozzáférhetőnek kell lennie. Ha a szabad hozzáférés nem lehetséges a hálózati csatlakozóhoz, akkor a fix csatlakoztatás során minden pólusra vonatkozó leválasztóberendezést kell beszerezni a kialakítási előírásoknak megfelelően.

A készülék elektromos csatlakoztatása védőérintkezős csatlakozó nélkül

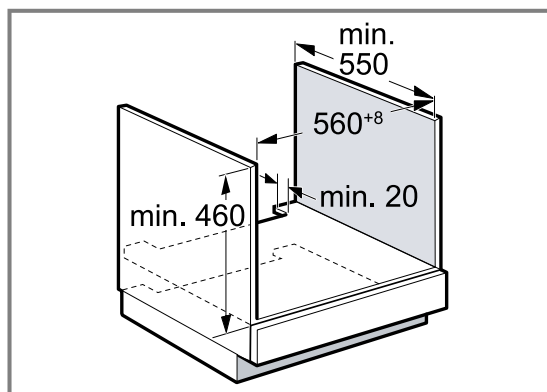
Megjegyzés: A készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra nem vonatkozik a garancia.

A fix csatlakoztatás során minden pólusra vonatkozó leválasztó berendezést kell beszerezni a kialakítási előírásoknak megfelelően.

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

21.5 Beépítés munkalap alá

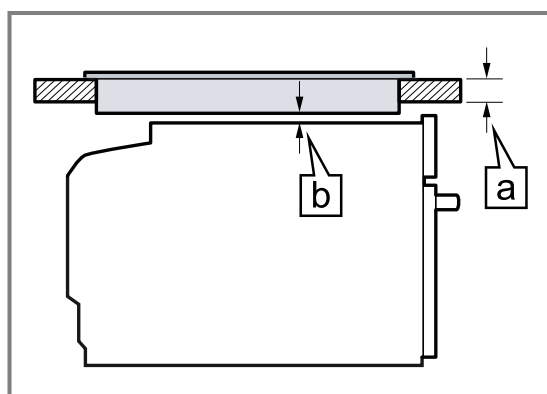
Munkalap alá történő beépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a biztonsági távolságokat. A készülék szellőzéséhez az elválasztólapon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.



A munkalapot rögzíteni kell a beépítéshez használt bútorhoz.

21.6 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).

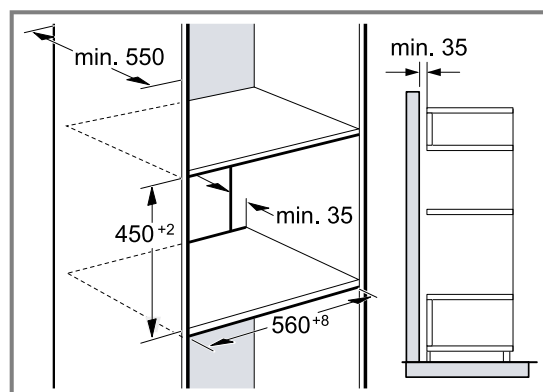
Főzőlap típusa	a felületből kiemelkedő, mm-ben	a felülettel szintben, mm-ben	b mm-ben
Indukciós főzőfelület	40	41	5
Teljes felületű indukciós főzőfelület	50	51	5
Gáz főzőfelület	30	41	5
Üvegkerámia főzőfelület	30	33	2

Vegye figyelembe a főzőfelület összeszerelési útmutatóját.

21.7 Beépítés magas szekrénybe

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

A készülék szellőzéséhez az elválasztólapokon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.



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

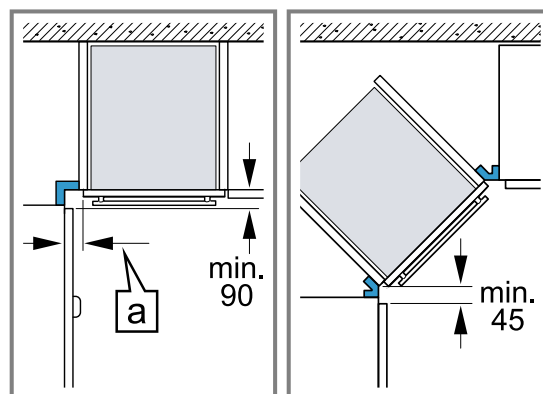
21.8 Kombináció melegítőfiókkal

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.

21.9 Sarokbeépítés

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

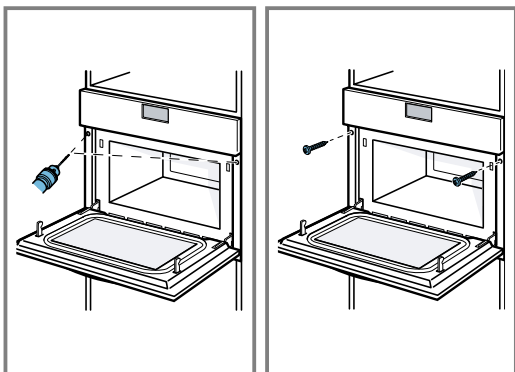


Ahhoz, hogy a készülék ajtaját ki lehessen nyitni, a sarokbeépítésnél vegye figyelembe a minimális méreteket. A méret a függ a bútorlap és a fogantyú vastagságától.

21.10 A készülék beszerelése

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 öntapadós fóliát a sütőtérből és az ajtóról.

Megjegyzés: A munkalap és a készülék közötti rést ne zárja le szegélyléccel.
A készülékszekrény oldalfalaira tilos hő ellen védő léceket szerelni.

21.11 A készülék kiserelése

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001768327 (030718)

pl, hu