



**BOSCH**

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



# Microwave

**BFL520MS0 BFL520MW0 BFL520MB0**

|             |                           |                      |    |
|-------------|---------------------------|----------------------|----|
| <b>[hu]</b> | Használati utasítás       | Mikrohullám          | 3  |
| <b>[pl]</b> | Instrukcja obsługi        | Kuchenka mikrofalowa | 18 |
| <b>[ro]</b> | Instrucțiuni de utilizare | Cuptor cu microunde  | 34 |
| <b>[ru]</b> | Правила пользования       | Микроволновая печь   | 49 |



# Tartalomjegyzék

|                                                                                    |                                                                |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Rendeltetésszerű használat</b> . . . . .                    | <b>4</b>  |
|    | <b>Fontos biztonsági előírások</b> . . . . .                   | <b>4</b>  |
|                                                                                    | Általános . . . . .                                            | 4         |
|                                                                                    | Mikrohullámú sütő . . . . .                                    | 5         |
|    | <b>Postavljanje i priključivanje</b> . . . . .                 | <b>7</b>  |
|    | <b>A sérülések okai</b> . . . . .                              | <b>7</b>  |
|    | <b>Környezetvédelem</b> . . . . .                              | <b>7</b>  |
|                                                                                    | Környezetbarát ártalmatlanítás . . . . .                       | 7         |
|    | <b>A készülék megismerése</b> . . . . .                        | <b>8</b>  |
|                                                                                    | Kezelőfelület . . . . .                                        | 8         |
|                                                                                    | Jelölések a kezelőfelületen . . . . .                          | 8         |
|    | <b>Tartozékok</b> . . . . .                                    | <b>9</b>  |
|                                                                                    | Kiegészítő tartozékok . . . . .                                | 9         |
|    | <b>Az első használat előtt elvégzendő tennivalók</b> . . . . . | <b>9</b>  |
|                                                                                    | Sütőtér tisztítása és a forgótányér behelyezése . . . . .      | 9         |
|                                                                                    | Sütőtér és tartozékok tisztítása . . . . .                     | 9         |
|  | <b>A mikrohullámú sütő</b> . . . . .                           | <b>10</b> |
|                                                                                    | Edény . . . . .                                                | 10        |
|                                                                                    | Mikrohullám-teljesítmények . . . . .                           | 10        |
|                                                                                    | Mikrohullám beállítása . . . . .                               | 10        |
|  | <b>Tisztítás</b> . . . . .                                     | <b>11</b> |
|                                                                                    | Tisztítószer . . . . .                                         | 11        |
|  | <b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> . . . . .                      | <b>12</b> |
|  | <b>Vevőszolgálat</b> . . . . .                                 | <b>13</b> |
|                                                                                    | Termékszám és gyártási szám . . . . .                          | 13        |
|                                                                                    | Műszaki adatok . . . . .                                       | 13        |
|  | <b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek</b> . . . . .        | <b>14</b> |
|                                                                                    | Alkalmas edény . . . . .                                       | 14        |
|                                                                                    | Nem alkalmas edények . . . . .                                 | 14        |
|                                                                                    | Felolvasztás . . . . .                                         | 14        |
|                                                                                    | Mélyhűtött ételek melegítése . . . . .                         | 15        |
|                                                                                    | Ételek melegítése . . . . .                                    | 16        |
|                                                                                    | Tippek mikrohullámhoz . . . . .                                | 17        |
|  | <b>Próbaételek</b> . . . . .                                   | <b>17</b> |

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



## Rendeltetésszerű használat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tegye be a sütőtérbe. → "Az első használat előtt elvégzendő tennivalók" a(z) 9. Oldalon



## Fontos biztonsági előírások

### Általános



#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A készülék forró. Ha a készüléket ajtóval rendelkező beépített bútorban helyezi el, zárt bútorajtónál hőtorlasz keletkezik. A készüléket csak nyitott bútorajtóval üzemeltesse.



#### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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



#### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A készülék nagyon forró. Tartsa be a készülék minimális távolságát. → 7. oldal  
– A készüléket ne építse be dekor- vagy bútorajtó mögé.

- A készülék nem helyezhető el beépített bútorban.

Túlhevülés miatti veszély áll fenn.

- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

### **Figyelmeztetés – Forrázásveszély!**

- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

### **Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

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

## **Mikrohullámú sütő**

### **Figyelmeztetés – Égésveszély!**

- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes és sérüléseket okozhat. Nem megengedett étel vagy ruhanemű szárítása, parafa, magvakkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves tisztítókendő és hasonló melegítése. Például a felmelegített parafa és a magvakkal vagy gabonával töltött párnák még órák múlva is meggyulladhatnak. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja.

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

### **Figyelmeztetés – Robbanásveszély!**

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

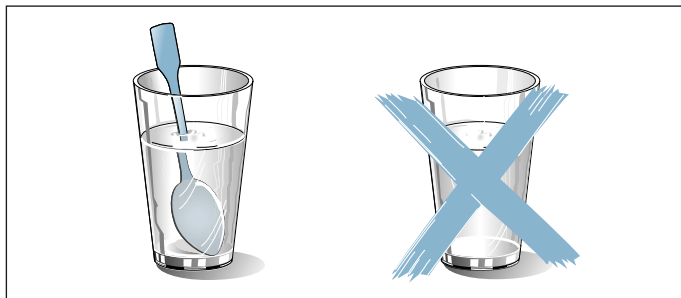
### **Figyelmeztetés – Égésveszély!**

- A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek a felmelegítés alatt, de még utána is robbanásszerűen szétpukkadhatnak. Soha ne főzzön tojást héjastól vagy ne melegítsen kemény tojást. Ne főzzön héjas állatokat és rákot. 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 gyártói utasításokra. Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.
- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.

- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes.  
Nem megengedett ételek vagy ruhaneműk szárítása, papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törölrüha stb. melegítése.  
Például a túlmelegedett papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törölrüha stb. égési sérülésekhez vezethet.

#### **⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!**

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



#### **⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

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

#### **⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

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

- A nem alkalmas edény szétrepedhet. Porcelán- és kerámiaedények esetében előfordulhat, hogy a fogantyúkon és a fedeleken apró lyukak találhatók. A lyukak mögött üreg van. Az üregbe bejutott nedvesség szétfeszítheti az edényt. Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.
- Fémből készült edények és tartályok, illetve fémbevonattal rendelkező edények használatakor a csak mikrohullámú üzemmód esetén szikra képződhet. A készülék megsérül. A csak mikrohullámú üzemmód esetén soha ne használjon fémtartályokat.
- Az üveg forgótányér megrepedhet. Ügyeljen arra, hogy kemény tárgyak ne ütésszenek a forgótányérhoz.
- A forgótányéron keletkezett repedések vagy törések veszélyesek. Óvatosan bánjon a forgótányérral.

#### **⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!**

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

#### **⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!**

- Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, és az élelmiszer-maradványokat azonnal távolítsa el. A sütőteret, az ajtó tömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.  
→ "Tisztítás" a(z) 11. Oldalon
- A sérült sütőterajtó vagy ajtó tömítés miatt mikrohullámú energia távozik. Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtaja vagy az ajtó tömítés sérült. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik. Soha ne vegye le a készülék borítását. Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

## Postavljanje i priključivanje

Ez a készülék csak magánháztartások számára készült.

Ez a készülék csak beépítésre készült.

Tartsa be a speciális szerelési útmutatót.

A készülék dugaszolásra előkészített, és csak szabályszerűen szerelt, védőérintkezős aljzatra csatlakoztatható. A biztosíték 10 amperes legyen (L- vagy B-automata). A hálózati feszültségnek meg kell egyeznie a típustáblán megadott feszültséggel.

A csatlakozóaljzat áthelyezését vagy a csatlakozóvezeték cseréjét csak elektromos szakember végezheti. Ha a csatlakozódugó a beszerelést követően nem érhető el, szerelési oldalról többpólusú elválasztó berendezést kell beépíteni legalább 3 mm-es érintkezőközzel.

Ne használjon többpólusú dugaszoló csatlakozót, csatlakozósort és hosszabbítót. Túlterhelés esetén tűzveszély áll fenn.

A készülék 60 cm széles felső szekrénybe építhető be (legalább 30 cm mélyen és 85 cm-rel a padló felett).

## A sérülések okai

### Figyelem!

- **Erősen szennyezett tömítés:** Ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzemelés közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- **Étel nélküli mikrohullámú üzemmód:** A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet. Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha a sütőtérben nincs étel. Ez alól csak a rövid ideig tartó edényellenőrzés lehet kivétel. → "Edényellenőrzés" a(z) 10. Oldalon
- **mikrohullámmal készíthető popcorn:** Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt. Maximum 600 wattot használjon. A popcornos zacskót mindig helyezze egy üvegtányérra. Az üveg túlterhelés hatására megrepedhet.
- A túlmelegített folyadék nem juthat a forgótányér meghajtásán keresztül a készülék belsejébe. Mindig figyelje a főzési folyamatot. Először rövidebb főzési időt állítson be, és csak akkor hosszabbítsa meg, ha szükséges.
- Soha ne használja a mikrohullámú készüléket forgótányér nélkül.
- **Szikraképződés:** A fémeknek pl. a kanálnak az üvegedényben legalább 2 cm távolságra kell lennie a sütő falától és az ajtajának a belső felületétől. A szikrák tönkreteszhetik az ajtó belső üveglapját.
- **Alumíniumtál:** Ne használjon alumíniumtálat a sütőben. A készülék károsodhat a létrejövő szikraképződés miatt.
- **Lehűlés nyitott készülékajtóval:** A sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Vigyázzon, hogy semmi ne ragadjon be a sütőtér ajtajához. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
- **Kondenzvíz a sütőtérben:** Az ajtóüvegen, a belső falakon és a sütő alján kondenzvíz gyűlhet össze. Ez normális, a mikrohullám működését nem befolyásolja. A korrózió elkerülése érdekében törölje le a kondenzvizet minden használat után.

## Környezetvédelem

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

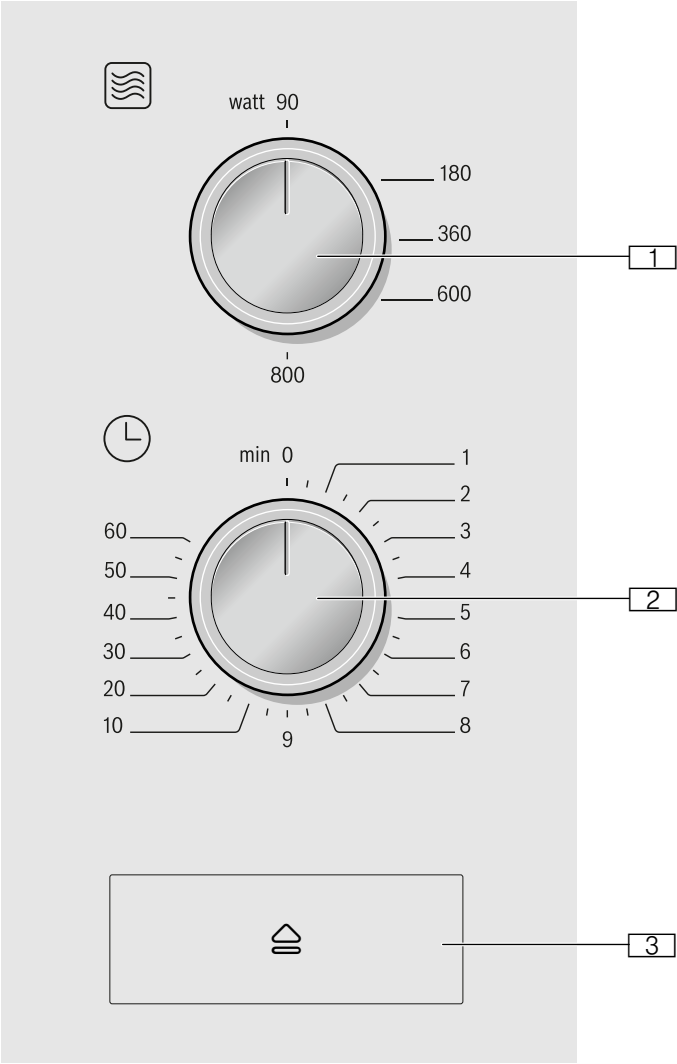
## A készülék megismerése

Ebben a fejezetben ismertetjük új készüléke funkcióit.

**Utasítás:** A készülék típusától függően eltérések lehetnek a színekben és a részletekben.

### Kezelőfelület

A kezelőfelület segítségével állíthatja be a készülék különféle funkcióit.



- 1 Teljesítménykapcsoló**  
a mikrohullám-teljesítmény beállításához.
- 2 Időkapcsoló**  
0–60 perc
- 3 Ajtónyitó**

### Jelölések a kezelőfelületen

Az alábbiakban a különféle szimbólumok jelentésének rövid leírása olvasható. Készülékét így egyszerűen és közvetlenül beállíthatja.

| Szimbólum                                                                         | Jelentés                                         |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| <b>Jelölés</b>                                                                    |                                                  |
| 90                                                                                | 90 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása  |
| 180                                                                               | 180 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása |
| 360                                                                               | 360 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása |
| 600                                                                               | 600 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása |
| 800                                                                               | 800 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása |
| min 0 - 60                                                                        | Perc beállítása                                  |
|  | Készülék ajtajának nyitása                       |

### Hűtőventilátor

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

### Utasítások

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

## Tartozékok

Itt áttekintheti a csomagban szereplő tartozékokat, illetve azok megfelelő használatát.

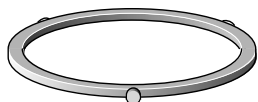
### Figyelem!

Az edény kivételekor ügyeljen arra, hogy a forgótányér ne csússzon el. Ügyeljen arra, hogy a forgótányér a helyére pattanjon. A forgótányér balra és jobbra forgatható.



#### Forgótányér

**Utasítás:** A készüléket csak behelyezett forgótányérral használja. Ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen bepattintva. A forgótányér balra és jobbra forgatható.



#### Görgőkarika

### Kiegészítő tartozékok

Speciális tartozékokat a vevőszolgálatnál a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat. A tartozékok széles választékát találja prospektusainkban és a honlapunkon.

Országunként eltér a készlet, illetve az, hogy online megrendelhető-e a termék. Kérjük, tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.

**Utasítás:** Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítószámát (E-szám).

→ "Vevőszolgálat" a(z) 13. Oldalon

Párolóedény

Rizs, burgonya és zöldségek párolásához



## Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a mikrohullámú sütőjével. Előtte olvassa el a Biztonsági útmutató című fejezetet. → "Fontos biztonsági előírások" a(z) 4. Oldalon

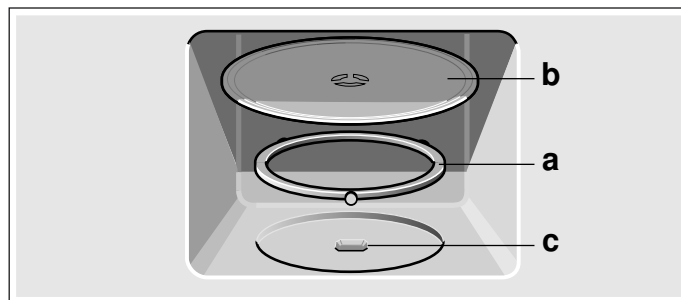
Mielőtt elkezdhetné használni új készülékét, megfelelően be kell helyeznie a forgótányért. Tisztítsa meg továbbá a sütőteret és a tartozékokat.

### Sütőtér tisztítása és a forgótányér behelyezése

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

#### Így helyezze be a forgótányért:

1. Tegye görgőkarikát **a** a sütőtérben található mélyedésbe.
2. Tegye a forgótányért **b** a sütőtér aljának közepén található meghajtóműbe **c**, és pattintsa be.



**Utasítás:** A készüléket csak behelyezett forgótányérral használja. Ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen bepattintva. A forgótányér balra és jobbra forgatható.

### Sütőtér és tartozékok tisztítása

Az új szag megszüntetéséhez törölje ki az üres sütőteret forró mosogatószeres vízzel. → "Tisztítás" a(z) 11. Oldalon

**Javaslat:** Ügyeljen arra, hogy a sütőtérben ne maradjanak csomagolóanyag-maradványok, pl. styropor golyócskák. Törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törölkendővel.

#### A tartozékok tisztítása

A tartozékokat alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával vagy puha kefével.



## A mikrohullámú sütő

A mikrohullámú sütővel az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani. A mikrohullám üzemmód önállóan vagy pedig grillel kombinálva is használható.

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

Először próbálja ki a mikrohullámú készüléket. Például melegítsen fel egy csésze vizet a teához.

Vegyen elő egy arany- vagy ezüstdíszítés nélküli csészét, és tegyen bele egy teáskanalat. Tegye a vízzel teli csészét a forgótányérra, a közepétől kicsit kifelé.

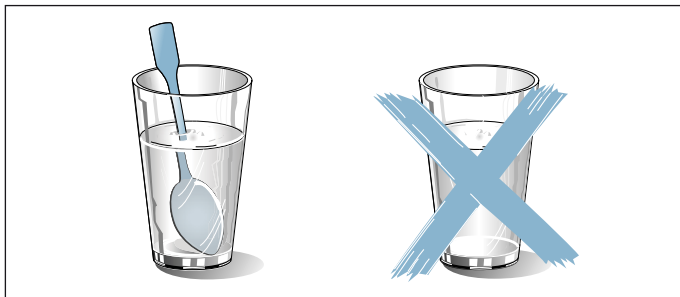
1. Állítsa a teljesítménykapcsolót 800 W-ra.
2. Állítson be az időkapcsolóval 2 percet.

2 perc elteltével hangjelzés hallható. A teavíz forró.

Miközben elfogyasztja a teát, még egyszer olvassa el a használati utasítás elején található biztonsági előírásokat. Ezek nagyon fontosok.

### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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



## Edény

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

### Alkalmas edények

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

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

### Nem alkalmas edények

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

### Figyelem!

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

### Edényellenőrzés

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

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

1. Tegye az üres edényt ½-1 percre maximális teljesítmény mellett a sütőtérbe.
2. Ellenőrizze közben az edény hőmérsékletét. Az edény hideg vagy legfeljebb kézmeleg lehet.

Ha az edény felforrósodik vagy szikra képződik, akkor nem alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra. Szakítsa meg a tesztet.

### Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

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

## Mikrohullám-teljesítmények

|       |                                                |
|-------|------------------------------------------------|
| 90 W  | kényes élelmiszerek felolvasztásához           |
| 180 W | felolvasztáshoz és továbbpároláshoz            |
| 360 W | hús párolásához és kényes ételek melegítéséhez |
| 600 W | ételek felmelegítéséhez és főzéséhez           |
| 800 W | folyadékok felforralásához                     |

## Mikrohullám beállítása

1. A teljesítménykapcsolót állítsa a kívánt mikrohullám-teljesítményre.
2. Az időkapcsolóval állítsa be az időtartamot.  
**Utasítás:** Két percnél kevesebb időnél először egy hosszabb időt állítson be, majd utána rögtön forgassa vissza a kívánt időre.  
A beállított időtartam lefut.

A beállított idő lejártá után egy hangjelzés hallható.

### Utasítások

- Ha üzemelés közben kinyitja a készülék ajtaját, a mikrohullám megszakad és a beállított idő lefutása leáll. Az ajtó becsukása után az üzemelés újra elindul.
- Ha a táblázatokban két mikrohullám-teljesítmény és -idő van megadva, először az első mikrohullám-teljesítményt és -időt állítsa be és a hangjelzés után a másodikat.

## Időtartam módosítása

Ez mindig lehetséges. Az időkapcsolóval módosítsa az időtartamot.

## Tisztítás

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

### ⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

### ⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

### ⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, és az élelmiszer-maradványokat azonnal távolítsa el. → "Tisztítószer" a(z) 11. Oldalon

### ⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A készüléket soha ne merítse vízbe vagy ne tisztítsa vízsugárral.

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

## Tisztítószer

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat.

Ne használjon

- karcoló vagy súroló hatású tisztítószer,
- fém- vagy üvegkaparót az ajtólapok tisztításához,
- fém- vagy üvegkaparót az ajtó tömítés tisztításához,
- kemény súrolópárnát és tisztítószivacsot,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer.

Az új szivacs kendőket használat előtt alaposan mossa ki.

## Üzem mód megszakítása

A mikrohullámú üzemmód befejeződik, ha az időkapcsolót 0-ra állítja.

| Terület                                    | Tisztítószer                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék elülső oldala                   | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, majd puha törölkendővel törölje szárazra. Ne használjon fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.                                                                                                                                                                                                                              |
| Készülék elülső oldala nemesacél részekkel | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, majd puha törölkendővel törölje szárazra. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfőhéj-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-tisztítószer kaphatók. Ne használjon üvegtisztítót, fém vagy üvegkaparót a tisztításhoz. |
| Nemesacél sütőtér                          | Forró mosogatószeres vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, majd puha törölkendővel törölje szárazra. Ne használjon sütőtisztító spray-t, sem egyéb agresszív sütőtisztító szert vagy súrolószert. A súrolópárnák, durva szivacsok és edénytisztítók szintén nem használhatók. Ezek az eszközök megkarcolják a felületet. A belső felületeket hagyja alaposan megszáradni. |
| Mélyedés a sütőtérben                      | Nedves kendő: A forgótányér-meghajtásnál nem kerülhet víz a készülék belsejébe. Egy kendővel szárítsa meg a forgótányér-meghajtást.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Forgótányér és görögkarika                 | Forró mosogatószeres víz: Amikor visszateszi a forgótányért, ügyeljen rá, hogy az megfelelően bepattanjon.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ajtólapok                                  | Üvegtisztító szer: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

## Üzemzavar – mi a teendő?

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

**Javaslat:** Ha egyszer egy ételt nem sikerül optimálisan elkészíteni, nézzon utána a következő fejezetben. Ott sok tipp és útmutatás található az optimális beállítással

### Hibatáblázat

| Hibajelenség                                              | Lehetséges ok                                                    | Elhárítás/Útmutatás                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék nem működik                                    | A csatlakozódugó nincs bedugva                                   | Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz                                                                  |
|                                                           | Áramkimaradás                                                    | Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e                                                      |
|                                                           | A biztosíték meghibásodott                                       | Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítóka rendben van-e                            |
|                                                           | Hibás kezelés                                                    | A készülék biztosítékát kapcsolja ki a biztosítékszekrényben, és kb. 10 másodperc múlva kapcsolja be újra |
| A mikrohullámú sütő nem működik.                          | Az ajtó nincs teljesen becsukva.                                 | Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék vagy valami idegen test az ajtóba.                                  |
|                                                           | Az időkapcsoló nincs beállítva                                   | Állítsa be az időkapcsolót.                                                                               |
| Az ételek lassabban melegsznek fel, mint korábban         | Túl kicsi mikrohullám-teljesítményt állított be.                 | Válasszon nagyobb mikrohullám-teljesítményt.                                                              |
|                                                           | A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe.             | Kétszeres mennyiség – kétszeres idő.                                                                      |
|                                                           | Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál.                       | Az ételeket időközben keverje meg vagy fordítsa meg.                                                      |
| A forgótányér karcoló vagy súrlódó hangot ad.             | Szennyeződés vagy idegen tárgy került a forgótányér-meghajtásba. | Tisztítsa meg a görgőkarikát és a sütőtérben lévő mélyedést.                                              |
| A mikrohullám üzemmód minden látható ok nélkül megszakad. | A mikrohullámú sütő meghibásodott.                               | Ha a zavar ismételtten fellép, hívja a vevőszolgálatot.                                                   |

kapcsolatban.→ "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnnek" a(z) 14. Oldalon

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

# Vevőszolgálat

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

## Termékszám és gyártási szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. Az ezeket a számokat tartalmazó adattáblát jobbra látja, amikor kinyitja a készülék ajtaját.

E-Nr:

FD:

Z-Nr:

Type:

Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

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

|                                                                                                 |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Vevőszolgálat  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

Vegye figyelembe, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok vevőszolgálatainak elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

**Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén**  
**H** +361 489 5461

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

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

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

## Műszaki adatok

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| Bemeneti feszültség        | AC 220-230 V, 50 Hz |
| Teljesítmény               | 1270 W              |
| Max. kimeneti teljesítmény | 800 W (IEC 60705)   |
| Mikrohullámú frekvencia    | 2450 MHz            |
| Biztosíték                 | 10 A                |
|                            |                     |
| Méret (ma./szé./mé.)       |                     |
| - készülék                 | 382 x 594 x 317 mm  |
| - sütőtér                  | 221 x 308 x 369 mm  |
|                            |                     |
| VDE által bevizsgált       | Igen                |
| CE-jelölés                 | Igen                |

## Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnel

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatók. Megmutatjuk Önnel, melyik mikrohullám-teljesítmény a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Tippeket adunk az edényekhez és az elkészítéshez.

### Utasítások

- A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Az értékek az élelmiszerek minőségétől és tulajdonságaitól függenek.
- A táblázatokban gyakran időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az időt.
- Mindig használjon edényfogót, amikor a forró edényt kiveszi a sütőtérből.

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

Az edényt mindig a forgótányérra helyezze.

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

### Alkalmas edény

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

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

### Nem alkalmas edények

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

### Figyelem!

Szikkaképződés: A fémeknek, pl. a kanálnak az üvegedényben legalább 2 cm távolságra kell lennie a sütő falától és az ajtó belső felületétől. A szikkaképződés megakadályozható az ajtó belső üveglapját.

### Felolvasztás

Tegye a fagyasztott élelmiszert egy nyitott edényben a forgótányérra.

Kényes darabokat, mint pl. csirkeláb és -szárny vagy a hús zsíros részét takarja le egy kis alufóliával. A fólia nem érhet hozzá a sütő falához. A felolvasztási idő fele után vegye le az alufóliát.

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

Az ételt időközben 1-2 alkalommal fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg.

Pihentesse a felolvasztott ételt még 10-20 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon. Szárnyasoknál ekkor ki tudja venni a belsőségeket. A hússal akkor is dolgozhat, ha a közepe kicsit még fagyos.

### Felolvasztási tippek

|                                                                                                        |                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Az étel az idő leteltekor még nem olvadt fel, nem forró vagy nem puhult meg.                           | Állítson be hosszabb időtartamot. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.                          |
| A főzési idő letelte után az étel a széleken túlmelegedett, a közepe azonban még nincs kész.           | Keverje meg közben az ételt, illetve legközelebb válasszon kisebb teljesítményt és hosszabb időtartamot.                          |
| Felolvasztás után a szárnyas vagy hús külső része elkezdett főni, a közepe azonban még nem olvadt fel. | Válasszon legközelebb kisebb mikrohullám-teljesítményt. A felolvasztandó élelmiszert nagy mennyiség esetén többször fordítsa meg. |

| Felolvasztás                                                        | Súly   | Mikrohullám-teljesítmény watt-ban | Időtartam percben | Megjegyzések                                              |
|---------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------|
| Hús egészben, marha, borjú vagy sertés (csonttal vagy csont nélkül) | 800 g  | 180<br>90                         | 15<br>10-20       | -                                                         |
|                                                                     | 1 kg   | 180<br>90                         | 20<br>15-25       |                                                           |
|                                                                     | 1,5 kg | 180<br>90                         | 30<br>20-30       |                                                           |
| Hús darabokban vagy szeletekben, marha, borjú vagy sertés           | 200 g  | 180<br>90                         | 2<br>4-6          | forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól |
|                                                                     | 500 g  | 180<br>90                         | 5<br>5-10         |                                                           |
|                                                                     | 800 g  | 180<br>90                         | 8<br>10-15        |                                                           |

| Felolvasztás                                            | Súly   | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam percben | Megjegyzések                                                                                 |
|---------------------------------------------------------|--------|----------------------------------|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Darált hús, vegyes                                      | 200 g  | 90                               | 10                | lehetőleg laposan fagyassza le többször fordítsa meg, a már felolvasztott húst tegye külön   |
|                                                         | 500 g  | 180<br>90                        | 5<br>10-15        |                                                                                              |
|                                                         | 800 g  | 180<br>90                        | 8<br>10-20        |                                                                                              |
| Szárnyas vagy darabolt szárnyas                         | 600 g  | 180<br>90                        | 8<br>10-20        | a felolvasztott részeket válassza el egymástól                                               |
|                                                         | 1,2 kg | 180<br>90                        | 15<br>10-20       |                                                                                              |
| Halfilé, halkotlett vagy halszeletek                    | 400 g  | 180<br>90                        | 5<br>10-15        | a felolvasztott részeket válassza el egymástól                                               |
| Zöldség, pl. borsó                                      | 300 g  | 180                              | 10-15             | -                                                                                            |
| Gyümölcs, pl. málna                                     | 300 g  | 180                              | 7-10              | közben óvatosan keverje meg, a kiolvasztott részeket válassza el egymástól                   |
|                                                         | 500 g  | 180<br>90                        | 8<br>5-10         |                                                                                              |
| Vaj megolvasztása                                       | 125 g  | 180<br>90                        | 1<br>2-3          | A csomagolást teljesen távolítsa el                                                          |
|                                                         | 250 g  | 180<br>90                        | 1<br>3-4          |                                                                                              |
| Egész kenyér                                            | 500 g  | 180<br>90                        | 6<br>5-10         | -                                                                                            |
|                                                         | 1 kg   | 180<br>90                        | 12<br>10-20       |                                                                                              |
| Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény | 500 g  | 90                               | 10-15             | csak máz, tejszín vagy krém nélküli süteményekhez, a süteménydarabokat válassza el egymástól |
|                                                         | 750 g  | 180<br>90                        | 5<br>10-15        |                                                                                              |
| Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény  | 500 g  | 180<br>90                        | 5<br>15-20        | csak máz, tejszín és zselatin nélküli süteményekhez                                          |
|                                                         | 750 g  | 180<br>90                        | 7<br>15-20        |                                                                                              |

## Mélyhűtött ételek melegítése

### Utasítások

- Vegye ki a készítelt a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
- A lapos ételek gyorsabban megmelegszenek, mint ha púpozva vannak. Ezért az ételt lehetőleg laposan rendezze el az edényben. Az élelmiszereket már fagyasztáskor se rétegezze egymásra.

- Mindig fedje le az ételeket. Ha nincs megfelelő méretű fedő az edényhez, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való speciális fóliával.
- Az ételeket elkészítés közben 2-3 alkalommal keverje meg, illetve fordítsa meg.
- Felmelegítés után még 2-5 percig pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy edényfogót, ha kiveszi az edényt.

| Mélyhűtött ételek melegítése                     | Súly      | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam percben | Megjegyzések                                     |
|--------------------------------------------------|-----------|----------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------|
| Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevő)       | 300-400 g | 600                              | 8-11              | -                                                |
| Leves                                            | 400 g     | 600                              | 8-10              | -                                                |
| Egytálételek                                     | 500 g     | 600                              | 10-13             | -                                                |
| Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt | 500 g     | 600                              | 12-17             | keveréskor a hússzeleteket válassza el egymástól |

| Mélyhűtött ételek melegítése       | Súly  | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam percben | Megjegyzések                                         |
|------------------------------------|-------|----------------------------------|-------------------|------------------------------------------------------|
| Felfűjtak, pl. lasagne, cannelloni | 450 g | 600                              | 10-15             | -                                                    |
| Köreték, pl. rizs, tészta          | 250 g | 600                              | 2-5               | adjon hozzá egy kevés folyadékot                     |
|                                    | 500 g | 600                              | 8-10              |                                                      |
| Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa | 300 g | 600                              | 8-10              | adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját |
|                                    | 600 g | 600                              | 14-17             |                                                      |
| Tejfölös spenót                    | 450 g | 600                              | 11-16             | víz hozzáadása nélkül főzze                          |

## Ételek melegítése

### Figyelem!

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

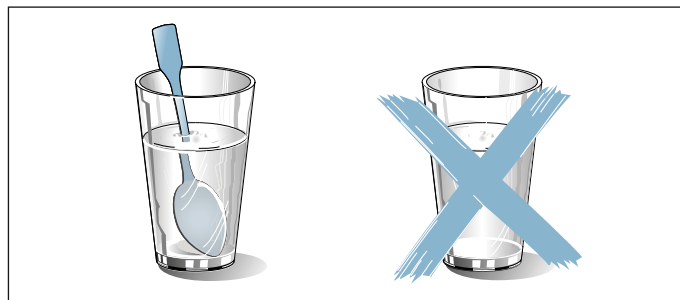
### Utasítások

- Vegye ki a készítelt a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
- Mindig fedje le az ételeket. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.
- Az ételeket elkészítés közben többször keverje meg, illetve fordítsa meg. Ellenőrizze a hőmérsékletet.
- Felmelegítés után még 2-5 percig pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt, illetve edényfogót, amikor kiveszi az edényt.

### ⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

Folyadékok felforralásakor előfordulhat a késleltetett forrás. Ez azt jelenti, hogy a folyadék a jellegzetes gőzbuborékok megjelenése nélkül éri el a forrási hőmérsékletet. Már az edény kismértékű rázkódása esetén is hirtelen kifuthat és kifröcskölhet a forró

folyadék. Melegítéskor mindig tegyen egy kanalat az edénybe. Így elkerülhető a késedelmes forrás.



| Ételek melegítése                          | Súly      | Mikrohullám-teljesítmény wattban | Időtartam percben | Megjegyzések                                                                                              |
|--------------------------------------------|-----------|----------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Italok                                     | 200 ml    | 800                              | 2-3               | Tegyen kanalat az üvegbe, az alkoholtartalmú italokat ne hevítse túl, közben ellenőrizze                  |
|                                            | 500 ml    | 800                              | 3-4               |                                                                                                           |
| Bébiételek, pl. tejesüveg                  | 50 ml     | 360                              | kb. ½             | Cumi vagy tető nélkül. Felmelegítés után mindig jól rázza össze. Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet! |
|                                            | 100 ml    | 360                              | kb. 1             |                                                                                                           |
|                                            | 200 ml    | 360                              | 1½                |                                                                                                           |
| Leves, 1 csésze                            | 200 g     | 600                              | 2-3               | -                                                                                                         |
| Leves, 2 csésze                            | 400 g     | 600                              | 4-5               | -                                                                                                         |
| Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevő) | 350-500 g | 600                              | 4-8               | -                                                                                                         |
| Hús mártásban                              | 500 g     | 600                              | 8-11              | válassza el egymástól a hússzeleteket                                                                     |
| Egytálétel                                 | 400 g     | 600                              | 6-8               | -                                                                                                         |
|                                            | 800 g     | 600                              | 8-11              | -                                                                                                         |
| Zöldség, 1 adag                            | 150 g     | 600                              | 2-3               | adjon hozzá egy kevés folyadékot                                                                          |
| Zöldség, 2 adag                            | 300 g     | 600                              | 3-5               |                                                                                                           |

### Tippek mikrohullámhoz

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

### Kondenzvíz

Az ajtóüvegen, a belső falakon és a sütő alján kondenzvíz keletkezhet. Ez normális. Ez nem

befolyásolja a mikrohullámú készülék működését. Főzés után törölje ki a kondenzvizet.



## Próbaételek

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

Az EN 60705:2012, IEC 60705:2010 és EN 60350-1:2013 ill. IEC 60350-1:2011 szabványok szerint.

### Főzés mikrohullámmal

| Étel               | Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percben | Megjegyzés                                          |
|--------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Tojásos tej, 750 g | 360 W, 12-17 perc + 90 W, 20-25 perc                     | A 20x25 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.    |
| Piskóta            | 600 W, 8-10 perc                                         | A 22 cm átmérőjű pyrexformát tegye a forgótányérra. |
| vagdalt hús        | 600 W, 20-25 perc                                        | A pyrexformát tegye a forgótányérra.                |

### Felolvasztás mikrohullámmal

| Étel | Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percben | Megjegyzés                                          |
|------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Hús  | 180 W, 5-7 perc + 90 W, 10-15 perc                       | A 22 cm átmérőjű pyrexformát tegye a forgótányérra. |

# Spis treści

|                                                                                    |                                                                               |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Używanie zgodne z przeznaczeniem . . . . .</b>                             | <b>19</b> |
|    | <b>Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa</b>                               | <b>19</b> |
|                                                                                    | Informacje ogólne . . . . .                                                   | 19        |
|                                                                                    | Mikrofale . . . . .                                                           | 20        |
|    | <b>Ustawianie i podłączanie. . . . .</b>                                      | <b>22</b> |
|    | <b>Przyczyny uszkodzeń . . . . .</b>                                          | <b>23</b> |
|    | <b>Ochrona środowiska . . . . .</b>                                           | <b>23</b> |
|                                                                                    | Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie<br>środowiska naturalnego . . . . . | 23        |
|    | <b>Informacje na temat urządzenia . . . . .</b>                               | <b>24</b> |
|                                                                                    | Pulpit obsługi . . . . .                                                      | 24        |
|                                                                                    | Nadruk na pulpicie obsługi . . . . .                                          | 24        |
|    | <b>Wyposażenie . . . . .</b>                                                  | <b>25</b> |
|                                                                                    | Akcesoria dodatkowe. . . . .                                                  | 25        |
|   | <b>Przed pierwszym użyciem. . . . .</b>                                       | <b>25</b> |
|                                                                                    | Czyszczenie komory gotowania i wkładanie talerza<br>obrotowego . . . . .      | 25        |
|                                                                                    | Czyszczenie komory piekarnika i wyposażenia . . . . .                         | 25        |
|  | <b>Mikrofale . . . . .</b>                                                    | <b>26</b> |
|                                                                                    | Naczynia. . . . .                                                             | 26        |
|                                                                                    | Moce mikrofal . . . . .                                                       | 26        |
|                                                                                    | Nastawianie mikrofal . . . . .                                                | 26        |
|  | <b>Czyszczenie . . . . .</b>                                                  | <b>27</b> |
|                                                                                    | Środki czyszczące . . . . .                                                   | 27        |
|  | <b>Co robić w razie usterki? . . . . .</b>                                    | <b>28</b> |
|  | <b>Serwis . . . . .</b>                                                       | <b>29</b> |
|                                                                                    | Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD). . . . .                     | 29        |
|                                                                                    | Dane techniczne. . . . .                                                      | 29        |
|  | <b>Przetestowane w naszym studiu gotowania . . . . .</b>                      | <b>30</b> |
|                                                                                    | Odpowiednie naczynia. . . . .                                                 | 30        |
|                                                                                    | Nieodpowiednie naczynia. . . . .                                              | 30        |
|                                                                                    | Rozmrażanie . . . . .                                                         | 30        |
|                                                                                    | Podgrzewanie zamrożonych potraw. . . . .                                      | 31        |
|                                                                                    | Podgrzewanie potraw. . . . .                                                  | 32        |
|                                                                                    | Porady dotyczące użytkowania kuchenki<br>mikrofalowej. . . . .                | 33        |
|  | <b>Potrawy testowe. . . . .</b>                                               | <b>33</b> |

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



## Używanie zgodne z przeznaczeniem

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zawsze prawidłowo umieszczać wyposażenie w komorze gotowania. → *"Przed pierwszym użyciem" na stronie 25*



## Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

### Informacje ogólne

#### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!**

- Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Jeśli urządzenie jest zabudowane, wówczas za zamkniętymi drzwiczkami ozdobnymi gromadzi się ciepło. Urządzenia używać wyłącznie, gdy drzwiczki ozdobne są otwarte.

#### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

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

- Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!**

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Przestrzegać zaleceń dotyczących minimalnego odstępu nad urządzeniem.  
→ *Strona 22*
  - Nie montować urządzenia za drzwiami dekoracyjnymi ani za drzwiami mebla.
  - Urządzenia nie wolno ustawiać wewnątrz mebli do zabudowy.

Istnieje ryzyko przegrzania.

- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!**

- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!**

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

## **Mikrofale**

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo pożaru!**

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

### **Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo wybuchu!**

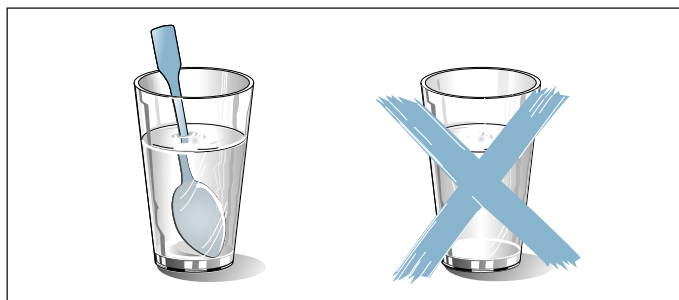
Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą eksplodować. Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

### **⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

### **⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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



### **⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!!**

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

### **⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!**

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczyń. Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

- Naczynia i pojemniki wykonane z metalu lub naczynia z metalowymi elementami mogą powodować iskrzenie w przypadku stosowania wyłącznie trybu mikrofal. Urządzenie ulegnie uszkodzeniu. Nigdy nie używać metalowych pojemników w trybie samych mikrofal.
- Talerz obrotowy może się rozprysnąć. Nigdy nie uderzać twardymi przedmiotami w talerz obrotowy.
- Rysy i pęknięcia na talerzu obrotowym są zagrożeniem. Z talerzem obrotowym należy obchodzić się ostrożnie.

**⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

**⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!**

- W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste. → "Czyszczenie" na stronie 27
- Przez uszkodzone drzwiczki komory gotowania lub uszczelkę drzwiczek mogą wydostawać się mikrofałe. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Wezwać serwis.
- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.



## Ustawianie i podłączanie

Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku w prywatnych gospodarstwach domowych.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy.

Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

Urządzenie jest gotowe do podłączenia i można je podłączyć wyłącznie do gniazda z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami. Należy zastosować bezpiecznik 10 A (automat L lub B). Napięcie sieciowe musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.

Przesunięcia gniazda w inne miejsce lub wymiany przewodu przyłączeniowego może dokonać wyłącznie elektryk. Jeśli po zabudowaniu nie będzie dostępu do wtyczki, wówczas w instalacji elektrycznej musi znajdować wielobiegunowy rozłącznik od sieci elektrycznej z rozwarciem styków wynoszącym minimum 3 mm.

Nie używać rozgałęziaczy, listew zasilających ani przedłużaczy. W razie przeciążeń występuje zagrożenie pożarem.

Urządzenie nadaje się do zabudowy w szafce górnej o szerokości 60 cm (głębokości minimum 30 cm oraz 85 cm nad podłogą).

## Przyczyny uszkodzeń

### Uwaga!

- **Silnie zabrudzone uszczelki:** Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- **Użytkowanie kuchenki mikrofalowej bez potraw:** Eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać urządzenia bez potraw w komorze gotowania. Wyjątek stanowi krótki test naczyń. → "Test naczyń" na stronie 26
- **Prażona kukurydza w kuchence mikrofalowej:** Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Używać maksymalnie 600 wat. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba może pęknąć.
- Uważać, aby płyny, które wykipiały, nie dostały się do wnętrza urządzenia poprzez napęd talerza obrotowego. Obserwować proces gotowania. Najpierw zastosować krótki czas gotowania, a w razie konieczności przedłużyć.
- Nigdy nie używać kuchenki mikrofalowej bez talerza obrotowego.
- **Powstające iskry:** Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i wewnętrznej strony drzwiczek piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.
- **Tacki aluminiowe:** Nie używać tacek aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- **Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia:** Podczas studzenia komora gotowania powinna być zawsze zamknięta. Nic nie wkładać pomiędzy drzwiczki a urządzenie. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- **Skropliny w komorze piekarnika:** Na szybie drzwi, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie mikrofal nie jest przez to zakłócone. Aby zapobiec korozji, po każdym gotowaniu należy wytrzeć skropliny.

## Ochrona środowiska

### Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



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



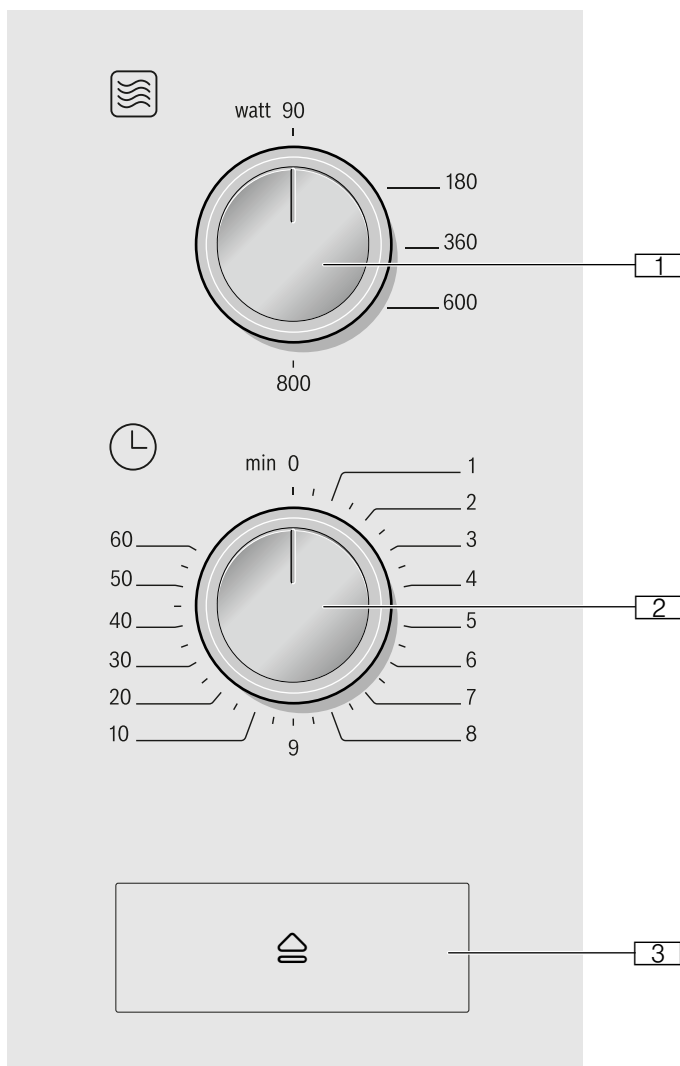
## Informacje na temat urządzenia

W tym rozdziale opisane są funkcje urządzenia.

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

### Pulpit obsługi

Pulpit obsługi służy do wprowadzenia ustawień dotyczących różnych funkcji urządzenia.



- 1** **Przełącznik mocy**  
do ustawiania mocy mikrofal.
- 2** **Wyłącznik czasowy**  
0 do 60 minut
- 3** **Przycisk otwierania drzwi**

### Nadruk na pulpicie obsługi

Poniżej opisane jest krótko znaczenie różnych symboli. Dzięki temu wprowadzanie ustawień i obsługa urządzenia nie sprawiają żadnych trudności.

| Symbol        | Znaczenie                   |
|---------------|-----------------------------|
| <b>Nadruk</b> |                             |
| 90            | Wybór mocy mikrofal 90 W    |
| 180           | Wybór mocy mikrofal 180 W   |
| 360           | Wybór mocy mikrofal 360 W   |
| 600           | Wybór mocy mikrofal 600 W   |
| 800           | Wybór mocy mikrofal 800 W   |
| min 0 - 60    | Ustawianie czasu w minutach |
|               | Otwieranie drzwi urządzenia |

### Wentylator

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

### Wskazówki

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

## Wyposażenie

Poniżej zamieszczone jest zestawienie dołączonego wyposażenia wraz z przykładami prawidłowego zastosowania poszczególnych elementów.

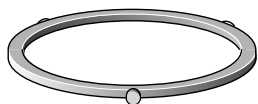
### Uwaga!

Podczas wyjmowania naczyń uważać, aby nie przesunąć talerza obrotowego. Zwrócić uwagę na to, aby talerz obrotowy był prawidłowo osadzony. Talerz obrotowy może obracać się w lewo lub w prawo.



#### Talerz obrotowy

**Wskazówka:** Nie używać urządzenia bez talerza obrotowego. Zwrócić uwagę na to, aby był prawidłowo osadzony. Talerz obrotowy może obracać się w lewo lub w prawo.



#### Pierścień obrotowy

### Akcesoria dodatkowe

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie, w sklepie specjalistycznym lub przez Internet. Szeroką ofertę elementów wyposażenia można znaleźć w naszych prospektach lub w Internecie.

Dostępność i możliwość zamówienia online różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załącznikach do instrukcji obsługi.

**Wskazówka:** Nie wszystkie elementy wyposażenia dodatkowego pasują do każdego urządzenia. Podczas dokonywania zakupu należy zawsze podawać dokładne oznaczenie (nr E) urządzenia. → "Serwis" na stronie 29

|                                |                                        |
|--------------------------------|----------------------------------------|
| Naczynie do gotowania na parze | Do gotowania ryżu, ziemniaków i warzyw |
|--------------------------------|----------------------------------------|

## Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej do przyrządzania potraw. Przedtem przeczytać rozdział Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa. → "Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa" na stronie 19

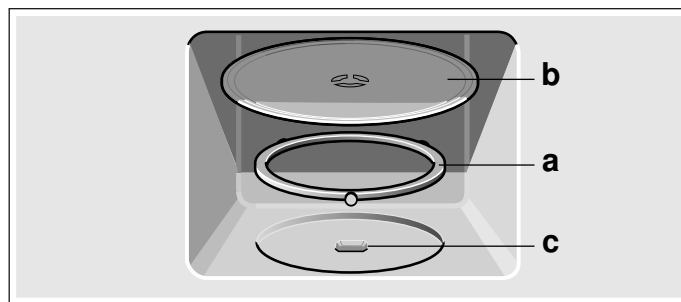
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy prawidłowo włożyć talerz obrotowy. Poza tym należy wyczyścić komorę gotowania oraz wyposażenie.

### Czyszczenie komory gotowania i wkładanie talerza obrotowego

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

#### Sposób wkładania talerza obrotowego:

1. Włożyć pierścień obrotowy **a** we wgłębienie w komorze gotowania.
2. Osadzić talerz obrotowy **b** na napędzie **c** znajdującym się pośrodku dna komory gotowania.



**Wskazówka:** Nie używać urządzenia bez talerza obrotowego. Zwrócić uwagę na to, aby był prawidłowo osadzony. Talerz obrotowy może obracać się w lewo lub w prawo.

### Czyszczenie komory piekarnika i wyposażenia

W celu pozbycia się zapachu nowości należy wytrzeć pustą komorę piekarnika gorącą wodą z detergentem. → "Czyszczenie" na stronie 27

**Porada:** Należy dopilnować, aby w komorze piekarnika nie było resztek opakowania, np. kuleczek styropianu. Należy wytrzeć gładkie powierzchnie w komorze piekarnika miękką, wilgotną ściereczką.

#### Czyszczenie wyposażenia

Dokładnie wyczyścić wyposażenie wodą z detergentem oraz ściereczką lub miękką szczoteczką.

## Mikrofale

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

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

Warto się już teraz przekonać o zaletach kuchenki mikrofalowej. Np. podgrzewając filiżankę wody na herbatę.

Należy wziąć dużą filiżankę, bez złocien i posrebrzeń i włożyć do niej łyżeczkę. Filiżankę z wodą postawić na środku talerza obrotowego.

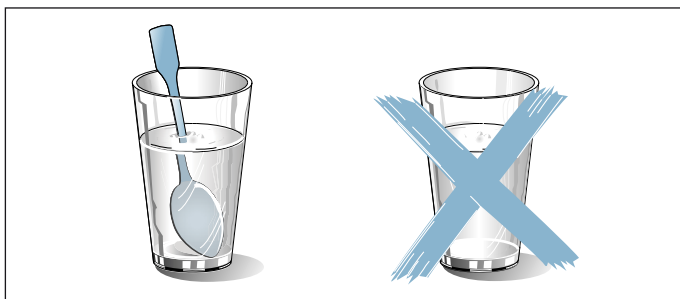
1. Ustawić przełącznik mocy na 800 W.
2. Za pomocą wyłącznika czasowego ustawić 2 minuty.

Po upływie 2 minut rozlega się sygnał. Woda na herbatę jest gorąca.

Podczas picia herbaty zachęcamy do ponownego przeczytania wskazówek dotyczących bezpieczeństwa zamieszczonych na początku instrukcji obsługi. Są one bardzo ważne.

### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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



## Naczynia

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

### Odpowiednie naczynia

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

Można również używać naczyń stołowych. Dzięki temu potraw nie trzeba przekładać do innego naczynia. Naczynia z dekoracją złotą lub srebrną wolno stosować

tylko wówczas, gdy producent gwarantuje, że nadają się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

### Nieodpowiednie naczynia

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

### Uwaga!

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

### Test naczyń

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

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

1. Puste naczynie wstawić do komory piekarnika na 1/2 do 1 minuty i nastawić maksymalną moc.
2. Od czasu do czasu należy kontrolować temperaturę naczynia.

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała.

Jeżeli będzie gorące lub powstają iskry, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w trybie mikrofal. Należy wówczas przerwać test.

### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

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

## Moce mikrofal

| Moc mikrofal | Zastosowanie                                         |
|--------------|------------------------------------------------------|
| 90 W         | Do rozmrażania delikatnych potraw                    |
| 180 W        | Do rozmrażania i dogotowywania                       |
| 360 W        | Do gotowania mięsa i podgrzewania delikatnych potraw |
| 600 W        | Do podgrzewania i gotowania potraw                   |
| 800 W        | Do podgrzewania płynów                               |

## Nastawianie mikrofal

1. Regulator mocy ustawić na żadaną moc mikrofal.
2. Za pomocą minutnika ustawić czas trwania.

**Wskazówka:** W przeciągu mniej niż dwóch minut obrócić minutnik najpierw na dłuższy i natychmiast z powrotem na żądany czas trwania. Nastawiony czas trwania jest odliczany.

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał.

**Wskazówki**

- Jeżeli w trakcie pracy drzwi urządzenia zostaną otwarte, tryb mikrofal zostanie przerwany, a odliczanie upływu czasu zatrzymane. Po zamknięciu drzwi praca będzie kontynuowana.
- Jeżeli w tabelach podane są dwie wartości mocy i czasu działania mikrofal, najpierw należy ustawić pierwszą moc mikrofal i pierwszy czas, a po sygnale drugą wartość mocy i drugi czas.


**Czyszczenie**

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


**Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

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


**Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo obrażeń!**

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


**Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poważnego zagrożenia zdrowia!**

W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofały. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. → "Środki czyszczące" na stronie 27


**Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!**

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie czyścić strumieniem wody.

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

**Środki czyszczące**

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

Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania,
- skrobaczek do szkła lub metalu w celu czyszczenia szyb w drzwiach urządzenia,

**Zmiana nastawionego czasu trwania**

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

**Przerwanie pracy urządzenia**

Jeśli minutnik zostanie ustawiony na 0, tryb mikrofal zostanie przerwany.

- skrobaczek do szkła lub metalu w celu czyszczenia uszczelki drzwi,
- szorstkich gąbek lub druciaków,
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.

Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.

| Powierzchnia                              | Środek czyszczący                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Front urządzenia                          | Gorąca woda z detergentem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu.                                                                                                                                                                                                                                                |
| Urządzenia z frontem ze stali szlachetnej | Gorąca woda z detergentem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub w sklepie specjalistycznym. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu. |
| Komora piekarnika ze stali nierdzewnej    | Gorąca woda z detergentem lub octem: myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Nie wolno stosować agresywnych środków do czyszczenia piekarników, również w sprayu, ani środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Dokładnie osuszyć powierzchnie wewnątrz urządzenia.                                        |
| Wgłębienie w komorze gotowania            | Wilgotna ściereczka: woda nie może przedostać się do wnętrza urządzenia poprzez napęd talerza obrotowego. Wytrzeć ściereczką napęd talerza obrotowego do sucha.                                                                                                                                                                                                                       |
| Talerz i pierścień obrotowy               | Gorąca woda z detergentem: przy ponownym wkładaniu talerza należy zwrócić uwagę na jego prawidłowe położenie.                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Szyby w drzwiach                          | Płyn do mycia szyb: czyścić zmywakiem. Nie używać skrobaczek do szkła.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

## Co robić w razie usterki?

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

**Porada:** Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do poniższego rozdziału. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek na temat optymalnych ustawień. → "Przetestowane w naszym studiu gotowania" na stronie 30

### Tabela usterek

| Usterka                                                             | Możliwa przyczyna                                               | Rozwiązanie problemu/wskazówki                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Urządzenie nie działa                                               | Wtyczka nie jest włożona do gniazda                             | Podłączyć urządzenie do zasilania                                                                       |
|                                                                     | Przerwa w dopływie prądu                                        | Sprawdzić, czy działają inne urządzenia kuchenne.                                                       |
|                                                                     | Uszkodzony bezpiecznik                                          | Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.                          |
|                                                                     | Błąd w obsłudze                                                 | Wyłączyć bezpiecznik urządzenia w skrzynce bezpiecznikowej i ponownie włączyć po upływie ok. 10 sekund. |
| Kuchenka mikrofalowa nie działa.                                    | Drzwi są niedomknięte.                                          | Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiami.                  |
|                                                                     | Wyłącznik czasowy nie został nastawiony.                        | Nastawić wyłącznik czasowy.                                                                             |
| Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle                          | Została nastawiona za mała moc mikrofal.                        | Należy nastawić wyższą moc mikrofal.                                                                    |
|                                                                     | Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle.         | Podwójna ilość podwójny czas.                                                                           |
|                                                                     | Potrawy były chłodniejsze niż zwykle.                           | Od czasu do czasu potrawę należy zamieszać lub obrócić.                                                 |
| Słychać odgłosy drapania lub ocierania się talerza obrotowego.      | Zabrudzenie lub ciało obce w obrębie napędu talerza obrotowego. | Oczyścić pierścień obrotowy i zagłębienie w komorze gotowania.                                          |
| Praca kuchenki mikrofalowej zostaje przerwana bez wyraźnego powodu. | Zakłócenie pracy kuchenki mikrofalowej.                         | Jeśli usterka ponownie wystąpi, należy skontaktować się z serwisem.                                     |

### Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.



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

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

Pracownikowi serwisu należy podać numer produktu (E-Nr) oraz datę produkcji (FD) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerami widać po otwarciu drzwi urządzenia, po prawej stronie.


E-Nr: 
FD: 
Z-Nr:

Type:

Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności móc szybko je odnaleźć.

| Nr E | Nr FD |
|------|-------|
|------|-------|

Serwis 

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

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

**Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki**  
PL 801 191 534

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

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

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

## Dane techniczne

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| Napięcie znamionowe        | AC 220-230 V, 50 Hz |
| Zużycie mocy               | 1270 W              |
| Maks. moc wyjściowa        | 800 W (IEC 60705)   |
| Częstotliwość mikrofal     | 2450 MHz            |
| Bezpiecznik                | 10 A                |
|                            |                     |
| Wymiary (wys./szer./głęb.) |                     |
| - Urządzenie               | 382 x 594 x 317 mm  |
| - Komora gotowania         | 221 x 308 x 369 mm  |
|                            |                     |
| Kontrola wg VDE            | Tak                 |
| Znak CE                    | Tak                 |

## Przetestowane w naszym studiu gotowania

Rozdział ten opisuje wiele potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Zawiera również wskazówki dotyczące najkorzystniejszego poziomu mocy mikrofal w przypadku przyrządzania poszczególnych potraw. Znajdują się tu także porady na temat naczyń i sposobów przygotowywania potraw.

### Wskazówki

- Czaszy podane w tabelach mają charakter orientacyjny. Zależą one od jakości i właściwości produktów spożywczych.
- W tabelach podane są często przedziały czasowe. Zaleca się najpierw ustawić krótszy czas, a w razie konieczności, przestawić na dłuższy.
- Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

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

Naczynia należy stawiać zawsze na talerzu obrotowym.

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

### Odpowiednie naczynia

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

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

### Nieodpowiednie naczynia

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

### Uwaga!

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

### Rozmrażanie

Zamrożone produkty włożyć do naczynia bez przykrycia i ustawić na talerzu obrotowym.

Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścianek urządzenia. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.

Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Należy ją wylać podczas obracania i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.

Od czasu do czasu potrawę 1 do 2 razy obrócić lub zamieszać. Duże kawałki należy obracać kilka razy.

Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10 do 20 minut w celu wyrównania temperatury. W przypadku drobiu można następnie wyjąć podroby. Mięso z zamrożonym środkiem również nadaje się do dalszego przyrządzania.

### Porady dotyczące rozmrażania

|                                                                                                               |                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Po upływie ustawionego czasu potrawa wciąż nie jest rozmrożona, gorąca lub ugotowana.                         | Ustawić dłuższy czas. Większe ilości i wyższe potrawy wymagają dłuższego przyrządzania.                                           |
| Po upływie czasu gotowania potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa. | Od czasu do czasu zamieszać, a następnym razem nastawić niższą moc oraz dłuższy czas trwania.                                     |
| Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku nadal nierozmrożone.            | Następnym razem wybrać mniejszą moc mikrofały. W przypadku rozmrażania większej ilości produktów, należy je wielokrotnie obracać. |

| Rozmrażanie                                                    | Waga   | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach | Wskazówki |
|----------------------------------------------------------------|--------|-----------------------|-------------------------|-----------|
| Mięso wołowe, wieprzowe lub cielęce w całości (z kością i bez) | 800 g  | 180<br>90             | 15<br>10-20             | -         |
|                                                                | 1 kg   | 180<br>90             | 20<br>15-25             |           |
|                                                                | 1,5 kg | 180<br>90             | 30<br>20-30             |           |

| Rozmrażanie                                                | Waga   | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach | Wskazówki                                                                         |
|------------------------------------------------------------|--------|-----------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach | 200 g  | 180<br>90             | 2<br>4-6                | Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części.                                 |
|                                                            | 500 g  | 180<br>90             | 5<br>5-10               |                                                                                   |
|                                                            | 800 g  | 180<br>90             | 8<br>10-15              |                                                                                   |
| Mięso mielone, mieszane                                    | 200 g  | 90                    | 10                      | Zamrażać możliwie na płasko. Wielokrotnie obracać, wyjąć rozmrożone porcje mięsa. |
|                                                            | 500 g  | 180<br>90             | 5<br>10-15              |                                                                                   |
|                                                            | 800 g  | 180<br>90             | 8<br>10-20              |                                                                                   |
| Drób lub kawałki drobiu                                    | 600 g  | 180<br>90             | 8<br>10-20              | Porozdzielać rozmrożone części.                                                   |
|                                                            | 1,2 kg | 180<br>90             | 15<br>10-20             |                                                                                   |
| Filety, kotlety lub płaty rybne                            | 400 g  | 180<br>90             | 5<br>10-15              | Porozdzielać rozmrożone części.                                                   |
| Warzywa, np. groszek                                       | 300 g  | 180                   | 10-15                   | -                                                                                 |
| Owoce, np. maliny                                          | 300 g  | 180                   | 7-10                    | Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać, porozdzielać rozmrożone porcje.            |
|                                                            | 500 g  | 180<br>90             | 8<br>5-10               |                                                                                   |
| Rozmrażanie masła                                          | 125 g  | 180<br>90             | 1<br>2-3                | Całkowicie usunąć opakowanie.                                                     |
|                                                            | 250 g  | 180<br>90             | 1<br>3-4                |                                                                                   |
| Chleb w całości                                            | 500 g  | 180<br>90             | 6<br>5-10               | -                                                                                 |
|                                                            | 1 kg   | 180<br>90             | 12<br>10-20             |                                                                                   |
| Ciasta suche, np. ucierane                                 | 500 g  | 90                    | 10-15                   | Tylko do ciasta bez glazury, śmietany i kremu, porozdzielać kawałki ciasta.       |
|                                                            | 750 g  | 180<br>90             | 5<br>10-15              |                                                                                   |
| Ciasta soczyste, np. ciasto z owocami, twarogiem           | 500 g  | 180<br>90             | 5<br>15-20              | Tylko do ciasta bez polewy, śmietany i żelatyny.                                  |
|                                                            | 750 g  | 180<br>90             | 7<br>15-20              |                                                                                   |

## Podgrzewanie zamrożonych potraw

### Wskazówki

- Wyjąć gotowe dania z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy podgrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Podgrzanie różnych składników potrawy może wymagać zróżnicowanego czasu.
- Płaskie potrawy podgrzewają się szybciej niż wysokie. Potrawy rozłożyć w naczyniu możliwie płasko. Produktów nie należy układać warstwami już przy zamrażaniu.

- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy 2-3 razy zamieszać lub obrócić.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

| Podgrzewanie zamrożonych potraw                           | Waga      | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach | Wskazówki                                     |
|-----------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|-------------------------|-----------------------------------------------|
| Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 komponenty) | 300-400 g | 600                   | 8-11                    | -                                             |
| Zupa                                                      | 400 g     | 600                   | 8-10                    | -                                             |
| Potrawy jednogarnkowe                                     | 500 g     | 600                   | 10-13                   | -                                             |
| Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz             | 500 g     | 600                   | 12-17                   | Przy obracaniu kawałki mięsa porozdzierać.    |
| Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni                       | 450 g     | 600                   | 10-15                   | -                                             |
| Dodatki, np. ryż, makaron                                 | 250 g     | 600                   | 2-5                     | Dodać nieco wody                              |
|                                                           | 500 g     | 600                   | 8-10                    |                                               |
| Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka                  | 300 g     | 600                   | 8-10                    | W naczyniu, na którego dnie jest trochę wody. |
|                                                           | 600 g     | 600                   | 14-17                   |                                               |
| Szpinak ze śmietaną                                       | 450 g     | 600                   | 11-16                   | Gotować, nie dodając wody                     |

## Podgrzewanie potraw

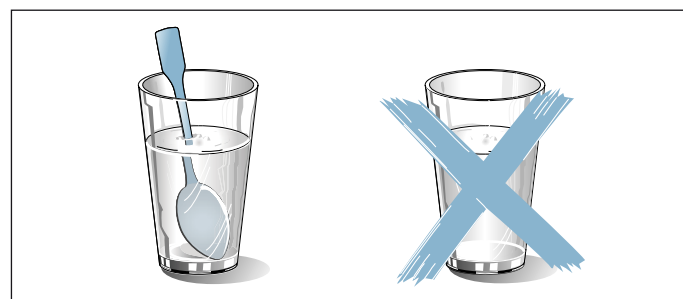
### Uwaga!

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

### Wskazówki

- Wyjąć gotowe dania z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy podgrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Podgrzanie różnych składników potrawy może wymagać zróżnicowanego czasu.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy kilka razy zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.



### ⚠ Ostrzeżenie – Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu

| Podgrzewanie potraw                       | Waga   | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach | Wskazówki                                                                                                  |
|-------------------------------------------|--------|-----------------------|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Napoje                                    | 200 ml | 800                   | 2-3                     | Włożyć łyżkę do szklanki, nie przegrzewać napojów alkoholowych, od czasu do czasu skontrolować             |
|                                           | 500 ml | 800                   | 3-4                     |                                                                                                            |
| Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem | 50 ml  | 360                   | ok. ½                   | Bez smoczka ani pokrywki. Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć. Koniecznie sprawdzić temperaturę! |
|                                           | 100 ml | 360                   | ok. 1                   |                                                                                                            |
|                                           | 200 ml | 360                   | 1½                      |                                                                                                            |
|                                           | 200 g  | 360                   | 1½                      |                                                                                                            |
| Zupa, 1 filiżanka                         | 200 g  | 600                   | 2-3                     | -                                                                                                          |
| Zupa, 2 filiżanki                         | 400 g  | 600                   | 4-5                     | -                                                                                                          |

| Podgrzewanie potraw                                      | Waga      | Moc mikrofal w watach | Czas trwania w minutach | Wskazówki                  |
|----------------------------------------------------------|-----------|-----------------------|-------------------------|----------------------------|
| Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 składniki) | 350-500 g | 600                   | 4-8                     | -                          |
| Mięso w sosie                                            | 500 g     | 600                   | 8-11                    | Plastry mięsa porozdzielać |
| Potrawa jednogarnkowa                                    | 400 g     | 600                   | 6-8                     | -                          |
|                                                          | 800 g     | 600                   | 8-11                    | -                          |
| Warzywa, 1 porcja                                        | 150 g     | 600                   | 2-3                     | dodać nieco wody           |
| Warzywa, 2 porcje                                        | 300 g     | 600                   | 3-5                     |                            |

## Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej

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

### Skropliny

Na szybie drzwiczek, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne.

Działanie kuchenki mikrofalowej nie jest przez to zakłócone. Po zakończeniu gotowania skropliny należy wytrzeć.



## Potrawy testowe

Poniższe tabele zostały opracowane dla instytucji testujących w celu ułatwienia testów urządzenia.

Zgodnie z normą EN 60705:2012, IEC 60705:2010 i EN 60350-1:2013 lub IEC 60350-1:2011

### Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

| Potrawa                 | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówka                                             |
|-------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Mleczko jajeczne, 750 g | 360 W, 12-17 min + 90 W, 20-25 min             | Formę z pyrexu 20x25 cm ustawić na talerzu obrotowym. |
| Biszkopt                | 600 W, 8-10 min                                | Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.  |
| Pieczeń rzymska         | 600 W, 20-25 min                               | Formę z pyrexu ustawić na talerzu obrotowym.          |

### Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

| Potrawa | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówka                                            |
|---------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Mięso   | 180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min               | Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym. |

# Cuprins

|                                                                                    |                                                                                   |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Utilizarea conform destinației . . . . .</b>                                   | <b>35</b> |
|    | <b>Instrucțiuni de siguranță importante . . . . .</b>                             | <b>35</b> |
|                                                                                    | Generalități . . . . .                                                            | 35        |
|                                                                                    | Cuptor cu microunde . . . . .                                                     | 36        |
|    | <b>Instalarea și racordarea . . . . .</b>                                         | <b>38</b> |
|    | <b>Cauzele avariilor . . . . .</b>                                                | <b>38</b> |
|    | <b>Protecția mediului . . . . .</b>                                               | <b>38</b> |
|                                                                                    | Evacuarea corectă ca deșeu . . . . .                                              | 38        |
|    | <b>Familiarizarea cu aparatul . . . . .</b>                                       | <b>39</b> |
|                                                                                    | Panoul de comandă . . . . .                                                       | 39        |
|                                                                                    | Prezentarea panoului de comandă . . . . .                                         | 39        |
|    | <b>Accesorii . . . . .</b>                                                        | <b>40</b> |
|                                                                                    | Accesorii speciale . . . . .                                                      | 40        |
|    | <b>Înainte de prima utilizare . . . . .</b>                                       | <b>40</b> |
|                                                                                    | Curățarea interiorului cuptorului și introducerea<br>platanului rotativ . . . . . | 40        |
|                                                                                    | Curățarea interiorului cuptorului și a accesoriilor . . . . .                     | 40        |
|  | <b>Cuptorul cu microunde . . . . .</b>                                            | <b>41</b> |
|                                                                                    | Veselă . . . . .                                                                  | 41        |
|                                                                                    | Puteri microunde . . . . .                                                        | 41        |
|                                                                                    | Setarea regimului cu microunde . . . . .                                          | 41        |
|  | <b>Curățarea . . . . .</b>                                                        | <b>42</b> |
|                                                                                    | Produse de curățare . . . . .                                                     | 42        |
|  | <b>Defecțiuni – ce este de făcut? . . . . .</b>                                   | <b>43</b> |
|  | <b>Unitatea service abilitată . . . . .</b>                                       | <b>44</b> |
|                                                                                    | Numărul E și numărul FD . . . . .                                                 | 44        |
|                                                                                    | Date tehnice . . . . .                                                            | 44        |
|  | <b>Testate pentru dumneavoastră în studioul<br/>nostru gastronomic . . . . .</b>  | <b>45</b> |
|                                                                                    | Veselă adecvată . . . . .                                                         | 45        |
|                                                                                    | Veselă neadecvată . . . . .                                                       | 45        |
|                                                                                    | Decongelare . . . . .                                                             | 45        |
|                                                                                    | Încălzirea alimentelor congelate . . . . .                                        | 46        |
|                                                                                    | Încălzirea alimentelor . . . . .                                                  | 47        |
|                                                                                    | Recomandări pentru cuptorul cu microunde . . . . .                                | 48        |
|  | <b>Preparate de verificare . . . . .</b>                                          | <b>48</b> |

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



## Utilizarea conform destinației

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

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

Verificați aparatul după despachetare. În cazul în care aparatul a fost avariat în timpul transportului, nu este permisă punerea în funcțiune a acestuia.

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

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

Acest aparat este adecvat pentru o utilizare până la o înălțime de maxim 4000 de metri deasupra nivelului mării.

Acest aparat poate fi folosit de copiii peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mental reduse sau cu insuficientă experiență sau cunoștințe, numai sub supravegherea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora sau dacă au fost instruiți referitor la utilizarea în siguranță a aparatului și au înțeles pericolele care rezultă din această utilizare.

Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Copiii nu vor curăța sau întreține aparatul, cu excepția situației în care aceștia au vârsta de peste 15 ani și sunt supravegheați.

Nu permiteți accesul copiilor sub vârsta de 8 ani la aparat și la cablul de racordare.

Așezați întotdeauna corect accesoriile în spațiul de coacere. → *"Înainte de prima utilizare" la pagina 40*



## Instrucțiuni de siguranță importante

### Generalități

#### **Avertizare – Pericol de incendiu!**

- Obiectele inflamabile, depozitate în spațiul de coacere, se pot aprinde. Nu depozitați niciodată obiecte inflamabile în spațiul de coacere. Nu deschideți niciodată ușa aparatului dacă se produce fum în aparat. Deconectați aparatul și scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți siguranța din tabloul de siguranțe.
- Aparatul se încălzește puternic. Dacă aparatul va fi instalat într-o piesă de mobilier cu ușa decorativă, în cazul în care ușa este închisă se va produce acumulare de căldură. Utilizați aparatul numai cu ușa decorativă deschisă.

#### **Avertizare – Pericol de electrocutare!**

- Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.
- Izolația cablurilor aparatelor electrice se poate topi la atingerea pieselor fierbinți ale aparatului. Nu aduceți niciodată cablurile de racordare ale aparatelor electrice în contact cu piesele fierbinți ale aparatului.
- Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.
- Pătrunderea umidității poate provoca electrocutare. Nu expuneți niciodată aparatul la căldură și umiditate excesive. Utilizați aparatul numai în spații închise.
- Un aparat defect vă poate electrocuta. Nu porniți niciodată un aparat defect. Scoateți fișa de rețea din priză sau întrerupeți siguranța de la tabloul de siguranțe. Chemați unitatea de service abilitată.
- Aparatul funcționează cu tensiune înaltă. Nu înlăturați niciodată carcasa.

#### **Avertizare – Pericol de incendiu!**

- Aparatul se încălzește puternic. Respectați instrucțiunile privind distanța minimă specificate aparat. → *Pagina 38*

- Nu montați aparatul în spatele unei uși decorative sau de mobilier.
- Nu este permisă încorporarea aparatului într-un corp de mobilier.

Există pericolul de supraîncălzire.

- Accesoriile sau vesela vor deveni foarte fierbinți. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.
- Vaporii de alcool se pot aprinde în spațiul de coacere fierbinte. Nu pregătiți niciodată alimente cu băuturi având un procent ridicat de alcool. Utilizați numai cantități mici de băuturi cu conținut ridicat de alcool. Deschideți ușa aparatului cu precauție.

#### **Avertizare – Pericol de opărire!**

- La deschiderea ușii aparatului se poate degaja abur fierbinte. Deschideți ușa aparatului cu precauție. Țineți copiii la distanță.
- De la apa în spațiul de coacere fierbinte se pot forma aburi fierbinți. Nu turnați niciodată apă în spațiul de coacere fierbinte.

#### **Avertizare – Pericol de vătămare!**

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

### Cuptor cu microunde

#### **Avertizare – Pericol de incendiu!**

- Alte utilizări ale aparatului decât cea prevăzută sunt periculoase și pot provoca daune.  
Nu este permisă uscarea alimentelor sau hainelor, încălzirea papucilor de casă, pernelor cu granule sau cu cereale, a bureților, a lavetelor umede și altele asemănătoare.  
De exemplu papucii de casă, pernele cu granule sau cu cereale încălzite se mai pot aprinde și după câteva ore. Utilizați aparatul numai pentru prepararea mâncărilor și a băuturilor.

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

#### **Avertizare – Pericol de explozie!**

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

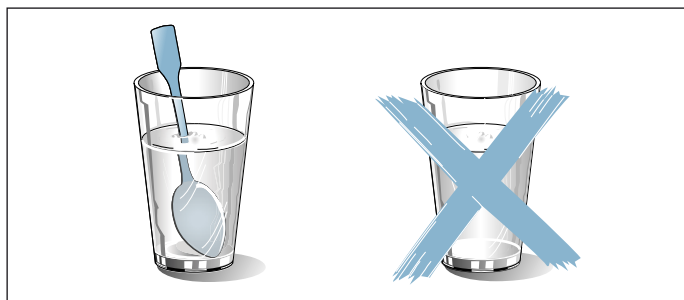
#### **Avertizare – Pericol de arsuri!**

- Alimentele cu coajă sau piele dură pot plesni exploziv în timpul, sau chiar după încălzire. Nu preparați niciodată ouă în coajă și nu încălziți ouă fierte tari. Nu preparați niciodată scoici sau crustacee. În cazul ouălor ochi sau al ouălor în pahar, trebuie ca mai întâi să înțepați gălbenușul. În cazul alimentelor cu coajă sau piele tare, de ex. mere, roșii, cartofi sau cârnăciori, coaja poate crăpa. Înainte de încălzire, înțepați coaja sau pielea.
- Căldura nu se distribuie uniform în mâncarea pentru bebeluși. Nu încălziți niciodată alimentele pentru bebeluși în vase închise. Îndepărtați întotdeauna capacul sau tetina. După încălzire, amestecați sau agitați bine. Verificați temperatura înainte de a oferi mâncarea copilului.
- Alimentele încălzite emit căldură. Vesela se poate înfierbânta foarte puternic. Scoateți întotdeauna accesoriile sau vasele fierbinți cu ajutorul unei mânuși de bucătărie.
- În cazul alimentelor închise într-un ambalaj etanș, ambalajul poate crăpa. Respectați întotdeauna specificațiile de pe ambalaj. Scoateți întotdeauna preparatele din spațiul de coacere cu o mânușă de bucătărie.
- În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.

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

### **⚠️ Avertizare – Pericol de opărire!**

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



### **⚠️ Avertizare – Pericol de rănire!**

- Vesela neadecvată se poate sparge. Vesela din porțelan și ceramică poate avea orificii fine în mânăre și capac. În spatele acestor orificii, există cavități. Umiditatea care pătrunde în cavități poate provoca spargerea veselei. Utilizați numai vesela adecvată pentru microunde.
- În cazul funcționării cu microunde, vesela și recipientele din metal sau vesela cu ornamente metalice pot duce la formarea scânteilor. Aparatul poate suferi deteriorări. În cazul funcționării doar cu microunde, nu utilizați niciodată recipiente din metal.

### **⚠️ Avertizare – Pericol de vătămare!**

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

- În cazul funcționării cu microunde, vesela și recipientele din metal sau vesela cu ornamente metalice pot duce la formarea scânteilor. Aparatul poate suferi deteriorări. În cazul funcționării doar cu microunde, nu utilizați niciodată recipiente din metal.
- Platanul rotativ din sticlă se poate sparge. Nu loviți niciodată obiecte dure de platanul rotativ.
- Crăpăturile sau fisurile în platanul rotativ din sticlă sunt periculoase. Manevrați platanul rotativ cu grijă.

### **⚠️ Avertizare – Pericol de electrocutare!**

Aparatul funcționează cu tensiune înaltă. Nu înlăturați niciodată carcasa.

### **⚠️ Avertizare – Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătății!**

- În cazul unei curățări deficiente, suprafața aparatului se poate deteriora. Este posibil să iasă energia produsă de microunde. Curățați aparatul regulat și îndepărtați imediat resturile de alimente. Mențineți întotdeauna curate interiorul cuptorului, garnitura ușii, ușa și balamaua ușii.  
→ "Curățarea" la pagina 42
- Printr-o ușă defectă a spațiului de coacere sau o garnitură defectă a ușii poate ieși energie produsă de microunde. Nu utilizați niciodată aparatul dacă ușa spațiului de coacere sau garnitura ușii este avariata. Chemați unitatea service abilitată.
- La aparatele fără carcasă este emisă energie produsă de microunde. Nu îndepărtați niciodată carcasa. Pentru lucrări de întreținere sau reparații, chemați unitatea service abilitată.



## Instalarea și racordarea

Acest aparat este destinat numai pentru gospodăriile particulare.

Acest aparat este destinat numai utilizării integrat în mobilierul de bucătărie.

Respectați instrucțiunile speciale de montaj.

Aparatul este gata de conectare, iar conectarea sa nu este permisă decât la o priză cu contact de protecție, instalată regulamentar. Siguranța trebuie să fie de 10 amperi (automat L sau B). Tensiunea rețelei trebuie să corespundă tensiunii indicate pe plăcuța de fabricație.

Instalarea prizei sau înlocuirea cablului de legătură poate fi efectuată doar de către un electrician specializat. În cazul în care ștecherul nu mai este accesibil după montare, trebuie instalat un dispozitiv de deconectare pe toți polii, cu o distanță între contacte de cel puțin 3 mm.

Nu este permisă utilizarea ștecherelor multiple, a regletelor și prelungitoarelor. În caz de suprasolicitare, există pericol de incendiu.

Aparatul poate fi montat într-un dulap suspendat cu o lățime de 60 cm (minim 30 cm adâncime și 85 cm deasupra pardoselii).



## Cauzele avariilor

### Atenție!

- **Garnitură foarte murdară:** Dacă garnitura este foarte murdară, ușa aparatului nu se mai închide corect în timpul funcționării. Partea frontală a mobilierului adiacent poate fi avariata. Mențineți garnitura întotdeauna curată.
- **Funcționare cu microunde fără alimente:** Funcționarea aparatului fără alimente duce la suprasarcină. Nu porniți niciodată aparatul fără alimente în spațiul de coacere. Excepția o reprezintă un test scurt pentru veselă. → "Test pentru veselă" la pagina 41
- **Floricele de porumb la microunde:** Nu setați niciodată o putere prea mare a microundelor. Utilizați maxim 600 Wați. Așezați întotdeauna punga cu floricele pe o farfurie. Discul poate crăpa din cauza suprasolicitării.
- Lichidul supraîncălzit nu are voie să pătrundă prin sistemul de acționare a platanului rotativ în interiorul aparatului. Supravegheați procesul de preparare. Folosiți inițial o durată de preparare mai scurtă, apoi măriți durata dacă este necesar.
- Nu folosiți niciodată aparatul cu microunde fără platanul rotativ.
- **Formarea scânteilor:** Metalul - de ex. lingura din pahar - trebuie să se afle la o distanță minimă de 2 cm față de pereții cuptorului și de partea interioară a ușii. Scânteile pot distruge sticla din interior a ușii.
- **Veselă din aluminiu:** Nu utilizați veselă din aluminiu în aparat. Aparatul se va deteriora prin formarea de scântei.
- **Răcirea cu ușa aparatului deschisă:** Lăsați spațiul de coacere să se răcească numai închis. Nu înțepeniți nimic în ușa aparatului. Chiar dacă ușa este numai întredeschisă, se poate deteriora în timp suprafața mobilei învecinate.
- **Apă condensată în spațiul de coacere:** Pe geamul ușii, pe pereții interiori și pe baza cuptorului se poate forma apă de condens. Acest lucru este normal, funcționarea cuptorului cu microunde nu va fi afectată. Pentru a evita coroziunea, ștergeți întotdeauna apa de condens după fiecare coacere.



## Protecția mediului

### Evacuarea corectă ca deșeu

Evacuați ambalajul în mod ecologic.



Acest aparat a fost marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE cu privire la deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Directiva stabilește cadrul valabil la nivelul întregii UE pentru preluarea și valorificarea aparatelor uzate.

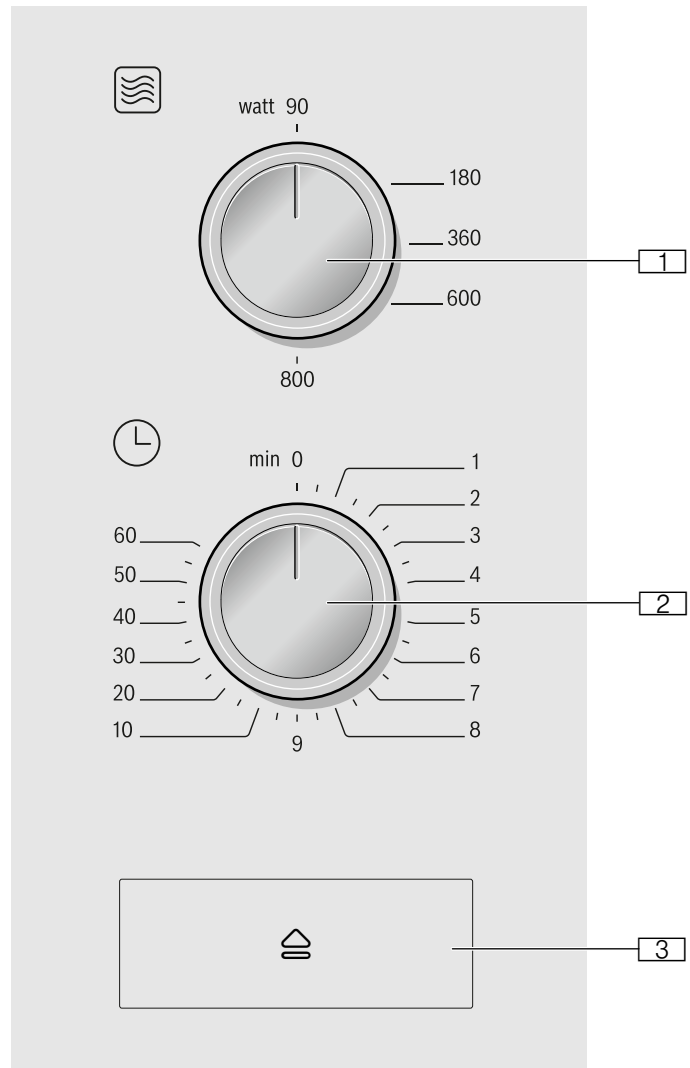
# Familiarizarea cu aparatul

În acest capitol vă explicăm funcțiile noului dumneavoastră aparat.

**Indicație:** În funcție de tipul aparatului, sunt posibile diferențe de culoare și de detalii.

## Panoul de comandă

Prin intermediul panoului de comandă setați diversele funcții ale aparatului dumneavoastră.



- 1 Selectorul de putere**  
pentru setarea puterii microundelor.
- 2 Temporizator**  
0 până la 60 minute
- 3 Dispozitiv de deschidere a ușii**

## Prezentarea panoului de comandă

Aici vă este prezentată în mod succint semnificația diferitelor simboluri. Astfel puteți efectua simplu și direct setările aparatului dumneavoastră.

| Simbol                   | Semnificație                                    |
|--------------------------|-------------------------------------------------|
| <b>Treaptă de putere</b> |                                                 |
| 90                       | Selectarea puterii de 90 wați pentru microunde  |
| 180                      | Selectarea puterii de 180 wați pentru microunde |
| 360                      | Selectarea puterii de 360 wați pentru microunde |
| 600                      | Selectarea puterii de 600 wați pentru microunde |
| 800                      | Selectarea puterii de 800 wați pentru microunde |
| min 0 - 60               | Setarea minutelor                               |
|                          | Deschiderea ușii aparatului                     |

## Ventilator cu aer de răcire

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

### Indicații

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

## Accesorii

Aici dispuneți de o prezentare generală a accesoriilor din pachetul de livrare și a utilizării corecte a acestora.

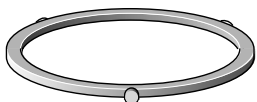
### Atenție!

La golirea vasul de gătit aveți grijă să nu deplasați platanul rotativ. Aveți grijă ca platanul rotativ să fie fixat corect. Platanul rotativ se poate roti către stânga sau către dreapta.



#### Platan rotativ

**Indicație:** Nu utilizați aparatul decât cu platanul rotativ instalat. Aveți grijă ca acesta să fie fixat corect. Platanul rotativ se poate roti către stânga sau către dreapta.



#### Inel rulant

### Accesorii speciale

Accesoriile speciale pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate, din comerțul de specialitate sau pe internet. În prospectele noastre sau pe internet găsiți o ofertă cuprinzătoare.

Disponibilitatea și posibilitatea de comandă on-line sunt diferite de la țară la țară. Vă rugăm să consultați documentația de vânzare.

**Indicație:** Nu orice accesoriu se potrivește la orice aparat. La cumpărare, vă rugăm să precizați întotdeauna identificarea exactă (Nr. E) a aparatului dumneavoastră. → "Unitatea service abilitată" la pagina 44

|                                   |                                                     |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Veselă pentru prepararea cu aburi | Pentru prepararea orezului, cartofilor și legumelor |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------|

## Înainte de prima utilizare

Aici aflați ce trebuie să faceți înainte să preparați pentru prima dată alimente cu aparatul dumneavoastră cu microunde. Citiți în prealabil capitolul Instrucțiuni de securitate. → "Instrucțiuni de siguranță importante" la pagina 35

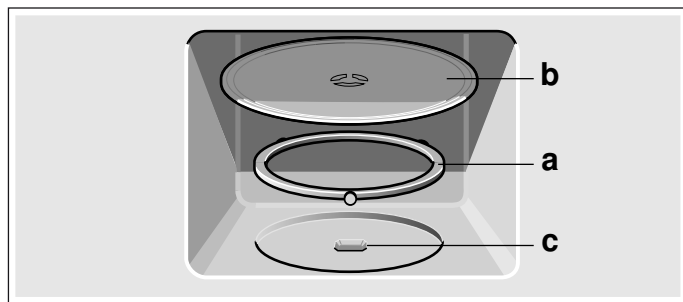
Înainte de a putea utiliza noul dumneavoastră aparat, trebuie să introduceți corect platanul rotativ. În plus, curățați interiorul cuptorului și accesoriile.

### Curățarea interiorului cuptorului și introducerea platanului rotativ

Înainte de a prepara pentru prima dată alimente cu aparatul, curățați interiorul cuptorului și accesoriile.

#### Platanul rotativ se instalează astfel

1. Așezați inelul de rulare **a** în adâncitura din spațiul de coacere.
2. Fixați platanul rotativ **b** în piesa de antrenare **c** din mijlocul bazei spațiului de coacere.



**Indicație:** Utilizați aparatul numai cu platanul rotativ instalat. Aveți grijă ca acesta să fie fixat corect. Platanul rotativ se poate roti către stânga sau către dreapta.

### Curățarea interiorului cuptorului și a accesoriilor

Pentru a înlătura mirosul specific de aparat nou, ștergeți spațiul de coacere gol cu soluție fierbinte de detergent. → "Curățarea" la pagina 42

**Recomandare:** Țineți seama ca în spațiul de coacere să nu rămână resturi de ambalaj, ca de ex. biluțe de stiropor. Ștergeți suprafețele lucioase din spațiul de coacere cu o cârpă moale, umedă.

#### Curățarea accesoriilor

Curățați temeinic accesoriile cu soluție de detergent de vase și cu o lavetă sau cu o perie moale.

## Cuptorul cu microunde

Microundele vă ajută să pregătiți, să încălziți sau să decongelați alimentele deosebit de rapid. Puteți utiliza regimul cu microunde singur sau în combinație cu grill-ul.

Pentru a folosi microundele în mod optim, respectați indicațiile cu privire la veselă și orientați-vă după datele din tabelele aplicative de la sfârșitul manualului de utilizare.

Testați, totuși, o dată, cuptorul cu microunde. Încălziți, de exemplu, o ceașcă cu apă pentru ceai.

Luați o ceașcă mare, fără decorațiuni aurii sau argintii și introduceți o linguriță în ea. Așezați ceașca cu apă un pic în afară pe platanul rotativ.

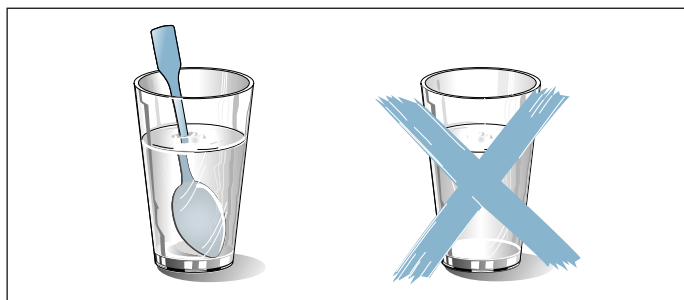
1. Setați selectorul de putere la 800 W.
2. Cu ajutorul temporizatorului, setați o durată de 2 minute.

După cca. 2 de minute se aude un semnal. Apa pentru ceai este fierbinte.

În timp ce vă beți ceaiul, vă rugăm să citiți încă o dată indicațiile de siguranță de la începutul instrucțiunilor de utilizare. Acestea sunt foarte importante.

### Avertizare – Pericol de opărire!

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



### Veselă

Nu orice tip de veselă este adecvat pentru microunde. Pentru ca alimentele dvs. să se încălzească și ca aparatul să nu se deterioreze, folosiți numai vesela adecvată pentru microunde.

#### Veselă adecvată

Este adecvată vesela rezistentă la căldură din sticlă, vitroceramică, porțelan, ceramică sau mase plastice termorezistente. Aceste materiale permit trecerea microundelor.

Puteți utiliza de asemenea veselă de masă. În acest mod economisiți timp. Utilizați vesela cu decorațiuni aurii sau argintii numai dacă producătorul garantează că aceasta este adecvată pentru microunde.

### Veselă neadecvată

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

### Atenție!

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

### Test pentru veselă

Nu porniți niciodată cuptorul cu microunde fără alimente. Singura excepție este testul scurt pentru veselă.

În cazul în care nu sunteți sigur dacă vesela dumneavoastră este adecvată pentru microunde, efectuați acest test.

1. Așezați vasul gol timp de ½ minut - 1 minut în interiorul cuptorului, la putere maximă.
2. Verificați din când în când temperatura vasului. Vasul trebuie să rămână rece sau la temperatura mâinii.

În cazul în care este fierbinte sau dacă apar scântei, acesta este neadecvat. Întrerupeți testul.

### Avertizare – Pericol de arsuri!

În timpul utilizării, părțile accesibile devin fierbinți. Nu atingeți niciodată părțile fierbinți. Țineți copiii la distanță.

### Puteri microunde

|       |                                                             |
|-------|-------------------------------------------------------------|
| 90 W  | pentru decongelarea alimentelor delicate                    |
| 180 W | pentru decongelare și preparare                             |
| 360 W | pentru prepararea cărnii și încălzirea alimentelor delicate |
| 600 W | pentru încălzirea și prepararea alimentelor                 |
| 800 W | pentru încălzirea lichidelor                                |

### Setarea regimului cu microunde

1. Reglați selectorul de putere pe puterea de microunde dorită.
  2. Reglați o durată de preparare cu ajutorul temporizatorului.  
**Indicație:** La mai puțin de două minute, rotiți mai întâi pe un timp mai îndelungat și apoi imediat înapoi pe timpul dorit.
- Începe decrementarea duratei de preparare setate.

După scurgerea timpului se emite un semnal sonor.

### Indicații

- Când deschideți ușa aparatului în timpul funcționării, microundele vor fi întrerupte și desfășurarea setată a timpului va fi oprită. După închiderea ușii, funcționarea va fi reluată.
- Dacă în tabele sunt indicate două puteri și două perioade de timp ale microundelor, setați mai întâi prima putere și primul timp al microundelor și, după semnalul sonor, a doua putere și al doilea timp.

## Modificarea duratei de preparare

Acest lucru este posibil în orice moment. Modificați durata de preparare cu temporizatorul.

## Curățarea

La o întreținere și curățare minuțioasă, aparatul dvs. va arăta bine și va fi funcțional un timp îndelungat. Modalitatea de întreținere și curățare corectă a aparatului este descrisă aici.

### Avertizare – Pericol de electrocutare!

Pătrunderea umidității vă poate electrocuta. Nu utilizați aparate de curățat cu jet sub presiune sau cu jet de abur.

### Avertizare – Pericol de vătămare!

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

### Avertizare – Pericol de provocare a unor daune grave asupra sănătății!

În cazul unei curățări deficiente, suprafața aparatului se poate deteriora. Este posibil să iasă energia produsă de microunde. Curățați aparatul regulat și îndepărtați imediat resturile de alimente. → "Produse de curățare" la pagina 42

### Avertizare – Pericol de electrocutare!

Nu scufundați niciodată aparatul în apă și nu îl curățați sub jet de apă.

**Indicație:** Puteți îndepărta foarte simplu mirosurile neplăcute, ca de ex. după prepararea peștelui. Puneți câteva picături de zeamă de lămâie într-o ceașcă cu apă. Introduceți întotdeauna o lingură în vas, pentru a evita întârzierea fierberii. Încălziți apa timp de 1 până la 2 minute la puterea maximă a microundelor.

## Produse de curățare

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

Nu utilizați

- agenți de curățare caustici sau abrazivi.
- răzuitoare pentru geamuri sau metal pentru curățarea geamurilor ușii.
- răzuitoare pentru geamuri sau metal pentru curățarea garniturii de etanșare a ușii.
- bureți abrazivi duri.
- agenți de curățare cu conținut mare de alcool.

Spălați bine lavetele înainte de utilizare.

## Anularea funcționării

Funcționarea în regim de microunde este încheiată când aduceți temporizatorul la 0.

| Zona                                   | Produse de curățare                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Masca față a aparatului                | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: curățați cu o lavetă și uscați cu un șervet moale. Nu utilizați pentru curățare răzuitoare pentru geamuri sau metal.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Masca aparatului cu oțel inoxidabil    | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: curățați cu o lavetă și uscați cu un șervet moale. Înlăturați imediat depunerile de calcar, grăsime, amidon sau albuș de ou. Sub asemenea pete se poate forma coroziune. La unitățile service abilitate sau în comerțul de specialitate se găsesc produse de curățare speciale pentru oțel inoxidabil. Nu utilizați pentru curățare produse de curățat pentru geamuri, răzuitoare pentru metal sau geamuri. |
| Spațiul de coacere din oțel inoxidabil | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase sau soluție de oțet: curățați cu o lavetă și uscați cu un șervet moale. Nu utilizați spray-uri pentru cuptoare și nici alți agenți de curățare agresivi sau abrazivi. Nici bureții de ștergere prin frecare, bureții aspri sau cei pentru cratițe nu sunt adecvați. Aceste produse pot zgâria suprafața. Lăsați suprafețele interioare să se usuce bine.                                                     |
| Adâncitura din interiorul cuptorului   | Lavetă uscată: este interzisă pătrunderea apei prin sistemul de acționare a platanului rotativ în interiorul aparatului. Uscați sistemul de acționare a platanului rotativ cu o lavetă moale.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Platanul rotativ și inelul rulant      | Soluție fierbinte de apă cu detergent de vase: când introduceți din nou platanul rotativ, acesta trebuie să se fixeze corect.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Geamurile ușilor                       | Soluție de curățat sticla: curățați cu o lavetă. Nu folosiți răzuitoare pentru geamuri.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

## ? Defecțiuni – ce este de făcut?

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

**Recomandare:** Dacă la un moment dat nu vă iese bine un preparat, consultați capitolul următor. Acolo veți găsi multe sugestii și recomandări pentru a realiza setări

### Tabel de defecțiuni

| Defecțiune                                                      | Cauza posibilă                                                              | Soluționare / recomandări                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aparatul nu funcționează                                        | Fișa nu este introdusă în priză                                             | Conectați aparatul la rețeaua de curent                                                            |
|                                                                 | Pană de curent                                                              | Verificați dacă celelalte aparate din bucătărie funcționează                                       |
|                                                                 | Siguranță defectă                                                           | Verificați la panoul de siguranțe dacă siguranța corespunzătoare aparatului este funcțională       |
|                                                                 | Eroare de operare                                                           | Deconectați siguranța aparatului din tabloul siguranțelor și reconectați-o după cca. 10 de secunde |
| Microundele nu funcționează.                                    | Ușa nu a fost închisă complet.                                              | Verificați dacă s-au blocat în ușă resturi de alimente sau un corp străin.                         |
|                                                                 | Temporizatorul nu a fost setat                                              | Temporizatorul a fost setat.                                                                       |
| Alimentele se încălzesc mai încet decât de obicei               | A fost setată o putere a microundelor prea mică.                            | Alegeți o putere mai mare a microundelor.                                                          |
|                                                                 | A fost introdusă în aparat o cantitate mai mare decât de obicei.            | Cantitate dublă - timp dublu.                                                                      |
|                                                                 | Alimentele au fost mai reci decât de obicei.                                | Amestecați sau întoarceți alimentele pe parcurs.                                                   |
| Platanul rotativ produce un sunet de zgâriere sau abraziv.      | Murdărie sau corpuri străine în sistemul de acționare a platanului rotativ. | Curățați inelul rulant și adâncitura din spațiul de coacere.                                       |
| Funcționarea cu microunde a fost anulată fără un motiv vizibil. | Funcționarea cu microunde prezintă o defecțiune.                            | Dacă această eroare apare în mod repetat, apălați unitatea de service abilitată.                   |

optime. → "Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic" la pagina 45

### ⚠ Avertizare – Pericol de electrocutare!

Reparațiile executate incorect sunt periculoase. Efectuarea reparațiilor și înlocuirea cablurilor defecte sunt permise numai tehnicienilor din unitatea de service abilitată, instruiți de firma noastră. Dacă aparatul este defect, scoateți fișa de rețea sau deconectați siguranța din tabloul siguranțelor. Chemați unitatea de service abilitată.



Dacă aparatul necesită reparații, unitățile noastre de service vă stau la dispoziție. Noi găsim întotdeauna o soluție potrivită, chiar și pentru a evita o vizită inutilă a personalului unității service.

Când sunați, vă rugăm să indicați numărul de produs (nr. E) și numărul de fabricație (nr. FD) complete, pentru a vă putea oferi asistență calificată. Plăcuța de fabricație cu numerele se află în dreapta atunci când deschideți usa spațiului de coacere.










































































































































































































































Pentru a nu fi obligat, la nevoie, să căutați prea mult, puteți să înregistrați aici datele aparatului dumneavoastră și numărul de telefon al unității service abilitate.

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

Unitățile service abilitate 

Țineți cont de faptul că deplasarea personalului unității service abilitate în cazul unei operări eronate implică costuri și în perioada de garanție.

Datele de contact pentru toate țările le găsiți în lista de servicii pentru clienți anexată.

Aveți încredere în competența producătorului. Astfel noi ne asigurăm, că reparația se face de tehnicieni de service școlarizați, care sunt dotați cu piese de schimb originale pentru aparatul dumneavoastră.

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

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

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| Tensiunea de intrare   | CA 220-230 V, 50 Hz |
| Consum de putere       | 1270 W              |
| Puterea max. de ieșire | 800 W (IEC 60705)   |
| Frecvența de microunde | 2450 MHz            |
| Siguranță              | 10 A                |
|                        |                     |
| Dimensiuni (Î/I/A)     |                     |
| - Aparatul             | 382 x 594 x 317 mm  |
| - Spațiul de coacere   | 221 x 308 x 369 mm  |
|                        |                     |
| Verificat VDE          | Da                  |
| Marcaj CE              | Da                  |

## Testate pentru dumneavoastră în studioul nostru gastronomic

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

### Indicații

- Datele din tabele, referitoare la timp reprezintă valori orientative. Acestea depind de calitatea și de natura alimentelor.
- În tabele sunt indicate des domenii de timp. Reglați întâi un timp mai scurt și prelungiți-l, dacă este necesar.
- Utilizați întotdeauna șervete de vase, când scoateți vesela fierbinte din interiorul cuptorului.

Este posibil să aveți alte cantități decât cele indicate în tabele. Pentru regimul de funcționare cu microunde, este valabilă o regulă generală: cantitate dublă - timp aproape dublu, jumătate din cantitate - jumătate din timp.

Așezați vesela întotdeauna pe platanul rotativ.

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

### Veselă adecvată

Este adecvată vesela rezistentă la căldură din sticlă, vitroceramică, porțelan, ceramică sau mase plastice rezistente la temperatură. Aceste materiale permit trecerea microundelor.

Puteți utiliza de asemenea veselă de masă. În acest mod economisiți timp. Utilizați vesela cu decorațiuni aurii sau argintii, numai dacă producătorul garantează că aceasta este adecvată pentru microunde.

### Veselă neadecvată

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

### Atenție!

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

### Decongelare

Așezați alimentele congelate într-un recipient deschis pe platanul rotativ.

Puteți acoperi cu folie de aluminiu bucățile sensibile, cum ar fi de ex. pulpele și aripile de pui sau marginile grase ale fripturii. Nu este permis ca folia să atingă pereții cuptorului. La jumătatea timpului de decongelare, puteți scoate folia de aluminiu.

La decongelarea cărnii și cărnii de pasăre se formează lichid. Îndepărtați-l când întoarceți carnea și în niciun caz nu îl folosiți sau nu îl aduceți în contact cu alte alimente.

Pe parcurs întoarceți sau amestecați preparatele 1 dată sau de 2 ori. Bucățile mari trebuie întoarse de mai multe ori.

Lăsați alimentul decongelat să stea la temperatura camerei încă 10 până la 20 de minute pentru egalizarea temperaturii. În cazul cărnii de pasăre, puteți scoate măruntaiele. Carnea poate fi pregătită chiar dacă are interiorul încă puțin congelat.

### Recomandări cu privire la decongelare

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| După scurgerea timpului indicat, alimentul nu este încă decongelat, fierbinte sau preparat.                      | Reglați un timp de preparare mai lung. Cantitățile mai mari și alimentele mai groase au nevoie de mai mult timp.                                       |
| La sfârșitul timpului de preparare, alimentul este supraîncălzit pe margine, dar în mijloc nu este gata încă.    | Amestecați din când în când și selectați la următoarea utilizare o putere mai redusă și un timp de preparare mai lung.                                 |
| După decongelare, carnea de pasăre sau carnea este coaptă la exterior, dar în interior nu este încă decongelată. | Selectați o putere de microunde mai redusă la următoarea utilizare. De asemenea, întoarceți de mai multe ori alimentul care trebuie să fie decongelat. |

| Decongelare                                            | Greutate | Puterea microundelor în Wați | Durata de preparare în minute | Observații |
|--------------------------------------------------------|----------|------------------------------|-------------------------------|------------|
| Carne întreagă de vită, vițel sau porc (cu și fără os) | 800 g    | 180                          | 15                            | -          |
|                                                        |          | 90                           | 10-20                         |            |
|                                                        | 1 kg     | 180                          | 20                            |            |
|                                                        |          | 90                           | 15-25                         |            |
|                                                        | 1,5 kg   | 180                          | 30                            |            |
|                                                        |          | 90                           | 20-30                         |            |

| Decongelare                                                         | Greutate | Puterea microundelor în Wați | Durata de preparare în minute | Observații                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bucăți sau felii de carne de vită, vițel sau porc                   | 200 g    | 180<br>90                    | 2<br>4-6                      | când întoarceți, desprindeți bucățile decongelate                                                         |
|                                                                     | 500 g    | 180<br>90                    | 5<br>5-10                     |                                                                                                           |
|                                                                     | 800 g    | 180<br>90                    | 8<br>10-15                    |                                                                                                           |
| Carne tocată, amestecată                                            | 200 g    | 90                           | 10                            | congeați pe cât posibil în pachete plate<br>întoarceți de mai multe ori, scoateți carnea deja decongelată |
|                                                                     | 500 g    | 180<br>90                    | 5<br>10-15                    |                                                                                                           |
|                                                                     | 800 g    | 180<br>90                    | 8<br>10-20                    |                                                                                                           |
| Pasăre sau bucăți de pasăre                                         | 600 g    | 180<br>90                    | 8<br>10-20                    | desprindeți bucățile decongelate                                                                          |
|                                                                     | 1,2 kg   | 180<br>90                    | 15<br>10-20                   |                                                                                                           |
| File, medalion sau felii de pește                                   | 400 g    | 180<br>90                    | 5<br>10-15                    | desprindeți bucățile decongelate                                                                          |
| Legume, de ex. mazăre                                               | 300 g    | 180                          | 10-15                         | -                                                                                                         |
| Fructe, de ex. zmeură                                               | 300 g    | 180                          | 7-10                          | amestecați din când în când, desprindeți bucățile deja decongelate                                        |
|                                                                     | 500 g    | 180<br>90                    | 8<br>5-10                     |                                                                                                           |
| Unt, dezghețare                                                     | 125 g    | 180<br>90                    | 1<br>2-3                      | îndepărtați complet ambalajul                                                                             |
|                                                                     | 250 g    | 180<br>90                    | 1<br>3-4                      |                                                                                                           |
| Pâine întregă                                                       | 500 g    | 180<br>90                    | 6<br>5-10                     | -                                                                                                         |
|                                                                     | 1 kg     | 180<br>90                    | 12<br>10-20                   |                                                                                                           |
| Prăjituri uscate, de ex. pandișpan                                  | 500 g    | 90                           | 10-15                         | numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau cremă, desprindeți bucățile de prăjitură unele de altele  |
|                                                                     | 750 g    | 180<br>90                    | 5<br>10-15                    |                                                                                                           |
| Prăjituri însirocate, de ex. prăjituri cu fructe, cu brânză de vaci | 500 g    | 180<br>90                    | 5<br>15-20                    | numai pentru prăjituri fără glazură, frișcă sau gelatină                                                  |
|                                                                     | 750 g    | 180<br>90                    | 7<br>15-20                    |                                                                                                           |

## Încălzirea alimentelor congelate

### Indicații

- Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Acestea se încălzesc mai repede și mai uniform în vesela adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.
- Alimentele feliate se încălzesc mai rapid decât cele groase. Repartizați din acest motiv alimentele cât mai plan în veselă. Nu așezați alimentele la congelat unele peste altele.
- Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru veselă, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.

- Pe parcurs, amestecați, respectiv întoarceți alimentele de 2 până la 3 ori.
- Lăsați preparatele să se odihnească încă 2 până la 5 minute după încălzire, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizați întotdeauna mănuși sau lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.

| Încălzirea alimentelor congelate                                    | Greutate  | Puterea microundelor în Wați | Durata de preparare în minute | Observații                                                 |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate (2-3 componente) | 300-400 g | 600                          | 8-11                          | -                                                          |
| Supă                                                                | 400 g     | 600                          | 8-10                          | -                                                          |
| Tocană                                                              | 500 g     | 600                          | 10-13                         | -                                                          |
| Felii sau bucăți de carne cu sos, de ex. gulaș                      | 500 g     | 600                          | 12-17                         | când amestecați, desprindeți bucățile de carne una de alta |
| Sufleuri, de ex. lasagna, cannelloni                                | 450 g     | 600                          | 10-15                         | -                                                          |
| Garnituri, de ex. orez, paste                                       | 250 g     | 600                          | 2-5                           | adăugați puțin lichid                                      |
|                                                                     | 500 g     | 600                          | 8-10                          |                                                            |
| Legume, de ex. mazăre, broccoli, morcovi                            | 300 g     | 600                          | 8-10                          | adăugați apă în vas cât să acopere baza acestuia           |
|                                                                     | 600 g     | 600                          | 14-17                         |                                                            |
| Spanac cu smântână                                                  | 450 g     | 600                          | 11-16                         | preparați fără a adăuga apă                                |

## Încălzirea alimentelor

### Atenție!

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

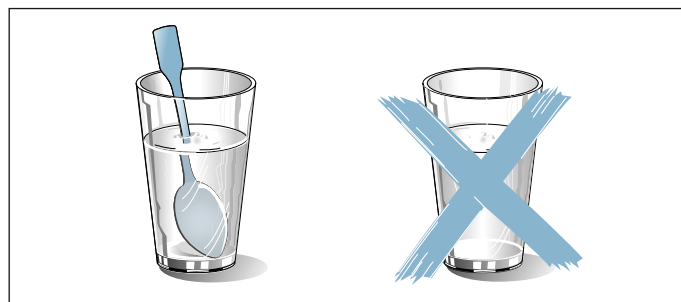
### Indicații

- Scoateți mâncărurile gata preparate din ambalaj. Acestea se încălzesc mai repede și mai uniform în vesela adecvată pentru microunde. Diversele componente ale alimentelor se pot încălzi cu viteze diferite.
- Acoperiți întotdeauna alimentele. Dacă nu aveți un capac corespunzător pentru recipient, utilizați o farfurie sau folie specială pentru microunde.
- Pe parcurs, amestecați, respectiv întoarceți alimentele de mai multe ori. Controlați temperatura.
- Lăsați preparatele să se odihnească încă 2 până la 5 minute după încălzire, pentru egalizarea temperaturii.
- Utilizați întotdeauna mănuși, respectiv lavete pentru oale atunci când scoateți vesela.

### ⚠ Avertizare – Pericol de opărire!

În cazul încălzirii lichidelor, este posibilă întârzierea fierberii. Aceasta înseamnă că se atinge temperatura de fierbere fără să se producă bulele tipice de vapor. La cea mai mică mișcare a vasului, lichidul fierbinte se poate revărsa brusc și poate fi împroșcat. La încălzire,

puneți întotdeauna o lingură în vas. În acest fel, evitați fenomenul de întârziere a fierberii.



| Încălzirea alimentelor                            | Greutate | Puterea microundelor în Wați | Durata de preparare în minute | Observații                                                                                         |
|---------------------------------------------------|----------|------------------------------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Băuturi                                           | 200 ml   | 800                          | 2-3                           | Introduceți lingurița în pahar, nu supraîncălziți băuturile alcoolice; controlați din când în când |
|                                                   | 500 ml   | 800                          | 3-4                           |                                                                                                    |
| Mâncare pentru bebeluși, de ex. sticlute de lapte | 50 ml    | 360                          | cca. ½                        | Fără tetină sau capac. Agitați întotdeauna bine după încălzire. Controlați neapărat temperatura!   |
|                                                   | 100 ml   | 360                          | cca. 1                        |                                                                                                    |
|                                                   | 200 ml   | 360                          | 1½                            |                                                                                                    |
| Supă 1 ceașcă                                     | 200 g    | 600                          | 2-3                           | -                                                                                                  |
| Supă 2 cești                                      | 400 g    | 600                          | 4-5                           | -                                                                                                  |

| Încălzirea alimentelor                                              | Greutate  | Puterea microundelor în Wați | Durata de preparare în minute | Observații                          |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------|
| Meniu, porții de mâncare, mâncăruri gata preparate (2-3 componente) | 350-500 g | 600                          | 4-8                           | -                                   |
| Carne în sos                                                        | 500 g     | 600                          | 8-11                          | Separati între ele feliile de carne |
| Tocană                                                              | 400 g     | 600                          | 6-8                           | -                                   |
|                                                                     | 800 g     | 600                          | 8-11                          | -                                   |
| Legume, 1 porție                                                    | 150 g     | 600                          | 2-3                           | adăugați puțin lichid               |
| Legume, 2 porții                                                    | 300 g     | 600                          | 3-5                           |                                     |

Recomandări pentru cuptorul cu microunde

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

Apa condensată

Pe geamul ușii, pe pereții interiori și pe bază se poate forma apă de condens. Acest fapt este normal.

Funcționarea cuptorului cu microunde nu este afectată de aceasta. Ștergeți apa de condens după preparare.

 Preparate de verificare

Aceste tabele au fost redactate pentru institute de verificări, pentru a facilita verificarea aparatului.

Conform normei EN 60705:2012, IEC 60705:2010 și EN 60350-1:2013, respectiv IEC 60350-1:2011

Prepararea cu microunde

| Preparatul                | Puterea de microunde wați, durata în minute | Indicație                                        |
|---------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Șodou, 750 g              | 360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.        | Așezați forma Pyrex 20x25cm pe platanul rotativ. |
| Biscuit                   | 600 W, 8-10 min.                            | Așezați forma Pyrex Ø22cm pe platanul rotativ.   |
| Friptură din carne tocată | 600 W, 20-25 min.                           | Așezați forma Pyrex pe platanul rotativ.         |

Decongelare cu microunde

| Preparatul | Puterea de microunde wați, durata în minute | Indicație                                      |
|------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Carne      | 180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.          | Așezați forma Pyrex Ø22cm pe platanul rotativ. |

# Оглавление

|                                                                                    |                                                                       |           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Применение по назначению</b> . . . . .                             | <b>50</b> |
|    | <b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .                  | <b>50</b> |
|                                                                                    | Общая информация . . . . .                                            | 50        |
|                                                                                    | Микроволновая печь . . . . .                                          | 51        |
|    | <b>Установка и подключение</b> . . . . .                              | <b>53</b> |
|    | <b>Причины повреждений</b> . . . . .                                  | <b>54</b> |
|    | <b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .                              | <b>54</b> |
|                                                                                    | Правильная утилизация упаковки . . . . .                              | 54        |
|    | <b>Знакомство с прибором</b> . . . . .                                | <b>54</b> |
|                                                                                    | Панель управления . . . . .                                           | 54        |
|                                                                                    | Обозначение панели управления . . . . .                               | 55        |
|    | <b>Принадлежности</b> . . . . .                                       | <b>55</b> |
|                                                                                    | Специальные принадлежности . . . . .                                  | 55        |
|    | <b>Перед первым использованием</b> . . . . .                          | <b>56</b> |
|                                                                                    | Очистка рабочей камеры и установка<br>вращающейся подставки . . . . . | 56        |
|                                                                                    | Очистка рабочей камеры и принадлежностей . . . . .                    | 56        |
|  | <b>Микроволны</b> . . . . .                                           | <b>56</b> |
|                                                                                    | Посуда . . . . .                                                      | 56        |
|                                                                                    | Мощность микроволн . . . . .                                          | 57        |
|                                                                                    | Установка мощности микроволн . . . . .                                | 57        |
|  | <b>Очистка</b> . . . . .                                              | <b>57</b> |
|                                                                                    | Чистящее средство . . . . .                                           | 57        |
|  | <b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . .                   | <b>58</b> |
|  | <b>Служба сервиса</b> . . . . .                                       | <b>59</b> |
|                                                                                    | Номер Е и номер FD . . . . .                                          | 59        |
|                                                                                    | Технические данные . . . . .                                          | 59        |
|  | <b>Протестировано для Вас в нашей<br/>кухне-студии</b> . . . . .      | <b>60</b> |
|                                                                                    | Рекомендуемая посуда . . . . .                                        | 60        |
|                                                                                    | Неподходящая посуда . . . . .                                         | 60        |
|                                                                                    | Размораживание . . . . .                                              | 60        |
|                                                                                    | Разогревание замороженных полуфабрикатов . . . . .                    | 61        |
|                                                                                    | Разогревание блюд . . . . .                                           | 62        |
|                                                                                    | Рекомендации по использованию<br>микроволновой печи . . . . .         | 63        |
|  | <b>Контрольные блюда</b> . . . . .                                    | <b>63</b> |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.bosch-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.bosch-eshop.com**



## Применение по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда правильно устанавливайте принадлежности в рабочей камере.

→ "Перед первым использованием" на страница 56



## Важные правила техники безопасности

### Общая информация

#### Предупреждение – Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Прибор становится очень горячим. Если прибор встроен в мебель с декоративной дверцей, при закрытой дверце тепло может скапливаться. Используйте прибор только при открытой декоративной дверце шкафа.

#### Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Проникшая в прибор влага может стать причиной удара током. Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности. Используйте прибор только в закрытом помещении.

- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

### **⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!**

- Прибор становится очень горячим. Следуйте указаниям по минимальной высоте свободного пространства над верхней частью прибора.  
→ Страница 53
  - Не устанавливайте прибор за декоративной накладкой или мебельной дверцей.
  - Прибор не предназначен для установки в мебель для встраивания.

В противном случае возникнет опасность перегрева.

- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

### **⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!**

- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

### **⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

## **Микроволновая печь**

### **⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!**

- Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке.  
Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, крупяных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки при нагревании могут вспыхнуть. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.
- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке. Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением. Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации. Не сушите продукты в микроволновом режиме. Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.
- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

### **⚠ Предупреждение – Опасность взрыва!**

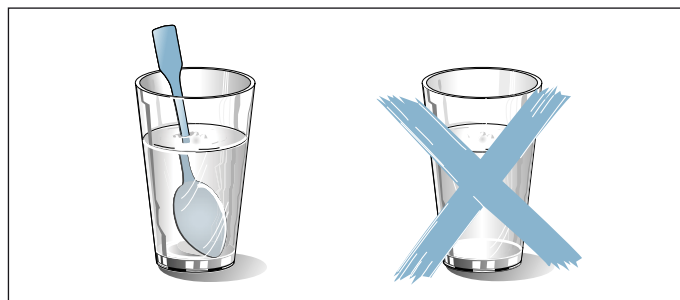
Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться. Никогда не разогревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

### **⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаиваемая упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Использование прибора не по назначению опасно. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, крутяных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, слишком горячая домашняя обувь, крутяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам

### **⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!**

- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



### **⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**

- Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.
- Использование металлической посуды или ёмкостей, а также посуды с металлической фурнитурой в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора. Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.

### **⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

- Использование металлической посуды или ёмкостей, а также посуды с металлической фурнитурой в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора. Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.
- Стеклопанель вращающаяся подставка может разбиться. Не допускайте резкого контакта между твердыми предметами и вращающейся подставкой.
- Трещины или сколы на стеклянной вращающейся подставке могут представлять опасность. Обращайтесь с вращающейся подставкой с осторожностью.

### **Предупреждение – Опасность удара током!**

Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

### **Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!**

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнения дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы.  
→ "Очистка" на страница 57
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.



## **Установка и подключение**

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания.

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Предохранитель должен быть рассчитан на 10 ампер (L– или B–автомат). Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Не используйте тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке сети существует опасность возгорания.

Прибор можно встроить в навесной шкаф шириной 60 см (не менее 30 см глубиной на высоте 85 см от уровня пола).

## Причины повреждений

### Внимание!

- **Сильное загрязнение уплотнителей:** Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- **Режим микроволн при пустом приборе:** Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке. Запрещается включать режим микроволн с пустой посудой. Исключением является кратковременная проверка посуды. → "Проверка пригодности посуды" на страница 57
- **Попкорн в микроволновой печи:** Никогда не устанавливайте слишком большую мощность. Максимум 600 Вт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло может треснуть.
- Жидкость, переливающаяся через край при кипении, не должна проникать через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора. Следите за процессом приготовления. Установите сначала короткое время приготовления и при необходимости продлите его.
- Никогда не используйте прибор с микроволнами без установленной вращающейся подставки.
- **Искрение:** Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- **Алюминиевая посуда:** Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- **Охлаждение прибора с открытой дверцей:** Рабочую камеру следует охлаждать только с закрытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.
- **Конденсат в рабочей камере:** На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование микроволн. Во избежание возникновения коррозии вытирайте конденсат после каждого приготовления пищи.

## Охрана окружающей среды

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

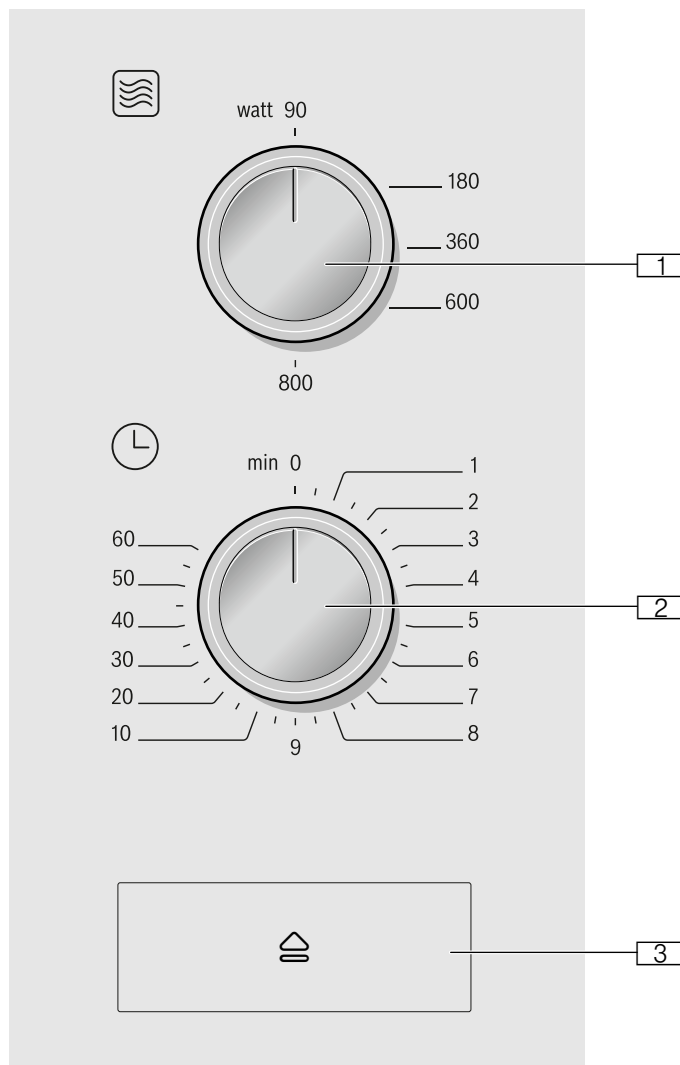
## Знакомство с прибором

В этой главе приводится описание функций Вашего прибора.

**Указание:** В зависимости от типа прибора возможны расхождения в цвете и некоторые незначительные отклонения от данного описания.

### Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью панели управления.



- 1 **Ручка выбора мощности**  
служит для настройки мощности микроволн.
- 2 **Таймер**  
0–60 минут
- 3 **Кнопка открывания дверцы**

## Обозначение панели управления

Здесь дано краткое описание значений различных символов, благодаря чему возможно быстрое и простое изменение установок.

| Символ             | Значение                          |
|--------------------|-----------------------------------|
| <b>Обозначение</b> |                                   |
| 90                 | Выбор мощности микроволн 90 Ватт  |
| 180                | Выбор мощности микроволн 180 Ватт |
| 360                | Выбор мощности микроволн 360 Ватт |
| 600                | Выбор мощности микроволн 600 Ватт |
| 800                | Выбор мощности микроволн 800 Ватт |
| 0-60 мин.          | Установка минут                   |
|                    | Открытие дверцы прибора           |

## Охлаждающий вентилятор

Прибор оснащён охлаждающим вентилятором. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения прибора.

### Указания

- Во время работы в микроволновом режиме прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

## Принадлежности

Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

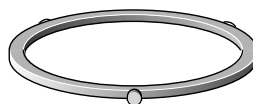
### Внимание!

При вынимании посуды следите за тем, чтобы вращающаяся подставка не сместилась. Проверьте, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована. Вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону.



### Вращающаяся подставка

**Указание:** Используйте прибор со вставленной вращающейся подставкой. Проверьте, чтобы она была правильно зафиксирована. Вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону.



### Роликовое кольцо

## Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к микроволновой печи вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент и возможность заказа специальных принадлежностей в интернете может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

**Указание:** Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. → "Служба сервиса" на страница 59

|                                  |                                            |
|----------------------------------|--------------------------------------------|
| Посуда для приготовления на пару | Для приготовления риса, картофеля и овощей |
|----------------------------------|--------------------------------------------|

## Перед первым использованием

Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать перед первым приготовлением блюд в микроволновой печи. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности». → *"Важные правила техники безопасности" на страница 50*

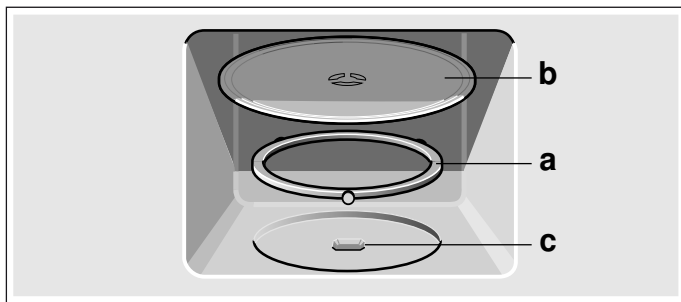
Перед использованием нового прибора необходимо, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

### Очистка рабочей камеры и установка вращающейся подставки

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

#### Как следует вставлять вращающуюся подставку

1. Положите ролик-кольцо **a** в углубление на дне рабочей камеры.
2. Вращающуюся подставку **b** зафиксируйте в приводном механизме **c**, расположенном в центре на дне рабочей камеры.



**Указание:** Используйте прибор со вставленной вращающейся подставкой. Проверьте, чтобы она была правильно зафиксирована. Вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону.

### Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Чтобы устранить запах нового прибора, протрите пустую рабочую камеру горячим мыльным раствором. → *"Очистка" на страница 57*

**Рекомендация:** Проследите, чтобы в рабочей камере не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора. Протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпочкой.

#### Очистка принадлежностей

Тщательно очистите принадлежности с помощью мыльного раствора и специальной тряпочки или мягкой щётки.

## Микроволны

В режиме микроволн возможно особенно быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов. Режим микроволн можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле.

Для оптимального использования режима микроволн учитывайте указания по выбору посуды и ориентируйтесь на характеристики, приведённые в таблице вариантов использования в конце руководства по эксплуатации.

Проверьте микроволновую печь. Разогрейте, например, чашку воды для чая.

Возьмите большую чашку без декорирования золотом или серебром и опустите в нее чайную ложку. Расположите чашку с водой на вращающейся подставке, немного сместив от центра.

1. Установите регулятор мощности на 800 Вт.
2. Установите таймером 2 минуты.

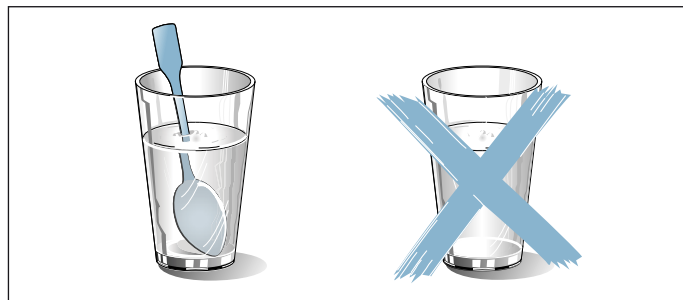
Через 2 минуты раздаётся сигнал. Вода для чая готова.

Пока вы будете пить чай, прочтите ещё раз внимательно правила техники безопасности в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.



#### Предупреждение – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



### Посуда

Для микроволнового режима следует использовать соответствующую посуду. Для того чтобы нагреть блюда, не повредив прибор, используйте только пригодную для микроволнового режима посуду.

#### Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны.

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

## Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

### Внимание!

Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

## Проверка пригодности посуды

Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Единственным исключением является кратковременная проверка посуды.

Если вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку:

1. поставьте пустую посуду на ½–1 минуту в рабочую камеру при максимальной мощности.
2. Время от времени проверяйте температуру посуды. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой.

Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна. Прервите проверку.

### ⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.

## Мощность микроволн

|        |                                                    |
|--------|----------------------------------------------------|
| 90 Вт  | Для размораживания нежных блюд                     |
| 180 Вт | Для размораживания и доведения до готовности       |
| 360 Вт | Для тушения мяса и разогревания нежных блюд        |
| 600 Вт | Для разогревания блюд и доведения их до готовности |
| 800 Вт | Для разогревания жидкостей                         |

## Установка мощности микроволн

1. Ручка выбора мощности позволяет установить необходимую мощность микроволн.
2. Установите таймером время приготовления.  
**Указание:** Менее, чем через две минуты сначала установите более длительное время, а затем сразу желаемое.

Заданное время приготовления истекает.

По истечении времени раздаётся сигнал.

### Указания

- При открывании дверцы работающего прибора выполнение режима прерывается, и отсчёт времени останавливается. После закрывания дверцы время приготовления возобновляется.
- Если в таблицах приводятся два показателя мощности и времени приготовления для микроволновой печи, первым используется первый показатель, а после сигнала второй.

## Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент. Измените таймером время приготовления.

### Отмена режима

Микроволновый режим прекратится, если установить таймер на 0.



## Очистка

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

### ⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

### ⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

Пощипанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

### ⚠ Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!!

Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. → "Чистящее средство" на страница 57

### ⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

Никогда не погружайте прибор в воду и не очищайте его под струёй воды.

**Указание:** Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Всегда кладите в ёмкость ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи в течение 1–2 минут при самой высокой мощности микроволн.

## Чистящее средство

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице.

Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки стекла дверцы,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы,
- жёсткие мочалки и губки,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

| Зона очистки                                | Чистящее средство                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Передняя панель прибора                     | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Передняя панель из нержавеющей стали        | Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей. |
| Внутренние поверхности из нержавеющей стали | Горячий мыльный или уксусный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Также не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Эти средства царапают поверхность. Хорошо высушите внутренние поверхности.                             |

| Зона очистки                         | Чистящее средство                                                                                                                                          |
|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Углубление на дне рабочей камеры     | Влажная тряпочка: вода не должна попадать через привод вращающейся подставки внутрь прибора. Насухо вытрите привод вращающейся подставки мягкой тряпочкой. |
| Вращающаяся подставка и ролик-кольцо | Горячий мыльный раствор: следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована при установке обратно в рабочую камеру.                  |
| Стёкла дверцы                        | Средство для очистки стёкол: очистите с помощью тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.                                              |

## ? Что делать в случае неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

**Рекомендация:** Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к следующей главе. В ней вы найдёте множество рекомендаций и указаний по выполнению оптимальной установки → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 60.

### Таблица неисправностей

| Неисправность                   | Возможная причина            | Способ устранения/указания                                                                             |
|---------------------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Прибор не работает              | Вилка не вставлена в розетку | Подключите прибор к электросети                                                                        |
|                                 | Отключение электроэнергии    | Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы                                                    |
|                                 | Неисправен предохранитель    | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей                                 |
|                                 | Неправильная эксплуатация    | Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова |
| Микроволновая печь не работает. | Дверца закрыта неплотно.     | Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.                                 |
|                                 | Таймер не был установлен.    | Установите таймер.                                                                                     |

### ⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

|                                                          |                                                                      |                                                                          |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.               | Установлена слишком низкая мощность микроволн.                       | Установите более высокую мощность микроволн.                             |
|                                                          | В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно.             | Двойной объем почти вдвое увеличивает время приготовления.               |
|                                                          | Блюда холоднее, чем обычно.                                          | В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.        |
| Вращающаяся подставка издаёт царапающий шум или скрежет. | Грязь или посторонние предметы в зоне привода вращающейся подставки. | Очистите роликовое кольцо и углубление в рабочей камере.                 |
| Режим микроволн отключается без видимых причин.          | Проблема генерации микроволн.                                        | Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу. |



Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

### Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы рабочей камеры, справа.



E-Nr: FD: Z-Nr:

Type:

Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

|         |  |          |  |
|---------|--|----------|--|
| Номер E |  | Номер FD |  |
|---------|--|----------|--|

Сервисная служба 

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы2, классаB.

Принадлежность к группе2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

### Технические данные

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Входное напряжение      | AC 220-230 В, 50 Гц |
| Потребляемая мощность   | 1270 Вт             |
| Макс. выходная мощность | 800 Вт (IEC 60705)  |
| Частота микроволн       | 2450 МГц            |
| Предохранитель          | 10 А                |
|                         |                     |
| Размеры (В x Ш x Г)     |                     |
| – прибора               | 382 x 594 x 317 мм  |
| – рабочей камеры        | 221 x 308 x 369 мм  |
|                         |                     |
| Проверено VDE           | Да                  |
| Знак CE                 | Да                  |

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой режим микроволн лучше всего подходит для выбранного блюда. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячей посуды из рабочей камеры.

Объём приготавливаемых продуктов может отличаться от указанного в таблице. Для приготовления в режиме микроволн действует общее правило: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку. В следующих таблицах приведены примеры различного использования печи и установочные значения микроволн.

Рекомендуемая посуда

Используйте жаропрочную посуду из стекла, стеклокерамики, фарфора, керамики или термостойкой пластмассы. Эти материалы пропускают микроволны. Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для режима микроволн, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

Внимание! Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок прибора и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на вращающуюся подставку. Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении 1/2 времени размораживания фольгу можно снять. При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. В процессе размораживания 1–2 раза переверните или перемешайте. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. Оставьте размороженные продукты ещё на 10–20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно разделявать, даже если в самой середине оно не до конца разморозилось.

Рекомендации для размораживания

|                                                                                               |                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.       | Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.                                                        |
| По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова. | В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.                                               |
| После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.                  | В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз переворачивайте их во время размораживания. |

| Размораживание                                               | Вес    | Мощность микро- волн, Вт | Время вы- полнения, мин | Указания |
|--------------------------------------------------------------|--------|--------------------------|-------------------------|----------|
| Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости) | 800 г  | 180                      | 15                      | –        |
|                                                              |        | 90                       | 10–20                   |          |
|                                                              | 1 кг   | 180                      | 20                      |          |
|                                                              |        | 90                       | 15–25                   |          |
|                                                              | 1,5 кг | 180                      | 30                      |          |
|                                                              |        | 90                       | 20–30                   |          |

| Размораживание                                            | Вес    | Мощность микро-волн, Вт | Время выполнения, мин | Указания                                                                                                                         |
|-----------------------------------------------------------|--------|-------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками    | 200 г  | 180<br>90               | 2<br>4–6              | При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.                                                                  |
|                                                           | 500 г  | 180<br>90               | 5<br>5–10             |                                                                                                                                  |
|                                                           | 800 г  | 180<br>90               | 8<br>10–15            |                                                                                                                                  |
| Мясной фарш, смешанный                                    | 200 г  | 90                      | 10                    | Замораживать, разложив по возможности плоско. Во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш. |
|                                                           | 500 г  | 180<br>90               | 5<br>10–15            |                                                                                                                                  |
|                                                           | 800 г  | 180<br>90               | 8<br>10–20            |                                                                                                                                  |
| Птица целиком или кусками                                 | 600г   | 180<br>90               | 8<br>10–20            | Отделить размороженные части друг от друга.                                                                                      |
|                                                           | 1,2 кг | 180<br>90               | 15<br>10–20           |                                                                                                                                  |
| Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики                   | 400 г  | 180<br>90               | 5<br>10–15            | Отделить размороженные части друг от друга.                                                                                      |
| Овощи, например, горошек                                  | 300 г  | 180                     | 10–15                 | –                                                                                                                                |
| Фрукты, ягоды, например, малина                           | 300 г  | 180                     | 7–10                  | Время от времени осторожно переворачивать и отделить размороженные части друг от друга.                                          |
|                                                           | 500 г  | 180<br>90               | 8<br>5–10             |                                                                                                                                  |
| Растапливание масла                                       | 125 г  | 180<br>90               | 1<br>2–3              | Полностью снять упаковку.                                                                                                        |
|                                                           | 250 г  | 180<br>90               | 1<br>3–4              |                                                                                                                                  |
| Хлеб целиком                                              | 500 г  | 180<br>90               | 6<br>5–10             | –                                                                                                                                |
|                                                           | 1 кг   | 180<br>90               | 12<br>10–20           |                                                                                                                                  |
| Пирог, сухой, например, сдобный пирог                     | 500 г  | 90                      | 10–15                 | Только для выпечки без глазури, сливок и крема, отделить куски пирога друг от друга.                                             |
|                                                           | 750 г  | 180<br>90               | 5<br>10–15            |                                                                                                                                  |
| Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог | 500 г  | 180<br>90               | 5<br>15–20            | Только для выпечки без глазури, сливок или желатина.                                                                             |
|                                                           | 750 г  | 180<br>90               | 7<br>15–20            |                                                                                                                                  |

## Разогревание замороженных полуфабрикатов

### Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они разогреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут разогреваться с различной скоростью.
- Плоские полуфабрикаты разогреваются быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. Уже при замораживании продукты не должны перекрывать друг друга.
- Полуфабрикаты всегда нужно закрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

- В процессе разогревания полуфабрикаты нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте полуфабрикаты ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

| Разогревание замороженных полуфабрикатов               | Вес       | Мощность микро-волн, Вт | Время выполнения, мин | Указания                                               |
|--------------------------------------------------------|-----------|-------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------|
| Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2–3 компонента) | 300–400 г | 600                     | 8–11                  | –                                                      |
| Суп                                                    | 400 г     | 600                     | 8–10                  | –                                                      |
| Пагу                                                   | 500 г     | 600                     | 10–13                 | –                                                      |
| Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш      | 500 г     | 600                     | 12–17                 | При переворачивании отделить куски мяса друг от друга. |
| Запеканки, например, лазанья, каннеллони               | 450 г     | 600                     | 10–15                 | –                                                      |
| Гарниры, например, рис, макароны                       | 250 г     | 600                     | 2–5                   | Добавить немного жидкости.                             |
|                                                        | 500 г     | 600                     | 8–10                  |                                                        |
| Овощи, например, горошек, брокколи, морковь            | 300 г     | 600                     | 8–10                  | Добавить в посуду воду, чтобы покрылось дно.           |
|                                                        | 600 г     | 600                     | 14–17                 |                                                        |
| Шпинат                                                 | 450 г     | 600                     | 11–16                 | Готовить без добавления воды                           |

## Разогревание блюд

### Внимание!

Следите за тем, чтобы металлические предметы, например, ложка, находились на расстоянии не менее 2 см от стенок прибора и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

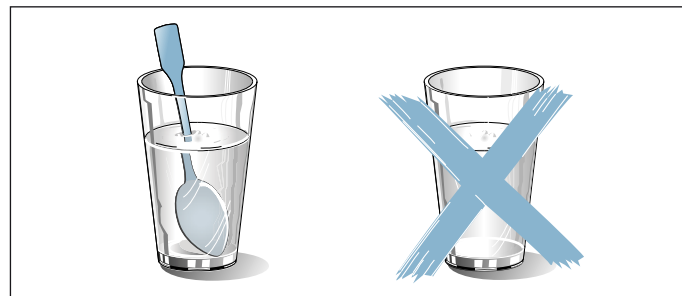
### Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Блюда всегда нужно закрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную плёнку для микроволновой печи.
- В процессе разогревания блюда нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- При вынимании посуды всегда используйте толстые рукавицы или прихватки.

### ⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда

кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



| Разогревание блюд                                      | Вес    | Мощность микро-волн, Вт | Время выполнения, мин | Указания                                                                                            |
|--------------------------------------------------------|--------|-------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Напитки                                                | 200 мл | 800                     | 2–3                   | Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять.            |
|                                                        | 500 мл | 800                     | 3–4                   |                                                                                                     |
| Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью | 50 мл  | 360                     | прим. ½               | Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру! |
|                                                        | 100 мл | 360                     | прим. 1               |                                                                                                     |
|                                                        | 200 мл | 360                     | 1½                    |                                                                                                     |
| Суп, 1 тарелка                                         | 200 г  | 600                     | 2–3                   | –                                                                                                   |
| Суп, 2 тарелки                                         | 400 г  | 600                     | 4–5                   | –                                                                                                   |

| Разогревание блюд                                            | Вес       | Мощность микро-<br>волн, Вт | Время вы-<br>полнения,<br>мин | Указания                             |
|--------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| Меню, порционное блюдо, готовое<br>блюдо<br>(2–3 компонента) | 350–500 г | 600                         | 4–8                           | –                                    |
| Мясо в соусе                                                 | 500 г     | 600                         | 8–11                          | Отделить ломтики мяса друг от друга. |
| Пагу                                                         | 400 г     | 600                         | 6–8                           | –                                    |
|                                                              | 800 г     | 600                         | 8–11                          | –                                    |
| Овощи, 1 порция                                              | 150 г     | 600                         | 2–3                           | Добавить немного жидкости.           |
| Овощи, 2 порции                                              | 300 г     | 600                         | 3–5                           |                                      |

Рекомендации по использованию микроволновой печи

|                                                                                               |                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вы не можете найти для приготавливаемого количества продуктов установочных значений.          | Увеличьте или сократите время приготовления, руководствуясь следующим правилом:<br>Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления.<br>Половина объёма сокращает время приготовления вдвое |
| Блюдо получилось слишком сухим.                                                               | В следующий раз установите менее продолжительное время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.                                         |
| Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.       | Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.                                                                                   |
| По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова. | В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.                                                                          |
| После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.                  | В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.                              |

Конденсат

На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это

нормально. На работу микроволновой печи это не влияет. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

 **Контрольные блюда**

Эти таблицы были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора.

В соответствии со стандартом EN 60705:2012, IEC 60705:2010 и EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011

Приготовление с микроволнами

| Блюдо        | Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин | Указание                                                   |
|--------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Омлет, 750 г | 360 Вт, 12–17 мин + 90 Вт, 20–25 мин             | Поставить форму Ругех 20 x 25 см на вращающуюся подставку. |
| Бисквит      | 600 Вт, 8–10 мин                                 | Поставить форму Ругех Ø 22 см на вращающуюся подставку.    |
| Мясной рулет | 600 Вт, 20–25 мин                                | Поставить форму Ругех на вращающуюся подставку.            |

Размораживание с микроволнами

| Блюдо | Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин | Указание                                                |
|-------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Мясо  | 180 Вт, 5–7 мин + 90 Вт, 10–15 мин               | Поставить форму Ругех Ø 22 см на вращающуюся подставку. |



## 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](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need 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](http://www.bosch-home.com/service)**

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001277621

980418(02)