

Микротолқынды пеш

Микроволновая печь

Mikro dalga

Мікрохвильова піч

BF634.G.1, BF834.G.1

kk Пайдаланушы және
орнату нұсқаулықтар

2 ru Руководство
пользователя и
инструкция по
установке

26



Register your product on My Siemens and discover exclusive
services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

tr Kullanım kılavuzu ve
kullanım talimatları

50

uk Керівництво з
експлуатації та
інструкції зі
встановлення

74

The future moving in.

Мазмұны

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

| | | |
|------|---|----|
| 1 | Қауіпсіздік | 2 |
| 2 | Материалдық зияндардың алдын алу | 5 |
| 3 | Қоршаған ортаны қорғау және сақтау..... | 6 |
| 4 | Танысу..... | 7 |
| 5 | Бірінші пайдаланудан алдын | 8 |
| 6 | Негізгі басқару | 9 |
| 7 | Микротолқын | 9 |
| 8 | Бағдарламалар | 11 |
| 9 | Таймер..... | 12 |
| 10 | Негізгі орнату жүйесі | 13 |
| 11 | Тазалау және күту | 14 |
| 12 | Ақауларды жою | 15 |
| 13 | Көдеге жарату..... | 16 |
| 14 | Сервистік қызмет көрсету | 17 |
| 15 | Сізде бәрі болып шығады! | 17 |
| 16 | МОНТАЖДАУ НҰСҚАУЛЫҒЫ | 22 |
| 16.2 | Орнату барысында қауіпсіздік..... | 23 |

⚠ 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: дүкендердін, кенселердің және басқа коммерциялық кәсіпорындардың жұмыскерлеріне арналған ас үйде; ауылшаруашылық үйлімдарында; 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, В сыныбының өнімі. 2-топ микротолқындардың тамақты жылдыту мақсатында жасалатындығын білдіреді. В класы құрылғының үй жағдайына жарамды екендігін білдіреді.

1.3 Пайдаланышыларды 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 етпеніз.

Тазалау мен пайдалануыға қызмет көрсетуге 15 жас немесе одан асқан балаларға ересектердің қадағалауымен рұқсат етіледі. 8 жасқа толмаған балаларды құрылғы және жалғағыш сымнан алшақ ұстаныз.

1.4 Қауіпсіз пайдалану

Жадбықты әрдайым дұрыс күйде пісіру камерасына салыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Жұмыс камерасында сақталған тез жанғыш заттар тұтануы мүмкін.

- ▶ Жұмыс камерасында тез жанғыш заттарды сақтамаңыз.
- ▶ Егер тұтін пайда болса, құрылғыны өшіріңіз немесе желіден суырыңыз және жалынды сөндіру үшін есікті жабық ұстаныз

Жұмсақ тамақ қалдықтары, май мен күйрдақ сұзы жаңып кетуі мүмкін.

- Құрылғыны пайдаланар алдында пісіру камерасындағы, қыздырығыш элементтер мен жабдықтардың бетіндегі қатты қірлерді кетіріңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Құйіп қалу қатері!

Керек-жараптары немесе ыдыс өтес ыстық.

- Жұмыс камерасынан ыстық ыдыстарды немесе керек-жараптарды 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 – Құйдіріп алу қауіпі!

Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегендеге қызып кетеді.

- Құрылғының қызып тұрған бөлшектеріне ешқашан тименіз.
- Балаларды жақыннатпаңыз.
- Аспап есігін ашқан кезде ыстық бу шығуы мүмкін. Бу температураға байланысты ретте көрінбеуі мүмкін.
- Құрылғы есігін абайлап ашыңыз.
- Балаларды жақыннатпаңыз.
- Жұмыс камерасында су пайдаланылған кезде ыстық су буы пайда болуы мүмкін.
- Қызыған жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Құрылғының есігіндегі сзыылған әйнек жарылуы мүмкін.

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

Есік ашылғанда және жабылғанда топсалар әрекеттеніп қысқылып қалуы мүмкін.

- Топсалар аймағына тименіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Дұрыс жасалмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.

- Құрылғыдағы жөндеу жұмыстарын тек білікті мамандар орынданай алады.
- Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа бөлшектері ғана пайдаланылуы мүмкін.

- Осы бұйымның желі кабелі бұзылып зақымданған күйде болса, қауіптердің пайда болуын болдырмай үшін, оның шығарушы немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы, немесе осыларға үқсас арнайы білімі бар адам тарабынан ауыстырылуы қажет.

Желіге қосу сымының зақымдалған оқшаулауы қауіпті.

- Еш жағдайда желі кабелін ыстық құрылғы бөліктеріне немесе жылу көздеріне тигізбеніз.
- Желі кабелін өткір ұштарға немесе шеттерге тигізбеніз.
- Желі кабелін бұкпеніз, баспаңыз немесе өзгертпеніз.

Ішке кірген ылғал ток соғуға әкелуі мүмкін.

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

Зақымдалған құрылғы немесе зақымдалған желіге қосу сымы қауіпті болады.

- Тек қана зақымдалған құрылғыны пайдаланыңыз.
- Құрылғыны ешқашан сзыылған немесе бұзылған беттермен пайдаланбаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажырату үшін желілік кабельден тартуға тыйым салынады. Желіге қосу кабелді ашасынан тартыңыз.
- Құрылғы немесе желілік кабель зақымданған жағдайда, желі кабелінің ашасын розеткадан дереу шығарып алыңыз немесе сақтандырығыш блогындағы сақтандырығышты өшіріңіз.
- Қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

→ *Бет17*

⚠ ЕСКЕРТУ – Қауіпті: Магнетизм!

Реттеу панелінде немесе реттеу элементтерінде тұрақты магниттер орнатылған. Олар электронды имплантанттарға, мысалы кардиостимулятор немесе инсулин сорғыштары, әсер етуі мүмкін.

- Электрон имплантант тасуушысы ретінде реттеу панелінен 10 см минималдық аралықты сақтаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Тұншығып қалу қатері!

Балалар орама материалын бастарына киіп немесе оралып тұншығып қалуы мүмкін.

- Орама материалды балалардан алыс ұстаңыз.

- ▶ Балаларға орам материалдарымен ойнауға рұқсат етпеніз.
- Балалар кіші бөлшектерді деммен жұтып немесе жұтып тұншығып қалуы мүмкін.
- ▶ Кіші бөлшектерді балалардан алыс ұстаныз.
- ▶ Балаларға кіші бөлшектерді ойнауға рұқсат етпеніз.

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 кептірменіз
- ▶ Құрылғыда шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқасты заттарды қыздыруға тиім салынады.
- ▶ Құрылғыны тек тағамдар мен ішімдіктерді өзірлеуге 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 жылтырыңыз.
- ▶ Микротолқындардың тым жоғары қуатын немесе ұзак уақытын орнатуға болмайды. Осы пайдалану нұсқаулықта берілген кеңестерді сақтаңыз.
- ▶ Микротолқынды режимінде азық- түліктерді кептірменіз.
- ▶ Суы аз тағамдарды (мысалы, нан) микротолқындардың жоғары деңгейінде немесе ұзак уақыт бойы жібітпеніз немесе пісірменіз.

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 – Құйіп 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, қызанак, картоп, шұжық) терісі жарулуы мүмкін. Пісіру алдында қабықты немесе теріні тесіп алыңыз.

Балаларға арналған тағам біркелкі қызбайды.

- ▶ Балаларға арналған тағамды жабық ыдыста қайта қыздырманыз.
- ▶ Әрқашан қақпақты немесе емізікті шешіп алыңыз.
- ▶ Қыздырудан кейін ішіндегісін мұқият арапастырыңыз немесе шайқаңыз.
- ▶ Баланы тамақтандырмас бұрын температуралы тексеріп алыңыз.

Қыздырылған тамақ жылудық береді. Ұйдыс-аяқ өте ыстық болуы мүмкін.

- ▶ Ұйдыс-аяқ пен керек- жарактарды пісіру бөлімінен алу үшін әрқашан пештің қолғаптарын пайдаланыңыз.

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

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

Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегендे қызып кетеді.

- ▶ Ұйстық бөлшектерге ешқашан тименіз.
- ▶ Балаларды жақындарапаңыз.

Құрылғыны басқа мақсаттарда пайдалану қауіпті. Мысалы, қызып кеткен шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқасты заттарды қыздыруға тиім салынады.

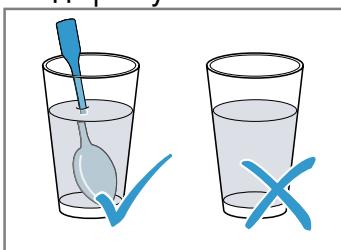
- ▶ Құрылғыда тағамды немесе киімді кептірменіз.
- ▶ Құрылғыда шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқасты заттарды қыздыруға тиім салынады.

- Құрылғыны тек тағамдар мен ішімдіктерді өзірлеуге арналған.

⚠ ЕСКЕРТУ – Қүйдіріп алу қауіпі!

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

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



⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Жарамсыз ыдыс жарылуы мүмкін. Фарфор мен тастан жасалған бұйымдардың тұтқалары мен қақпактарында артында бос жерлер бар. Кішкене тесіктер болуы мүмкін. Үлғал осы бос жерлерге енген кезде, ыдысаяқ жарылып кетуі мүмкін.

- Тек микротолқынды пеш үшін жарамды ыдысты пайдаланыңыз.
- Издестар мен метал контейнерлер немесе метал шеттік ыдыстар таза микротолқынды жұмыста ұшқын жасалуына алып келуі мүмкін. Құрылғы зақымдалады.
- Таза микротолқынды 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 тاماқ қалдықтарын бірден жойыңыз.
- Жұмыс камераның, есігінің және есіктің ашылуын шектегішін әрқашанда таза күде ұстаңыз.

→ "Тазалау және күту", Бет14

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 шешпейіңіз.
- Техникалық қызмет көрсету және жөндеу үшін қызмет көрсету бөліміне қонырау шалыңыз.

2 Материалдық зияндардың алдын алу

2.1 Жалпы ақпарат

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жұмыс камерада ұзак уақыт жиналған ылғалдылық тотты тудыруы мүмкін.

- Пісіру процесстен кейін конденсатты сұртіңіз.
- Үлғалды азық-түлікті жабық пеш ошағына ұзак уақытқа сақтамаңыз.
- Жұмыс камераны тاماқ сақтау үшін пайдаланбаңыз.

Құрылғының есігіне отыруға немесе оған сүйенуге тырысу оны зақымдауы мүмкін.

- Құрылғының есігін баспаңыз, отырманыз, ұстамаңыз немесе оған сүйенбеніз.

Құрал түріне байланысты керек-жарақтар құрылғының есігін жапқан кезде оны сыйып тастауы мүмкін.

- Керек-жарақтарды жұмыс камераға тірелгенше дейін орнатыңыз

2.2 Микротолқын

Микротолқынды пешпен пайдалану барысында берілген нұсқауларды орындаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Пісіру бөлігінің ішкі бөлігіне металл тилю құрылғыны немесе есіктің ішкі әйнегін зақымдауды мүмкін, ұшқын тудыруы мүмкін.

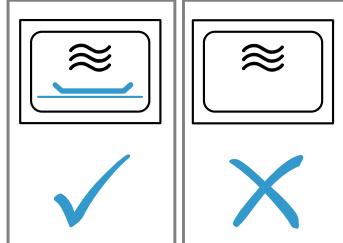
- Металл заттардың (мысалы, стакандағы қасық) пісіру бөлімінің қабырғалары мен есіктің ішкі бөлігінен кем дегенде 2 см қашықтықта орналасқанына көз жеткізіңіз.

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 зақымдауды мүмкін.

- Пісіру арасында құрылғыны бірнеше минут сұтыңыз.
- Микротолқындардың қуатын ең жоғары мәнінен ешқашан орнатпаңыз.
- Максималды 600 ватт пайдаланыңыз.
- Попкорнмен пакеттерді шыны табаға әрқашан қойыңыз.

3 Қоршаған ортаны қорғау және сақтау

3.1 Бұып-түйетін нәрселерді кәдеге жарату

Орауыш материалдары қоршаған ортаға зиян тигізбейді және оларды қайта өндеуге болады.

- Бөлек компоненттерді ажыратып, сұрыптары бойынша кәдеге жаратыңыз.

3.2 Энергия үнемдеу

Егер төмендегі нұсқауларды орындасаныз құрылғы кемірек тоқ тұтынады.

Күту режимінде уақыт көрсетуді өшіріңіз.

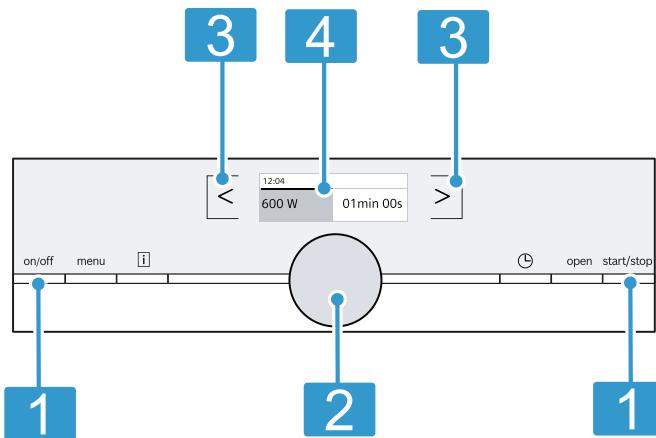
- Құрылғы күту режимінде аз энергия тұтынады.

4 Танысу

4.1 Басқару панелі

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

Құрылғы түріне байланысты суретте кейбір пункттарда айырмашылықтар болуы мүмкін, мысалы, тұс және пішінде.



2 Айналмалы қосқыш

Айналмалы қосқышты солға немесе оңға бұруға болады.

3 Сенсорлық өрістер

Сенсорлық өрістер арқылы, Сіз әртүрлі атқарымдарды тікелей реттей аласыз.

4 Дисплей

Дисплейде ағымдық параметр мәндері, таңдау мүмкіндіктері және ақпараттық нұсқаулар көрсетіледі.

Батырмалар

Батырмалар арқылы, Сіз әртүрлі атқарымдарды тікелей таңдай аласыз.

| Белгі | Сенсорлық батырма | Пайдалану |
|------------|-----------------------------------|-------------------------------|
| on/off | on/off | Құрылғыны қосу немесе өшіру |
| menu | Мәзір | Жұмыс режимі мәзірін ашу |
| і | Ақпарат | Нұсқауларды көрсету |
| ⌚ | Уақыт функциялары | Таймер функциясын орнату |
| Open | Есікті автоматты түрде ашу жүйесі | Құрылғы есігін ашу |
| start/stop | start/stop | Жұмысты бастау немесе тоқтату |

Жазба: і жаңып тұрган кезде, ақпаратты бірнеше секунд көру үшін і белгісіне басыңыз.

Сенсорлық өрістер

Сенсорлық өрістерде тиуоге сезімтал аймақтар бар. Функцияны таңдау үшін тиісті өрісті түртініз.

| Белгі | Сенсорлық өріс | Пайдалану |
|-------|----------------|----------------------------------|
| < | Солға | Дисплейде солға қарай жылжытыңыз |
| > | Оңға | Дисплейде оңға қарай жылжытыңыз |

Айналмалы қосқыш

Айналмалы қосқыш арқылы дисплейде көрсетілген мәнді өзгертіңіз.

Көптеген таңдау тізімдерінде, мысалы, бағдарламалар үшін, бірінші бағдарлама соңғы бағдарламадан кейін қайтадан басталады. Кейбір таңдау тізімдерінде, мысалы, ұзақтық үшін, таңдау

кеzінде минималды немесе максималды мәнге жеткенде, айналмалы қосқышты қайтадан артқа қарай бұраңыз.

Дисплей

Дисплейде ағымдық параметрлерді, таңдау мүмкіндіктерін немесе нұсқау мәтіндерді көресіз.

Күй жолы

Күй жолы дисплейдің жоғарғы жағында орналасқан. Күй жолында уақытты, таймер уақытын және бағдарлама ұзақтығын көруге болады.

Орындалу сыйығы

Орындалу сыйығы арқылы, ұзақтықтың аяқталғаннан кейін қаншаға созылып кеткенін көруге болады.

Реттелген мәндердің астындағы сыйық, ағымдағы жұмыс жалғастырылуымен солдан онға қарай толады.

Жұмыс режимдері

Мәзір әртүрлі жұмыс режимдеріне бөлінген.

| Белгі | Пайдалану |
|--------------|--|
| Микротолқын | Микротолқындар қуатын таңдау |
| Бағдарламала | Автоматты бағдарламалар Таңдалған тағамдарды оңай әзірлеу мүмкін |
| Баптаулар | Баптаулар Құрылғының баптауларын жеке реттеңіз |

4.2 Пісіру камерасы

Пісіру камерасының функциялары құрылғының жұмысын жөнделетеді.

Пісіру камерасын жарықтандыру

Егер құрылғы есігін ашсаңыз, пісіру камерасының шамы қосылады. Егер құрылғы есіргі 5 минуттан артық ашық қалса, онда пісіру камерасының шамы қайтадан сөнеді.

Көп қыздыру түрлері мен атқарымдарды пісіру камерасының жарықтығы құрылғы жұмыс істегендеге қосулы болады. Жұмысты аяқтағаннан кейін, пісіру бөлімінің жарығы өшіріледі.

5 Бірінші пайдаланудан алдын

Алғашқы орнату үшін параметрлерді реттеңіз.

Құрылғы және керек-жарақтарды тазалаңыз.

5.1 Алғашқы рет іске қосу

Электр қуатына қосылғаннан кейін немесе электр қуатына ұзак уақыт қосылмай тұрғаннан кейін, құрылғыны алғашқы рет іске қосудың баптаулары көрсетіледі.

Жазбалар

- Сіз, бұл баптауларды негізгі баптаулардың ішінде өрқашан реттей аласыз.
→ "Негізгі орнату жүйесі", Бет13
- Құрылғының есігін ішкі тексерулер үшін, бірінші іске қосу алдында және электр қуатынан ажыраған сайын ашып, жабыңыз.

Тілді таңдау

1. Айналмалы қосқыш арқылы тілді орнатыңыз.
2. > басыңыз.
- ✓ Дисплей келесі баптауды көрсетеді.

Салқын ауа желдеткіші

Салқын ауа желдеткіші керекті болса қосылып өшеді. Жылы ауа құрылғы есігінің үстіндегі желдеткіш саңылаулардан шығады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Желдеткіш саңылауларды жабу құрылғының қызып кетуіне әкеледі.

- Желдеткіш саңылауларды жауып қоймаңыз.

Жұмыстан соң пісіру камерасы жылдам суатын болуы үшін сұту желдеткіші белгілі уақыт істейді. Микротолқындар режимінде құрылғы қызбайды, бірақ сұту желдеткіші белгілі уақыт істейді.

Салқындақтыш желдеткіш микротолқынды режимі аяқталған болса да, жұмысын жалғастыра алады.

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.

Автоматты есік ашқыш

Автоматты ашуды қолданған кезде, құрылғының есігі ашылады. Құрылғының есігін қолмен толықтай ашуға болады.

Жазбалар

- Электр қуаты өшкен жағдайда, есіктің автоматты ашылуы жұмыс істемейді. Есікті қолмен ашуға болады.
- Егер сіз, жұмыс кезінде құрылғының есігін ашсаңыз, жұмыс тоқтайды.
- Егер сіз құрылғының есігін жапсаңыз, жұмыс автоматты түрде жалғаспайды. Жұмысты бастаңыз.
- Егер құрылғы ұзак уақыт сөндірүлі болса, құрылғының есігі кешіктіріліп ашылады.

Уақытын реттеу.

1. Айналмалы таңдауышпен уақытты орнатыңыз.
2. > басыңыз.

Жазба: → "Негізгі орнату жүйесі", Бет13 арқылы Сіз, құрылғы өшіріліп тұрған жағдайда, дисплейде уақытты және күнді көрсететінің немесе көрсетпейтінің белгілейсіз.

Күнді реттеу

1. Айналмалы қосқыш арқылы ағымдық күнді реттеңіз.
2. > басыңыз.
3. Айналмалы қосқыш арқылы ағымдық айды реттеңіз.
4. > басыңыз.
5. Айналмалы қосқыш арқылы ағымдық жылды реттеңіз.
6. > басыңыз.
- ✓ Дисплейде алғашқы іске қосу аяқталғаны туралы нұсқау пайда болады.

6 Негізгі басқару

6.1 Құрылғыны қосу

- Құрылғыны on/off көмегімен қосыңыз.
- ✓ on/off көк түсті болып жанып тұр.
- ✓ Дисплейде Siemens логотипі, содан кейін максималды микротолқындар қуаты көрсетіледі.
- ✓ Құрылғы жұмыс істеуге дайын.

6.2 Құрылғыны өшіру

- Құрылғыны on/off көмегімен өшіріңіз.
- ✓ Құрылғы іске қосылып тұрган атқарымдарды тоқтатып тұр.
- ✓ Дисплейде сағат уақыты мен күн пайда болады.

Жазба: Егер құрылғы керек болмаса, оны өшіріңіз. Егер ұзак уақыт ештеңе реттелген болмаса, құрылғы автоматтый түрде өшеді.

6.3 Жұмысты бастау

- Жұмысты start/stop көмегімен бастаңыз.
- ✓ Дисплей баптауларды көрсетеді.
- ✓ Ілгерілеу сызығы өткен уақытты көрсетеді.

Жазба: Егер Сіз, құрылғының есігін жұмыс кезінде ашсаңыз, режим үзіліп, пісірудің белгіленген уақыты тоқтайды. Егер Сіз, құрылғының жұмыс істеуін қайтадан бастағыңыз келсе, онда оның есігін жауып, start/stop басыңыз.

6.4 Режимді тоқтату

1. start/stop басыңыз.
- ✓ Құрылғы жұмысын тоқтатады.

7 Микротолқын

Микротолқындар көмегімен сіз, тағамды өте жылдам пісіруге, ысытуға немесе ерітуге мүмкіндік аласыз.

7.1 Микротолқынды режимге арналған керек-жарақтар мен ыдыс-аяқ

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

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

2. Барлық баптауларды өшіру үшін, on/off басыңыз.

Жазба: Құрылғының есігін ашсаңыз, құрылғы жұмысын тоқтатады. Жұмыс үзілсе немесе тоқтатылса, суыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.

6.5 Жұмыс режимін реттеу

Құрылғыны қосқан кезде, дисплейде орнатылған жұмыс режимі көрсетіледі. Сіз, ұсынылған жұмыс режимін қоса аласыз немесе басқа жұмыс режимін орната аласыз.

1. menu басыңыз.
- ✓ Құрылғы жұмыс режимі мәзірін ашады.
2. Айналмалы қосқыш арқылы қажетті жұмыс режимін таңдаңыз. Жұмыс режимінебайланысты түрлі мүмкіндіктер қолжетімді.
3. >арқылы, қажетті жұмыс режиміне жылжыңыз.
4. Айналмалы қосқыш арқылы таңдауынызды өзгертіңіз.
 - Таңдау бойынша, баптауларды да өзгерту мүмкін.
5. start/stop басыңыз.
- ✓ Дисплейде уақыттың өтуі көрсетіледі.
- ✓ Дисплейде баптаулар мен ілгерілеу сызығы көрсетіледі.

Жазба: Ағымдық баптаулардан шығу үшін және жұмыс режимінің деңгейіне өту үшін, menu басыңыз.

Микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз

Үйдіс-аяқ және керек-жарақтар

- | | |
|---|---|
| Микротолқынды пеште қолдануға жарамды термо төзімді материалдан жасалған ыдыс: | Бұл материалдар микротолқындарды өткізеді. |
| <ul style="list-style-type: none"> ■ Эйнер ■ Шыны керамикасы ■ Фарфор ■ Термо төзімді пластик ■ Жарықтарсыз толық зерлерген керамика | 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 тиоі құрылғыны немесе есіктің ішкі әйнегін зақымдауы мүмкін, ұшқын тудыруы мүмкін.

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

Микротолқынды пеште қолдануға жарамсыз

Үйдис- аяқ және керек- Негіздеу жарақтар

| Металлдан жасалған үйдис- аяқ | Метал шағын толқынды өткізбейді. Тамақ ыстық болмайды. |
|---|--|
| Алтындаған немесе күміс әрлеуі бар үйдис- аяқ | Микротолқындар алтындаған немесе күміс әрлеуін зақымдау мүмкін. Кеңес: Үйдисті тек өндіруші үйдистің микротолқынды пеште қолдануға жарамды екеніне кепілдік берген жағдайдаға ғана қолданыңыз. |

7.3 Микротолқын қуаты

Мұнда сіз микротолқынды қуатқа шолу және оларды қолдану.

Микротолқынды максималды ұзақтығы Пайдалану қуат, Вт

| | | |
|-------|----------|--|
| 90 W | 1:30 с | Аялауыш тағамдарды еріту |
| 180 W | 1:30 с | Тағамды еріту және пісіру. |
| 360 W | 1:30 с | Ет пен балықты пісіру немесе аялауыш тағамдарды еріту |
| 600 W | 1:30 с | Тағамды еріту және пісіру. |
| 900 W | 30 минут | Сұйықтықтарды жылтыту. Тамақты жылтыту үшін максималды қуат берілмейді. |

Ұсынылған мәндер

Микротолқынның әр қуатына құрылғымен пісіру уақыты ұсынылады. Оны қабылдауыныңға немесе тиісті аймақта өзгертуінізге болады.

7.4 Микротолқынды орнату

Құрылғыны қосқанда, дисплейде әрдайым ең жоғары микротолқындар қуаты ұсынылады.

1. Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулығын сақтаңыз. → *Бет4*
2. Материалдық зиянға жол бермеу туралы нұсқауларды қадағалаңыз. → *Бет6*
3. Микротолқындар қуатына сай, ыдыстардың нұсқауларын ескерініз. → *Бет9*
4. on/off басыңыз.
- ✓ Құрылғы жұмыс істеуге дайын. Дисплейде максималды микротолқындар қуаты ұсыныс ретінде көрсетіледі. Микротолқындар қуатын, кез келген уақытта өзгертуге болады.

7.2 Микротолқынды пешке арналған ыдысты тексеру

Үйдистің микротолқынды пешке жарамдылығын арнайы сынақ арқылы тексерініз. Бос ыдыстарды тек қана сынақтама кезінде микротолқынды пештеға пайдалануға болады.

⚠ ЕСКЕРТУ – Құйдіріп алу қауіп!

Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегендеге қызып кетеді.

- Құрылғының қызып тұрған бөлшектеріне ешқашан тименіз.
- Балаларды жақыннатпаңыз.

1. Бос ыдысты жұмыс камерасына орнатыңыз.
2. Максималды микротолқынды қуатты $\frac{1}{2}$ - 1 минутқа қойыңыз.
3. Жұмыс режимін бастаңыз.
4. Үйдис-аяқтар төмендегідей тексеріледі:
 - Егер ыдыс сүйкі немесе жылы болса, ол микротолқынды пешке пайдалану үшін қауіпсіз.
 - Егер ыдыс қызып кетсе немесе ұшқын пайда болса, жарамдылық сынагын тоқтатыңыз.
 Үйдис-аяқ микротолқынды пеште қолдануға жарамсыз.

7.5 Ұзақтықты өзгерту

Пісіру ұзақтығын, кез келген уақытта өзгертуге болады.

- Айналмалы қосқыш арқылы ұзақтықты өзгертіңіз.
- ✓ Жұмыс қайта басталады.

7.6 Микротолқындар қуаты деңгейін өзгерту

Жұмыс кезінде микротолқындар қуаттың өзгертуге болады.

1. < арқылы микротолқындар қуатын өзгертіңіз.

2. Қажетті микротолқындар қуатын айналмалы қосқыш арқылы реттеңіз.
- ✓ Ұзақтығы өзгермейді.
- ✓ Жұмыс қайта басталады.

Жазба: Егер таңдаған ұзақтық, 900 Вт микротолқындар қуатына арналған максималды уақыттан асып кетсе, құрылғы ұзақтықты автоматты түрде азайтады. Жұмыс жалғастырылмайды. start/stop басып, жұмысты бастаңыз.

8 Бағдарламалар

Пісіру бағдарламалары ең жақсы параметрлерді автоматтый түрде таңдау арқылы түрлі тағамдарды дайындауда көмектеседі.

8.1 Тағамды пісіру үшін баптау нұсқаулары

Пісірудің онтайлы нәтижесі үшін тәмендегі нұсқауларды орындаңыз.

- Тек сапалы өнімдерді қолданыңыз.
- Тағамды орамнан шығарыныз және өлшеңіз. Егер сіз, құрылғыға нақты салмақты орнатсаңыз, салмақты жоғары немесе тәмен дәңгелектеніз.
- Микротолқынды пешке, ыстыққа тәзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз, мысалы, әйнектен немесе керамикадан жасалған.
- Тағамды салқын пісіру камерасына қойыңыз.

Еріту

- Тағамды бірқалыпты жатқызып, бірдей бөліктеге бөліп мұздатыңыз және -18 °C температурада сақтаңыз.
- Тоңазытылған тағамды жалпақ ыдысқа, мысалы, шыны немесе фарфор тәрелкеге салыңыз.
- Тағам еріту бағдарламасынан кейін, толығымен ерімеуі мүмкін. Тағамды әлі де жақсы өндөуге болады.
- Ет, тауық етін немес балықты еріткен кезде су бөлінеді. Аударған кезде, пайда болған сұйықтықты төгіңіз. Сұйықтықты ешбір жағдайда әрі қарай қолдануға болмайды немесе ол басқа тағаммен байланысқа түспеуі керек.
- Айналғаннан кейін, еріген шабылған етті алып қойыңыз.
- Бүтін тауық етін алдымен төсімен, бөлшектерін терісімен ыдысқа салыңыз.

Көкөністер

- Жаңа піскен көкөністер: бірдей мөлшерде кесектерге кесіңіз. Әр 100 г-ға, бір ас қасық су қосыңыз.
- Тоңазытылған көкөністер: тек буланған, алдын-ала пісірілген көкөністер жарамды болады. Тоңазытылған көкөністер қаймақтық тұздықпен жарамсыз. 1 дең 3 ас қасық су қосыңыз. Саумалдық және қызыл қырыққабат өзірлегендеге, су қоспаңыз.

Картоп

- Тұздалған картоп: бір қалыпты бөліктеге кесіңіз. Әр 100 г-ға, екі ас қасық су мен кішкене аз тұзды салыңыз.
- Қабығымен пісірілген картоп: бір қалындықтағы картоптарды пайдаланыңыз. Қабығын жуыңыз және тесіңіз. Картопты ылғалды болған кезде, сусыз ыдысқа салыңыз.
- Пеште пісірілген картоп: бір қалындық картоптарды пайдаланыңыз. Қабығын жуыңыз, құрғатыңыз және тесіңіз.

Күріш

- Табиғи күріш пен жылдам пісетін күрішті қолданбаңыз.
- Екі, екі жарым есе суды күрішке құйыңыз.

Үзіліс

Кейір тағамдарға бағдарлама аяқталғаннан соң, пісіру камерасында демалу уақытын қажет етеді.

| Тамак | Үзіліс |
|------------|--|
| Көкөністер | шам. 5 минут |
| Картоп | шам. 5 минут Алынған суды, алдын-ала төгіп тастаңыз |
| Күріш | шам. 5-10 минут |

8.2 Бағдарламаны реттеу

1. on/off басыңыз.
- ✓ Құрылғы жұмыс істеуге дайын.
2. menu басыңыз.
- ✓ Дисплей жұмыс режимін көрсетеді.
3. Айналмалы қосқыш арқылы «Бағдарламалар» таңдаңыз.
4. > басыңыз
- ✓ Дисплей алғашқы бағдарламаны көрсетеді.
5. Қажетті бағдарламаны айналмалы қосқыш арқылы реттеңіз.
- ✓ Дисплейде ұсынылған салмақ көрсетіледі.
6. > басыңыз
7. Қажетті салмақты айналмалы қосқыш арқылы реттеңіз.
8. > басыңыз
- ✓ Дисплейде дайындық жөніндегі нұсқа көрсетіледі.
9. start/stop басыңыз.
- ✓ Құрылғы жұмысты бастайды.

- ✓ Дисплейде ұзақтықтың санағы көрсетіледі.
- 10.** Егер бағдарлама кезінде, дисплейде аудару немесе араластыру туралы нұсқаулар пайда болса:

 - Құрылғы есігін ашыңыз.
 - Тағамды бөлініз, араластырыңыз немесе бүраңыз.

- Құрылғы есігін жабыңыз.
- start/stop басыңыз.

Жазба: Егер тағамды аудармасаңыз немесе араластырмасаңыз, бағдарлама соңына дейін қалыпты жұмыс істейді. Бағдарламалар өздерінің орындалу ұзақтығын санай алады.

8.3 Бағдарламалық кесте

Бағдарламалардың көмегімен, сіз тағамды онай дайындаі аласыз. Сіз бағдарламаны таңдап, тағамыныздың салмағын енгізесіз. Оптималды баптауды бағдарлама өзіне алады.

Еріту

| Тамақ | Сәйкес тағам | Салмақ аймағы кг | Ұйдыстар/жабдықтар |
|----------------------------|---|------------------|--|
| Нанды жібіту ¹ | Нан, бүтін, домалақ немесе ұзын, дөңгелек ретіндегі нан, бисквит бөліші, ашытқы бөліш, жеміс бөліші, әйнекейсіз, кілегей немесе желатинсыз бөліштер | 0,10-0,55 | Жалпақ, ашық ыдыс Пісіру камерасының түбі |
| Балықты еріту ¹ | Қуырылған ет, жайпақ кесілген ет бөліктері, тартылған ет, тауық еті | 0,10-0,55 | Жалпақ, ашық ыдыс Пісіру камерасының түбі |
| Балықты еріту ¹ | Бүтін балық, балық еті, балық котлеті | 0,10-0,55 | Жалпақ, ашық ыдыс Пісіру камерасының түбі |

¹ Аудару сигналын ескерініз.

Пісіру

| Тамақ | Сәйкес тағам | Салмақ аймағы кг | Ұйдыстар/жабдықтар |
|---|---|------------------|---|
| Көкөністер, жаңа піскен ¹ | Гүлді қырыққабат, брокколи, сәбіз, кольраби пияз, тәтті бұрыш, цуккини | 0,10-0,55 | Жабық ыдыс Пісіру камерасының түбі |
| Көкөністер, тоңазытылған ¹ | Гүлді қырыққабат, брокколи, сәбіз, кольраби, қызыл қырыққабат, шпинат | 0,10-0,55 | Жабық ыдыс Пісіру камерасының түбі |
| Пісірілген картоп | Аршылған немесе аршылмаған картоп, картоп бөліктері бірдей болып туралған | 0,10-0,55 | Жабық ыдыс Пісіру камерасының түбі |
| Күріш ¹ | Ұзын дәндік күріш | 0,10-0,55 | Жоғары, жабық ыдыс Пісіру камерасының түбі |
| Baked potatoes (Пеште пісірілген картоп) ¹ | Аршылмаған картоп, қалыңдығы шам. 6 см | 0,10-0,55 | Тор Пісіру камерасының түбі |

¹ Араластыру сигналын ескерініз.

9 Таймер

Таймер уақытын орнатуға болады, ол біткеннен кейін сигнал шығады. Таймер уақытын, ұзақтығы 24 сағатқа дейін орнатуға болады.

Таймер жұмыс режимінен және басқа уақыт функцияларынан төуелсіз жұмыс істейді. Таймер сигналы басқа дыбыстық сигналдардан өзгеше.

9.1 Таймер функциясын орнату

1. Ⓢ басыңыз.
- ✓ Дисплейде таймер функциясы көрсетіледі.
2. Айналмалы қосқыш арқылы таймер уақытын орнатыңыз.
3. Ⓢ басыңыз.

Бірнеше секундтан соң таймер автоматты іске қосылады.

- ✓ Таймер уақыты азаяды.
- ✓ Қөрсеткіш қысқа уақыттан соң оралады.
- ✓ Дисплейде таймер белгісі мен азайып тұрған уақыт, күй жолында көрсетіледі.
- ✓ Таймер уақыты аяқталғанда, сигнал дыбысы шығады.
- 4. Сигналды ерте аяқтау үшін Ⓢ басыңыз.

9.2 Таймерді өзгерту

1. Ⓢ басыңыз.
- ✓ Дисплейде таймер функциясы көрсетіледі.

2. Айналмалы қосқыш арқылы таймер уақытын өзгертиңіз.

Жазба: Егер құрылғы өшік болса, таймер дисплейде көрінетін болып қалады.

Жұмыс басталып кетсе де, ⓧ көмегімен таймерді таңдауға болады. Таймер уақытына, белгілі бір уақыт бойы назар аударылады. Сіз таймер уақытын өзгерте аласыз.

10 Негізгі орнату жүйесі

Құрылғыны қажеттіліктерінізге реттеуге болады.

10.1 Негізгі баптауды өзгерту

- on/off басыңыз.
- menu басыңыз.
- ✓ Жұмыс режимі мәзірі ашылады.
3. Айналмалы қосқыш арқылы "Баптаулар" таңданыз.
4. > басыңыз.
5. Айналмалы қосқыш арқылы мәндерді өзгертиңіз.
6. >арқылы келесі баптауларға көшіп, оларды керек жағдайда өзгертиңіз.
7. menu басыңыз.
- ✓ Дисплейде "тастай" немесе "Сақтау" пайда болады.
8. Баптауды сақтау үшін, "Сақтау" басыңыз.

Жазба: Тоқ өшкенде негізгі параметрлердегі өзгертулер сақталады.

10.2 Негізгі баптауларға шолу

Осы жерде негізгі және зауыттық баптауларға шолуды табасыз. Негізгі баптаулар құрылғының жабдықталуына байланысты болады.

Жазбалар

- Тіл, батырмалар дыбысы және дисплей жарықтығының баптауларына енгізілген өзгертулер бірден күшіне енеді. Басқа функциялар баптауларына енгізілген өзгертулер, оларды сақтағаннан кейін ғана күшіне енеді.
- Негізгі баптауларға Сіз, енгізген өзгертулер электр қуаты өшкенде де сол қалпында қалады. Тек қана алғашқы іске қосу баптауларын электр қуаты өшіп, қайта қосылған жағдайда, қайтадан реттеуіңіз керек.
→ "Алғашқы рет іске қосу", Бет8

| Негізгі баптаулар | Таңдау |
|-------------------|----------------|
| Тіл | "Тіл" реттеу |
| Уақыт | "Уақыт" реттеу |

¹ Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты басқа болуы мүмкін)

9.3 Таймерді тоқтату

- Таймер уақытын алдынғы қалпына келтірініз.
- ✓ Қабылдаудан кейін таймер белгісі бұдан әрі жанбайды.

| Негізгі баптаулар | Таңдау |
|------------------------|--|
| Күн | "Күн" реттеу |
| Дыбыстық сигнал | Қысқа ұзақтық Орташа ұзақтық ¹ Ұзак ұзақтық |
| Түймені басу сигналы | Өшірілген ¹ қосулы |
| Дисплей жарықтығы | Дисплей жарықтығын 5 деңгейде орнатуға болады 3 деңгей ¹ |
| Сағат белгісі | Сандық + күн Сандық Өшік ¹ |
| Тұнгі қаранғылау | Өшірілген ¹ Қосулы (дисплей 22:00-ден 06:00-ға дейін қаранғыланды) |
| Демонстрациялық режимі | Өшірілген ¹ Қосулы (тек алғашқы 3 минутта қайта қосудан соң немесе алғашқы іске қосудан соң көрсетіледі) |
| Зауыттық параметрлер | Бастапқы күйге қайтару Қайтару ¹ |

¹ Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты басқа болуы мүмкін)

Жазба: Тіл, пернелен дыбысы мен дисплей жарықтығы баптаулары дереу әсер етеді. Ал басқа барлық баптаулар, тек сақтағаннан соң.

10.3 Уақытты өзгерту

- on/off басыңыз.
- menu басыңыз.
- ✓ Жұмыс режимі мәзірі ашылады.
3. Айналмалы қосқыш арқылы "Баптаулар" таңданыз.
4. >арқылы "Уақыт" белгісіне жылжыңыз.
5. Айналмалы қосқыш арқылы уақытты өзгертиңіз.
6. menu басыңыз.
7. Баптауды сақтау үшін, "Сақтау" басыңыз.

11 Тазалау және құту

Құрылғыныздың ұзақ уақыт бойы жұмыс жасаудың болдыру үшін, оны мұқият тазалап күтіңіз.

11.1 Тазалау құралы

Тек жарамды тазалағыш құралды пайдаланыңыз.

△ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғы 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.

- Откір 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 күті 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 қаралып кетеді.

11.2 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 сұзыжының кетуі мүмкін.

- Құрылғыны пайдаланар алдында пісіру камерасындағы, қыздырығыш элементтер мен жабдықтардың бетіндегі қатты кірлерді кетіріңіз.

△ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Құрылғының есігіндегі сыйылған әйнек жарылуы мүмкін.

- Пештің есігінің өйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар бетіне сызат түсіру мүмкін.
- 1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → Бет14
- 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.

11.3 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. → Бет14
2. Сабынды сумен немесе сірке сұнының ерітіндісімен тазалаңыз.
3. Қатты ластану жағдайында: пеш тазалау құралын пайдаланыңыз.
Пешті тазартқышты тек салқындағы арналған жұмыс камерасында қолданыңыз.
4. **Кеңес:** Жағымсыз істерді болдырмау үшін максималды микротолқынды қуатта бір стакан суды бірнеше тамшы лимон шырынын 1-2 минут қыздырыңыз. Қайнатудың асып кетпеуі үшін ыдысқа қасықты салыңыз.
5. Жұмыс камерасын жұмсақ шүберекпен сұртіп, құрғатып тазалаңыз.
6. Есікті ашық күйде қалдырып, құрғатып алыңыз.

11.4 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 акуызы дақтарды дереу тазалаңыз.
- Tot баспайтын болаттан жасалған ыстық беттерді тазарту үшін арнайы тот баспайтын болаттан жасалған күтім құралдарын пайдаланыңыз.

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → Бет14
2. Құрылғының алдыңғы панелін ыстық сабынды сумен және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
3. **Жазба:** Құрылғының алдыңғы жағындағы түстердің шамалы айырмашылықтары әйнек, пластмасса немесе металл сияқты әр түрлі материалдарға байланысты.
4. Tot баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панелді тазалау үшін tot баспайтын болат беттерді күтүге арналған құралды жұмсақ шүберекпен жұқақтап жағу керек.
Tot баспайтын болат беттерді күтүге арналған құралды қызмет көрсету орталығынан немесе арнайы сатушылардан алынады.
4. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

11.5 Басқару панелін тазалау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс емес тазалау басқару панелін зақымдауы мүмкін.

- Басқару панельдерін дымқыл шүберекпен сұртпеніз.
- 1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет14*
- 2. Басқару панелін микроталшықты шүберекпен немесе дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
- 3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

11.6 Есік әйнектерін тазалау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс емес тазалау есіктің әйнектерін зақымдауы мүмкін.

- Әйнек қырғышын пайдаланбаңыз.
- 1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет14*
- 2. Есіктің терезелерін шыны тазартқышпен суланған шүберекпен тазалаңыз.
- Жазба:** Есік әйнегіндегі шырышқа ұқсас іздер жұмыс камерасының жарықтық кескіндері болады.
- 3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

11.7 Есік тығыздауышын тазалау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Тиісті емес тазалау есіктің тығыздағышын зақымдауы мүмкін.

- Тазалау үшін металл қырғыштарды немесе шыны қырғыштарды пайдаланбаңыз.
- Ешқандай қырғыш тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.
- 1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет14*
- 2. Есік тығыздауышын тазалау үшін жылы сілті ерітіндісі мен жұмсақ шүберекті пайдаланаңыз.
- 3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

11.8 humidClean

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

Тазалық бағдарламаның орнатуы

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

12 Ақауларды жою

Құрылғыдағы елеусіз ақаулықтарды өз бетінізбен 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.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Дұрыс жасалмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.

- Құрылғыдағы жөндеу жұмыстарын тек білікті мамандар орындей алады.

- Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа бөлшектері ғана пайдаланылуы мүмкін.
- Осы бұйымның желі кабелі бұзылып зақымданған күйде болса, қауітердің пайда болуын болдырмау үшін, оның шығарушы немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманды арқылы, немесе осыларға ұқсас арнайы білімі бар адам тарабынан ауыстырылуы қажет.

12.1 Функциялық ақаулықтар

| Ақаулық | Ақаулардың себебі және оларды жою |
|---|---|
| Құрылғы жұмыс істемейді. | Желілік кабель ашасы розеткаға салынбаған. <ul style="list-style-type: none"> ► Құрылғыны тоқ желісіне қосыңыз. |
| Сақтандырғыштар блогында сақтандырғыш іске қосылды. | Сақтандырғыш шкафында сақтандырғыш жұмыс істегенін тексеріңіз. <ul style="list-style-type: none"> ► Сақтандырғыш шкафында сақтандырғыш жұмыс істегенін тексеріңіз. |

| Ақаулық | Ақаулардың себебі және оларды жою |
|---|--|
| Құрылғы жұмыс істемейді. | <p>Электр қуаты өшкен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Бөлме жарықтары немесе басқа құрылғылар бөлмеде жұмыс істеуін тексеріңіз. <p>Функциялық ақаулық</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сақтандырғышты сақтандырғыш шкафында өшіріңіз. 2. Оны 10 секундан 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", Бет17 |
| Құрылғы іске қосылмай жатыр. | <p>Құрылғы есігі толығымен жабылмаған.</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Құрылғының есігін жабыңыз. |
| Құрылғы қызымай түр, дисплейде "Demo" сөзі көрсетіліп түр | <p>Демонстрациялық режим іске қосылған.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғышты қысқа уақытқа ажырату арқылы құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. 2. Келесі 3 минут ішінде демо режимін негізгі параметрлерде өшіріңіз. |
| Жұмыс камерасының жарықтандырылуы жұмыс істемей түр. | <p>Ішкі жарықтандыру ақаулы</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Сервистік қызметке хабарласыңыз. → "Сервистік қызмет көрсету", Бет17 |

12.2 Бейнебеттегі мағлұмат

| Ақаулық | Ақаулардың себебі және оларды жою |
|--|--|
| Дисплейде «Exxx» қате туралы хабарлама көрсетіледі | <p>Қате пайда болды.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Егер дисплейде қате туралы хабарлама көрсетілсе, құрылғыны өшіріп қайта қосыңыз. ✓ Егер дисплейде бұдан былай қате туралы хабарлама көрсетілмесе, бұл бір реттік проблема болды. 2. Егер дисплей, қате туралы хабарламаны өлі де көрсете берсе немесе қайталаса, тұтынушыларға қызмет көрсету бөліміне хабарласып, қате кодын жіберіңіз. 3. Егер дисплейде E0532 қатесі туралы хабарлама болса, құрылғының есігін ашыңыз және жабыңыз. 4. Егер дисплейде E6501 қатесі туралы хабарлама болса, құрылғыны өшіріп, 10 минуттан кейін қайта қосыңыз. |

13 Кәдеге жарату

Ескі құрылғыларды дұрыс кәдеге жарату туралы мәлімет аласыз.

Ағымдағы кәдеге жарату жолдары туралы мәліметтерді мамандандырылған дүкеннен және қоғамдық немесе қалалық әкімшілікten біліп алыңыз.

13.1 Ескі құрылғыны кәдеге жарату

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

1. Желіге қосу кабелінің ашасын тартыңыз.
2. Еліге қосу сымын ажыратыңыз.
3. Құрылғыны қоршаған ортанды сақтайтын жолмен кәдеге жаратыңыз.



Бұл тонализтқыш Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) көтүсті 2012/19/EU (ЕО) Еуропа заннамасына сәйкес келетін таңбасымен белгіленген.

Бұл заннама Еуропада құралдардың қалдықтарын қайтып алуын және қоршаған ортанды қорғап кәдеге жаратуын реттейді.

14 Сервистік қызмет көрсету

Егер пайдалану жөнінде сұрақтарыңыз болса, құрылғыдағы ақаулықты өзініз 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 құрылғыныздың артикул нөмірі (Е нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК) қажет болады.

Мүшелер қызметінің хабарласу деректерін жинақтағы мүшелер қызметінің тізімінде немесе біздің веб-торабымызда табасыз.

Бұйым энергия тиімділігі Е класты жарық шығарғыштармен жабдықталған. Жарық шығарғыштарды қосалқы құрал ретінде сатып алуға болады; жарық шығарғыштарды тек білкті маман алмастыруы қажет.

15 Сізде бәрі болып шығады!

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

15.1 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 көнестер беріледі.

Көнестер

Дайындау жөніндегі нұсқаулар

- Ұсынылған баптаулар, тек сұық және бос пісіру камерасына қолданылады.
- Шолу ретінде берілген уақыт, бағдарлау үшін көрсетілген. Жақсы нәтиже беру, азық-тұліктің сапасына байланысты.
- 1. Жұмысқа кіріспес бұрын, барлық қажет емес көрек-жараптарды пісіру бөлімінен алыңыз.
- 2. Қажетті тағамды, ұсынылған баптаулардан таңдаңыз.

Микротолқында ерітініз

Жазба:

Дайындау жөніндегі нұсқаулар

- Тағамды тегіс жайып қойып, жібітініз.
- Микротолқынды пешке қолжетімді, ашық ыдыстарды қолданыңыз.
- Үдисты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.
- Үдисты 2-3 рет айналдырыңыз немесе араластырыңыз. Аудару кезінде пайда болған сұйықтықты төгіп тастаңыз.
- Ет, тауық етін немес балықты еріткен кезде су бөлінеді. Аударған кезде, пайда болған сұйықтықты төгіңіз. Сұйықтықты ешбір жағдайда әрі қарай қолдануға болмайды немесе ол басқа тағаммен байланысқа түспеуі көрек.
- Айналғаннан кейін, еріген шабылған етті алып қойыңыз.

14.1 Артикул нөмірі (Е нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК)

Артикул нөмірі (Е 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.

3. Тағамды қолайлы ыдысқа салыңыз.
4. Үдисты пісіру камерасының ортасына қойыңыз. Осылай микротолқындар, тағамның барлық жағын қамтиды.
5. Құрылғы параметрлерін орнату жөніндегі нұсқаулықтарға сәйкес реттеңіз. Алдымен, қысқа ұзактықты орнатыңыз. Қажет болса, ұзактықты ұзартыңыз.
6. Пісіру камерасы ішінен ыстық ыдысты алар кезде, қазан шуберегін пайдаланыңыз.

15.2 Қысқа толқындар арқылы еріту, ысыту және пісіру.

Қысқа толқындар арқылы пісіру, еріту мен ысытуға қатысты ұсындарды табыңыз.

Пісіру уақыты қолданылатын ыдысқа және тағамның температурасына, мөлшеріне және қасиеттеріне байланысты. Сондықтан кестеде үлгілері көрсетілген. Алдымен төменгі мәннен бастаңыз, қажет болған жағдайда келесіci үшін жоғары мәнге көтеріңіз.

Кестеде көрсетілгендей емес, Сізде басқа мөлшерде болуы мүмкін. Ол үшін қарапайым ереже бар: үлкен болған сайын уақытын ұзартамыз, кіші болған сайын уақытын қысқартамыз.

- Аудару барысында еріген бөлшектерін бір-бірінен ажырату.
- Ерігеннен кейін тағамды 10-60 минут ұстаңыз.

| Тағамдар | Салмақ | Микротолқындар қуаты | Ұзақтығы |
|---|---------------|-----------------------------|---|
| Туралмаған ет, сүйекпен және сүйексіз | 800 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 15 мин. ¹ 2. 15-25 мин. |
| Туралмаған ет, сүйекпен және сүйексіз | 1000 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 20 мин. ¹ 2. 20-30 мин. ¹ |
| Туралмаған ет, сүйекпен және сүйексіз | 1500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 25 мин. ¹ 2. 25-30 мин. |
| Ет кесектермен немесе тілімдермен | 200 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5-8 мин. ² 2. 5-10 мин. |
| Ет кесектермен немесе тілімдермен | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8-11 мин. ² 2. 10-15 мин. |
| Ет кесектермен немесе тілімдермен | 800 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 10 мин. ² 2. 10-15 мин. |
| Шабылған ет, арапастырылған | 200 г | 90 Вт | 10-15 мин. ¹ |
| Шабылған ет, арапастырылған | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5 мин. ¹ 2. 10-15 мин. |
| Шабылған ет, арапастырылған | 1000 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 15 мин. ¹ 2. 10-15 мин. |
| Тауық еті бүтіндей немесе бөлшегі | 600 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8 мин. ¹ 2. 10-15 мин. |
| Тауық еті бүтіндей немесе бөлшегі | 1200 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 15 мин. ¹ 2. 20-25 мин. |
| Балық филесі, балық котлеттер немесе балық тілімдері | 400 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5 мин. 2. 10-15 мин. |
| Бүтін балық | 300 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 3 мин. ¹ 2. 10-15 мин. |
| Бүтін балық | 600 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8 мин. ¹ 2. 15-20 мин. |
| Көкөністер, мысалы: асбұршақтар | 300 г | 180 Вт | 10-15 мин. ³ |
| Жемістер, мысалы: танқурай | 300 г | 180 Вт | 6-9 мин. ³ |
| Жемістер, мысалы: танқурай | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8 мин. 2. 5-10 мин. ³ |
| Сары майды еріту ⁴ | 125 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 1 мин. ⁴ 2. 1-2 мин. |
| Сары майды еріту ⁴ | 250 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 1 мин. 2. 2-4 мин. |
| Бүтін нан | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8 мин. ¹ 2. 5-10 мин. |
| Бүтін нан | 1000 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 12 мин. ¹ 2. 10-20 мин. |
| Бәліш, құргақ, мысалы: майқоспалы бәліш ^{5, 6} | 500 г | 90 Вт | 10-15 мин. |
| Бәліш, құргақ, мысалы: майқоспалы бәліш ^{5, 6} | 750 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5 мин. 2. 10-15 мин. |

¹ Үдьисты бірнеше рет аударыныз.

² Аудару барысында еріген бөлшектерін бір-бірінен ажырату.

³ Арасында абалап арапастыру.

⁴ Орама корабын толық алу.

⁵ Тек әйнекейсіз, кілегей немесе желатинсіз бәліштерді ерітіңіз.

⁶ Бәліш бөлшектерін бір-бірінен ажырату.

| Тағамдар | Салмақ | Микротолқындар қуаты | Ұзақтығы |
|---|--------|-----------------------|----------------------------|
| Бәліш, шырынды, мысалы: жеміс бәліші, сүзбелі бәліші ⁵ | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5 мин. 2. 15-20 мин. |
| Бәліш, шырынды, мысалы: жеміс бәліші, сүзбелі бәліші ⁵ | 750 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 7 мин. 2. 15-20 мин. |

¹ Үйдисты бірнеше рет аударыңыз.
² Аудару барысында еріген бөлшектерін бір-бірінен ажырату.
³ Арасында абалап араластыру.
⁴ Орама қорабын толық алу.
⁵ Тек әйнекейсіз, кілегей немесе желатинсіз бәліштерді ерітіңіз.
⁶ Бәліш бөлшектерін бір-бірінен ажырату.

Микротолқындар режимінде тағамды жібіту, жылыту және пісіруге арналған кеңестер.

Микротолқындар режимінде тағамды жібіту, жылыту және пісіру кезінде оңтайлы нәтижесіне жету үшін мына кеңестерді орындаңыз.

| Орналасқан жері | Кеңес |
|------------------------------|---|
| Сіздің тағамыңыз тым құрғақ. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Пісіру уақытын қысқартыңыз немесе микротолқынды қуатты азайтыңыз. ■ Үйдисты жауып, одан да көп сүйіктық қосыңыз. |

| Орналасқан жері | Кеңес |
|--|--|
| Уақыт өткеннен кейін үйдис еріген жоқ, қызған жоқ немесе дайын болмады. | <ul style="list-style-type: none"> Пісіру уақытын арттырыңыз. Ірі және биіктігі тым жоғары өнімдерді өндөу үзакқа созылады. |
| Уақыт өткеннен кейін тағамның іші ылғалды, ал сырты қызып кетеді. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Арасында араластырыңыз. ■ Микротолқынды қуатты азайтып, пісіру уақытын ұзартыңыз. |
| Еріткеннен соң құс немесе ет сыртында аздап піскен болып ортасында әлі ерімеген. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Микротолқынды қуатты азайтып. ■ Үлкен тағамды бірнеше рет айналдырыңыз. |

15.3 Жылды

Бұл құрылғыда тағамдарды ысытуға мүмкін.

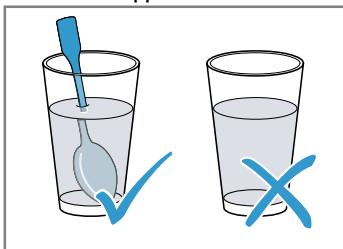
Микротолқынды режимінде жылды

Микротолқында тағамды жылдытуға арналған ұсыныстарды ескеріңіз.

△ ЕСКЕРТУ – Құйдіріп алу қауіп!

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

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



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Пісіру бөлігінің ішкі бөлігіне металл тиоі құрылғыны немесе есіктің ішкі әйнегін зақымдауы мүмкін, үшқын тудыруы мүмкін.

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

Жазба:

Дайындау жөніндегі нұсқаулар

- Микротолқынды пешке қауіпсіз, қақпағы бар ыдыс- аяқты қолданыңыз. Тағамды тәрелкемен немесе микротолқынды пешке арналған қауіпсіз фольгамен жабуға болады. Жартылай дайын өнімді қорабынан алып.
- Ұдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.
- Тағамды 2-3 рет айналдырыңыз немесе араластырыңыз.
- Жылынғаннан кейін тағамды 2-5 минут ұстаныңыз.
- Тағамдар ыстығын ыдысқа өткізеді. Ұдыс қатты ысып кетуі мүмкін. Қорғаныш қолғаптарды пайдаланыңыз.

| Тағамдар | Салмақ | Микротолқындар қуаты | Ұзақтығы |
|--|---------------|----------------------|--------------------------------|
| Мәзір, қарапайым тағам, дайын тағам (2-3 компонент) | | 600 Вт | 5-8 мин. |
| Сусындар ¹ | 125 мл | 900 Вт | 0,5-1 мин. ^{2,3} |
| Сусындар ¹ | 200 мл | 900 Вт | 1-2 мин. ^{2,3} |
| Сусындар ¹ | 500 мл | 900 Вт | 3-4 мин. ^{2,3} |
| Емізулі балаларға арналған тағам, Мысалы: кішкене бөтөлкедегі сүт ⁴ | 50 мл | 360 Вт | шам. 0,5 минут. ^{5,6} |
| Емізулі балаларға арналған тағам, Мысалы: кішкене бөтөлкедегі сүт ⁴ | 100 мл | 360 Вт | 0,5-1 мин. ^{4,6} |
| Емізулі балаларға арналған тағам, Мысалы: кішкене бөтөлкедегі сүт ⁴ | 200 мл | 360 Вт | 1-2 мин. ^{4,6} |
| Сорпа, 1 тәрелке | әр бірі 175 г | 600 Вт | 1-2 мин. |
| Сорпа, 2 тәрелке | әр бірі 175 г | 600 Вт | 2-3 мин. |
| Тұздықтағы ет ⁷ | 500 г | 600 Вт | 7-10 мин. |
| Қою сорпа | 400 г | 600 Вт | 5-7 мин. |
| Қою сорпа | 800 г | 600 Вт | 7-8 мин. |
| Көкөністер, 1 порция | 150 г | 600 Вт | 2-3 мин. |
| Көкөністер, 2 порция | 300 г | 600 Вт | 3-5 мин. |

¹ Қасықты стақанға салыңыз.

² Алкогольді ішімдіктерді қатты қыздырманыңыз.

³ Пісіру процесін мезгіл-мезгіл басқарыңыз.

⁴ Балаларға арналған тағамды емізікіз немесе қақпақсыз жылдылтыңыз.

⁵ Қыздырғаннан соң әбден шайқаңыз.

⁶ Температуралы міндетті ретте бақылаңыз.

⁷ Ет бөліктерін бір бірінен ажырату.

Терен мұздатылған тағамды, микротолқын арқылы жылыту

Микротолқында тағамды жылытуға арналған ұсыныстарды ескеріңіз.

Жаңба:

Дайындау жөніндегі нұсқаулар

- Микротолқынды пешке қауіпсіз, қақпағы бар ыдыс- аяқты қолданыңыз. Тағамды тәрелкемен немесе микротолқынды пешке арналған қауіпсіз фольгамен жабуға болады. Жартылай дайын өнімді қорабынан алып.
- Тағамды ыдысқа біркелкі орналастырыңыз. Жалпақ тағам биіктен тезірек піседі.
- Үйдисті пісіру камерасының түбіне қойыңыз.
- Тағамдар ыстығын ыдысқа өткізеді. Үйдис қатты ысып кетуі мүмкін. Қорғаныш қолғаптарды пайдалаңыз.
- Тағамды 2-3 рет айналдырыңыз немесе арапастырыңыз.
- Жылынғаннан кейін тағамды 2-5 минут ұстаныз.
- Тағамдар ыстығын ыдысқа өткізеді. Үйдис қатты ысып кетуі мүмкін. Қорғаныш қолғаптарды пайдалаңыз.
- Тағамдардың өз дәмі сақталады. Тұз берін дәмдеуіштің орташа мөлшерін қолданыңыз.

| Тағамдар | Салмақ | Микротолқындар қуаты | Ұзақтығы |
|--|-----------|----------------------|------------|
| Мәзір, қарапайым тағам, дайын тағам (2-3 компонент) | 300-400 г | 600 Вт | 8-13 мин. |
| Сорпа | 400 г | 600 Вт | 8-12 мин. |
| Қою сорпа | 500 г | 600 Вт | 10-15 мин. |
| Гуляш сияқты тұздықтағы ет кесектері немесе бөліктері | 500 г | 600 Вт | 10-15 мин. |
| Балық, мысалы: кесек еті | 400 г | 600 Вт | 10-15 мин. |
| Көмештер, мысалы: лазанья, каннелони | 450 г | 600 Вт | 10-15 мин. |
| Гарнир, мысалы: күріш, кеспелер ¹ | 250 г | 600 Вт | 3-7 мин. |
| Гарнир, мысалы: күріш, кеспелер ¹ | 500 г | 600 Вт | 8-12 мин. |
| Көкөністер, мысалы: асбұршақтар, брокколи, сәбіздер ¹ | 300 г | 600 Вт | 7-11 мин. |
| Көкөністер, мысалы: асбұршақтар, брокколи, сәбіздер ¹ | 600 г | 600 Вт | 14-17 мин. |
| Саумалдық ² | 450 г | 600 Вт | 10-15 мин. |

¹ Тағамға азғантай су мөлшерін қосыңыз.

² Су қоспай пісіру.

15.4 Пісу

Осы құрылғыда тағамды пісіре аласыз.

Микротолқын арқылы дайындау

Жаңба:

Дайындау жөніндегі нұсқаулар

- Үйдисті пісіру камерасының түбіне қойыңыз.
- Тағамды ыдысқа біркелкі орналастырыңыз. Жалпақ тағам биіктен тезірек піседі.
- Микротолқынды пешке қауіпсіз, қақпағы бар ыдыс- аяқты қолданыңыз. Тағамды тәрелкемен немесе микротолқынды пешке арналған қауіпсіз фольгамен жабуға болады. Жартылай дайын өнімді қорабынан алып.
- Тағамдардың өз дәмі сақталады. Тұз берін дәмдеуіштің орташа мөлшерін қолданыңыз.
- Жылынғаннан кейін тағамды 2-5 минут ұстаныз.
- Тағамдар ыстығын ыдысқа өткізеді. Үйдис қатты ысып кетуі мүмкін. Қорғаныш қолғаптарды пайдалаңыз.

кк Монтаждау нұсқаулығы

- Егер орамда тағамды пісіру үшін 600 Вт-тан жоғары қуатты пайдалануға рұқсат берілсе де, бәрібір ең көп дегенде 600 Вт қуатты қолданыңыз. Керек жағдайда берілген уақытты, қажетті нәтижеге қол жеткенше дейін созуга болады.

| Тағамдар | Салмақ | Микротолқындар қуаты | Ұзақтығы |
|---|---------------|------------------------|------------------------------|
| Бүтін тауық, балғын, ішектарының ¹ | 1200 г | 600 Вт | 25-30 мин. |
| Балық кесек еті, балғын | 400 г | 600 Вт | 7-12 мин. |
| Көкөністер, жаңа піскен ^{2, 3} ⁴ | 250 г | 600 Вт | 6-10 мин. |
| Көкөністер, жаңа піскен ^{2, 3} ⁴ | 500 г | 600 Вт | 10-15 мин. |
| Картоп ^{2, 3, 4} | 250 г | 600 Вт | 8-10 мин. |
| Картоп ^{2, 3, 4} | 500 г | 600 Вт | 10-15 мин. |
| Картоп ^{2, 3, 4} | 750 г | 600 Вт | 15-22 мин. |
| Күріш ⁵ | 125 г | 1. 600 Вт 2. 180 Вт | 1. 4-6 мин. 2. 12-15 мин. |
| Күріш ⁵ | 250 г | 1. 600 Вт 2. 180 Вт | 1. 6-8 мин. 2. 15-18 мин. |
| Тәтті тағамдар, мысалы: пудинг (ерігіш) ⁴ | 500 мл | 600 Вт | 6-8 мин. |
| Жемістер, компот ⁴ | 500 мл | 600 Вт | 9-12 мин. |
| Микротолқындағы попкорн ⁶ | 1 Қалта 100 г | 600 Вт | 2,5-3,5 мин. |

¹ Тағамды жалпы уақыттың 1/2 өткеннен соң аударыңыз.

² Бір қалыпты бөліктерге кесіңіз.

³ Тағамға азғайнтай су мөлшерін қосыңыз.

⁴ Арасында абалап араластыру.

⁵ Екі есе көп сұйықтық қосыңыз.

⁶ Попкорнмен пакеттерді шыны табаға әрқашан қойыңыз. Өндіріс мағлұматына мән беріңіз.

15.5 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 женілдету үшін әр түрлі реттеуші органдарға арналған.

Микротолқын арқылы дайындау

| Тағам | Микротолқын қуаты Вт | Пісіру уақыты, мин | Ескерту |
|-------------------|------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| Омлет, 1000 г | 1. 600 Вт 2. 180 Вт | 1. 11-12 мин. 2. 8-10 мин. | Ryrex ыдысы |
| Бисквит, 475 г | 600 Вт | 7-9 мин. | Ryrexform ыдысы Ø 22 см |
| Ет орамасы, 900 г | 600 Вт | 25-30 мин. | Ryrexform ыдысы Ø 28 см |

Микротолқында ерітіңіз

Микротолқында ерітуге арналған параметрлерге арналған ұсыныстар.

| Тағам | Микротолқын қуаты Вт | Пісіру уақыты, мин | Ескерту |
|-----------|---|---------------------------|-------------------------|
| Ет, 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт немесе бағдарлама "Балықты еріту" | 1. 8 мин. 2. 7-10 мин. | Ryrexform ыдысы Ø 24 см |

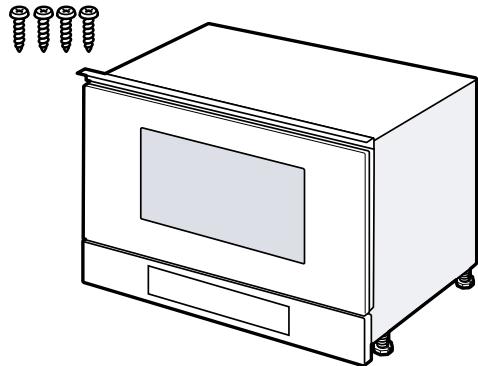
16 Монтаждау нұсқаулығы

Осы ақпаратты құралды орнатқан кезде ескертіңіз.



16.1 Жеткізілім жиынтығы

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



16.2 Орнату барысында қауіпсіздік

Құралды орнату барысында қауіпсіздік техникасы жөніндегі берілген нұсқауларды орындаңыз.

- Тек орнату нұсқаулығы бойынша мамандық орнату пайдалану қаупісіздігін қамтамасыз етеді. Орнатушы орнатылған жerde 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.
- 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 есігінін арқасына орнатпаңыз. Эйтпесе қызып кетудін қаупі бар.
- Құрылғыны орнатпас бұрын жиһаз кесектерін орындаңыз. Жоңқаларды алып тастаңыз. Электр бөліктерінің жұмысына әсер етуі мүмкін.
- Құрылғыны тек арнайы жіберілген маманғана ашасыз қоса алады. Қате қосу себебінен пайда болға зақымдар үшін кепілдік берілмейді.

△ ЕСКЕРТУ – Жарақттану 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.

16.3 Орнатылатын жиһаз

Бұл құрылғы тек орнатуға арналған. Құрылғы үстел үстінде немесе шкаф ішінде жұмыс істеуге арналмаған.

Ендірме шкафта құрылғы артында қабырға болмауы тиіс. Минималды орнату биіктігі 850 мм. Желдеткіш саңылауладарды жаппаңыз.

16.4 Электр желісіне қосылым

Құрылғыны электр желісіне қауіпсіз жалғау үшін, берілген нұсқауларды орындаңыз.

△ ЕСКЕРТУ – Қауіпті: Магнетизм!

Құрылғыда тұрақты магниттер бар. Олар электронды имплантанттарға, мысалы: кардиостимулятор немесе инсулин сорғыштары әсер етеді.

- ▶ Электрон имплантанты бар адамдар, құрылғыдан 10 см минималдық аралықты сақтауы тиіс.

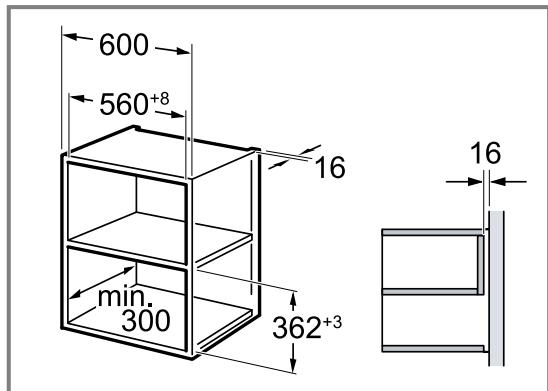
△ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Көп жанаңқан штекерді, қуат жолақтарын немесе ұзартқыштарды пайдалану өртке әкелуі мүмкін.

- ▶ Көп жанаңқан штекерді, қуат жолақтарын және ұзартқыштарды ешқашан пайдаланбаңыз.
- Бұл құрылғы қосуға дайын болып, тек ережелер бойынша орнатылған қорғалған контакттік розеткасына қосылуы мүмкін.
- Сақтандыру зауыттық тақтайшадағы қуат деректері және жергілікті қағидалар бойынша орындалуы керек.
- Розетканы көшірү, тек қана электр маманы тиісті зандарды ескеріп орындау керек.
- Егер орнатудан кейін штепсельге енді қол жеткізу мүмкін болмаса, онда орнату жағында кемінде 3 мм байланыс саңылауы бар ақыратқыш құрылғы болуы керек.

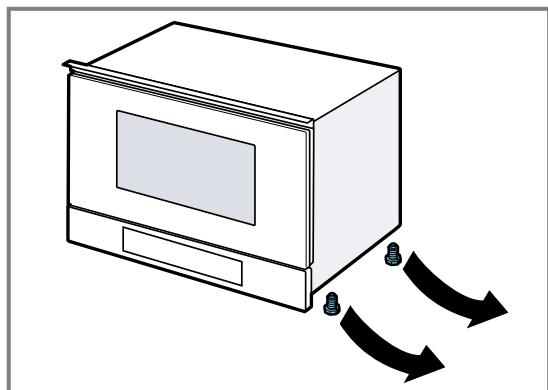
16.5 Жар шкафы ішіне орнату

Колонна шкафы үшін орнату өлшемдерін және қауіпсіздік арақашықтықтарын ескеріңіз.



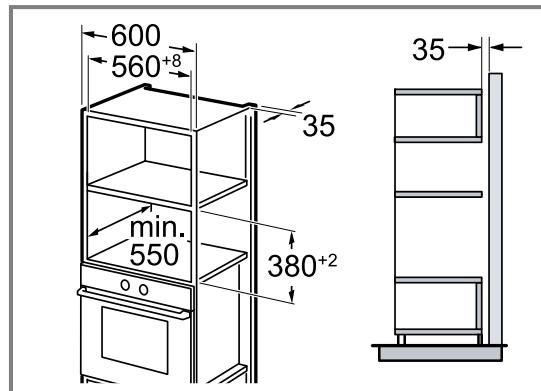
Құрылғыны, жабдықтар кедегісіз алынатын жағдайдағы биіктікте орнатыңыз.

Tipeu аяқтарын алып тастаңыз.



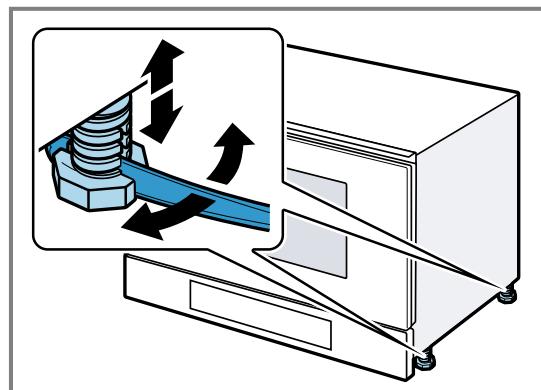
16.6 Бағаналы шкафына орнату

Колонна шкафы үшін орнату өлшемдерін және қауіпсіздік арақашықтықтарын ескеріңіз.



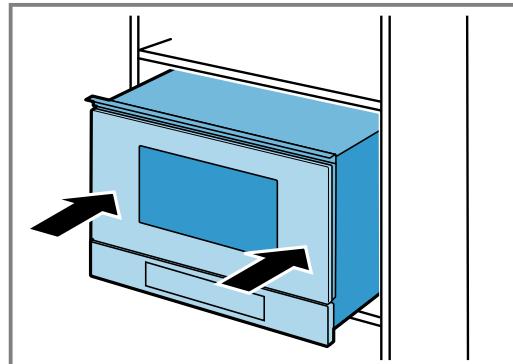
Құрылғыны, жабдықтар кедегісіз алынатын жағдайдағы биіктікте орнатыңыз.

Tipeu аяқтарын реттепеңіз.



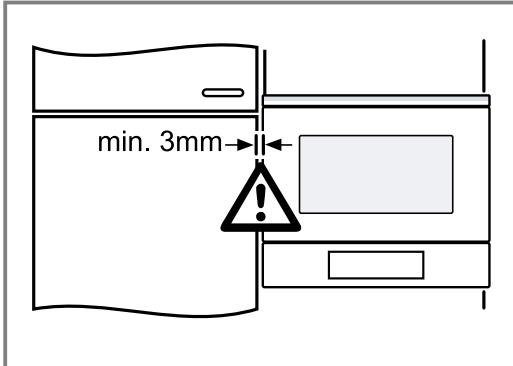
16.7 Құрылғыны орнату

1. Құрылғыны толық орнатыңыз.



Онда қосу кабелін бұктеменіз, қыспаңыз немесе өткір шет үстінен өткізбеніз.

2. Іргелес құрылғыларға дейінгі қашықтықты тексеріңіз.

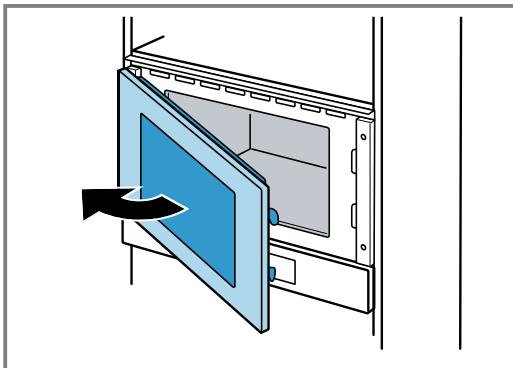


3. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

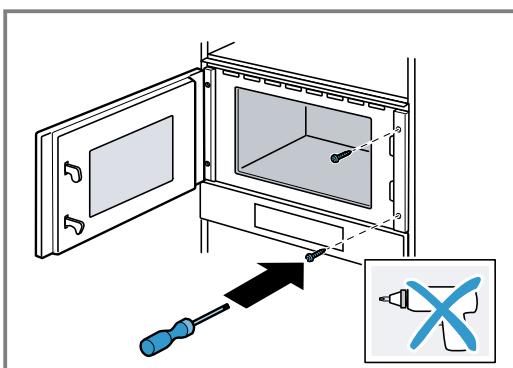
Құрылғы есігін ашқан кезде, құрылғы алға қисауы мүмкін.

- Құрылғының есігін ашқанда, оны тік түрған күйінде ұстаңыз.

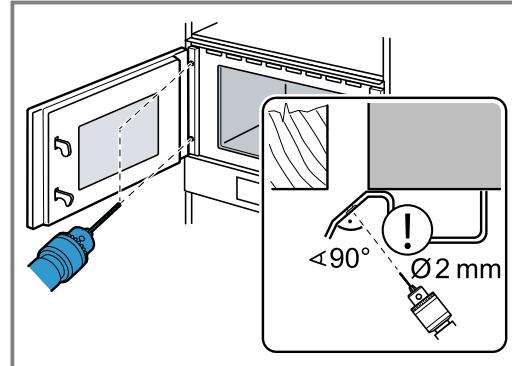
Құрылғы есігін асықпай, жайлап ашыңыз.



4. Құрылғыны жиһазға, ілмектің қарама-қарсы жағынан бекітіңіз.



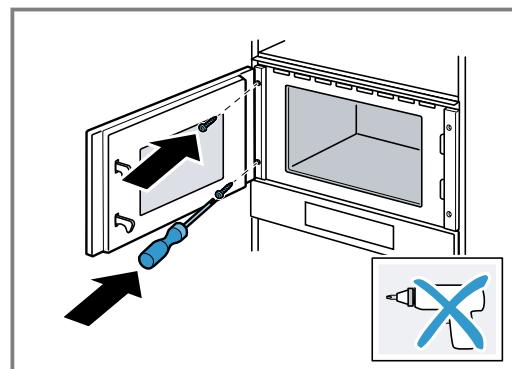
5. Жиһаздағы ілмектердің бүйіріндегі бұрандаларға арналған тесіктерді, алдын-ала бұрғылаңыз.



Есік ілмектерін жабыңыз.

Диаметрі 2 мм болатын қол бұрғысын қолданыңыз.

6. Жонқаны пісіру камерасынан алып тастаңыз.
7. Құрылғыны жиһазға ілмектің жағынан бекітіңіз.



8. Қолданар алдында, орауыш пен жабысқақ лентаны пісіру камера мен құрылғының есігінен алыңыз.

16.8 Құрылғыны шешіңіз

1. Құрылғыны кернеуден босату.
2. Бекіту бұрандаларын босатыңыз.
3. Құрылғыны сөл көтеріп, оны толығымен алып тастаңыз.

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

| | | |
|------|--|----|
| 1 | Безопасность | 26 |
| 2 | Во избежание материального ущерба..... | 30 |
| 3 | Защита окружающей среды и экономия | 30 |
| 4 | Знакомство с прибором | 31 |
| 5 | Перед первым использованием | 32 |
| 6 | Стандартное управление | 33 |
| 7 | Микроволны..... | 33 |
| 8 | Программы | 35 |
| 9 | Таймер..... | 36 |
| 10 | Базовые установки | 37 |
| 11 | Очистка и уход | 38 |
| 12 | Устранение неисправностей | 39 |
| 13 | Утилизация | 40 |
| 14 | Сервисная служба | 41 |
| 15 | У Вас все получится!..... | 41 |
| 16 | ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ | 47 |
| 16.2 | Безопасность при монтаже | 47 |

1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочтайте 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 В. Принадлежность к группе 2 означает, что для нагрева пищевых продуктов создаются микроволны. Принадлежность к классу В означает, что прибор предназначен для бытового использования.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

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

1.4 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламеняться.

- ▶ 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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Принадлежности или посуда очень горячие.

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

Пары алкоголя могут воспламеняться в горячей рабочей камере.

- ▶ 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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

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

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.

- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.
→ Страница 41

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

В панели управления или в элементах управления имеются встроенные постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимуляторы или инжекторы инсулина.

- ▶ Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

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

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

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

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

1.5 Микроволновая печь

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые поду-

шечки, 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 терmostатической 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-глазуни 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.

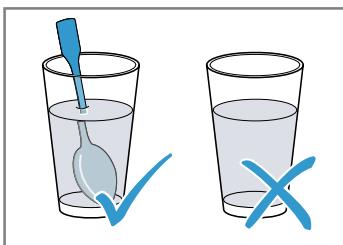
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

- ▶ 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 38

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.

В зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании.

- ▶ Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

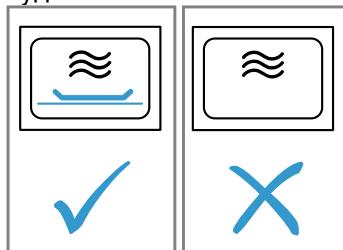
ВНИМАНИЕ!

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

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

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

- ▶ Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.
- ▶ Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.
- ▶ Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



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

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

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.

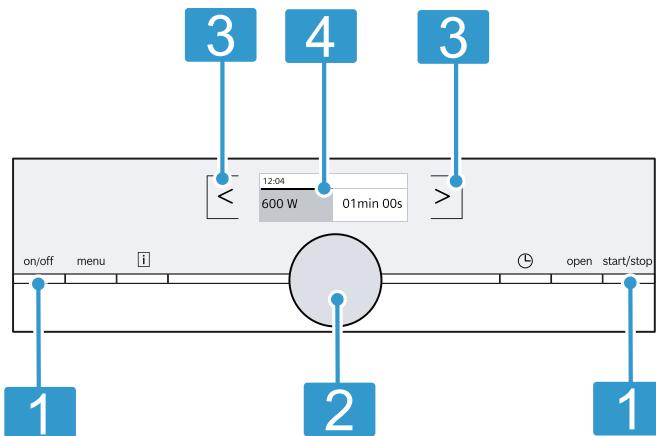
- Прибор расходует меньше электроэнергии в режиме ожидания.

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель управления

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

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



1 Кнопки

Кнопки имеют точку нажатия. Для запуска нажмите кнопку.

2 Поворотный переключатель

Поворотный переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо.

3 Сенсорные поля

С помощью сенсорных полей можно напрямую устанавливать различные функции.

4 Дисплей

На дисплее отображаются текущие установочные значения, опции для выбора и текстовые указания.

Кнопки

Кнопками можно напрямую выбирать различные функции.

| Символ | Сенсорная кнопка | Применение |
|------------|----------------------------------|----------------------------------|
| on/off | on/off | Включение или выключение прибора |
| menu | Меню | Открытие меню «Режимы работы» |
| info | Информация | Индикация рекомендаций |
| clock | Функции времени | Установка таймера |
| open | Автоматическое открывание дверцы | Открывание дверцы прибора |
| start/stop | start/stop | Запуск или прерывание режима |

Заметка: Когда горит **info**, коснитесь **info**, чтобы на несколько секунд отобразилась информация.

Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

| Символ | Сенсорное поле | Применение |
|--------|----------------|--------------------------------|
| < | Влево | Переход в левую часть дисплея |
| > | Вправо | Переход в правую часть дисплея |

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно изменить установочные значения, отображающиеся на дисплее.

В большинстве списков выбора, например, для программ, после последнего пункта снова следует первый. В некоторых списках выбора, например, для

продолжительности, при достижении минимального или максимального значения следует поворачивать поворотный переключатель назад.

Дисплей

На дисплее отображаются текущие установочные значения, опции для выбора или текстовые указания.

Статусная строка

Статусная строка находится в верхней части дисплея. В статусной строке отображаются время, таймер и продолжительность программы.

Индикатор этапа выполнения

Индикатор выполнения показывает сколько времени длится, например, приготовление.

Прямая линия под установочными значениями заполняется слева направо по мере выполнения текущего режима.

Режимы работы

Меню имеет подразделы по разным режимам работы.

| Символ | Применение |
|------------|--|
| Микроволны | Выбрать мощность микроволн |
| Программы | Автоматические программы Простое приготовление выбранных блюд |
| Настройки | Настройки Изменение индивидуальных установок прибора |

4.2 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры. Если дверца прибора открыта более 5 минут, освещение рабочей камеры отключается.

Для большинства видов нагрева и функций внутреннее освещение рабочей камеры во время работы включено. По завершении работы освещение рабочей камеры отключается.

5 Перед первым использованием

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

5.1 Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или после длительного отключения электроэнергии отображаются установки для первого ввода прибора в эксплуатацию.

Примечания

- Эти установки можно в любой момент изменить в меню базовых установок.
→ "Базовые установки", Страница 37
- Перед первым вводом прибора в эксплуатацию и после каждого отключения электроэнергии открывайте и закрывайте дверцу для проверки внутреннего состояния.

Установка языка

1. Установите язык с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите >.
- ✓ На дисплее отображается следующая настройка.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит через вентиляционные прорези над дверцей прибора.

ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

- Не закрывайте вентиляционные прорези.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения. В режиме микроволн прибор не нагревается, но охлаждающий вентилятор всё равно включается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работу, даже если режим микроволн завершён.

Конденсат

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

Автоматическая кнопка открывания дверцы

При активировании автоматического открывания дверца прибора слегка открывается. Дверцу прибора можно полностью открыть вручную.

Примечания

- При отключении электроэнергии автоматическое открывание дверцы не работает. Вы можете открыть дверцу вручную.
- При открывании дверцы прибора во время работы выполнение режима приостанавливается.
- Работа прибора не возобновится автоматически при закрывании дверцы. Запустите режим работы.
- Если прибор был выключен в течение длительного времени, дверца прибора открывается с задержкой.

Установка времени суток

1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите >.

Заметка:

→ "Базовые установки", Страница 37 вы указываете, будут ли отображаться время суток и дата на дисплее выключенного прибора.

Установка даты

1. Установите текущее число с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите >.
3. Установите текущий месяц с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите >.
5. Установите текущий год с помощью поворотного переключателя.
6. Нажмите >.
- ✓ На дисплее появляется сообщение о завершении первого ввода в эксплуатацию.

6 Стандартное управление

6.1 Включение прибора

- ▶ Включите прибор кнопкой on/off.
- ✓ on/off горит синим светом.
- ✓ На дисплее появляется логотип Siemens, а затем максимальная мощность микроволн.
- ✓ Прибор готов к работе.

6.2 Выключение прибора

- ▶ Выключите прибор с помощью on/off.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.
- ✓ На дисплее появляются время суток и дата.

Заметка: После завершения работы выключите прибор. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор автоматически выключается.

6.3 Включение режима

- ▶ Запустите режим с помощью start/stop.
- ✓ На дисплее отображаются установки.
- ✓ Кольцевой индикатор отображает ход процесса.

Заметка: Если вы откроете дверцу прибора во время работы, выполнение программы прервется и отсчет установленной продолжительности остановится. Для возобновления выполнения режима закройте дверцу прибора и нажмите start/stop.

6.4 Прерывание режима

1. Нажмите start/stop.
- ✓ Режим работы прерван.

2. Для отмены всех установок нажмите on/off.

Заметка: При открывании дверцы прибора прибор прекращает выполнение режима. После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может продолжать работу.

6.5 Установка режима работы

При включении прибора на дисплее отображается установленный рекомендуемый режим работы. Вы можете сразу же запустить рекомендуемый режим работы или установить другой.

1. Нажмите menu.
- ✓ Открывается меню режимов работы.
2. Выберите необходимый режим работы поворотным переключателем.
В зависимости от режима работы предоставляются различные опции выбора.
3. С помощью > перейдите в необходимый режим работы.
4. Измените выбор поворотным переключателем.
 - Другие установки можно изменить в зависимости от выбранного варианта.
5. Нажмите start/stop.
- ✓ На дисплее идет отсчет времени.
- ✓ На дисплее отображаются установки и индикатор выполнения.

Заметка: Чтобы выйти из текущей настройки и перейти к режимам работы, нажмите menu.

7 Микроволны

В режиме микроволн можно особенно быстро приготовить, разогреть или разморозить пищу.

7.1 Принаадлежности 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 глазуреванная 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****сти**

| | |
|--|---|
| 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. |

7.3 Мощность микроволн

Здесь приведён обзор видов мощности микроволн и их применение.

| Мощность микроволн в ваттах | Максимальное время приготовления | Применение |
|-----------------------------|----------------------------------|--|
| 90 W | 1:30 ч | Щадящее размораживание продуктов. |
| 180 W | 1:30 ч | Размораживание и доведение до готовности продуктов. |
| 360 W | 1:30 ч | Доведение до готовности мяса и рыбы или щадящее разогревание блюд. |
| 600 W | 1:30 ч | Разогревание блюд и доведение их до готовности. |
| 900 W | 30 минут | Разогревание жидкостей. Максимальная мощность не предусмотрена для разогревания блюд. |

Предлагаемые значения

Для каждой мощности микроволн прибором рекомендуется время приготовления. Вы можете принять или изменить рекомендуемое значение в соответствующем поле.

7.4 Установка мощности микроволн

При включении прибора на дисплее всегда появляется наибольшая мощность микроволн в качестве предложения.

1. Соблюдайте указания по технике безопасности. → *Страница 28*
2. Соблюдайте указания по предотвращению материального ущерба. → *Страница 30*
3. Следуйте указаниям по применению посуды и принадлежностей, пригодных для использования в микроволновой печи. → *Страница 33*

7.2 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 $\frac{1}{2}$ – 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.

10. Выключите прибор с помощью on/off.

Примечания

- При нажатии  на дисплее непродолжительно отображается функция таймера. Чтобы сразу скрыть функцию таймера, еще раз нажмите .
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

7.5 Изменение продолжительности

Продолжительность можно изменить в любой момент.

- ▶ Измените продолжительность с помощью поворотного переключателя.
- ✓ Продолжается выполнение режима работы.

7.6 Изменение мощности микроволн

Вы можете изменить мощность микроволн в процессе выполнения режима.

1. Перейдите к установке мощности микроволн с помощью .
2. Установите необходимую мощность микроволн поворотным переключателем.
- ✓ Продолжительность не изменяется.
- ✓ Продолжается выполнение режима работы.

Заметка: Если установленная продолжительность превышает максимальную для мощности микроволн в 900 Вт, прибор автоматически сократит продолжительность. Работа прибора не возобновляется. Запустите режим с помощью start/stop.

8 Программы

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

8.1 Указания установкам для приготовления блюд

Чтобы добиться оптимального результата приготовления, следуйте следующим указаниям.

- Используйте только продукты отличного качества.
- Весьте продукты из упаковки и взвесьте их. Если невозможно указать точный вес продукта, округлите его.
- Используйте только жаропрочную посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, например стеклянную или керамическую.
- Размещайте продукты в холодной рабочей камере.

Размораживание

- Замораживайте продукты тонким слоем, разделив на порции, и храните при -18°C .
- Кладите замороженные продукты на плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.
- Продукты могут не разморозиться полностью к моменту завершения программы. Тем не менее продукт достаточно подготовлен к дальнейшей обработке.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. При переворачивании слейте жидкость. Запрещено использовать эту жидкость для дальнейшего приготовления, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш доставайте после переворачивания.
- Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы — кожей вверх.

Овощи

- Свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте 1 столовую ложку воды.
- Замороженные овощи: подходят только бланшированные, а не предварительно приготовленные овощи. Не подходят овощи

глубокой заморозки со сливочным соусом.

Добавьте 1–3 столовые ложки воды. К шпинату и краснокочанной капусте воду добавлять не нужно.

Картофель

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте 2 столовые ложки воды и немного соли.
- Картофель в мундире: возьмите картофель одинаковой толщины. Помойте картофелины и проткните кожуру. Выложите еще влажный картофель в посуду без добавления воды.
- Картофель в духовом шкафу: возьмите картофель одинаковой толщины. Помойте и высушите, проткните кожуру.

Рис

- Не используйте неполированый рис и рис быстрого приготовления в пакетиках.
- Добавьте воду в объеме, в 2–2,5 раза превышающем количество риса.

Время выдержки

Некоторые блюда по окончании программы следует оставлять в рабочей камере до полного приготовления.

| Блюдо | Время выдержки |
|-----------|---|
| Овощи | Прим. 5 минут |
| Картофель | Прим. 5 минут Слейте образовавшуюся воду |
| Рис | Прим. 5–10 минут |

8.2 Установка программы

1. Нажмите on/off.
- ✓ Прибор готов к работе.
2. Нажмите menu.
- ✓ На дисплее отображаются режимы работы.
3. Выберите «Программы» поворотным переключателем.
4. Нажмите >
- ✓ На дисплее отображается первая программа.

5. Установите желаемую программу поворотным переключателем.
- ✓ На дисплее отображается рекомендуемый вес.
6. Нажмите >
7. Установите нужный вес поворотным переключателем.
8. Нажмите >
- ✓ На дисплее отображаются указания по приготовлению.
9. Нажмите start/stop.
- ✓ Запускается режим работы прибора.
- ✓ На дисплее начинается отсчет продолжительности.

10. Когда во время выполнения программы на дисплее появляются инструкции по переворачиванию или перемешиванию:
 - Откройте дверцу прибора.
 - Разделите, перемешайте или переверните блюдо.
 - Закройте дверцу прибора.
 - Нажмите start/stop.

Заметка: Если не переворачивать и не перемешивать блюдо, программа будет выполняться, как обычно, до момента ее завершения.
Продолжительность рассчитывается программой.

8.3 Таблица программ

С помощью программ приготовления готовить блюда очень просто. Необходимо выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальные установки предложит программа.

Размораживание

| Блюдо | Подходящие продукты | Диапазон веса, кг | Посуда/принадлежности |
|----------------------------------|---|-------------------|---|
| Разморозка хлеба ¹ | Хлеб, целиком, круглой или продолговатой формы, в нарезке, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог, пирог без глазури, сливок или крема | 0,10–0,55 | Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры |
| Размораживание мяса ¹ | Жаркое, тонкие порционные куски мяса, фарш, цыпленок | 0,10–0,55 | Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры |
| Разморозка рыбы ¹ | Рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты | 0,10–0,55 | Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры |

¹ Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

Приготовление

| Блюдо | Подходящие продукты | Диапазон веса, кг | Посуда/принадлежности |
|-------------------------------------|---|-------------------|---|
| Овощи, свежие продукты ¹ | Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини | 0,10–0,55 | Закрытая посуда Дно рабочей камеры |
| Овощи, заморож. ¹ | Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат | 0,10–0,55 | Закрытая посуда Дно рабочей камеры |
| Отварной картофель | Картофель в мундире или очищенный, картофелины примерно одинакового размера | 0,10–0,55 | Закрытая посуда Дно рабочей камеры |
| Рис ¹ | Длиннозерный рис | 0,10–0,55 | Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры |
| Картофель печёный ¹ | Картофель в мундире, размером прим. 6 см | 0,10–0,55 | Решетка Дно рабочей камеры |

¹ Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

9 Таймер

Вы можете задать время таймера, по истечении которого раздается звуковой сигнал. Время таймера можно установить максимум до 24 часов.

Таймер работает независимо от режима работы и других функций времени. Сигнал таймера отличается от других звуковых сигналов.

9.1 Установка таймера

1. Нажмите ⊕.
 - ✓ На дисплее отображается таймер.
 2. Установите время таймера поворотным переключателем.
 3. Нажмите ⊕.
- Через несколько секунд таймер запустится автоматически.

- ✓ Начинается отсчет времени таймера.
- ✓ Через некоторое время индикация сбрасывается.
- ✓ На дисплее отображается символ таймера и истекающее время в статусной строке.
- ✓ По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал.
- 4. Для досрочного отключения сигнала нажмите .

9.2 Изменение времени таймера

1. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображается таймер.

2. Измените время таймера поворотным переключателем.

Заметка: Таймер отображается на дисплее даже при выключенном приборе.

Когда выполняется рабочий режим, вы можете выбрать таймер с помощью . В течение некоторого времени таймер отображается в центре. Вы можете изменить время таймера.

9.3 Прерывание работы таймера

- Сбросьте время таймера.
- ✓ После сохранения изменения символ гаснет.

10 Базовые установки

Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

10.1 Изменение базовой установки

1. Нажмите on/off.
2. Нажмите menu.
- ✓ Открывается меню «Режимы работы».
3. Поворотным переключателем выберите "Установки".
4. Нажмите .
5. Измените значения поворотным переключателем.
6. С помощью  перейдите к следующим установкам и измените их при необходимости.
7. Нажмите menu.
- ✓ На дисплее появится индикация "Отменить" или "Сохранить".
8. Чтобы сохранить установку, выберите "Сохранить".

Заметка: Введенные вами изменения для установок сохраняются также после отключения электроэнергии.

10.2 Обзор базовых установок

Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оснащения прибора.

Примечания

- Изменение установок языка, уровня сигнала нажатия кнопок и яркости сразу вступают в действие. Все остальные установки не принимаются, пока вы их не сохраните.
- Введенные вами изменения для базовых установок сохраняются даже после отключения электроэнергии. После отключения электроэнергии необходимо заново выполнить установки для первого ввода в эксплуатацию.
→ "Первый ввод в эксплуатацию", Страница 32

Базовые уста- Выбор новки

| | |
|-------------|---------------------------|
| Язык | Установить "Язык" |
| Время суток | Установить "Время суток " |

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Базовые уста- Выбор новки

| | |
|-----------------------------|--|
| Дата | Установить "Дата" |
| Звуковой сигнал | Непродолжительный Средней продолжительности ¹ Продолжительный |
| Изменить сигнал наж. кнопок | Выключено ¹ Включено |
| Яркость дисплея | Регулировка яркости дисплея предусматривает 5 ступеней Ступень 3 ¹ |
| Индикатор времени | Цифр. + дата Цифровой Выкл. ¹ |
| Ночной реж. освещения | Выключено ¹ Включено (дисплей затемнен с 22:00 по 06:00) |
| Демонстрационный режим | Выключено ¹ Включено (отображается только в первые 3 минуты после сброса или первого ввода в эксплуатацию) |
| заводские установки | Сбросить Не сбрасывать ¹ |

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Заметка: Изменение языка, громкости сигнала кнопок и яркости экрана принимаются сразу. Остальные настройки принимаются после сохранения.

10.3 Изменение времени суток

1. Нажмите on/off.
2. Нажмите menu.
- ✓ Открывается меню «Режимы работы».
3. Поворотным переключателем выберите "Установки".
4. С помощью  перейдите в "Время суток".
5. Измените время суток поворотным переключателем.
6. Нажмите menu.
7. Чтобы сохранить установку, выберите "Сохранить".

11 Очистка и уход

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

11.1 Чистящее средство

Используйте только подходящие чистящие средства.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникающая 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.

11.2 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 38*

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.

11.3 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 38*

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.

11.4 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 известняка, жира, крахмала и яичного белка с поверхности 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 38*

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, пластика 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.

11.5 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 38*
2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

11.6 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 38*
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.

11.7 Очистка уплотнителя дверцы

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению уплотнителя дверцы.

- Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
 - Не использовать абразивные чистящие средства.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 38*
 2. Для очистки уплотнителя дверцы используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
 3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

11.8 humidClean

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 программы для поддержания чистоты

1. Добавьте несколько капель моющего средства в чашку с водой.
2. Положите в чашку ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков.
3. Поставьте чашку в центр рабочей камеры.
4. Установите мощность микроволн 600 Вт.
5. Установите продолжительность программы 5 минут.
6. Запустите режим микроволн.
7. По завершении оставьте дверцу закрытой еще на 3 минуты.
8. Протрите остывшую рабочую камеру мягкой салфеткой.
9. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

12 Устранение неисправностей

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

12.1 Сбои в работе

| Неисправность | Причина и устранение неисправностей |
|---|--|
| Прибор не работает. | <p>Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подключите прибор к электросети. <p>Сработал предохранитель в блоке предохранителей.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей. <p>Сбой электропитания.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении. <p>Функциональная неисправность</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 41 |
| Прибор не запускается. | <p>Дверца прибора закрыта неплотно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Закройте дверцу прибора. |
| Прибор не нагревается, на дисплее отображается «Demo» | <p>Активирован демонстрационный режим.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отсоедините прибор от сети питания, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. 2. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках. |
| Освещение рабочей камеры не функционирует. | <p>Освещение рабочей камеры неисправно</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Обратитесь в сервисную службу. → "Сервисная служба", Страница 41 |

12.2 Указания на дисплее

| Неисправность | Причина и устранине неисправностей |
|--|---|
| На дисплее отображается сообщение об ошибке «Exxx» | <p>Произошла ошибка.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Если на дисплее отображается сообщение об ошибке, выключите и снова включите прибор. ✓ Если на дисплее больше не отображается сообщение об ошибке, значит, проблема возникла однократно. 2. Если на дисплее по-прежнему отображается или несколько раз появляется сообщение об ошибке, обратитесь в сервисную службу и сообщите код ошибки. 3. Если на дисплее отображается сообщение об ошибке E0532, откройте и закройте дверцу прибора. 4. Если на дисплее отображается сообщение об ошибке E6501, выключите и снова включите прибор через 10 минут. |

13 Утилизация

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

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

13.1 Утилизация старого бытового прибора

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

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.



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.

14 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.

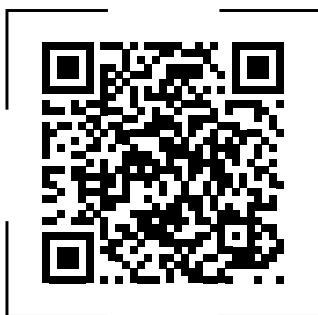
Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

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.siemens-home.bsh-group.ru>



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

15 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.

15.1 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.

Рекомендация

Указания по приготовлению

- Рекомендации по установкам действительны для холодной рабочей камеры без установленных в ней продуктов.
- Значения времени, указанные в обзорах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.

14.1 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.

1. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
2. Выберите необходимое блюдо в рекомендациях по установкам.
3. Выложите блюдо в подходящую посуду.
4. Посуду можно устанавливать на дно рабочей камеры по центру.
Таким образом, микроволны могут воздействовать на продукты со всех сторон.
5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
Сначала установите меньшую продолжительность. При необходимости увеличьте продолжительность.
6. Всегда используйте прихватки, когда достаете горячую посуду из рабочей камеры.

15.2 Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

Советы по установкам для размораживания, разогревания и доведения блюд до готовности в режиме микроволн

Время приготовления зависит от используемой посуды, а также температуры, количества и свойств продуктов. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру чуть выше. Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. При этом действует общее правило: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

Размораживание с микроволнами

Заметка:

Указания по приготовлению

- Замораживайте продукты на плоской поверхности.
- Используйте открытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- 2–3 раза переверните или перемешайте блюдо. При переворачивании слейте образовавшуюся жидкость.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. При переворачивании слейте жидкость. Запрещено использовать эту жидкость для дальнейшего приготовления, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш доставайте после переворачивания.
- При переворачивании отделяйте размороженные части друг от друга.
- После размораживания дайте продуктам постоять 10–60 минут.

| Блюдо | Вес | Мощность микроволн | Продолжительность |
|--|--------|-----------------------|---|
| Мясо куском, на кости или без кости | 800 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 15 мин ¹ 2. 15–25 мин |
| Мясо куском, на кости или без кости | 1000 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 20 мин ¹ 2. 20–30 мин ¹ |
| Мясо куском, на кости или без кости | 1500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 25 мин ¹ 2. 25–30 мин ¹ |
| Мясо кусочками или ломтиками | 200 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5–8 мин ² 2. 5–10 мин |
| Мясо кусочками или ломтиками | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8–11 мин ² 2. 10–15 мин |
| Мясо кусочками или ломтиками | 800 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 10 мин ² 2. 10–15 мин |
| Мясной фарш, смешанный | 200 г | 90 Вт | 10–15 мин ¹ |
| Мясной фарш, смешанный | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5 мин ¹ 2. 10–15 мин |
| Мясной фарш, смешанный | 1000 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 15 мин ¹ 2. 10–15 мин |
| Птица целиком или кусками | 600 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8 мин ¹ 2. 10–15 мин |
| Птица целиком или кусками | 1200 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 15 мин ¹ 2. 20–25 мин |
| Рыбное филе, рыбные котлеты или рыбные ломтики | 400 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5 мин 2. 10–15 мин |
| Рыба целиком | 300 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 3 мин ¹ 2. 10–15 мин |
| Рыба целиком | 600 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8 мин ¹ 2. 15–20 мин |

¹ Несколько раз перевернуть блюдо.

² При переворачивании отделять размороженные части друг от друга.

³ Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

⁴ Полностью снять упаковку.

⁵ Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

⁶ Отделить куски пирога друг от друга.

| Блюдо | Вес | Мощность микроволн | Продолжительность |
|--|------------|---------------------------|--|
| Овощи, например, горошек | 300 г | 180 Вт | 10–15 мин ³ |
| Фрукты, ягоды, например, малина | 300 г | 180 Вт | 6–9 мин ³ |
| Фрукты, ягоды, например, малина | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8 мин 2. 5–10 мин ³ |
| Масло, растапливание ⁴ | 125 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 1 мин ⁴ 2. 1–2 мин |
| Масло, растапливание ⁴ | 250 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 1 мин 2. 2–4 мин |
| Хлеб целиком | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8 мин ¹ 2. 5–10 мин |
| Хлеб целиком | 1000 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 12 мин ¹ 2. 10–20 мин |
| Выпечка, сухая, например, сдобный пирог ^{5, 6} | 500 г | 90 Вт | 10–15 мин |
| Выпечка, сухая, например, сдобный пирог ^{5, 6} | 750 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5 мин 2. 10–15 мин |
| Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог ⁵ | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5 мин 2. 15–20 мин |
| Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог ⁵ | 750 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 7 мин 2. 15–20 мин |

¹ Несколько раз перевернуть блюдо.

² При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

³ Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

⁴ Полностью снять упаковку.

⁵ Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

⁶ Отделить куски пирога друг от друга.

Советы по размораживанию, разогреванию и доведению блюд до готовности в режиме микроволн

Следуйте этим советам, чтобы получить хороший результат при размораживании, разогревании и доведении блюд до готовности в режиме микроволн.

| Расположение | Совет |
|---------------------------|---|
| Ваше блюдо слишком сухое. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Сократите время приготовления или уменьшите мощность микроволн. ■ Накройте блюдо и добавьте больше жидкости. |

| Расположение | Совет |
|---|--|
| Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности. | Увеличьте время приготовления. Продукты большего объёма и большей высоты требуют больше времени для обработки. |
| По истечении времени блюдо сырое внутри, но перегретое снаружи. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Время от времени перемешивайте. ■ Уменьшите мощность микроволн и увеличьте время приготовления. |
| После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри еще не оттали. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Уменьшите мощность микроволн. ■ Крупные продукты переверните несколько раз. |

15.3 Разогревание

В этом приборе можно подогреть блюда.

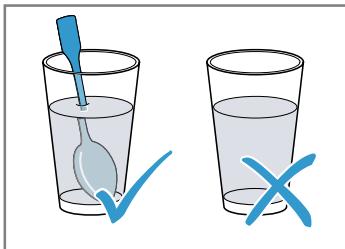
Разогревание в режиме микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд в режиме микроволн.

⚠ 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.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- 2–3 раза помешайте или поверните блюдо.
- После подогревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.

| Блюдо | Вес | Мощность микроволн | Продолжительность |
|---|----------|--------------------|------------------------------|
| Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов) | | 600 Вт | 5–8 мин |
| Напитки ¹ | 125 мл | 900 Вт | 0,5–1 мин ^{2,3} |
| Напитки ¹ | 200 мл | 900 Вт | 1–2 мин ^{2,3} |
| Напитки ¹ | 500 мл | 900 Вт | 3–4 мин ^{2,3} |
| Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью ⁴ | 50 мл | 360 Вт | прим. 0,5 мин ^{5,6} |
| Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью ⁴ | 100 мл | 360 Вт | 0,5–1 мин ^{4,6} |
| Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью ⁴ | 200 мл | 360 Вт | 1–2 мин ^{4,6} |
| Суп, 1 тарелка | по 175 г | 600 Вт | 1–2 мин |
| Суп, 2 тарелки | по 175 г | 600 Вт | 2–3 мин |
| Мясо в соусе ⁷ | 500 г | 600 Вт | 7–10 мин |
| Рагу, густой суп | 400 г | 600 Вт | 5–7 мин |
| Рагу, густой суп | 800 г | 600 Вт | 7–8 мин |
| Овощи, 1 порция | 150 г | 600 Вт | 2–3 мин |
| Овощи, 2 порции | 300 г | 600 Вт | 3–5 мин |

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.

Разогревание блюд глубокой заморозки с использованием микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд в режиме микроволн.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- 2–3 раза помешайте или поверните блюдо.
- После подогревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.

| Блюдо | Вес | Мощность микроволн | Продолжительность |
|--|------------|---------------------------|--------------------------|
| Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов) | 300–400 г | 600 Вт | 8–13 мин |
| Суп | 400 г | 600 Вт | 8–12 мин |
| Рагу, густые супы | 500 г | 600 Вт | 10–15 мин |
| Мяса кусочками или ломтиками в соусе, например, гуляш | 500 г | 600 Вт | 10–15 мин |
| Рыба, например, филе | 400 г | 600 Вт | 10–15 мин |
| Запеканка, например, лазанья, каннеллони | 450 г | 600 Вт | 10–15 мин |
| Гарниры, например, рис, макароны ¹ | 250 г | 600 Вт | 3–7 мин |
| Гарниры, например, рис, макароны ¹ | 500 г | 600 Вт | 8–12 мин |
| Овощи, например, горошек, брокколи, морковь ¹ | 300 г | 600 Вт | 7–11 мин |
| Овощи, например, горошек, брокколи, морковь ¹ | 600 г | 600 Вт | 14–17 мин |
| Шпинат ² | 450 г | 600 Вт | 10–15 мин |

¹ Добавить в блюдо немного жидкости.

² Готовить блюдо без добавления воды.

15.4 Доведение до готовности

В этом приборе можно готовить блюда.

Приготовление с использованием микроволн

Заметка:

Указания по приготовлению

- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной фольгой, предназначенной для использования в микроволновой печи. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.
- После подогревания дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.

ru У Вас все получится!

- Если на упаковке продукта указана мощность, превышающая 600 Вт, все равно при приготовлении устанавливайте максимум 600 Вт. При необходимости готовьте дольше до достижения желаемого результата.

| Блюдо | Вес | Мощность микроволн | Продолжительность |
|---|---------------------|---------------------------|----------------------------|
| Цыпленок целиком, свежий, потрошеный ¹ | 1200 г | 600 Вт | 25–30 мин |
| Рыбное филе, свежее | 400 г | 600 Вт | 7–12 мин |
| Овощи, свежие ^{2, 3, 4} | 250 г | 600 Вт | 6–10 мин |
| Овощи, свежие ^{2, 3, 4} | 500 г | 600 Вт | 10–15 мин |
| Картофель ^{2, 3, 4} | 250 г | 600 Вт | 8–10 мин |
| Картофель ^{2, 3, 4} | 500 г | 600 Вт | 10–15 мин |
| Картофель ^{2, 3, 4} | 750 г | 600 Вт | 15–22 мин |
| Рис ⁵ | 125 г | 1. 600 Вт 2. 180 Вт | 1. 4–6 мин 2. 12–15 мин |
| Рис ⁵ | 250 г | 1. 600 Вт 2. 180 Вт | 1. 6–8 мин 2. 15–18 мин |
| Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления) ⁴ | 500 мл | 600 Вт | 6–8 мин |
| Фрукты, компот ⁴ | 500 мл | 600 Вт | 9–12 мин |
| Попкорн для приготовления в микроволновой печи ⁶ | 1 пакет весом 100 г | 600 Вт | 2,5–3,5 мин |

¹ Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

² Порежьте на кусочки одинаковой величины.

³ Добавить в блюдо немного воды.

⁴ Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

⁵ Добавьте вдвое больше жидкости.

⁶ Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Соблюдайте указания производителя.

15.5 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 использованием микроволн

| Вид блюда | Мощность микроволн в Вт | Время приготовления, в мин | Указание |
|---------------------|--------------------------------|-----------------------------------|--|
| Омлет, 1000 г | 1. 600 Вт 2. 180 Вт | 1. 11–12 мин 2. 8–10 мин | Форма из термостойкого стекла |
| Бисквит, 475 г | 600 Вт | 7–9 мин | Форма из термостойкого стекла, Ø 22 см |
| Мясной рулет, 900 г | 600 Вт | 25–30 мин | Форма из термостойкого стекла, Ø 28 см |

Размораживание с микроволнами

Рекомендации по установкам для размораживания в режиме микроволн.

| Вид блюда | Мощность микроволн в Вт | Время приготовления, в мин | Указание |
|------------------|--|-----------------------------------|--|
| Мясо, 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт или программа "Размораживание мяса" | 1. 8 мин 2. 7–10 мин | Форма из термостойкого стекла, Ø 24 см |

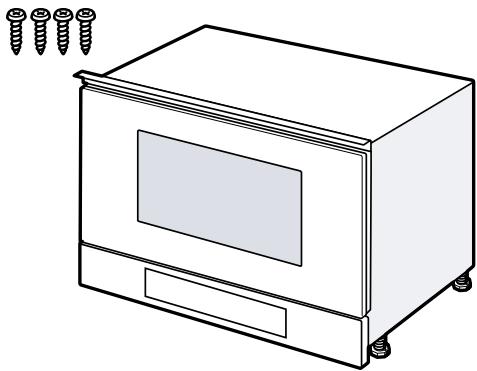
16 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



16.1 Комплект поставки

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



16.2 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.
- 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.

16.3 Мебель для встраивания

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Прибор нельзя использовать, установив его на стол или в шкаф.

У шкафа для встраивания не должно быть задней стенки. Минимальная высота установки составляет 850 мм.

Запрещается закрывать вентиляционные прорези и отверстия для забора воздуха.

16.4 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!

Прибор содержит постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные медицинские транспланты, например, кардиостимуляторы или инсулиновые помпы.

- ▶ Лицам с электронными трансплантатами запрещается приближаться к прибору ближе, чем на 10 см.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

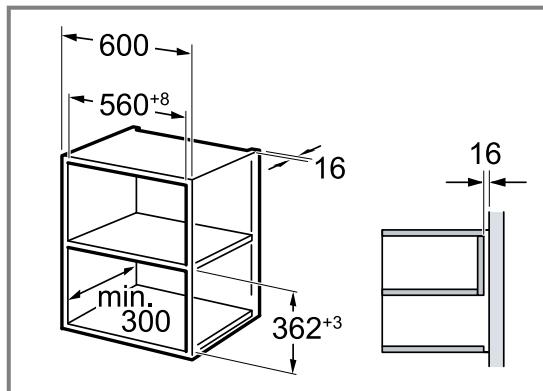
Использование тройников, разветвителей или удлинителей может привести к возгоранию.

- ▶ Не используйте тройники, разветвители и удлинители.

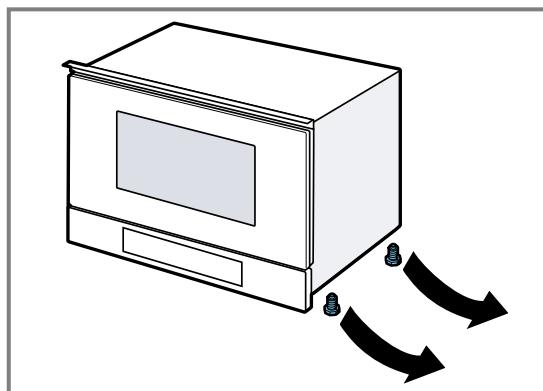
- Прибор готов к подключению и его можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Перенос розетки должен выполняться только квалифицированным электриком с учетом существующих предписаний.
- 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.

16.5 Встраивание в навесной шкаф

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.

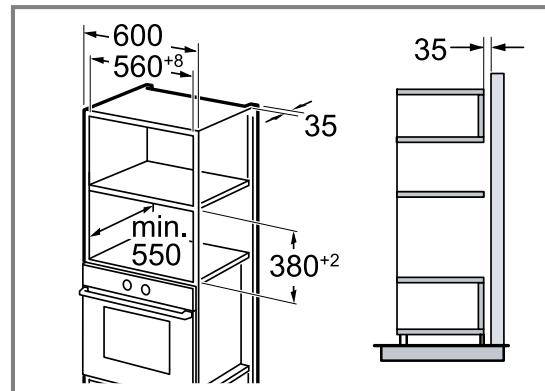


Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.
Снимите ножки.

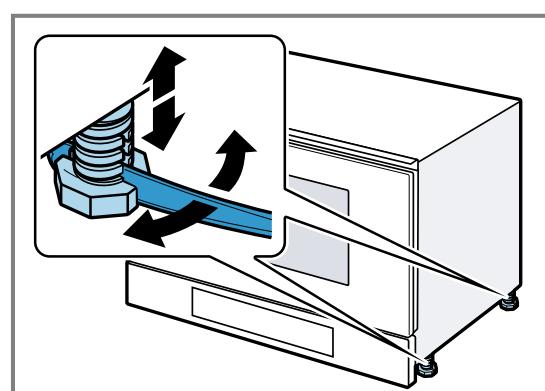


16.6 Встраивание в шкаф-колонну

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.

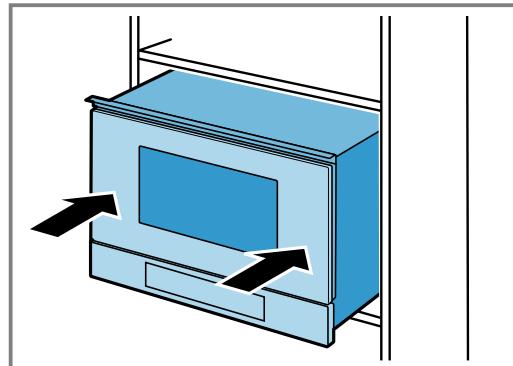


Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.
Установите ножки.



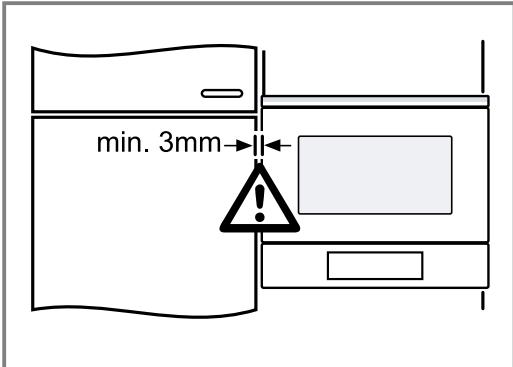
16.7 Установка прибора

1. Полностью задвиньте прибор в шкаф для встраивания.



Не допускайте перегибания, защемления и соприкосновения сетевого кабеля с острыми кромками.

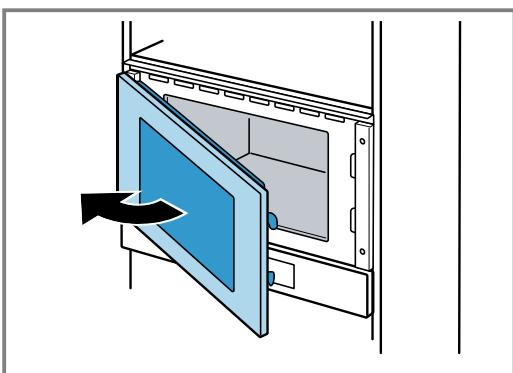
2. Проверьте расстояние до соседних приборов.



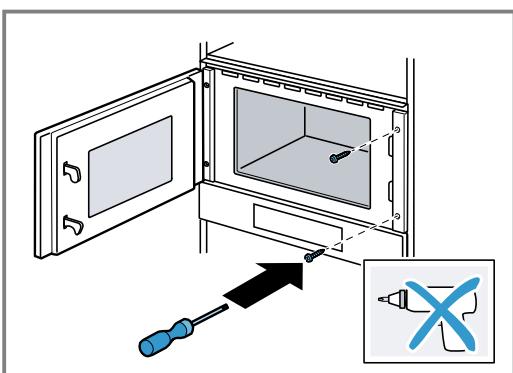
3. ВНИМАНИЕ!

При открывании дверцы прибор может опрокинуться.

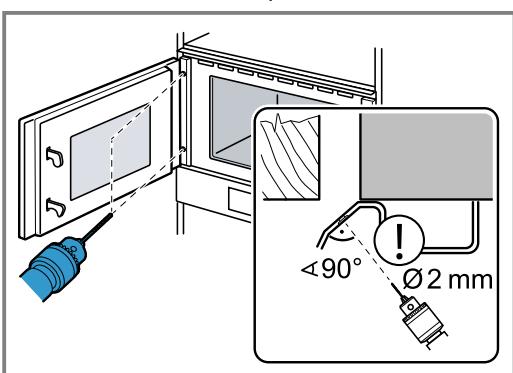
- Открывая дверцу, придерживайте прибор.
Не открывайте дверцу прибора рывком.



4. Прикрутите прибор к мебели с противоположной стороны от петель.



5. Просверлите отверстия для винтового крепления в стенке мебели со стороны петель.

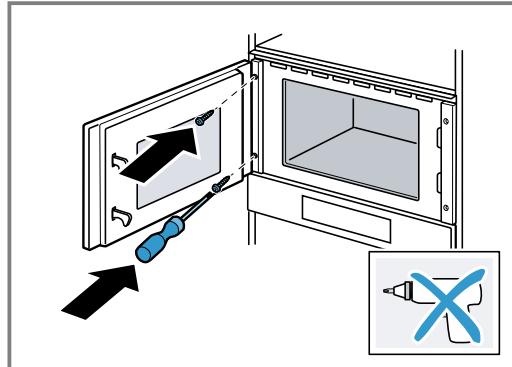


Прикройте петли дверцы.

Используйте сверло по дереву диаметром 2 мм.

6. Удалите опилки из рабочей камеры.

7. Прикрутите прибор к мебели со стороны петель.



8. Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую пленку из рабочей камеры и с дверцы прибора.

16.8 Демонтаж прибора

1. Выключите прибор.
2. Ослабьте винты крепления.
3. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.

İçindekiler tablosu

KULLANIM KILAVUZU

| | | |
|----|---|----|
| 1 | Güvenlik..... | 50 |
| 2 | Maddi hasarların önlenmesi | 53 |
| 3 | Çevrenin korunması ve tasarruf..... | 54 |
| 4 | Cihazı tanıma..... | 55 |
| 5 | İlk Kullanım öncesi..... | 56 |
| 6 | Temel Kullanım | 56 |
| 7 | Mikrodalga..... | 57 |
| 8 | Programlar..... | 59 |
| 9 | Alarm..... | 60 |
| 10 | Temel ayarlar..... | 61 |
| 11 | Cihazı temizleme ve bakımını yapma..... | 61 |
| 12 | Arızaları giderme | 63 |
| 13 | Atığa verme | 64 |
| 14 | Müşteri hizmetleri..... | 65 |
| 15 | Pişirme önerileri..... | 65 |
| 16 | MONTAJ KILAVUZU..... | 70 |
| | 16.2 Güvenli montaj | 71 |

1 Güvenlik

Aşağıdaki güvenlik ile ilgili uyarıları dikkate alınınız.

1.1 Genel uyarılar

- Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz.
- Kılavuzu ve ürün bilgilerini, ileride kullanmak için veya cihazın muhtemel bir sonraki sahibi için saklayın.
- Nakliye hasarı varsa cihaz bağlantılarını kurmayınız.

1.2 Amaca uygun kullanım

Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantidan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

Sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzmanca bir kurma sayesinde, kullanım güvenliği garanti edilmiş olur. Yerleşim yerinde sorunsuz çalışmadan tesisatçı sorumludur.

Cihazı sadece şu amaçla kullanınız:

- yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanın.
- gözünüzü cihazdan ayırmadan kullanınız. Kısa süreli pişirme işlemlerinde sürekli olarak dikkat ediniz.
- evde ve benzeri uygulamalarda, örneğin: Mağazada, ofiste ve diğer ticari alanlarda çalışanlar için mutfaklarda; çiftliklerde; otel ve diğer yaşam alanlarındaki müşterilerde; kahvaltı pansiyonlarında.
- deniz seviyesinden en fazla 4000 m yüksekliğe kadar kullanın.

Bu cihaz EN 55011 veya CISPR 11 standardına uygundur. Ürün sınıflandırması Grup 2, Sınıf B biçimindedir. Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir. Sınıf B ise, cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.

1.3 Kullanıcı grubu konusunda kısıtlama

Bu cihaz, 8 yaşında ve daha büyük çocuklar tarafından, fiziksel, algısal veya zihinsel yetenekleri düşük kişiler veya yeterli tecrübe ve / veya bilgisi olmayan kişiler tarafından ancak denetim altında veya cihazın güvenli kullanımı ve buna bağlı tehlikeleri anlamış olmaları şartıyla kullanılabilir.

Çocukların cihaz ile oynamasına izin vermeyiniz.

Temizleme ve kullanıcının yapabileceği bakım işleri çocuklar tarafından yapılmamalıdır; 15 yaşında veya daha büyük çocukların, bir yetişkin gözetimi altında olmaları şartıyla bu işlemleri yapmalarına izin verilebilir.

8 yaşından küçük çocukların cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutun.

1.4 Emniyetli kullanım

Aksesuar her zaman pişirme bölümünün içine doğru şekilde itilmelidir.

⚠️ UYARI – Yangın tehlikesi!

Pişirme bölümünün üzerine koyulan yanıcı cisimler alev alabilir.

- ▶ Yanıcı cisimler kesinlikle pişirme bölümünde muhafaza edilmemelidir.
- ▶ Duman çıkmaya başlarsa cihaz kapatılmalı veya fişi çekilmeli ve ortaya çıkabilecek olası alevleri havasız bırakarak söndürmek için kapak kapalı tutulmalıdır.

Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.

- ▶ İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

⚠️ UYARI – Yanma tehlikesi!

Aksesuar veya kap çok ısınır.

- ▶ Sıcak aksesuar veya kaplar daima bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Alkol buharı sıcak pişirme bölümünde tutuşabilir.

- ▶ Yiyeceklerde sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanılmalıdır.
- ▶ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.

⚠️ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışlı olabilir. Sıcaklık durumuna göre buhar görünmeyebilir.

- ▶ Cihaz kapağı dikkatlice açılmalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Pişirme bölümündeki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir.

- ▶ Sıcak pişirme bölümüne kesinlikle su dökülmemelidir.

⚠️ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

- ▶ Cihaz kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıyıcı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.

Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkışabilirler.

- ▶ Menteşelerin olduğu bölüm tutulmamalıdır.

⚠️ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikenin önlenmesi için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.

Hasarlı bir elektrik kablosu izolasyonu tehlike teşkil eder.

- ▶ Şebeke bağlantı kablosunun cihazın sıcak parçaları veya ısı kaynakları ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
 - ▶ Şebeke bağlantı kablosunun keskin uçlar veya kenarlar ile temas etmesine asla izin vermeyiniz.
 - ▶ Şebeke bağlantı kablosunu asla bükmemeyiniz, ezmeyiniz veya değiştirmeyiniz.
- Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
- ▶ Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

Kendisi veya şebeke bağlantı kablosu hasar görmüş olan bir cihaz tehlikelidir.

- ▶ Hasarlı cihazlar kesinlikle kullanılmamalıdır.
- ▶ Yüzeyi çatlamlı olan veya kırık olan bir cihazı kesinlikle kullanmayın.
- ▶ Cihazı elektrik şebekesinden ayırmak için kesinlikle şebeke bağlantı kablosundan tutularak çekilmemelidir. Her zaman şebeke bağlantı kablosunun fişinden tutularak çekilmelidir.
- ▶ Cihaz veya şebeke bağlantı kablosu arızalıysa fiş derhal çekilmeli veya sigorta kutusundan sigorta kapatılmalıdır.
- ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → Sayfa 65

⚠️ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

Kumanda bölümünde veya kumanda elemanlarında sabit mıknatıslar kullanılmıştır. Bu mıknatıslar elektronik implantları, örneğin kalp pillerini veya insülin pompalarını etkileyebilir.

- ▶ Elektronik implant taşıyanlar kumanda bölümünden en az 10 cm uzak durmalıdır.

⚠️ UYARI – Boğulma tehlikesi!

Çocuklar ambalaj malzemelerini başlarının üzerine geçirebilir ve ambalaj malzemesine dolanarak boğulabilir.

- ▶ Ambalaj malzemesini çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların ambalaj malzemeleri ile oynamasına izin vermeyin.

Çocuklar küçük parçaları soluyabilir veya yutabilir ve bunun sonucunda boğulabilir.

- ▶ Küçük parçaları çocuklardan uzak tutun.
- ▶ Çocukların küçük parçalarla oynamasına izin vermeyin.

1.5 Mikrodalga

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI - DİKKATLE OKUYUNUZ VE DAHA SONRA KULLANMAK İÇİN SAKLAYINIZ

⚠️ UYARI – Yangın tehlikesi!

Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Örneğin ısınmış terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları saatler sonra da tutuşabilen.

- ▶ Yiyecekler veya kıyafetler kesinlikle cihazda kurulmamalıdır.
- ▶ Terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri veya benzeri cisimler kesinlikle cihazda ısıtılmamalıdır.
- ▶ Cihaz yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanılmalıdır.

Yiyecekler ve ambalajları ve kapları alev alabilir.

- ▶ Yiyecekler kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtılmamalıdır.
- ▶ Yiyecekler kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtılmamalıdır.
- ▶ Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyulmalıdır.
- ▶ Yiyecekler kesinlikle mikrodalgada kurulmamalıdır.
- ▶ Örneğin ekmek gibi su oranı düşük yiyecekler kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutulmamalıdır.
- ▶ Yemeklik yağ tutuşabilir.
- ▶ Mikrodalga ile kesinlikle yalnızca yemeklik yağ ısıtılmamalıdır.

⚠️ UYARI – Patlama tehlikesi!

İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar kolayca patlayabilir.

- ▶ Sıvılar veya diğer gıda maddeleri kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtılmamalıdır.

⚠️ UYARI – Yanma tehlikesi!

Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir.

- ▶ Kabuklu yumurtalar asla pişirilmemeli veya katı pişirilmiş yumurtalar kabuğuyla ısıtılmamalıdır.
- ▶ Kabuklu deniz ürünlerleri pişirilmemelidir.
- ▶ Bardakta pişecik yumurtalarda veya sahanada yumurtada önce yumurtanın sarısı delinmelidir.
- ▶ Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açılmalıdır.

Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz.

- ▶ Bebek maması kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtılmamalıdır.
- ▶ Kapak veya emzik her zaman çıkarılmalıdır.
- ▶ Mama ısıtıldıktan sonra iyice karıştırılmalı veya çalkalanmalıdır.
- ▶ Mama çocuğa verilmeden önce sıcaklık kontrol edilmelidir.

Isıtlan yemekler etrafına ısı yayar. Kap ısınabilir.

- ▶ Kap veya aksesuar her zaman bir mutfak eldiveniyle pişirme bölümünden çıkarılmalıdır.

Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir.

- ▶ Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız.
- ▶ Yiyecekleri pişirme bölümünden daima fırın eldivenleri ile çıkarınız.

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- ▶ Kesinlikle sıcak yerbere dokunulmamalıdır.
- ▶ Çocuklar uzak tutulmalıdır.

Cihazın usulüne uygun şekilde kullanılmaması tehlikelidir. Örneğin aşırı ısınan terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri ve benzeri cisimler yanılara neden olabilir.

- ▶ Yiyecekler veya kıyafetler kesinlikle cihazda kurulmamalıdır.
- ▶ Terlikler, çekirdek veya tahıl yastıkları, süngerler, nemli temizleme bezleri veya

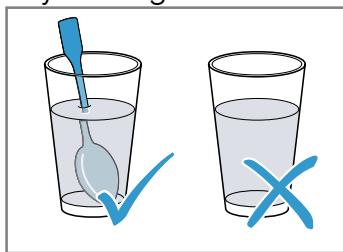
benzeri cisimler kesinlikle cihazda ısitılmamalıdır.

- Cihaz yalnızca yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanılmalıdır.

⚠️ UYARI – Haslanma tehlikesi!

Sivilaların ısitılması esnasında kaynama gecikebilir. Yani, sivilalar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Hazne hafifçe sallansa bile dikkatli olunması önerilir. Sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir.

- Isıtma işlemi sırasında kabın içerisinde daima bir kaşık koyulmalıdır. Böylece kaynama gecikmesi engellenir.



⚠️ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir.

- Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanılmalıdır.

Metalden üretilen kaplar ve tencereler veya metal içeren kaplar sadece mikrodalganın

kullanılması sırasında kivircım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir.

- Sadece mikrodalganın kullanılması sırasında asla metal kaplar kullanmayınız.
- Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanılmalıdır.

⚠️ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır.

- Gövde kesinlikle çıkarılmamalıdır.

⚠️ UYARI – Ciddi sağlık tehlikesi!

Yetersiz temizlik, cihazın yüzeyine zarar verebilir, kullanım ömrünü kısaltabilir ve mikrodalga enerjisi sızıntısı gibi tehlikeli durumlara yol açabilir.

- Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal temizleyiniz.
- Pişirme bölümü, kapak ve kapak yuvası daima temiz tutulmalıdır.
→ "Cihazı temizleme ve bakımını yapma", Sayfa 61

Pişirme bölümü kapısı hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştmayınız. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir.

- Pişirme bölümü kapağı, veya kapağın plastik çerçevesi hasarlı ise cihazı kesinlikle kullanmayınız.
- Sadece Yetkili Servis tarafından onarılmalıdır.
- Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar.
- Gövde kapağını kesinlikle çıkarılmamalıdır.
- Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetleriyle iletişime geçilmelidir.

2 Maddi hasarların önlenmesi

2.1 Genel

DİKKAT!

Pişirme bölümünde uzun süre kalan nem korozyona neden olur.

- Her pişirme işleminden sonra yoğuşma suyu temizlenmelidir.
- Kapalı pişirme bölümünde uzun süre nemli gıda maddesi muhafaza edilmemelidir.
- Pişirme bölümünde yiyecek muhafaza edilmemelidir.
- Cihaz kapağının oturma yüzeyi veya tezgah olarak kullanılması nedeniyle cihaz kapağı hasar görebilir.
- Cihaz kapağına eşya koyulmamalı, oturulmamalı, kapağa asılmamalı veya yaslanılmamalıdır.
- Aksesuar, cihaz tipine bağlı olarak cihaz kapağını kapatma sırasında kapak camını çizebilir.
- Aksesuar her zaman dayanak noktasına kadar pişirme bölümüne itilmelidir.

2.2 Mikrodalga

Mikrodalgayı kullanırken bu uyarıları dikkate alınız.

DİKKAT!

Metallerin pişirme bölümü duvarına temas etmesi halinde cihaza veya kapağın iç camına zarar veren kivircımlar çıkar.

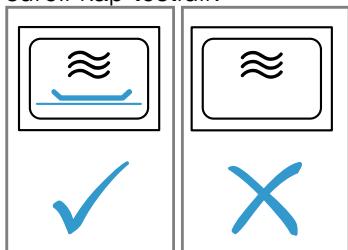
- Metaller, örn. camın içindeki kaşıklar pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

Cihazdaki alüminyum kaplar kivircım oluşumuna neden olabilir. Kivircım oluşumu cihaza zarar verir.

- Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır.

Cihazın pişirme bölümünde yiyecek olmadan çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur.

- Mikrodalga kesinlikle pişirme bölümünde yemek olmadan çalıştırılmamalıdır. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir.



Çok yüksek mikrodalga gücü ile doğrudan, arka arkaya pek çok kez mikrodalga tipi patlamlı misir hazırlanması pişirme bölümünde hasara neden olabilir.

- Hazırlamalar arasında cihaz birkaç dakika soğumaya bırakılmalıdır.
- Mikrodalga gücü kesinlikle çok yüksek ayarlanmamalıdır.
- Maksimum 600 Watt kullanılmalıdır.
- Patlamlı misir torbası her zaman bir cam tabağın içine koyulmalıdır.

3 Çevrenin korunması ve tasarruf

3.1 Ambalajı atığa verme

Ambalaj malzemeleri çevre dostudur ve geri dönüştürülebilir.

- Münferit parçalar türlerine göre ayrılarak imha edilmelidir.

3.2 Enerji tasarrufu

Aşağıdaki bilgilere uyarsanız cihazınız daha az elektrik tüketir.

Bekleme modunda saat gizleyiniz.

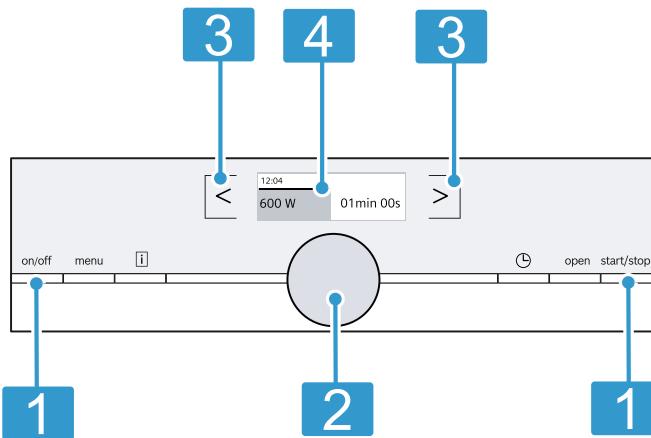
- Cihaz, bekleme modunda enerji tasarrufu sağlar.

4 Cihazı tanıma

4.1 Kumanda paneli

Kumanda alanı üzerinden cihazınızın tüm fonksiyonlarını ayarlayabilir ve işletim durumu ile ilgili bilgiler alabilirsiniz.

Cihaz tipine bağlı olarak resimde bazı detaylar farklı olabilir, örn. renk ve biçim.



1 Tuşlar

Tuşların bir baskı noktası vardır. Devreye sokmak için tuşa basınız.

2 Döner düğme

Döner düğmeyi sola veya sağa çevirebilirsiniz.

3 Dokunmatik alanlar

Dokunmatik alanlarla farklı fonksiyonları doğrudan ayarlayabilirsiniz.

4 Ekran

Ekranda mevcut ayar değerleri, seçim seçenekleri ve bilgi metinleri gösterilir.

Tuşlar

Tuşlarla farklı fonksiyonları doğrudan seçebilirsiniz.

| Sembol | Dokunmatik tuş | Kullanımı |
|------------|------------------------|---|
| on/off | on/off | Cihazın açılması veya kapatılması |
| menu | Menü | Çalışma modu menüsünün açılması |
| i | Bilgi | Uyarıların gösterilmesi |
| ⌚ | Zaman fonksiyonları | Çalar saatin ayarlanması |
| Open | Otomatik kapı açılması | Cihaz kapağının açılması |
| start/stop | start/stop | Çalışmanın başlatılması veya iptal edilmesi |

Not: yanıyorsa, bilgileri birkaç saniye görüntülemek için üzerine basınız.

Dokunmatik alanlar

Dokunmatik alanlar, dokunmaya karşı duyarlı alanlardır. Bir fonksiyon seçmek için ilgili alana dokununuz.

| Sembol | Dokunmatik alan | Kullanımı |
|--------|-----------------|--------------------|
| < | Sol | Ekranda sola gitme |
| > | Sağ | Ekranda sağa gitme |

Döner düğme

Ekranda gösterilen ayar değerlerini döner düğme ile değiştirebilirsiniz.

Çoğu seçim listesinde, örneğin programlarda, son noktadan sonra yeniden ilk noktaya dönülür. Bazı seçim listelerinde, örneğin sürede, minimum veya maksimum değere ulaştığınızda döner düğmeyi geri çevirmeniz gereklidir.

Ekran

Ekranda güncel ayar değerlerini, seçim olanaklarını veya uyarı metinlerini görebilirsiniz.

Durum satırı

Durum satırı ekranda üste bulunur.

Durum satırında saat, alarm zamanı ve program süresi görüntülenir.

İlerleme çizgisi

İlerleme çizgisi örneğin sürenin ne kadarının dolduğunu gösterir.

Ayar değerlerinin altındaki düz çizgi çalışma devam ettikçe soldan sağa doğru dolmaya başlar.

Çalışma modları

Menü farklı çalışma modlarına bölünmüştür.

| Sembol | Kullanımı |
|------------|--|
| Mikrodalga | Mikrodalga güçlerinin seçilmesi |
| Programlar | Otomatik programlar Seçilen yemeklerin basitçe hazırlanması |
| Ayarlar | Ayarlar Cihaz ayarlarının kişisel olarak uyarlanması |

4.2 Pişirme bölümü

Pişirme bölümündeki fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır.

Pişirme bölümü aydınlatması

Cihaz kapağını açarsanız, pişirme bölümü aydınlatması açılır. Eğer cihaz kapağı yaklaşık 5 dakikadan uzun süre açık kalırsa pişirme bölümü aydınlatması yeniden kapanır.

Çok sayıda ısıtma türünde ve fonksiyonda pişirme bölümü aydınlatması çalışma sırasında açıktır. Çalışma sonlandığında, pişirme bölümü aydınlatması kapanır.

Soğutma fanı

Bu soğutma fanı, gerekiğinde çalışır ve durur. Sıcak hava cihaz kapağındaki havalandırma deliklerinden dışarı çıkar.

DİKKAT!

Havalandırma deliklerinin kapatılması cihazın aşırı ısınmasına neden olur.

- Havalandırma delikleri kapatılmamalıdır.

Pişirme bölümünün çalışmada sona hızlı bir şekilde soğuması için soğutma fanı belirli bir süre boyunca çalışır. Cihaz mikrodalga modunda çalışmada soğuk kalır, soğutma fanı buna rağmen çalışır. Mikrodalga modu sonlandırıldığında da soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

Yoğunlaşma suyu

Pişirme sırasında pişirme bölümünde ve cihaz kapağında yoğunlaşma suyu oluşabilir. Yoğunlaşma suyu normaldir ve cihazın fonksiyonunu etkilemez. Pişirme çalışmenden sonra yoğunlaşma suyu temizlenmelidir.

Otomatik kapak açma düzeneği

Otomatik kapak açma düzeneğine bastığınızda, cihaz kapağı açılır. Cihaz kapağını elinizle tamamen açabilirsiniz.

Notlar

- Elektrik kesintisi durumunda, otomatik kapak açma düzeneği çalışmaz. Kapağı elle açabilirsiniz.
- Çalışma sırasında cihaz kapağını açarsanız, çalışma durur.
- Cihaz kapağını kapattığınızda, çalışma otomatik olarak devam etmez. Çalışmayı başlatınız.
- Cihaz uzun süre kapalı kalırsa, cihaz kapağı gecikmeli olarak açılır.

5 İlk Kullanım öncesi

İlk çalışma için ayarları gerçekleştirin. Cihazı ve aksesuarı temizleyin.

5.1 İlk kez çalışma

Güç kaynağına bağlandıktan sonra veya uzun bir elektrik kesintisinden sonra, cihazınızın ilk çalıştırılması için ayarlar görünür.

Notlar

- Ayarları, temel ayarlardan her zaman değiştirilebilirsiniz.
→ "Temel ayarlar", Sayfa 61
- İlk işletme alma öncesinde ve her elektrik kesintisinden sonra içten kontrol için cihaz kapağını açınız ve kapatınız.

Dilin ayarlanması

1. Döner düğme ile dili ayarlayınız.

2. > üzerine basınız.

- ✓ Ekranda sonraki ayar görüntülenir.

Saatin ayarlanması

1. Döner düğme ile saat ayarlanmalıdır.
2. > üzerine basınız.

Not: → "Temel ayarlar", Sayfa 61 altında, cihaz kapalıken ekranda saatin ve tarihin gösterilip gösterilmeyeceğini belirleyebilirsiniz.

Tarihin ayarlanması

1. Döner düğme ile güncel günü ayarlayınız.
 2. > üzerine basınız.
 3. Döner düğme ile güncel ayı ayarlayınız.
 4. > üzerine basınız.
 5. Döner düğme ile güncel yılı ayarlayınız.
 6. > üzerine basınız.
- ✓ Ekranda, ilk çalıştırmanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

6 Temel Kullanım

6.1 Cihazın açılması

- Cihazı on/off ile açınız.

- ✓ on/off mavi yanar.

- ✓ Ekranda Siemens logosu ve ardından maksimum mikrodalga kapasitesi gösterilir.

- ✓ Cihaz çalışmaya hazırır.

6.2 Cihazın kapatılması

- Cihazı on/off ile kapatınız.
- ✓ Cihaz devam eden fonksiyonları iptal eder.
- ✓ Ekranda saat ve tarih gösterilir.

Not: Cihazınızı kullanmayacaksanız kapatınız. Uzun süre ayarlama yapılmazsa cihaz otomatik olarak kapanır.

6.3 Çalışmanın başlatılması

- start/stop ile çalışmayı başlatınız.
- ✓ Ekranda ayarlar gösterilir.
- ✓ İlerleme çizgisi sürenin akışını gösterir.

Not: Cihaz kapağını çalışma sırasında açarsanız, cihaz çalışmayı durdurur ve ayarlanan süre boyunca durur. Çalışmayı tekrar başlatmak istiyorsanız, cihaz kapağını kapatınız ve start/stop üzerine basınız.

6.4 Çalışmanın yarıda kesilmesi

1. start/stop üzerine basınız.
- ✓ Cihaz çalışmayı iptal eder.

7 Mikrodalga

Mikrodalgayla yemekleri çok daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yemeklerin buzunu çözübilirsiniz.

7.1 Mikrodalgaya uygun kap ve aksesuarlar

Yiyeceklerinizin eşit şekilde ısıtılması ve cihazınızın hasar görmemesi için uygun kap ve aksesuarları kullanınız.

Not: Mikrodalgada kullanmadan önce, kap üreticisinin verdiği bilgileri dikkate alınız. Emin olmamanız halinde, bir kap testi gerçekleştiriniz.

Mikrodalgaya uygun

| Kaplar ve Aksesuarlar | Nedeni |
|---|---|
| İşıya dayanıklı ve mikrodalgaya uygun malzemeden üretilen kaplar: ■ Cam ■ Cam seramik ■ Porselen ■ İşıya dayanıklı plastik ■ Açıklık bulunmayan, tamamen cam kaplı seramik | Bu malzemeler mikrodalga ısısını geçirir. Mikrodalgalar ışıya dayanıklı kaplara zarar vermez. |
| Metal çatal bıçak | Not: Kaynama gecikmesini önlemek için metal çatal bıçak kullanabilirsiniz, örn. bardak içinde bir kaşık. |

2. Tüm ayarları silmek için on/off üzerine basınız.

Not: Cihaz kapağını açığınızda, cihaz çalışmayı iptal eder. Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

6.5 Çalışma modunun ayarlanması

Cihazı açığınızda, ekranda ayarlanmış olan önerilen çalışma modu gösterilir. Önerilen çalışma modunu hemen başlatabilir veya başka bir çalışma modu ayarlayabilirsiniz.

1. menu üzerine basınız.
- ✓ Cihaz çalışma modu menüsünü açar.
2. Döner düğmeyle istenen çalışma modunu seçiniz. Çalışma moduna bağlı olarak çeşitli seçenekler mevcuttur.
3. > ile istenen çalışma moduna gidiniz.
4. Döner düğme ile seçimi değiştiriniz.
– Seçime göre, diğer ayarlar değiştirilebilir.
5. start/stop üzerine basınız.
- ✓ Ekranda sürenin akışı gösterilir.
- ✓ Ekranda ayarlar ve ilerleme çizgisi gösterilir.

Not: Güncel ayardan ayrılmak ve çalışma modları düzeyine geçmek için menu üzerine basınız.

DİKKAT!

Metallin pişirme bölümü duvarına temas etmesi halinde cihaza veya kapağın iç camına zarar veren kırılcımlar çıkar.

- Metaller, örn. camın içindeki kaşıklar pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

Mikrodalgaya uygun değil

| Kaplar ve Aksesuarlar | Nedeni |
|---------------------------------|---|
| Metal kaplar | Metal mikrodalgaları geçirmez. Yemekler iyi isnamaz. |
| Altın veya gümüş dekorlu kaplar | Mikrodalgalar altın ve gümüş dekorlara zarar verebilir. İpucu: Üretici kapların mikrodalgada kullanılabileceğini belirtmişse, bu kapları kullanabilirsiniz. |

7.2 Kabın mikrodalgaya uygunluk bakımından test edilmesi

Kabı, mikrodalgaya uygunluk bakımından test ediniz. Yalnızca kap testi sırasında cihazı içinde yiyecek olmadan mikrodalga modunda çalıştırılabilirsiniz.

⚠️UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur.

- Kesinlikle sıcak yerlere dokunulmamalıdır.

- Çocuklar uzak tutulmalıdır.

1. Boş kabı pişirme bölümüne yerleştiriniz.

2. Cihazı $\frac{1}{2}$ - 1 dakika boyunca maksimum mikrodalga gücüne ayarlayınız.
3. Çalışmayı başlatıniz.
4. Kabin birkaç kez kontrol edilmesi:
 - Kap soğuk veya el yakmayacak sıcaklıkta ise mikrodalgaya uygundur.
 - Kap sıcaksa veya kivilcim oluşuyorsa, kap testi iptal edilmelidir. Kap mikrodalgaya uygun değildir.

7.3 Mikrodalga kademeleri

Burada mikrodalga kademelerine ve bunların kullanımına ilişkin bir genel bakış bulabilirsiniz.

| Watt bazında mikrodalga kademesi | Maksimum süre | Kullanımı |
|----------------------------------|---------------|--|
| 90 W | 1:30 saat | Hassas yiyeceklerin buzunun çözülmesi. |
| 180 W | 1:30 saat | Yiyeceklerin buzunun çözülmesi ve pişirilmeye devam edilmesi. |
| 360 W | 1:30 saat | Et ve balığın pişirilmesi veya hassas yiyeceklerin ısıtılması. |
| 600 W | 1:30 saat | Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi. |
| 900 W | 30 dakika | Sıvıların ısıtılması. Maksimum kademe yiyeceklerin ısıtılması için öngörülmemiştir. |

Varsayılan değerler

Her bir mikrodalga kademesi için cihaz bir süre önerir. Varsayılan değeri devalabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

7.4 Mikrodalganın ayarlanması

Cihazı açığınızda ekranda her zaman öneri olarak en yüksek mikrodalga kademesi görünür.

1. Güvenlik uyarılarına dikkat edilmelidir. → Sayfa 52
2. Maddi hasarları önleme uyarılarına dikkat edilmelidir. → Sayfa 53
3. Mikrodalgaya uygun kap ve aksesuarlara yönelik uyarılar dikkate alınmalıdır. → Sayfa 57
4. on/off üzerine basınız.
- ✓ Cihaz çalışmaya hazır. Ekranda önerilen değer olarak maksimum mikrodalga kapasitesi gösterilir. Mikrodalga kapasitesini istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
5. Döner düğme ile istenen mikrodalga kapasitesini seçiniz.
- ✓ Ekranda mikrodalga kademesi ve önerilen süre görüntülenir.
6. > üzerine basınız.
7. Döner düğmeye istediğiniz süreyi seçiniz.
8. start/stop üzerine basınız.
- ✓ Cihaz çalışmayı başlatır.
- ✓ Ekranda süre azalmaya başlar.
- ✓ Süre dolduğunda bir sinyal sesi duyulur.

9. Sinyali zamanından önce sonlandırmak için ⊖ seçeneğine basınız.

10. on/off ile cihazı kapatınız.

Notlar

- ⊖ üzerine bastığınızda ekranda kısa süreliğine alarm fonksiyonu gösterilir. Alarm fonksiyonunu hemen gizlemek için tekrar ⊖ üzerine basınız.
- Eğer cihaz kapağını arada bir açarsanız fan çalışmaya devam edebilir.

7.5 Sürenin değiştirilmesi

Süreyi istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

- Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.
- ✓ Çalışma devam eder.

7.6 Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Mikrodalga kapasitesini çalışma sırasında değiştirebilirsiniz.

1. < ile mikrodalga kapasitesine geçiniz.
2. Döner düğme ile istenen mikrodalga kapasitesini ayarlayınız.
- ✓ Süre değişmeden kalır.
- ✓ Çalışma devam eder.

Not: Ayarlanan süresi 900 W mikrodalga kapasitesinin maksimum süresini aşarsa, cihaz süreyi otomatik olarak azaltır. Çalışma devam etmez. start/stop ile çalışma başlatılmalıdır.

8 Programlar

Cihazınız otomatik programlarla farklı yemekler hazırlarken sizi destekler ve optimum ayarları otomatik olarak seçer.

8.1 Yemeklere yönelik ayarlara ilişkin uyarılar

Optimum pişirme sonucu elde etmek için bu uyarıları dikkate alınız.

- Yalnızca iyi durumda besinler kullanılmalıdır.
- Yiyeceği ambalajdan çıkarınız ve tartınız. Tam ağırlığı ayarlayamıysanız bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.
- Yalnızca mikrodalgaya uygun, ısiya dayanıklı kaplar kullanılmalıdır, örn. cam veya seramik.
- Yiyeceği soğuk pişirme bölümüne yerleştiriniz.

Buz çözme

- Yiyecekleri yatay ve porsiyonlar halinde -18 °C'de dondurunuz ve saklayınız.
- Dondurulmuş gıda maddelerini düz kaplara, örn. cam veya porselen tabaklara koyunuz.
- Programın sonunda yiyeceklerinuzu tamamen çözülmemiş olabilir. Ancak yiyecekler yine de yine işlenebilir.
- Et ve kümelerinizi çözülürken sıvı oluştur. Çevirirken sıvıları temizleyiniz. Bu sıvılar tekrar kullanılmamalı veya yiyecele temas etmemelidir.
- Çevirdikten sonra buzlu çözülmüş kıymanın çözülme sıvısı boşaltılmalıdır.
- Bütün tavukları önce göğüs tarafı alta gelecek şekilde, tavuk parçalarını ise deri tarafları alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

Sebze

- Taze sebze: Eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her 100 g için bir yemek kaşığı su ilave ediniz.
- Dondurulmuş sebze: Sadece haşlanmış, önceden pişirilmemiş sebzeler için uyundur. Krema soslu derin dondurulmuş sebze, bu program için uygun değildir. 1 - 3 yemek kaşığı kadar su ilave ediniz. İspanak ve kırmızı lahana için su eklemeyiniz.

Patates

- Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates: Bunları eşit büyüklükteki parçalar halinde kesiniz. Her 100 g için iki yemek kaşığı su ve biraz tuz ekleyiniz.
- Kabuğu ile haşlanmış patates: Eşit büyüklükte patatesler kullanınız. Yıkayız ve kabuğu birkaç yerden deliniz. Patatesleri, nemli iken bir kaba, susuz koyunuz.

- Fırında patates: Eşit kalınlıkta patatesler kullanınız. Yıkayız, kurutunuz ve kabuğu birkaç yerden deliniz.

Pilav

- Doğal pirinç veya haşlanmış pirinç kullanmayın.
- Pirinç iki ile iki büyük katı kadar su ekleyiniz.

Dinlenme süresi

Bazı yemeklerin, pişirme programı bittikten sonra pişirme bölümünde biraz dinlenmesi gereklidir.

| Yemek | Dinlenme süresi |
|---------|--|
| Sebze | yakl. 5 dakika |
| Patates | yakl. 5 dakika Önce ortaya çıkan suyu süzünüz |
| Pilav | yakl. 5-10 dakika |

8.2 Programın ayarlanması

1. on/off üzerine basınız.
- ✓ Cihaz çalışmaya hazır.
2. menu üzerine basınız.
- ✓ Ekranda çalışma modları görüntülenir.
3. Döner düğme ile "Programlar"ı seçiniz.
4. > üzerine basınız
- ✓ Ekranda ilk program gösterilir.
5. Döner düğme ile istediğiniz programı ayarlayın.
- ✓ Ekranda ağırlık için önerilen değer görüntülenir.
6. > üzerine basınız
7. Döner düğme ile istediğiniz ağırlığı ayarlayın.
8. > üzerine basınız
- ✓ Ekranda hazırlama bilgileri görüntülenir.
9. start/stop üzerine basınız.
- ✓ Cihaz çalışmayı başlatır.
- ✓ Ekranda süre azalmaya başlar.
10. Program sırasında ekranda çevirme veya karıştırma uyarıları gösterilir:
 - Cihazın kapağını açınız.
 - Yiyecekleri bölmeli, karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
 - Cihaz kapağını kapatılmalıdır.
 - start/stop üzerine basınız.

Not: Yemeği çevirmeseni veya karıştırmasanız da program normal biçimde sonuna kadar devam eder. Programlar süreyi hesaplar.

8.3 Program tablosu

Programlarla yemekleri çok basit bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Optimum ayarı yapmayı program üstlenir.

Buz çözme

| Yemek | Uygun yiyecek | Ağırlık aralığı, kg cinsinden | Kap/Aksesuar |
|--------------------------------------|---|----------------------------------|--|
| Ekmek buzunu çözme ¹ | Ekmek, tüm, yuvarlak ya da uzunlamasına, dilimli ekmek, kuru pasta, mayalı pasta, meyveli pasta kaplamasız, jelatinsiz veya kremasız kek | 0,10-0,55 | Yassi, açık kap Pişirme bölümü zemini |
| Etin buzunu çözme ¹ | Kızartma, düz et parçaları, kıyma, tavuk | 0,10-0,55 | Yassi, açık kap Pişirme bölümü zemini |
| Balığın buzunu çözme ¹ | Bütün balık, balık filetosu, balık pirzolası | 0,10-0,55 | Yassi, açık kap Pişirme bölümü zemini |

¹ Çevirme sinyaline dikkat ediniz.

Pişirme

| Yemek | Uygun yiyecek | Ağırlık aralığı, kg cinsinden | Kap/Aksesuar |
|---------------------------------|---|----------------------------------|---|
| Sebze, taze ¹ | Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi, Pırasa, Biber, Kabak | 0,10-0,55 | Üzeri kapalı kap Pişirme bölümü zemini |
| Sebze, dondurulmuş ¹ | Karnabahar, Brokoli, Havuç, Kolrabi, Kırmızı lahana, İspanak | 0,10-0,55 | Üzeri kapalı kap Pişirme bölümü zemini |
| Soylmış tuzlu haşlı. patates | Kabuklu veya kabusuz patates, eşit büyükükte patates dilimleri | 0,10-0,55 | Üzeri kapalı kap Pişirme bölümü zemini |
| Pilav ¹ | Uzun pirinç | 0,10-0,55 | Yüksek, üzeri kapalı kap Pişirme bölümü zemini |
| Fırında patates ¹ | Kabuklu patates, yakl. 6 cm kalınlığında | 0,10-0,55 | Tel izgara Pişirme bölümü zemini |

¹ Karıştırma sinyaline dikkat ediniz.

9 Alarm

Süre dolduğunda bir sinyalin duyulduğu bir alarm zamanı belirleyebilirsiniz. Alarm zamanını maksimum 24 saatte ayarlayabilirsiniz.

Fonksiyon, çalışmadan ve diğer zaman fonksiyonlarından bağımsız olarak çalışır. Alarm sinyali diğer sinyallerden farklıdır.

9.1 Çalar saatin ayarlanması

- ⊕ üzerine basınız.
 - ✓ Ekranda çalar saat görüntülenir.
 2. Döner düğme ile alarm zamanını ayarlayınız.
 3. ⊕ üzerine basınız.
- Birkaç saniye sonra alarm otomatik olarak çalışmaya başlar.
- ✓ Alarm zamanı görünür şekilde azalır.
 - ✓ Göstergé kısa süre sonra eski durumuna döner.
 - ✓ Ekranda bir alarm sembolü ve durum satırı içinde azalan zaman görünür.

- ✓ Alarm zamanı sona erdiğinde bir sinyal duyulur.
- 4. Sinyali zamanından önce sonlandırmak için ⊖ seçeneğine basınız.

9.2 Çalar saatin değiştirilmesi

- ⊖ üzerine basınız.
 - ✓ Ekranda çalar saat görüntülenir.
 2. Döner düğme ile alarm zamanını değiştireiniz.
- Not:** Cihaz kapatıldığında alarm ekranda görünmeye devam eder.
- Bir çalışma modu çalışırken, alarmı ⊖ ile seçebilirsiniz. Alarm zamanı bir süre odakta kalır. Alarm zamanını istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

9.3 Çalar saatin iptal edilmesi

- Alarm zamanını geri alınız.
- ✓ Devraldiktan sonra simbol artık yanmaz.

10 Temel ayarlar

Cihazınızı ihtiyaçlarına göre ayarlayabilirsiniz.

10.1 Temel ayarın değiştirilmesi

1. on/off üzerine basınız.
2. menu üzerine basınız.
- ✓ Çalışma modu menüsü açılır.
3. Döner düğme ile "Ayarlar" seçimini yapınız.
4. > üzerine basınız.
5. Döner düğme ile değerleri değiştireiniz.
6. > ile sürekli bir sonraki ayara geçiniz ve gerekliyorsa ayarları değiştireiniz.
7. menu üzerine basınız.
- ✓ Ekranda "Reddet" veya "Kaydet" görüntülenir.
8. Ayarı kaydetmek için, "Kaydet" seçimini yapınız.

Not: Bir elektrik kesintisinden sonra temel ayarlara yönelik değişiklikler korunur.

10.2 Temel ayarlara genel bakış

Burada temel ayarlara ve fabrika ayarlara yönelik bir genel bakış bulabilirsiniz. Temel ayarlar, cihazınızın donanımına bağlıdır.

Notlar

- Dil, tuş sesi ve ekran parlaklıği ayarlarında yapılan değişiklikler hemen etkili olur. Diğer tüm ayarlar, siz ayarları kaydedinceye kadar etkinleşmez.
- Bir elektrik kesintisinden sonra temel ayarlara yönelik değişiklikler korunur. Sadece ilk işletmeye almaya ilişkin ayarlar uzun elektrik kesintilerinden sonra yeniden yapılmalıdır.
→ "İlk kez çalıştırma", Sayfa 56

Temel ayarlar Seçim

| | |
|-------|------------------|
| Dil | "Dil" ayarlama |
| Saat | "Saat" ayarlama |
| Tarih | "Tarih" ayarlama |

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

| Temel ayarlar | Seçim |
|---------------------|---|
| Sinyal sesi | Kısa süre Orta uzunlukta süre ¹ Uzun süre |
| Tuş sesi | Kapalı ¹ Açık |
| Gösterge parlaklığı | Ekran parlaklıği 5 kademe ayarlanabilir Kademe 3 ¹ |
| Saat görüntüsü | Dijital + tarih Dijital Kapalı ¹ |
| Gece karartma | Kapalı ¹ Açıldı (ekran 22:00 ile 06:00 arasında karartılır) |
| Demo modu | Kapalı ¹ Açık (sadece bir sıfırlama sonrasında veya ilk işletme alma sırasında ilk 3 dakika boyunca gösterilir) |
| Fabrika ayarları | Sıfırla Sıfırlama ¹ |

¹ Fabrika ayarıdır (cihaz tipine göre farklı olabilir)

Not: Dil, tuş sesi ve ekran parlaklıği ayarlarında yapılan değişiklikler hemen etkili olur. Tüm diğer ayarlar ancak ayarlar kaydedildikten sonra etkili olur.

10.3 Saatin değiştirilmesi

1. on/off üzerine basınız.
2. menu üzerine basınız.
- ✓ Çalışma modu menüsü açılır.
3. Döner düğme ile "Ayarlar" seçimini yapınız.
4. > ile "Saat" seçimine gidiniz.
5. Döner düğme ile saatı değiştireiniz.
6. menu üzerine basınız.
7. Ayarı kaydetmek için, "Kaydet" seçimini yapınız.

11 Cihazı temizleme ve bakımını yapma

Cihazınızın uzun süre işler durumda kalmasını sağlamak için, itinayla temizliğini ve bakımını yapınız.

11.1 Temizlik malzemeleri

Sadece uygun temizlik maddelerini kullanın.

⚠️ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir.
► Cihazı temizlemek için buharlı temizleyiciler veya yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayın.

DİKKAT!

Uygun olmayan temizlik malzemeleri cihazın yüzeyine zarar verir.

- Keskin veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.
- Yüksek oranda alkol içeren temizlik maddeleri kullanılmamalıdır.

- Sert ovma süngerleri veya bulaşık süngerleri kullanılmamalıdır.
 - Sıcak temizleme için özel deterjanlar kullanılmamalıdır.
 - Cam temizleyici, cam kazıcı veya paslanmaz çelik bakım malzemeleri ancak ilgili parçanın temizleme kılavuzunda buna ilişkin bir öneride bulunulduysa kullanılmalıdır.
- Yeni temizleme bezleri üretim kalıntıları içerir.
- Yeni temizleme bezleri kullanılmadan önce iyice yıkanmalıdır.

Özel yüzey ve parçalar için hangi temizleme malzemelerinin uygun olduğunu ilgili temizlik talimatlarından öğrenebilirsiniz.

tr Cihazı temizleme ve bakımını yapma

11.2 Cihazın temizlenmesi

Farklı parça ve yüzeylerin yanlış temizleme veya uygun olmayan temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için cihazı belirtildiği şekilde temizleyiniz.

⚠️UYARI – Yangın tehlikesi!

- Sıvı yemek artıkları, yağ ve et suyu tutuşabilir.
- İşletim öncesinde kaba kirler pişirme bölümünden, ısıtıcı parçalardan ve aksesuarlardan temizlenmelidir.

⚠️UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir.

- Cihaz kapağındaki camı temizlemek için aşındırıcı veya keskin metal kazıycı kullanılmamalıdır, aksi takdirde yüzeyler çizilebilir.
- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.
→ Sayfa 61
- 2. Cihaz bileşenlerinin veya yüzeylerin temizlenmesine yönelik uyarılar dikkate alınmalıdır.
- 3. Eğer aksi belirtildiyse:
 - Cihaz bileşenlerini sıcak deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.
 - Yumuşak bir bezle kurulayınız.

11.3 Pişirme bölümünün temizlenmesi

DİKKAT!

Usulüne uygun olmayan temizlik pişirme bölümüne zarar verebilir.

- Fırın spreyi, ovalama maddeleri veya diğer aşındırıcı fırın temizleyicilerini kullanmayın.
- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.
→ Sayfa 61
- 2. Sıcak sabunlu su veya sirkeli su ile temizleyiniz.
- 3. Aşırı kirlenme durumunda, fırın temizleme maddesi kullanınız.
Fırın temizleme maddesi yalnızca pişirme bölümü soğukken kullanılmalıdır.
- 4. Pişirme bölümü yumuşak bir bezle silinmelidir.
- 5. Pişirme bölümü, kapağı açık şekilde kurumaya bırakılmalıdır.

11.4 Cihazın ön tarafının temizlenmesi

DİKKAT!

Usulüne uygun olmayan temizlik, cihazın ön kısmına zarar verebilir.

- Temizlik için cam temizleyici, metal kazıycı veya cam kazıycı kullanmayın.
- Paslanmaz çelik cepheerde korozyonu önlemek için kireç lekelerini, yağ lekelerini, nişasta lekelerini ve protein lekelerini hemen çıkarınız.
- Paslanmaz çelik yüzeylerde, sıcak yüzeylere özel paslanmaz çelik bakım malzemesi kullanılmalıdır.
- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.
→ Sayfa 61
- 2. Cihazın ön tarafı sıcak deterjanlı su ve bezle temizlenmelidir.

Not: Cihazın ön yüzeyindeki küçük renk farkları örneğin cam, plastik veya metal gibi farklı malzemelerden kaynaklanmaktadır.

- 3. Paslanmaz çelik cihaz cepheerde, paslanmaz çelik bakım ürünlerini yumuşak bir bezle çok ince bir tabaka halinde uygulayınız.
Paslanmaz çelik bakım malzemesini müsteri hizmetlerinden veya yetkili satıcıdan temin edebilirsiniz.
- 4. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

11.5 Kumanda panelinin temizlenmesi

DİKKAT!

Usulüne uygun olmayan temizlik kumanda paneline zarar verebilir.

- Kumanda panelini asla ıslak silmeyiniz.
- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.
→ Sayfa 61
- 2. Kumanda panelini mikrofiber bir bezle veya yumuşak ve nemli bir bezle temizleyiniz.
- 3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

11.6 Kapak camlarının temizlenmesi

DİKKAT!

Usulüne uygun olmayan temizlik kapak camına zarar verebilir.

- Cam kazıycı kullanmayın.
- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.
→ Sayfa 61
- 2. Kapak camları nemli bir bez ve cam temizleyicisi ile temizlenmelidir.
- Not:** Kapak camlarındaki leke gibi görünen gölgeler, pişirme bölümü aydınlatmasının ışık yansımalarıdır.
- 3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

11.7 Kapı contasının temizlenmesi

DİKKAT!

Usulüne uygun olmayan temizlik, kapı contasına hasar verebilir.

- Temizlik için metal kazıycı veya cam kazıycı kullanılmamalıdır.
- Ovalama gerektiren deterjan veya temizlik malzemesi kullanılmamalıdır.
- 1. Temizlik maddelerine ilişkin uyarılara dikkat ediniz.
→ Sayfa 61
- 2. Kapı contası sıcak deterjanlı su ve yumuşak bir bezle temizlenmelidir.
- 3. Yumuşak bir bezle kurulanmalıdır.

11.8 humidClean

Temizlik desteği pişirme bölümünü arada bir temizlemek için hızlı bir alternatifdir. Temizlik desteği deterjanlı suyun buharlaşmasıyla kirleri yumusatır. Böylelikle bunlar daha kolay çıkarılabilir.

Temizlik desteğinin ayarlanması

- 1. Bir fincan içindeki suya birkaç damla deterjan eklenmelidir.
- 2. Kaynamanın gecikmesi için fincana bir kaşık koyulmalıdır.
- 3. Fincan pişirme bölümünün ortasına yerleştirilmelidir.

4. Mikrodalga gücü 600 W olarak ayarlanmalıdır.
5. Süre 5 dakika olarak ayarlanmalıdır.
6. Mikrodalga başlatılmalıdır.
7. Sürenin sona ermesinin ardından kapak 3 dakika daha kapalı tutulmalıdır.

8. Pişirme bölümü yumuşak bir bezle silinmelidir.
9. Pişirme bölümü, kapağı açık şekilde kurumaya bırakılmalıdır.

12 Arızaları giderme

Cihazınızdaki küçük arızaları kendiniz giderebilirsiniz. Müşteri hizmetlerine başvurmadan önce arıza gidermeye ilişkin verilen bilgilerden yararlanınız. Bu sayede gereksiz masrafi önlemiş olursunuz.

⚠️ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder.

- ▶ Sadece eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın arızalanması halinde müşteri hizmetlerini arayın.

⚠️ UYARI – Elektrik çarpması tehlikesi!

Usulüne uygun olmayan onarımlar tehlikelidir.

- ▶ Sadece bunun eğitimini almış uzman personel cihazda onarımlar yapabilir.
- ▶ Cihazın onarımı sırasında sadece orijinal yedek parçalar kullanılmalıdır.
- ▶ Bu cihazın elektrik kablosu zarar görmüşse tehlikeden kaçınmak için, üretici, müşteri hizmetleri veya benzer kalifikasyona sahip bir kişi tarafından değiştirilmeli ve onarılmalıdır.

12.1 Fonksiyon arızaları

| Hata | Nedeni ve sorun giderme |
|---|---|
| Cihaz çalışmıyor. | <p>Şebeke bağlantı kablosunun elektrik fişi takılı değil.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cihazı elektrik şebekesine bağlayınız. |
| Sigorta kutusundaki sigorta atmış. | <p>Sigorta kutusundaki sigorta atılmış.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sigorta kutusundaki ilgili sigortayı kontrol ediniz. |
| Elektrik beslemesi kesildi. | <p>Elektrik beslemesi kesildi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Oda aydınlatmasının veya odadaki diğer cihazların çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. |
| Fonksiyonel arıza | <p>1. Sigorta, sigorta kutusundan kapatılmalıdır. 2. Sigorta yakl. 10 saniye sonra yeniden açılmalıdır. ✓ Arıza bir defaya mahsus ise mesaj kapanır. 3. Mesaj yeniden görüntülenirse müşteri hizmetlerini arayınız. Aradığınızda hata mesajını eksiksiz olarak belirtiniz. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 65</p> |
| Cihaz başlatılamıyor. | <p>Cihazın kapağı tam kapanmamış.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Cihazın kapağını kapatınız. |
| Cihaz ısıtmıyor, ekranda "Demo" kelimesi gösteriliyor | <p>Demo modu etkinleştirildi.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sigortayı sigorta kutusundan kapatarak cihazın elektrik bağlantısını kesiniz. 2. Demo modu 3 dakika içinde Temel ayarlar'dan devre dışı bırakılmalıdır. |
| Pişirme bölümü aydınlatması çalışmıyor. | <p>Pişirme bölümü aydınlatması arızalı</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Müşteri hizmetlerini arayınız. → "Müşteri hizmetleri", Sayfa 65 |

12.2 Gösterge alanındaki uyarılar

| Hata | Nedeni ve sorun giderme |
|---|---|
| Ekranda "Exxx" hata mesajı görüntüleniyor | <p>Cihazda bir sorun ortaya çıktı.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ekranda bir hata mesajı görüntülenirse, cihazı kapatınız ve tekrar açınız. ✓ Ekranda hata mesajı artık görünmüyorsa, bu tek seferlik bir sorundur. 2. Ekranda hata mesajı görüntülenmeye devam ediyorsa veya tekrar görüntüleniyorsa, müşteri hizmetleriyle iletişime geçiniz ve hata kodunu paylaşınız. 3. Ekranda hata mesajı E0532 görüntüleniyorsa, cihaz kapağını açınız ve kapatınız. 4. Ekranda hata mesajı E6501 görüntüleniyorsa, cihazı kapatınız ve 10 dakika sonra tekrar açınız. |

13 Atığa verme

Burada eski cihazların doğru bir şekilde atığa verilmesi konusunda bilgi verilmektedir.



13.1 Eski cihazları atığa verme

Çevreye duyarlı bir imha işlemiyle çok değerli ham maddeler yeniden kullanılmak üzere değerlendirilebilir.

1. Elektrik kablosunun elektrik fişini çekin.
 2. Elektrik kablosunu kesip ayırın.
 3. Cihazı çevreye zarar vermeyecek şekilde imha ediniz.
- Güncel imha yol ve yöntemleri hakkında bilgi edinmek için lütfen yetkili satıcınıza veya bağlı olduğunuz belediyeye ya da şehir idaresine başvurunuz.

Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez. AEEE yönetmeliğine uygundur. Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgennizdeki yerel yönetimle sorun. Kullanılmış ürünler geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

14 Müşteri hizmetleri

Kullanım ile ilgili sorularınız, cihazda kendinizin gideremediği bir arıza veya cihazda onarım yapma gereği varsa müşteri hizmetlerimize başvurun. Ülkenizde geçerli olan garanti süresi ve garanti koşulları ile ilgili ayrıntılı bilgileri müşteri hizmetlerimizden, yetkili satıcınızdan veya Web sitemizden alabilirsiniz.

Müşteri hizmetlerine başvurduğunuzda cihazınızın ürün numarasını (E-No.) ve imalat numarasını (FD-No.) hazır bulundurunuz.

İthalatçı Firma: BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad. No:51

Ümraniye-İstanbul-Türkiye

Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery Straße 34

81739 München, Germany

www.siemens-home.bsh-group.com

Phone: 0049 89 4590-01

Müşteri hizmetlerinin irtibat bilgileri, ekteki müşteri hizmetleri dizininde veya web sitemizde yer almaktadır. Bu ürün, enerji verimlilik sınıfı E'ye sahip ışık kaynakları içerir. İşık kaynakları, yedek parça olarak sunulur ve sadece bu yönde eğitim almış uzman personel tarafından değiştirilmelidir.

Tüm yetkili servis istasyonlarının iletişim bilgilerine aşağıdaki web sitemizden ulaşabilirsiniz.

<https://yetkiliservis.siemens-home.bsh-group.com/>

Ayrıca yetkili servis istasyonlarına ait bilgiler, ilgili bakanlık tarafından oluşturulan www.servis.gov.tr adresli web sitesinde yer almaktadır.

14.1 Ürün numarası (E no.) ve imalat numarası (FD)

Ürün numarasını (E no.) ve imalat numarasını (FD) cihazın tip etiketinde bulabilirsiniz.

Numaraların yer aldığı tip plaketini, cihazın kapağını açığınızda görebilirsiniz.

Cihaz bilgilerini ve müşteri hizmetlerinin telefon numarasını hızlıca bulabilmeniz için bilgileri not etmenizi öneririz.

15 Pişirme önerileri

Burada çeşitli yemeklere ilişkin uygun ayarları, en iyi aksesuar ve kapları bulabilirsiniz. Öneriler optimum şekilde cihazınız için belirlenmiştir.

15.1 Yapılması gerekenler

Burada, ayar önerilerinden en iyi şekilde faydalananımlı için adım adım yapmanız gerekenleri öğrenebilirsiniz. Cihazı ideal şekilde nasıl kullanacağınızı ve ayarlayacağınızı dair bilgiler ve ipuçları ile birlikte, çok sayıda yemek hakkında bilgiler bulacaksınız.

İpucu

Hazırlık bilgileri

- Ayar önerileri her zaman, soğuk ve boş pişirme bölümünde pişirme için geçerlidir.

14.2 Garanti Şartları

Kullanım Süresi: 10 YIL (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi).

Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme
 - Satış bedelinden indirim isteme,
 - Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
- haklarından birini kullanabilir.

Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmemekziz malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketicisi ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir.

Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;

- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;

Tüketicisi malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcından talep edilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedmez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.

- Genel bakışlarda bildirilmiş olan süreler kılavuz değerlerdir. Bu değerler yiyeceklerin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.

1. Kullanmadan önce, ihtiyacınız olmayan kaplarını pişirme bölümünden çıkarınız.
2. Önerilen ayarlardan istediğiniz yemeği seçiniz.
3. Yiyecekleri uygun kaplara koyunuz.
4. Kapları pişirme bölümünün tabanı üzerine yerleştiriniz.
Mikrodalga fırını böylece yemeklerin her tarafına ulaşabilir.
5. Cihaz ayar önerilerine göre ayarlanmalıdır.
Önce daha kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse süreyi uzatınız.
6. Sıcak kabı pişirme bölümünden çıkartırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız.

15.2 Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirme

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirmeye yönelik ayar önerileri.

Pişirme süresi kaba, sıcaklıkta, yiyeceğin miktarına ve yapısına bağlıdır. Bunun için aralıklar tablolarda verilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız. Gerekirse bir sonraki sefer daha uzun olan süreyi ayarlayınız. Tablolarda belirtilen farklı miktarlar söz konusu olabilir. Bunun için basit bir kural vardır: İki kat miktar - yaktı. İki kat süre, yarı miktar - sürenin yarısı.

Mikrodalga ile buz çözme

Not:

Hazırlık bilgileri

- Yemekler yassı bir şekilde dondurulmalıdır.
- Açık, mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır.
- Kapları pişirme bölümünün tabanı üzerine yerleştiriniz.
- Yemekler arada bir 2-3 kez çevrilmeli veya karıştırılmalıdır. Çevirirken çözülme sıvısı temizlenmelidir.
- Et ve kümes hayvanlarının buzu çözürken sıvı oluşur. Çevirirken sıvıları temizleyiniz. Bu sıvılar tekrar kullanılmamalı veya yiyecele temas etmemelidir.
- Çevirdikten sonra buzu çözülmüş kıymanın çözülme sıvısı boşaltılmalıdır.
- Çevirirken çözülen parçalar birbirinden ayrılmalıdır.
- Yiyecekler buzu çözüldükten sonra 10-60 dakika dinlenmeye bırakılmalıdır.

| Yemekler | Ağırlık | Mikrodalga gücü | Süre |
|--|---------|---------------------|---|
| Bütün et, kemikli ve kemiksiz | 800 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 15 dak. ¹ 2. 15-25 dak. |
| Bütün et, kemikli ve kemiksiz | 1000 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 20 dak. ¹ 2. 20-30 dak. ¹ |
| Bütün et, kemikli ve kemiksiz | 1500 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 25 dak. ¹ 2. 25-30 dak. ¹ |
| Parçalanmış veya dilimlenmiş et | 200 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 5-8 dak. ² 2. 5-10 dak. |
| Parçalanmış veya dilimlenmiş et | 500 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 8-11 dak. ² 2. 10-15 dak. |
| Parçalanmış veya dilimlenmiş et | 800 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 10 dak. ² 2. 10-15 dak. |
| Kıyma, karışık | 200 g | 90 W | 10-15 dak. ¹ |
| Kıyma, karışık | 500 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 5 dak. ¹ 2. 10-15 dak. |
| Kıyma, karışık | 1000 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 15 dak. ¹ 2. 10-15 dak. |
| Kümes hayvanı veya kümes hayvanı parçaları | 600 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 8 dak. ¹ 2. 10-15 dak. |
| Kümes hayvanı veya kümes hayvanı parçaları | 1200 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 15 dak. ¹ 2. 20-25 dak. |
| Balık filetosu, balık pirzolası veya balık dilimleri | 400 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 5 dak. 2. 10-15 dak. |
| Bütün balık | 300 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 3 dak. ¹ 2. 10-15 dak. |
| Bütün balık | 600 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 8 dak. ¹ 2. 15-20 dak. |
| Sebze, örn. bezelye | 300 g | 180 W | 10-15 dak. ³ |
| Meyve, örn. frambuaz | 300 g | 180 W | 6-9 dak. ³ |
| Meyve, örn. frambuaz | 500 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 8 dak. 2. 5-10 dak. ³ |

¹ Yemek birkaç kez çevrilmelidir.

² Çevirirken çözülen parçalar birbirinden ayrılmalıdır.

³ Yemek ara sıra dikkatlice karıştırılmalıdır.

⁴ Ambalaj tamamen çıkarılmalıdır.

⁵ Yalnızca kaplamasız, kaymaksız, jelatinsiz veya kremasız pastaların buzu çözülmelidir.

⁶ Pasta parçaları birbirinden ayrılmalıdır.

| Yemekler | Ağırlık | Mikrodalga gücü | Süre |
|---|---------|---------------------|--|
| Tereyağı, yumuşatma ⁴ | 125 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 1 dak. ⁴ 2. 1-2 dak. |
| Tereyağı, yumuşatma ⁴ | 250 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 1 dak. 2. 2-4 dak. |
| Bütün ekmek | 500 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 8 dak. ¹ 2. 5-10 dak. |
| Bütün ekmek | 1000 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 12 dak. ¹ 2. 10-20 dak. |
| Pasta, kuru, örn. kuru pasta ^{5, 6} | 500 g | 90 W | 10-15 dak. |
| Pasta, kuru, örn. kuru pasta ^{5, 6} | 750 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 5 dak. 2. 10-15 dak. |
| Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek ⁵ | 500 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 5 dak. 2. 15-20 dak. |
| Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek ⁵ | 750 g | 1. 180 W 2. 90 W | 1. 7 dak. 2. 15-20 dak. |

¹ Yemek birkaç kez çevrilmelidir.

² Çevirirken çözülen parçalar birbirinden ayrılmalıdır.

³ Yemek ara sıra dikkatlice karıştırılmalıdır.

⁴ Ambalaj tamamen çıkarılmalıdır.

⁵ Yalnızca kaplamasız, kaymaksız, jelatinsiz veya kremsiz pastaların buzu çözülmelidir.

⁶ Pasta parçaları birbirinden ayrılmalıdır.

Sonraki mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirmeye yönelik ipuçları

Mikrodalga ile buz çözme, ısıtma ve pişirmede iyi sonuçlar almak için bu ipuçlarını dikkate alınız.

| Konu | İpucu |
|---------------------|--|
| Yemeğiniz çok kuru. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Süre kısaltılmalı veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçilmelidir. ■ Yemeğin üzeri kapatılmalı ve daha fazla sıvı ilave edilmelidir. |

| Konu | İpucu |
|--|--|
| Sürenin dolmasına rağmen yemeğinizin buzu çözülmemi, ısınmadı veya pişmedi. | Süre uzatılmalıdır. Daha büyük miktarlar ve yüksek yiyecekler daha uzun süre pişmelidir. |
| Sürenin dolmasına rağmen dışı aşırı ısınsa da yemeğiniz hazır değil. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Arada bir karıştırılmalıdır. ■ Mikrodalga kademesi düşürülmeli ve süre uzatılmalıdır. |
| Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzu çözülmüyor. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Mikrodalga kademesi düşürülmelidir. ■ Buzu çözülecek büyük yiyecekler birkaç kez çevrilmelidir. |

15.3 Isıtma

Cihazınız ile yiyecekleri ısıtabilirsiniz.

Mikrodalga ile ısıtma

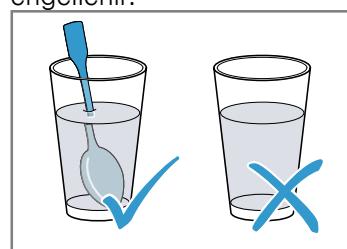
Mikrodalga ile ısıtma için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

⚠️ UYARI – Haşlanma tehlikesi!

Sivilaların ısıtılması esnasında kaynama gecikebilir. Yani, sivilalar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Hazne hafifçe sallansa bile dikkatli olunması önerilir. Sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir.

- Isıtma işlemi sırasında kabın içerisinde daima bir kaşık koyulmalıdır. Böylece kaynama gecikmesi

engellenir.



DİKKAT!

Metalin pişirme bölümü duvarına temas etmesi halinde cihaza veya kapağın iç camına zarar veren kıvılcımlar çıkar.

- Metaller, örn. camın içindeki kaşıklar pişirme bölümü duvarlarından ve kapağın iç kısmından en az 2 cm uzakta olmalıdır.

Not:

Hazırlık bilgileri

- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır. Kapatmak için bir tabak veya mikrodalganın özel folyosunu kullanabilirsiniz. Hazır yiyecekler ambalajından çıkarılmalıdır.
- Kapları pişirme bölümünün tabanı üzerine yerleştiriniz.
- Yemekler arada 2-3^okez karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Yiyecekler ısıtıldıktan sonra 2-5 dakika dinlenmeye bırakılmalıdır.
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Kap çok ısınabilir. Tutacak kullanılmalıdır.

| Yemekler | Ağırlık | Mikrodalga gücü | Süre |
|---|----------------|------------------------|--------------------------------|
| Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 bileşenli) | | 600 W | 5-8 dak. |
| İçecekler ¹ | 125 ml | 900 W | 0,5-1 dak. ^{2, 3} |
| İçecekler ¹ | 200 ml | 900 W | 1-2 dak. ^{2, 3} |
| İçecekler ¹ | 500 ml | 900 W | 3-4 dak. ^{2, 3} |
| Bebek maması, örn. biberonda süt ⁴ | 50 ml | 360 W | yakl. 0,5 dak. ^{5, 6} |
| Bebek maması, örn. biberonda süt ⁴ | 100 ml | 360 W | 0,5-1 dak. ^{4, 6} |
| Bebek maması, örn. biberonda süt ⁴ | 200 ml | 360 W | 1-2 dak. ^{4, 6} |
| Çorba, 1 kase | her biri 175 g | 600 W | 1-2 dak. |
| Çorba, 2 kase | her biri 175 g | 600 W | 2-3 dak. |
| Soslu et ⁷ | 500 g | 600 W | 7-10 dak. |
| Sebze yemeği | 400 g | 600 W | 5-7 dak. |
| Sebze yemeği | 800 g | 600 W | 7-8 dak. |
| Sebze, 1 porsiyon | 150 g | 600 W | 2-3 dak. |
| Sebze, 2 porsiyon | 300 g | 600 W | 3-5 dak. |

¹ Cama bir kaşık koyulmalıdır.

² Alkollü içecekler ısıtılmamalıdır.

³ Yemek ara sıra kontrol edilmelidir.

⁴ Bebek mamaları emzik veya kapak olmadan ısıtılmalıdır.

⁵ Isıttıktan sonra yemek daima iyice çalkalanmalıdır.

⁶ Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz.

⁷ Et dilimleri birbirinden ayrılmalıdır.

Dondurulmuş yiyeceklerin mikrodalga ile ısıtılması

Mikrodalga ile ısıtma için önerilen ayarlara dikkat ediniz.

Not:

Hazırlık bilgileri

- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır. Kapatmak için bir tabak veya mikrodalganın özel folyosunu kullanabilirsiniz. Hazır yiyecekler ambalajından çıkarılmalıdır.
- Yiyecekler kabın üzerinde dağıtılmalıdır. Yassı yiyecekler yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer.
- Kapları pişirme bölümünün tabanı üzerine yerleştiriniz.
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Kap çok ısınabilir. Tutacak kullanılmalıdır.
- Yemekler arada 2-3^okez karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Yiyecekler ısıtıldıktan sonra 2-5 dakika dinlenmeye bırakılmalıdır.
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Kap çok ısınabilir. Tutacak kullanılmalıdır.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Fazla tuz veya baharat kullanılmamalıdır.

| Yemekler | Ağırlık | Mikrodalga gücü | Süre |
|---|----------------|------------------------|-------------|
| Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 bileşenli) | 300-400 g | 600 W | 8-13 dak. |

¹ Yemeğe biraz sıvı eklenmelidir.

² Yemek su eklenmeden pişirilmelidir.

| Yemekler | Ağırlık | Mikrodalga gücü | Süre |
|---|----------------|------------------------|-------------|
| Çorba | 400 g | 600 W | 8-12 dak. |
| Tencere yemekleri | 500 g | 600 W | 10-15 dak. |
| Soslu et dilimleri ya da et parçaları, örn. gulas | 500 g | 600 W | 10-15 dak. |
| Balık, örn. fileto parçaları | 400 g | 600 W | 10-15 dak. |
| Güveçler, örn. Lazanya, Cannelloni | 450 g | 600 W | 10-15 dak. |
| Garnitürler, örn. pirinç, makarna ¹ | 250 g | 600 W | 3-7 dak. |
| Garnitürler, örn. pirinç, makarna ¹ | 500 g | 600 W | 8-12 dak. |
| Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç ¹ | 300 g | 600 W | 7-11 dak. |
| Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç ¹ | 600 g | 600 W | 14-17 dak. |
| Kremali İspanak ² | 450 g | 600 W | 10-15 dak. |

¹ Yemeğe biraz sıvı eklenmelidir.

² Yemek su eklenmeden pişirilmelidir.

15.4 Pişirme

Cihazınızla yemek pişirebilirsiniz.

Mikrodalga ile pişirme

Not:

Hazırlık bilgileri

- Kapları pişirme bölümünün tabanı üzerine yerleştiriniz.
- Yiyecekler kabın üzerinde dağıtılmalıdır. Yassı yiyecekler yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer.
- Kapalı, mikrodalgaya uygun kaplar kullanılmalıdır. Kapatmak için bir tabak veya mikrodalgaın özel folyosunu kullanabilirsiniz. Hazır yiyecekler ambalajından çıkarılmalıdır.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Fazla tuz veya baharat kullanılmamalıdır.
- Yiyecekler ısıtıldıktan sonra 2-5 dakika dinlenmeye bırakılmalıdır.
- Yemekler sıcaklıklarını kaplara verirler. Kap çok ısınabilir. Tutacak kullanılmalıdır.
- Ambalajın üzerinde yemeği pişirmek için 600 watt üzeri bir değer belirtilmiş olsa bile maksimum 600 watt değerini aşmayın. Gerekirse belirtilen süreyi istenen sonuç elde edilene kadar uzatınız.

| Yemekler | Ağırlık | Mikrodalga gücü | Süre |
|--|----------------|------------------------|------------------------------|
| Bütün tavuk, taze, içi boş ¹ | 1200 g | 600 W | 25-30 dak. |
| Balık fileto, taze | 400 g | 600 W | 7-12 dak. |
| Sebze, taze ^{2, 3, 4} | 250 g | 600 W | 6-10 dak. |
| Sebze, taze ^{2, 3, 4} | 500 g | 600 W | 10-15 dak. |
| Patates ^{2, 3, 4} | 250 g | 600 W | 8-10 dak. |
| Patates ^{2, 3, 4} | 500 g | 600 W | 10-15 dak. |
| Patates ^{2, 3, 4} | 750 g | 600 W | 15-22 dak. |
| Pilav ⁵ | 125 g | 1. 600 W 2. 180 W | 1. 4-6 dak. 2. 12-15 dak. |
| Pilav ⁵ | 250 g | 1. 600 W 2. 180 W | 1. 6-8 dak. 2. 15-18 dak. |
| Tatlılar, örn. puding (toz halinde) ⁴ | 500 ml | 600 W | 6-8 dak. |

¹ Yemek toplam sürenin 1/2'sinden sonra çevrilmelidir.

² Eşit büyüklükte parçalara kesilmelidir.

³ Yemeğe biraz su eklenmelidir.

⁴ Yemek ara sıra dikkatlice karıştırılmalıdır.

⁵ İki katı kadar sıvı eklenmelidir.

⁶ Patlamış misir torbası her zaman bir cam tabağın içine koymalıdır. Üretici bilgilerine dikkat ediniz.

| Yemekler | Ağırlık | Mikrodalga gücü | Süre |
|--|------------------------|------------------------|--------------|
| Meyve, komposto ⁴ | 500 ml | 600 W | 9-12 dak. |
| Mikrodalga tipi patlamış mısır ⁶ | 1 paket her biri 100 g | 600 W | 2,5-3,5 dak. |

¹ Yemek toplam sürenin 1/2'sinden sonra çevrilмелidir.

² Eşit büyüklükte parçalara kesilmelidir.

³ Yemeğe biraz su eklenmelidir.

⁴ Yemek ara sıra dikkatlice karıştırılmalıdır.

⁵ İki katı kadar sıvı eklenmelidir.

⁶ Patlamış mısır torbası her zaman bir cam tabağın içine koyulmalıdır. Üretici bilgilerine dikkat ediniz.

15.5 Test yemekleri

Bu genel bakış cihazın EN 60350-1:2013, IEC 60350-1:2011 ve EN 60705:2012, IEC 60705:2010 normuna göre test edilmesini kolaylaştırmak amacıyla kontrol enstitüleri için hazırlanmıştır.

Mikrodalga ile pişirme

| Yiyecek | W cinsinden mikrodalga kademesi | Dakika cinsinden süre | Uyarı |
|-----------------------|--|-------------------------------|-------------------------------|
| Yumurtalı süt, 1000 g | 1. 600 W 2. 180 W | 1. 11-12 dak. 2. 8-10 dak. | Payreks kalıp |
| Bisküvi, 475 g | 600 W | 7-9 dak. | Payreks kalıp Ø 22 cm |
| Dalyan köfte, 900 g | 600 W | 25-30 dak. | Payreks kalıp Ø 28 cm uzun |

Mikrodalga ile buz çözme

Mikrodalga ile buz çözme için önerilen ayarlar.

| Yiyecek | W cinsinden mikrodalga kademesi | Dakika cinsinden süre | Uyarı |
|----------------|---|------------------------------|-----------------------|
| Et, 500 g | 1. 180 W 2. 90 W veya "Etin buzunu çözme" programı | 1. 8 dak. 2. 7-10 dak. | Payreks kalıp Ø 24 cm |

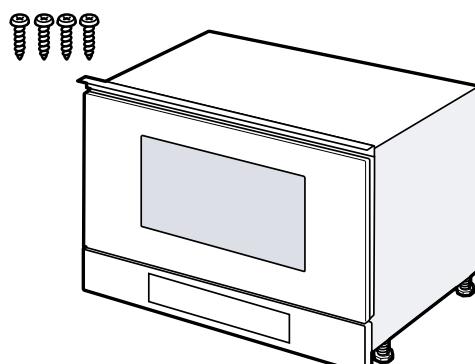
16 Montaj kılavuzu

Cihazın montajı sırasında bu bilgilere dikkat ediniz.



16.1 Teslimat kapsamı

Ambalajından çıkardıktan sonra tüm parçalarda nakliyeden kaynaklanan hasarlar olup olmadığını ve parçaların eksiksiz olup olmadığını kontrol edin.



⚠ 16.2 Güvenli montaj

Cihazı monte ederken bu güvenlik bilgilerini dikkate alınız.

- Sadece montaj kılavuzuna göre yapılmış uzmanca bir kurma sayesinde, kullanım güvenliği garanti edilmiş olur. Yerleşim yerinde sorunsuz çalışmadan tesisatçı sorumludur.
- Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda bağlanmamalıdır.
- Fırını ve kapağını cihazı çalıştırmadan önce ambalaj malzemelerini ve yapışkanlı bantları pişirme bölümünden ve kapağından çıkarınız.
- Aksesuarların montajı için montaj sayfalarına dikkat edilmelidir.
- Gömme mobilyalar 90 °C'lik sıcaklığa kadar, yan mobilya yüzeyleri ise 65 °C'lik sıcaklığa kadar dayanıklı olmalıdır.
- Cihaz bir dekor veya mobilya kapağının arkasına monte edilmemelidir. Aşırı ısınma nedeniyle tehlike oluşturur.
- Mobilyada yapılacak kesim işleri cihaz takılmadan önce yapılmalıdır. Talaşlar temizlenmelidir. Elektrikli ünitelerin işlevi olumsuz etkilenebilir.
- Sadece eğitimli bir uzman personel soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Hatalı bağlantıdan kaynaklanan hasarlarda garanti hakkı ortadan kalkar.

⚠ UYARI – Yaralanma tehlikesi!

Montaj sırasında erişilebilen parçalar keskin kenarlı olabilir ve kesilme kaynaklı yaralanmalara neden olabilir.

- ▶ Koruyucu eldiven takınız

⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Elektrik kablosunun uzatılması ve izin verilmemiş adaptörlerin kullanılması tehlikelidir.

- ▶ Uzatma kabloları veya çoklu priz takımları kullanmayın.
- ▶ Elektrik kablosunun uzunluğu yeterli değilse müşteri hizmetleriyle irtibat kurun.
- ▶ Sadece üreticinin izin verdiği adaptörleri kullanın.

16.3 Gömme mobilya

Bu cihaz yalnızca ankastre montaj için tasarlanmıştır. Bu cihaz bir masa cihazı olarak veya bir dolap içinde kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Ankastre dolapta cihazın arka tarafında arka duvar olmamalıdır. Asgari montaj yüksekliği 850 mm'dir. Havalandırma açıklıkları ve emiş ağızları kapatılmamalıdır.

16.4 Elektrik bağlantısı

Cihazın elektrik bağlantısının güvenli şekilde sağlanması için bu bilgileri dikkate alınız.

⚠ UYARI – Tehlike: Manyetizma!

Cihazda kalıcı mıknatıslar vardır. Bu mıknatıslar elektronik implantları, örneğin kalp pillerini veya insülin pompalarını etkileyebilir.

- ▶ Elektronik implant bulunan kişiler cihazla en az 10 cm mesafeyi korumalıdır.

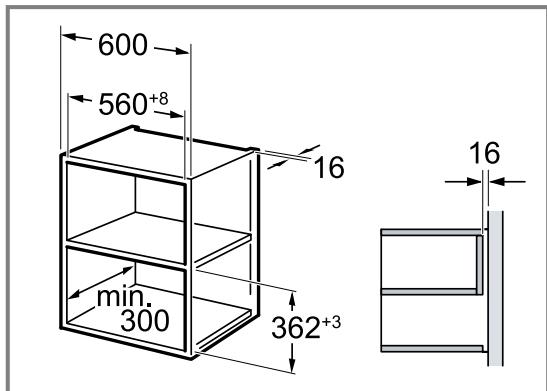
⚠ UYARI – Yangın tehlikesi!

Çoklu priz, fiş bloğu veya uzatma kullanımı yanına neden olabilir.

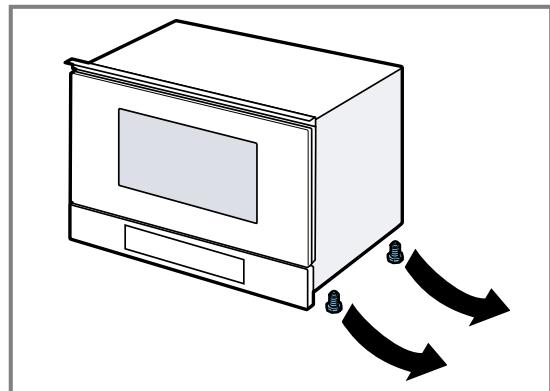
- ▶ Kesinlikle çoklu priz, fiş bloğu veya uzatma kullanmayın.
- Cihaz, fişi elektrik prizine takılıp çalıştırılacak şekilde hazır ve sadece yönetmeliklere uygun korulmuş, toprak hattına sahip bir prize bağlanmalıdır.
- Sigorta, tanıtım plakası üzerindeki güç değerine göre ve yerel yönetmeliklere uygun olarak seçilmelidir.
- Priz sadece bir elektrisyen tarafından ilgili talimatlar dikkate alınarak döşenmelidir.
- Montajdan sonra fişe ulaşlamıyorsa, kurulum sırasında en az 3 mm kontak mesafeli birçok kutup ayırma düzeneği mevcut olmalıdır.

16.5 Üst mutfak dolabına montaj

Boy dolabındaki montaj ölçülerine ve güvenlik mesafelerine dikkat ediniz.

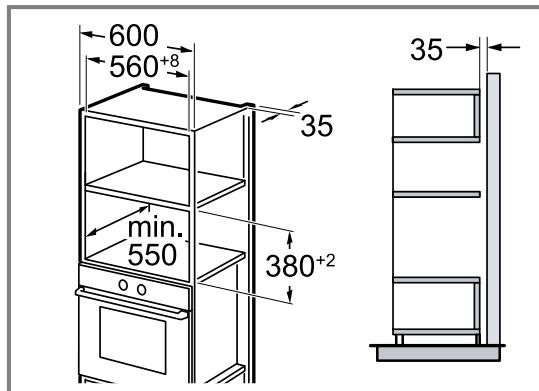


Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabilceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.
Ayaklar çıkarılmalıdır.

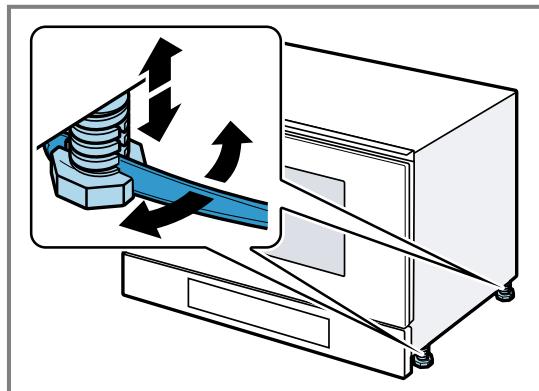


16.6 Boy dolabına montaj

Boy dolabındaki montaj ölçülerine ve güvenlik mesafelerine dikkat ediniz.

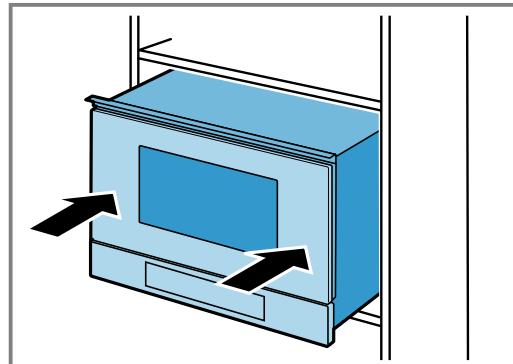


Cihaz, sadece aksesuarların kolaylıkla çıkartılabilceği bir yüksekliğe monte edilmelidir.
Ayakları ayarlayınız.



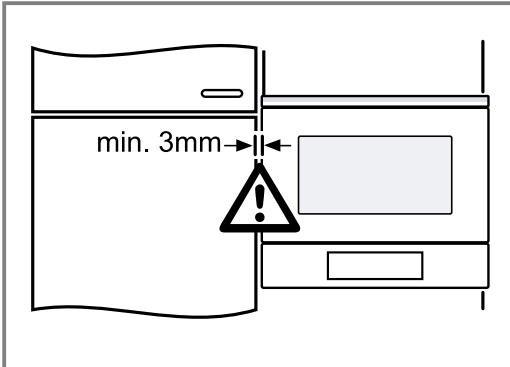
16.7 Cihazın monte edilmesi

1. Cihaz tamamen içeri itilmelidir.



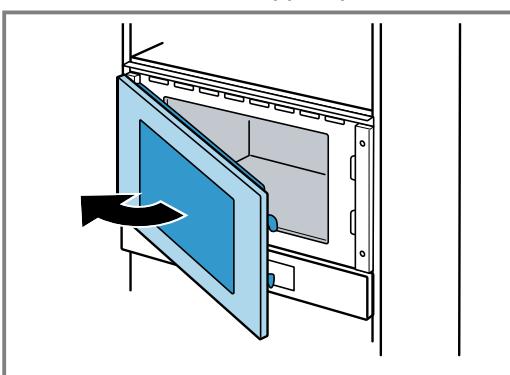
Bağlantı kablosu bükülmemeli, sıkıştırılmamalı veya keskin kenarların üzerinden geçirilmemelidir.

- 2.** Bitişik cihazlara yönelik mesafeyi kontrol ediniz.

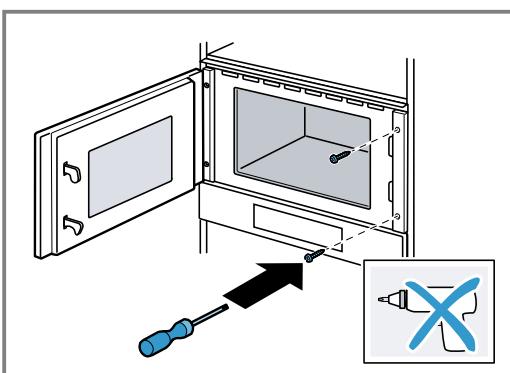


3. DİKKAT!

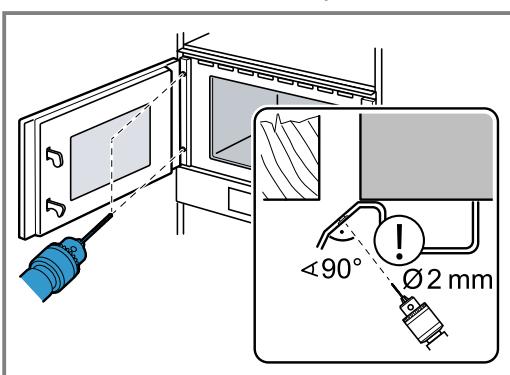
Kapak açıldığı sırada cihaz kapağı öne doğru devrilmemelidir.
► Cihazı açarken cihaz kapağını sabit tutunuz.
Cihazın kapağını yavaşça açınız.



- 4.** Cihazı karşı taraftaki menteşelerden mobilyaya sıkıca vidalayınız.



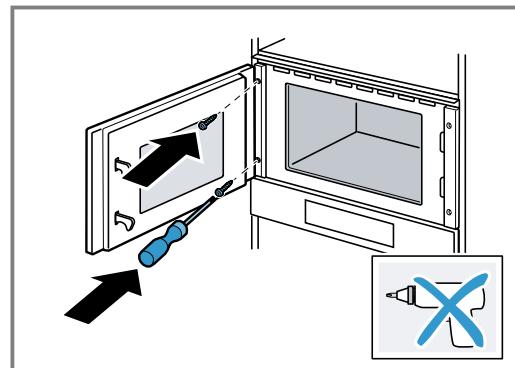
- 5.** Mobilyada menteşelerin olduğu tarafta vidalama deliklerinin ön deliklerini açınız.



Kapak menteşesinin üzerini kapatınız.
2 mm çapında bir ahşap matkabı kullanınız.

- 6.** Pişirme bölümündeki talaşları temizleyiniz.

- 7.** Cihazı menteşelerin tarafında mobilyaya sıkıca vidalayınız.



- 8.** Pişirme bölümünden ve kapıdan ilgili ambalaj malzemesini ve yapışkan folyoları çıkarınız.

16.8 Cihazın sökülmesi

1. Cihaz fişten çekilmelidir.
2. Sabitleme vidaları sökülmelidir.
3. Cihaz hafifçe kaldırılmalı ve tamamen dışarı çekilmelidir.

Вміст

КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

| | | |
|------|--|----|
| 1 | Безпека | 74 |
| 2 | Як уникати матеріальної шкоди | 77 |
| 3 | Охорона довкілля й ощадливе користування | 78 |
| 4 | Знайомство | 79 |
| 5 | Перед першим використанням | 80 |
| 6 | Основні відомості про користування | 81 |
| 7 | Режим мікрохвиль | 81 |
| 8 | Програми | 83 |
| 9 | Таймер | 84 |
| 10 | Основні параметри | 85 |
| 11 | Чищення та догляд | 86 |
| 12 | Усунення несправностей | 87 |
| 13 | Утилізація | 88 |
| 14 | Сервісні центри | 89 |
| 15 | Для досягнення кращого результату | 89 |
| 16 | ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ | 95 |
| 16.2 | Безпечний монтаж | 95 |

⚠ 1 Безпека

Дотримуйтесь наступних правил техніки безпеки.

1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

1.2 Використання за призначенням

Право підключати прилад без штекеру дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Надійне та безпечне функціонування Вашого приладу гарантується лише у випадку виконання монтажу відповідно до вказівок, наведених у даній інструкції. Відповідальність за пошкодження, завдані внаслідок неналежного монтажу, несе особа, яка виконувала монтаж приладу.

Користуйтесь приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- під наглядом. Контролюйте короточасне приготування без перерви.
- в домашньому господарстві і подібних сферах застосування, таких як: на кухнях для працівників магазинів, офісів та інших комерційних площ; в сільськогосподарських комплексах; для клієнтів в готелях та інших житлових приміщеннях; в хостелах.
- на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

Цей прилад відповідає стандарту EN 55011 або CISPR 11. Це виріб групи 2, класу В. Група 2 означає, що мікрохвилі генеруються для підігрівання харчових продуктів. Клас В означає, що прилад призначений для побутового застосування.

1.3 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечною користуванням приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

1.4 Безпечна експлуатація

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

- ▶ Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру.
- ▶ При появі диму, вимкніть прилад або витягніть штекер і тримайте двері закритими. Це допоможе загасити полум'я, що виникло.
- ▶ Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорітись.
- ▶ Перед використанням видаліть сильні збурднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Приладдя та посуд сильно нагріваються.

- ▶ Завжди виймайте гаряче приладдя та посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- ▶ Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері.
- ▶ Застосуйте у стравах лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.
- ▶ Обережно відчиняйте дверцята приладу.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються.

- ▶ Не торкайтесь розпечених деталей.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.
- ▶ Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою.
- ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.
- ▶ З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.
- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

- ▶ Не використовуйте агресивні абразивні матеріали або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят приладу, оскільки вони можуть подряпати поверхню.

Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може привести до защемлення.

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

Пошкоджена ізоляція кабелю живлення – джерело небезпеки.

- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▶ Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.
- ▶ Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кabel живлення.

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.
- ▶ Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель – джерело небезпеки.
- ▶ Ніколи не користуйтесь пошкодженим приладом.
- ▶ Заборонено користуватися приладом, поверхня якого тріснула чи зламалася.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережевий штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру.
→ Стор. 89

⚠ УВАГА! – Небезпека: магнетизм!

На панелі управління або елементах управління встановлено постійні магніти.

Вони можуть впливати на електронні імплантати, наприклад кардіостимулятори чи інсулінові помпи.

- Носіям електронних імплантатів слід триматися на безпечній відстані не менше 10 см від панелі управління.

⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- Не дозволяйте дітям грatisя з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- Бережіть дрібні деталі від дітей.
- Не дозволяйте дітям грatisя з дрібними деталями.

1.5 Мікрохильовий режим

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ І ЗБЕРІГАЙТЕ ЇХ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Невідповідна експлуатація приладу небезпечна та може спричинити ушкодження. Наприклад, під час нагрівання можуть загорітися капці або подушечки для злаків і ароматичних трав.

- Ніколи не сушіть їжу та одяг за допомогою приладу.
- Ніколи не використовуйте прилад для розігрівання капців, подушечок для злаків і ароматичних трав, губок, вологих ганчірок тощо.
- Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв.

Продукти, їхня упаковка та контейнери для зберігання можуть спалахнути.

- Забороняється розігрівати продукти в пластиковій упаковці або упаковці зі спіненого матеріалу.
- Забороняється розігрівати без нагляду продукти у ємностях з пластмаси, паперу або інших легкозаймистих матеріалів.
- Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохиль або тривалий час. Дотримуйтесь настанов цієї інструкції з експлуатації.
- Не сушіть продукти в режимі мікрохиль.

► Ніколи не розморожуйте і не розігрівайте їжу з низьким вмістом води, таку як хліб, тривало або з надмірною потужністю мікрохиль.

Харчова олія може загорітись.

- Забороняється розігрівати олію в режимі мікрохиль.

⚠ УВАГА! – Небезпека вибуху!

Рідина або інші харчові продукти у щільно закупорених ємностях можуть легко вибухнути.

- Ніколи не розігрівайте рідину та інші харчові продукти в закупорених ємностях.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Харчові продукти з міцною шкіркою або шкарлупою можуть вибухнути протягом нагрівання або навіть після нього.

- Забороняється готувати яйця в шкарлупі або розігрівати яйця, зварені круто.
- Забороняється готувати в приладі ракоподібних та молюсків.
- При готуванні яєшні-глазуні або «яєць у горнятку» потрібно спочатку проштрикнути жовток.
- У продуктів з твердою оболонкою або шкіркою, таких як яблука, помідори, картопля або ковбаса, може лопнути шкірка. Проштрикніть перед розігріванням шкарлупу або шкірку.

Тепло в продуктах дитячого харчування розподіляється нерівномірно.

- Забороняється розігрівати дитяче харчування у закритих ємностях.
- Завжди знімайте кришку або соску.
- Після розігрівання добре струsnіть або перемішайте.
- Перевірте температуру, перш ніж давати страву дитині.

Розігріта їжа віддає тепло. Посуд може нагрітися.

- Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.

Герметично запаяна упаковка продуктів може лопнути.

- Завжди дотримуйтесь вказівок, зазначених на упаковці.
- Щоб вийняти страву з робочої камери, використовуйте прихватки.

Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються.

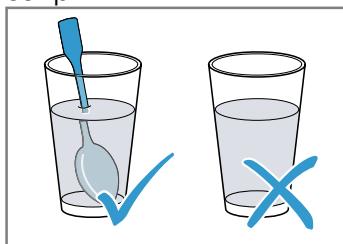
- Не торкайтесь розпечених деталей.

- ▶ Не підпускайте дітей до приладу. Використання приладу не за призначенням небезпечно. Наприклад, під час перегрівання можуть загорітися капці або подушечки для злаків і ароматичних трав, губки, вологі ганчірки тощо.
- ▶ Ніколи не сушіть їжу та одяг за допомогою приладу.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад для розігрівання капців, подушечок для злаків і ароматичних трав, губок, вологих ганчірок тощо.
- ▶ Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

При нагріванні рідини може виникнути затримка кипіння. Це означає, що температура кипіння досягається без піднімання типових бульбашок пари. Рекомендується дотримуватися обережності навіть при незначному струсі ємності. Гаряча рідина може раптово почати сильно кипіти і близкати.

- ▶ При розігріванні рідини завжди кладіть у ємність ложку. Це дозволяє уникнути затримки кипіння.



⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Непридатний посуд може тріснути. В ручках та кришках порцелянового або керамічного посуду можуть бути невеликі отвори, що ведуть до порожнин. Рідина, що потрапила у таку порожнину, може привести до розтріскування посуду.

- ▶ Застосовуйте лише посуд, придатний для приготування в мікрохвильовій печі.

2 Як уникати матеріальної шкоди

2.1 Загальні відомості

УВАГА!

Якщо робоча камера тривалий час буде вологою, там утвориться корозія.

- ▶ Після приготування витріть конденсат.

Посуд та ємності з металу або посуд з металевим окантуванням може спричинити утворення іскор у мікрохвильовому режимі. Прилад пошкоджується.

- ▶ Ніколи не використовуйте ємності з металу в режимі мікрохвиль.
- ▶ Застосовуйте лише посуд, придатний для приготування в мікрохвильовій печі.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Прилад працює під високою напругою.

- ▶ Ніколи не знімайте корпус приладу.

⚠ УВАГА! – Небезпека серйозної шкоди здоров'ю!

Неправильне очищення може пошкодити поверхню приладу, привести до скорочення терміну служби і до виникнення небезпечних ситуацій, наприклад витоку енергії мікрохвиль.

- ▶ Ретельно очищуйте прилад та одразу видаляйте з нього залишки харчових продуктів.
- ▶ Завжди підтримуйте чистоту робочої камери, дверцят і упору дверцят.
→ "Чищення та догляд", Стор. 86
- ▶ Не використовуйте прилад з пошкодженими дверцятами. Такі пошкодження призводять до витоку мікрохвильового випромінення.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад, якщо дверцята робочої камери або пластикова рама дверцят пошкоджені.
- ▶ Ремонт можуть виконувати лише фахівці сервісної служби.

З приладу без кришки корпусу випромінюється енергія мікрохвиль.

- ▶ Ніколи не знімайте кришку корпусу.
- ▶ Для технічного обслуговування або виконання ремонтних робіт зверніться до сервісної служби.

- ▶ Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері.
- ▶ Не зберігайте в робочій камері продукти.

Використання дверцят приладу як місця для сидіння або зберігання речей може привести до пошкодження дверцят.

- Забороняється сідати, ставити або навішувати предмети на дверцята приладу, а також підpirати їх.
Залежно від типу приладу приладдя може подряпти скло дверцят при закриванні.
- Завжди вставляйте приладдя в робочу камеру до упору.

2.2 Режим мікрохвиль

При використанні режиму мікрохвиль керуйтесь цими вказівками.

УВАГА!

Торкання металу до внутрішніх поверхонь робочої камери може привести до утворення іскор, які можуть пошкодити прилад або внутрішнє скло дверцят.

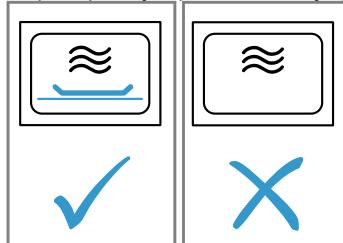
- Металеві предмети, наприклад ложка в склянці, повинні бути віддалені принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят.

Алюмінієвий посуд може спричинити утворення іскор у приладі. Прилад пошкоджується через виникнення іскор.

- Не застосовуйте в приладі алюмінієві настили.

Експлуатація приладу без страв у робочій камері призводить до перенавантаження.

- Не запускайте режим мікрохвиль без страв у робочій камері. Винятком є короткочасна тестова перевірка у приладі посуду.



При приготуванні попкорну кілька разів поспіль в мікрохвильовій печі з дуже високою потужністю мікрохвиль робоча камера може пошкодитися.

- Дайте приладу декілька хвилин охолонуті між приготуваннями.
- Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль.
- Налаштовуйте максимум 600 Ватт.
- Пакетики з попкорном завжди кладіть на скляну підставку.

3 Охорона довкілля й ощадливе користування

3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

3.2 Заощадження енергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Сховайте відображення часу у режимі очікування.

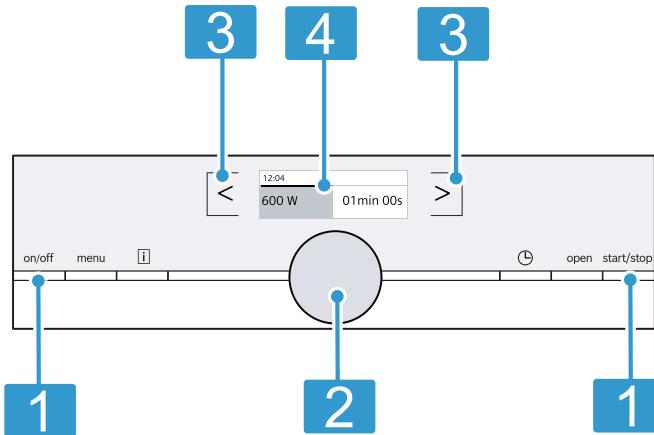
- В режимі очікування прилад заощаджує електроенергію.

4 Знайомство

4.1 Панель управління

За допомогою панелі управління можна настроювати функції приладу й одержувати інформацію про його робочий стан.

Залежно від типу приладу показані на малюнку окремі деталі можуть різнятися, наприклад кольором і формою.



1 Кнопки

Кнопки мають точку натискання. Натисніть на кнопку для активації.

2 Перемикач

Перемикач можна повертати праворуч та ліворуч.

3 Сенсорні поля

За допомогою сенсорних полів можна безпосередньо встановлювати різні функції.

4 Дисплей

На дисплеї відображаються поточні значення налаштувань, параметри вибору та текст інформації.

Кнопки

За допомогою кнопок можна безпосередньо вибирати різні функції.

| Символ | Сенсорна кнопка | Застосування |
|------------|--------------------------------|----------------------------------|
| on/off | on/off | Увімкнення або вимкнення приладу |
| menu | Меню | Відкривання меню режимів роботи |
| і | Інформація | Показати вказівки |
| ⌚ | Функції часу | Налаштування таймера |
| Open | Автоматичне відчинення дверцят | Відчинення дверцят приладу |
| start/stop | start/stop | Запуск або переривання роботи |

Зauważення: Якщо світиться ☰, торкніться і, щоб на декілька секунд відобразити інформацію.

Сенсорні кнопки

Сенсорні кнопки — поверхні, чутливі до дотику. Щоб вибрати функцію, натисніть відповідну кнопку.

| Символ | Сенсорна кнопка | Застосування |
|--------|-----------------|-----------------------------|
| < | Ліворуч | Перехід на дисплеї ліворуч |
| > | Праворуч | Перехід на дисплеї праворуч |

Перемикач

За допомогою перемикача змініть значення налаштування, що відображається на дисплеї.

Для більшості переліків вибору, наприклад, програм, після останнього пункту здійснюється перехід до первого пункту. Для деяких переліків вибору, наприклад, тривалості, проверніть перемикач назад, доки не буде досягнуте мінімальне або максимальне значення.

Дисплей

На дисплеї видно поточні параметри, варіанти вибору або текстові вказівки.

Рядок статусу

Рядок статусу знаходитьться у верхній частині дисплея.

У рядку статусу відображаються час, таймер та тривалість програми.

Лінія прогресу виконання

Лінія прогресу відображає, наприклад, час тривалості готування, що сплинув. Пряма лінія під налаштованими значеннями заповнюється зліва направо по мірі виконання програми.

Режими роботи приладу

Меню поділене за різними режимами роботи.

| Символ | Застосування |
|------------------|---|
| Режим мікрохвиль | Вибір потужності мікрохвиль |
| Програми | Автоматичні програми Просте приготування обраних страв |
| Налаштування | Налаштування Індивідуальне коригування налаштувань приладу |

4.2 Робоча камера

Функції робочої камери полегшують експлуатацію вашого приладу.

Освітлення в робочій камері

Якщо відкрити дверцята приладу, вмикається освітлення робочої камери. Якщо дверцята залишаються відчиненими довше прибл. 5 хвилин, освітлення робочої камери знову вимикається.

З більшістю видів нагрівання та функцій освітлення робочої камери увімкнене під час експлуатації. Коли використанні автоматичного відчинення дверцят дверцята приладу відкриваються ручкою. Вручну роботу завершено, освітлення робочої камери вимикається.

Охолоджувальний вентилятор

Охолоджувальний вентилятор вмикається або вимикається за необхідності. Тепле повітря виходить через вентиляційні отвори над дверцятами приладу.

УВАГА!

Покриття вентиляційних отворів призведе до перевагу приладу.

- Забороняється закривати вентиляційні отвори.

Щоб робоча камера швидше охолода, охолоджувальний вентилятор продовжує працювати деякий час після того, як робота духової шафи завершилась. Коли прилад працює в режимі мікрохвиль, він залишається холодним, але охолоджувальний вентилятор все одно вмикається. Охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати, навіть якщо готування в режимі мікрохвиль вже завершилось.

Конденсат

Під час готування у робочій камері та на дверцях приладу утворюється конденсат. Це є нормальним явищем та не впливає на функціональність приладу. Після готування витріть конденсат.

Автоматичне відчинення дверцят

При використанні автоматичного відчинення дверцят дверцята приладу відкриваються ручкою. Вручну дверцята приладу можна відкрити повністю.

Вказівки

- У разі вимкнення електропостачання автоматичне відчинення дверцят не працюватиме. Можна відкрити дверцята.
- Якщо під час експлуатації ви відчиняєте дверцята, робота приладу призупиняється.
- Якщо закрити дверцята приладу, робота не продовжиться автоматично. Увімкніть прилад.
- Якщо прилад вимкнений тривалий час, дверцята приладу відчиняються з затримкою в часі.

5 Перед першим використанням

Налаштуйте прилад для початку експлуатації.

Очистьте прилад і приладда.

5.1 Перша експлуатація

Після підключення живлення або тривалого вимкнення електропостачання на тривалий час відображається налаштування для першого введення в експлуатацію.

Вказівки

- Ви завжди можете змінити ці налаштування в основних установках.
→ "Основні параметри", Стор. 85
- Відкривайте та закривайте дверцята приладу для перевірки перед першим запуском та після кожного вимкнення електропостачання.

Встановлення мови

1. За допомогою перемикача встановіть мову.
2. Натисніть >.
- ✓ На дисплеї відображається наступне налаштування.

Встановлення часу

1. За допомогою перемикача встановіть поточний час.

2. Натисніть >.

Зауваження: У

→ "Основні параметри", Стор. 85 ви вказуєте, чи відображатиметься на дисплеї час і дата, якщо прилад вимкнений.

Встановлення дати

1. За допомогою перемикача налаштуйте поточний день.

2. Натисніть >.

3. За допомогою перемикача налаштуйте поточний місяць.

4. Натисніть >.

5. За допомогою перемикача налаштуйте поточний рік.

6. Натисніть >.

- ✓ На дисплеї відобразиться інформація, про те що перше введення в експлуатацію завершено.

6 Основні відомості про користування

6.1 Ввімкнення приладу

- Увімкніть прилад кнопкою on/off.
- ✓ on/off світиться синім світлом.
- ✓ На дисплей відображається логотип Siemens, а потім максимальна потужність мікрохвиль.
- ✓ Прилад готовий до експлуатації.

6.2 Вимкнення приладу

- Вимкніть прилад кнопкою on/off.
- ✓ Прилад перериває роботу запущених функцій.
- ✓ На дисплей з'явиться поточний час і дата.

Зауваження: Якщо ви не плануєте використовувати прилад, вимкніть його. Якщо не перемикати прилад упродовж тривалого часу, він автоматично вимкнеться.

6.3 Початок роботи

- Увімкніть прилад, натиснувши start/stop.
- ✓ На дисплей відображаються налаштування.
- ✓ Лінія прогресу відображає перебіг тривалості готування.

Зауваження: Якщо ви відкриєте дверцята приладу під час роботи, прилад перерве режим, і відлік встановленого часу зупиниться. Якщо потрібно відновити роботу, закрийте дверцята приладу та натисніть start/stop.

6.4 Переривання роботи

1. Натисніть start/stop.
- ✓ Прилад припиняє роботу.
2. Щоб видалити всі налаштування, натисніть on/off.

Зауваження: При відкриванні дверцят прилад припиняє роботу. Після переривання або зупинки роботи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати.

6.5 Налаштування режиму роботи

Коли ви вмикаєте прилад, на дисплей відображається запропонований встановлений режим роботи. Ви можете негайно запустити запропонований режим роботи або встановити інший режим роботи.

1. Натисніть menu.
- ✓ Прилад відкриває меню режимів роботи.
2. Встановіть перемикачем бажаний режим роботи. Залежно від режиму роботи доступні різні можливості вибору.
3. Використовуйте > для переходу до потрібного режиму роботи.
4. Змініть вибір за допомогою перемикача.
 - Залежно від вибору змініть подальші налаштування.
5. Натисніть start/stop.
- ✓ На дисплей відображається відлік часу.
- ✓ На дисплей відображаються налаштування та лінія прогресу виконання.

Зауваження: Щоб вийти з поточного налаштування та перейти на рівень режиму роботи, натисніть menu.

7 Режим мікрохвиль

Завдяки режиму мікрохвиль готувати, розігрівати та розморожувати страви можна значно швидше.

7.1 Посуд та приладдя для використання у режимі мікрохвиль

Щоб рівномірно нагрівати їжу та не пошкодити прилад, використовуйте відповідний посуд та приладдя.

Зауваження: Перш ніж використовувати посуд у режимі мікрохвиль, ознайомтеся із вказівками виробника. У разі сумнівів протестуйте посуд.

Придатний для мікрохвиль посуд

| Посуд та приладдя | Обґрунтування |
|---|--|
| Посуд з термостійкого та придатного для мікрохвиль матеріалу: <ul style="list-style-type: none"> ■ Скляні поверхні ■ Склокераміка ■ Порцеляна ■ Термостійкий пластик ■ Повністю засклена кераміка без тріщин | Ці матеріали пропускають мікрохвилі. Мікрохвилі не пошкоджують термостійкий посуд. |
| Металеві столові приладди | Зауваження: Щоб уникнути затримки кипіння, можна використовувати металеві столові приладди, наприклад, ложку в склянці. |

УВАГА!

Торкання металу до внутрішніх поверхонь робочої камери може привести до утворення іскор, які можуть пошкодити прилад або внутрішнє скло дверцят.

- Металеві предмети, наприклад ложка в склянці, повинні бути віддалені принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят.

Не підходить для режиму мікрохвиль

| Посуд та приладдя | Обґрунтування |
|--|--|
| Металевий посуд | Метал не пропускає мікрохвилі. Страви майже не нагріваються. |
| Посуд із золотим або срібним обрамленням | Мікрохвилі можуть пошкодити посуд із золотим або срібним обрамленням. Порада: Якщо виробник гарантує, що посуд безпечний для мікрохвильової печі, посуд можна використовувати. |

7.3 Потужності мікрохвиль

Тут наведено огляд режимів потужності мікрохвиль і їх використання.

| Потужність мікрохвиль, Ват | Максимальна тривалість | Застосування |
|----------------------------|------------------------|--|
| 90 W | 1:30 годин | Розморожування ніжних страв. |
| 180 W | 1:30 годин | Розморожування страв та подальша обробка. |
| 360 W | 1:30 годин | Готування м'яса та риби і щадне розігрівання страв. |
| 600 W | 1:30 годин | Розігрівання та доведення страв до готовності. |
| 900 W | 30 хв | Розігрівання рідини. Максимальна потужність не призначена для нагрівання їжі. |

Запропоновані значення

Дляожної потужності мікрохвиль прилад пропонує тривалість. Запропоноване значення можна прийняти або змінити у відповідному діапазоні.

7.4 Регулювання мікрохвиль

Коли ви вмикаєте прилад, на дисплеї завжди відображається найвища потужність мікрохвиль в якості рекомендації.

1. Дотримуйтесь правил техніки безпеки. → Стор. 76
2. Дотримуйтесь вказівок щодо уникнення матеріальних збитків. → Стор. 78
3. Дотримуйтесь вказівок щодо приладдя та посуду, придатного для використання у мікрохвильовій печі. → Стор. 81
4. Натисніть **on/off**.
- ✓ Прилад готовий до експлуатації. Максимальна потужність мікрохвиль відображається на дисплеї як запропоноване значення. Потужність мікрохвиль можна змінити в будь-який час.

7.2 Перевірка посуду на придатність до режиму мікрохвиль

Перевірте придатність посуду до використання в мікрохвильовій печі за допомогою спеціального тесту. Порожній посуд можна використовувати в режимі мікрохвиль тільки під час перевірки придатності.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються.

- Не торкайтесь розпечених деталей.
- Не підпускайте дітей до приладу.

1. Поставте порожній посуд у робочу камеру.
2. Встановіть максимальну потужність мікрохвиль на 1/2 - 1 хвилину.
3. Увімкніть прилад.
4. Перевірка посуду в кілька етапів:
 - Якщо посуд залишається холодним або теплим, він підходить для використання у мікрохвильовій печі.
 - Якщо посуд нагрівається або з'являються іскри, припиніть перевірку посуду. Посуд не підходить для використання у мікрохвильовій печі.

7.5 Зміна тривалості

Ви можете змінити тривалість готування у будь-який момент.

- Змініть тривалість готування за допомогою перемикача.
- ✓ Робота приладу відновлюється.

7.6 Зміна потужності мікрохвиль

Потужність мікрохвиль можна змінювати під час процесу готування.

1. Кнопкою < перейдіть до потужності мікрохвиль.

8 Програми

Програми приготування допомагають при приготуванні різних страв, автоматично вибираючи оптимальні налаштування.

8.1 Вказівки щодо налаштувань для страв

Для досягнення найкращого результату приготування дотримуйтесь наступних вказівок.

- Використовуйте лише свіжі продукти.
- Вийміть продукти з упаковки та зважте. Якщо ви не можете визначити точну вагу на приладі, округліть її.
- Використовуйте лише терmostійкий, придатний для готування у мікрохвильовій печі посуд, наприклад, скляний або керамічний.
- Ставте страву у холодну робочу камеру.

Розморожування

- Заморожуйте продукти за температури -18 °C, попередньо поділивши їх на порції та розподіливши рівномірним пласким шаром.
- Покладіть заморожений продукт на плаский посуд, наприклад, на скляну або порцелянову тарілку.
- Наприкінці програми продукти можуть залишатись не до кінця розмороженими. Однак їх можна приготувати належним чином.
- При розморожуванні м'яса або птиці утворюється рідина. Під час перевертання видаліть рідину. Не використовуйте воду повторно та не допускайте, щоб ця рідина потрапляла на інші продукти.
- Вийміть вже розморожений фарш після перевертання.
- Цілу птицю кладіть на посуд грудкою донизу, порційну птицю шкіркою донизу.

Овочі

- Свіжі овочі: поріжте на крупні рівні частини. На кожні 100 г додайте одну столову ложку води.
- Заморожені овочі: підходять лише бланшовані сирі овочі. Овочі глибокого замороження з вершковим соусом не придатні. Додайте 1-3 столові ложки води. До шпинату та червонокачанної капусти воду не додавайте.

Страви з картоплею

- Варена картопля: поріжте на крупні рівні частини. На кожні 100 г додайте 2 столові ложки води і трохи солі.

2. Налаштуйте потрібну потужність мікрохвиль перемикачем.

- ✓ Тривалість залишається незмінною.
- ✓ Робота приладу відновлюється.

Зауваження: Якщо встановлена тривалість перевищує максимальну тривалість готування для потужності мікрохвиль 900 Вт, прилад автоматично зменшить встановлену тривалість. Робота приладу призупиняється. Увімкніть прилад, натиснувши start/stop.

- Картопля "в мундирі": виберіть картоплю однакового розміру. Помийте її та проткніть шкірку. Покладіть вологу картоплю у посуд та не заливайте водою.
- Печена картопля: оберіть картоплю однакового розміру. Помийте, висушіть її та проткніть шкірку.

Рис

- Не використовуйте коричневий рис або рис швидкого приготування в пакетиках.
- Води при готуванні рису повинно бути у 2-2,5 рази більше, ніж рису.

Час досягнання

Деякі страви повинні після завершення програми досягти до вирівнювання температури або "доходити" в робочій камері.

| Страва | Час досягнання |
|--------------------|--|
| Овочі | прибл. 5 хвилин |
| Страви з картоплею | прибл. 5 хвилин Воду, яка витекла під час готування, злийте |
| Рис | прибл. 5-10 хвилин |

8.2 Установлення програми

1. Натисніть on/off.
- ✓ Прилад готовий до експлуатації.
2. Натисніть menu.
- ✓ На дисплеї відображаються режими роботи.
3. Оберіть регулятором функцій «Програми».
4. > Натисніть
- ✓ На дисплеї відображається перша програма.
5. Налаштуйте регулятором функції потрібну програму.
- ✓ На дисплеї відображається запропоноване значення ваги.
6. > Натисніть
7. Налаштуйте поворотним регулятором потрібну вагу.
8. > Натисніть
- ✓ На дисплеї відображається вказівка щодо приготування.
9. Натисніть start/stop.
- ✓ Прилад починає працювати.
- ✓ На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості готування.

- 10.** Якщо під час виконання програми на дисплеї з'являються вказівки щодо перевертання або перемішування:
- Відчиніть дверцята приладу.
 - Розділіть, перемішайте або переверніть страву.

- Зачиніть дверцята приладу.
- Натисніть start/stop.

Зауваження: Якщо ви не перевертаєте і не перемішуете страву, програма триватиме до завершення. Програма розраховує тривалість готування.

8.3 Таблиця програм

З програмами можна дуже просто готувати страви. Ви обираєте програму та встановлюєте вагу вашої страви. Програма приймає оптимальне налаштування.

Розморожування

| Страва | Придатні продукти | Діапазон ваги, кг | Посуд/приладдя |
|-----------------------------------|---|-------------------|---|
| Хліб, розморож. ¹ | Хліб, цілий, круглий або довгий, хліб скибочками, здобний пиріг, пиріг з дріжджово-го тіста, фруктовий пиріг, пиріг без глазурі, вершків або желатину | 0,10-0,55 | Плаский відкритий посуд Дно робочої камери |
| Розморожування м'яса ¹ | Печена, пласкі шматки м'яса, фарш, курча | 0,10-0,55 | Плаский відкритий посуд Дно робочої камери |
| Риба, розморож. ¹ | Ціла риба, рибне філе, рибні котлети | 0,10-0,55 | Плаский відкритий посуд Дно робочої камери |

¹ Слідкувати за сигналом перевертання.

Приготування

| Страва | Придатні продукти | Діапазон ваги, кг | Посуд/приладдя |
|--------------------------------|---|-------------------|--|
| Овочі, свіжі ¹ | Цвітна капуста, броколі, морква, колърабі, цибуля зелена, паприка, цукіні | 0,10-0,55 | Закритий посуд Дно робочої камери |
| Овочі, заморожені ¹ | Цвітна капуста, броколі, морква, колърабі, червонокачанна капуста, шпинат | 0,10-0,55 | Закритий посуд Дно робочої камери |
| Варена картопля | Картопля зі шкіркою або без, шматочки картоплі однакового розміру | 0,10-0,55 | Закритий посуд Дно робочої камери |
| Рис ¹ | Довгозернистий рис | 0,10-0,55 | Високий закритий посуд Дно робочої камери |
| Печена картопля ¹ | Картопля зі шкіркою, товщиною прибл. 6 см | 0,10-0,55 | Решітка Дно робочої камери |

¹ Слідкувати за сигналом перемішування.

9 Таймер

Ви можете встановити час таймера, після якого пролунає сигнал. Максимум можна налаштувати час таймера 24 години.

Функція працює незалежно від інших налаштувань таймера. Сигнал таймера відрізняється від інших сигналів.

9.1 Налаштування таймера

1. Натисніть .
- ✓ На дисплеї відображається таймер.
2. За допомогою перемикача встановіть час таймера.
3. Натисніть .
- Через кілька секунд таймер також запускається автоматично.
- ✓ Час на таймері починає відлік.

- ✓ Індикація змінюється через короткий час знову.
- ✓ На дисплеї відображається символ таймера і час, що минув, у рядку статусу.
- ✓ Коли час таймера вийшов, лунає сигнал.
- 4. Щоб вимкнути сигнал завчасно, натисніть на .

9.2 Зміна налаштувань таймера

1. Натисніть .
- ✓ На дисплеї відображається таймер.
2. Змініть час таймера за допомогою перемикача.
- Зауваження:** Таймер залишається видимим на дисплеї, коли прилад вимкнено.
- При виконанні режиму роботи таймер можна обрати за допомогою .
- Час таймера на певний час виділяється. Ви можете змінити час таймера.

9.3 Переривання роботи таймера

- ▶ Скиньте налаштування таймера.
- ✓ Після приймання налаштувань символ більше не світиться.

10 Основні параметри

Прилад можна алаштувати відповідно до своїх потреб.

10.1 Зміна основних параметрів

1. Натисніть on/off.
2. Натисніть menu.
- ✓ Відкривається меню режимів роботи.
3. Оберіть перемикачем "Налаштування".
4. Натисніть >.
5. За допомогою перемикача змініть значення.
6. За допомогою > завжди переводьте на наступні налаштування і за потреби змінюйте їх.
7. Натисніть menu.
- ✓ На дисплеї з'являється "Скасувати" або "Зберегти".
8. Для збереження налаштування оберіть "Зберегти".

Зауваження: Після відключення струму ваші зміни зберігаються в основних налаштуваннях.

10.2 Огляд основних параметрів

Тут наведено огляд основних параметрів і їхніх стандартних значень. Основні параметри залежать від комплектації приладу.

Вказівки

- Зміни в налаштуваннях мови, звуку клавіш та яскравості дисплея приймаються негайно. Усі інші налаштування не приймаються, доки ви не збережете їх.
- Після вимкнення електропостачання зміни зберігаються в основних установках. Лише налаштування для першого введення в експлуатацію потрібно виконувати знову після вимкнення
→ "Перша експлуатація", Стор. 80 електропостачання.

| Основні параметри | Вибір |
|-------------------|-----------------------------|
| Мова | "Мова" Налаштування |
| Поточний час | "Поточний час" Налаштування |

¹ Заводське значення (може різнятися залежно від типу приладу)

| Основні параметри | Вибір |
|-----------------------|--|
| Дата | "Дата" Налаштування |
| Акустичний сигнал | Коротка тривалість Середня тривалість ¹ Довга тривалість |
| Звук клавіш | Вимкнено ¹ Увімкн. |
| Яскравість дисплея | Яскравість дисплея регулюється в 5 етапів Рівень 3 ¹ |
| Індикація часу | Цифровий + дата Цифровий Вимк. ¹ |
| Нічне затемнення | Вимкнено ¹ Увімкнено (дисплей затемнюватиметься з 22:00 до 06:00) |
| Демонстраційний режим | Вимкнено ¹ Увімкнено (відображається лише протягом перших 3 хвилин після скидання або першого введення в експлуатацію) |
| Заводські установки | Відновити Не скидати ¹ |

¹ Заводське значення (може різнятися залежно від типу приладу)

Зауваження: Налаштування мови, звуку кнопок та яскравості дисплею діють відразу ж. Усі інші налаштування - лише після зберігання.

10.3 Зміна поточного часу

1. Натисніть on/off.
2. Натисніть menu.
- ✓ Відкривається меню режимів роботи.
3. Оберіть перемикачем "Налаштування".
4. За допомогою > перейдіть до "Поточний час".
5. За допомогою перемикача змініть поточний час.
6. Натисніть menu.
7. Для збереження налаштування оберіть "Зберегти".

11 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

11.1 Очисні засоби

Використовуйте лише спеціальні засоби для чищення.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парово-го або високотискового приладу.

УВАГА!

Непридатні засоби для очищення пошкоджують поверхні приладу.

- ▶ Не використовуйте гострі чи абразивні очисні засоби.
- ▶ Не застосовуйте засоби для очищення, що мають високий вміст спирту.
- ▶ Не застосовуйте жорсткі або металеві губки.
- ▶ Забороняється використовувати спеціальні очищувачі для теплого чищення.
- ▶ Дозволяється використовувати засоби для очищення скла, шкрабки для скла або засоби для догляду за високоякісною сталлю лише у разі, якщо вони рекомендовані у вказівках з очищення відповідної деталі.

Нові губки містять залишки часточки, що залишилися після виробництва.

- ▶ Нові губки для миття слід ретельно промивати перед використанням.

Інформацію про те, які очисні засоби підходять для окремих поверхонь та деталей, ви можете дізнатися в індивідуальних інструкціях з чищення.

11.2 Чищення приладу

Очищуйте прилад відповідно до вказівок, щоб уникнути пошкодження різних елементів і поверхонь в результаті неправильного очищення або використання невідповідних очисніх засобів.

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорітись.

- ▶ Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

- ▶ Не використовуйте агресивні абразивні матеріали або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят приладу, оскільки вони можуть подряпати поверхню.

1. Зважайте на вказівки щодо очисніх засобів.
→ Стор. 86
2. Зважайте на вказівки щодо очищення деталей приладу або поверхонь.
3. Якщо не вказано інше:

- Очищуйте деталі приладу гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду.
- Після цього витріть поверхню насухо м'якою ганчіркою.

11.3 Очищення робочої камери

УВАГА!

При невідповідному очищенні робоча камера може пошкодитися.

- ▶ Не застосовуйте спреї та інші агресивні чи абразивні очисні засоби для духових шаф.
 - 1. Зважайте на вказівки щодо очисніх засобів.
→ Стор. 86
 - 2. Очистіть робочу камеру гарячим лужним розчином або водним розчином оцту.
 - 3. При стійких забрудненнях використовуйте засіб для очищення духовок.
- Використовуйте засіб для очищення духовок, лише коли робоча камера охолоне.
- Порада:** Щоб уникнути неприємних запахів, нагрівайте чашку води з декількома краплями лимонного соку протягом 1-2 хвилин при максимальній потужності мікрохвиль. Щоб уникнути затримки кипіння, завжди кладіть ложку в ємність.
- 4. Протріть робочу камеру м'яким рушником.
 - 5. Просушіть робочу камеру, залишивши дверцята відчиненими.

11.4 Очищення передньої панелі приладу

УВАГА!

Невідповідне очищенні може привести до пошкодження передньої панелі приладу.

- ▶ Не використовуйте для очищення засоби для чищення скла, металеві шкрабки або шкрабки для скляних поверхонь.
 - ▶ Для запобігання корозії поверхонь з нержавіючої сталі відразу ж видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю і ячного білка з поверхонь з нержавіючої сталі.
 - ▶ Використовуйте спеціальні засоби для догляду за високоякісноюсталлю для очищення нагрітих поверхонь з нержавіючої сталі.
 - 1. Зважайте на вказівки щодо очисніх засобів.
→ Стор. 86
 - 2. Очищуйте передню панель приладу гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду.
- Зауваження:** Невеликі колірні відмінності на передній панелі приладу виникають через різні матеріали, наприклад, скло, пластмаси або метали.
- 3. Засіб для догляду за високоякісноюсталлю слід наносити на передню панель приладу з нержавіючої сталі тонким шаром за допомогою м'якої тканинної серветки.
- Засіб для догляду за високоякісноюсталлю можна придбати в сервісному центрі або у дилера.
- 4. Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником.

11.5 Очищення панелі управління

УВАГА!

Неналежне очищення може пошкодити панель управління.

- Не протирайте панель управління вологою серветкою.

 1. Зважайте на вказівки щодо очисних засобів.
→ Стор. 86
 2. Очистіть панель управління серветкою з мікрофібрі або м'якою вологою тканиною серветкою.
 3. Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником.

11.6 Очищення скла дверцят

УВАГА!

Невідповідне очищення може привести до пошкодження скла дверцят.

- Не використовуйте шкребки для чищення скла.

 1. Зважайте на вказівки щодо очисних засобів.
→ Стор. 86
 2. Очистіть скло дверцят за допомогою вологої ганчірки та засобу для чищення скла.
 - Зauważення:** Тіні на склі дверцят, що виглядають як розводи, насправді є світлом, відбитим від освітлення робочої камери.
 3. Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником.

11.7 Очищення ущільнення дверцят

УВАГА!

Невідповідне очищення може привести до пошкодження ущільнення дверцят.

- Забороняється використовувати металеві шкребки або шкребки для скла.
- Не використовуйте абразивні очисні засоби.

 1. Зважайте на вказівки щодо очисних засобів.
→ Стор. 86
 2. Очищуйте ущільнення дверцят гарячим лужним розчином і м'якою губкою.
 3. Після цього витріть поверхню насухо м'яким рушником.

11.8 humidClean

Програма підтримання чистоти є швидкою альтернативою для періодичного очищення робочої камери. У програмі підтримання чистоти забруднення пом'якшується за рахунок випаровування лужного розчину. Після цього забруднення буде легко видалити.

Встановлення програми підтримання чистоти

1. Додайте декілька крапель мийного засобу у чашку з водою.
2. Щоб запобігти затримці закипання, покладіть у чашку ложку.
3. Поставте чашку посередині робочої камери.
4. Встановіть потужність мікрохвиль 600 Вт.
5. Тривалість – 5 хвилин.
6. Запустіть режим мікрохвиль.
7. Після закінчення програми не відкривайте дверцята ще протягом 3 хвилин.
8. Протріть робочу камеру м'яким рушником.
9. Залиште робочу камеру сохнути, відкривши дверцята.

12 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усувати власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скорістайтесь відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.

⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

12.1 Несправності в роботі

| Несправність | Причина та усунення несправностей |
|-------------------|---|
| Прилад не працює. | Не вставлений штекер мережевого кабелю . ► Підключіть прилад до електромережі. |

| Несправність | Причина та усунення несправностей |
|---|---|
| Прилад не працює. | Спрацював запобіжник у розподільному блоці. ► Перевірте запобіжник на електричному щиті. |
| Зник струм. | ► Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні. |
| Несправність у роботі | <p>1. Вимкніть запобіжник у розподільному блоці.</p> <p>2. Приблизно через 10 секунд увімкніть запобіжник знову.</p> <p>✓ Якщо несправність була разова, повідомлення зникне.</p> <p>3. Якщо повідомлення з'явиться знову, зверніться до сервісного центру. Під час звернення вкажіть точне повідомлення про помилку. → "Сервісні центри", Стор. 89</p> |
| Прилад не запускається. | Дверцята приладу закриті не повністю. ► Закрийте дверцята приладу. |
| Прилад не нагрівається, на дисплеї відображається напис «Демонстраційний режим» | Активовано демонстраційний режим. 1. Відключіть прилад від мережі, короткочасно вимкнувши запобіжник у розподільному блоці. 2. Деактивуйте демонстраційний режим протягом 3 хвилин в основних установках. |
| Освітлення робочої камери не працює. | Несправне освітлення робочої камери ► Зателефонуйте до сервісної служби. → "Сервісні центри", Стор. 89 |

12.2 Вказівки на дисплеї

| Несправність | Причина та усунення несправностей |
|---|---|
| На дисплеї відображається індикація про несправність «Exxx» | <p>Виникла помилка.</p> <p>1. Якщо на дисплеї відображається індикація про несправність, вимкніть та знову увімкніть прилад.</p> <p>✓ Якщо на дисплеї більше не відображається індикація про несправність, це була одноразова проблема.</p> <p>2. Якщо на дисплеї продовжує відображатися або повторюється індикація про несправність, зверніться у сервісну службу та повідомте код помилки.</p> <p>3. Якщо на дисплеї відображається індикація про несправність E0532, відкрийте та закрийте дверцята приладу.</p> <p>4. Якщо на дисплеї відображається індикація про несправність E6501, вимкніть та знову увімкніть прилад через 10 хвилин.</p> |

13 Утилізація

Тут ви дізнаєтесь, як правильно утилізувати старі прилади.

13.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом.

Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад марковано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

14 Сервісні центри

Якщо виникнуть запитання щодо застосування, ви не зможете власноруч усунути несправність приладу або знадобиться ремонт, зверніться до нашого сервісного центру.

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашему сайті.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу.

Контактні дані сервісного центру можна знайти в додатковому довіднику або на нашему сайті.

Цей виріб містить джерела світла класу енергоефективності Е. Джерела світла постачаються в якості запасних частин, їх може замінювати лише фахівець.

14.1 Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD)

Номер виробу (E-Nr.) і заводський номер (FD) приладу наведено на заводській табличці.

Щоб знайти заводську табличку з номерами, відчиніть дверцята приладу.

Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

15 Для досягнення кращого результату

Тут ви знайдете огляд оптимальних налаштувань для приготування різних типів страв, а також рекомендації щодо приладдя та посуду. Ми оптимально підбрали рекомендації до вашого приладу.

15.1 Рекомендована послідовність дій

Тут ви можете дізнатись, як найкраще використовувати рекомендовані налаштування. Ви отримаєте детальну інформацію про численні страви з рекомендаціями щодо ідеального використання і регулювання приладу.

Порада

Вказівки з приготування

- Рекомендовані установки завжди стосуються холодної і порожньої робочої камери.
 - Значення часу, які надаються в оглядах, є орієнтовними. Вони залежать від якості та властивостей продуктів.
1. Перед використанням вийміть непотрібний посуд з робочої камери.
 2. Оберіть потрібну страву з рекомендованих налаштувань.
 3. Покладіть страву у придатний посуд.

4. Поставте посуд у центр дна робочої камери. У такому положенні мікрохвилі досягають страви з усіх боків.
5. Налаштуйте прилад відповідно до основних установок. Спочатку встановіть найменший час виконання режиму. За потреби збільшіть час тривалість готування.
6. Завжди користуйтесь прихваткою, коли ви вимаєте гарячий посуд з робочої камери.

15.2 Розморожування, розігрівання та готування у мікрохвильовій пічі

Рекомендовані налаштування для розморожування, розігрівання та готування у мікрохвильовій печі. Тривалість залежить від посуду та температури, властивостей та кількості продуктів. Тому у таблицях вказані діапазони значень. Починайте з меншого значення і, при необхідності, наступного разу встановіть більше значення. У вас можуть бути продукти в у кількості, що відрізняється від зазначеної у таблицях. У таких випадках керуйтесь простим правилом: подвійна кількість – подвійна тривалість, половина кількості – половина тривалості.

Розморожування з режимом мікрохвиль

Зауваження:

Вказівки з приготування

- Заморожуйте продукти тонким шаром.
- Використовуйте відкритий посуд, придатний для застосування у мікрохвильовій печі.
- Поставте посуд на дно робочої камери.
- Страву потрібно час від часу перевертати або перемішувати (2-3 рази). Під час перевертання видаліть рідину, що розморозилася.
- При розморожуванні м'яса або птиці утворюється рідина. Під час перевертання видаліть рідину. Не використовуйте воду повторно та не допускайте, щоб ця рідина потрапляла на інші продукти.
- Вийміть вже розморожений фарш після перевертання.
- Під час перевертання відділяйте розморожені частини одну від одної.

- Після розморожування залиште страву 10-60 хвилини постояні.

| Страви | Вага | Потужність мікрохвиль | Тривалість |
|---|-------------|------------------------------|---|
| М'ясо цілим шматком, з кісткою або без | 800 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 15 хв ¹ 2. 15-25 хв |
| М'ясо цілим шматком, з кісткою або без | 1000 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 20 хв ¹ 2. 20-30 хв ¹ |
| М'ясо цілим шматком, з кісткою або без | 1500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 25 хв ¹ 2. 25-30 хв ¹ |
| М'ясо великими шматками або порційними шматками | 200 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5-8 хв ² 2. 5-10 хв |
| М'ясо великими шматками або порційними шматками | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8-11 хв ² 2. 10-15 хв |
| М'ясо великими шматками або порційними шматками | 800 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 10 хв ² 2. 10-15 хв |
| Фарш, змішаний | 200 г | 90 Вт | 10-15 хв ¹ |
| Фарш, змішаний | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5 хв ¹ 2. 10-15 хв |
| Фарш, змішаний | 1000 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 15 хв ¹ 2. 10-15 хв |
| Птиця тушкою або птиця у порційних шматках | 600 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8 хв ¹ 2. 10-15 хв |
| Птиця тушкою або птиця у порційних шматках | 1200 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 15 хв ¹ 2. 20-25 хв |
| Рибне філе, рибні котлети або шматки риби | 400 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5 хв 2. 10-15 хв |
| Риба, ціла | 300 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 3 хв ¹ 2. 10-15 хв |
| Риба, ціла | 600 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8 хв ¹ 2. 15-20 хв |
| Овочі, наприклад, горох | 300 г | 180 Вт | 10-15 хв ³ |
| Фрукти, наприклад, малина | 300 г | 180 Вт | 6-9 хв ³ |
| Фрукти, наприклад, малина | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8 хв 2. 5-10 хв ³ |
| Масло, розтоплення ⁴ | 125 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 1 хв ⁴ 2. 1-2 хв |
| Масло, розтоплення ⁴ | 250 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 1 хв 2. 2-4 хв |
| Хліб, цілий буханець | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 8 хв ¹ 2. 5-10 хв |
| Хліб, цілий буханець | 1000 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 12 хв ¹ 2. 10-20 хв |
| Пиріг, з несоковитою начинкою, наприклад, пиріг зі здобного тіста ^{5, 6} | 500 г | 90 Вт | 10-15 хв |
| Пиріг, з несоковитою начинкою, наприклад, пиріг зі здобного тіста ^{5, 6} | 750 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5 хв 2. 10-15 хв |

¹ Кілька разів перемішайте страву.

² Під час перевертання відділяйте розморожені частини одну від одної.

³ Час від часу обережно перемішуйте страву.

⁴ Повністю зніміть упаковку.

⁵ Розморожуйте тільки пироги без глазурі, вершків, желатину або крему.

⁶ Відділіть скибочки пирога один від одного.

| Страви | Вага | Потужність мікрохвиль | Тривалість |
|--|-------------|------------------------------|------------------------|
| Пиріг із соковитою начинкою, наприклад, фруктовий чи сирний пиріг ⁵ | 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 5 хв 2. 15-20 хв |
| Пиріг із соковитою начинкою, наприклад, фруктовий чи сирний пиріг ⁵ | 750 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт | 1. 7 хв 2. 15-20 хв |

¹ Кілька разів перемішайте страву.² Під час перевертання відділяйте розморожені частини одну від одної.³ Час від часу обережно перемішуйте страву.⁴ Повністю зніміть упаковку.⁵ Розморожуйте тільки пироги без глазурі, вершків, желатину або крему.⁶ Відділіть скибочки пирога один від одного.

Поради для подальшого розморожування, розігрівання та готовання у мікрохвильовій печі

Дотримуйтесь цих порад, щоб отримати задовільний результат розморожування, розігрівання та готовання у мікрохвильовій печі.

| Побажання | Порада |
|----------------------|--|
| Страва занадто суха. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Зменште тривалість або виберіть меншу потужність мікрохвиль. ■ Накройте страву і додайте більше рідини. |

| Побажання | Порада |
|---|--|
| Після закінчення часу готовання страва не розморозилась, не гаряча або не готова. | <p>Збільште тривалість. Більша кількість продуктів та вищі страви потребують більше часу.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Час від часу помішуйте. ■ Зменште потужність мікрохвиль та збільште тривалість. |
| М'ясо або птиця ще не розморозилися всередині після розморожування, але вже готові зовні. | <ul style="list-style-type: none"> ■ Зменште потужність мікрохвиль. ■ Кілька разів перевертайте великі шматки. |

15.3 Розігрівання

У приладі можна розігрівати страви.

Розігрівання у мікрохвильовій печі

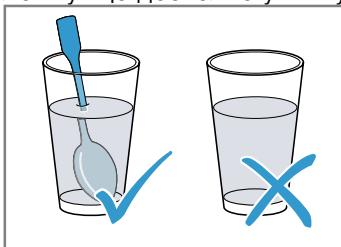
Дотримуйтесь рекомендованих налаштувань для розігрівання страв у мікрохвильовій печі.

⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!

При нагріванні рідини може виникнути затримка кипіння. Це означає, що температура кипіння досягається без піднімання типових бульбашок пари.

Рекомендується дотримуватися обережності навіть при незначному струсі ємності. Гаряча рідина може раптово почати сильно кипіти і близкати.

- При розігріванні рідини завжди кладіть у ємність ложку. Це дозволяє уникнути затримки кипіння.



УВАГА!

Торкання металу до внутрішніх поверхонь робочої камери може привести до утворення іскор, які можуть пошкодити прилад або внутрішнє скло дверцят.

- Металеві предмети, наприклад ложка в склянці, повинні бути віддалені принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят.

Зauważення:

Вказівки з приготування

- Використовуйте закритий посуд, придатний для готовання у мікрохвильовій печі. Для вкривання їжі можна також використовувати тарілку або спеціальну фольгу для мікрохвильової печі. Зніміть обгортку з напівфабрикату.
- Поставте посуд на дно робочої камери.
- Страву потрібно час від часу перевертати або перемішувати (2-3 рази).
- Після розігрівання залиште страву 2-5 хвилини постояти.
- Страви віддають тепло посуду. Посуд може сильно нагрітися. Беріть посуд лише прихваткою.

| Страви | Вага | Потужність мікрохвиль | Тривалість |
|---|----------|-----------------------|-------------------------------|
| Меню, порційні страви, напівфабрикати (2-3 компоненти) | | 600 Вт | 5-8 хв |
| Напої ¹ | 125 мл | 900 Вт | 0,5-1 хв ^{2, 3} |
| Напої ¹ | 200 мл | 900 Вт | 1-2 хв ^{2, 3} |
| Напої ¹ | 500 мл | 900 Вт | 3-4 хв ^{2, 3} |
| Дитяче харчування, наприклад, пляшечка з молоком ⁴ | 50 мл | 360 Вт | Прибл. 0,5 хв ^{5, 6} |
| Дитяче харчування, наприклад, пляшечка з молоком ⁴ | 100 мл | 360 Вт | 0,5-1 хв ^{4, 6} |
| Дитяче харчування, наприклад, пляшечка з молоком ⁴ | 200 мл | 360 Вт | 1-2 хв ^{4, 6} |
| Суп, 1 чашка/тарілка | по 175 г | 600 Вт | 1-2 хв |
| Суп, 2 чашки/тарілки | по 175 г | 600 Вт | 2-3 хв |
| М'ясо в соусі ⁷ | 500 г | 600 Вт | 7-10 хв |
| Рагу | 400 г | 600 Вт | 5-7 хв |
| Рагу | 800 г | 600 Вт | 7-8 хв |
| Овочі, 1 порція | 150 г | 600 Вт | 2-3 хв |
| Овочі, 2 порції | 300 г | 600 Вт | 3-5 хв |

¹ Покладіть у склянку ложку.

² Не перегрівайте алкогольні напої.

³ Час від часу перевіряйте страву.

⁴ Розігрійте дитяче харчування без соски або кришки.

⁵ Після розігрівання завжди добре потрусяти страву.

⁶ Обов'язково контролюйте температуру.

⁷ Відділіть шматки м'яса один від одного.

Розігрівання з використанням мікрохвиль страв глибокого заморожування

Дотримуйтесь рекомендованих налаштувань для розігрівання страв у мікрохвильовій печі.

Зауваження:

Вказівки з приготування

- Використовуйте закритий посуд, придатний для готовування у мікрохвильовій печі. Для вкривання їжі можна також використовувати тарілку або спеціальну фольгу для мікрохвильової печі. Зніміть обортку з напівфабрикату.
- Розподіліть їжу на посуді. Пласкі страви розігріються швидше, ніж високі.
- Поставте посуд на дно робочої камери.
- Страви віддають тепло посуду. Посуд може сильно нагрітися. Беріть посуд лише прихваткою.
- Страву потрібно час від часу перевертати або перемішувати (2-3 рази).
- Після розігрівання залиште страву 2-5 хвилини постояти.
- Страви віддають тепло посуду. Посуд може сильно нагрітися. Беріть посуд лише прихваткою.
- Готовання в мікрохвильовій печі зберігає особливий смак страв. Використовуйте сіль та спеції у невеликій кількості.

| Страви | Вага | Потужність мікрохвиль | Тривалість |
|--|-------------|------------------------------|-------------------|
| Меню, порційні страви, напівфабрикати (2-3 компоненти) | 300-400 г | 600 Вт | 8-13 хв |
| Суп | 400 г | 600 Вт | 8-12 хв |
| Рагу | 500 г | 600 Вт | 10-15 хв |
| Шматки м'яса в соусі, наприклад, гуляш | 500 г | 600 Вт | 10-15 хв |
| Риба, наприклад, шматочки філе | 400 г | 600 Вт | 10-15 хв |
| Запіканка, наприклад, лазанья, канелоні | 450 г | 600 Вт | 10-15 хв |
| Гарнір, наприклад, рис, макарони ¹ | 250 г | 600 Вт | 3-7 хв |
| Гарнір, наприклад, рис, макарони ¹ | 500 г | 600 Вт | 8-12 хв |
| Овочі, наприклад, горох, броколі, морква ¹ | 300 г | 600 Вт | 7-11 хв |
| Овочі, наприклад, горох, броколі, морква ¹ | 600 г | 600 Вт | 14-17 хв |
| Шпинат у вершках ² | 450 г | 600 Вт | 10-15 хв |

¹ Додайте в страву трохи рідини.

² Готуйте страву без додавання води.

15.4 Приготування

У приладі можна готовувати страви.

Готовання з режимом мікрохвиль

Зауваження:

Вказівки з приготування

- Поставте посуд на дно робочої камери.
- Розподіліть їжу на посуді. Пласкі страви розігріються швидше, ніж високі.
- Використовуйте закритий посуд, придатний для готовування у мікрохвильовій печі. Для вкривання їжі можна також використовувати тарілку або спеціальну фольгу для мікрохвильової печі. Зніміть обортку з напівфабрикату.
- Готовання в мікрохвильовій печі зберігає особливий смак страв. Використовуйте сіль та спеції у невеликій кількості.
- Після розігрівання залиште страву 2-5 хвилини постояти.
- Страви віддають тепло посуду. Посуд може сильно нагрітися. Беріть посуд лише прихваткою.

uk Для досягнення кращого результату

- Якщо на упаковці вказана потужність для готування, що перевищує 600 Вт, використовуйте максимум 600 Вт.
Якщо потрібно, подовжіть вказану тривалість до отримання бажаного результату.

| Страви | Вага | Потужність мікрохвиль | Тривалість |
|--|---------------|------------------------|--------------------------|
| Ціле курча, свіже, патране ¹ | 1200 г | 600 Вт | 25-30 хв |
| Рибне філе, свіже | 400 г | 600 Вт | 7-12 хв |
| Овочі, свіжі ^{2, 3, 4} | 250 г | 600 Вт | 6-10 хв |
| Овочі, свіжі ^{2, 3, 4} | 500 г | 600 Вт | 10-15 хв |
| Страви з картоплі ^{2, 3, 4} | 250 г | 600 Вт | 8-10 хв |
| Страви з картоплі ^{2, 3, 4} | 500 г | 600 Вт | 10-15 хв |
| Страви з картоплі ^{2, 3, 4} | 750 г | 600 Вт | 15-22 хв |
| Рис ⁵ | 125 г | 1. 600 Вт 2. 180 Вт | 1. 4-6 хв 2. 12-15 хв |
| Рис ⁵ | 250 г | 1. 600 Вт 2. 180 Вт | 1. 6-8 хв 2. 15-18 хв |
| Солодкі страви, наприклад, пудинг (розчинний) ⁴ | 500 мл | 600 Вт | 6-8 хв |
| Фрукти, компот ⁴ | 500 мл | 600 Вт | 9-12 хв |
| Попкорн для мікрохвильової печі ⁶ | 1 пакет 100 г | 600 Вт | 2,5-3,5 хв |

¹ Переверніть страву після 1/2 загального часу.

² Поріжте страву на шматочки однакового розміру.

³ Додайте в страву трохи води.

⁴ Час від часу обережно перемішуйте страву.

⁵ Додайте подвійну кількість рідини.

⁶ Пакетики з попкорном завжди кладіть на скляну підставку. Дотримуйтесь вказівок виробника.

15.5 Пробні страви

Ці огляди були складені для різних контролюючих органів, щоб полегшити процедуру перевірки приладу відповідно до EN 60350-1:2013 або IEC 60350-1:2011 і відповідно до стандарту EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Готування з режимом мікрохвиль

| Страва | Потужність мікрохвиль у Вт | Тривалість, хв. | Вказівка |
|----------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| Омлет, 1000 г | 1. 600 Вт 2. 180 Вт | 1. 11-12 хв 2. 8-10 хв | Форма Pyrex |
| Бісквіт, 475 г | 600 Вт | 7-9 хв | Форма Pyrex, Ø 22 см |
| М'ясний рулет, 900 г | 600 Вт | 25-30 хв | Форма Pyrex, довжиною Ø 28 см |

Розморожування з режимом мікрохвиль

Рекомендовані налаштування для розморожування з режимом мікрохвиль.

| Страва | Потужність мікрохвиль у Вт | Тривалість, хв. | Вказівка |
|--------------|--|-----------------------|----------------------|
| М'ясо, 500 г | 1. 180 Вт 2. 90 Вт або програма "Розморожування м'яса" | 1. 8 хв 2. 7-10 хв | Форма Pyrex, Ø 24 см |

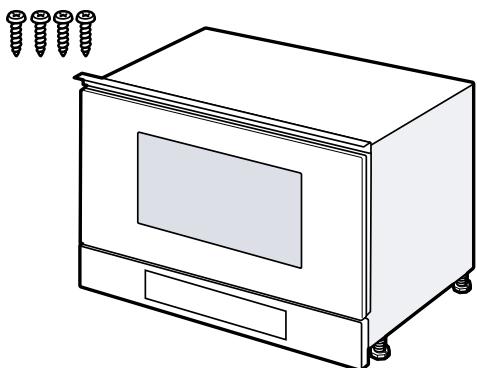
16 Інструкція з монтажу

Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.



16.1 Комплект поставки

Після розпакування перевірте, чи комплект повний і чи не пошкодило якісь частини під час транспортування.



16.2 Безпечний монтаж

Під час монтажу приладу дотримуйтесь цих правил техніки безпеки.

- Надійне та безпечне функціонування Вашого приладу гарантується лише у випадку виконання монтажу відповідно до вказівок, наведених у даній інструкції. Відповідальність за пошкодження, завдані внаслідок неналежного монтажу, несе особа, яка виконувала монтаж приладу.
- Розпакувавши прилад, перевірте його. Якщо прилад було пошкоджено під час транспортування, не під'єднуйте його.
- Перед введенням в експлуатацію зніміть пакувальний матеріал та клейку плівку з робочої камери та дверцят.
- Врахуйте інструкції з монтажу для вбудовування приладдя.
- Меблі, в які вбудовується прилад, повинні витримувати температуру до 90 °C, а панелі меблів, що знаходяться поруч, — до 65 °C.
- Не вбудуйте прилад за декоративною панеллю або дверцятами меблів. Інакше виникне небезпека перегрівання.

- Перш ніж почати встановлення приладу, виконайте прирізні роботи на меблях. Видаліть стружку. Вона може порушити функціональність електричних елементів.
- Право підключати прилад без штекера дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Деталі, що використовуються під час монтажу, можуть мати гострі краї і спричинити порізи.

- ▶ Використання захисних рукавиць

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

Застосовувати подовжений кабель живлення й недозволені адаптери небезпечно.

- ▶ Не застосовуйте подовжуваčі або багатомісні розетки.
- ▶ Якщо кабель живлення закороткий, зверніться до сервісного центру.
- ▶ Застосовуйте лише адаптери, які дозволив виробник.

16.3 Меблі для вбудовування

Цей прилад призначений тільки для вбудовування. Цей прилад не призначений для роботи на столі або для експлуатації у закритій шафі.

У шафі, у яку вбудовується прилад, не повинно бути задньої стінки. Мінімальна висота встановлення — 850 мм.

Вентиляційні отвори та всмоктувальні отвори повинні бути відкриті.

16.4 Приєднання до електромережі

Щоб безпечно виконати електричне під'єднання приладу, керуйтесь цими вказівками.

⚠ УВАГА! – Небезпека: магнетизм!

Цей прилад містить постійні магніти. Він може впливати на роботу електронних імплантатів, наприклад, регуляторів роботи серця чи інсулінових дозаторів.

- ▶ Людям з електронними імплантатами необхідно триматися на безпечній відстані — принаймні 10 см від приладу.

⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!

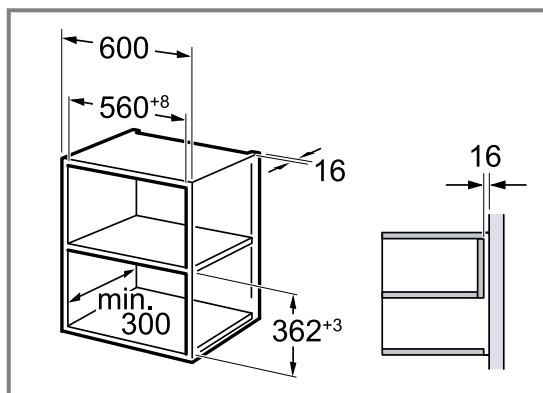
Використання трійників, колодок роз'ємів або подовжуваčів може привести до пожежі.

- ▶ У жодному разі не використовуйте трійники, колодки роз'ємів або подовжуваčі.

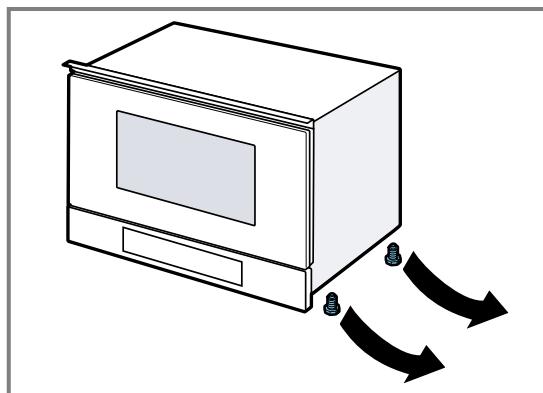
- Прилад готовий до підключення до електромережі, його дозволяється підключати до розетки із захисними контактами, яка іnstальована згідно з настановами.
- Система безпеки із застосуванням запобіжників повинна бути організована згідно з показниками потужності, зазначеними на фірмовій табличці, та з місцевими правилами.
- Прокладання розетки дозволяється здійснювати лише фахівцям та за умови виконання відповідних настанов.
- Якщо до штекера після вбудовування немає доступу, необхідно встановити багатополюсний розподільник з відстанню між контактами щонайменше 3 мм.

16.5 Вбудовування у верхню шафу

Врахуйте установчі розміри і безпечні відстані для високої шафи.

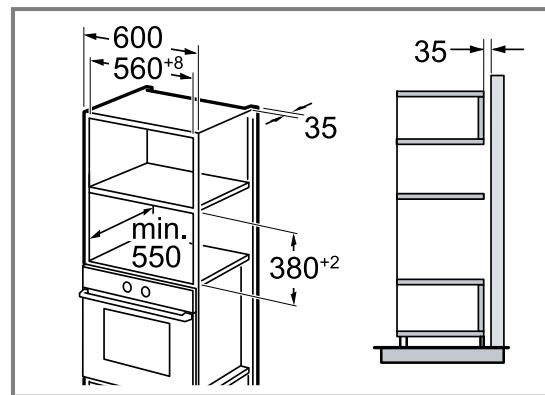


Прилад можна вбудовувати лише на тій висоті, на якій можна легко виймати з нього приладдя.
Зніміть ніжки.

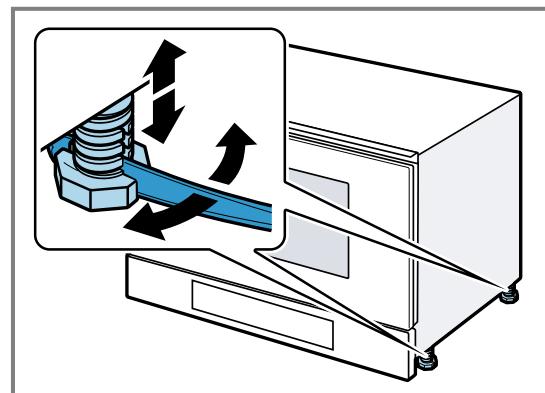


16.6 Вбудовування у високу шафу

Врахуйте установчі розміри і безпечні відстані для високої шафи.

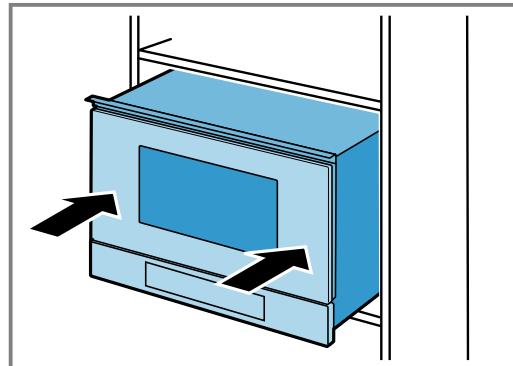


Прилад можна вбудовувати лише на тій висоті, на якій можна легко виймати з нього приладдя.
Встановіть ніжки.



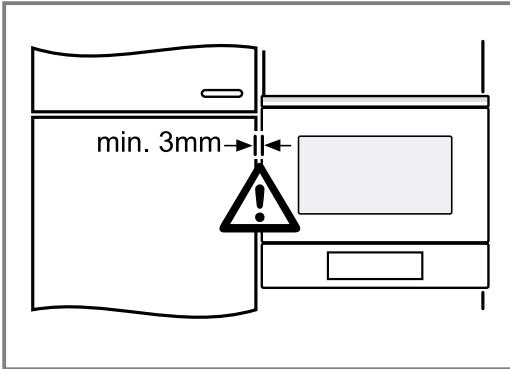
16.7 Вбудовування приладу

1. Повністю встановіть прилад.



Не перегинайте, не затискайте та не проводьте з'єднувальний кабель по гострих краях.

2. Перевірте відстань до сусідніх приладів.

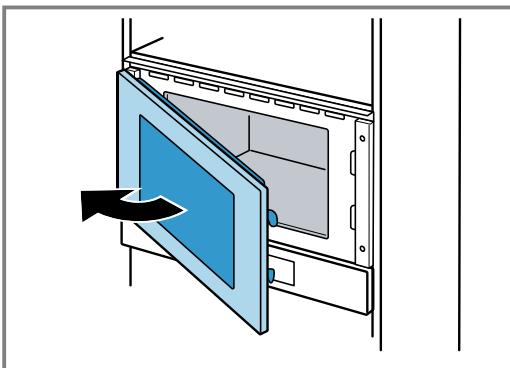


3. УВАГА!

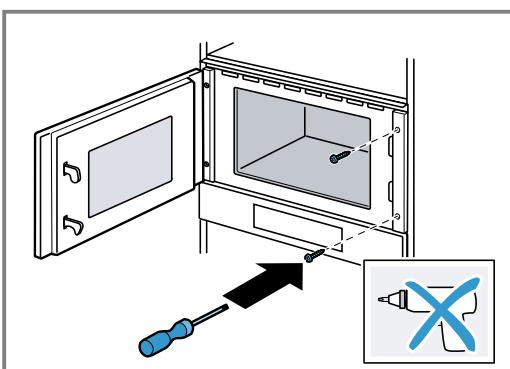
При відкриванні дверцят прилад може перекинутися вперед.

- Тримайте прилад у правильному положенні, відкриваючи дверцята приладу.

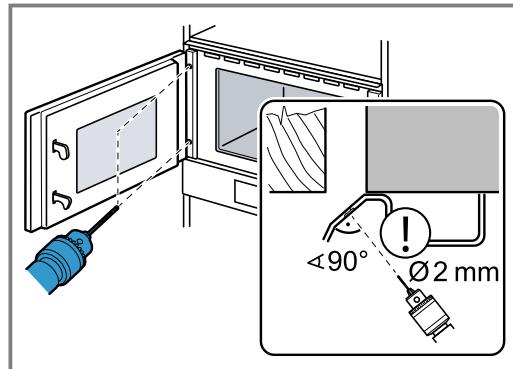
Повільно відчиніть дверцята приладу.



4. Прикрутіть прилад до меблів з протилежного боку від петель.



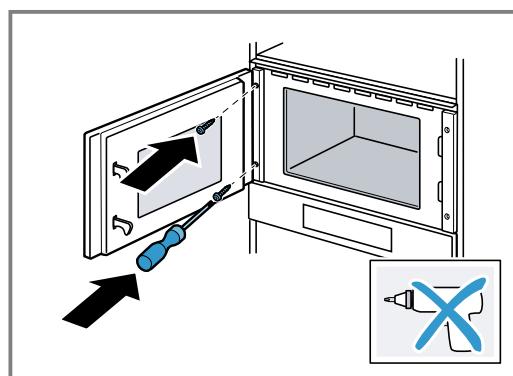
5. Попередньо просвердліть отвори для з'єднання з боку петель на меблях.



Закрійте петлі дверцят.

Використовуйте свердло по дереву діаметром 2 мм.

6. Видаліть з робочої камери стружку.
7. Прикрутіть прилад до меблів з боку петель.



8. Перед початком експлуатації видаліть пакувальний матеріал і клейку плівку з робочої камери і з дверцят приладу.

16.8 Демонтаж приладу

1. Відключіть прилад від електромережі.
2. Вигвинтіть кріпильні шурупи.
3. Підніміть прилад і повністю вийміть.





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

Siemens AG компаниясының лицензиясы бойынша BSH Hausgeräte GmbH өндірілген
Изготовлено компанией BSH Hausgeräte GmbH по лицензии торговой марки Siemens AG
BSH Hausgeräte GmbH tarafından Siemens AG ticari markası altında üretilmiştir
Виготовлено компаниєю BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



9001654790 (010713)
kk, ru, tr, uk