Microwave Oven
Микротолқынды пеш
Микроволновая печь
Mikrohullám

[en] User manual and installation instructions 2
[kk] Пайдаланушы және орнату нұсқаулықтар 22
[ru] Руководство пользователя и инструкция по установке 43
[hu] Használati útmutató és telepítési útmutató 65

HLAWD53N0,HLAWD53W0

Table of contents

USER MANUAL

1 Safety 2
2 Preventing material damage 5
3 Environmental protection and saving energy 6
4 Familiarising yourself with your appliance 7
5 Before using for the first time 8
6 Basic operation 9
7 Memory 10
8 Programmes 10
9 Basic settings 12
10 Cleaning and servicing 12
11 Troubleshooting 13
12 Disposal 14
13 Customer Service 15
14 How it works 15

15 INSTALLATION INSTRUCTIONS 19
15.1 Safe installation 19

⚠ 1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.2 Intended use

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.
The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.

Only use this appliance:
- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- For household use and similar applications, such as: In kitchens for employees in shops, offices and other commercial sectors; in agriculture; by customers in hotels and other residential facilities; in bed and breakfasts.
- Up to an altitude of max. 4000 m above sea level.

This appliance complies with the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a group 2, class B product. Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B means that the appliance is suitable for private households.

1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.
Children must not play with the appliance.
Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.
Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

1.4 Safe use

⚠ WARNING – Risk of fire!
Combustible objects that are left in the cooking compartment may catch fire.
- ▶ Never store combustible objects in the cooking compartment.
- ▶ If smoke is emitted, the appliance must be switched off or the plug must be pulled out and the door must be held closed in order to stifle any flames.

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.
- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

Overheating of the appliance may cause a fire.

- Never install the appliance behind a decorative door or unit door.

⚠ WARNING – Risk of burns!

Accessories and cookware get very hot.

- Always use oven gloves to remove accessories or cookware from the cooking compartment.

When the cooking compartment is hot, any alcoholic vapours inside may catch fire.

- Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- Open the appliance door carefully.

⚠ WARNING – Risk of scalding!

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- Never touch these hot parts.
- Keep children at a safe distance.

Hot steam may escape when you open the appliance door. Steam may not be visible, depending on the temperature.

- Open the appliance door carefully.
- Keep children at a safe distance.

If there is water in the cooking compartment when it is hot, this may create hot steam.

- Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

⚠ WARNING – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the appliance door, as they may scratch the surface.

The hinges on the appliance door move when the door is opened and closed, which could trap your fingers.

- Keep your hands away from the hinges.

Cracks, splinters or breaks in the glass turntable are dangerous.

- Never allow hard objects to strike the turntable.
- Handle the turntable with care.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- Never kink, crush or modify the power cord.

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- Keep packaging material away from children.
- Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- Keep small parts away from children.
- Do not let children play with small parts.

1.5 Microwave

CAREFULLY READ THE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND KEEP THEM SAFE FOR FUTURE USE

⚠ WARNING – Risk of fire!

Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage. For example, heated slippers and pillows filled with grain or cereal may catch fire, even several hours later.

- Never dry food or clothing with the appliance.
- Never heat up slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges, damp cleaning cloths or similar with the appliance.
- The appliance must only be used to prepare food and drink.

Food and its packaging and containers may catch fire.
- ▶ Never heat food in heat-retaining packaging.
- ▶ Do not leave food unattended while it is heating in containers made of plastic, paper or other combustible materials.
- ▶ Never set the microwave power too high or the cooking time too long. Follow the instructions provided in this user manual.
- ▶ Never use the microwave to dry food.
- ▶ Never defrost or heat food with a low water content, such as bread, at too high a microwave power or for too long.

Cooking oil may catch fire.
- ▶ Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

⚠ WARNING – Risk of explosion!
Liquids and other food may easily explode when in containers that have been tightly sealed.
- ▶ Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

⚠ WARNING – Risk of burns!
Foods with peel or skin may burst or explode during heating, or even afterwards.
- ▶ Never cook eggs in their shell or heat hard-boiled eggs in their shell.
- ▶ Never cook shellfish or crustaceans.
- ▶ Always prick the yolk of eggs before microwaving.
- ▶ The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.

Heat is not distributed evenly through baby food.
- ▶ Never heat baby food in closed containers.
- ▶ Always remove the lid or teat.
- ▶ Stir or shake well after heating.
- ▶ Check the temperature before giving the food or drink to a child.

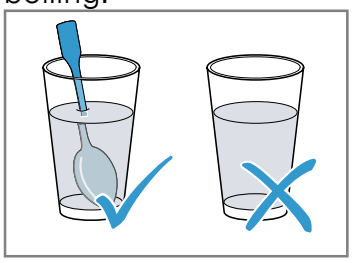
Heated food gives off heat. The cookware may become hot.
- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

Airtight packaging may burst when food is heated.
- ▶ Always follow the instructions on the packaging.
- ▶ Always use oven gloves to remove the dishes from the cooking compartment.

The accessible parts of the appliance become hot during operation.
- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. This is because, for instance, overheated slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.
- ▶ Never dry food or clothing with the appliance.
- ▶ Never heat up slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges, damp cleaning cloths or similar with the appliance.
- ▶ The appliance must only be used to prepare food and drink.

⚠ WARNING – Risk of scalding!
There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches the boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Exercise caution even when only gently shaking the container. The hot liquid may suddenly boil over and splatter.
- ▶ Always place a spoon in the container when heating liquids. This prevents delayed boiling.



⚠ WARNING – Risk of injury!
Unsuitable cookware may crack. Porcelain or ceramic cookware can have small perforations in the handles and lid. These perforations conceal a cavity below. If moisture penetrates this cavity, it could cause the cookware to crack.
- ▶ Only use microwave-safe cookware.

Cookware and containers made from metal or cookware with metal edging may lead to sparks being formed during simple microwave operation. The appliance is damaged.
- ▶ Never use metal containers during microwave-only operation.
- ▶ Only use microwave-safe cookware.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!
The appliance uses a high voltage.
- ▶ Never remove the casing.

⚠ WARNING – Risk of serious harm to health!
Inadequate cleaning may destroy the surface of the appliance, reduce its service life, and lead to dangerous situations, such as escaping microwave energy.
- ▶ Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately.
- ▶ Always keep the cooking compartment, door and door stop clean.
→ *"Cleaning and servicing", Page 12*

Never operate the appliance if the cooking compartment door is damaged. Microwave energy may escape.
- ▶ Never use the appliance if the cooking compartment door or the plastic door frame is damaged.
- ▶ Any repair work must only be carried out by the after-sales service.

Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing.
- ▶ Never remove the casing.
- ▶ Contact our after-sales service if maintenance or repair work is needed.

2 Preventing material damage

2.1 General

ATTENTION!
The prolonged presence of moisture in the cooking compartment leads to corrosion.
- ▶ Always wipe away the condensation after cooking.
- ▶ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the cooking compartment.

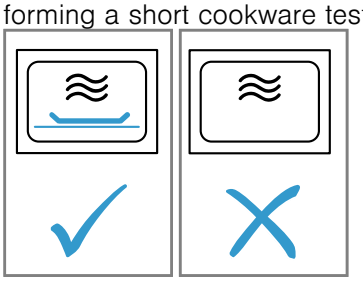
Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.
- ▶ Do not place, hang or support objects on the appliance door.

2.2 Microwave

Follow these instructions when using the microwave.
ATTENTION!
Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.
- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

Placing aluminium containers in the appliance may cause sparks, which will damage the appliance.
- ▶ Do not use aluminium containers in the appliance.

Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.
- ▶ Do not switch on the microwave unless there is food inside. The only exception to this rule is when performing a short cookware test.



If you prepare several bags of microwave popcorn in immediate succession at a microwave power level that is too high, the cooking compartment may be damaged.
- ▶ Leave the appliance to cool down for several minutes between each use.
- ▶ Never set a microwave power level that is too high.
- ▶ Use a maximum microwave output of 600 watts.
- ▶ Always place the popcorn bag on a glass plate.

The microwave feed is damaged by the removal of the cover.
- ▶ Never remove the cover of the microwave feed in the cooking compartment.

Removing the transparent film from the inside of the door damages the appliance door.
- ▶ Never remove the transparent film on the inside of the door.

Liquid that penetrates the interior of the appliance may damage the turntable drive.
- ▶ Monitor the cooking process.
- ▶ Set a shorter cooking time first and, if necessary, increase the cooking time.
- ▶ Never use the appliance without the turntable.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.
- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

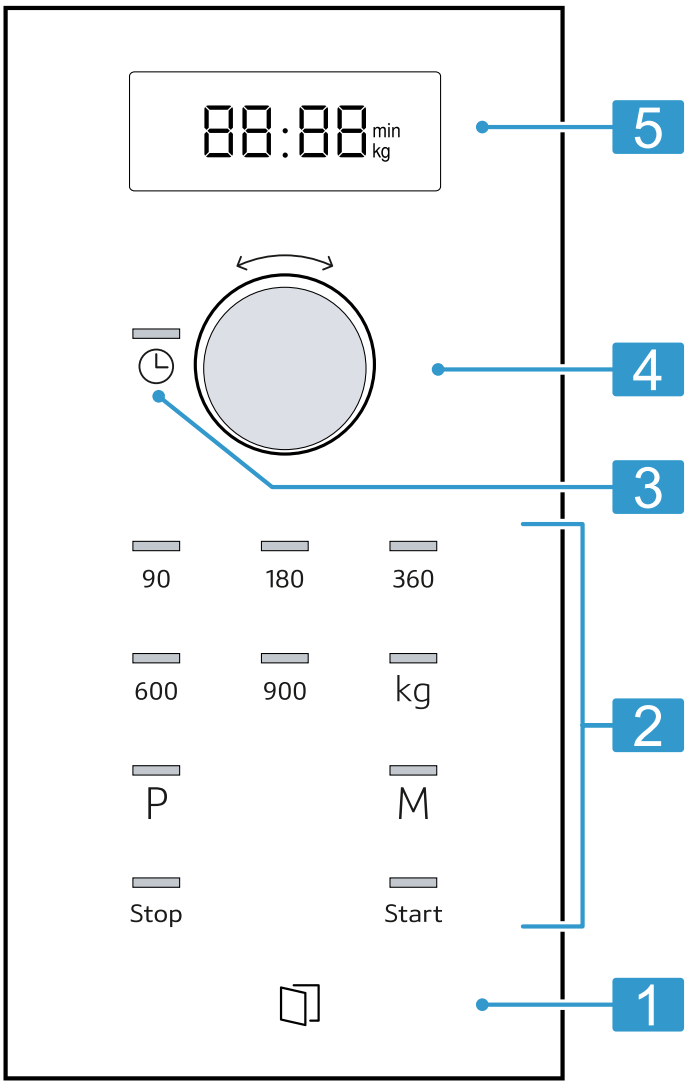
Hide the clock in standby mode.
- ■ The appliance saves energy in standby mode.

4 Familiarising yourself with your appliance

4.1 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

Note: On certain models, specific details such as colour and shape may differ from those pictured.



1	Automatic door opener	Open the door automatically.
2	Touch fields	Select functions.
3	Clock button	Set or display the time.
4	Rotary selector	Set the time, cooking time or automatic programmes.
5	Display	Display clock or cooking time.

Rotary selector

Use the rotary selector to change the setting values that are shown on the display.
The rotary selector can be pushed in. To engage or release the rotary selector, push the rotary selector.

Automatic door opener

When you press the automatic door opener, the appliance door springs open. You can fully open the appliance door manually.

Notes
- In the event of a power cut, the automatic door opener does not work. You can open the door manually.
- If you open the appliance door during operation, this pauses the operation.
- When you close the appliance door, the operation does not continue automatically. You must restart the operation.
- If the appliance is switched off for an extended period of time, the appliance door opens with a time delay.

4.2 Types of heating

Here you can find an overview of the types of heating. You can find recommendations on using the types of heating.

Symbol	Name	Use
90–900	Microwave	Defrosting, cooking or heating food and liquids.

4.3 Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The cooking compartment remains cold during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on.

Note: The cooling fan may run on even if the oven has been switched off.

4.4 Condensation

Condensation can occur in the cooking compartment and on the appliance door when cooking. Condensation is normal and does not adversely affect appliance operation. Wipe away the condensation after cooking.

5 Before using for the first time

Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.

5.1 Initial configuration

Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.

Note: After connecting the appliance to the power or following a power cut, a signal sounds and several zeros are shown on the display. It may take a few seconds until a signal sounds and you can set the time.

1. Press ◷.
✔ 12:00 is shown on the display. The indicator light lights up via ◷.
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Press ◷.

5.2 Cleaning the appliance before using it for the first time

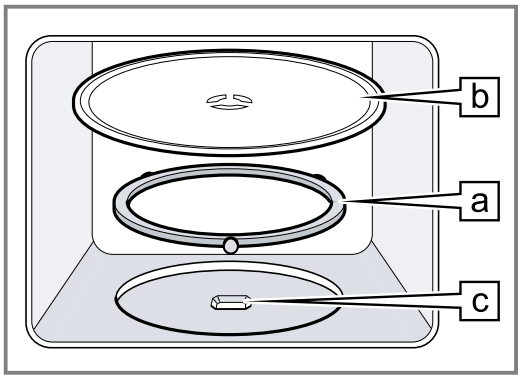
Clean the cooking compartment and accessories before using the appliance to prepare food for the first time.

1. Make sure that there is no leftover packaging, accessories or other objects in the cooking compartment.
2. Clean the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth.
3. To eliminate the new-appliance smell, wipe the empty cooking compartment with hot soapy water.
→ *"Cleaning the cooking compartment", Page 13*

5.3 Fitting the turntable

Never use the appliance without the turntable.

1. Place the roller ring [a] into the recess in the cooking compartment.



2. Engage the turntable [b] in the drive [c] in the centre of the cooking compartment floor.
3. Check whether the turntable is correctly engaged.

Note: The turntable can turn anti-clockwise or clockwise.

6 Basic operation

6.1 Microwave power settings

This is where you can find an overview of the different microwave power settings and when to use them.

Microwave power setting in watts	Use
90	Defrost delicate foods.
180	Defrost food and continue cooking.
360	Cooking meat and fish or heating delicate foods.
600	Heat and cook food.
900	Heat liquids.

Note:
You can set the microwave power settings for a particular cooking time:
- 900 W for 30 minutes
- 600 W for 60 minutes
- 90 W, 360 W, 180 W for 99 minutes

6.2 Microwave-safe cookware and accessories

To heat food evenly and avoid damaging your appliance, it is important to use the right cookware and accessories.

Note: Read the manufacturer's instructions before using any cookware in the microwave. If in doubt, carry out a cookware test.

Microwave-safe

Cookware and accessories	Reason
Cookware made from heat-resistant, microwave-safe material: ■ Glass ■ Glass ceramic ■ Porcelain ■ Temperature-resistant plastic ■ Fully glazed ceramic without cracks	These materials allow microwaves to pass through. Microwaves do not damage heat-resistant cookware.
Metal cutlery	**Note:** You can use metal cutlery, e.g. place a spoon in a glass, to prevent delayed boiling.

ATTENTION!
Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.
- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

Not microwave-safe

Cookware and accessories	Reason
Metal cookware	Metal does not allow microwaves to pass through. The food hardly heats up.
Cookware with gold or silver decoration	Microwaves can damage gold and silver decoration. **Tip:** You can only use this kind of cookware if the manufacturer guarantees that it is microwave-safe.

6.3 Testing cookware for microwave suitability

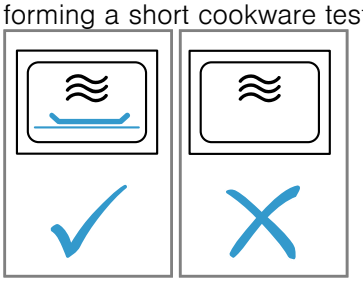
Test cookware to see whether it is suitable for microwave use. Testing cookware is the only time the appliance should be operated in microwave mode without any food inside.

⚠ **WARNING – Risk of scalding!**
The accessible parts of the appliance become hot during operation.
- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

1. Place the empty cookware in the cooking compartment.
2. Set the appliance to the maximum microwave power setting for 30 seconds to 1 minute.
3. Start the operation.
4. Check the cookware several times:
   – If the cookware is cold or warm to the touch, it is suitable for microwave use.
   – If the cookware becomes hot or sparks are created, stop the cookware test. The cookware is not microwave-safe.

6.4 Configuring the microwave settings

ATTENTION!
Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.
- ▶ Do not switch on the microwave unless there is food inside. The only exception to this rule is when performing a short cookware test.



Tip: To ensure optimum use of your appliance, you can refer to the information in the recommended settings.
→ *"How it works", Page 15*

1. Follow the safety instructions. → *Page 3*
2. Read the safety instructions and the section on how to prevent material damage. → *Page 5*
3. Read the information on microwave-safe cookware and accessories. → *Page 9*
4. Use the buttons to set the required microwave power setting.
5. Use the rotary selector to set the required duration.

Note: If you open the cooking compartment door during operation, the microwave interrupts the operation and pauses the set time that is counting down. When you close the cooking compartment door, the operation continues.

6.5 Changing the cooking time

You can change the cooking time at any time.

▶ Use the rotary selector to set the required duration.

6.6 Pausing operation

1. Press Stop or open the appliance door.
✔ The indicator light lights up via Start.
2. To continue the operation, close the appliance door and press Start.

6.7 Cancelling the operation

▶ Press Stop twice or open the door and press Stop once.

7 Memory

You can use the memory function to save the setting for a dish and call it up again at any time.

Tip: If you prepare one dish often, use the memory function.

7.1 Saving memory settings

Note:
- You cannot save several microwave power settings in succession.
- You cannot save any automatic programmes.

1. Press **M**.
✔ The indicator light lights up via **M**.
2. Use the buttons to set the required microwave power setting.
✔ The indicator lamp above the button lights up and the display shows 1:00 min.
3. Use the rotary selector to set the required duration.
4. If required, select one of the options:
   – To save the memory and immediately start, press Start.
   – To save the memory and not start, press **M**.
✔ If the appliance does not start, the time appears on the display and the appliance saves the setting.

7.2 Starting the memory

It is very easy to start the saved programme. Place your dish in the appliance and close the appliance door.

1. Press **M**.
✔ The saved settings are displayed.
2. Press Start.

7.3 Pausing operation

1. Press Stop or open the appliance door.
✔ The indicator light lights up via Start.
2. To continue the operation, close the appliance door and press Start.

7.4 Cancelling the operation

▶ Press Stop twice or open the door and press Stop once.

8 Programmes

The programmes help you to use your appliance to prepare different dishes by selecting the optimum settings automatically.

8.1 Setting a programme

1. Select a programme.
2. Press P repeatedly until the display shows the required programme number.
✔ The indicator light lights up via P.
3. Press kg.
✔ The indicator lamp above kg lights up and the display shows a suggested value for the weight.
4. Turn the rotary selector to specify the weight of the dish.
   If it is not possible to enter the exact weight, round the weight up or down.
5. Press Start to start the operation.
✔ The cooking time visibly counts down.
6. If an audible signal sounds during the programme, open the appliance door.
   – Break up, stir or turn the food.
   – Close the appliance door.
   – Press Start.

8.2 Pausing operation

1. Press Stop or open the appliance door.
✔ The indicator light lights up via Start.
2. To continue the operation, close the appliance door and press Start.

8.3 Cancelling the operation

▶ Press Stop twice or open the door and press Stop once.

8.4 Defrosting with the automatic programmes

You can use the four defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

Programme	Food	Cookware	Weight range in kg
P01	Minced meat	Open	0.20–1.00
P02	Pieces of meat	Open	0.20–1.00
P03	Chicken, chicken pieces	Open	0.40–1.80
P04	Bread	Open	0.20–1.00

Defrosting food using the automatic programmes

1. Take the food out of its packaging.
   Use food that is stored flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
2. Weigh the food.
   You require the weight in order to set the programme.
3. Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a glass plate or porcelain plate.
   Do not put the cover on.
4. Set the programme. → *Page 10*
5. **Note:** Liquid is produced when you defrost meat and poultry.
   Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
6. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.
7. The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature.
   Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. For poultry, remove the giblets after the resting time.
8. Continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle.

8.5 Cooking with the automatic programmes

With the three cooking programmes, you can cook rice, potatoes or vegetables.

Programme	Food	Cookware	Weight range in kg	Information
P05	Rice	With lid	0.05–0.20	■ For rice, use a large, deep dish. ■ Do not use any boil-in-the-bag rice. ■ For every 100 g rice, add twice to three times the amount of water.
P06	Potatoes	With lid	0.15–1.00	■ For boiled potatoes, cut fresh potatoes into small, equally sized pieces. ■ Add one tablespoon of water and a little salt for every 100 g boiled potatoes.
P07	Vegetables	With lid	0.15–1.00	■ Weigh fresh, washed vegetables scales. ■ Cut the vegetables into small, uniform pieces. ■ Add one tablespoon of water for every 100 g boiled potatoes.

Cooking food with the automatic programmes

1. Weigh the food.
   You require the weight in order to set the programme.
2. Place the food on microwave-safe cookware and cover with a lid.
3. Add the volume of water in accordance with the manufacturer's instructions on the packaging.
4. Set the programme. → *Page 10*
5. Once the programme has finished, stir the food again.
6. The food should be left to stand for an additional 5 to 10 minutes until it reaches a uniform temperature. The cooking results are dependent on the food quality and consistency of the food.

9 Basic settings

You can configure the appliance to meet your needs.

9.1 Changing basic settings

Requirement: The appliance is switched off.

1. Press and hold Start and Stop for a few seconds.
✔ The display shows the first basic setting.
2. Press Start.
✔ The current value flashes on the display.
3. Set the desired value with the rotary selector.
4. Press Start.
✔ The appliance implements the setting.
5. Press Stop.

Tip: The setting can be changed at any time.

9.2 Changing the signal duration

When your appliance is switched off, you hear an audible signal. You can change the duration of the signal.

- ▶ Press and hold Start for approx. six seconds.
- ✔ The signal duration switches between short and long.
- ✔ The appliance applies the signal duration and displays the time.

9.3 Setting the time

Note: After connecting the appliance to the power or following a power cut, a signal sounds and several zeros are shown on the display. It may take a few seconds until a signal sounds and you can set the time.

1. Press ◷.
✔ 12:00 is shown on the display. The indicator light lights up via ◷.
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Press ◷.

9.4 Hiding the clock

To reduce the standby consumption of your appliance, you can hide the clock.

1. Press ◷.
2. Press Stop.
To view the clock, press ◷ again.

10 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

10.1 Cleaning products

Only use suitable cleaning agents.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

ATTENTION!

Unsuitable cleaning agents damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive cleaning products.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Do not use any special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.
- ▶ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.

New sponge cloths contain residues from production.

- ▶ Wash new sponge cloths thoroughly before use.

You can find out which cleaning products are suitable for each surface or part of the appliance in the individual cleaning instructions.

10.2 Cleaning the appliance

Clean the appliance as specified. This will ensure that the different parts and surfaces of the appliance are not damaged by incorrect cleaning or unsuitable cleaning products.

⚠ WARNING – Risk of fire!

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

⚠ WARNING – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the appliance door, as they may scratch the surface.

1. Read the information on cleaning products.
→ *Page 12*
2. Observe the information on cleaning the appliance components or surfaces.
3. Unless otherwise specified:
   – Clean the components of the appliance with hot soapy water and a dish cloth.
   – Dry with a soft cloth.

10.3 Cleaning the cooking compartment

ATTENTION!
Incorrect cleaning may damage the cooking compartment.
- ▶ Do not use oven spray, abrasive materials or other aggressive oven cleaners.

1. Read the information on cleaning products. → *Page 12*
2. Clean with hot soapy water or a vinegar solution.
3. Use oven cleaner to remove very heavy soiling. Only use oven cleaner when the cooking compartment is cold.
   Tip: To eliminate unpleasant odours, heat up a cup of water with a few drops of lemon juice for 1 to 2 minutes at maximum microwave power setting. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling.
4. Wipe out the cooking compartment with a soft cloth.
5. Leave the cooking compartment to dry with the door open.

Cleaning the turntable

1. Read the information on cleaning products. → *Page 12*
2. Remove the turntable.
3. Clean the turntable with hot soapy water and a soft dish cloth.
4. Dry with a soft cloth.
5. Reinsert the turntable. Ensure that the turntable engages correctly.

10.4 Cleaning the front of the appliance

ATTENTION!
Incorrect cleaning may damage the front of the appliance.
- ▶ Do not use glass cleaner, metal scrapers or glass scrapers for cleaning.
- ▶ To prevent corrosion on stainless steel fronts, remove any limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) stains immediately.
- ▶ On stainless steel surfaces, use special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces.

1. Read the information on cleaning products. → *Page 12*
2. Clean the front of the appliance using hot soapy water and a dish cloth.
   Note: Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
3. For stainless steel appliance fronts, apply a thin layer of the stainless steel cleaning product with a soft cloth.
   You can obtain the stainless steel cleaning products from the after-sales service or the online shop.
4. Dry with a soft cloth.

10.5 Cleaning the control panel

ATTENTION!
Incorrect cleaning may damage the control panel.
- ▶ Never wipe the control panel with a wet cloth.

1. Read the information on cleaning products. → *Page 12*
2. Clean the control panel using a microfibre cloth or a soft, damp cloth.
3. Dry with a soft cloth.

10.6 Cleaning the door panels

ATTENTION!
Incorrect cleaning may damage the door panes.
- ▶ Do not use a glass scraper.

1. Read the information on cleaning products. → *Page 12*
2. Clean the door panels with a soft dish cloth and glass cleaner.
   Note: Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
3. Dry with a soft cloth.

10.7 EasyClean

The cleaning aid is a quick alternative for occasionally cleaning the cooking compartment. The cleaning aid softens dirt by vaporising the soapy water. The dirt can then be removed more easily.

Setting the cleaning function

1. Add a few drops of washing-up liquid to a cup of water.
2. Place a spoon in the cup to prevent delayed boiling.
3. Place the cup in the centre of the cooking compartment.
4. Set the microwave power setting to 600 W.
5. Set the cooking time to 3 minutes.
6. Start the microwave.
7. Once the duration has elapsed, keep the door closed for a further three minutes.
8. Wipe out the cooking compartment with a soft cloth.
9. Leave the cooking compartment to dry with the door open.

11 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

⚠ **WARNING – Risk of injury!**
Improper repairs are dangerous.
- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service.

11.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. ▶ Connect the appliance to the power supply.
	The circuit breaker in the fuse box has tripped. ▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
	There has been a power cut. ▶ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances are working.
	Malfunction **1.** Switch off the fuse in the fuse box. **2.** Switch the fuse back on after approx. 10 seconds. ✔ If the fault was a one-off, the message disappears. **3.** If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling. → *"Customer Service", Page 15*
	Door is not fully closed. ▶ Check whether food remains or foreign material are trapped in the door.
Food takes longer than usual to heat up.	The microwave power setting is set too low. ▶ Set a higher microwave power setting. → *Page 9*
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance. ▶ Set a longer cooking time. You need double the time when you have double the amount.
	The food is colder than usual. ▶ Turn or stir the food from time to time during cooking.
Turntable grates or grinds.	There is dirt or foreign objects in the area of the turntable drive. ▶ Clean the roller ring and recess in the cooking compartment.
Microwave mode is cancelled.	Appliance has a fault. ▶ If this fault recurs, call the after-sales service.
The appliance is not in operation. A cooking time is shown in the display.	The settings area has been activated accidentally. ▶ Press Stop.
	Start was not pressed after the setting was implemented. ▶ Press Start or delete the setting by pressing Stop.
Three zeros flash on the display.	There has been a power cut. ▶ Reset the time. → *"Initial configuration", Page 8*
An **M** is shown on the display.	Demo mode is activated.
The message E 3 appears on the display.	Fault in the automatic door opening system. **1.** Switch off the appliance. **2.** Wait for 10 minutes. **3.** Switch the appliance on again. ▶ If this fault recurs, call the after-sales service.

12 Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

12.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.

Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

13 Customer Service

If you have any queries on use, are unable to rectify faults on the appliance yourself or if your appliance needs to be repaired, contact Customer Service.
Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.
If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.
The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

This product contains light sources from energy efficiency class G. These light sources are available as a spare part and should only be replaced by trained specialist staff.

13.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate. You will see the rating plate with these numbers if you open the appliance door.
Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

14 How it works

Here, you can find the ideal settings for various dishes as well as the best accessories and cookware. We have tailored these recommendations to your appliance.

14.1 What is the best way to proceed?

In this section, you will find out the best way to proceed step-by-step in order to be able to make optimum use of the recommended settings. You will get information on many meals, with details and tips on how to best use and set your appliance.

⚠ **WARNING – Risk of burns!**
Heated food gives off heat. The cookware may become hot.
- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

Note: The times given in the tables are guidelines and depend on the quality, temperature and consistency of the food.

1. Before using the appliance, remove all unnecessary cookware from the cooking compartment.
2. Select a type of food from the recommended settings.
3. Add the food to a suitable tableware.
   → *"Microwave-safe cookware and accessories", Page 9*
4. Always place the cookware on the turntable.
5. Set the appliance according to the recommended settings.
   Time ranges are often specified in the recommended settings. Set the shorter cooking time first. If necessary, increase the cooking time. If two microwave power settings and times are specified in the tables, set the first microwave power setting and cooking time first and, after the signal, set the second.

Tip: If you want to cook quantities that deviate from those specified in the tables, set approximately double the time for double the amount.

14.2 Tips for defrosting and heating

Follow these tips for good results when defrosting and heating.

Issue	Tip
The food should be defrosted, hot or cooked once the time has elapsed.	Set a longer cooking time. Larger quantities and food which is piled high require longer times.
Once the time has elapsed, the food should not be overheated at the edge and cooked in the middle.	■ Stir the food occasionally. ■ Set a lower microwave power setting and a longer cooking time.

Issue	Tip
After defrosting, poultry or meat should not be defrosted on the outside only but still frozen in the middle.	■ Set a lower microwave power setting. ■ If you are defrosting a large quantity, turn it several times.
The food should not be too dry.	■ Set a lower microwave power setting. ■ Set a shorter cooking time. ■ Cover the food. ■ Add more liquid.

14.3 Defrosting

With your appliance you can defrost frozen food.

Defrosting food

1. Place the frozen food in an open container on the turntable.
   Delicate parts, such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts, can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the sides of the cooking compartment.
2. Start the operation.
   You can remove the foil halfway through the defrosting time.
3. **Note:** Liquid is produced when you defrost meat and poultry.
   Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
4. Redistribute the food or turn it once or twice as it defrosts.
   Turn large pieces of food several times.
5. To even out the temperature, leave the defrosted food to stand at room temperature for approx. 10–20 minutes.
   You can remove the giblets from poultry at this point. You can continue to cook the meat even if a small section of it is still frozen in the centre.

Defrosting with the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to defrost frozen food.

Food	Weight in g	Microwave power setting in W	Cooking time in mins
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10–20
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 **2.** 15–25
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 **2.** 20–30
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2[1] **2.** 4–6
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[1] **2.** 5–10
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[1] **2.** 10–15
Minced meat, mixed[2, 3]	200	90	10[4]
Minced meat, mixed[2, 3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[4] **2.** 10–15
Minced meat, mixed[2, 3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[4] **2.** 10–20
Poultry or poultry portions[5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10–20
Poultry or poultry portions[5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10–20
Fish fillet, fish steak or fish slices[5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10–15
Vegetables, e.g. peas	300	180	10–15

[1] Separate any defrosted parts when turning.
[2] Freeze the food flat.
[3] Remove any meat that has already defrosted.
[4] Turn the food several times.
[5] Separate any defrosted parts.
[6] Carefully stir the food occasionally.
[7] Remove all packaging.
[8] Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.
[9] Separate the pieces of cake.

Food	Weight in g	Microwave power setting in W	Cooking time in mins
Fruit, e.g. raspberries[5]	300	180	7–10[6]
Fruit, e.g. raspberries[5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[6] **2.** 5–10
Butter, defrosting[7]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2–3
Butter, defrosting[7]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 3–4
Loaf of bread	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5–10
Loaf of bread	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 **2.** 10–20
Cakes, plain, e.g. sponge cake[8, 9]	500	90	10–15
Cakes, plain, e.g. sponge cake[8, 9]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10–15
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake[8]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15–20
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake[8]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15–20

[1] Separate any defrosted parts when turning.
[2] Freeze the food flat.
[3] Remove any meat that has already defrosted.
[4] Turn the food several times.
[5] Separate any defrosted parts.
[6] Carefully stir the food occasionally.
[7] Remove all packaging.
[8] Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.
[9] Separate the pieces of cake.

14.4 Heating

With your appliance you can heat food.

Heating food

⚠ WARNING – Risk of burns!

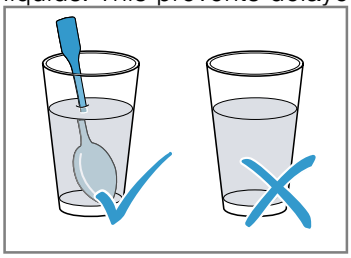
Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

- Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

⚠ WARNING – Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches the boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Exercise caution even when only gently shaking the container. The hot liquid may suddenly boil over and splatter.

- Always place a spoon in the container when heating liquids. This prevents delayed boiling.



ATTENTION!

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

- Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

1. Take ready meals out of the packaging and place in microwave-safe cookware.
2. Distribute the food flat in the cookware.
3. Cover the food with a suitable lid, a plate or special microwave foil.
4. Start the operation.
5. Turn or stir the food several times during cooking. The speed at which different components of the meal heat up may vary.
6. Check the temperature.
7. To even out the temperature, leave the heated food to stand at room temperature for approx. 2–5 minutes.

Heating frozen food in the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to heat frozen food.

Food	Weight in g	Microwave power setting in W	Cooking time in mins
Set menu, plated meal, ready meal with 2–3 components	300–400	600	8–11
Soup	400	600	8–10
Stew	500	600	10–13
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500	600	12–17[1]
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450	600	10–15
Side dishes, e.g. rice, pasta[2]	250	600	2–5
Side dishes, e.g. rice, pasta[2]	500	600	8–10
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots[3]	300	600	8–10
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots[3]	600	600	14–17
Creamed spinach[4]	450	600	11–16

[1] Separate the pieces of meat when stirring.
[2] Add a little liquid to the food.
[3] Pour water into the dish so that it covers the base.
[4] Cook the food without any additional water.

Heating in the microwave

Observe the recommended settings for using the microwave to heat food.

Food	Amount	Microwave power setting in W	Cooking time in mins
Beverages[1]	200 ml	800	2–3[2, 3]
Beverages[1]	500 ml	800	3–4[2, 3]
Baby food, e.g. baby bottles[4]	50 ml	360	Approx. 0.5[5, 6]
Baby food, e.g. baby bottles[4]	100 ml	360	Approx. 1[5, 6]
Baby food, e.g. baby bottles[4]	200 ml	360	1.5[5, 6]
Soup, 1 cup	200 g	600	2–3
Soup, 2 cups	400 g	600	4–5
Set menu, plated meal, ready meal with 2–3 components	350–500 g	600	4–8
Meat in sauce[7]	500 g	600	8–11
Stew	400 g	600	6–8
Stew	800 g	600	8–11
Vegetables, 1 portion[8]	150 g	600	2–3
Vegetables, 2 portions[8]	300 g	600	3–5

[1] Place a spoon in the glass.
[2] Do not overheat alcoholic drinks.
[3] Check the food occasionally.
[4] Heat up baby food without the teat or lid.
[5] Always shake the food well after heating.
[6] Always check the temperature.
[7] Separate the slices of meat.
[8] Add a little liquid to the food.

14.5 Test dishes

These overviews have been produced for test institutes to facilitate appliance testing in accordance with EN 60350-1:2013 or IEC 60350-1:2011 and EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cooking with the microwave

Food	Microwave power setting in W	Cooking time in mins	Note:
Custard, 750 g	**1.** 360 **2.** 90	**1.** 12–17 **2.** 20–25	Place the Pyrex dish 20 x 25 cm on the turntable.
Biscuit	600	8–10	Place a 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable.
Meat loaf	600	20–25	Place a Pyrex dish on the turntable.

Defrosting with the microwave

Recommended settings for using the microwave to defrost food.

Food	Microwave power setting in W	Cooking time in mins	Note:
Meat	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5–7 **2.** 10–15	Place the Pyrex dish (22 cm diameter) on the turntable.

15 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.

15.1 Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

- The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.
- Never remove the transparent film on the inside of the door.
- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Fitted units must be temperature-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 65 °C.
- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit. There is a risk of overheating.
- Cut-out work on the units should be carried out before installing the appliance. Remove any shavings. Otherwise, the correct operation of electrical components may be adversely affected.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

⚠ WARNING – Risk of injury!

Parts that are accessible during installation may have sharp edges and may lead to cutting injuries.

▶ Wear protective gloves

⚠ WARNING – Risk of fire!

It is dangerous to use an extended power cord and non-approved adapters.

- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.
- ▶ If the power cord is too short, contact Customer Service.
- ▶ Only use adapters approved by the manufacturer.

15.2 Electrical connection

In order to safely connect the appliance electrically, follow these instructions.

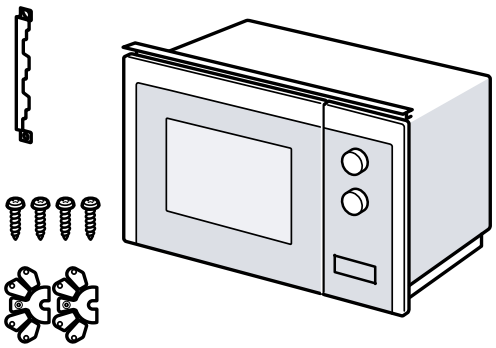
⚠ WARNING – Risk of electric shock!

Incorrect installation is dangerous.

- ▶ Only a qualified electrician may route the socket or replace a power cable while taking into consideration the applicable regulations.
- ▶ Connect the appliance only to a correctly installed, earthed socket.
- ▶ If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating unit with a contact clearance of at least 3 mm must be available on the installation side. Contact protection must be ensured by the installation.

15.3 Scope of delivery

After unpacking all parts, check for any damage in transit and completeness of the delivery.



15.4 Fitted units

Here, you can find notes on safe installation.

ATTENTION!

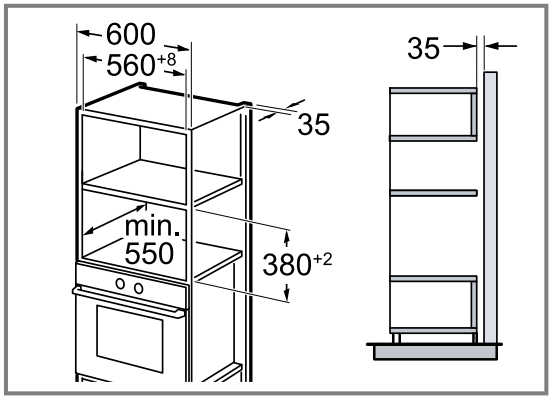
Any shavings may impair the function of electrical components.

- ▶ Carry out cut-out work on the units before installing the appliance.
- ▶ Remove the shavings.

- ■ The minimum installation height is 850 mm.
- ■ The installation cabinet must not have a back panel behind the appliance.
- ■ The ventilation slots and intake openings must not be covered.
- ■ Fitted units must be heat-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 65 °C.

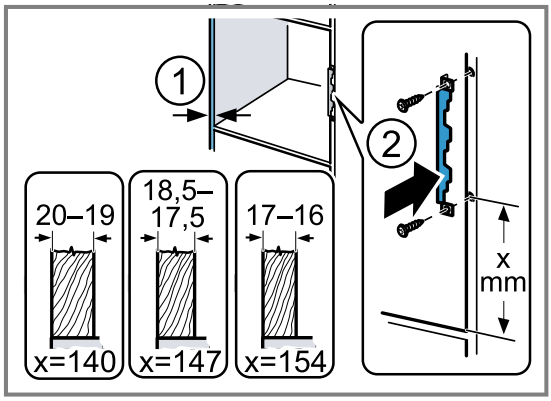
15.5 Installation dimensions in the tall unit

Observe the installation dimensions and the safety clearances in a tall unit.



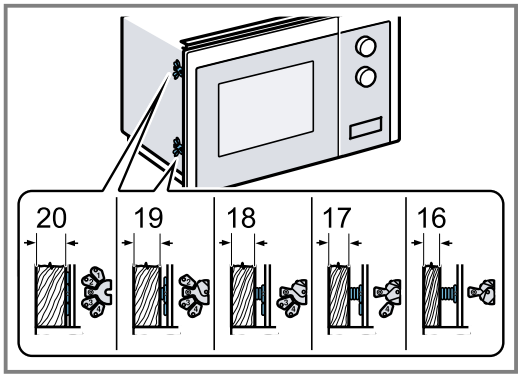
15.6 Preparing the tall unit

1. Determine the wall thickness of the unit. ①
   An x-value is assigned to the wall thickness.
2. **Note:** The x-value corresponds to the distance between the lower edge of the connection plate and the bottom of the fitted unit.
   Screw the connection plate tightly to the tall unit. ②
   When doing so, observe the x-value that was determined.

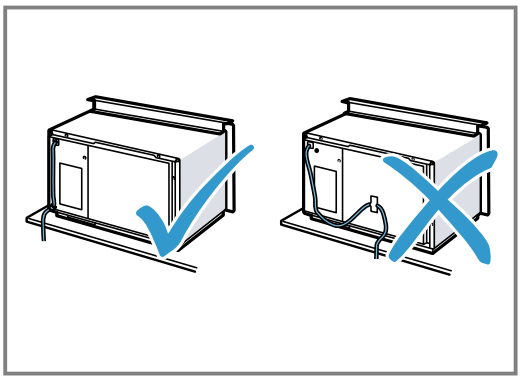


15.7 Installing the appliance

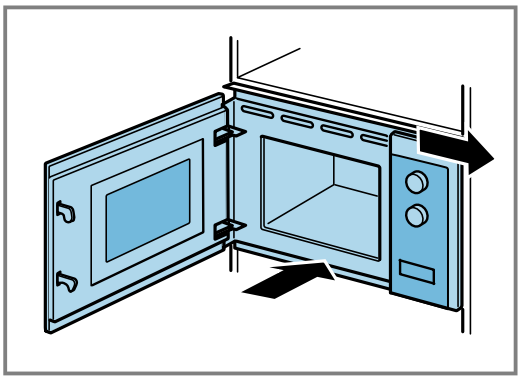
1. Secure the spacers to the appliance in accordance with the wall thickness.



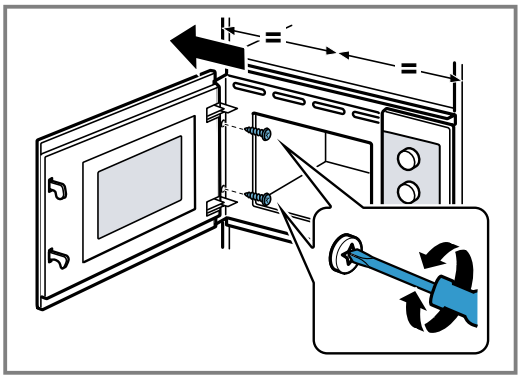
2. **Note:**
   Do not trap or kink the power cable.



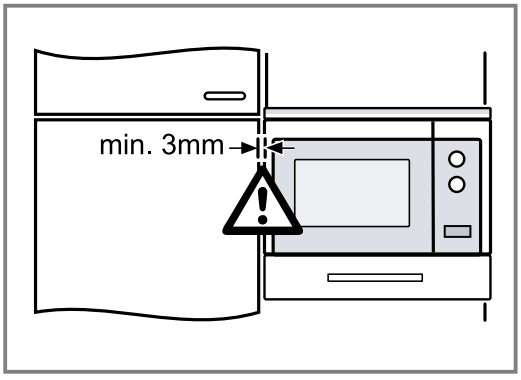
   Insert the appliance into the unit and move it to the right.



3. Screw the appliance in until the appliance is centrally aligned.



4. Check the clearance to the adjacent appliances.



   The clearance to the adjacent appliances must be at least 3 mm.
5. Remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.

Мазмұны

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

1 Қауіпсіздік 22
2 Материалдық зияндардың алдын алу 25
3 Қоршаған ортаны қорғау және сақтау..... 26
4 Танысу..... 27
5 Бірінші пайдаланудан алдын 28
6 Негізгі басқару 29
7 Жад 30
8 Бағдарламалар 30
9 Негізгі орнату жүйесі 32
10 Тазалау және күту 32
11 Ақауларды жою 34
12 Кәдеге жарату..... 35
13 Сервистік қызмет көрсету 35
14 Сізде бәрі болып шығады!..... 35

15 МОНТАЖДАУ НҰСҚАУЛЫҒЫ 40
15.1 Орнату барысында қауіпсіздік..... 40

⚠ 1 Қауіпсіздік

Келесі қауіпсіздік техникасының нұсқауларын ескеріңіз.

1.1 Жалпы нұсқаулар

- Бұл нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Нұсқаулықты және өнім мәліметтерін келешекте пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
- Құрылғыны тасымалдау зақымдары болғанда қоспаңыз.

1.2 Тиісті ретте пайдалану

Құрылғыны тек арнайы жіберілген маман ғана ашасыз қоса алады. Қате қосу себебінен пайда болға зақымдар үшін кепілдік берілмейді.
Тек орнату нұсқаулығы бойынша мамандық орнату пайдалану қаупісіздігін қамтамасыз етеді. Орнатушы орнатылған жерде кедергісіз жұмыс істеуі үшін жауапкер.

Құрылғыны тек төмендегі ережелерді сақтап пайдаланыңыз:

- тамақ және сусындар дайындауға.
- бақылауда ұстау керек. Қысқа мерзімді ас әзірлеу процесін әрдайым бақылауда ұстау керек.
- тұрмыстық қажеттіліктер үшін немесе ұқсас мақсаттар үшін, мысалы: дүкендердің, кеңселердің және басқа коммерциялық кәсіпорындардың жұмыскерлеріне арналған ас үйде; ауылшаруашылық ұйымдарында; қонақ үйдегі клиенттер немесе тамақтануды қамтитын басқа орналастыру нұсқалары.
- теңіз деңгейінен 4000 м биіктікке дейін.

Бұл құрылғы EN 55011 немесе CISPR 11 стандарттарына сай келеді. Бұл 2-топ, B сыныбының өнімі. 2-топ микротолқындардың тамақты жылыту мақсатында жасалатындығын білдіреді. B класы құрылғының үй жағдайына жарамды екендігін білдіреді.

1.3 Пайдаланушыларды шектеу

Бұл құрылғыны жасы 8-дегі және одан үлкен балалардың, сонымен қатар қозғалу, сезу және ойлану мүмкіндіктері шектелген және/ немесе жеткілікті білімі жоқ тұлғалардың пайдалануына тек оларды біреу қадағалаған жағдайда немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларымен таныс болса және дұрыс пайдаланбау салдарынан қандай қауіптердің орын алатынын түсінетін болса ғана пайдалануларына болады.
Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
Тазалау мен пайдаланушыға қызмет көрсетуге 15 жас немесе одан асқан балаларға ересектердің қадағалауымен рұқсат етіледі.
8 жасқа толмаған балаларды құрылғы және жалғағыш сымнан алшақ ұстаңыз.

1.4 Қауіпсіз пайдалану

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!
Жұмыс камерасында сақталған тез жанғыш заттар тұтануы мүмкін.

- ▸ Жұмыс камерасында тез жанғыш заттарды сақтамаңыз.
- ▸ Егер түтін пайда болса, құрылғыны өшіріңіз немесе желіден суырыңыз және жалынды сөндіру үшін есікті жабық ұстаңыз

Жұмсақ тамақ қалдықтары, май мен қуырдақ суы жанып кетуі мүмкін.
- ▶ Құрылғыны пайдаланар алдында пісіру камерасындағы, қыздырғыш элементтер мен жабдықтардың бетіндегі қатты кірлерді кетіріңіз.

Құрылғының қызып кетуі өртке себеп болуы мүмкін.
- ▶ Құрылғыны декоративті немесе жиһаз есігінің арқасына орнатпаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Керек-жарақтары немесе ыдыс өте ыстық.
- ▶ Жұмыс камерасынан ыстық ыдыстарды немесе керек-жарақтарды алу үшін әрқашан пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

Алкогольдің булары ыстық жұмыс камерада тұтануы мүмкін.
- ▶ Тамаққа құрамында алкоголь аз мөлшерде ғана сусындарды қосыңыз.
- ▶ Құрылғы есігін абайлап ашыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!

Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді.
- ▶ Құрылғының қызып тұрған бөлшектеріне ешқашан тимеңіз.
- ▶ Балаларды жақындатпаңыз.

Аспап есігін ашқан кезде ыстық бу шығуы мүмкін. Бу температураға байланысты ретте көрінбеуі мүмкін.
- ▶ Құрылғы есігін абайлап ашыңыз.
- ▶ Балаларды жақындатпаңыз.

Жұмыс камерасында су пайдаланылған кезде ыстық су буы пайда болуы мүмкін.
- ▶ Қызыған жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Құрылғының есігіндегі сызылған әйнек жарылуы мүмкін.
- ▶ Пештің есігінің әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар бетіне сызат түсіруі мүмкін.

Есік ашылғанда және жабылғанда топсалар әрекеттеніп қысқылып қалуы мүмкін.
- ▶ Топсалар аймағына тимеңіз.

Айналмалы тіреуіштегі жарықтар немесе кетіктер қауіпті болуы мүмкін.
- ▶ Қатты заттармен айналатын тәрелкеге соқпаңыз.
- ▶ Айналмалы тіреуішті абайлап ұстаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Желіге қосу сымының зақымдалған оқшаулауы қауіпті.
- ▶ Еш жағдайда желі кабелін ыстық құрылғы бөліктеріне немесе жылу көздеріне тигізбеңіз.
- ▶ Желі кабелін өткір ұштарға немесе шеттерге тигізбеңіз.
- ▶ Желі кабелін бүкпеңіз, баспаңыз немесе өзгертпеңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Тұншығып қалу қатері!

Балалар орама материалын бастарына киіп немесе оралып тұншығып қалуы мүмкін.
- ▶ Орама материалды балалардан алыс ұстаңыз.
- ▶ Балаларға орам материалдарымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Балалар кіші бөлшектерді деммен жұтып немесе жұтып тұншығып қалуы мүмкін.
- ▶ Кіші бөлшектерді балалардан алыс ұстаңыз.
- ▶ Балаларға кіші бөлшектерді ойнауға рұқсат етпеңіз.

1.5 Қысқа толқын

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ТУРАЛЫ МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАРДЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ, ОЛАРДЫ БОЛАШАҚ СІЛТЕМЕСІ ҮШІН САҚТАҢЫЗ

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Құрылғыны басқа мақсаттарда пайдалану қауіпті және зақымдалуы мүмкін. Мысалы, жарма немесе дәнді дақылдар қыздырылған кезде өртеніп кетуі мүмкін.
- ▶ Құрылғыда тағамды немесе киімді кептірмеңіз
- ▶ Құрылғыда шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқсасты заттарды қыздыруға тиім салынады.
- ▶ Құрылғыны тек тағамдар мен ішімдіктерді әзірлеуге арналған.

Азық- түліктер, олардың қаптамалар және сақтау контейнерлер оталуы мүмкін.

- Ешқашан тағамды жылустатикалық қаптамада қыздырмаңыз.
- Пластмассадан, қағаздан немесе басқа жанғыш заттардан жасалған ыдыстардағы тағамды тек қадағалауымен жылытыңыз.
- Микротолқындардың тым жоғары қуатын немесе ұзақ уақытын орнатуға болмайды. Осы пайдалану нұсқаулықта берілген кеңестерді сақтаңыз.
- Микротолқынды режимінде азық- түліктерді кептірмеңіз.
- Суы аз тағамдарды (мысалы, нан) микротолқындардың жоғары деңгейінде немесе ұзақ уақыт бойы жібітпеңіз немесе пісірмеңіз.

Пісіру майы тұтануы мүмкін

- Ешқашан өсімдік майын микротолқынды пеште жылытпаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарылу қауіпі!

Сұйықтар немесе басқа тамақ өнімдері тығыз жабылған ыдыста жарылуы мүмкін.

- Сұйықтарды немесе басқа тамақ өнімдерді тығыз жабылған ыдыста ешқашан жылытпаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Қатты терісі немесе қабығы бар тағамдар қыздыру кезінде және одан кейін «жарылуы» мүмкін.

- Жұмыртқаны қабықта пісіруге және қайнатылған жұмыртқаны қабықта қыздыруға тыйым салынады.
- Ешқашан моллюскалар мен шаяндарды дайындауға болмайды.
- Қуырылған жұмыртқаны пісіру кезінде сарыуызын жару керек.
- Терісі немесе қабығы қатты тағамдар (мысалы, алма, қызанақ, картоп, шұжық) терісі жарулуы мүмкін. Пісіру алдында қабықты немесе теріні тесіп алыңыз.

Балаларға арналған тағам біркелкі қызбайды.

- Балаларға арналған тағамды жабық ыдыста қайта қыздырмаңыз.
- Әрқашан қақпақты немесе емізікті шешіп алыңыз.
- Қыздырудан кейін ішіндегісін мұқият араластырыңыз немесе шайқаңыз.
- Баланы тамақтандырмас бұрын температураны тексеріп алыңыз.

Қыздырылған тамақ жылулық береді. Ыдыс-аяқ өте ыстық болуы мүмкін.

- Ыдыс-аяқ пен керек- жарақтарды пісіру бөлімінен алу үшін әрқашан пештің қолғаптарын пайдаланыңыз.

Бітеу жабылған қаптамалар мен банкаларға қапталған консервілер қыздырылған кезде жарылып кетуі мүмкін.

- Қаптамада берілген нұсқаулықтарды әрқашан сақтаңыз.
- Жұмыс камерадан тағамдарды шығару үшін қорғаныс қолғаптарды пайдаланыңыз.

Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді.

- Ыстық бөлшектерге ешқашан тимеңіз.
- Балаларды жақындатпаңыз.

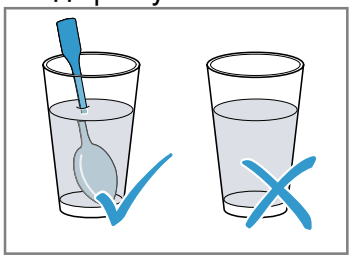
Құрылғыны басқа мақсаттарда пайдалану қауіпті. Мысалы, қызып кеткен шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқсасы күйіп қалуға алып келуі мүмкін

- Құрылғыда тағамды немесе киімді кептірмеңіз.
- Құрылғыда шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқсасты заттарды қыздыруға тиім салынады.
- Құрылғыны тек тағамдар мен ішімдіктерді әзірлеуге арналған.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!

Сұйықтықты ысытуда температура асып кетуі мүмкін. Ол дегені, қайнату температурасы бу шықпаса да жетіледі. Ыдыстың кіші тербелуінде де абай болыңыз. Ыстық сұйықтық кенеттен қайнап, қатты шашырауы мүмкін.

- Жылыту кезінде әрқашан ыдысқа қасық салыңыз. Бұл кешіктірілген қайнатуды болдырмауға көмектеседі.



⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!
Жарамсыз ыдыс жарылуы мүмкін. Фарфор мен тастан жасалған бұйымдардың тұтқалары мен қақпақтарында артында бос жерлер бар . Кішкене тесіктер болуы мүмкін. Ылғал осы бос жерлерге енген кезде, ыдыс-аяқ жарылып кетуі мүмкін.
- ► Тек микротолқынды пеш үшін жарамды ыдысты пайдаланыңыз.

Ыдыстар мен метал контейнерлер немесе метал шеттік ыдыстар таза микротолқынды жұмыста ұшқын жасалуына алып келуі мүмкін. Құрылғы зақымдалады.
- ► Таза миротолқынды жұмыста ешқашан метал контейнерді пайдаланбаңыз.
- ► Тек микротолқынды пеш үшін жарамды ыдысты пайдаланыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!
Құрылғы жоғары кернеуде жұмыс істейді.
- ► Құрылғы корпусын ешқашан ашпаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Деңсаулыққа ауыр зиян келтіру қауіпі!
Дұрыс емес тазалау құрылғының бетін зақымдауы, оның қызмет ету мерзімін қысқартуы және микротолқынды энергияның ағып кетуі сияқты қауіпті жағдайларға әкелуі мүмкін.
- ► Құрылғыны жүйелік түрде тазалаңыз және тамақ қалдықтарын бірден жойыңыз.
- ► Жұмыс камераның, есігінің және есіктің ашылуын шектегішін әрқашанда таза күйде үстаңыз.
  → *"Тазалау және күту", Бет32*

Құрылғыны оның есігі зақымдалған жағдайда пайдаланбаңыз. Микротолқын энергиясы шығуы мүмкін.
- ► Жұмыс камераның есігі немесе пластикалық рама зақымдалған жағдайда құрылғыны пайдаланбаңыз.
- ► Құрылғының жөндеу жұмыстарын тек техникалық қызмет көрсету маманы орнату керек.

Қорғаныс корпусы жоқ құрылғылар үшін микротолқынды энергия сыртқа шығуы мүмкін.
- ► Қорғаныс корпусын ешқашан шешпеіңіз.
- ► Техникалық қызмет көрсету және жөндеу үшін қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалыңыз.

2 Материалдық зияндардың алдын алу

2.1 Жалпы ақпарат

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Жұмыс камерада ұзақ уақыт жиналған ылғалдылық тотты тудыруы мүмкін.
- ► Пісіру процесстен кейін конденсатты сүртіңіз.
- ► Ылғалды азық-түлікті жабық пеш ошағына ұзақ уақытқа сақтамаңыз.
- ► Жұмыс камераны тамақ сақтау үшін пайдаланбаңыз.

Құрылғының есігіне отыруға немесе оған сүйенуге тырысу оны зақымдауы мүмкін.
- ► Құрылғының есігін баспаңыз, отырмаңыз, ұстамаңыз немесе оған сүйенбеңіз.

2.2 Микротолқын

Микротолқынды пешпен пайдалану барысында берілген нұсқауларды орындаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Пісіру бөлігінің ішкі бөлігіне металл тиюі құрылғыны немесе есіктің ішкі әйнегін зақымдауы мүмкін, ұшқын тудыруы мүмкін.
- ► Металл заттардың (мысалы, стакандағы қасық) пісіру бөлімінің қабырғалары мен есіктің ішкі бөлігінен кем дегенде 2 см қашықтықта орналасқанына көз жеткізіңіз.

Құрылғыға қойылған алюминий ыдыс ұшқын тудыруы мүмкін. Аспап пайда болатын ұшқындар арқылы зақымдалады.
- ► Аспапта алюминий табақтарын пайдаланбаңыз.

Құрылғының оған орнатылған тағамсыз жұмыс шамадан тыс жүктемеге әкеледі.
► Микротолқынды жұмыс камерасында тағамсыз ешқашан қоспаңыз. Ыдысты қысқа сынақтау ерекшелік болады.

Микротолқынды режимінде попкорнді бірнеше рет қатарынан өте жоғары микротолқынды қуатпен дайындау, жұмыс камераны зақымдауы мүмкін.
► Пісіру арасында құрылғыны бірнеше минут суытыңыз.
► Микротолқындардың қуатын ең жоғары мәніне ешқашан орнатпаңыз.
► Максималды 600 ватт пайдаланыңыз.
► Попкорнмен пакеттерді шыны табаға әрқашан қойыңыз.

Қорғаныш панелін алып тастаса, микротолқындар генераторына зақым тиюі мүмкін.
► Жұмыс камерасындағы микротолқындар генераторының қорғаныш панелін алып тастауға тыйым салынады.

Құрылғының есіктің ішкі жағынан мөлдір пленканы алу құрылғының есігін зақымдауы мүмкін.
► Ешқашан есіктің ішкі жағынан мөлдір пленканы алып тастаңыз.

Сүйіктіктің құралдың ішіне кіріп кетуі айналмалы тіреуіштің жетегін зақымдануы мүмкін
► Пісіру процессін бақылап отырыңыз
► .лдымен дайындаудың қысқа уақытын орнытыңыз және қажет болса, оны ұзартыңыз.
► Айналмалы тіреуішсіз құралды ешқашан пайдаланбаңыз

3 Қоршаған ортаны қорғау және сақтау

3.1 Буып-түйетін нәрселерді кәдеге жарату

Орауыш материалдары қоршаған ортаға зиян тигізбейді және оларды қайта өңдеуге болады.
► Бөлек компоненттерді ажыратып, сұрыптары бойынша кәдеге жаратыңыз.

3.2 Энергия үнемдеу

Егер төмендегі нұсқауларды орындасаңыз құрылғы кемірек тоқ тұтынады.

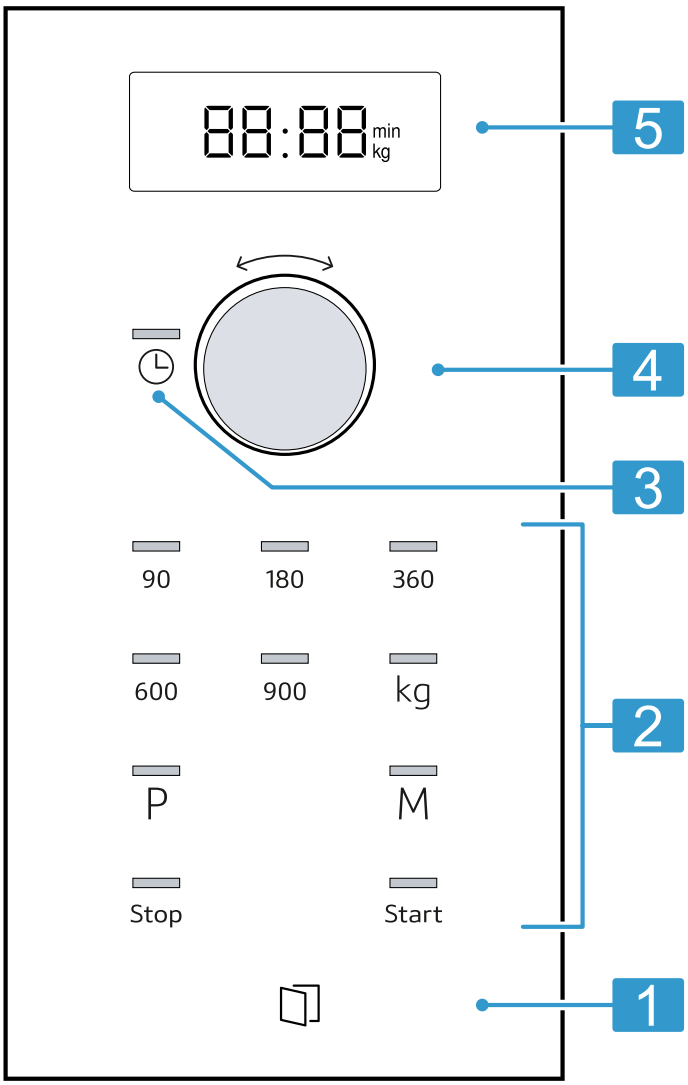
Күту режимінде уақыт көрсетуді өшіріңіз.
■ Құрылғы күту режимінде аз энергия тұтынады.

4 Танысу

4.1 Басқару панелі

Басқару панелі арқылы құрылғының барлық функцияларын реттеуге және жұмыс күйі туралы мәліметтерді алуға болады.

Жазба: Құрылғы түріне байланысты суретте кейбір пункттарда айырмашылықтар болуы мүмкін, мысалы, түс және пішінде.



1	Автоматты есік ашқыш	Есіктің автоматты түрде ашылуы
2	Сенсорлық өрістер	Функцияларды таңдау.
3	Түймеше сағат	Тәулік уақытын көрсету немесе орнату.
4	Айналмалы реттегіш	Тәулік уақыты немесе пісіру уақыты немесе автоматті түрде дайындау бағдарламаны көрсету.
5	Дисплей	Тәулік уақыты немесе пісіру уақыты көрсетіледі.

Айналмалы реттегіш

Айналмалы реттегішті пайдаланып, дисплейде көрсетілген параметр мәндерін өзгертуге болады. Айналмалы реттегішті батыру мүмкін. Қосу немесе өшіру үшін айналмалы реттегішті басыңыз.

Автоматты есік ашқыш

Автоматты ашуды қолданған кезде құрылғының есігін ашады. Құрылғы есігін қолмен толық ашу мүмкін.

Жазбалар
- Электр қуаты өшкен жағдайда есіктің автоматты ашылуы жұмыс істемейді. Есігін қолмен ашу мүмкін.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде оның есігі ашылғанда, режим тоқтатылады.
- Егер құрылғы есігін жапсаңыз, жұмыс автоматты жалғасады. Сізге жұмыс режимін бастау керек.
- Егер құрылғы ұзақ уақыт сөндірулі болса, құрылғының есігі кешіктіріліп ашылады.

4.2 Қыздыру түрлері

Мұнда қыздыру түрлеріне шолу жасалады және оларды пайдалану бойынша ұсыныстар.

Таңба	Атауы	Пайдалану
90-900	Қысқа толқын	Тағамдар мен сұйықтықтарды жібіту, пісіру немесе жылыту.

4.3 Салқын ауа желдеткіші

Салқын ауа желдеткіші керекті болса қосылып өшеді. Құрылғы микротолқынды режимінде жұмыс жасағанда қызбайды. Солай болса-да салқын ауа желдеткіші түрде қосылады.

Жазба: Салқындатқыш желдеткіш құрылғы сөніп тұрса да жұмысын жалғастыра алады.

4.4 Конденсат

Тағам пісірген кезде жұмыс камерасында және құрылғының есігінде конденсат жиналуы мүмкін. Конденсаттың жиналуы қалыпты жағдай және бұл құрылғының жұмысына әсер етпейді. Пісіргеннен кейін конденсатты сүртіңіз.

5 Бірінші пайдаланудан алдын

Алғашқы орнату үшін параметрлерді реттеңіз. Құрылғы және керек-жарақтарды тазалаңыз.

5.1 Алғаш рет қолданысқа енгізуді орындау

Алғашқы орнату үшін параметрлерді реттеңіз. Құрылғы және керек-жарақтарды тазалаңыз.

Жазба: Электр желісіне қосылғаннан немесе электр қуаты өшірілгеннен кейін дыбыстық сигнал шығады және дисплейде бірнеше нөл көрсетіледі. Басқа дабыл шыққанға дейін бірнеше секунд кетуі мүмкін және сіз күннің уақытын орната аласыз.

1. ◷ батырмасын басыңыз.
✔ Дисплейде – 12:00 көрсетіледі. ◷ жоғарында индикаторлы шамы жанады.
2. Айналмалы қосқышпен уақытты орнатыңыз.
3. ◷ батырмасын басыңыз.

5.2 Алғашқы қолданар алдында құралды тазалау

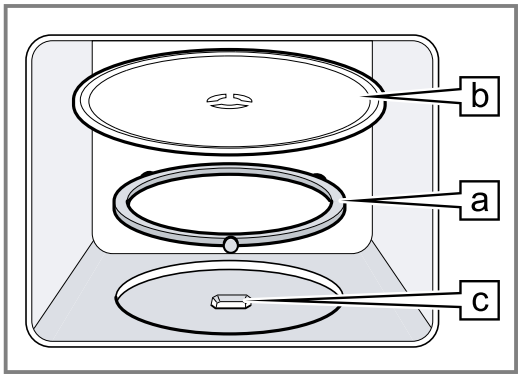
Құралды алғашқы қолданар алдында жұмыс камерасын және керек- жарақтарды тазалау керек.

1. Жұмыс камерасында қаптаманың, керек-жарақтардың немесе басқа заттардың қалдықтары жоқтығына көз жеткізіңіз.
2. Жұмыс камерасының ішіндегі тегіс беттерді жұмсақ дымқыл шүберекпен тазалау.
3. Жаңа құрылғының иісін кетіру үшін жұмыс камераны сабынды ыстық сумен сүртіңіз.
→ *"Жұмыс камерасын тазалау", Бет33*

5.3 Айналмалы тіреуді орнату

Құрылғыны айналмалы тіреу салынған күйде қолданыңыз.

1. Роликті шығыршықты [a] жұмыс камераның төменгі жағындағы ойыққа қойыңыз.



2. Айналмалы тіреуішті [b] жұмыс камерасының еденінің ортасына жетек механизміне [c] салыңыз.
3. Айналмалы тіреуіш дұрыс бекітілгенін тексеріңіз.

Жазба: Айналатын тәрелкені оңға және солға айналдырыңыз.

6 Негізгі басқару

6.1 Микротолқынды пештің мүмкіндіктері

Мұнда сіз микротолқынды қуатқа шолу және оларды қолдану.

Микротолқынды қуат, Вт	Пайдалану
90	Аялауыш тағамдарды еріту
180	Тағамды еріту және пісіру.
360	Ет пен балықты пісіру немесе аялауыш тағамдарды еріту
600	Тағамды еріту және пісіру.
900	Сұйықтықтарды жылыту.

Жазба:
Микротолқынды қуатты белгілі бір пісіру уақытына қоюға болады:
- 900 Вт 30 минутқа
- 600 Вт 60 минутқа
- 90 Вт, 180 Вт және 360 Вт 99 минутқа

6.2 Микротолқынды режимге арналған керек-жарақтар мен ыдыс-аяқ

Тағамды біркелкі қыздыру және құрылғыны зақымдамау үшін қолайлы ыдыс-аяқ пен керек-жарақтарды қолданыңыз.

Жазба: Ыдысты микротолқынды пеште қолданар алдында өндірушінің ақпаратын ескеріп алыңыз Егер сізде күмән болса, ыдыстың жарамдылығын тексеріңіз.

Микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз

Ыдыс- аяқ және керек-жарақтар	Негіздеу
Микротолқынды пеште қолдануға жарамды термо төзімді материалдан жасалған ыдыс: ■ Әйнек ■ Шыны керамикасы ■ Фарфор ■ Термо төзімді пластик ■ Жарықтарсыз толық зерленген керамика	Бұл материалдар микротолқындарды өткізеді. Микротолқындар ыстыққа төзімді ыдысты зақымдамайды.
Металл құрылғылар	**Жазба:** Кешіктірілген қайнатпау үшін, сіз стақанда қасық сияқты металл құрылғыларды пайдалана аласыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Пісіру бөлігінің ішкі бөлігіне металл тиюі құрылғыны немесе есіктің ішкі әйнегін зақымдауы мүмкін, ұшқын тудыруы мүмкін.
► Металл заттардың (мысалы, стакандағы қасық) пісіру бөлімінің қабырғалары мен есіктің ішкі бөлігінен кем дегенде 2 см қашықтықта орналасқанына көз жеткізіңіз.

Микротолқынды пеште қолдануға жарамсыз

Ыдыс- аяқ және керек-жарақтар	Негіздеу
Металлдан жасалған ыдыс- аяқ	Метал шағын толқынды өткізбейді. Тамақ ыстық болмайды.
Алтындаған немесе күміс әрлеуі бар ыдыс- аяқ	Микротолқындар алтындаған немесе күміс әрлеуін зақымдау мүмкін. **Кеңес:** Ыдысты тек өндіруші ыдыстың микротолқынды пеште қолдануға жарамды екеніне кепілдік берген жағдайда ғана қолданыңыз.

6.3 Микротолқынды пешке арналған ыдысты тексеру

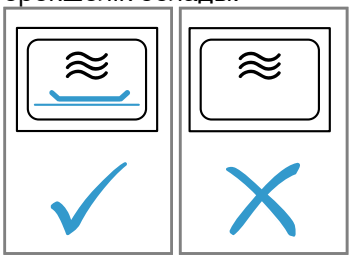
Ыдыстың микротолқынды пешке жарамдылығын арнайы сынақ арқылы тексеріңіз. Бос ыдыстарды тек қана сынақтама кезінде микротолқынды пеште ғана пайдалануға болады.

⚠ **ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!**
Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді.
► Құрылғының қызып тұрған бөлшектеріне ешқашан тимеңіз.
► Балаларды жақындатпаңыз.

1. Бос ыдысты жұмыс камерасына орнатыңыз.
2. Максималды микротолқынды қуатты ½ - 1 минутқа қойыңыз.
3. Жұмыс режимін бастаңыз.
4. Ыдыс-аяқтар төмендегідей тексеріледі:
   – Егер ыдыс суық немесе жылы болса, ол микротолқынды пешке пайдалану үшін қауіпсіз.
   – Егер ыдыс қызып кетсе немесе ұшқын пайда болса, жарамдылық сынағын тоқтатыңыз. Ыдыс-аяқ микротолқынды пеште қолдануға жарамсыз.

6.4 Микротолқынды пешті орнату

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Құрылғының оған орнатылған тағамсыз жұмыс шамадан тыс жүктемеге әкеледі.
► Микротолқынды жұмыс камерасында тағамсыз ешқашан қоспаңыз. Ыдысты қысқа сынақтау ерекшелік болады.



Кеңес: Құрылғының барлық мүмкіндіктерін пайдалану үшін сіз орнату нұсқауларындағы ақпаратқа жүгіне аласыз.
→ *"Сізде бәрі болып шығады!", Бет35*

1. Қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулығын сақтаңыз. → *Бет23*
2. Материалдық зиянға жол бермеу туралы ескертулерді қадағалаңыз. → *Бет25*
3. Микротолқындарға сай ыдыстырдың нұсқауларын ескеріңіз. → *Бет29*
4. Микротолқын пештің қажетті қуаттын түймесі арқылы орнатыңыз.
5. Қажетті ұзақтықты айналатын реттегішпен реттеңіз.

Жазба: Егер сіз жұмыс кезінде пештің есігін ашсаңыз, микротолқынды пештің жұмысы үзіліп, белгіленген пісіру уақыты тоқтайды. Егер есігін жауып қойсаңыз, жұмыс режимі қайта басталады.

6.5 Аралық уақытын өзгерту

Дайындау уақытын кез келген уақытта өзгертуге мүмкін.

- Қажетті ұзақтықты айналатын реттегішпен реттеңіз.

6.6 Режимді тоқтату

1. Stop басыңыз немесе құрылғы есігін ашыңыз.
✔ Start жоғарында индикаторлы шамы жанады.
2. Режимді жалғастыру үшін құрылғының есігін жабыңыз және Start басыңыз.

6.7 Жұмысты тоқтату

- Stop екі рет басып және есігін ашып және Stop бір рет басыңыз.

7 Жад

Жад функциясы арқылы сіз кез-келген уақытта сүйікті тағамды сақтап, еске түсіре аласыз.

Кеңес: Егер сіз белгілі бір тағамды жиі дайындайтын болсаңыз, жад функциясын қолданыңыз.

7.1 Параметрлерді сақтау

Жазба:
- Микротолқынды қуаттың бірнеше мәнін сақтау туралы ереже жоқ.
- Автоматты бағдарламаны сақтау мүмкін емес.

1. **M** батырмасын басыңыз.
✔ **M** жоғарында индикаторлы шамы жанады.
2. Микротолқын пештің қажетті қуаттын түймесі арқылы орнатыңыз.
✔ Түймесінің жоғарында индикаторлы шамы жанады, және дисплейде 1:00 мин көрсетіледі.
3. Қажетті ұзақтықты айналатын реттегішпен реттеңіз.
4. Қажет болса, опциялардың бірін таңдаңыз:
   – Жадты сақтау және бірден бастау үшін Start түймесін басыңыз .
   – Жадты сақтау және бастамау үшін **M** түймесін басыңыз.

✔ Егер құрылғы іске қосылмаса, дисплейде күннің уақыты көрсетіледі және құрал параметрді сақтайды.

7.2 Жадты іске қосу

Сақталған бағдарламаны оңай іске қосуға болады. Тағамды құрылғыға салыңыз және есікті жабыңыз.

1. **M** батырмасын басыңыз.
✔ Сақталған параметрлер көрсетіледі.
2. Start батырмасын басыңыз.

7.3 Режимді тоқтату

1. Stop басыңыз немесе құрылғы есігін ашыңыз.
✔ Start жоғарында индикаторлы шамы жанады.
2. Режимді жалғастыру үшін құрылғының есігін жабыңыз және Start басыңыз.

7.4 Жұмысты тоқтату

- Stop екі рет басып және есігін ашып және Stop бір рет басыңыз.

8 Бағдарламалар

Пісіру бағдарламалары ең жақсы параметрлерді автоматты түрде таңдау арқылы түрлі тағамдарды дайындауға көмектеседі.

8.1 Бағдарламаны реттеу

1. Бағдарламаны таңдау.
2. Дисплейде қажетті бағдарлама нөмірі пайда болғанға дейін, P басыңыз.
✔ P жоғарында индикаторлы шамы жанады.
3. kg батырмасын басыңыз.
✔ kg жоғарында индикаторлы шамы жанады және дисплейде ұсынылған салмақ көрсетіледі.
4. Тамақтың салмағын айналмалы қосқышпен реттеңіз.
Егер Сіз анық салмағын біле алмасаңыз, оларды ықшамдаңыз.
5. Жұмыс режимін бастау үшін Start басыңыз.
✔ Ұзақтық кері саналып көрсетіледі.
6. Бағдарлама кезінде сигнал шыққанда, құрылғының есігін ашыңыз.
   – Ыдысты бөліңіз, араластырыңыз немесе бұраңыз.
   – Құралдың есігін жабыңыз.
   – Start батырмасын басыңыз.

8.2 Режимді тоқтату

1. Stop басыңыз немесе құрылғы есігін ашыңыз.
✔ Start жоғарында индикаторлы шамы жанады.
2. Режимді жалғастыру үшін құрылғының есігін жабыңыз және Start басыңыз.

8.3 Жұмысты тоқтату

► Stop екі рет басып және есігін ашып және Stop бір рет басыңыз.

8.4 Автоматты бағдарламалармен жібіту

Ерітуге арналған 4 бағдарламаның көмегімен сіз ет, құс еті мен нанды жібіте аласыз.

Бағдарлама	Тағам	Ыдыс	Салмақ аймағы кг
P01	Тартылған ет	ашық	0,20-1,00
P02	Ет тілімдері	ашық	0,20-1,00
P03	Тауық, тауық бөлшектері	ашық	0,40-1,80
P04	Нан	ашық	0,20-1,00

Автоматты бағдарламаларды пайдаланып тамақты жібіту

1. Азық-түлікті орамнан алып тастаңыз.
-18 ° С температурада сақталған, бөліктерге бөлінген жалпақ азық- түліктерді пайдаланыңыз.
2. Азық- түліктерді өлшеңіз.
Бағдарламаның параметрлерін орнату кезінде салмақ қажет.
3. Тамақты микротолқынды пешке арналған тегіс ыдысқа салыңыз, мысалы, әйнек немесе фарфор табақшаға.
Қақпақпен жаппаңыз
4. Бағдарламаны орнату → *Бет30*
5. **Жазба:** Ет пен құстың жібітуінен сұйықтық шығады
Сұйықтықты айналдырғанда алып тастаңыз, оны ешбір жағдайда әрі қарай пісіру үшін қолдануға болмайды, ол басқа өнімдермен байланысқа түспеуі керек.
6. Біраз уақытқа қалдырмас бұрын, тағамның жалпақ кесектер мен тартылған етті бір-бірінен ажыратыңыз.
7. Температура біркелкі болу үшін жібіген тағамды 10-30 минут ұстаңыз.
Көлемі үлкен етті, кішкентайына қарағанда ұзағырақ уақытқа қалдырыңыз. Тамақ біраз тұрғаннан кейін, құстың ішектерін алып тастаңыз.
8. Қалың ет кесектерінде мұздатылған өзектер болса да, өндеуді жалғастырыңыз.

8.5 Автоматты бағдарламаны пайдаланып әбден пісіру.

Сіз 3 тағам дайындау бағдарламасын пайдаланып күріш, картоп немесе көкөніс пісіре аласыз.

Бағдарлама	Тағам	Ыдыс	Салмақ аймағы кг	Нұсқаулар
P05	Күріш	қақпақпен	0,05-0,20	■ Күрішті дайындау үшін үлкен, биік ыдысын пайдаланыңыз. ■ Жылдам пісірілетің күріш пакеттерін пайдаланбаңыз. ■ Әр 100 грамм күрішке екі-үш есе көп су қосыңыз.
P06	Картоп	қақпақпен	0,15-1,00	■ Егер сіз қайнатылған картоп дайындағыңыз келсе, жаңа картопты кішкене, біркелкі етіп кесіңіз. ■ Әр 100 г қайнатылған картоп үшін бір ас қасық су қосыңыз және аздап тұз.
P07	Көкөністер	қақпақпен	0,15-1,00	■ Жаңа тазартылған көкөністерді өлшеңіз. ■ Көкөністерді кішкене, тіпті кесектерге кесіңіз. ■ Әр 100 г көкөністерге бір ас қасық су қосыңыз.

Автоматты бағдарламаларды пайдаланып тамақты пісіру

1. Азық- түліктерді өлшеңіз.
Бағдарламаның параметрлерін орнату кезінде салмақ қажет.
2. Азық-түлікті микротолқынды пешке қауіпсіз пайдалану ыдысқа салыңыз және жабыңыз.
3. Қаптамадағы өндірушінің нұсқауларына сәйкес су құйыңыз.
4. Бағдарламаны орнату → *Бет30*
5. Бағдарлама аяқталғаннан кейін тағамды қайтадан араластырыңыз.
6. Температураны біркелкі ету үшін тағамды 5-10 минут ұстаңыз.
Пісіру нәтижесі тағамның қасиеттері мен сапасына байланысты.

9 Негізгі орнату жүйесі

Құрылғыны қажеттіліктеріңізге реттеуге болады.

9.1 Негізгі реттеуді өзгерту

Талап: Құрылғы өшірілді.

1. Start және Stop бірнеше секунд басып тұрыңыз.
✔ Дисплейде алғашқы негізгі параметр көрсетіледі.
2. Start батырмасын басыңыз.
✔ Дисплейде ағымдағы мән жыпылықтайды.
3. Параметрлер аймағында қажетті мәнді орнатыңыз.
4. Start батырмасын басыңыз.
✔ Құрылғы параметрді қабылдайды.
5. Stop батырмасын басыңыз.

Кеңес: Парметрді кез келген уақытта өзгерту мүмкін.

9.2 Сигнал ұзақтығын өзгерту

Құрылғы өшірілген кезде дыбыстық сигнал шығады. Дыбыстық сигналдың ұзақтығын өзгертуге болады.

► Startбасыңыз және шам. 6 секунд ұстап тұрыңыз.
✔ Сигналдың ұзақтығы қысқа-ұзын аралығында өзгереді.
✔ Құрылғы сигналдың ұзақтығын алады және тәулік уақытын көрсетеді.

9.3 Уақытын реттеу.

Жазба: Электр желісіне қосылғаннан немесе электр қуаты өшірілгеннен кейін дыбыстық сигнал шығады және дисплейде бірнеше нөл көрсетіледі. Басқа дабыл шыққанға дейін бірнеше секунд кетуі мүмкін және сіз күннің уақытын орната аласыз.

1. ◷ батырмасын басыңыз.
✔ Дисплейде – 12:00 көрсетіледі. ◷ жоғарында индикаторлы шамы жанады.
2. Айналмалы қосқышпен уақытты орнатыңыз.
3. ◷ батырмасын басыңыз.

9.4 Сағат уақытын жою

Құрылғының қуат тұтынуын азайту үшін күндізгі уақытты индикациялау функциясын өшіруге болады.

1. ◷ батырмасын басыңыз.
2. Stop батырмасын басыңыз.
Тәулік уақытын қайтадан көрсету үшін,◷ тағы бір рет басыңыз.

10 Тазалау және күту

Құрылғыңыздың ұзақ уақыт бойы жұмыс жасауын болдыру үшін, оны мұқият тазалап күтіңіз.

10.1 Тазалау құралы

Тек жарамды тазалағыш құралды пайдаланыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Ішіне кірген ылғалдық тоқ соғуына алып келуі мүмкін.

► Құрылғыны тазалау үшін булап тазартқыш немесе жоғары басымдылықты булап тазартқышты пайдаланбаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жарамсыз тазартқыш құралдар құрылғыны зақымдайды.

► Өткір немесе абразивті тазалағыш құралды пайдаланбаңыз.
► Құрамында спирт мөлшері үлкен тазалағыш құралды пайдаланбаңыз.
► Ешқандай қатты абразивті ысқыштарды немесе тазалауға арналған ысқыштарды пайдаланбаңыз.
► Арнайы тазартқыш құралдарды жылы күйінде пайдаланбаңыз.
► Әйнек тазартқыш құралдарды, әйнек беттерді тазалайтын қырғыштарды немесе тот баспайтын болаттан жасалған бұйымдарды күту құралдарын, сәйкес бөлшекті тазалау жөніндегі нұсқауларда айтылған болса ғана пайдаланыңыз.

Жаңа губкаларда өндіріс кезінде ұсталған бөгде бөлшектер болады.

► Жаңа губкалы шүберектерді пайдаланудан алдын әбден жуыңыз.

Жеке беттер мен бөлшектерді тазартатын заттар туралы тазалау нұсқаулығында қараңыз.

10.2 Құралды тазалау

Дұрыс тазаламау салдарынан немесе жарамсыз тазартқыш құралдарды пайдалану салдарынан зақымдалған болса, құралды берілген нұсқауларға сәйкес тазалаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Жұмсақ тамақ қалдықтары, май мен қуырдақ суы жанып кетуі мүмкін.

► Құрылғыны пайдаланар алдында пісіру камерасындағы, қыздырғыш элементтер мен жабдықтардың бетіндегі қатты кірлерді кетіріңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Құрылғының есігіндегі сызылған әйнек жарылуы мүмкін.

► Пештің есігінің әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар бетіне сызат түсіруі мүмкін.

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет32*
2. Құрылғының жекелеген бөлшектерін немесе беттерін тазалау бойынша нұсқауларды орындаңыз.
3. Егер басқаша көрсетілмесе:
   – құрылғының компоненттерін ыстық сабынды сумен және шүберекпен тазалаңыз.
   – Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

10.3 Жұмыс камерасын тазалау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Дұрыс емес тазалау пісіру бөлімін зақымдауы мүмкін.
► Пешке арналған спрейлерді немесе басқа қатты тазартқыштарды немесе абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет32*
2. Сабынды сумен немесе сірке суының ерітіндісімен тазалаңыз.
3. Қатты ластану жағдайында: пеш тазалау құралын пайдаланыңыз.
   Пешті тазартқышты тек салқындатылған жұмыс камерасында қолданыңыз.
   Кеңес: Жағымсыз иістерді болдырмау үшін максималды микротолқынды қуатта бір стақан суды бірнеше тамшы лимон шырынын 1-2 минут қыздырыңыз. Қайнатудын асып кетпеуі үшін ыдысқа қасықты салыңыз.
4. Жұмыс камерасын жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғатып тазалаңыз.
5. Есікті ашық күйде қалдырып, құрғатып алыңыз.

Айналмалы тіреуішті тазалау

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет32*
2. Айналмалы тіреуішті шешіп алыңыз.
3. Айналмалы тіреуішті тазалау үшін ыстық сабынды суды және шүберекті пайдаланыңыз.
4. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
5. Айналмалы тіреуішті орнына орнатыңыз. Айналмалы тіреуіш дұрыс бекітілгеніне көз жеткізіңіз.

10.4 Құрылғының алдыңғы панелін тазалау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Дұрыс емес тазалау құралдың алдыңғы панелін зақымдауы мүмкін.
► Тазалау үшін шыны тазалағыштарды, металл қырғыштарды немесе шыны қырғыштарды пайдаланбаңыз.
► Коррозияны болдырмау үшін, тот баспайтын беттерден майдын, әк, крахмал және жұмыртқа ақуызы дақтарды дереу тазалаңыз.
► Тот баспайтын болаттан жасалған ыстық беттерді тазарту үшін арнайы тот баспайтын болаттан жасалған күтім құралдарын пайдаланыңыз.

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет32*
2. Құрылғының алдыңғы панелін ыстық сабынды сумен және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
   Жазба: Құрылғының алдыңғы жағындағы түстердің шамалы айырмашылықтары әйнек, пластмасса немесе металл сияқты әр түрлі материалдарға байланысты.
3. Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панелді тазалау үшін тот баспайтын болат беттерді күтуге арналған құралды жұмсақ шүберекпен жұқа қабатта жағу керек.
   Тот баспайтын болат беттерді күтуге арналған құралды қызмет көрсету орталығынан немесе арнайы сатушылардан алынады.
4. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

10.5 Басқару панелін тазалау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Дұрыс емес тазалау басқару панелін зақымдауы мүмкін.
► Басқару панельдерін дымқыл шүберекпен сүртпеңіз.

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет32*
2. Басқару панелін микроталшықты шүберекпен немесе дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

10.6 Есік әйнектерін тазалау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!
Дұрыс емес тазалау есіктің әйнектерін зақымдауы мүмкін.
► Әйнек қырғышын пайдаланбаңыз.

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет32*
2. Есіктің терезелерін шыны тазартқышпен суланған шүберекпен тазалаңыз.
   Жазба: Есік әйнегіндегі шырышқа ұқсас іздер жұмыс камерасының жарықтық кескіндері болады.
3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

10.7 Easyclean

Тазалық бағдарламасы - бұл пешті мезгіл-мезгіл тазалаудың жылдам баламасы. Бұл бағдарлама кезінде ластаушы заттар сабын ерітіндісінің буланuы арқылы жұмсартылады. Содан кейін дақтар оңай тазартылады.

Тазалау функциясын реттеу

1. Екі тамшы шаю құралын бір шынаяқ суға салыңыз.
2. Кешіктірілген қайнатпау үшін, стақанға қасық салыңыз.
3. Стақанды пісіру бөлімінің ортасына қойыңыз.
4. Микротолқын қуатын 600 Вт орнатыңыз.
5. Пісіру уақытын 3 минутқа орнатыңыз.
6. Микротолқын режимін бастаңыз.
7. Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін есікті тағы 3 минут жабық қалдырыңыз.
8. Жұмыс камерасын жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғатып тазалаңыз.
9. Есікті ашық күйде қалдырып, құрғатып алыңыз.

11 Ақауларды жою

Құрылғыдағы елеусіз ақаулықтарды өз бетіңізбен жоюға болады. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын ақаулықты жою бойынша ақпаратты қарап шығыңыз. Осылайша қажетсіз шығындардың алдын аласыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!
Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.
- ▸ Тек қана білікті мамандар құрылғыны жөндеуі мүмкін.
- ▸ Егер құрылғыда ақау бар болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

11.1 Функциялық ақаулықтар

Ақаулық	Ақаулардың себебі және оларды жою
Құрылғы жұмыс істемейді.	Желілік кабель ашасы розеткаға салынбаған. ▸ Құрылғыны тоқ желісіне қосыңыз.
	Сақтандырғыштар блогында сақтандырғыш іске қосылды. ▸ Сақтандырғыш шкафында сақтандырғыш жұмыс істегенін тексеріңіз.
	Электр қуаты өшкен. ▸ Бөлме жарықтары немесе басқа құрылғылар бөлмеде жұмыс істеуін тексеріңіз.
	Функциялық ақаулық **1.** Сақтандырғышты сақтандырғыш шкафында өшіріңіз. **2.** Оны 10 секундтан кейін қайта қосыңыз. ✔ Егер ақаулық бір рет болған болса, хабар өшеді. **3.** Егер хабарлама қайта пайда болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Хабарласқан кезде қате туралы нақты хабарламаны көрсетіңіз. → *"Сервистік қызмет көрсету", Бет35*
	Есік толық жабылмаған. ▸ Есікке тамақ қалдықтары немесе бөгде заттар кірген емес екенің тексеріңіз.
Тағам бұрынғыға қарағанда, ұзағырақ қызады.	Микротолқындын қуаты тым төменге орнатылған. ▸ Микротолқынды қуатты тым жоғары деңгейге орнатыңыз. → *Бет29*
	Басқаға қарағанда, аспапқа көбірек көлем салынды. ▸ Ұзағырақ пісіру уақытын орнатыңыз. Екі есе мөлшер пісіру уақытын екі есеге арттырады.
	Тамақ әдеттегіден суық. ▸ Кейде бұраңыз немесе араластырыңыз.
Айналма тіреуш сырылған немесе жарылған.	Айналма тіреуіштің қозғалтқышында қалдық немесе бөтен нәрсе бар. ▸ Роликті шығыршықты жұмыс камераның төменгі жағындағы ойықты тазалаңыз.
Микротолқын режимі үзілді.	Құрылғыда ақаулық бар. ▸ Егер бұл қате қайталанса, қызмет көрсету өкіліне хабарласыңыз.
Құрылғы іске қосылмаған. Дисплейде ұзақтық тұр.	Параметр аймағы кездейсоқ іске қосылды ▸ Stopбасыңыз.
	Орнатқаннан кейін Start түймесі басылған жоқ. ▸ Startбасыңыз немесе орнатуды болдырмау үшін Stop басыңыз.
Көрсеткіште үш нөл саны көрсетіледі.	Электр қуаты өшкен. ▸ Тәулік уақытын қайта орнатыңыз. → *"Алғаш рет қолданысқа енгізуді орындау", Бет28*
Дисплейде **M**пайда болады.	Демо режимі қосулы.
Дисплейде E 3 пайда болады.	Автоматты есік ашу жүйесінде қателік. **1.** Құрылғыны өшіріңіз. **2.** 10 минут күтіңіз. **3.** Құрылғыны қайта қосыңыз. ▸ Егер бұл қате қайталанса, қызмет көрсету өкіліне хабарласыңыз.

12 Кәдеге жарату

Ескі құрылғыларды дұрыс кәдеге жарату туралы мәлімет аласыз.

12.1 Ескі құрылғыны кәдеге жарату

Қоршаған орта үшін қауіпсіз жолмен кәдеге жарату құнды материалдарды қайта өңдеуге мүмкіндік береді.

- ▶ Құрылғыны қоршаған ортаны сақтайтын жолмен кәдеге жаратыңыз.
  Ағымдағы кәдеге жарату жолдары туралы мәліметтерді мамандандырылған дүкеннен және қоғамдық немесе қалалық әкімшіліктен біліп алыңыз.

Бұл тоңазытқыш Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2012/19/EU (ЕО) Еуропа заңнамасына сәйкес келетін таңбасымен белгіленген.
Бұл заңнама Еуропада құралдардың қалдықтарын қайтып алуын және қоршаған ортаны қорғап кәдеге жаратуын реттейді.

13 Сервистік қызмет көрсету

Егер пайдалану жөнінде сұрақтарыңыз болса, құрылғыдағы ақаулықты өзіңіз жоя алмасаңыз немесе құрылғыны жөндеу керек болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Сіздің еліңіздегі кепілдік мерзімі мен шарттары жөніндегі толық ақпаратты қызмет көрсету орталығынан, сауда бөлімінен немесе біздің веб-сайттан алуыңызға болады.
Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, сізге құрылғыңыздың артикул нөмірі (E нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК) қажет болады.
Мүшелер қызметінің хабарласу деректерін жинақтағы мүшелер қызметінің тізімінде немесе біздің веб-торабымызда табасыз.

Бұл өнім G энергия тиімділігі класындағы жарық көздерін қамтиды. Жарық көздері қосалқы бөлшек ретінде қолжетімді және оларды тек оқытылған техник маман алмастыруы тиіс.

13.1 Артикул нөмірі (E нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК)

Артикул нөмірі (E нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК) құрылғының фирмалық тақтайшасында берілген. Зауыттық тақтайшасын нөмірлерімен аспап есігін ашып табасыз.
Құрылғы деректерін және мүшелер қызметінің нөмірін жылдам қайта табу үшін деректерді жазып алуға болады.

14 Сізде бәрі болып шығады!

Мында сіз ыдыс пен жабдықтар туралы ұсыныстарды, сонымен қатар әртүрлі тағам дайындау үшін оңтайлы нұсқауларды таба аласыз. Барлық ұсыныстар арнайы сіздің құрылғына сәйкес реттелген.

14.1 Ұсынылған әрекеттер тізбегі

Мұнда сіз ұсынылған параметрлерді тиімді пайдалануға көмектесетін іс-әрекеттердің біртіндеп тізбегін таба аласыз. Сізге әртүрлі тағамдар туралы ақпарат, сондай-ақ құрылғыны алдын-ала орнатылған бағдарламалардан тыс оңтайлы етіп орнатуға және пайдалануға көмектесетін ұсыныстар мен кеңестер беріледі.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!
Қыздырылған тамақ жылулық береді. Ыдыс-аяқ өте ыстық болуы мүмкін.

- ▶ Ыдыс-аяқ пен керек- жарақтарды пісіру бөлімінен алу үшін әрқашан пештің қолғаптарын пайдаланыңыз.

Жазба: Кестелердегі уақыт мәндері бағдарлы болып және азық-түліктің сапасына, сипатына байланысты.

1. Жұмысқа кіріспес бұрын барлық қажет емес керек-жарақтарды пісіру бөлімінен алыңыз
2. Параметр бойынша ұсыныстардан тағам таңдаңыз.
3. Тағамды қолайлы ыдысқа салыңыз.
   → *"Микротолқынды режимге арналған керек-жарақтар мен ыдыс-аяқ", Бет29*
4. Ыдысты айналмалы тіреуішке қойыңыз.
5. Құрал параметрлерін орнату кеңестеріне сәйкес реттеңіз.
   Уақыт диапазоны орнату туралы ұсыныстарда қараңыз. Алдымен қысқа пісіру уақытын орнатыңыз. Қажет болса, пісіру уақытын ұзартыңыз. Егер кестелерде қуат пен пісіру уақытының екі мәні көрсетсе, біріншісі бірінші, ал екіншісі сигналдан кейін қолданылады.

Кеңес: Егер сіз параметрлері кестедегі мәліметтерден өзгеше тағам дайындағыңыз келсе, екі есе көлемді болу үшін пісіру уақытын шамамен екі рет орнатыңыз.

14.2 Еріту және жылыту бойынша кеңестер

Жібіту және қыздырудың оңтайлы нәтижесі үшін мына кеңестерді орындаңыз.

Орналасқан жері	Кеңес
Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін, тағамдар ерітілген, жылытқан немесе дайындалған болу керек.	Пісіру уақытын арттырыңыз. Ірі өнімдер мен жоғары биіктіктерді өңдеу ұзаққа созылады.
Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін тағам шетінен қызып кетпеуі керек, ортасында дайын болу керек.	■ Пісіру кезінде тағамды араластырыңыз. ■ Микротолқындардың қуатын төмен мәнің және ұзақ уақытты орнатыңыз.
Ерігеннен кейін құс еті немесе еті тек сыртынан жұмсақ, ал ішкі жағы әлі еріген жоқ.	■ Микротолқындардың қуатын төмен мәнің орнатыңыз. ■ Тамақты көп мөлшерде жібіту үшін оларды жібіту кезінде бірнеше рет айналдырыңыз.
Тағам тым құрғақ болмауы керек.	■ Микротолқындардың қуатын төмен мәнің орнатыңыз. ■ Пісіру уақытын қысқартыңыз. ■ Тағамды жауып қойыңыз. ■ Қосымша су қосыңыз.

14.3 Еріту

Құралды мұздатылған тағамды еріту үшін пайдалануға болады.

Тағамдарды еріту

1. Мұздатылған тағамдарды ашық ыдысқа айналмалы тіреуішке қойыңыз.
   Сіз тауықтың аяқтары мен қанаттары немесе қуырдақтың майлы жиектері сияқты нәзік бөліктерін алюминий фольганың кішкентай бөліктерімен жаба аласыз. Фольга пеш қабырғаларына тимеуі тиіс.
2. Жұмыс режимін бастаңыз.
   Еріту барысында, уақыттың жартысы өткенде алюминий қағазды алып тастаңыз.
3. **Жазба:** Ет пен құстың жібітуінен сұйықтық шығады
   Сұйықтықты айналдырғанда алып тастаңыз, оны ешбір жағдайда әрі қарай пісіру үшін қолдануға болмайды, ол басқа өнімдермен байланысқа түспеуі керек.
4. Жібіту кезінде тағамды 1-2 рет айналдырыңыз немесе араластырыңыз.
   Үлкен кесектерді бірнеше рет айналдыру керек.
5. Еріген тағамды бөлме температурасында тағы 10-20 минутқа қалдырыңыз.
   Құс етінің ішек-қарынын алып, тастауыңызға болады. Етті ортасында толық ерітпесе де өндеуге болады.

Микротолқындық пеште ерітіңіз

Микротолқынды пештерді пайдаланып, қатты мұздатылған тағамға арналған еріту параметрлеріне қатысты ұсыныстарды ескеріңіз.

Тағам	Салмағы г.	Микротолқын қуаты Вт	Пісіру уақыты, мин
Сиыр, бұзау немесе шошқа кесектелген еті (сүйекте және сүйексіз)	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Сиыр, бұзау немесе шошқа кесектелген еті (сүйекте және сүйексіз)	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 **2.** 15 - 25
Сиыр, бұзау немесе шошқа кесектелген еті (сүйекте және сүйексіз)	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 **2.** 20 - 30
Сиыр, бұзау және шошқа кесектелген еті	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2[1] **2.** 4 - 6
Сиыр, бұзау және шошқа кесектелген еті	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[1] **2.** 5 - 10

[1] Аудару барысында еріген бөлшектерін бір-бірінен ажырату.
[2] Тағамды жалпақ жайып қойып жібітіңіз.
[3] Еріген етті алып тастаңыз.
[4] Ыдысты бірнеше рет аударыңыз.
[5] Еріген бөлшектерді бір-бірінен ажыратыңыз.
[6] Арасында абайлап араластыру.
[7] Орама қорабын толық алу.
[8] Тек әйнекейсіз, кілегей немесе желатинсіз бөліштерді ерітіңіз.
[9] Бөліш бөлшектерін бір-бірінен ажырату.

Тағам	Салмағы г.	Микротолқын қуаты Вт	Пісіру уақыты, мин
Сиыр, бұзау және шошқа кесектелген еті	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[1] **2.** 10 - 15
Ұсақталған ет, араластырылған[2, 3]	200	90	10[4]
Ұсақталған ет, араластырылған[2, 3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[4] **2.** 10 - 15
Ұсақталған ет, араластырылған[2, 3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[4] **2.** 10 - 20
Құс еті бүтіндей немесе бөлшегі[5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 20
Құс еті бүтіндей немесе бөлшегі[5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Балық филесі, балық котлеттер немесе балық тілімдері[5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Көкөністер, мысалы, асбұршақтар	300	180	10 - 15
Таңқурай сияқты жемістер, жидектер[5]	300	180	7 - 10[6]
Таңқурай сияқты жемістер, жидектер[5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[6] **2.** 5 - 10
Сары майды еріту[7]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 3
Сары майды еріту[7]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 3 - 4
Бүтін нан	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Бүтін нан	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 **2.** 10 - 20
Бәліш, құрғақ, мысалы, майқоспалы бәліш[8, 9]	500	90	10 - 15
Бәліш, құрғақ, мысалы, майқоспалы бәліш[8, 9]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Бәліш, шырынды, мысалы, жеміс бәліші, сүзбелі бәліші[8]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15 - 20
Бәліш, шырынды, мысалы, жеміс бәліші, сүзбелі бәліші[8]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15 - 20

[1] Аудару барысында еріген бөлшектерін бір-бірінен ажырату.
[2] Тағамды жалпақ жайып қойып жібітіңіз.
[3] Еріген етті алып тастаңыз.
[4] Ыдысты бірнеше рет аударыңыз.
[5] Еріген бөлшектерді бір-бірінен ажыратыңыз.
[6] Арасында абайлап араластыру.
[7] Орама қорабын толық алу.
[8] Тек әйнекейсіз, кілегей немесе желатинсіз бәліштерді ерітіңіз.
[9] Бәліш бөлшектерін бір-бірінен ажырату.

14.4 Жылыту

Бұл құрылғыда тағамдарды ысытуға мүмкін.

Тағамдарды ысыту

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Қыздырылған тамақ жылулық береді. Ыдыс-аяқ өте ыстық болуы мүмкін.

- Ыдыс-аяқ пен керек- жарақтарды пісіру бөлімінен алу үшін әрқашан пештің қолғаптарын пайдаланыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!

Сұйықтықты ысытуда температура асып кетуі мүмкін. Ол дегені, қайнату температурасы бу шықпаса да жетіледі. Ыдыстың кіші тербелуінде де абай болыңыз. Ыстық сұйықтық кенеттен қайнап, қатты шашырауы мүмкін.

- ► Жылыту кезінде әрқашан ыдысқа қасық салыңыз. Бұл кешіктірілген қайнатуды болдырмауға көмектеседі.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Пісіру бөлігінің ішкі бөлігіне металл тиюі құрылғыны немесе есіктің ішкі әйнегін зақымдауы мүмкін, ұшқын тудыруы мүмкін.

- ► Металл заттардың (мысалы, стакандағы қасық) пісіру бөлімінің қабырғалары мен есіктің ішкі бөлігінен кем дегенде 2 см қашықтықта орналасқанына көз жеткізіңіз.

1. Дайын тағамдарды орамнан алып тастаңыз және микротолқын пеште пайдалануға жарамды ыдысқа салыңыз.
2. Тағамды ыдысқа біркелкі салыңыз.
3. Тағамды қақпақпен, табақпен немесе микротолқынды пешке қауіпсіз фольгамен жабыңыз.
4. Жұмыс режимін бастаңыз.
5. Тағамдарды оқтын-оқтын араластырыңыз немесе аударыңыз.
   Түрлі тағам компоненттерінде жылу жылдамдығы түрлі болады.
6. Температураны бақылаңыз.
7. Ыстық тағамды бөлме температурасында тағы 2-5 минутқа қалдырыңыз.

Терең мұздатылған тағамды микротолқынды пештер арқылы жылыту

Микротолқынды пештерді пайдаланып, қатты мұздатылған тағамға арналған еріту параметрлеріне қатысты ұсыныстарды ескеріңіз.

Тағам	Салмағы г.	Микротолқын қуаты Вт	Пісіру уақыты, мин
Мәзір, порциялы тағам, дайын тағам (2-3 компоненттен)	300 - 400	600	8 - 11
Сорпа	400	600	8 - 10
Қою сорпа	500	600	10 - 13
Гуляш сияқты тұздықтағы ет кесектері немесе бөліктері	500	600	12 - 17[1]
Көмештер, мысалы лазанья, каннелони	450	600	10 - 15
Гарнир, мысалы күріш, кеспелер[2]	250	600	2 - 5
Гарнир, мысалы күріш, кеспелер[2]	500	600	8 - 10
Көкөністер, мысалы асбұршақтар, брокколи, сәбіздер[3]	300	600	8 - 10
Көкөністер, мысалы асбұршақтар, брокколи, сәбіздер[3]	600	600	14 - 17
Шпинат[4]	450	600	11 - 16

[1] Араластыруда ет кесектерін бір бірінен ажыратыңыз.
[2] Тағамға азғантай су мөлшерін қосыңыз.
[3] Ыдысқа түбін қаптағанша су құйыңыз.
[4] Су қоспай пісіру.

Микротолқынды режимінде жылыту

Микротолқынды режимде тағамды жылытуға арналған ұсыныстарды ескеріңіз.

Тағам	Мөлшері	Микротолқын қуаты Вт	Пісіру уақыты, мин
Сусындар[1]	200 мл	800	2 - 3[2, 3]
Сусындар[1]	500 мл	800	3 - 4[2, 3]
Емізулі балаларға арналған тағам, мысалы кішкене бөтелкедегі сүт[4]	50 мл	360	шам. 0,5[5, 6]
Емізулі балаларға арналған тағам, мысалы кішкене бөтелкедегі сүт[4]	100 мл	360	шам. 1[5, 6]
Емізулі балаларға арналған тағам, мысалы кішкене бөтелкедегі сүт[4]	200 мл	360	1,5[5, 6]
Көже, 1 тәрелке	200 г	600	2 - 3
Көже, 2 тәрелке	400 г	600	4 - 5
Мәзір, порциялы тағам, дайын тағам (2-3 компоненттен)	350 - 500 г	600	4 - 8
Тұздықтағы ет[7]	500 г	600	8 - 11
Қою сорпа	400 г	600	6 - 8
Қою сорпа	800 г	600	8 - 11
Көкөністер, 1 порция[8]	150 г	600	2 - 3
Көкөністер, 2 порция[8]	300 г	600	3 - 5

[1] Қасықты стақанға салыңыз.
[2] Алкогольді ішімдіктерді қатты қыздырмаңыз.
[3] Пісіру процесін мезгіл-мезгіл басқарыңыз.
[4] Балаларға арналған тағамды емізіксіз немесе қақпақсыз жылылытыңыз.
[5] Қыздырғаннан соң әбден шайқаңыз.
[6] Температураны міндетті ретте бақылаңыз.
[7] Ет бөліктерін бір бірінен ажырату.
[8] Тағамға азғантай су мөлшерін қосыңыз.

14.5 Бақылауға арналған тағам

Бұл шолулар EN 60350-1: 2013 немесе IEC 60350-1: 2011 сәйкес және EN 60705: 2012, IEC 60705: 2010 стандарттарына сәйкес құрылғыны тексеруді жеңілдету үшін әр түрлі реттеуші органдарға арналған.

Микротолқындар арқылы дайындау

Тағам	Микротолқын қуаты Вт	Пісіру уақыты, мин	Ескерту
Омлет, 750 г	**1.** 360 **2.** 90	**1.** 12 - 17 **2.** 20 - 25	Pyrex 20 x 25 см пішіні айналмалы тіреуішке салыңыз.
Бисквит	600	8 - 10	Pyrex Ø 22 см пішіні айналмалы тіреуішке салыңыз.
Ет орамасы	600	20 - 25	Pyrex қалыбын айналмалы тіреуішке салыңыз.

Микротолқындық пеште ерітіңіз

Микротолқынды пеште ерітуге арналған параметрлерге арналған ұсыныстар.

Тағам	Микротолқын қуаты Вт	Пісіру уақыты, мин	Ескерту
Ет	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 - 7 **2.** 10 - 15	Pyrex Ø 22 см пішіні айналмалы тіреуішке салыңыз.

15 Монтаждау нұсқаулығы

Осы ақпаратты құралды орнатқан кезде ескертіңіз.

15.1 Орнату барысында қауіпсіздік

Құралды орнату барысында қауіпсіздік техникасы жөніндегі берілген нұсқауларды орындаңыз.

- Тек орнату нұсқаулығы бойынша мамандық орнату пайдалану қаупісіздігін қамтамасыз етеді. Орнатушы орнатылған жерде кедергісіз жұмыс істеуі үшін жауапкер.
- Құрылғыны орамадан ашудан соң тексеріңіз. Тасымалдаудағы зақым жағдайында қоспаңыз.
- Орам материалы мен жабысқақ пленкаларды іске қосудан алдын жұмыс камерасынан және есіктен шығарып алыңыз.
- Ешқашан есіктің ішкі жағынан мөлдір пленканы алып тастаңыз.
- Керек-жарақтарды орнатуда орнату парақтарын ескеріңіз.
- Кіріктірме жиһаз 90 °C дейін температураға шыдамды болуы керек, шектес жиһаз алдылары 65 °C дейін.
- Құрылғыны декор немесе жиһаз есігінің арқасына орнатпаңыз. Әйтпесе қызып кетудің қаупі бар.
- Құрылғыны орнатпас бұрын жиһаз кесектерін орындаңыз. Жоңқаларды алып тастаңыз. Электр бөліктерінің жұмысына әсер етуі мүмкін.
- Құрылғыны тек арнайы жіберілген маман ғана ашасыз қоса алады. Қате қосу себебінен пайда болға зақымдар үшін кепілдік берілмейді.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Монтаждау барысында шығарылған бөлшектер өткір болуы мүмкін және кесуге әкелуі мүмкін.

- ▸ Қорғаныс қолғаптарын пайдалану

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Ұзартылған желілік жалғағыш сымды және рұқсат етілмеген адаптерді пайдалану қауіпті болып табылады.

- ▸ Ұзартқыш кабельді немесе көп ұялы қалыптарды пайдаланбаңыз.
- ▸ Желілік жалғағыш сым тым қысқа болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- ▸ Тек қана өндіруші рұқсат еткен адаптерді пайдаланыңыз.

15.2 Электр желісіне қосылым

Құралды электр желісіне қауіпсіз жалғау үшін, берілген нұсқауларды орындаңыз.

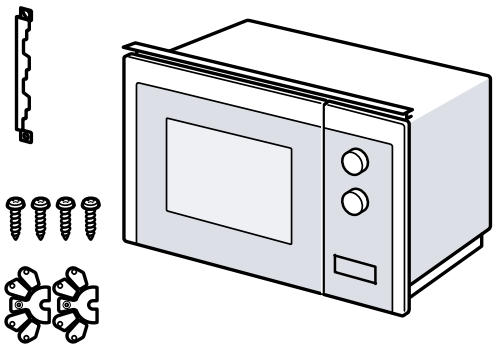
⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Дұрыс емес жасалған орнатулар қауіпті болып табылады.

- ▸ Тиісті стандарттарға сәйкес розетканы немесе жалғаушы кабельді тек білікті электрик ғана орната алады немесе ауыстыра алады.
- ▸ Құрылғыны электр желісіне тек жерге тұйықталатын контактілі дұрыс орнатылған розетка арқылы қосуға болады.
- ▸ Егер айыр салынғаннан соң қол жетімді болмаса орнатылымда контактілері аралығы кемінде 3 мм болатын барлық полюстік ажырату құралы болуы керек. Орнатуда тию қорғауын камтамасыз ету керек.

15.3 Жеткізу жинағы

Жеткізіп алған соң барлық бөлшектерді тасымалдау зақымдарын және жинақ толығына тексеріңіз.



15.4 Кіріктірме жиһаз

Мұнда қауіпсіз орнату туралы нұсқаулар бар.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Үгінділер электрлік компоненттердің жұмысын бұзуы мүмкін.

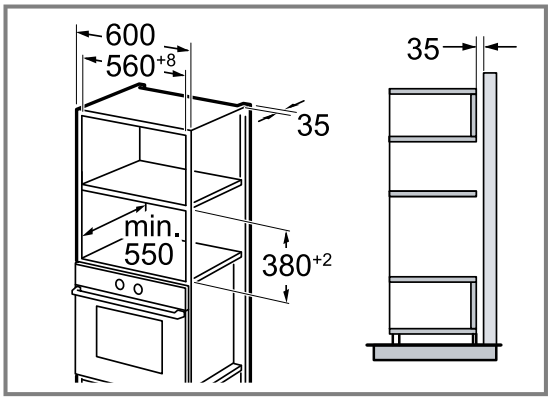
- ▸ Құрылғыны орнатпас бұрын жиһаз кесектерін орындаңыз.
- ▸ Жоңқаларды алып тастаңыз.

- Қондырғының минимальная биіктігі 850 мм.

- Кіріктірме шкафта құрылғы артында қабырға болмауы тиіс.
- Желдеткіш саңылауларды жабуға тиім салынады.
- Кіріктірме жиһаз 90 °C дейін температураға шыдамды болуы керек, шектес жиһаз алдылары 65 °C дейін.

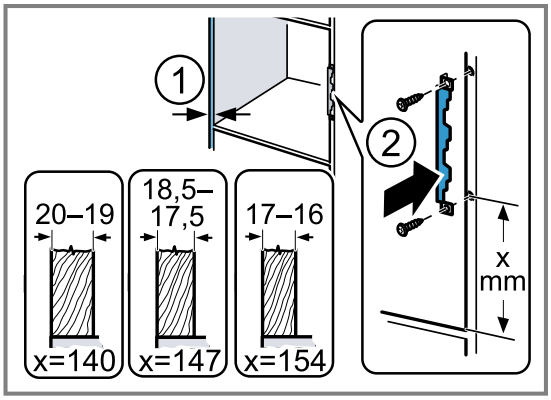
15.5 Колонна шкафы үшін орнату өлшемдері

Колонна шкафы үшін орнату өлшемдерін және қауіпсіздік арақашықтықтарын ескеріңіз.



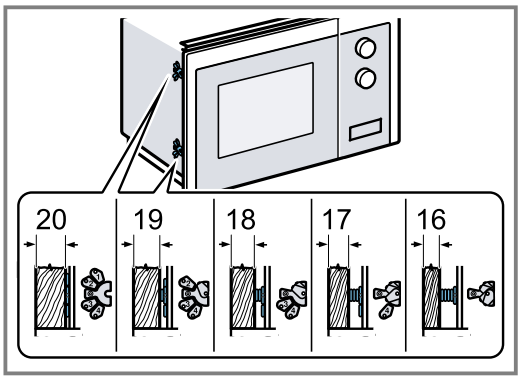
15.6 Колонна шкафын дайындау

1. Жиһазыңыздың қабырғасының қалыңдығын анықтаңыз. ①
   Қабырға қалыңдығына x мәні беріледі.
2. **Жазба:** X мәні - бұл біріктіретін пластинаның төменгі жиегінен кіріктірілген жиһаздың түбіне дейінгі арақашықтық.
   Біріктіретін пластинаны колонна шкафын бұрап бекітіңіз. ②
   Есептелген x мәніне назар аударыңыз.

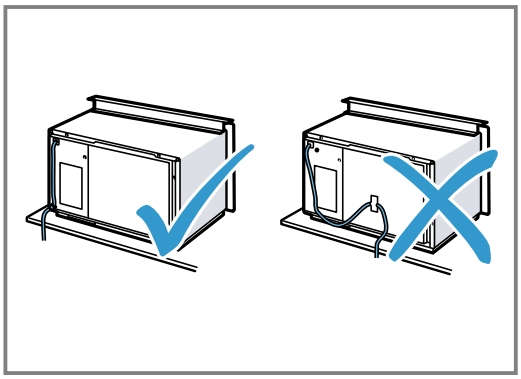


15.7 Құрылғыны орнату

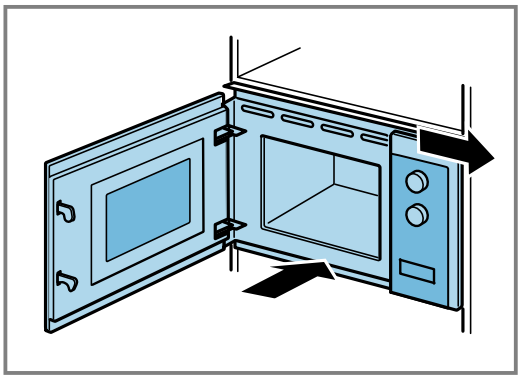
1. Қабырға қалыңдығына сәйкес тіректерді құрылғыға бекітіңіз.



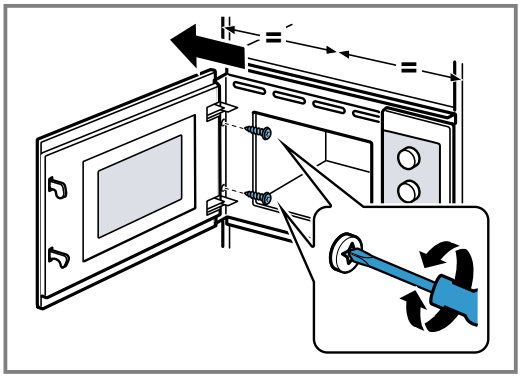
2. **Жазба:**
   Байланыстырушы сымды қыспаңыз немесе майыстырмаңыз.



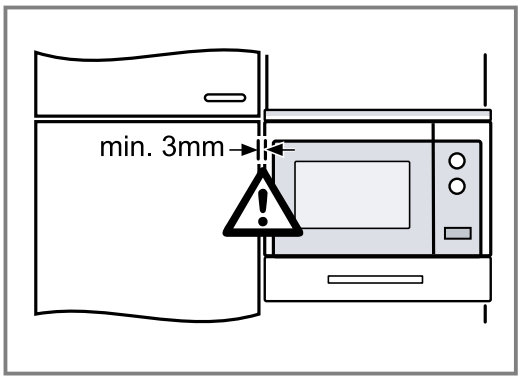
Құрылғыны шкафқа қойып, оны оңға қарай сырғытыңыз.



3. Құралдағы бұрандаларды ортасына дейін бекітіңіз.



4. Іргелес құрылғыларға дейінгі қашықтықты тексеріңіз.



Іргелес құрылғыларға дейінгі арақашықтық кемінде 3 мм болуы керек.

5. Қолданар алдында орауыш пен жабысқақ лентаны жұмыс камера мен құрылғының есігінен алыңыз.

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность 43
2 Во избежание материального ущерба 46
3 Защита окружающей среды и экономия 47
4 Знакомство с прибором 48
5 Перед первым использованием 49
6 Стандартное управление 50
7 Память 51
8 Программы 52
9 Базовые установки 53
10 Очистка и уход 54
11 Устранение неисправностей 55
12 Утилизация 57
13 Сервисная служба 57
14 У Вас все получится! 58

15 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ 62
15.1 Безопасность при монтаже 62

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.За правильность установки ответственность несёт установщик.
Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- для бытового использования или использования в аналогичных целях, например: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих предприятий; в сельскохозяйственных организациях; клиентами в гостиницах или других вариантах размещения, предусматривающих питание.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Этот прибор соответствует норме EN 55011 или CISPR 11. Этот продукт относится к группе 2, классу B. Принадлежность к группе 2 означает, что для нагрева пищевых продуктов создаются микроволны. Принадлежность к классу B означает, что прибор предназначен для бытового использования.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▶ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Перегрев прибора может стать причиной возгорания.

- ▶ Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Принадлежности или посуда очень горячие.

- ▶ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Пары алкоголя могут воспламениться в горячей рабочей камере.

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Трещины, осколки или сколы на стеклянной вращающейся подставке могут представлять опасность.

- ▶ Не допускайте резкого контакта между твердыми предметами и вращающейся подставкой.
- ▶ Аккуратно используйте вращающуюся подставку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Микроволновая печь

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАЖНЫМИ УКАЗАНИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▶ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Продукты, их упаковка и контейнеры для хранения могут загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке.
- ▶ Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или из других воспламеняющихся материалов можно только под личным наблюдением.
- ▶ Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации.
- ▶ Не сушите продукты в микроволновой печи.
- ▶ Не размораживайте и не нагревайте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб при слишком высокой мощности микроволн или длительном времени.

Масло для приготовления пищи может загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!

Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться.

- ▶ Никогда не нагревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут лопнуть во время и после нагревания.

- ▶ Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца в скорлупе.
- ▶ Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- ▶ При приготовлении яичницы-глазуньи проколите желток.
- ▶ У продуктов питания с твёрдой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок кожура или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

Детское питание прогревается не равномерно.

- ▶ Не разогревайте детское питание в закрытой посуде.
- ▶ Всегда снимайте крышку или соску.
- ▶ После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое.
- ▶ Перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- ▶ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Герметично запаянная упаковка и закатанные в банки продукты при нагревании могут лопнуть.

- ▶ Всегда соблюдайте указания на упаковке.
- ▶ Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

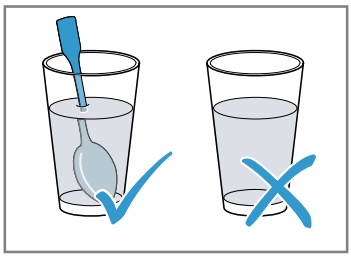
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▶ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.

- Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

Использование металлической посуды или ёмкостей, а также посуды с металлической фурнитурой в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора.

- Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.
- Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Прибор работает под высоким напряжением.

- Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!

Неправильная очистка может повредить поверхность прибора, сократить срок его службы и привести к возникновению опасных ситуаций, например, утечке микроволновой энергии.

- Регулярно очищайте прибор и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.
- Всегда следите за чистотой рабочей камеры, дверцы и ограничителя открывания дверцы.
  → *"Очистка и уход", Страница 54*

Не используйте прибор с повреждённой дверцей. Возможна утечка микроволновой энергии.

- Не используйте прибор, если повреждена дверца или её пластиковая рамка.
- Ремонт прибора должен производиться только специалистами сервисной службы.

У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу.

- Никогда не снимайте защитный корпус.
- Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!

Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной коррозии.

- Протирайте конденсат каждый раз после завершения приготовления.
- Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

Сидеть на дверце прибора или облокачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.

- Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.

2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

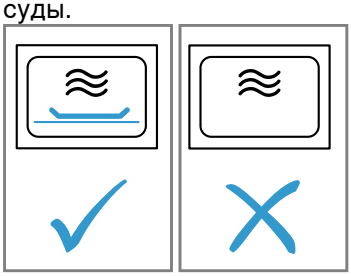
► Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Алюминиевая посуда, помещённая в прибор, может вызвать искровые разряды. Прибор может повредиться из-за искрообразования.

► Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

► Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



Приготовление попкорна в режиме микроволн несколько раз подряд при слишком высокой мощности микроволн может привести к повреждению рабочей камеры.

► Дайте прибору остыть в течение нескольких минут между приготовлениями.
► Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн.
► Используйте максимум 600 Вт.
► Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Если снять защитную панель, можно повредить генератор микроволн.

► Запрещается снимать защитную панель генератора микроволн в рабочей камере.

Удаление прозрачной пленки с внутренней стороны дверцы может привести к повреждению дверцы прибора.

► Никогда не снимайте прозрачную пленку с внутренней стороны дверцы.

Проникшая в прибор жидкость может повредить вращающуюся подставку.

► Следите за процессом приготовления.
► Сначала установите более короткую продолжительность и при необходимости увеличьте ее.
► Никогда не используйте прибор без вращающейся подставки.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

► Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Отключите отображение времени в режиме ожидания.

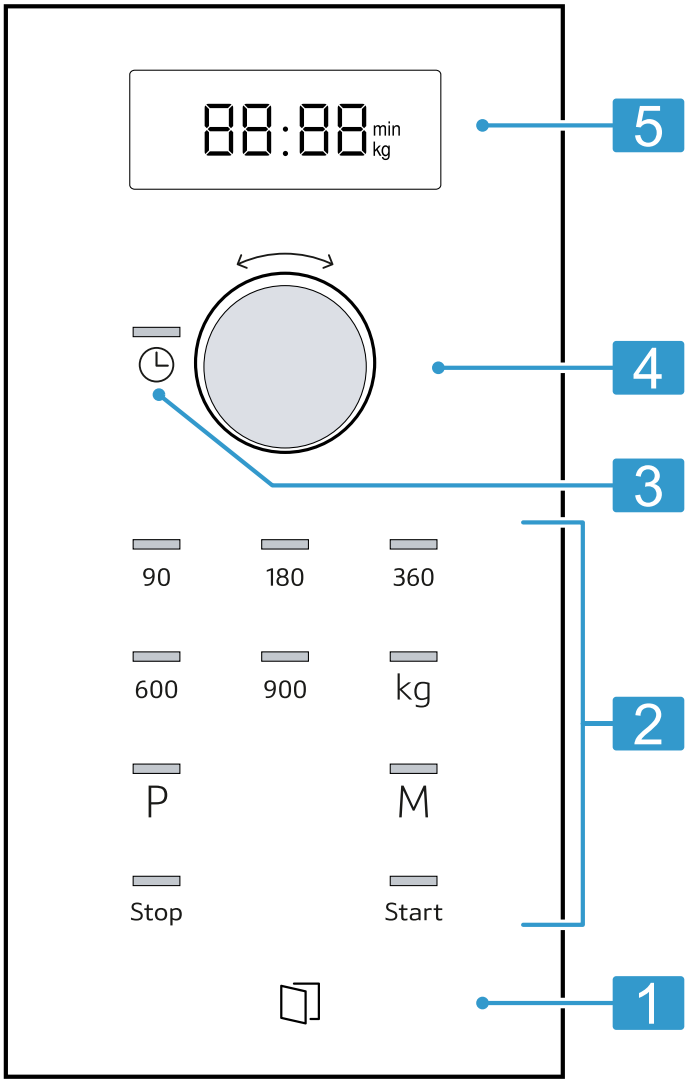
■ Прибор расходует меньше электроэнергии в режиме ожидания.

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.

Заметка: В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.



1	Автоматическая кнопка открывания дверцы	Автоматическое открывание дверцы.
2	Сенсорные поля	Выбор функций.
3	Кнопка «Часы»	Отображение или установка времени суток.
4	Поворотный переключатель	Установка времени суток, времени приготовления или программ автоматического приготовления.
5	Дисплей	Отображение времени суток или времени приготовления.

Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя можно изменить установочные значения, отображающиеся на дисплее.

Поворотный переключатель может утапливаться. Для включения или выключения нажмите на поворотный переключатель.

Автоматическая кнопка открывания дверцы

Открывает дверцу прибора при использовании автоматического открывания. Вы можете полностью открыть дверцу прибора вручную.

Примечания

- При отключении электроэнергии автоматическое открывание дверцы не работает. Вы можете открыть дверцу вручную.
- При открывании дверцы прибора при его работе выполнение режима приостанавливается.
- Если вы закроете дверцу, работа прибора не возобновится автоматически. Вам необходимо запустить режим работы.
- Если прибор был выключен в течение длительного времени, дверца прибора открывается с задержкой.

4.2 Виды нагрева

Здесь приведён обзор видов нагрева и рекомендации по их использованию.

Символ	Наименование	Применение
90-900	Микроволновая печь	Размораживание, приготовление или разогревание продуктов и жидкостей.

4.3 Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости.
Во время работы в микроволновом режиме прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор.

Заметка: Охлаждающий вентилятор может продолжать работу, даже если прибор уже выключен.

4.4 Конденсат

Во время доведения блюд до готовности в рабочей камере и на дверце прибора может скапливаться конденсат. Скопление конденсата является нормой и не влияет на функционирование прибора. После завершения приготовления протрите конденсат.

5 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

5.1 Первый ввод в эксплуатацию

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

Заметка: После подключения к сети или отключения электроэнергии раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается несколько нулей. Прежде чем прозвучит другой сигнал и вы сможете установить время суток, может пройти несколько секунд.

1. Нажмите ◷.
✔ На дисплее отображается – 12:00. Загорается индикаторная лампочка над ◷.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите ◷.

5.2 Очистка прибора перед первым использованием

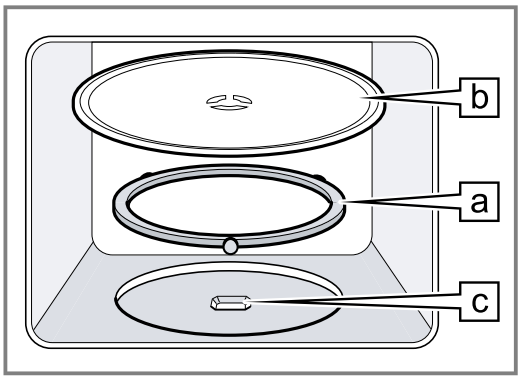
Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

1. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, принадлежностей или других предметов.
2. Очистите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканевой салфеткой.
3. Чтобы устранить запах нового прибора, протрите пустую рабочую камеру горячим мыльным раствором.
→ *"Очистка рабочей камеры", Страница 54*

5.3 Установка вращающейся подставки

Используйте прибор со вставленной вращающейся подставкой.

1. Положите роликовое кольцо [a] в углубление на дно рабочей камеры.



2. Вставьте вращающуюся подставку [b] в приводной механизм [c] посередине дна рабочей камеры.
3. Проверьте, правильно ли закреплена вращающаяся подставка.

Заметка: Вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону.

6 Стандартное управление

6.1 Мощность микроволн

Здесь приведён обзор мощности микроволн и их применение.

Мощность микроволн, в Вт	Применение
90	Щадящее размораживание продуктов.
180	Размораживание и доведение до готовности продуктов.
360	Доведение до готовности мяса и рыбы или щадящее разогревание блюд.
600	Разогревание блюд и доведение их до готовности.
900	Разогревание жидкостей.

Заметка:
Вы можете установить мощность микроволн для определенного времени приготовления:
- 900 Вт на 30 минут
- 600 Вт на 60 минут
- 90 Вт, 180 Вт и 360 Вт на 99 минут

6.2 Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн

Чтобы равномерно разогревать блюда и не повредить прибор, используйте подходящую посуду и принадлежности.

Заметка: Прежде чем использовать посуду в микроволновой печи, ознакомьтесь с информацией от производителя. В случае сомнений проведите проверку пригодности посуды.

Пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи: ■ Стекло ■ Стеклокерамика ■ Фарфор ■ Термостабильный пластик ■ Полностью глазурованная керамика без трещин	Эти материалы пропускают микроволны. Микроволны не повреждают жаропрочную посуду.
Металлические приборы	**Заметка:** Чтобы избежать задержки закипания, вы можете использовать металлические приборы, например, ложку в стакане.

ВНИМАНИЕ!
Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.
► Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Не пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из металла	Металл не пропускает микроволны. Продукты почти не нагреваются.
Посуда с золотистой или серебристой отделкой	Микроволны могут повредить золотой и серебряный декор. **Рекомендация:** Используйте посуду только в том случае, если производитель гарантирует, что посуда подходит для применения в микроволновой печи.

6.3 Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи

Проверьте пригодность посуды к использованию в микроволновой печи при помощи специального теста. Пустую посуду можно использовать в режиме микроволн только во время проведения проверки пригодности.

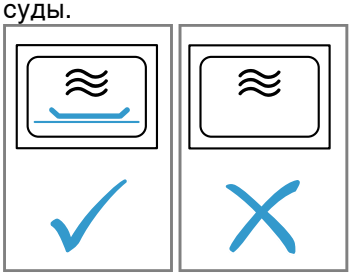
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.
► Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
► Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Поставьте пустую посуду в рабочую камеру.
2. Установите максимальную мощность микроволн на ½ – 1 минуту.
3. Запустите режим работы.
4. Проверка посуды происходит следующим образом:
   – Если посуда осталась холодной или теплой, она подходит для использования в микроволновой печи.
   – Если посуда стала горячей или возникли искры, прервите проверку пригодности. Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.

6.4 Установка мощности микроволн

ВНИМАНИЕ!
Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

► Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



Рекомендация: Чтобы максимально использовать возможности прибора, вы можете руководствоваться информацией в рекомендациях по установкам.
→ *"У Вас все получится!", Страница 58*

1. Соблюдайте указания по технике безопасности. → *Страница 45*
2. Соблюдайте указания по предотвращению материального ущерба. → *Страница 47*
3. Следуйте указаниям по применению посуды и принадлежностей, пригодных для использования в микроволновой печи. → *Страница 50*
4. Установите необходимую мощность микроволн с помощью кнопок.
5. Установите нужное время приготовления поворотным переключателем.

Заметка: Если вы откроете дверцу рабочей камеры во время работы, выполнение режима с использованием микроволн прервётся и остановится отсчёт установленного времени приготовления. Если вы закроете рабочей камеры, выполнение режима возобновится.

6.5 Изменение времени приготовления

Вы можете изменить время приготовления в любой момент.

► Установите нужное время приготовления поворотным переключателем.

6.6 Прерывание режима

1. Нажмите Stop или откройте дверцу прибора.
✔ Загорается индикаторная лампочка над Start.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите Start.

6.7 Отмена режима

► Дважды нажмите Stop или откройте дверцу и нажмите Stop однократно.

7 Память

С помощью функции памяти вы можете сохранить и в любой момент снова вызвать свое любимое блюдо.

Рекомендация: Если вы часто готовите какое-то блюдо, воспользуйтесь функцией памяти.

7.1 Ввод в память

Заметка:
- Сохранение в памяти нескольких значений мощности микроволн не предусмотрено.
- Сохранить автоматическую программу невозможно.

1. Нажмите **M**.
✔ Загорается индикаторная лампочка над **M**.
2. Установите необходимую мощность микроволн с помощью кнопок.
✔ Загорается индикаторная лампа над кнопкой, и на дисплее отображается 1:00 мин.
3. Установите нужное время приготовления поворотным переключателем.
4. При необходимости выберите одну из опций:
   – Чтобы сохранить память и сразу начать, нажмите Start.
   – Чтобы сохранить память и не начинать, нажмите **M**.
✔ Если прибор не запускается, на дисплее отображается время суток, и прибор сохраняет установку.

7.2 Запуск программ из памяти

Можно легко запустить сохранённую в памяти программу. Поставьте блюдо в прибор и закройте дверцу.

1. Нажмите **M**.
✔ Отображаются сохранённые в памяти установки.
2. Нажмите Start.

7.3 Прерывание режима

1. Нажмите Stop или откройте дверцу прибора.
✔ Загорается индикаторная лампочка над Start.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите Start.

7.4 Отмена режима

► Дважды нажмите Stop или откройте дверцу и нажмите Stop однократно.

8 Программы

Программы приготовления помогают при приготовлении различных блюд, автоматически выбирая оптимальные установки.

8.1 Установка программы

1. Выберите программу.
2. Нажимайте P, пока на дисплее не появится номер нужной программы.
✔ Загорается индикаторная лампочка над P.
3. Нажмите kg.
✔ Загорается индикаторная лампочка над kg и на дисплее отображается рекомендуемый вес.
4. Установите нужный вес блюда поворотным переключателем.
Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.
5. Для запуска режима работы нажмите Start.
✔ Начинается отсчёт времени приготовления.
6. Когда во время программы раздастся звуковой сигнал, откройте дверцу прибора.
   – Разделите, перемешайте или переверните блюдо.
   – Закройте дверцу прибора.
   – Нажмите Start.

8.2 Прерывание режима

1. Нажмите Stop или откройте дверцу прибора.
✔ Загорается индикаторная лампочка над Start.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите Start.

8.3 Отмена режима

▶ Дважды нажмите Stop или откройте дверцу и нажмите Stop однократно.

8.4 Размораживание с помощью программ автоматического приготовления

С помощью 4 программ размораживания вы можете разморозить мясо, птицу и хлеб.

Программа	Вид блюда	Посуда	Диапазон веса, кг
P01	Мясной фарш	Открытая	0,20-1,00
P02	Куски мяса	Открытая	0,20-1,00
P03	Цыплёнок, цыплёнок кусочками	Открытая	0,40-1,80
P04	Хлеб	Открытая	0,20-1,00

Размораживание блюд с помощью программ автоматического приготовления

1. Выньте продукты из упаковки.
Используйте плоские продукты, разделенные на порции, которые хранились при -18 °C.
2. Взвесьте продукты.
Вес требуется при задании установок для программы.
3. Поместите продукты на плоскую посуду, подходящую для использования в микроволновой печи, например стеклянную или фарфоровую тарелку.
Не накрывайте крышкой.
4. Установите программу. → *Страница 52*
5. **Заметка:** При размораживании мяса и птицы образуется жидкость.
Удаляйте жидкость при переворачивании, ни в коем случае нельзя использовать её при дальнейшем приготовлении, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
6. Отделите друг от друга плоские куски блюда и фарш, прежде чем оставить их на некоторое время.
7. Дайте размороженным продуктам постоять от 10 до 30 минут, чтобы температура выровнялась.
Для больших кусков мяса это время может быть более продолжительным, чем для маленьких. После того, как продукты постояли некоторое время, удалите внутренности птицы.
8. Продолжайте обработку блюда, даже если у толстых кусков мяса все еще сохраняется замороженная сердцевина.

8.5 Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления

Вы можете приготовить рис, картофель или овощи с помощью 3 программ приготовления.

Программа	Вид блюда	Посуда	Диапазон веса, кг	Указания
P05	Рис	С крышкой	0,05-0,20	■ Используйте большую высокую посуду для риса. ■ Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. ■ На каждые 100 г риса добавляйте в два-три раза больше воды.
P06	Картофель	С крышкой	0,15-1,00	■ Если вы хотите приготовить отварной картофель, нарежьте свежий картофель на мелкие ровные кусочки. ■ На каждые 100 г отварного картофеля добавляйте одну ст. л. воды и немного соли.
P07	Овощи	С крышкой	0,15-1,00	■ Взвесьте свежие очищенные овощи. ■ Нарежьте овощи на небольшие ровные кусочки. ■ На каждые 100 г овощей добавляйте 1 ст. л. воды.

Приготовление блюд с помощью программ автоматического приготовления

1. Взвесьте продукты.
   Вес требуется при задании установок для программы.
2. Поместите продукты в посуду, подходящую для использования в микроволновой печи, и накройте крышкой.
3. Добавьте некоторое количество воды в соответствии с инструкциями производителя на упаковке.
4. Установите программу. → *Страница 52*
5. По завершении выполнения программы снова перемешайте продукты.
6. Дайте продуктам постоять от 5 до 10 минут, чтобы температура выровнялась.
   Результат приготовления зависит от свойств и качества продуктов.

9 Базовые установки

Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

9.1 Изменение базовой установки

Требование: Прибор выключен.

1. Нажмите и удерживайте Start и Stop в течение нескольких секунд.
✔ На дисплее появится первая базовая установка.
2. Нажмите Start.
✔ На дисплее мигает текущее значение.
3. Установите нужное значение с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите Start.
✔ Прибор принимает установку.
5. Нажмите Stop.

Рекомендация: Установку можно изменить в любое время.

9.2 Изменение продолжительности звукового сигнала

При выключении прибора раздаётся звуковой сигнал. Продолжительность звукового сигнала можно изменить.

▶ Нажмите Start и удерживайте прим. 6 секунд.
✔ Продолжительность сигнала меняется от короткой до длинной.
✔ Прибор принимает продолжительность сигнала и отображает время суток.

9.3 Установка времени суток

Заметка: После подключения к сети или отключения электроэнергии раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается несколько нулей. Прежде чем прозвучит другой сигнал и вы сможете установить время суток, может пройти несколько секунд.

1. Нажмите ◷.
✔ На дисплее отображается – 12:00. Загорается индикаторная лампочка над ◷.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите ◷.

9.4 Отключение индикации времени суток

Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить индикацию времени суток.

1. Нажмите ◷.
2. Нажмите Stop.
   Чтобы снова отобразить время суток, еще раз нажмите ◷.

10 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

10.1 Чистящее средство

Используйте только подходящие чистящие средства.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ► Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.

- ► Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ► Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ► Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ► Не используйте специальные чистящие средства в теплом состоянии.
- ► Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.

Новые губки содержат посторонние частицы, попавшие при производстве.

- ► Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Чистящие средства для отдельных поверхностей и компонентов см. в руководствах по очистке.

10.2 Очистка прибора

Очищайте прибор в соответствии с указаниями, чтобы не повредить отдельные компоненты или поверхности неподходящим способом очистки или чистящим средством.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ► Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ► Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 54*
2. Следуйте указаниям по очистке отдельных компонентов или поверхностей прибора.
3. Если не указано иное:
   – Компоненты прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и тканевой салфетки.
   – Протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

10.3 Очистка рабочей камеры

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению рабочей камеры.

- ► Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители или абразивные чистящие средства.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 54*
2. Очищайте горячим мыльным раствором или раствором уксуса.
3. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов.
   Используйте средство для очистки духовых шкафов только в остывшей рабочей камере.
   Рекомендация: Чтобы избежать неприятных запахов, нагревайте чашку воды с несколькими каплями лимонного сока в течение 1–2 минут при максимальной мощности микроволн. Чтобы избежать задержки закипания, всегда кладите в ёмкость ложку.
4. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
5. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

Очистка вращающейся подставки

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 54*
2. Снимите вращающуюся подставку.
3. Для очистки вращающейся подставки используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.
5. Установите вращающуюся подставку на место.

Убедитесь, что вращающаяся подставка зафиксировалась правильным образом.

10.4 Очистка передней панели прибора

ВНИМАНИЕ!
Несоответствующая очистка может привести к повреждению передней панели прибора.
- ► Не используйте для очистки средства для очистки стёкол, металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
- ► Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали.
- ► Используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей из нержавеющей стали.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 54*
2. Переднюю панель прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани.
   Заметка: Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, например стекла, пластмассы или металла.
3. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить переднюю панель прибора из нержавеющей стали тонким слоем с помощью мягкой тканевой салфетки.
   Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

10.5 Очистка панели управления

ВНИМАНИЕ!
Несоответствующая очистка может привести к повреждению панели управления.
- ► Не протирайте панели управления мокрой салфеткой.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 54*
2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

10.6 Очистка стёкол дверцы

ВНИМАНИЕ!
Несоответствующая очистка может привести к повреждению стёкол дверцы.
- ► Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 54*
2. Стекла дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол.
   Заметка: Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от освещения рабочей камеры.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

10.7 EasyClean

Программа для поддержания чистоты является быстрым альтернативным вариантом для периодической очистки рабочей камеры. В ходе этой программы загрязнения размягчаются посредством испарения мыльного раствора. Затем загрязнения легко удаляются.

Установка режима очистки

1. Добавьте несколько капель моющего средства в чашку с водой.
2. Чтобы избежать задержки закипания, положите в чашку ложку.
3. Поставьте чашку в центр рабочей камеры.
4. Установите мощность микроволн 600 Вт.
5. Установите время приготовления 3 минуты.
6. Запустите режим микроволн.
7. Когда время приготовления истечет, оставьте дверцу закрытой еще на 3 минуты.
8. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
9. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

11 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ► Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ► Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

11.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ▶ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Функциональная неисправность **1.** Отключите предохранитель в блоке предохранителей. **2.** Включите его снова примерно через 10 секунд. ✔ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. **3.** Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → *"Сервисная служба", Страница 57*
	Дверца закрыта не полностью. ▶ Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн. ▶ Установите более высокую мощность микроволн. → *Страница 51*
	В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно. ▶ Установите более длительное время приготовления. Двойной объём увеличивает время приготовления вдвое.
	Блюда холоднее, чем обычно. ▶ Переворачивайте или время от времени помешивайте блюдо.
Вращающаяся подставка царапает или скрипит.	Наличие загрязнения или инородного тела в области привода вращающейся подставки. ▶ Очистите роликовое кольцо и углубление в рабочей камере.
Выполнение режима с использованием микроволн прерывается.	Прибор неисправен. ▶ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления.	Была случайно приведена в действие зона настройки. ▶ Нажмите Stop.
	После установки не была нажата кнопка Start. ▶ Нажмите Start или отмените установку, нажав Stop.
На дисплее загораются три нуля.	Сбой электропитания. ▶ Заново установите время суток. → *"Первый ввод в эксплуатацию", Страница 49*
На дисплее отображается M.	Активирован демонстрационный режим.
На дисплее появляется сообщение E 3 .	Ошибка системы автоматического открывания дверей. **1.** Выключите прибор. **2.** Подождите 10 минут. **3.** Снова включите прибор. ▶ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.

12 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

12.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

- Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.

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

13 Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удается самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.
Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.
Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.
https://www.neff.ru

Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G. Источники света предлагаются в качестве запчасти и должны заменяться только специально обученным для этого квалифицированным персоналом.

13.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора.
Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.
Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

14 У Вас все получится!

Здесь вы найдёте обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

14.1 Рекомендуемая последовательность действий

Здесь вы найдёте поэтапную последовательность действий, которая поможет вам наилучшим образом использовать рекомендуемые установки. Вы получите информацию о множестве блюд, а также рекомендации и советы, которые помогут вам настраивать и использовать прибор помимо предустановленных программ оптимальным образом.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.
- ▶ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Заметка: Время, указанное в таблицах, является ориентировочным и зависит от качества и свойств продуктов.

1. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
2. Выберите блюдо в рекомендациях по установкам.
3. Выложите блюдо в подходящую посуду.
   → *"Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн", Страница 50*
4. Установите посуду на вращающуюся подставку.
5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
   Диапазоны временных значений приведены в рекомендациях по установкам. Сначала установите более короткое время приготовления. При необходимости увеличьте время приготовления. Если в таблицах приводятся два показателя мощности и времени приготовления, первым используется первый показатель, а после сигнала второй.

Рекомендация: Если вы хотите приготовить блюдо, параметры которого отличаются от данных в таблице, установите примерно вдвое большее время приготовления для двойного объёма.

14.2 Советы по размораживанию и разогреванию

Для достижения оптимального результата размораживания и разогревания следуйте данным советам.

Задача	Совет
По истечении времени приготовления блюда должны быть размо-рожены, разогреты или готовы.	Увеличьте время приготовления. Продукты большего объёма и большей высоты требуют больше времени для обработки.
По истечении времени приготовления блюдо не должно быть перегрето по краям и готово посередине.	■ Помешивайте блюдо время от времени. ■ Установите меньшую мощность микроволн и большую продолжительность.
После размораживания птица или мясо мягкие только снаружи, а внутри ещё не оттаяли.	■ Установите меньшую мощность микроволн. ■ При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.
Блюдо не должно быть слишком сухим.	■ Установите меньшую мощность микроволн. ■ Уменьшите время приготовления. ■ Накройте блюдо. ■ Добавьте больше воды.

14.3 Размораживание

Вы можете использовать прибор для размораживания замороженных продуктов..

Размораживание блюд

1. Поставьте замороженные продукты в открытой посуде 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.
2. Запустите режим работы.
   По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.
3. **Заметка:** При размораживании мяса и птицы образуется жидкость.
   Удаляйте жидкость при переворачивании, ни в коем случае нельзя использовать её при дальнейшем приготовлении, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
4. В процессе размораживания 1–2 раза переверните или перемешайте продукты.
   Большие куски нужно переворачивать несколько раз.
5. Оставьте размороженные продукты ещё на 10–20 минут при комнатной температуре.
   Вы можете удалить внутренности птицы. Мясо можно разделывать, даже если в самой середине оно не до конца разморозилось.

Размораживание с микроволнами

Соблюдайте рекомендации по установкам для размораживания блюд глубокой заморозки в режиме микроволн.

Вид блюда	Вес в г	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 **2.** 15 - 25
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 **2.** 20 - 30
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2[1] **2.** 4 - 6
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[1] **2.** 5 - 10
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[1] **2.** 10 - 15
Мясной фарш, смешанный[2, 3]	200	90	10[4]
Мясной фарш, смешанный[2, 3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[4] **2.** 10 - 15
Мясной фарш, смешанный[2, 3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[4] **2.** 10 - 20
Птица целиком или кусками[5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 20
Птица целиком или кусками[5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Рыбное филе, рыбные котлеты или рыбные ломтики[5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Овощи, например, горошек	300	180	10 - 15
Фрукты, ягоды, например, малина[5]	300	180	7 - 10[6]
Фрукты, ягоды, например, малина[5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[6] **2.** 5 - 10
Растопить масло[7]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 3
Растопить масло[7]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 3 - 4
Хлеб целиком	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Хлеб целиком	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 **2.** 10 - 20
Пирог, сухой, например, сдобный пирог[8, 9]	500	90	10 - 15
Пирог, сухой, например, сдобный пирог[8, 9]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог[8]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15 - 20
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог[8]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15 - 20

[1] При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.
[2] Замораживать продукты на плоской поверхности.
[3] Достаньте размороженное мясо.
[4] Несколько раз перевернуть блюдо.
[5] Отделите друг от друга размороженные части.
[6] Время от времени осторожно перемешивать блюдо.
[7] Полностью снять упаковку.
[8] Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.
[9] Отделить куски пирога друг от друга.

14.4 Разогревание

В этом приборе можно подогреть блюда.

Разогревание блюд

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

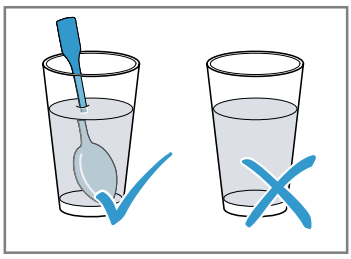
Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- ▶ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- ▶ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

1. Извлеките готовые блюда из упаковки и поместите в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
2. Равномерно выложите блюдо в посуду.
3. Накройте продукты подходящей крышкой, тарелкой или специальной фольгой для микроволновой печи.
4. Запустите режим работы.
5. Время от времени переворачивайте или перемешивайте блюдо.
   Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
6. Следите за температурой.
7. Оставьте горячие продукты ещё на 2–5 минут при комнатной температуре.

Подогревание блюд глубокой заморозки с использованием микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для подогревания блюд глубокой заморозки в режиме микроволн.

Вид блюда	Вес в г	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	300 - 400	600	8 - 11
Суп	400	600	8 - 10
Рагу, густой суп	500	600	10 - 13
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500	600	12 - 17[1]
Запеканка, например, лазанья, каннеллони	450	600	10 - 15
Гарниры, например, рис, макароны[2]	250	600	2 - 5
Гарниры, например, рис, макароны[2]	500	600	8 - 10
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь[3]	300	600	8 - 10
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь[3]	600	600	14 - 17
Шпинат[4]	450	600	11 - 16

[1] При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
[2] Добавить в блюдо немного жидкости.
[3] Добавить в посуду воду, чтобы она покрывала дно.
[4] Готовить блюдо без добавления воды.

Разогревание в режиме микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для подогревания блюд в режиме микроволн.

Вид блюда	Количество	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин
Напитки[1]	200 мл	800	2 - 3[2, 3]
Напитки[1]	500 мл	800	3 - 4[2, 3]
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью[4]	50 мл	360	ок. 0,5[5, 6]
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью[4]	100 мл	360	ок. 1[5, 6]
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью[4]	200 мл	360	1,5[5, 6]
Суп, 1 тарелка	200 г	600	2 - 3
Суп, 2 тарелки	400 г	600	4 - 5
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	350 - 500 г	600	4 - 8
Мясо в соусе[7]	500 г	600	8 - 11
Рагу, густой суп	400 г	600	6 - 8
Рагу, густой суп	800 г	600	8 - 11
Овощи, 1 порция[8]	150 г	600	2 - 3
Овощи, 2 порции[8]	300 г	600	3 - 5

[1] Положить ложку в стакан.
[2] Не перегревать алкогольные напитки.
[3] Следить за приготовлением блюда.
[4] Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.
[5] После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.
[6] Обязательно контролировать температуру.
[7] Отделить ломтики мяса друг от друга.
[8] Добавить в блюдо немного жидкости.

14.5 Контрольные блюда

Данные обзоры были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и в соответствии с нормой EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Приготовление с микроволнами

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Омлет, 750 г	**1.** 360 **2.** 90	**1.** 12 - 17 **2.** 20 - 25	Поставьте форму Pyrex 20 x 25 см на вращающуюся подставку.
Бисквит	600	8 - 10	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.
Мясной рулет	600	20 - 25	Поставить форму Pyrex на вращающуюся подставку.

Размораживание с микроволнами

Рекомендации по установкам для размораживания в режиме микроволн.

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Мясо	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 - 7 **2.** 10 - 15	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.

15 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.

15.1 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.За правильность установки ответственность несёт установщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Никогда не снимайте прозрачную пленку с внутренней стороны дверцы.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90°C, а соседние фасады – до 65°C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми и привести к порезам.

- ▶ Использование защитных перчаток

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование удлиненного сетевого кабеля и не имеющих допуска адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте удлинительные кабели или многоместные розетки.
- ▶ Если длины сетевого кабеля не хватает, обратитесь в сервисную службу.
- ▶ Используйте только допущенные производителем адаптеры.

15.2 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

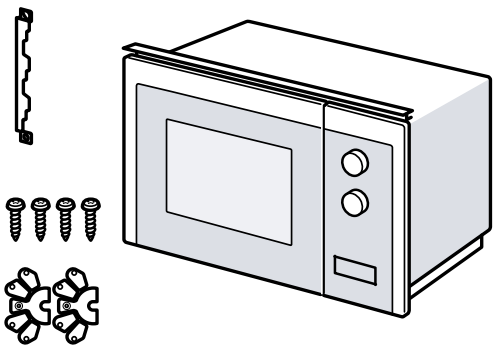
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном монтаже прибор может стать источником опасности.

- ▶ Только квалифицированный электрик может установить розетку или заменить соединительный кабель с учетом соответствующих стандартов.
- ▶ Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.
- ▶ 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. При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

15.3 Комплектация

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.



15.4 Мебель для встраивания

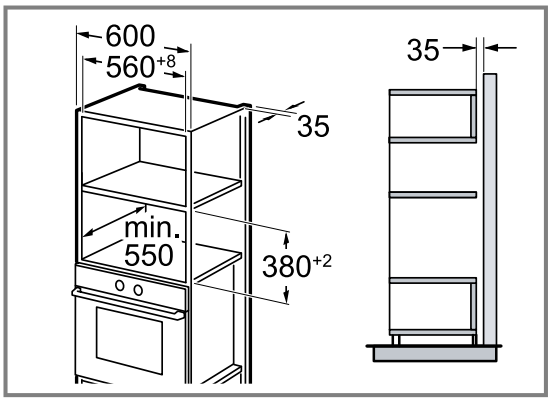
Здесь приведены указания по безопасной установке.
ВНИМАНИЕ!
Опилки могут нарушить работу электрических элементов.

► Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора.
► Удалите опилки.

- Минимальная высота установки составляет 850 мм.
- У шкафа для встраивания не должно быть задней стенки.
- Вентиляционные прорези закрывать запрещается.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90 °C, а соседние фасады – до 65 °C.

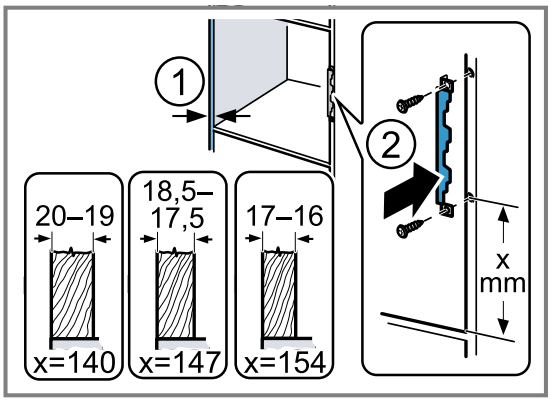
15.5 Установочные размеры для шкафа-колонны

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.



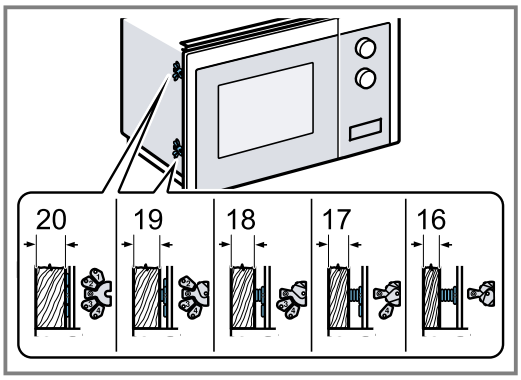
15.6 Подготовка шкафа-колонны

1. Определите толщину стенок мебели. ①
   Толщине стенки присваивается значение x.
2. **Заметка:** Значение x соответствует расстоянию от нижнего края соединительной пластины до дна встроенной мебели.
   Прикрутите соединительную пластину к шкафу-колонне. ②
   Обратите внимание на вычисленное значение x.

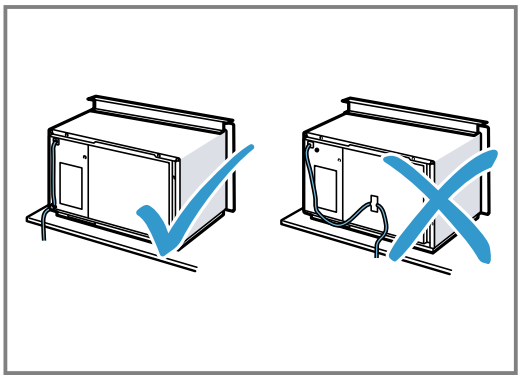


15.7 Установка прибора

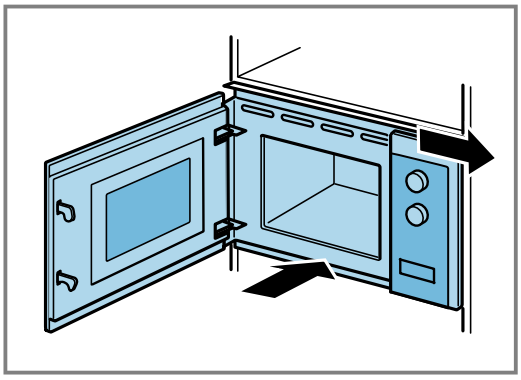
1. Закрепите распорки на приборе в соответствии с толщиной стенок.



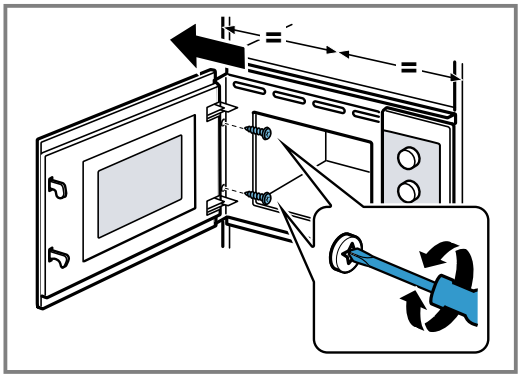
2. **Заметка:**
   Не зажимайте и не перегибайте соединительный провод.



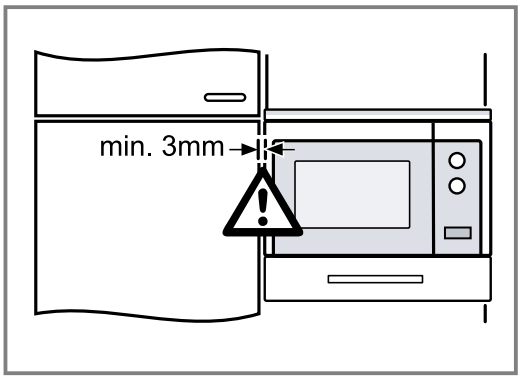
Установите прибор в шкаф и сдвиньте вправо.



3. Заворачивайте винты прибора до тех пор, пока он не будет выровнен по центру.



4. Проверьте расстояние до соседних приборов.



Расстояние до соседних приборов должно быть не менее 3 мм.

5. Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.

Tartalomjegyzék

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1 Biztonság ... 65
2 Dologi károk elkerülése ... 68
3 Környezetvédelem és takarékosság ... 69
4 Ismerkedés ... 70
5 Az első használat előtt ... 71
6 A kezelés alapjai ... 71
7 Memória ... 73
8 Programok ... 73
9 Alapbeállítások ... 75
10 Tisztítás és ápolás ... 75
11 Zavarok elhárítása ... 76
12 Ártalmatlanítás ... 78
13 Vevőszolgálat ... 78
14 Így sikerülni fog ... 78

15 SZERELÉSI ÚTMUTATÓ ... 82
15.1 Biztonságos összeszerelés ... 82

⚠ 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

1.1 Általános útmutatások

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

1.2 Rendeltetésszerű használat

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.
Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.

A készüléket csak a következőkre használja:
- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- háztartási vagy hasonló használatra, mint például: konyhában bolti dolgozók számára, irodákban, vagy egyéb kereskedelmi helyiségekben, mezőgazdasági létesítményekben, hotelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára, reggeli-zőpanziókban.
- legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig.

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

1.3 A használók körének korlátozása

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

1.4 Biztonságos használat

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!
A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak.
- ▶ Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben.
- ▶ Ha füst jelenik meg, ki kell kapcsolni a készüléket vagy ki kell húzni a hálózatból és zárva kell tartani az ajtaját az esetlegesen felcsapó lángok elfojtása érdekében.

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.
- ▶ Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződéseket.

A készülék túlhevülése tüzet okozhat.
- A készüléket soha ne építse be dekor- vagy bútorajtó mögé.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A tartozék vagy az edény nagyon forró.
- A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben.
- Az ételekhez csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

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

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- Tartsa távol a gyerekeket.

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.
- Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.
- A készülékajtó üvegének tisztításához ne használjon éles vagy dörzsölő hatású tisztítót vagy éles fémből készült kaparót, mert ezek megkarcolhatják a felületet.

Az ajtó csuklópántjai az ajtó nyitásakor és csukásakor mozognak, és becsíphetik az ujját.
- Ne nyúljon a zsanérok környékére.

Az üveg forgótányéron keletkezett repedések, szilánkok vagy törések veszélyesek.
- Ügyeljen arra, hogy kemény tárgyak ne ütődjenek a forgótányérhoz.
- A forgótányér használata során legyen elővigyázatos.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.
- Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

A gyermekek az apró alkatrészeket belélegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.
- Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

1.5 Mikrohullám

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes és sérüléseket okozhat. Például a felmelegített parafa és a magvakkal vagy gabonával töltött párnák még órák múlva is meggyulladhatnak.
- Soha ne szárítson ételeket vagy ruhaneműket a készülékben.
- Soha ne melegítsen a készülékben papucsot, magokkal vagy gabonával töltött párnát, szivacsot, nedves törlőkendőt vagy hasonlókat.
- A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja.

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

Az étolaj meggyulladhat.
- ▶ Soha ne melegítsen tiszta étolajat a mikrohullámú sütőben.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

A forró ételek hőt adnak le. Az edény forró lehet.
- ▶ Az edényt vagy a tartozékokat mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

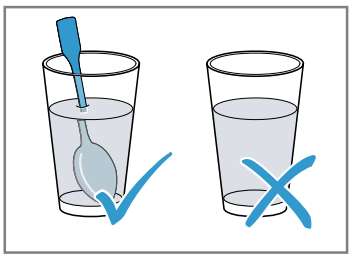
Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat.
- ▶ Mindig ügyeljen a csomagoláson található utasításokra.
- ▶ Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.

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

A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes. Például a túlmelegedett papucs, magokkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. égési sérülésekhez vezethet.
- ▶ Soha ne szárítson ételeket vagy ruhaneműket a készülékben.
- ▶ Soha ne melegítsen a készülékben papucsot, magokkal vagy gabonával töltött párnát, szivacsot, nedves törlőkendőt vagy hasonlókat.
- ▶ A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

Folyadékok felforralásakor előfordulhat a késleltetett forrás. Ez azt jelenti, hogy a folyadék a jellegzetes gőzbuborékok megjelenése nélkül éri el a forrási hőmérsékletet. Legyen elővigyázatos már az edény kismértékű megmozdulása esetén is. A forró folyadék hirtelen kifuthat vagy kifröccsenhet.
- ▶ Melegítéskor mindig tegyen egy kanalat az edénybe. Így elkerülhető a késleltetett forrás.



⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!
A nem alkalmas edény szétrepedhet. Porcelán- és kerámiaedények esetében előfordulhat, hogy a fogantyúkon és a fedeleken apró lyukak találhatók. A lyukak mögött üreg van. Az üregbe bejutott nedvesség szétfeszítheti az edényt.
- ▶ Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.

A fémből készült, illetve fém alkatrészeket tartalmazó edényekhél teljesen mikrohullámú üzemmód esetén szikrák képződhetnek. A készülék megsérül.
- ▶ A csak mikrohullámú üzemmód esetén soha ne használjon fémtartályokat.
- ▶ Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!
A készülék nagyfeszültséggel működik.
- ▶ Soha ne távolítsa el a készülék burkolatát.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Komoly egészségkárosodás veszélye!
A nem megfelelő tisztítás hatására károsodhat a készülék felülete, csökkenhet az élettartama, és veszélyes helyzetek alakulhatnak ki, pl. a mikrohullámú energia kijuthat a készülékből.
- ▶ Rendszeresen tisztítsa a készüléket, és az élelmiszermaradékokat azonnal távolítsa el.
- ▶ A sütőteret, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.
  → *"Tisztítás és ápolás", Oldal 75*

Soha ne üzemeltesse a készüléket, ha a sütőtér ajtaja sérült. Ekkor mikrohullámú energia léphet ki rajta.
- ▶ Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtaja vagy annak műanyag kerete sérült.
- ▶ A javítást csak az ügyfélszolgálattal végeztetheti.

Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik.
- ▶ Soha ne vegye le a készülék borítását.
- ▶ Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

2 Dologi károk elkerülése

2.1 Általános

FIGYELEM!
A nedvesség a sütőtérben hosszú távon korróziót eredményez.
- ▶ Minden párolás után törölje le a kicsapódott vizet.
- ▶ Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben.
- ▶ Ne tároljon ételt a sütőtérben.

Ha ülő- vagy rakodófelületként használja a készülék ajtaját, akkor az károsodhat.
- ▶ Soha ne álljon, üljön, kapaszkodjon vagy támaszkodjon a készülék ajtajára.

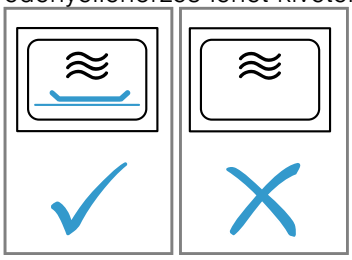
2.2 Mikrohullám

Tartsa be ezeket az előírásokat, amikor használja a mikrohullámot.

FIGYELEM!
Ha a sütőtér fala fémmel érintkezik, akkor szikrák képződnek, amelyek károsítják a készüléket vagy tönkreteszik az ajtó belső üvegét.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a fémtárgy – pl. egy kanál a pohárban – legalább 2 cm-re legyen a párolótér falától és az ajtó belső oldalától.

Az alumíniumtálak szikrát okozhatnak. A készülék károsodhat a létrejövő szikraképződés miatt.
- ▶ Ne használjon alumíniumtálat a sütőben.

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



Amennyiben egymást követően többször, túl nagy mikrohullámú teljesítményt választva készít pattogatott kukoricát, az a sütőtér károsodását okozhatja.
- ▶ Két használat között hagyja a készüléket több percen keresztül lehűlni.
- ▶ Soha ne állítson be túl nagy mikrohullámú teljesítményt.
- ▶ Maximum 600 wattot használjon.
- ▶ A pattogatott kukorica zacskóját mindig helyezze üvegtányérra.

A burkolat eltávolítása esetén a mikrohullám betáplálása megsérül.
- ▶ Soha ne távolítsa el a mikrohullám betáplálásának burkolatát.

Ha eltávolítja az átlátszó fóliát az ajtó belső oldaláról, az károsítja a készülék ajtaját.

- ▶ Soha ne távolítsa el az átlátszó fóliát a készülék ajtajának belső oldaláról.

A készülék belsejébe beszivárgó folyadék károsíthatja a forgótányér hajtását.

- ▶ Figyelje a főzési folyamatot.
- ▶ Legközelebb állítson be rövidebb időtartamot, majd amennyiben szükséges, növelje.
- ▶ Soha ne használja a készüléket forgótányér nélkül.

3 Környezetvédelem és takarékosság

3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb áramot fogyaszt.

Készenléti üzemmódban rejtse el az órát.

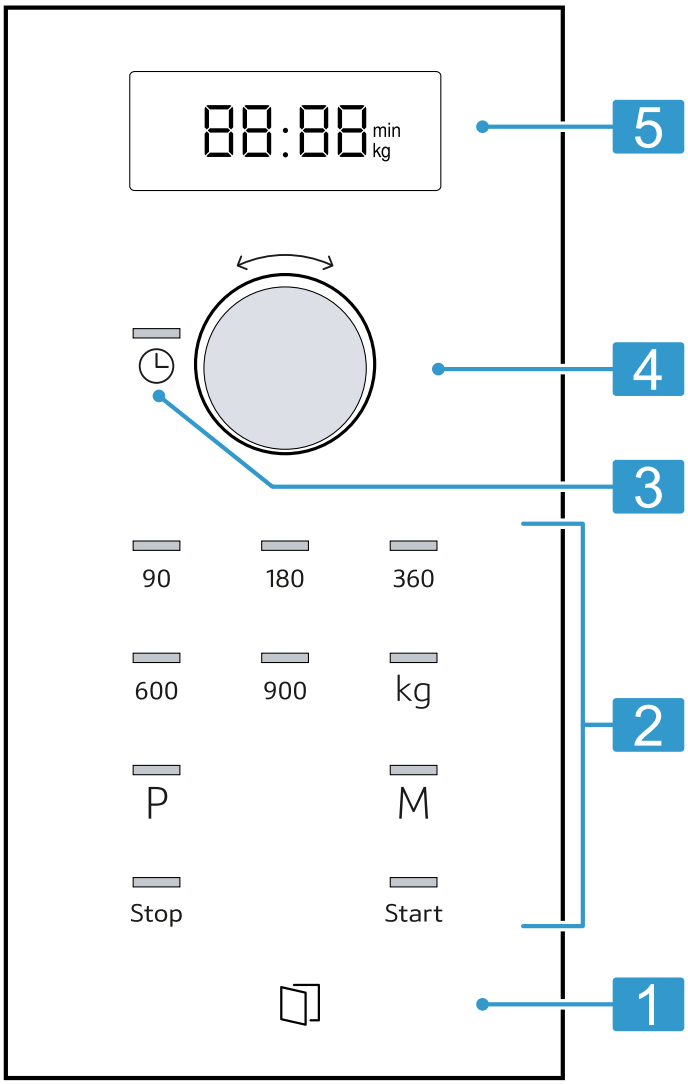
- A készülék készenléti üzemmódban energiát takarít meg.

4 Ismerkedés

4.1 Kezelőmező

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

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



1	Automata ajtónyitó	Automatikusan nyithatja az ajtót.
2	Érintőmezők	Funkciókat választhat.
3	Óra gomb	Megjelenítheti vagy beállíthatja a pontos időt.
4	Forgatóválasztó	Beállíthatja az időt, időtartamot vagy a programautomatikát.
5	Kijelző	Megjelenítheti a pontos időt vagy az időtartamot.

Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn megjelenő beállított értékeket.
A forgatóválasztó süllyeszthető. A forgatóválasztó be- vagy kireteszeléséhez nyomja meg a forgatóválasztót.

Automata ajtónyitó

Ha működteti az automata ajtónyitót, a készülék ajtaja kinyílik. A készülék ajtaját kézzel lehet teljesen kinyitni.

Megjegyzések

- Áramkimaradás esetén nem működik az automatikus ajtónyitás. Az ajtót kézzel lehet kinyitni.
- Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód megszakad.

- Ha becsukja a készülék ajtaját, az üzemmód nem folytatódik automatikusan. Az üzemmódot kézzel kell elindítani.
- Ha a készülék hosszabb ideje ki van kapcsolva, az ajtó késleltetve nyílik.

4.2 Fűtési módok

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

Szimbólum	Név	Használat
90-900	Mikrohullámú sütő	Ételek és italok kiolvasztása, párolása és felforrósítása.

4.3 Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint kapcsol be és ki. Mikrohullámú üzemmód esetén a sütőtér hideg marad. Ennek ellenére bekapcsol a hűtőventilátor.

Megjegyzés: A hűtőventilátor tovább működhet akkor is, ha a készülék már ki van kapcsolva.

4.4 Kondenzvíz

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

5 Az első használat előtt

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

5.1 Az első üzembe helyezés

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

Megjegyzés: Az elektromos csatlakoztatásnál vagy áramszünet után hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn több nulla jelenik meg. Néhány másodpercig eltarthat, amíg egy további hangjelzés nem hallatszik, és be nem állíthatja a pontos időt.

1. Nyomja meg a ◷ gombot.

✔ A kijelzőn megjelenik a következő: 12:00. A ◷ feletti jelzőlámpa világít.

2. A forgatógombbal állítsa be a pontos időt.
3. Nyomja meg a ◷ gombot.

5.2 A készülék tisztítása az első használat előtt

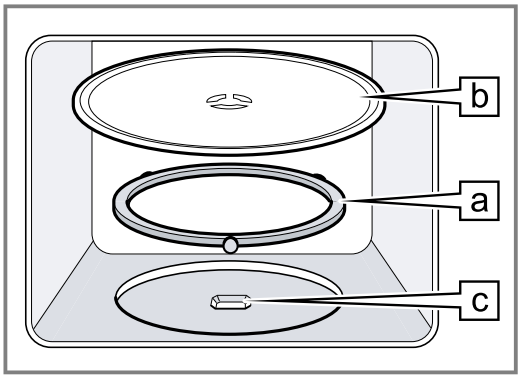
Mielőtt először készítene ételt a készülékkel, tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

1. Ellenőrizze, hogy a sütőtérben nem találhatók csomagolóanyag-maradványok, tartozékok vagy más tárgyak.
2. Tisztítsa meg a sütőtér sima felületeit puha, nedves törlőkendővel.
3. Az új szag megszüntetéséhez törölje ki az üres sütőteret forró mosogatószeres vízzel.
   → *"Sütőtér tisztítása", Oldal 76*

5.3 Forgótányér behelyezése

A készüléket csak behelyezett forgótányérral használja.

1. Tegye a görgőkarikát [a] a sütőtérben található mélyedésbe.



2. A forgótányért [b] illessze a párolótér aljának közepén elhelyezkedő meghajtótengelyre [c].
3. Ellenőrizze, hogy a forgótányér megfelelően bepattant-e.

Megjegyzés: A forgótányér balra és jobbra fordítható.

6 A kezelés alapjai

6.1 Mikrohullám-teljesítmények

Itt a mikrohullám-teljesítmények és használatuk áttekintését találja.

Mikrohullám-teljesítmény wattban	Használat
90	Kényes ételek kiolvasztása.
180	Ételek kiolvasztása és továbbpárolása.
360	Hús és hal párolása vagy kényes ételek felmelegítése.

Mikrohullám-teljesítmény wattban	Használat
600	Ételek felforrósítása és főzése.
900	Folyadékok felforralása.

Megjegyzés:
A mikrohullám-teljesítményt beállíthatja egy bizonyos időtartamra:
- 900 W 30 percre
- 600 W 60 percre
- 90 W, 180 W, és 360 W 99 percre

6.2 Mikrohullámú sütőhöz megfelelő edények és tartozékok

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

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

Mikrohullámú sütőben használható

Tartozékok és edények	Indoklás
Hőálló és mikrohullámú sütőben használható anyagból készült edények: - Üveg - Üvegkerámia - Porcelán - Hőálló műanyag - Teljes felületén mázas kerámia, repedések nélkül	Ezek az anyagok átengedik a mikrohullámokat. A mikrohullámok nem károsítják a hőálló edényeket.
Fém evőeszközök	**Megjegyzés:** A késedelmes forrás elkerülésére használhat fém evőeszközt, pl. egy kanalat az üvegben.

FIGYELEM!
Ha a sütőtér fala fémmel érintkezik, akkor szikrák képződnek, amelyek károsítják a készüléket vagy tönkreteszik az ajtó belső üvegét.
- ▸ Ügyeljen arra, hogy a fémtárgy – pl. egy kanál a pohárban – legalább 2 cm-re legyen a párolótér falától és az ajtó belső oldalától.

Nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra

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

6.3 Edény mikrohullámú sütőhöz való alkalmasságának ellenőrzése

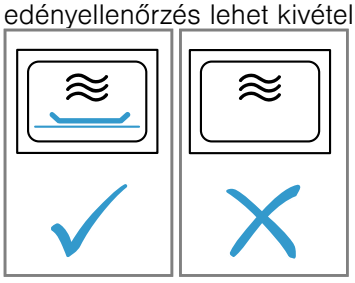
Az edény mikrohullámú sütőhöz való alkalmasságát edényellenőrzéssel vizsgálja meg. A mikrohullám üzemmódot kizárólag edényellenőrzés esetén szabad étel nélkül használni.

⚠ **FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**
A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.
- ▸ Soha ne érintse meg a forró részeket.
- ▸ Tartsa távol a gyermekeket.

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

6.4 A mikrohullámú sütő beállítása

FIGYELEM!
A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet.
- ▸ Soha ne indítsa el a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Ez alól csak a rövid ideig tartó edényellenőrzés lehet kivétel.



Tipp: A készülék optimális használatához a beállítási javaslatokban szereplő adatokat használja kiindulásként.
→ *"Így sikerülni fog", Oldal 78*

1. Tartsa be a biztonsági előírásokat. → *Oldal 66*
2. Vegye figyelembe az utasításokat az anyagi károk elkerülésére. → *Oldal 68*

3. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó útmutatót. → *Oldal 72*
4. A gombokkal állítsa be a kívánt mikrohullám-teljesítményt.
5. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.

Megjegyzés: Ha működés közben kinyitja a sütőtér ajtaját, a mikrohullám működése megszakad, a beállított idő lefutása pedig megáll. Ha becsukja a sütőtér ajtaját, az üzemmód automatikusan folytatódik.

6.5 Időtartam módosítása

Az időtartamot bármikor módosíthatja.

▶ A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.

6.6 A működés szüneteltetése

1. Nyomja meg a Stop gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
✔ A Start feletti jelzőlámpa világít.
2. Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a Start gombot.

6.7 A működés megszakítása

▶ Nyomja meg kétszer a Stop gombot, vagy nyissa ki az ajtót és a Stop gombot egyszer nyomja meg.

7 Memória

A memória funkcióval elmentheti egy étel beállításait és bármikor lekérdezheti.

Tipp: Ha gyakran készít egy bizonyos ételt, használja a memória funkciót.

7.1 Memória tárolása

Megjegyzés:
- Egymás után nem menthet több mikrohullám-teljesítményt.
- Nem menthet automata programokat.

1. Nyomja meg a **M** gombot.
✔ A **M** feletti jelzőlámpa világít.
2. A gombokkal állítsa be a kívánt mikrohullám-teljesítményt.
✔ A gomb feletti jelzőlámpa világít, a kijelzőn megjelenik a következő: 1:00 min.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Igény szerint válasszon egy opciót:
   – A memória tárolásához és az azonnali indításhoz nyomja meg a Start gombot.
   – A memória tárolásához és az indítás kihagyásához nyomja meg a **M** gombot.

✔ Ha a készülék nem indul el, a kijelzőn megjelenik a pontos idő, és a készülék menti a beállítást.

7.2 A memória indítása

Az eltárolt program egészen egyszerűen elindítható. Helyezze az ételt a sütőbe és zárja a készülékajtót.

1. Nyomja meg a **M** gombot.
✔ A mentett beállítások megjelennek.
2. Nyomja meg a Start gombot.

7.3 A működés szüneteltetése

1. Nyomja meg a Stop gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
✔ A Start feletti jelzőlámpa világít.
2. Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a Start gombot.

7.4 A működés megszakítása

▶ Nyomja meg kétszer a Stop gombot, vagy nyissa ki az ajtót és a Stop gombot egyszer nyomja meg.

8 Programok

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

8.1 Program beállítása

1. Válasszon programot.
2. Nyomja meg annyiszor az P elemet, amíg a kijelző a kívánt programszámot nem mutatja.
✔ A P feletti jelzőlámpa világít.
3. Nyomja meg a kg gombot.
✔ A kg gomb feletti jelzőlámpa világít, a kijelzőn megjelenik egy javasolt súly.
4. A forgatóválasztóval állítsa be az étel súlyát.
Ha a pontos súlyt nem tudja megadni, kerekítse a súlyt lefelé vagy felfelé.
5. Indítsa el az üzemmódot a Start gomb megnyomásával.
✔ A tartam láthatóan csökken.
6. Ha a program működése közben hangjelzés hallatszik, nyissa ki a készülék ajtaját.
   – Vágja szét, keverje meg vagy fordítsa meg az ételt.
   – Csukja be a készülék ajtaját.
   – Nyomja meg a Start gombot.

8.2 A működés szüneteltetése

1. Nyomja meg a Stop gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
✔ A Start feletti jelzőlámpa világít.
2. Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a Start gombot.

8.3 A működés megszakítása

▶ Nyomja meg kétszer a Stop gombot, vagy nyissa ki az ajtót és a Stop gombot egyszer nyomja meg.

8.4 Felolvasztás programautomatikával

A 4-es felolvasztó programmal húst, szárnyast és kenyeret olvaszthat fel.

Program	Étel	Edény	Súlytartomány kg-ban
P01	Darált hús	nyitott	0,20-1,00
P02	Hússzeletek	nyitott	0,20-1,00
P03	Csirke, darabolt csirke	nyitott	0,40-1,80
P04	Kenyér	nyitott	0,20-1,00

Ételek felolvasztása programautomatikával

1. Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból.
   Olyan élelmiszert használjon, amelyet laposan és adagonként tárol -18 °C-on.
2. Mérje le az élelmiszert.
   Az étel súlya szükséges a program helyes beállításához.
3. Tegye az élelmiszert mikrohullámú sütőhöz alkalmas lapos edénybe, pl. üveg- vagy porcelántányérra, és ne fedje le.
   Ne tegye rá a fedelet.
4. Állítsa be a programot. → *Oldal 73*
5. **Megjegyzés:** Hús és szárnyas felolvasztásakor folyadék keletkezik.
   A folyadékot megfordításkor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel.
6. A lapos darabokat és a darált húst a pihentetési idő előtt válassza el egymástól.
7. A felolvasztott élelmiszert a hőmérséklet-kiegyenlítődéshez még 10-30 percet pihentesse.
   A nagy húsdarabokat hosszabb ideig pihentesse mint a kisebbeket. Szárnyasoknál pihentetés után ki tudja venni a belsőségeket.
8. Ezután az élelmiszerrel tovább dolgozhat akkor is, ha a vastag hússzeletek belül esetleg még fagyosak.

8.5 Ételek főzése programautomatikával

A 3-as főzési programmal készíthet rizst, burgonyát vagy zöldséget.

Program	Étel	Edény	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
P05	Rizs	fedővel	0,05-0,20	■ Rizshez nagy, magas formát használjon. ■ Ne használjon zacskós rizst. ■ 100 g rizshez két-háromszoros mennyiségű vizet adjon.
P06	Burgonya	fedővel	0,15-1,00	■ A sós burgonyához vágja a friss burgonyát egyenletesen apró darabokra. ■ 100 g sós burgonyánként adjon hozzá egy evőkanál vizet és kevés sót.
P07	Zöldségek	fedővel	0,15-1,00	■ Mérje le a friss, megtisztított zöldséget. ■ A zöldséget vágja egyenletes apró darabokra. ■ 100 g zöldségenként egy evőkanál vizet adjon hozzá.

Ételek főzése programautomatikával

1. Mérje le az élelmiszert.
   Az étel súlya szükséges a program helyes beállításához.
2. Tegye az élelmiszert mikrohullámú sütőhöz alkalmas lapos edénybe, és fedje le.
3. A gyártó csomagoláson szereplő utasításainak megfelelő mennyiségű vizet adjon hozzá.
4. Állítsa be a programot. → *Oldal 73*
5. Ha a program lefutott, keverje meg még egyszer az élelmiszert.
6. Az élelmiszert a hőmérséklet-kiegyenlítődéshez még 5-10 percig pihentesse.
   A sütési eredmény az élelmiszer minőségétől és állagától függ.

9 Alapbeállítások

Készülékét beállíthatja a saját igényei szerint.

9.1 Alapbeállítások módosítása

Követelmény: A készülék ki van kapcsolva.

1. Tartsa nyomva a Start és a Stop gombot néhány másodpercig.
✔ A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás.
2. Nyomja meg a Start gombot.
✔ A kijelzőn villog az aktuális érték.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt értéket.
4. Nyomja meg a Start gombot.
✔ A készülék átveszi a beállítást.
5. Nyomja meg a Stop gombot.

Tipp: A beállítás bármikor módosítható.

9.2 Hangjelzés hosszának módosítása

A készülék kikapcsolásakor egy hangjelzés hallható. A hangjelzés időtartamát módosíthatja.

► Tartsa nyomva kb. 6 másodpercig a Start gombot.
✔ A hangjelzés időtartama hosszú és rövid között váltakozik.
✔ A készülék átveszi a hangjelzés időtartamát, és megjeleníti a pontos időt.

9.3 A pontos idő beállítása

Megjegyzés: Az elektromos csatlakoztatásnál vagy áramszünet után hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn több nulla jelenik meg. Néhány másodpercig eltarthat, amíg egy további hangjelzés nem hallatszik, és be nem állíthatja a pontos időt.

1. Nyomja meg a ◷ gombot.
✔ A kijelzőn megjelenik a következő: 12:00. A ◷ feletti jelzőlámpa világít.
2. A forgatógombbal állítsa be a pontos időt.
3. Nyomja meg a ◷ gombot.

9.4 Időkijelzés kikapcsolása

A készülék Standby állapotban történő fogyasztásának csökkentéséhez eltüntetheti az időt.

1. Nyomja meg a ◷ gombot.
2. Nyomja meg a Stop gombot.
A pontos idő ismételt megjelenítéséhez nyomja meg a ◷ gombot.

10 Tisztítás és ápolás

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

10.1 Tisztítószerek

Csak megfelelő tisztítószereket használjon.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

► A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószerek károsítják a készülék felületét.

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

Az új szivacskendőkön a gyártásból visszamaradó maradványok lehetnek.

► Az új szivacskendőket használat előtt alaposan mossa ki.

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

10.2 A készülék tisztítása

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.

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

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
2. Vegye figyelembe a készülék alkatrészeinek és felületeinek tisztítására vonatkozó útmutatást.
3. Ha nincs más megadva:
   – A készülék alkatrészeit forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.
   – Puha törlőruhával törölje szárazra.

10.3 Sütőtér tisztítása

FIGYELEM!
A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a sütőteret.
- ► Ne használjon sütőtisztító sprayt, más maró hatású sütőtisztítót vagy súrolószert.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
2. Forró mosogatószeres vízzel vagy ecetes vízzel tisztítsa.
3. Erős szennyeződésnél használjon sütőtisztító szert. A sütőtisztítót csak hideg sütőtérben használja.
   Tipp: A kellemetlen szagok ellen egy csésze vízbe tegyen néhány csepp citromlevet, majd 1–2 percig hevítse maximális mikrohullám-teljesítményen. Helyezzen mindig egy kanalat az edénybe a késleltetett forrás elkerülése érdekében.
4. Puha ronggyal törölje ki a sütőteret.
5. Az ajtót kinyitva hagyja kiszáradni a sütőteret.

A készülék tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
2. Vegye ki a forgótányért.
3. Forró mosogatószeres vízzel és puha mosogatóronggyal tisztítsa meg a forgótányért.
4. Puha törlőruhával törölje szárazra.
5. Helyezze vissza a forgótányért. Ügyeljen rá, hogy a forgótányér megfelelően bepattanjon.

10.4 A készülék elülső oldalának tisztítása

FIGYELEM!
A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a készülék előlapját.
- ► Ne használjon üvegtisztítót, fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
- ► Azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- vagy tojásfehérje-foltokat a nemesacél előlapról a korrózió elkerülése érdekében.
- ► Nemesacél felületeknél használjon speciális, meleg felületekhez alkalmas nemesacél-ápolószert.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
2. A készülék elülső oldalát forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.
   Megjegyzés: A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.
3. A nemesacél-ápolószert leheletvékonyan vigye fel egy puha kendővel.
   A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben szerezhet be speciális nemesacél-ápolószereket.
4. Puha törlőruhával törölje szárazra.

10.5 A kezelőfelület tisztítása

FIGYELEM!
A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a kezelőfelületet.
- ► A kezelőmezőt soha ne törölje le vízzel.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
2. A kezelőmezőt mikroszálas törlőkendővel vagy puha, nedves ronggyal tisztítsa.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

10.6 Ajtólapok tisztítása

FIGYELEM!
A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja az ajtó üveglapját.
- ► Ne használjon üvegkaparót.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
2. Az ajtólapokat üvegtisztító szerrel és puha kendővel tisztítsa meg.
   Megjegyzés: Az ajtólapokon lévő, fénytörésre emlékeztető árnyékok a sütőtér világításának fényreflexei.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

10.7 EasyClean

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

Tisztítási funkció beállítása

1. Adjon néhány csepp mosogatószert egy csésze vízhez.
2. Helyezzen egy kanalat is az edénybe a késleltetett forrás elkerülése érdekében.
3. A csészét helyezze a sütőtér közepére.
4. A mikrohullám-teljesítményt állítsa 600 W-ra.
5. Állítson be 3 perces időtartamot.
6. Indítsa el a mikrohullámot.
7. Az időtartam letelte után további 3 percig hagyja zárva az ajtót.
8. Puha ronggyal törölje ki a sütőteret.
9. Az ajtót kinyitva hagyja kiszáradni a sütőteret.

11 Zavarok elhárítása

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!
A szakszerűtlen javítás veszélyes.
- ► A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ► Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

11.1 Működési zavarok

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója nincs bedugva. ▶ Csatlakoztassa a készüléket a villamos hálózatra.
	A biztosítékszekrényben kioldott a biztosíték. ▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.
	Az áramellátás kimaradt. ▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.
	Működési zavar **1.** Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. **2.** Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot. ✔ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik. **3.** Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → *"Vevőszolgálat", Oldal 78*
	Az ajtó nincs egészen becsukva. ▶ Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba.
Az ételek lassabban melegszenek fel, mint korábban.	Túl kicsi mikrohullám-teljesítményt állított be. ▶ Állítson be magasabb mikrohullám-teljesítményt. → *Oldal 72*
	A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe. ▶ Hosszabb időtartamot állítson be. Kétszeres mennyiséghez kétszeres időre van szükség.
	Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál. ▶ Ételkészítés közben fordítsa vagy keverje meg az ételt.
A forgótányér karcos vagy kopik.	Szennyeződés vagy idegen tárgy a forgótányér meghajtásának közelében. ▶ Tisztítsa meg a görgőkarikát és a sütőtérben lévő mélyedést.
A mikrohullámú üzemmód megszakad.	A készülék meghibásodott. ▶ Ha ez a hiba ismételten fellép, hívja a vevőszolgálatot.
A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható.	Valószínűleg működésbe hozta a beállítási tartományt. ▶ Nyomja meg a Stop gombot.
	Beállítás után nem nyomta meg a Start gombot. ▶ Nyomja meg a Start gombot, vagy a Stop gomb megnyomásával törölje a beállítást.
A kijelzőn három nulla világít.	Az áramellátás kimaradt. ▶ Állítsa be ismét a pontos időt. → *"Az első üzembe helyezés", Oldal 71*
A kijelzőn egy **M** látható.	Demó üzemmód aktiválva.
A kijelzőn megjelenik az E 3 üzenet.	Hiba az automatikus ajtónyitó rendszerben. **1.** Kapcsolja ki a készüléket. **2.** Várjon 10 percig. **3.** Kapcsolja be újra a készüléket. ▶ Ha ez a hiba ismételten fellép, hívja a vevőszolgálatot.

12 Ártalmatlanítás

Itt megtudhatja, hogyan ártalmatlanítsa megfelelő módon régi készülékét.

12.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- Környezetkímélő módon ártalmatlaníttassa a készüléket.

Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.

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

13 Vevőszolgálat

Ha a használattal kapcsolatban bármilyen kérdése van, ha nem tudja önállóan elhárítani a zavart a készüléken, vagy ha a készüléket meg kell javítani, forduljon vevőszolgálatunkhoz.
Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat.
Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).
A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrásokat tartalmaz. A fényforrások cserealkatrészként rendelkezésre állnak, cseréjüket csak megfelelően képzett szakszemélyzet végezheti.

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

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típustábláján találja.
A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.
Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyzi magának az adatokat.

14 Így sikerülni fog

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

14.1 Így járjon el

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!
A forró ételek hőt adnak le. Az edény forró lehet.

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

Megjegyzés: A táblázatban megadott értékek irányértékek, és az élelmiszerek minőségétől, hőmérsékletétől és állagától függnek.

1. Használat előtt vegyen ki a sütőtérből minden olyan edényt, amelyre nincs szükség.
2. Válasszon egy ételt a beállítási javaslatok közül.
3. Helyezze az ételt egy megfelelő edénybe.
   → *"Mikrohullámú sütőhöz megfelelő edények és tartozékok", Oldal 72*
4. Az edényt állítsa a forgótányérra.
5. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
   A beállítási javaslatoknál gyakran időtartamok vannak megadva. Először rövidebb időtartamot állítson be. Szükség esetén hosszabbítsa meg az időtartamot. Ha a táblázatban 2 mikrohullám-teljesítmény van megadva, először állítsa be az első mikohullám-teljesítményt és időtartamot, majd a hangjelzés után állítsa be a másodikat.

Tipp: Ha a táblázattól eltérő mennyiségű ételt kíván készíteni, kétszeres mennyiséghez körülbelül kétszeres időtartamot állítson be.

14.2 Tippek felolvasztáshoz és melegítéshez

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

Helyzet	Tipp
Az ételnek az időtartam elteltével ki kell olvadnia, illetve forrónak vagy késznek kell lennie.	Állítson be hosszabb időtartamot. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.

Helyzet	Tipp
Az időtartam letelte után az ételnek a szélein nem szabad túlmelegednie, a közepének pedig készen kell lennie.	■ Közben keverje meg az ételt. ■ Állítson be alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt és hosszabb időtartamot.
Felolvasztás után a szárnyasnak nem szabad kívül elkezdeni főni, belül pedig fagyosan maradni.	■ Állítson be alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt. ■ Nagyobb mennyiségű felolvasztott étel esetén többször keverje meg.
Az étel ne legyen túl száraz.	■ Állítson be alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt. ■ Állítson be rövidebb időtartamot. ■ Fedje le az ételt. ■ Adjon hozzá több folyadékot.

14.3 Felolvasztás

Mélyhűtött ételeket is kiolvaszthat a készülékben.

Ételek felolvasztása

1. Tegye a fagyasztott élelmiszert egy nyitott edényben a forgótányérra.
   A kényes darabokat – mint pl. csirkeláb és -szárny vagy a hús zsíros része – takarja le egy kis alufóliával. A fólia nem érhet hozzá a sütő falához.
2. Indítsa el az üzemmódot.
   A felolvasztási idő fele után vegye le az alufóliát.
3. **Megjegyzés:** Hús és szárnyas felolvasztásakor folyadék keletkezik.
   A folyadékot megfordításkor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel.
4. Az ételt időközben egy-két alkalommal fordítsa meg vagy keverje meg.
   A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg.
5. Pihentesse a felolvasztott ételt még 10-20 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon.
   Szárnyasoknál ekkor ki tudja venni a belsőségeket. A hús feldolgozása egy kis fagyott mag esetén is lehetséges.

Felolvasztás mikrohullámmal

Vegye figyelembe a beállítási javaslatokat mélyhűtött ételek mikrohullámmal történő felolvasztáshoz.

Étel	Súly g-ban	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben
Hús egészben, marha, borjú vagy sertés csonttal vagy csont nélkül	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20
Hús egészben, marha, borjú vagy sertés csonttal vagy csont nélkül	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 20 **2.** 15 - 25
Hús egészben, marha, borjú vagy sertés csonttal vagy csont nélkül	1500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 30 **2.** 20 - 30
Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből	200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2[1] **2.** 4 - 6
Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[1] **2.** 5 - 10
Hús darabokban vagy szeletekben marhából, borjúból vagy sertésből	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[1] **2.** 10 - 15
Vagdalt hús, vegyesen[2, 3]	200	90	10[4]
Vagdalt hús, vegyesen[2, 3]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5[4] **2.** 10 - 15
Vagdalt hús, vegyesen[2, 3]	800	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[4] **2.** 10 - 20
Szárnyas vagy darabolt szárnyas[5]	600	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8 **2.** 10 - 20
Szárnyas vagy darabolt szárnyas[5]	1200	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 10 - 20

[1] Forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól.
[2] Laposan fagyassza le az ételt.
[3] Távolítsa el a már kiolvadt húst.
[4] Fordítsa meg többször az ételt.
[5] A kiolvasztott részeket válassza el egymástól.
[6] Közben óvatosan keverje meg az ételt.
[7] A csomagolást teljesen távolítsa el.
[8] Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.
[9] Válassza el egymástól a süteménydarabokat.

Étel	Súly g-ban	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben
Halfilé, halkotlett vagy halszeletek[5]	400	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Zöldség, pl. borsó	300	180	10 - 15
Gyümölcs, pl. málna[5]	300	180	7 - 10[6]
Gyümölcs, pl. málna[5]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 8[6] **2.** 5 - 10
Vaj felolvasztása[7]	125	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 2 - 3
Vaj felolvasztása[7]	250	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 1 **2.** 3 - 4
Egész kenyér	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 6 **2.** 5 - 10
Egész kenyér	1000	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 12 **2.** 10 - 20
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény[8, 9]	500	90	10 - 15
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény[8, 9]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény[8]	500	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 15 - 20
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény[8]	750	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 7 **2.** 15 - 20

[1] Forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól.
[2] Laposan fagyassza le az ételt.
[3] Távolítsa el a már kiolvadt húst.
[4] Fordítsa meg többször az ételt.
[5] A kiolvasztott részeket válassza el egymástól.
[6] Közben óvatosan keverje meg az ételt.
[7] A csomagolást teljesen távolítsa el.
[8] Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.
[9] Válassza el egymástól a süteménydarabokat.

14.4 Felmelegítés

Készüléke alkalmas ételek melegítésére.

Ételek melegítése

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

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

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

FIGYELEM!

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

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

1. Vegye ki a készételt a csomagolásból, és helyezze egy mikrohullámmal használható edénybe.
2. Az ételeket laposan terítse el az edényben.
3. Az ételeket fedje le egy megfelelő fedővel, tányérral vagy mikrohullámmal használható speciális fóliával.
4. Indítsa el az üzemmódot.
5. Az ételt közben többször keverje vagy fordítsa meg. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
6. Ellenőrizze a hőmérsékletet.
7. Pihentesse a felmelegített ételt még 2–5 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon.

Mélyhűtött ételek melegítése mikrohullámmal

Vegye figyelembe a beállítási javaslatokat felmelegített ételek mikrohullámmal történő felolvasztáshoz.

Étel	Súly g-ban	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben
Menü, egytálétel, készétel 2-3 összetevővel	300 - 400	600	8 - 11
leves	400	600	8 - 10
Egytálétel	500	600	10 - 13
Hússzeletek vagy húsdarabok mártásban, pl. pörkölt	500	600	12 - 17[1]
Felfújtak, pl. lasagne, cannelloni	450	600	10 - 15
Köretek, pl. rizs, tészta[2]	250	600	2 - 5
Köretek, pl. rizs, tészta[2]	500	600	8 - 10
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa[3]	300	600	8 - 10
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa[3]	600	600	14 - 17
Spenótkrém[4]	450	600	11 - 16

[1] A keverésnél a hússzeleteket válassza el egymástól.
[2] Adjon az ételhez kevés folyadékot.
[3] Adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját.
[4] Víz hozzáadása nélkül főzze az ételt.

Felmelegítés mikrohullámmal

Vegye figyelembe a beállítási javaslatokat ételek mikrohullámmal történő felmelegítéséhez.

Étel	Mennyiség	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben
Italok[1]	200 ml	800	2 - 3[2, 3]
Italok[1]	500 ml	800	3 - 4[2, 3]
Bébiételek, pl. tejesüveg[4]	50 ml	360	kb. 0,5[5, 6]
Bébiételek, pl. tejesüveg[4]	100 ml	360	kb. 1[5, 6]
Bébiételek, pl. tejesüveg[4]	200 ml	360	1,5[5, 6]
Leves, 1 csésze	200 g	600	2 - 3
Leves, 2 csésze	400 g	600	4 - 5
Menü, egytálétel, készétel 2-3 összetevővel	350 - 500 g	600	4 - 8
Hús mártásban[7]	500 g	600	8 - 11
Egytálétel	400 g	600	6 - 8
Egytálétel	800 g	600	8 - 11
Zöldség, 1 adag[8]	150 g	600	2 - 3
Zöldség, 2 adag[8]	300 g	600	3 - 5

[1] Tegyen egy kanalat az edénybe.
[2] Az alkoholtartalmú italokat nem szabad túlhevíteni.
[3] Közben ellenőrizze az ételt.
[4] A bébiételt cumi vagy fedő nélkül melegítse.
[5] Felmelegítés után mindig jól rázza össze az ételt.
[6] Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.
[7] Válassza el egymástól a hússzeleteket.
[8] Adjon az ételhez kevés folyadékot.

14.5 Próbaételek

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

Párolás mikrohullámmal

Étel	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben	Megjegyzés
Tojásos tej, 750 g	**1.** 360 **2.** 90	**1.** 12 - 17 **2.** 20 - 25	A 20x25 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.
Piskóta	600	8 - 10	A Ø 22 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.
Fasírozott	600	20 - 25	A pyrexformát tegye a forgótányérra.

Felolvasztás mikrohullámmal

Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő kiolvasztáshoz.

Étel	Mikrohullám-teljesítmény W-ban	Időtartam percben	Megjegyzés
Hús	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 - 7 **2.** 10 - 15	A Ø 22 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.

15 Szerelési útmutató

Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.

⚠ 15.1 Biztonságos összeszerelés

A termék összeszerelése során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

- Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.
- Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.
- Üzembe helyezés előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat és az öntapadós fóliát a sütőtérből és az ajtóról.
- Soha ne távolítsa el az átlátszó fóliát a készülék ajtajának belső oldaláról.
- A tartozékok beszereléséhez vegye figyelembe a szerelési útmutatót.
- A beépített bútoroknak 90 °C-ig, a szomszédos bútorlapoknak 65 °C-ig hőállónak kell lenniük.
- A készüléket ne építse be dekor- vagy bútorajtó mögé. Túlhevülés miatti veszély áll fenn.
- A bútor kivágási munkáit a készülék behelyezése előtt kell elvégezni. Távolítsa el a forgácsot. Akadályozhatja az elektromos részek működését.
- A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

▶ Viseljen védőkesztyűt.

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!
Meghosszabbított hálózati csatlakozóvezeték és nem engedélyezett adapterek használata veszélyes.
- ▶ Ne használjon hosszabbító kábelt vagy többszörös csatlakozóaljzatot.
- ▶ Ha a hálózati csatlakozóvezeték túl rövid, forduljon a vevőszolgálathoz.
- ▶ Csak a gyártó által engedélyezett adaptereket használjon.

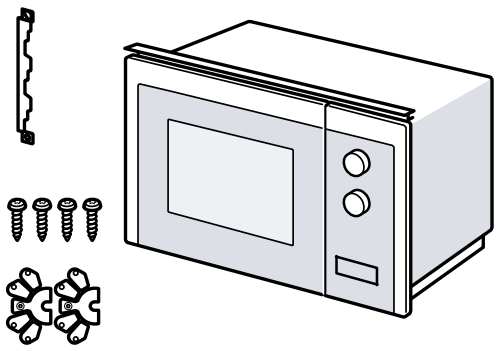
15.2 Elektromos csatlakoztatás

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

⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!
A szakszerűtlen beszerelés veszélyes.
- ▶ A dugaszolóaljzat áthelyezését vagy a csatlakozóvezeték cseréjét csak villanyszerelő végezheti el, az erre vonatkozó előírások figyelembe vételével.
- ▶ A készüléket csak előírásszerűen felszerelt védőérintkezős dugaszolóaljzathoz csatlakoztassa.
- ▶ Ha a csatlakozódugó a beszerelést követően nem érhető el, szerelési oldalról többpólusú elválasztó berendezést kell beépíteni legalább 3 mm-es érintkezőközzel. Az érintésvédelmet a beszereléssel biztosítani kell.

15.3 A csomagolás tartalma

Kicsomagolás után ellenőrizze az összes alkatrészt szállítási károk tekintetében, valamint a szállítmány teljességét.



15.4 Beépített bútor

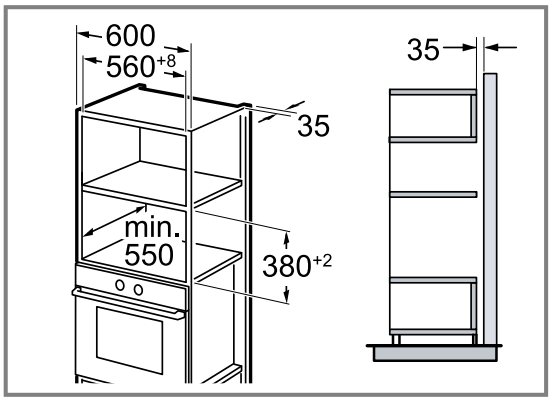
Itt találja a biztonságos beszerelésre vonatkozó útmutatást.

FIGYELEM!
A forgács befolyásolhatja az elektromos részek működését.
- ▶ A bútor kivágási munkáit a készülék behelyezése előtt kell elvégezni.
- ▶ Távolítsa el a forgácsot.

- A legkisebb beépítési magasság 850 mm.
- A beépített szekrénynek a készülék mögött nem lehet hátfala.
- A szellőzőnyílásokat és az elszívó nyílásait nem szabad lefedni.
- A beépített bútoroknak 90 °C-ig, a szomszédos bútorlapoknak 65 °C-ig hőállónak kell lenniük.

15.5 Álló szekrényre vonatkozó beépítési méretek

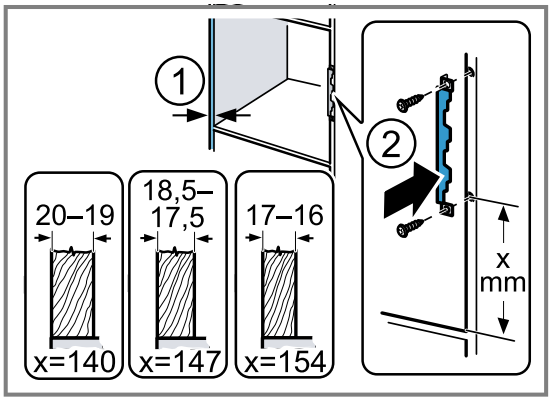
Vegye figyelembe az álló szekrényre vonatkozó beépítési méreteket és a biztonsági távolságokat.



15.6 Álló szekrény előkészítése

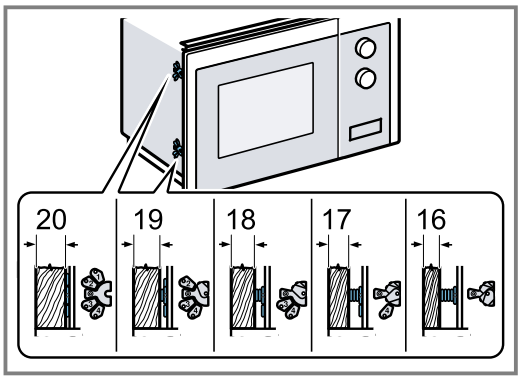
1. Tapasztalja ki a bútor falvastagságát. ①
   A falvastagsághoz egy x érték van hozzárendelve.
2. **Megjegyzés:** Az x érték a zárólemez alsó éle és a beépítéshez használt bútor alja közötti távolságnak felel meg.

   Csavarozza a zárólemezt az álló szekrényhez. ②
   Eközben vegye figyelembe a megtalált x értéket.

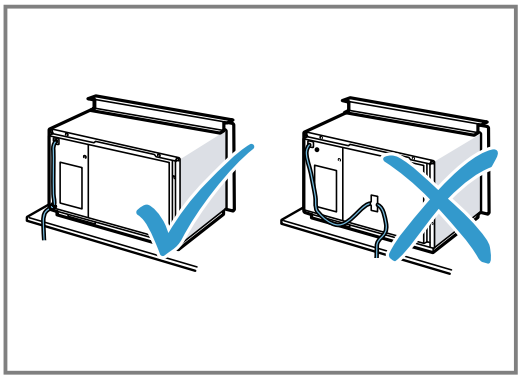


15.7 A készülék felszerelése

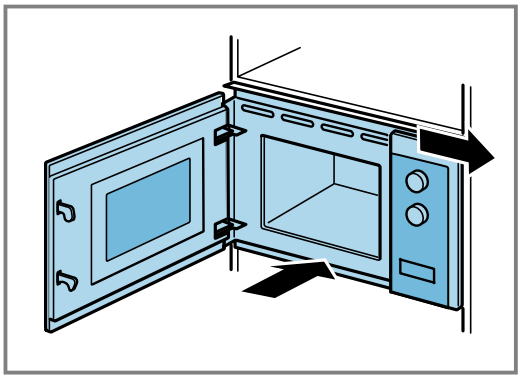
1. A távtartót a fal vastagaságának megfelelően rögzítse a készüléken.



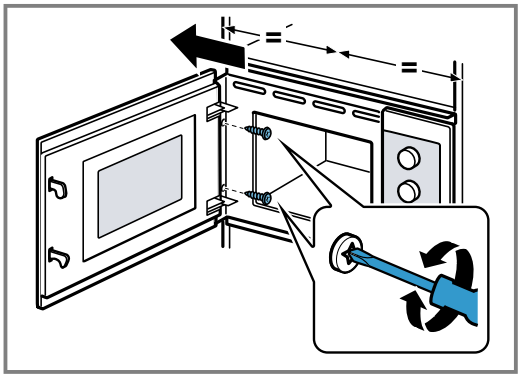
2. **Megjegyzés:**
Ne csípje be és ne törje meg a csatlakozóvezetéket.



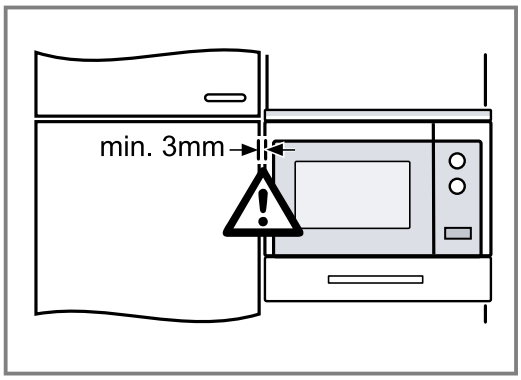
Helyezze a készüléket a szekrénybe, és tolja el jobb felé.



3. A készüléket úgy csavarozza be, hogy az középre kerüljön.



4. Ellenőrizze a szomszédos készülékektől való távolságot.



A szomszédos készülékektől való távolság legyen legalább 3 mm.

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

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY

9001611094
010807
en, kk, ru, hu