

SIEMENS



Микроволновая печь

Mikro dalga

Мікрохвильова піч

BE634LGS1, BE634RGS1

[siemens-home.com/welcome](http://siemens-home.com/welcome)

ru	Правила пользования .....	3
tr	Kullanma kılavuzu .....	28
uk	Інструкція з використання .....	53

Register  
your  
product  
online



# Оглавление

 <b>Применение по назначению</b> . . . . .	4	 <b>Очистка</b> . . . . .	19
 <b>Важные правила техники безопасности</b> . . . . .	4	Чистящее средство . . . . .	19
Общая информация . . . . .	4	 <b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . .	20
Микроволновая печь . . . . .	5	 <b>Служба сервиса</b> . . . . .	21
 <b>Причины повреждений</b> . . . . .	7	Номер E и номер FD . . . . .	21
 <b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .	7	Технические данные . . . . .	21
Правильная утилизация упаковки . . . . .	7	 <b>Протестировано для Вас в нашей</b>	
 <b>Знакомство с прибором</b> . . . . .	8	<b>кухне-студии</b> . . . . .	22
Панель управления . . . . .	8	Размораживание . . . . .	22
Элементы управления . . . . .	8	Размораживание и разогревание или доведение	
Дисплей . . . . .	8	замороженных полуфабрикатов до готовности. . . . .	23
Меню «Режимы работы» . . . . .	9	Разогревание. . . . .	24
Дополнительная информация . . . . .	9	Доведение до готовности . . . . .	25
Функции рабочей камеры . . . . .	9	Рекомендации по использованию микроволно	
 <b>Принадлежности</b> . . . . .	10	вой печи. . . . .	25
 <b>Перед первым использованием</b> . . . . .	10	Приготовление на гриле . . . . .	26
Первый ввод в эксплуатацию . . . . .	10	Гриль в комбинации с микроволнами . . . . .	26
Очистка рабочей камеры и принадлежностей. . . . .	10	 <b>Контрольные блюда</b> . . . . .	27
 <b>Управление бытовым прибором</b> . . . . .	11	Приготовление только с микроволнами. . . . .	27
Включение и выключение прибора . . . . .	11	Размораживание только с микроволнами. . . . .	27
Эксплуатация . . . . .	11	Приготовление пищи на гриле с использованием	
Установка режима работы. . . . .	11	микроволн . . . . .	27
 <b>Микроволны</b> . . . . .	12		
Посуда . . . . .	12		
Мощность микроволн. . . . .	12		
Установка мощности микроволн . . . . .	12		
 <b>Приготовление на гриле</b> . . . . .	13		
Установка режима гриля . . . . .	13		
Установка комбинированного режима с			
использованием микроволн . . . . .	14		
 <b>Таймер</b> . . . . .	15		
Установка таймера. . . . .	15		
 <b>Программы</b> . . . . .	16		
Установка программы . . . . .	16		
Указания к программам. . . . .	16		
Время выдержки . . . . .	17		
Таблица программ . . . . .	17		
 <b>Базовые установки</b> . . . . .	18		
Изменение установок . . . . .	18		
Список установок. . . . .	18		
Отключение электроэнергии. . . . .	18		
Изменение времени суток. . . . .	18		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Применение по назначению

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

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

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

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

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

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

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. → "Принадлежности" на страница 10

## Важные правила техники безопасности

### Общая информация

#### Предупреждение Опасность возгорания!

Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

#### Предупреждение Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

#### Предупреждение Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

**⚠ Предупреждение****Опасность травмирования!**

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

**⚠ Предупреждение****Опасность удара током!**

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

**⚠ Предупреждение****Опасность, связанная с магнитным полем!**

В панели управления или в элементах управления встроены постоянные магниты, которые могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимулятор или инъектор инсулина. Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

**Микроволновая печь****⚠ Предупреждение****Опасность возгорания!**

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

**⚠ Предупреждение****Опасность взрыва!**

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

### **⚠ Предупреждение**

#### **Опасность ожога!**

- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожура может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

### **⚠ Предупреждение**

#### **Опасность ошпаривания!**

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

### **⚠ 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.

### **⚠ Предупреждение**

#### **Опасность удара током!**

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

### **⚠ Предупреждение**

#### **Высокая опасность для здоровья!**

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнения дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы. → "Очистка" на страница 19
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

## Причины повреждений

### Внимание!

- Искрение: следите за тем, чтобы металл, например, ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- Алюминиевая посуда: ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- Режим микроволн при пустом приборе: работа прибора без установленных в рабочую камеру блюд ведёт к перегрузке. Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка посуды. → *"Управление бытовым прибором" на страница 11*
- Влага в рабочей камере: влага, находящаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может привести к коррозии. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: после работы при высокой температуре не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.
- Сильно загрязнён уплотнитель: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестанет нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы. → *"Очистка" на страница 19*
- Попкорн в микроволновой печи: нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн. Максимум 600 W. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло дверцы может треснуть.

## Охрана окружающей среды

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

## Знакомство с прибором

В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

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

## Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью расположенных на панели управления кнопок, сенсорных полей и поворотного переключателя. На дисплее также отображаются текущие установки.

При включенном приборе отображается панель управления с выбранным режимом работы.



- 1 Кнопки**  
На кнопках слева и справа от поворотного переключателя имеется точка давления. Нажмите кнопку для запуска.
- 2 Поворотный переключатель**  
Поворотный переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо.
- 3 Дисплей**  
На дисплее можно увидеть текущие установочные значения, опции для выбора или рекомендации в виде текстов.
- 4 Сенсорные поля**  
Под сенсорными полями слева < и справа > от дисплея расположены сенсоры. Для выбора функции нажмите соответствующую стрелку.

start/stop	Запуск или остановка режима	
<b>Сенсорные поля</b>		
<	Поле слева от дисплея	Перемещение влево
>	Поле справа от дисплея	Перемещение вправо

## Элементы управления

Некоторые элементы управления разработаны специально для функций вашего прибора, благодаря чему возможно быстрое и простое изменение установок.

### Кнопки и сенсорные поля

Здесь дано краткое описание значений различных кнопок и сенсорных полей.

Кнопки	Значение	
on/off		Включение и выключение прибора
menu	Меню	Открытие меню «Режимы работы»
i	Информация	Индикация рекомендаций
⌚	Функция времени	Установка таймера
open	Автоматическое открывание дверцы	Открывание дверцы прибора

### Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно менять режимы работы и установочные значения, отображаемые на дисплее.

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

В некоторых списках выбора, например, для времени приготовления, при достижении минимальной или максимальной температуры следует поворачивать поворотный переключатель назад.

### Дисплей

На дисплее даётся краткий обзор всех данных.

Значение, которое требуется установить в данный момент, показано на тёмном фоне и выделено шрифтом белого цвета.

### Статусная строка

Статусная строка находится в верхней части дисплея. Здесь отображаются время суток, время таймера и продолжительность программы.



## Индикатор процесса

Он обеспечивает, например, обзор текущего времени приготовления. Прямая линия под установочными значениями заполняется слева направо, в зависимости от выполнения текущего режима.

Цвет индикатора процесса меняется в зависимости от режима работы.

## Меню «Режимы работы»

Меню разделено на различные режимы работы, благодаря чему вы можете быстро получить доступ к требуемой функции.

В зависимости от типа прибора, предлагается разное количество режимов работы.

Режим работы	Использование
Микроволны	Выбор мощности микроволн
Гриль	Выбор режим гриля или режим гриля с мощностью микроволн
Программы	Автоматические программы Простое приготовление выбранных блюд
Установки → "Базовые установки" на страница 18	Базовые установки прибора можно заменить на более удобные для вас.

## Дополнительная информация

В большинстве случаев в руководстве по использованию вашего прибора или на дисплее предоставляются указания и подробная информация о выполненных действиях. Для этого нажмите кнопку **i**. Указание отобразится на несколько секунд. При отображении длинных указаний перейдите к окончанию указания с помощью поворотного переключателя.

Некоторые указания отображаются автоматически, например, запрос на подтверждение или предупреждения.

Указание можно удалить, повторно нажав кнопку **i**.

## Функции рабочей камеры

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора. Так, например, освещается большая часть рабочей камеры, а вентилятор защищает прибор от перегрева.

### Автоматическое открывание дверцы

Дверца прибора резко откроется при задействовании функции автоматического открывания дверцы. Дверцу прибора можно полностью открыть вручную.

При отключении электроэнергии функция автоматического открывания дверцы не активна. Дверцу прибора можно открыть вручную.

### Указания

- При открывании дверцы прибора во время его работы режим прерывается.
- Если вы закроете дверцу, работа прибора не возобновится автоматически. Выполнение режима необходимо запустить вручную.
- Если прибор выключен в течение длительного времени, дверца прибора открывается с задержкой.

## Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается освещение рабочей камеры. Если дверца открыта более 5 минут, освещение рабочей камеры отключается. При задействовании функции автоматического открывания дверцы освещение рабочей камеры снова включается.

При выборе любого режима работы освещение рабочей камеры включается после запуска режима. После завершения режима освещение отключается.

### Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Вентилятор может продолжать работать определённое время после завершения работы прибора.

### Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

### Указания

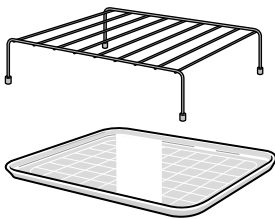
- В микроволновом режиме работы прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление,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

## Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

### Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:



#### Решётка

Используйте в качестве подставки для посуды или для гриля и запекания.

#### Стеклянный противень

Используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда продукты жарятся непосредственно на решётке. Всегда устанавливайте решётку в стеклянный противень. Стеклянный противень можно использовать в микроволновом режиме и как посуду.

Используйте только оригинальные принадлежности от производителя вашего прибора, так как они специально адаптированы к данному прибору.

Принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин.

## Перед первым использованием

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

### Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображаются установки для первого ввода в эксплуатацию. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.

**Указание:** Эти установки можно в любой момент снова изменить в базовых установках.

#### Выбор языка сообщений

1. Установите требуемый язык с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите на стрелку >. На дисплее появляется следующая установка.

#### Установка времени суток

1. Установите текущее время суток с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите на стрелку >

#### Установка даты

1. Установите текущий день с помощью поворотного переключателя.
2. Для подтверждения нажмите на стрелку >.
3. Установите текущий месяц с помощью поворотного переключателя.
4. Для подтверждения нажмите на стрелку >.
5. Установите текущий месяц с помощью поворотного переключателя.
6. Для подтверждения нажмите на стрелку >. На дисплее появляется сообщение о завершении первого ввода в эксплуатацию.

### Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

#### Очистка рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора. Перед разогревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпкой. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

Выполните указанные установки. Как установить режим гриля и время приготовления, см. в следующей главе. → "Приготовление на гриле" на страница 13

#### Установки

Гриль	Режим 3
Время приготовления	15 минут

По истечении установленного времени приготовления выключите прибор.

После того, как рабочая камера остынет, очистите гладкие поверхности специальной тряпочкой и мыльным раствором.

#### Очистка принадлежностей

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

## Управление бытовым прибором

Вы уже познакомились с элементами управления и принципом их функционирования. Здесь приводится описание настроек прибора. Вы узнаете, что именно происходит при включении и отключении прибора и как устанавливать режимы работы.

### Включение и выключение прибора

Перед выполнением установок включите прибор.

**Указание:** Установка таймера возможна также при выключенном приборе. Некоторые индикации и указания на дисплее отображаются также в том случае, если прибор выключен.

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

#### Включение прибора

Включите прибор кнопкой «on/off». Надпись «on/off» над кнопкой загорается синим цветом.

На дисплее появляется логотип «Siemens», а затем максимальная мощность микроволн.

Прибор готов к работе.

Более подробную информацию о режимах работы можно найти в отдельных главах.

#### Выключение прибора

Выключите прибор кнопкой «on/off». Подсветка над кнопкой гаснет.

При необходимости выполняется отмена установленной функции.

На дисплее появляется время суток и дата.

**Указание:** В базовых установках вы можете выбрать, должны ли отображаться время суток и дата при выключенном приборе.

### Эксплуатация

При эксплуатации выполнение некоторых шагов одинаково для всех режимов работы. Далее представлены основные шаги, выполняемые при эксплуатации прибора.

#### Включение режима

Для включения любого режима необходимо нажать кнопку «start/stop».

После запуска на дисплее отображаются ваши установки. Индикатор процесса обеспечивает, например, обзор текущего времени приготовления.

**Указание:** Если при открывании дверцы прибора режим работы прерывается, то после того, как дверца прибора будет закрыта, необходимо снова запустить режим кнопкой «start/stop».

#### Приостановка режима

Вы можете приостановить и снова запустить режим кнопкой «start/stop».

Для отмены всех установок нажмите кнопку «on/off».

#### Указания

- При открывании дверцы прибора режим работы также прерывается.
- После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

### Установка режима работы

После включения прибора отображается установленный рекомендуемый режим работы. Вы можете немедленно активизировать эту установку.

Подробное описание действий при установке другого режима работы можно найти в соответствующих главах.

Запомните следующее:

1. Нажмите кнопку «menu». Открывается меню «Режимы работы».
2. Установите требуемый режим работы с помощью поворотного переключателя. В зависимости от режима работы предоставляются различные опции выбора.
3. С помощью стрелки > вы можете перейти к выбранному режиму работы.
4. Измените выбор с помощью поворотного переключателя. Измените другие установки в зависимости от выбора.
5. Запустите кнопкой «start/stop». На дисплее появляется отсчёт времени. Отображены установки и индикатор процесса.

**Указание:** При выходе из текущей установки, нажав на кнопку «menu», вы снова перейдёте к уровню режимов работы.

## Микроволны

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

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

### Посуда

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

#### Рекомендуемая посуда

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

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

#### Неподходящая посуда

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

#### Внимание!

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

#### Проверка пригодности посуды

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

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

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

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

## Мощность микроволн

Для приготовления блюд можно выбрать различную мощность микроволн.

Мощность	Блюда	Максимальное время приготовления
90 W	для размораживания нежных блюд	1 ч 30 мин
180 W	для размораживания и доведения блюд до готовности	1 ч 30 мин
360 W	для тушения мяса и разогревания нежных блюд	1 ч 30 мин
600 W	для разогревания и доведения блюд до готовности	1 ч 30 мин
900 W	для разогревания жидкостей	30 мин

Предлагаемые значения:

Для каждой мощности микроволн предлагается время приготовления. Вы можете принять их или изменить в соответствующем поле.

## Установка мощности микроволн

Пример: мощность микроволн 600 W, время приготовления 5 мин.

1. Нажмите кнопку «on/off». Прибор готов к работе. На дисплее отображается предлагаемая максимальная мощность микроволн со временем приготовления. Вы можете изменить её в любой момент.
2. Установите требуемую мощность микроволн с помощью поворотного переключателя.



На дисплее отображается мощность микроволн и предлагаемое время приготовления.

3. Нажмите на стрелку >. Можно установить время приготовления.
4. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.



5. Запустите кнопкой «start/stop».



Запускается режим работы прибора. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения.

#### Указания


- При включении прибора на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.



#### По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал.

Работа в данном режиме завершена.

Для досрочного отключения сигнала:

Нажмите на кнопку .

**Указание:** После нажатия кнопки  отображается функция таймера, через некоторое время индикация автоматически гаснет. Снова нажмите на кнопку  для того, чтобы индикация функции таймера погасла немедленно.

Выключите прибор кнопкой «on/off».

#### Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент.

Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя.

Работа возобновляется.

#### Изменение мощности микроволн

Это возможно в любой момент.

Стрелкой < перейдите к выбору мощности микроволн. Установите требуемую мощность микроволн поворотным переключателем.

Время приготовления не изменяется.

Работа возобновляется.

**Указание:** Если установленное время приготовления превышает продолжительность приготовления с мощностью микроволн 900 W, то оно автоматически уменьшается. Работа прибора не возобновляется. Запуск режима кнопкой «start/stop»

## Приготовление на гриле

При приготовлении на гриле ваши блюда могут особенно хорошо подрумяниться. Режим приготовления на гриле можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом микроволн.

Вы можете выбрать один из следующих режимов гриля:

	Мощность	Блюда
Гриль	Режим 1 (слабый)	Для суфле и высоких запеканок
	Режим 2 (средний)	Для тонких запеканок и рыбы
	Режим 3 (сильный)	Для стейков, колбасок и тостов

#### Установка режима гриля

Пример: гриль 2, время приготовления 12 минут

1. Нажмите кнопку «on/off». Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку «menu». Отображаются режимы работы.
3. Установите режим гриля с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на стрелку >.



На дисплее отображается «Гриль 3» в качестве предлагаемого значения. Вы можете изменить его в любой момент.

5. Установите требуемый режим гриля с помощью поворотного переключателя. На дисплее отображается режим гриля и предлагаемое время приготовления.
6. Нажмите на стрелку >. Можно установить время приготовления.
7. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.



8. Запустите кнопкой «start/stop». Запускается режим работы прибора. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения.

### Указания

- Предлагаемое значение для приготовления на гриле: «Гриль 3».  
Гриль 2 и гриль 1 находятся перед ним. Поверните поворотный переключатель влево, чтобы сделать соответствующий выбор..  
Комбинированный режим гриль 3 + 360 W, гриль 3 + 180 W и т.д. расположены после него. Поверните поворотный переключатель вправо, чтобы сделать соответствующий выбор.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

### По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал.

Работа в данном режиме завершена.

Для досрочного отключения сигнала:

Нажмите на кнопку ☹.

**Указание:** После нажатия кнопки ☹ отображается функция таймера, через некоторое время индикация автоматически гаснет. Снова нажмите на кнопку ☹ для того, чтобы индикация функции таймера погасла немедленно.

Выключите прибор кнопкой «on/off».

### Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент.

Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя.

Работа возобновляется.

### Изменение режима гриля

Это возможно в любой момент.

Стрелкой < перейдите к режиму гриля. Установите требуемый режим гриля с помощью поворотного переключателя.

Время приготовления не изменяется.

Работа возобновляется.

**Указание:** При смене режима гриля на комбинированный режим и наоборот прибор переключается в режим остановки. Работа прибора не возобновляется. При смене режима работы продолжите режим кнопкой «start/stop».

### Установка комбинированного режима с использованием микроволн

В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Благодаря микроволнам блюда быстрее готовятся и при этом хорошо подрумяниваются.

Можно выбрать любую мощность микроволн.

Исключение: 900 и 600 W.

### Установка комбинированного режима с использованием микроволн

Пример: гриль 3, мощность микроволн 180 W, время приготовления 25 минут.

1. Нажмите кнопку «on/off».  
Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку «menu».  
Отображаются режимы работы.

3. Установите режим гриля с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на стрелку >.  
На дисплее отображается гриль 3 в качестве предлагаемого значения.
5. Повернув поворотный переключатель вправо, установите желаемый комбинированный режим. На дисплее отображается комбинированный режим и предлагаемое время приготовления.
6. Нажмите на стрелку >.  
Можно установить время приготовления.
7. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.



8. Запустите кнопкой «start/stop».  
Запускается режим работы прибора. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения.

### Указания

- Предлагаемое значение для приготовления на гриле: «Гриль 3».  
Гриль 2 и гриль 1 находятся перед ним. Поверните поворотный переключатель влево, чтобы сделать соответствующий выбор..  
Комбинированный режим гриль 3 + 360 W, гриль 3 + 180 W и т.д. расположены после него. Поверните поворотный переключатель вправо, чтобы сделать соответствующий выбор.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

### По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал.

Работа в данном режиме завершена.

Для досрочного отключения сигнала:

Нажмите на кнопку ☹.

**Указание:** После нажатия кнопки ☹ отображается функция таймера, через некоторое время индикация автоматически гаснет. Снова нажмите на кнопку ☹ для того, чтобы индикация функции таймера погасла немедленно.

Выключите прибор кнопкой «on/off».

### Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент.

Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя.

Работа возобновляется.

### Изменение комбинированного режима

Это возможно в любой момент.

Стрелкой < перейдите к комбинированному режиму.

Установите нужный комбинированный режим с помощью поворотного переключателя.

Время приготовления не изменяется.

Работа возобновляется.


**Указание:** При смене режима гриля на комбинированный режим и наоборот прибор переключается в режим остановки. Работа прибора не возобновляется. При смене режима работы продолжите режим кнопкой «start/stop».

## Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Таймер работает одновременно с другими установками. Вы можете установить его в любое время даже при выключенном приборе. Для таймера предусмотрен собственный сигнал, чтобы можно было понять, истекло ли время таймера или время приготовления.

### Установка таймера

Время можно установить максимум до 24 часов. Чем выше значение, тем больше шаги по времени.


1. Нажмите кнопку . Отображается таймер.
2. Установите время таймера поворотным переключателем.




3. Запустите кнопкой .

**Указание:** Через несколько секунд также автоматически запускается таймер.


Начинается отсчёт времени таймера. Через некоторое время индикация снова сменяется на прежнюю. В статусной строке отображается символ таймера и отсчёт времени.

По истечении времени таймера раздаётся звуковой сигнал. Вы можете заранее отменить звуковой сигнал нажатием кнопки .

### Указания

- Таймер отображается на дисплее даже при выключенном приборе.
- Если выполняется режим работы, нажмите кнопку , чтобы выбрать таймер. На несколько секунд отображается время таймера, которое может быть изменено.

### Изменение времени таймера

Для изменения времени таймера нажмите кнопку . Отображается время таймера, которое может быть изменено с помощью поворотного переключателя.

### Прерывание работы таймера

Для того, чтобы прервать работу таймера, снова установите время таймера на исходное значение. После того, как изменение было принято, символ больше не горит.

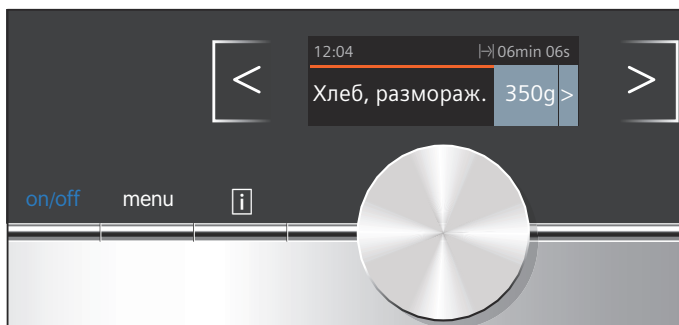
## Программы

С помощью программ приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа.

### Установка программы

Пример: программа «Хлеб, размораж.», вес 250 г.

1. Нажмите кнопку «on/off». Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку «menu». Отображаются режимы работы.
3. Выберите «Программы» с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на стрелку >. На дисплее появляется первая программа.
5. Установите нужную программу с помощью поворотного переключателя.



Нужная программа выбрана. На дисплее появляется предлагаемый вес.

6. Нажмите на стрелку >. Значение веса можно изменить.
7. Установите нужный вес с помощью поворотного переключателя.



8. Нажмите на стрелку >. Отображается указание по приготовлению.
9. Запустите кнопкой «start/stop». Запускается режим работы прибора. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения.

### Указания

- Время приготовления рассчитывается программами.
- Во время приготовления некоторых блюд на дисплее появляется указание перевернуть или перемешать блюдо. Следуйте данным указаниям. При открывании дверцы прибора режим приостанавливается. После того, как дверца прибора будет закрыта, снова запустите режим. Если вы не перевернёте или не перемешаете блюдо, программа будет выполняться, как обычно, до момента её окончания.

### Указания к программам

Поместите продукт в холодный духовой шкаф.

Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите.

Для программ всегда используйте посуду, предназначенную для микроволновой печи, например, из стекла или керамики. В таблице программ вы найдёте рекомендации по выбору принадлежностей.

Таблицу рекомендуемых продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей вы найдёте в примечаниях к рекомендациям.

Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.

При приготовлении многих блюд вы через некоторое время услышите сигнал. Переверните продукт или перемешайте его.

### Размораживание:

- По возможности используйте продукты, которые замораживались порционно и хранились при температуре  $-18^{\circ}\text{C}$ .
- Уложите замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 15–90 минут для выравнивания температуры.
- Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш вынимайте 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 добавьте одну столовую ложку воды.
- Замороженные овощи: подходят только бланшированные, а не приготовленные перед заморозкой овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. Добавьте 1–3 ст.л. воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.



**Картофель:**

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте две столовых ложки воды и щепотку соли.
- Картофель в мундире: картофелины должны быть примерно одинаковой толщины. Помойте картофелины и проткните кожуру. Положите ещё влажный картофель в посуду без воды.
- Картофель в духовом шкафу: картофелины должны быть примерно одинаковой толщины. Помойте и высушите картофелины, проткните кожуру.

**Рис:**

- Не используйте необработанный и рис быстрого приготовления в пакетиках.
- Добавьте воду в количестве, в два–два с половиной раза превышающем количество риса.

**Птица:**

- Выкладывайте кусочки цыпленка на решётку кожей вверх.

**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	5–10 минут

**Таблица программ**

Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, kg	Посуда/принадлежности, уровень установки
<b>Размораживание</b>			
Хлеб*	Хлеб, целиком, круглый или продолговатый, хлеб ломтиками, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог, пирог без глазури, сливок и крема	0,20–1,50 kg	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Мясо*	Жаркое, порционные куски, мясной фарш, цыплёнок, пулярка, утка	0,20–2,00 kg	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Рыба*	Рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	0,10–1,00 kg	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
<b>Доведение до готовности</b>			
Свежие овощи**	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зелёный лук, сладкий перец, цуккини	0,15–1,00 kg	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Замороженные овощи**	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15–1,00 kg	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Картофель**	Отварной картофель, картофель в мундире, картофель одинаковой величины	0,20–1,00 kg	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Рис**	Рис, длиннозёрный рис*	0,05–0,30 kg	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры
Картофель печеный	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель, прим. 6 см толщиной	0,20–1,50 kg	Решётка Дно рабочей камеры
<b>Комбинированный режим</b>			
Замороженная лазанья	Лазанья «болоньезе»	0,30–1,00 kg	Открытая посуда Дно рабочей камеры
Цыплёнок кусочками	Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка	0,50–1,80 kg	Стеклянный противень и решётка Дно рабочей камеры
*) Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо			
**) Следить за сигналом к перемешиванию			

## Базовые установки

Для обеспечения быстрого и простого обслуживания прибора предоставляются различные установки. В случае необходимости эти установки можно изменить.

### Изменение установок

1. Нажмите кнопку «on/off».
2. Нажмите кнопку «menu».  
Открывается меню «Режимы работы».
3. Поворотным переключателем выберите «Установки».
4. Нажмите на стрелку >.
5. Измените значения с помощью поворотного переключателя.
6. Стрелкой > перейдите к следующим установкам и измените их при необходимости.
7. Нажмите кнопку «menu», чтобы сохранить данные. На дисплее отображается «Отменить» или «Сохранить».
8. Сделайте выбор, нажав на соответствующие сенсорные поля.

### Список установок

В списке представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений. На дисплей выводятся только те установки, которые имеются у вашего прибора.

Можно изменить следующие установки:

Установка	Выбор
Язык	Установка языка
Время суток	Установка текущего времени суток
Дата	Установка текущей даты
Звуковой сигнал	Непродолжит. Средн. продолжит.* Продолжит.
Звук нажатия кнопок	Включён Выключен* (звук нажатия остаётся у кнопки «on/off»)
Яркость дисплея	Установка одной из 5 ступеней Ступень 3*
Индикатор времени	Цифровой + дата* Цифровой Выкл.
Ночной режим освещения	Выключен* Включён (дисплей гаснет в промежутке между 22:00 и 6:00)
Демонстрационный режим	Выключен* Включён (отображается только в первые 3 минуты после прерывания программы или первого ввода в эксплуатацию)
Заводские установки	Возвратить Не возвращать*

\* Заводская установка (заводские установки могут отличаться в зависимости от типа прибора)

**Указание:** Изменения, выполненные для установок языка, звука нажатия кнопок и яркости дисплея, действуют сразу. Изменения, выполненные для всех других установок, действительны только после сохранения установок.

### Отключение электроэнергии

Введённые вами изменения для установок сохраняются также после нарушения подачи электроэнергии.

Однако при продолжительном отключении электроэнергии необходимо заново выполнить установки для первого ввода в эксплуатацию.

### Изменение времени суток

Время суток можно изменить в базовых установках.

Пример: при переходе с летнего времени на зимнее.

1. Нажмите кнопку «on/off».
2. Нажмите кнопку «menu».
3. Поворотным переключателем выберите «Установки».
4. С помощью стрелки > нажмите на «Время суток».
5. Измените время суток с помощью поворотного переключателя.
6. Нажмите кнопку «menu».  
На дисплее отображается «Сохранение» или «Удаление».

## Очистка

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

### Предупреждение

#### Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

### Предупреждение

#### Опасность удара током!

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

### Предупреждение

#### Опасность травмирования!

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

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

## Чистящее средство

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

Не используйте

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

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Зона очистки	Чистящее средство
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Дисплей	Используйте для очистки салфетку из микрофибры или слегка влажную тряпку. Не используйте мокрую тряпку.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для очистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный или уксусный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Также не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для очистки кастрюль. Эти средства царапают поверхность. Хорошо высушите внутренние поверхности.
Стекла дверцы	Средство для очистки стекол: очистите с помощью тряпочки. Не используйте скребок для стекол.
Уплотнитель дверцы Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки, не тереть. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: размочите и очистите с помощью тряпочки или щётки.

## Что делать в случае неисправности?

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

**Рекомендация:** Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к следующей главе. В ней вы найдёте множество рекомендаций и указаний по выполнению

### Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Прибор не работает, индикация на дисплее отсутствует	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Неправильная эксплуатация	Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и через прим. 60 секунд включите его снова
Прибор не запускается	Дверца прибора закрыта неплотно	Закройте дверцу прибора
Прибор не нагревается. На дисплее появляется надпись «Демонстрационный режим».	Прибор работает в демонстрационном режиме	Деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках. Ненадолго отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). После этого в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках.
Освещение рабочей камеры не работает	Освещение рабочей камеры неисправно	Вызовите специалиста сервисной службы
Сообщение об ошибке «Exxx»*		При появлении сообщения об ошибке выключите и снова включите прибор; в том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если эта ошибка повторяется неоднократно или индикация не исчезает, свяжитесь с сервисной службой и сообщите код ошибки.

\* Особенности:

Сообщение об ошибке «E0532»: откройте и снова закройте дверцу прибора.

Сообщение об ошибке «E6501»: выключите прибор. Подождите 10 минут. Снова включите прибор.

оптимальной установки → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 22.

### Предупреждение

#### Опасность удара током!

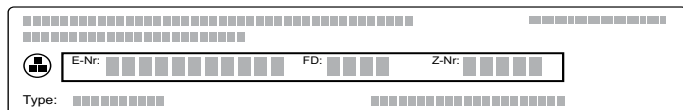
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель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

## Служба сервиса

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

### Номер E и номер FD

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



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

Номер E

Номер FD

Сервисная служба 

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

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

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

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

## Технические данные

Электропитание	220–240 В, 50/60 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	1990 Вт
Мощность микроволн	900 Вт (IEC 60705)
Макс. выходная мощность гриля	1300 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	10 А
Размеры (В x Ш x Г)	
– прибора	382 x 594 x 318 мм
– рабочей камеры	220 x 350 x 270 мм
Проверено VDE	Да
Знак CE	Да

## Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какая мощность микроволн или режим гриля лучше всего подходят для выбранного блюда. Вы найдёте информацию о том, какие принадлежности следует использовать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

### Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны для холодной рабочей камеры без установленных в неё продуктов. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

### Предупреждение Опасность ошпаривания!

Будьте осторожны при вынимании из духовки стеклянного противня с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться. Осторожно вынимайте стеклянный противень из рабочей камеры.

В следующих таблицах приведены примеры различного использования печи и установочные значения микроволн.

Временные данные в таблице даны ориентировочно, они зависят от посуды, качества, температуры и состава продуктов.

В таблице часто указывается диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время, а затем при необходимости увеличьте его.

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

Вы можете устанавливать посуду в центре решётки или на дно рабочей камеры. Так ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

### Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытую ёмкость на решётку.

В процессе размораживания 1–2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При переворачивании удаляйте образующуюся при размораживании жидкость.

Оставьте размороженные продукты ещё на 10-60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

**Указание:** Установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Кусок мяса: говядина, свинина, телятина (на кости и без кости)	800 g	180 W, 15 мин + 90 W, 15–25 мин	Несколько раз перевернуть.
	1000 g	180 W, 20 мин + 90 W, 20–30 мин	
	1500 g	180 W, 25 мин + 90 W, 25–30 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 g	180 W, 5–8 мин + 90 W, 5–10 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
	500 g	180 W, 8–11 мин + 90 W, 10–15 мин	
	800 g	180 W, 10 мин + 90 W, 10–15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 g	90 W, 10–15 мин	Замораживать, разложив по возможности плоско; во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш.
	500 g	180 W, 5 мин + 90 W, 10–15 мин	
	1000 g	180 W, 15 мин + 90 W, 20–25 мин	
Птица целиком или кусками	600 g	180 W, 8 мин + 90 W, 10–15 мин	Время от времени переворачивать. Удалить жидкость от размораживания.
	1200 g	180 W, 15 мин + 90 W, 20–25 мин	
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 g	180 W, 5 мин + 90 W, 10–15 мин	Отделить размороженные части друг от друга
Рыба целиком	300 g	180 W, 3 мин + 90 W, 10–15 мин	Время от времени переворачивать
	600 g	180 W, 8 мин + 90 W, 15–20 мин	
Овощи, например, горошек	300 g	180 W, 10–15 мин	В процессе размораживания осторожно перемешивать.
Фрукты, например, малина	300 g	180 W, 6–9 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга.
	500 g	180 W, 8 мин + 90 W, 5–10 мин	
Растопить масло	125 g	180 W, 1 мин + 90 W, 1–2 мин	Полностью снять упаковку
	250 g	180 W, 1 мин + 90 W, 2–4 мин	
Хлеб целиком	500 g	180 W, 8 мин + 90 W, 5–10 мин	Время от времени переворачивать
	1000 g	180 W, 12 мин + 90 W, 10–20 мин	

Блюдо	Вес	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Пирог, сухой, например, сдобный пирог	500 g	90 W, 10–15 мин	Отделить куски пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема
	750 g	180 W, 5 мин + 90 W, 10–15 мин	
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог	500 g	180 W, 5 мин + 90 W, 15–20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина
	750 g	180 W, 7 мин + 90 W, 15–20 мин	

### Размораживание и разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной скоростью.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.

После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

**Указание:** Установите посуду на дно рабочей камеры.

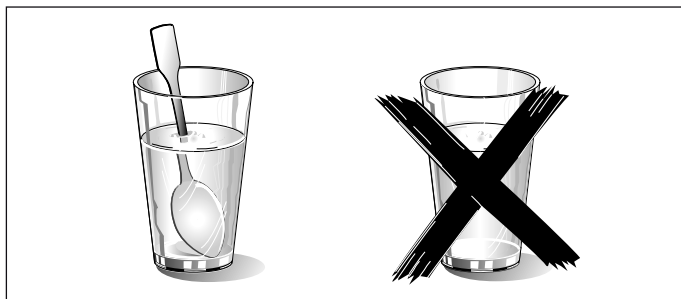
Блюдо	Вес	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2–3 компонента)	300–400 g	600 W, 8–13 мин	Накрыть крышкой.
Суп	400 g	600 W, 8–12 мин	Закрытая посуда
Рагу	500 g	600 W, 10–15 мин	Закрытая посуда
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500 g	600 W, 10–15 мин	Закрытая посуда
Рыба, например, кусочки филе	400 g	600 W, 10–15 мин	Накрыть крышкой.
Запеканка, например, лазанья, каннеллони	450 g	600 W, 10–15 мин	Использовать решётку в качестве подставки для посуды.
Гарниры, например, рис, макароны	250 g	600 W, 3–7 мин	Закрытая посуда; добавить жидкость
	500 g	600 W, 8–12 мин	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 g	600 W, 7–11 мин	Закрытая посуда, добавить 1 ст.л. воды
	600 g	600 W, 14–17 мин	
Шпинат	450 g	600 W, 10–15 мин	Готовить без добавления воды.

## Разогревание

### **⚠ Предупреждение**

#### **Опасность ошпаривания!**

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



### **Внимание!**

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

### **Указания**

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

**Указание:** Установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Количество	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2–3 компонента)		600 W, 5–8 мин	-
Напитки	125 ml	900 W, ½–1 мин	Всегда класть в ёмкость ложку, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	200 ml	900 W, 1–2 мин	
	500 ml	900 W, 3–4 мин	
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 ml	360 W, ок. ½ мин	Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно, после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое, обязательно контролировать температуру.
	100 ml	360 W, ½–1 мин	
	200 ml	360 W, 1–2 мин	
Суп, 1 тарелка	по 175 g	600 W, 1–2 мин	-
Суп, 2 тарелки	по 175 g	600 W, 2–3 мин	-
Мясо в соусе	500 g	600 W, 7–10 мин	-
Пагу	400 g	600 W, 5–7 мин	-
	800 g	600 W, 7–8 мин	-
Овощи, 1 порция	150 g	600 W, 2–3 мин	-
Овощи, 2 порции	300 g	600 W, 3–5 мин	-



## Доведение до готовности

### Указания

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

**Указание:** Установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Количество	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Цыплёнок целиком, свежие продукты, потрошённый	1200 g	600 W, 25–30 мин	По истечении 1/2 времени перевернуть
Рыбное филе, свежие продукты	400 g	600 W, 7–12 мин	-
Овощи, свежие продукты	250 g	600 W, 6–10 мин	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины; на каждые 100 г овощей добавить 1–2 ст.л. воды; время от времени перемешивать.
	500 g	600 W, 10–15 мин	
Картофель	250 g	600 W, 8–10 мин	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавить 1 ст.л. воды; время от времени перемешивать.
	500 g	600 W, 10–15 мин	
	750 g	600 W, 15–22 мин	
Рис	125 g	600 W, 4–6 мин + 180 W, 12–15 мин	Добавить вдвое больше жидкости.
	250 g	600 W, 6–8 мин + 180 W, 15–18 мин	
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления)	500 ml	600 W, 6–8 мин	Хорошо перемешайте пудинг венчиком 2–3 раза.
Фрукты, компот	500 g	600 W, 9–12 мин	Время от времени перемешивать.
Попкорн для приготовления в микроволновой печи	100 g	600 W, 3–4 мин	Пакетики с попкорном всегда класть на стеклянный противень; соблюдать указания производителя.

## Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти установочные значения для приготавливаемого количества продуктов..	Продлите или сократите время приготовления по общему правилу: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите менее продолжительное время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При приготовлении большого количества птицы или рыбы несколько раз переворачивайте продукты.

## Приготовление на гриле

### Указания

- Все приведённые значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.
- Ополосните холодное мясо и вытрите насухо бумажным полотенцем. Солите мясо только после приготовления на гриле.
- Готовьте на гриле всегда на решётке при закрытой дверце прибора и без предварительного нагрева.

- Для задержки мясного сока установите решётку на стеклянный противень.
- Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Тёмное мясо, например, говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

Блюдо	Количество	Вес	Режим гриля	Время приготовления, мин
Стейк из шейной части, прим. 2 см толщиной	3-4 шт.	прим. по 120 g	3 (сильный)	1 сторона: прим. 15 мин 2 сторона: прим. 10-15 мин
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 g	3 (сильный)	1 сторона: прим. 10-15 мин 2 сторона: прим. 10-15 мин
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 g	3 (сильный)	1 сторона: прим. 10 мин 2 сторона: прим. 10-15 мин
Рыба целиком*, например, форель	2-3 шт.	прим. по 150 g	3 (сильный)	1 сторона: прим. 15 мин 2 сторона: прим. 15-20 мин
Хлеб для тостов (предварительно обжарить)	От 2 до 6 ломтиков		3 (сильный)	1 сторона: прим. 4 мин 2 сторона: прим. 4 мин
Запекание тостов	От 2 до 6 ломтиков		3 (сильный)	В зависимости от начинки: 5-10 мин

\* Предварительно смазать решётку растительным маслом.

## Гриль в комбинации с микроволнами

### Указания

- Используйте решётку в качестве подставки для посуды.
- Для жарения используйте высокую форму. Это позволит сохранить рабочую камеру в чистоте.
- Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры. Она не должна быть слишком большой.

- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5-10 минут для выравнивания температуры. Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.
- Оставляйте запеканки и gratены постоять в выключенной печи ещё 5 минут.
- Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте готовность блюда через короткие заданные промежутки времени.

Блюдо	Вес	Режим гриля	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Свинина для жарки, например, кусок шеи	ок. 750 g	Слабый (1)	360 W, 35-40 мин	Примерно через 15 минут перевернуть
Мясной рулет макс. 7 см	ок. 750 g	2 (средний)	360 W, прим. 25 мин	
Цыплёнок, разрезанный пополам	ок. 1200 g	3 (сильный)	360 W, 40 мин	Положить кожей вверх. Не переворачивайте
Цыплёнок, кусочками, например, четвертинка цыплёнка	ок. 800 g	2 (средний)	360 W, 20-25 мин	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Утиная грудка	ок. 800 g	3 (сильный)	180 W, 25-30 мин	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Запеканка из макарон (из предварительно обработанных ингредиентов)	ок. 1000 g	Слабый (1)	360 W, 25-30 мин	Посыпать сыром.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля), макс. 3 см	ок. 1000 g	2 (средний)	360 W, прим. 35 мин	
Запечённая рыба	ок. 500 g	3 (сильный)	360 W, 15 мин	Замороженную рыбу предварительно разморозить.
Творожная запеканка макс. 5 см	ок. 1000 g	Слабый (1)	360 W, 20-25 мин	

## Контрольные блюда

На примере этих блюд производится проверка качества и правильности функционирования микроволновой печи контролирующими органами.

По стандарту EN 60705, IEC 60705 или DIN 44547 и EN 60350 (2009)

### Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (W), время приготовления (мин)	Указание
Омлет, 1000 g	600 W, 11–12 мин + 180 W, 8–10 мин	Форма из термостойкого стекла
Бисквит, 475 g	600 W, 7–9 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 22 см
Мясной рулет, 900 g	600 W, 25–30 мин	Прямоугольная форма из термостойкого стекла, 28 см длиной

### Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (W), время приготовления (мин)	Указание
Мясо, 500 g	Программа «Мясо», 500 g или 180 W, 8 мин + 90 W, 7–10 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 24 см

### Приготовление пищи на гриле с использованием микроволн

Блюдо	Режим гриля, мощность микроволн (W), время приготовления (мин)	Указание
Картофельная запеканка, 1100 g	360 W, + режим гриля 2, 30–35 мин	Круглая форма из термостойкого стекла, Ø 22 см
Пирог	-	не рекомендуется
Цыплёнок, разрезанный пополам, ок. 1100 g	360 W + режим гриля 3, прим. 40–45 мин	Решётка, стеклянный противень

# İçindekiler

	<b>Amacına uygun kullanım</b> . . . . .	<b>29</b>
	<b>Önemli güvenlik uyarıları</b> . . . . .	<b>29</b>
	Genel . . . . .	29
	Mikrodalga . . . . .	30
	<b>Hasar nedenleri</b> . . . . .	<b>31</b>
	<b>Çevre koruma</b> . . . . .	<b>31</b>
	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi . . . . .	31
	<b>Cihazı tanıyınız</b> . . . . .	<b>32</b>
	Kumanda bölümü. . . . .	32
	Kumanda elemanları . . . . .	32
	Ekran . . . . .	32
	Çalışma modu menüsü . . . . .	33
	Diğer bilgiler. . . . .	33
	Pişirme alanı fonksiyonu. . . . .	33
	<b>Aksesuar</b> . . . . .	<b>34</b>
	<b>İlk kullanımdan önce</b> . . . . .	<b>34</b>
	İlk işleme alma . . . . .	34
	Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi . . . . .	34
	<b>Cihazın kullanılması</b> . . . . .	<b>35</b>
	Cihazın açılması ve kapatılması . . . . .	35
	Çalışma . . . . .	35
	Çalışma modunun ayarlanması . . . . .	35
	<b>Mikrodalga</b> . . . . .	<b>36</b>
	Kap . . . . .	36
	Mikrodalga güçleri . . . . .	36
	Mikrodalganın ayarlanması. . . . .	36
	<b>Izgara</b> . . . . .	<b>37</b>
	Izgaranın ayarlanması. . . . .	37
	Mikrodalga kombine çalışmasının ayarlanması . . . . .	38
	<b>Çalar saat</b> . . . . .	<b>39</b>
	Alarmin ayarlanması. . . . .	39
	<b>Programlar</b> . . . . .	<b>39</b>
	Programın ayarlanması. . . . .	39
	Programlarla ilgili uyarılar . . . . .	40
	Dinlenme süresi . . . . .	40
	Program tablosu. . . . .	41
	<b>Temel ayarlar</b> . . . . .	<b>42</b>
	Ayarların değiştirilmesi . . . . .	42
	Ayarlar listesi . . . . .	42
	Elektrik kesintisi . . . . .	42
	Saatın değiştirilmesi . . . . .	42

	<b>Temizleme</b> . . . . .	<b>43</b>
	Temizlik malzemeleri. . . . .	43
	<b>Arıza halinde ne yapmalı?</b> . . . . .	<b>44</b>
	<b>Yetkili servisin çağırılması</b> . . . . .	<b>45</b>
	E numarası ve FD numarası . . . . .	45
	Teknik özellikler . . . . .	45
	<b>Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir</b> . . . . .	<b>46</b>
	Buz çözme . . . . .	46
	Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi. . . . .	47
	Isıtma . . . . .	48
	Pişirme . . . . .	49
	Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları. . . . .	49
	Izgara . . . . .	50
	Mikrodalga ile kombine ızgara . . . . .	51
	<b>Test yemekleri</b> . . . . .	<b>52</b>
	Sadece mikrodalga ile pişirme . . . . .	52
	Sadece mikrodalga fırın ile buz çözme. . . . .	52
	Mikrodalga fırın ve ızgara ile pişirme . . . . .	52

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) ve Online-Mağaza: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Amacına uygun kullanım

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Bu cihaz yalnızca montaj için tasarlanmıştır. Özel montaj kılavuzunu dikkate alınız.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 8 yaşından büyük çocuklar denetim altında yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. → "Aksesuar", Sayfa 34

## Önemli güvenlik uyarıları

### Genel

#### Uyarı

##### **Yangın tehlikesi!**

Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

#### Uyarı

##### **Yanma tehlikesi!**

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.

#### Uyarı

##### **Haşlanma tehlikesi!**

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

#### Uyarı

##### **Yaralanma tehlikesi!**

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

### **⚠ Uyarı**

#### **Elektrik çarpma tehlikesi!**

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

### **⚠ Uyarı**

#### **Mıknatıslanma tehlikesi!**

Kumanda bölümünde veya kumanda elemanlarında sabit mıknatıslar kullanılmıştır. Bu mıknatıslar elektronik implantasyonları, örneğin kalp pilini veya insülin pompalarını etkileyebilir. Elektronik implant taşıyanlar kumanda bölümünden en az 10 cm uzak durmalıdır.

### **Mikrodalga**

### **⚠ Uyarı**

#### **Yangın tehlikesi!**

- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Besinlerin veya kıyafetlerin kurutulması, terliklerin, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıklarının, süngerlerin, nemli temizlik bezlerini veya benzeri eşyaların ısıtılması yasaktır. Örneğin ısınmış terlikler, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıkları saatler sonra da tutuşabilir. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız.

- Gıda maddeleri alev alabilir. Gıda maddelerini kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Gıda maddelerini kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız. Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz. Gıda maddelerini kesinlikle mikrodalgada kurutmayınız. Örneğin ekmek gibi su oranı düşük gıdaları kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.
- Yemeklik yağ tutuşabilir. Kesinlikle mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

### **⚠ Uyarı**

#### **Patlama tehlikesi!**

İçinde sıvı veya diğer gıda maddeleri bulunan sıkıca kapatılmış kaplar patlayabilir. Sıvıları veya diğer gıda maddelerini kesinlikle sıkıca kapatılmış kaplarda ısıtmayınız.

### **⚠ Uyarı**

#### **Yanma tehlikesi!**

- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. 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 açınız.
- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.

- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alın. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.

### ⚠ Uyarı

#### Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabin içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.

### ⚠ Uyarı

#### 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, kabin çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

### ⚠ Uyarı

#### Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

### ⚠ Uyarı

#### Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

- Temizliğin eksik yapılması durumunda cihazın yüzeyi zarar görebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal çıkartınız. Pişirme alanını, kapak contasını, kapağı ve kapak yuvasını daima temiz tutunuz. → "Temizleme", Sayfa 43
- Hasarlı pişirme alanı kapısı veya kapı contası nedeniyle mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Pişirme alanı kapısı veya kapı contası hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar. Gövde kapağını kesinlikle çıkartmayınız. Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetlerini arayınız.

## Hasar nedenleri

### Dikkat!

- Kivılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kivılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.
- Alüminyum kap: Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kivılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- Yemeksiz mikrodalga çalışması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Asla mikrodalgayı pişirme alanında yiyecek olmadan çalıştırmayınız. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir. → "Cihazın kullanılması", Sayfa 35
- Pişirme alanında nem: Pişirme alanında uzun süre nem kalması korozyona neden olabilir. Kullanma sonrasında pişirme alanının kurumasını bekleyiniz. Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Yüksek sıcaklıkla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir. Sadece çok neme sahip çalışmalar sonrasında pişirme alanı açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.
- Çok kirli conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz. → "Temizleme", Sayfa 43
- Mikrodalgada patlamış mısır: Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeye ayarlamayınız. Maksimum 600Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz. Aşırı yüklenme nedeniyle kapak camında çatlama olabilir.

## Çevre koruma

### Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

## Cihazı tanıyınız

Bu bölümde size göstergeleri ve kumanda elemanlarını açıklayacağız. Ayrıca cihazınızın çeşitli fonksiyonlarını da öğreneceksiniz.

**Bilgi:** Cihaz tipine göre renklerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.



- 1 Tuşlar**  
Döner düğmenin sağındaki ve solundaki tuşlar bir baskı noktasına sahiptir. Devreye sokmak için tuşun üzerine bastırınız.
- 2 Döner düğme**  
Döner düğmeyi sağa veya sola çevirebilirsiniz.
- 3 Ekran**  
Ekranda güncel ayar değerlerini, seçim olanaklarını ve ayrıca uyarı metinlerini görebilirsiniz.
- 4 Dokunmatik alanlar**  
Dokunmatik alanların altında, ekranın solunda < ve sağında > sensörler mevcuttur. Fonksiyonu seçmek için ilgili oka dokununuz.

## Kumanda elemanları

Her bir kumanda elemanı için cihazınızın farklı fonksiyonları tayin edilmiştir. Böylece cihazınızı basitçe ve doğrudan ayarlayabilirsiniz.

### Tuşlar ve dokunmatik alanlar

Çeşitli tuşların ve dokunmatik alanların anlamları burada kısaca açıklanmaktadır.

Tuşlar	Anlamı
on/off	Cihazın açılması ve kapatılması
menu	Menü Çalışma modu menüsünün açılması
i	Bilgi Uyarıların gösterilmesi
⌚	Zaman fonksiyonu Alarmin ayarlanması
açık	Otomatik kapak açılması Cihazın kapağının açılması
başlat/dur-dur	Çalışmayı başlat veya duraklat

## Kumanda bölümü

Kumanda bölümü üzerinden tuşlar, dokunmatik alanlar ve döner düğme yardımıyla cihazınızın farklı fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Ekran size güncel ayarları gösterir.

Bir çalışma modu seçilmiş olan bir cihaz açıkken genel bakışta kumanda bölümü görünür.

Dokunmatik alanlar		
<	Ekranın solundaki alan	Sola doğru navigasyon
>	Ekranın sağındaki alan	Sağa doğru navigasyon

### Döner düğme

Döner düğme ile çalışma modlarını ve ekranda gösterilen ayar değerlerini 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 gerekir.

### Ekran

Ekran, tüm bilgileri tek bakışta görebileceğiniz biçimde tasarlanmıştır.

O anda ayarlamak istediğiniz değere odaklanır. Beyaz yazıyla gösterilir ve artalan karanlıktır.

### Durum satırı

Durum satırı ekranda üstte bulunur. Burada saat, alarm zamanı ve program süresi görüntülenir.

### İlerleme çizgisi

İlerleme çizgisi ile örneğin sürenin ne kadarının geçmiş olduğunu görebilirsiniz. Ayar değerlerinin altındaki düz çizgi çalışma devam ettikçe soldan sağa doğru dolmaya başlar.

İlerleme çizgisinin rengi çalışma moduna göre değişir.



## Çalışma modu menüsü

Menü farklı çalışma modlarına bölünmüştür. Böylece hızla istediğiniz fonksiyona erişebilirsiniz.

Cihaz tipine bağlı olarak farklı çalışma modları mevcuttur.

Çalışma modu	Kullanımı
Mikrodalga fırın	Mikrodalga güçlerinin seçilmesi
Izgara	Izgara kademesini veya mikrodalga gücüyle birlikte ızgara kademesini seçiniz
Programlar	Otomatik programlar Seçilen yemeklerin basitçe hazırlanması
Ayarlar → "Temel ayarlar", Sayfa 42	Cihazınızın temel ayarlarını kendi alışkanlıklarınıza uygun olarak ayarlayabilirsiniz.

## Diğer bilgiler

Çoğu durumda cihaz size, o anda yürütülen işlem için uyarıları ve diğer bilgileri sunar. Bunun için **i** tuşuna basınız. Uyarı birkaç saniye için gösterilir. Daha uzun uyarılarda döner düğmeyle sona kadar gidiniz.

Bazı uyarılar otomatik olarak gösterilir, örneğin onay için veya uyarı ya da talep olarak.

**i** tuşuna tekrar basılarak göstergedeki uyarı kaldırılabilir.

## Pişirme alanı fonksiyonu

Pişirme alanındaki fonksiyonlar cihazınızı çalıştırmayı kolaylaştırır. Böylece örneğin pişirme alanı geniş yüzeyli biçimde aydınlatılır ve soğutma fanı cihazın aşırı ısınmasını engeller.

### Otomatik kapak açılması

Otomatik kapak açmaya basarsanız cihaz kapağı kendiliğinden açılır. Cihaz kapağını elle tamamen açınız.

Elektrik kesildiğinde otomatik kapak açılması çalışmaz. Kapağı elle açabilirsiniz.

### Bilgiler

- Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir.
- Cihaz kapağını kapattığınızda çalışma otomatik olarak devam etmez. Çalışmayı elle başlatmanız gerekir.
- Cihaz uzun süre kapalı kalırsa cihaz kapağı gecikmeli olarak açılır.

### Pişirme alanı aydınlatması

Cihaz kapağını açarsanız, pişirme alanı aydınlatması açılır. Kapak eğer yaklaşık 5 dakikadan uzun süre açık kalırsa aydınlatma yeniden kapanır. Otomatik kapak açılmasının devreye sokulmasıyla pişirme alanı aydınlatması yeniden açılır.

Tüm çalışma modlarında, çalışma başlatıldığı anda pişirme alanı aydınlatması açılır. Çalışma sonlandırıldığında kapatılır.

## Soğutma fanı

Soğutma fanı, gerektiğinde devreye girer. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

Çalışma tamamlandıktan sonra soğutma fanı bir süre daha çalışmaya devam edebilir.

### Dikkat!

Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

### Bilgiler

- Mikrodalga işlemi sırasında cihaz soğuk kalır. Buna rağmen soğutma sistemi çalışır. Bazen mikrodalga işleminin bitmesine rağmen soğutma çalışmaya devam eder.
- Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mikrodalğanın çalışması bu durumdan etkilenmez. Yoğunlaşmış suyu pişirme işleminden sonra temizleyiniz.

## Aksesuar

Cihazınız çeşitli aksesuarlara sahiptir. Burada ürünle birlikte teslim edilen aksesuarlara ve bunların doğru biçimde kullanılmasına ilişkin bir genel bakış mevcuttur.

### Birlikte teslim edilen aksesuarlar

Cihazınız aşağıdaki aksesuarlarla donatılmıştır:



#### Tel ızgara

Yemek pişirme kaplarını yerleştirebilir veya ızgara yapabilir ve yiyecekleri kızartabilirsiniz.



#### Cam kase

Bu, doğrudan tel ızgara üzerinde yemek pişirdiğinizde sıçrama emniyeti görevini görmektedir. Bunun için tel ızgarayı cam kasenin içine koyunuz.

Cam kase, aynı zamanda mikrodalga fırında kap olarak da kullanılabilir.

Sadece cihazınızın üreticisine ait orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar özellikle cihazınız için tasarlanmıştır.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz.

## İlk kullanımdan önce

Yeni cihazınızı kullanabilmeniz için önce bazı ayarları yapmanız gereklidir. Ayrıca pişirme alanını ve aksesuarları da temizleyiniz.

### İlk işleme alma

Elektrik bağlantısından sonra veya elektrik kesildikten sonra ekranda ilk işleme alma için ayarları görünür. Talep ekranda görünene kadar birkaç saniye geçebilir.

**Bilgi:** Bu ayarları her zaman temel ayarlar içinden yeniden değiştirilebilir.

### Dilin ayarlanması

1. Döner düğme ile istediğiniz dili ayarlayınız.
2. > okuna dokununuz.  
Sonraki ayar görünür.

### Saatin ayarlanması

1. Döner düğme ile güncel saati ayarlayınız.
2. > okuna dokununuz

### Tarihin ayarlanması

1. Döner düğme ile güncel günü ayarlayabilirsiniz.
2. Teyit etmek için > okuna dokununuz.
3. Döner düğme ile güncel ayı ayarlayabilirsiniz.
4. Teyit etmek için > okuna dokununuz.
5. Döner düğme ile güncel yılı ayarlayınız.
6. Teyit etmek için > okuna dokununuz.  
Ekranda, ilk işletmeye almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

### Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi

Cihaz ile ilk defa yemek hazırlamadan önce pişirme alanını ve aksesuarları temizleyiniz.

#### Pişirme alanının temizlenmesi

Yeni cihaz kokusunun kaybolması için, pişirme alanını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız.

Pişirme alanında köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntıları olmamasına dikkat ediniz. Pişirme alanının düz yüzeylerini ısıtma öncesinde yumuşak, nemli bir bezle siliniz. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.

Belirtilen ayarları yapınız. Izgarayı ve süreyi nasıl ayarlayacağınızı sonraki bölümde öğrenebilirsiniz.  
→ "Izgara", Sayfa 37

#### Ayarlar

Izgara	Kademe 3
Süre	15 dakika

Cihazı belirlenen süreden sonra tuşuyla kapatınız.

Pişirme alanı soğuduktan sonra düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.

#### Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizleyiniz.

## Cihazın kullanılması

Kumanda elemanlarını ve çalışma biçimlerini zaten öğrendiniz. Şimdi size cihazını nasıl ayarlayacağınızı açıklayacağız. Açma ve kapama sırasında neler olduğunu ve çalışma modlarını nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.

### Cihazın açılması ve kapatılması

Cihazınızda ayar yapabilmemiz için önce cihazı açmalısınız.

**Bilgi:** Alarm, cihaz kapalıyken de ayarlanabilir. Ekrandaki bazı göstergeler ve uyarılar cihaz kapalı olsa da görünür kalır.

Cihazınızı kullanmayacaksanız kapatınız. Uzun süre ayarlama yapılmazsa cihaz otomatik olarak kapanır.

#### Cihazın açılması

on/off tuşuyla cihazı açınız.

Tuş üzerindeki on/off yazısı mavi yanar.

Ekranında Siemens logosu görünür ve ardından en yüksek mikrodalga gücü gösterilir.

Cihaz kullanıma hazırdır.

Çalışma modlarını nasıl ayarlayacağınızı ilgili bölümlerde bulabilirsiniz.

#### Cihazın kapatılması

on/off tuşuyla cihazı kapatınız.

Tuş üzerindeki aydınlatma söner.

Varsa devam eden fonksiyon iptal edilir.

Ekranında saat ve tarih görünür.

**Bilgi:** Cihaz kapalıyken saatin ve tarihin görünüp görünmemesini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz.

## Çalışma

Bazı kullanım adımları tüm çalışma modlarının çalışmaları için aynıdır. Aşağıda temel kullanım adımlarını öğrenebilirsiniz.

#### Çalışmanın başlatılması

Her çalıştırmayı başlat/durdur tuşuyla başlatmalısınız.

Çalıştırma sonrasında ayarlarınız ekranda gösterilir. İlerleme çizgisi ile örneğin sürenin ne kadarının geçmiş olduğunu görebilirsiniz.

**Bilgi:** Eğer çalışma cihaz kapağının açılmasıyla duraklatıldıysa, cihaz kapağı kapatıldıktan sonra çalışmanın yeniden başlat/durdur tuşuyla başlatılması zorunludur.

#### Çalışmanın duraklatılması

başlat/durdur tuşuyla çalışmayı duraklatabilir ve sonra yeniden başlatabilirsiniz.

Tüm ayarları silmek için on/off tuşuna basınız.

### Bilgiler

- Cihaz kapısı açılarak da çalışma duraklatılabilir.
- Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

### Çalışma modunun ayarlanması

Cihaz açıldıktan sonra ayarlanan varsayılan çalışma modu görünür. Bu ayarı hemen başlatabilirsiniz.

Başka bir çalışma modu ayarlamak istiyorsanız, buna ilişkin daha ayrıntılı açıklamaları ilgili bölümlerde bulabilirsiniz.

Temel ilke olarak şu geçerlidir:

1. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
2. Döner düğme ile istediğiniz çalışma modunu seçiniz.  
Çalışma moduna bağlı olarak çeşitli seçenekler mevcuttur.
3. > oku ile seçtiğiniz çalışma moduna ulaşırsınız.
4. Döner düğme ile seçimi değiştirebilirsiniz.  
Seçime göre diğer ayarlar değiştirilebilir.
5. başlat/durdur tuşuyla başlatınız.  
Ekranında zamanın geçişi gösterilir. Ayarlar ve ilerleme çizgisi görülebilir.

**Bilgi:** Güncel ayardan çıkmak istiyorsanız menu tuşuyla çalışma modları düzeyine geri dönünüz.

## Mikrodalga

Mikrodalga ile yemekleri çok daha hızlı pişirebilir, ısıtılabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz. Mikrodalga fırını tek başına veya ızgara ile kombine biçimde kullanabilirsiniz.

Mikrodalgayı optimum biçimde kullanmak için kap uyarılarını dikkate alınız ve kullanım kılavuzunun sonundaki uygulama tablosundaki verilere göre hareket ediniz.

### Kap

Her kap mikrodalgayı uygun değildir. Yiyeceklerinizin ısıtılması ve cihazın hasar görmemesi için sadece mikrodalgayı uygun kap kullanınız.

#### Uygun kap

Cam, cam seramik, porselen, seramik veya ısıya dayanıklı plastik gibi kaplar uygundur. Bu materyaller mikrodalga ısısını geçirir.

Servis kabı da kullanabilirsiniz. Bu şekilde kaptan kaba doldurma işleminden de tasarruf edersiniz. Altın veya gümüş dekorlu kapları, sadece, üretici firma mikrodalgayı dayanıklı olduğunu garanti ediyorsa kullanınız.

#### Uygun olmayan kap

Metal kaplar uygun değildir. Metal mikrodalgalı geçirmez. Yiyecekler kapalı metal kaplarda soğuk kalırlar.

#### Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

#### Kap testi

Asla mikrodalgayı yiyeceksiz çalıştırmayınız. Tek istisna aşağıda belirtilmiş olan kap testidir.

Eğer kabınızın mikrodalgayı uygun olup olmadığından emin değilseniz aşağıdaki testi yapınız.

1. Boş kabı ½ ila 1 dakika arası maksimum güçteki cihaza yerleştiriniz.
2. Ara sıra kabın sıcaklığını kontrol ediniz. Kap soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.

Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur. Testi iptal ediniz.

### Mikrodalga güçleri

Aşağıdaki Mikrodalga güçlerini kullanabilirsiniz.

Güç	Yemekler	maksimum süre
90 W	Hassas yiyeceklerin çözülmesi için	1 saat 30 dakika
180 W	Çözme ve pişirmeye devam etmek için	1 saat 30 dakika

Güç	Yemekler	maksimum süre
360 W	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması için	1 saat 30 dakika
600 W	Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için	1 saat 30 dakika
900 W	Sıvıların ısıtılması için	30 dakika

Varsayılan değerler:

Her mikrodalga gücü için cihaz bir süre önerir. Bunları devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

### Mikrodalganın ayarlanması

Örnek: Mikrodalga gücü 600 W, süre 5 dakika.

1. on/off tuşuna basınız. Cihaz kullanıma hazırdır. Ekranda maksimum mikrodalga gücü gösterilir ve bir süre önerilir, bunu istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
2. Döner düğme ile istediğiniz mikrodalga gücünü seçiniz.



Ekranda mikrodalga gücü ve varsayılan süre gösterilir.

3. > okuna dokununuz. Süre ayarlanabilir.
4. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.



5. başlat/durdur tuşuyla başlatınız.



Cihaz çalışmayı başlatır. Ekranda süre azalmaya başlar.

## Bilgiler

- Cihazı açtığınızda ekranda her zaman öneri olarak en yüksek mikrodalga gücü görünür.
- Eğer cihaz kapağını arada açarsanız fan çalışmaya devam edebilir.

## Süre doldu

Bir sinyal duyulur.  
Çalışma sonlandırılır.

Sinyalin zamanından önce sonlandırılması:  
⏸ tuşuna basınız.

**Bilgi:** ⏸ tuşuna bastıktan sonra alarm fonksiyonu görünür, kısa süre sonra otomatik olarak gizlenir.⏸ tuşuna yeniden basınız, alarm fonksiyonu hemen gizlenir.

on/off tuşuyla cihazı kapatınız.

## Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür.

Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.  
Çalışma devam eder.

## Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür.

< okuyla mikrodalga gücüne geçiniz.  
Döner düğme ile istediğiniz mikrodalga gücünü ayarlayınız.

Süre değişmeden kalır.  
Çalışma devam eder.

**Bilgi:** Ayarlanan süre, mikrodalga gücü 900 W için maksimum süreyi aşarsa otomatik olarak azaltılır.  
Çalışma devam etmez. başlat/durdur tuşuyla çalışmayı yeniden başlatınız

## Izgara

Izgara ile yemeklerinizin üst yüzeylerini çok güzel biçimde kızartabilirsiniz. Izgarayı tek başına veya mikrodalga ile kombine biçimde kullanabilirsiniz.

Izgara kademeleri aşağıdaki gibidir:

	Güç	Yemekler
Izgara	Kademe 1 (zayıf)	Sufleler ve yüksek güveçler için
	Kademe 2 (orta)	Yassı güveçler ve balık için
	Kademe 3 (güçlü)	Biftek, sosis ve tost için

## Izgaranın ayarlanması

Örnek: Kademe 2, süre 12 dakika

1. on/off tuşuna basınız.  
Cihaz kullanıma hazırdır.
2. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modları gösterilir.
3. Döner düğme ile izgara çalışma modunu seçiniz.
4. > okuna dokununuz.



Ekranda varsayılan değer Izgara 3 gösterilir, bu değeri istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.

5. Döner düğme ile istediğiniz izgara kademesini ayarlayınız.  
Ekranda izgara kademesi ve varsayılan süre gösterilir.
6. > okuna dokununuz.  
Süre ayarlanabilir.
7. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.



8. başlat/durdur tuşuyla başlatınız.  
Cihaz çalışmayı başlatır. Ekranda süre azalmaya başlar.

## Bilgiler

- Izgara için varsayılan değer Izgara 3'tür. Izgara 2 ve 1 bunun önündeyse döner düğmeyi sola döndürünüz. Kombine çalışma Izgara 3 360 W ile, Izgara 3 180 W ile vb. eğer daha sonraysa, döner düğmeyi sağa çeviriniz.
- Eğer cihaz kapağını arada açarsanız fan çalışmaya devam edebilir.

## Süre doldu

Bir sinyal duyulur.  
Çalışma sonlandırılır.

Sinyalin zamanından önce sonlandırılması:  
⏸ tuşuna basınız.

**Bilgi:** ⏸ tuşuna bastıktan sonra alarm fonksiyonu görünür, kısa süre sonra otomatik olarak gizlenir.⏸ tuşuna yeniden basınız, alarm fonksiyonu hemen gizlenir.

on/off tuşuyla cihazı kapatınız.

## Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür.

Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.  
Çalışma devam eder.

## Izgara kademesinin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür.

< oku ile ızgaraya geçebilirsiniz.  
Döner düğme ile istediğiniz ızgara kademesini ayarlayınız.

Süre değişmeden kalır.  
Çalışma devam eder.

**Bilgi:** Çalışma modunu ızgaradan kombine çalışmaya veya tersi yönde değiştirme sırasında cihaz bekletme moduna geçer. Çalışma devam etmez. Çalışma modu değişikliği isteniyorsa, çalışmayı başlat/durdur tuşuna basarak devam ettiriniz.

## Mikrodalga kombine çalışmasının ayarlanması

Bu çalışma şeklinde, mikrodalga fırın ile birlikte aynı zamanda ızgara özelliği de çalışır. Yemekleriniz mikrodalga fırın sayesinde daha hızlı hazırlanacaktır ama buna rağmen iyi kızaracaktır.

Tüm mikrodalga güçlerini seçebilirsiniz.  
İstisna: 900 ve 600 Watt.

## Mikrodalga kombine çalışmasının ayarlanması

Örnek: Izgara 3 ve mikrodalga gücü 180 W, süre 25 dakika.

1. on/off tuşuna basınız.  
Cihaz kullanıma hazırdır.
2. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modları gösterilir.
3. Döner düğme ile ızgara çalışma modunu seçiniz.
4. > okuna dokununuz.  
Ekranında varsayılan değer olarak Izgara 3 gösterilir.

5. Döner düğmeyi sağa döndürünüz ve istediğiniz kombine çalışmayı ayarlayınız.  
Ekranında istenen kombine çalışma ve varsayılan süre gösterilir.
6. > okuna dokununuz.  
Süre ayarlanabilir.
7. Döner düğme ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.



8. başlat/durdur tuşuyla başlatınız.  
Cihaz çalışmayı başlatır. Ekranında süre azalmaya başlar.

## Bilgiler

- Izgara için varsayılan değer Izgara 3'tür. Izgara 2 ve 1 bunun önündeyse döner düğmeyi sola döndürünüz. Kombine çalışma Izgara 3 360 W ile, Izgara 3 180 W ile vb. eğer daha sonraysa, döner düğmeyi sağa çeviriniz.
- Eğer cihaz kapağını arada açarsanız fan çalışmaya devam edebilir.

## Süre doldu

Bir sinyal duyulur.  
Çalışma sonlandırılır.

Sinyalin zamanından önce sonlandırılması:  
⏸ tuşuna basınız.

**Bilgi:** ⏸ tuşuna bastıktan sonra alarm fonksiyonu görünür, kısa süre sonra otomatik olarak gizlenir.⏸ tuşuna yeniden basınız, alarm fonksiyonu hemen gizlenir.

on/off tuşuyla cihazı kapatınız.

## Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür.

Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.  
Çalışma devam eder.

## Kombine çalışmanın değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür.

< oku ile kombine çalışmaya geçebilirsiniz.  
Döner düğme ile istenen kombine çalışmayı ayarlayınız.  
Süre değişmeden kalır.  
Çalışma devam eder.


**Bilgi:** Çalışma modunu ızgaradan kombine çalışmaya veya tersi yönde değiştirme sırasında cihaz bekletme moduna geçer. Çalışma devam etmez. Çalışma modu değişikliği isteniyorsa, çalışmayı başlat/durdur tuşuna basarak devam ettiriniz.

## Çalar saat


Alarmı, normal bir mutfak alarmı gibi kullanabilirsiniz. Alarm, diğer ayarlarla paralel çalışır. Alarmı her zaman, cihaz kapalı olsa bile ayarlayabilirsiniz. Kendine ait bir sinyali vardır, böylece alarmın mı çaldığını yoksa sürenin mi dolduğunu anlayabilirsiniz.


### Alarmın ayarlanması

Maksimum 24 saatlik bir süre ayarlayabilirsiniz. Değer ne kadar yüksekse, zaman adımları da o kadar büyük olur.


1.  tuşuna basınız. Alarm gösterilir.
2. Döner düğme ile alarm zamanını ayarlayınız.




3.  tuşu ile başlatınız. **Bilgi:** Birkaç saniye sonra alarm otomatik olarak çalışmaya başlar. Alarm zamanı görünür şekilde azalır. Gösterge kısa süre sonra eski durumuna döner. Ekranda bir alarm göstergesi ve durum satırı içinde azalan zaman görünür.

Alarm zamanı sona erdiğinde bir sinyal duyulur. Sinyali zamanından önce  tuşuna basarak silebilirsiniz.

### Bilgiler

- Cihaz kapatıldığında alarm ekranda görünmeye devam eder.
- Bir çalışma modu devam ediyorsa, alarmı seçmek için  tuşuna dokununuz. Alarm zamanı bir süre gösterilir ve değiştirilebilir.

### Alarmın değiştirilmesi

Alarm zamanını değiştirmek için  alanına dokununuz. Alarm zamanı gösterilir ve döner düğmeyle değiştirilebilir.

### Alarmın iptal edilmesi

Alarmı iptal etmek istiyorsanız alarm zamanını yeniden tamamen geri alınız. Değişikliği devraldıktan sonra sembol artık yanmaz.

## Programlar

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

### Programın ayarlanması

Örnek: "Ekmeğin buzunu çözme" programı, 250 g ağırlık.

1. on/off tuşuna basınız. Cihaz kullanıma hazırdır.
2. menu tuşuna basınız. Çalışma modları gösterilir.
3. Döner düğme ile "Programlar"ı seçiniz.
4. > okuna dokununuz. İlk program ekranda görüntülenir.
5. Döner düğme ile istediğiniz programı ayarlayınız.



İstlenen program seçilir. Ekranda ağırlık için varsayılan değer görüntülenir.

6. > okuna dokununuz. Ağırlık ayarlanabilir.
7. Döner düğme ile istediğiniz ağırlığı ayarlayınız.



8. > okuna dokununuz. Hazırlama uyarısı gösterilir.
9. start/stop tuşuyla başlatınız. Cihaz çalışmaya başlar. Ekranda süre azalmaya başlar.

### Bilgiler

- Süre program tarafından hesaplanır.
- Bazı yemeklerde hazırlık sırasında göstergede çevirme veya karıştırma uyarıları görünür. Uyarılara uyunuz. Cihazın kapağı açıldığında fırının çalışması durur. Cihaz kapağı kapatıldıktan sonra çalışma devam eder. Yemeği çevirmesiniz veya karıştırmazsanız da program normal biçimde sonuna kadar devam eder.

## Programlarla ilgili uyarılar

Gıda maddelerini soğuk pişirme alanına yerleştiriniz. Yiyeceği ambalajından çıkartınız ve tartınız. Tam ağırlığı giremiyorsanız, bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.

Programlar için daima mikrodalgaya uygun, örn.cam veya seramik kaplar kullanınız. Bunun için program tablosundaki aksesuar bilgilerine dikkat ediniz.

Uygun yiyeceklerin ilgili ağırlık sahaslarının ve gerekli aksesuarların yer aldığı bir tabloyu Bilgiler bölümünün sonunda bulacaksınız.

Ağırlık sahasının dışında kalan ağırlık değerleri ayarlanamaz.

Birçok yemekte bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Yemeği çeviriniz veya karıştırınız.

### Buz çözme:

- Gıda maddelerini mümkün olduğunca yatay ve porsiyonlar halinde -18°C'de dondurunuz ve saklayınız.
- Dondurulmuş gıda maddelerini düz kaplara, örn.cam veya porselen tabaklara koyunuz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için gıda maddelerini, buzları çözüldükten sonra 15 - 90 dakika daha buzlarını eritiniz.
- Sadece gerekli miktarda ekmeğin buzunu çözünüz. Buzu çözülen ekmek çok çabuk bayatlar.
- Et ve kümes hayvanlarının buzunu çözülmüşken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin vermeyiniz.
- Çevirdikten sonra buzunu çözülmüş kıymanın çözülme sıvısını boşaltınız.
- 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 100g için bir yemek kaşığı su ilave ediniz.
- Dondurulmuş sebze: Sadece haşlanmış, önceden pişirilmemiş sebzeler için uygundur. Krema soslu derin dondurulmuş sebze, bu program için uygun değildir. 1 - 3 yemek kaşığı kadar su ilave ediniz. Ispanak 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. Yıkayınız ve kabuğu birkaç yerden deliniz. Patatesleri, nemli iken bir kaba, susuz koyunuz.
- Fırında patates: Eşit kalınlıkta patatesler kullanınız. Yıkayınız, kurutunuz ve kabuğu birkaç yerden deliniz.

### Pirinç:

- Doğal pirinç veya hazır pişirme torbalarında pirinç kullanmayınız.
- Pirince iki ile iki buçuk katı kadar su ekleyiniz.

### Kümes hayvanı:

- Yarım tavukları derili taraf yukarıya gelecek şekilde tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

## Dinlenme süresi

Bazı yemeklerin, pişirme programı bittikten sonra pişirme alanında biraz dinlenmesi gerekir.

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



## Program tablosu

Program	Uygun yiyecek	kg olarak ağırlık aralığı	Kaplar / Aksesuar, Yerleştirme yüksekliği
<b>Buz çözme</b>			
Ekmek*	Ekmek, tüm, yuvarlak ya da uzunlamasına, dilimli ekmek, kuru pasta, mayalı pasta, meyveli pasta Kaplamasız, jelatinsiz veya kremasız kek	0,20-1,50 kg	Yassı açık kap Pişirme alanı tabanı
Et*	Kızartma, düz et parçaları, kıyma, tavuk, piliç, ördek	0,20-2,00 kg	Yassı açık kap Pişirme alanı tabanı
Balık*	Tüm balık, balık filetosu, balık pırzolası	0,10-1,00 kg	Yassı açık kap Pişirme alanı tabanı
<b>Piştirme</b>			
Taze sebze**	Karnabahar, brokoli, havuç, kolrabi, pırasa, biber, kabak	0,15-1,00 kg	Üzeri kapalı kapta Pişirme alanı tabanı
Dondurulmuş sebze**	Karnabahar, brokoli, havuç, kolrabi, kırmızı lahana, ıspanak	0,15-1,00 kg	Üzeri kapalı kapta Pişirme alanı tabanı
Patates**	Tuzlu, kabuklu patates, soyulmuş patates, eşit büyüklükte patates dilimleri	0,20-1,00 kg	Üzeri kapalı kapta Pişirme alanı tabanı
Pirinç**	Pirinç, uzun pirinç	0,05-0,30 kg	Yüksek üzeri kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
Fırında patates	İyi haşlanmış, çok iyi haşlanmış veya unlu patates, yaklaşık 6 cm kalınlığında	0,20-1,50 kg	Tel ızgara Pişirme alanı tabanı
<b>Kombine çalışma</b>			
Dondurulmuş lazanya	Lazanya bolonez	0,30-1,00 kg	Üzeri açık kapta Pişirme alanı tabanı
Tavuk parçaları	Tavuk budu, yarım tavuk	0,50-1,80 kg	Cam kase ve tel ızgara Pişirme alanı tabanı
*) Çevirme sinyaline dikkat ediniz			
**) Karıştırma sinyaline dikkat ediniz			

## Temel ayarlar

Cihazınızın optimum ve kolayca çalışabilmesi için farklı ayarlar kullanımınıza sunulmuştur. Bu ayarları gerektiğinde değiştirebilirsiniz.

### Ayarların değiştirilmesi

1. on/off tuşuna basınız.
2. menu tuşuna basınız.  
Çalışma modu menüsü açılır.
3. Döner düğme ile "Ayarlar"ı seçiniz.
4. > okuna dokununuz.
5. Döner düğme ile değerleri değiştiriniz.
6. Ok > ile sürekli bir sonraki ayara geçiniz ve gerekiyorsa ayarları değiştiriniz.
7. Kaydetmek için menu tuşuna basınız.  
Ekranı kaydet veya reddet görünür.
8. Dokunmatik alanlarla uygun bir seçim yapınız.

### Ayarlar listesi

Tüm temel ayarların ve değişiklik olasılıklarının listesini burada bulabilirsiniz. Cihazınızın donanımına bağlı olarak ekranda sadece, cihazınıza uygun olan ayarlar görüntülenir.

Aşağıdaki ayarları değiştirebilirsiniz:

Ayar	Seçim
Sprache (dil)	Dilin ayarlanması
Saat	Güncel saatin ayarlanması
Tarih	Güncel tarihi ayarla
Sinyal sesi	Kısa süre Orta süre* Uzun süre
Tuş sesi	Açıldı Kapatıldı* (on/off için tuş sesi devam eder)
Ekran parlaklığı	5 kademeli ayar Kademe 3*
Saat göstergesi	Dijital + tarih* Dijital Kapalı
Gece karartma	Kapatıldı* Açıldı (22:00 ile 6:00 saatleri arasında ekran karartılır)
Demo modu	Kapatıldı* Açıldı (sadece bir sıfırlama sonrasında veya ilk işleme alma sırasında ilk 3 dakika boyunca gösterilir)
Fabrika ayarları	Sıfırlama Sıfırlama!
* Fabrika ayarları (cihaz tipine bağlı olarak fabrika ayarları değişiklik gösterebilir)	

**Bilgi:** Dil, tuş sesi ve ekran parlaklığı konusundaki ayar değişiklikleri hemen etkili olur. Tüm diğer ayarlar ancak kaydedildikten sonra etkili olur.

### Elektrik kesintisi

Ayarlarda belirlediğiniz değişiklikler, elektrik kesintisinden sonra da tutulur.

Sadece ilk işletmeye almaya ilişkin ayarlar uzun elektrik kesintilerinden sonra yeniden yapılmalıdır.

### Saatin değiştirilmesi

Saati temel ayarlar içinden değiştirebilirsiniz.

Örnek: Saatin yaz saatinden kış saatine alınması.

1. on/off tuşuna basınız.
2. menu tuşuna basınız.
3. Döner düğme ile "Ayarlar"ı seçiniz.
4. "Saat" için > okuna dokununuz.
5. Döner düğme ile saati değiştiriniz.
6. menu tuşuna basınız.  
Ekranı kaydet veya reddet görünür.

## Temizleme

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınız burada anlatılmıştır.

### Uyarı

#### **Yanma tehlikesi!**

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

### Uyarı

#### **Elektrik çarpması tehlikesi!**

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

### Uyarı

#### **Yaralanma tehlikesi!**

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

**Bilgi:** Örn. balık pişirdikten sonra oluşan kötü kokuları kolayca ortadan kaldırabilirsiniz. Bir fincan suya birkaç damla limon suyu damlatınız. Kaynama noktasını geciktirmek için kabın içine mutlaka bir kaşık koyunuz. Maksimum mikrodalgagücünde 1 - 2 dakika süreyle suyu ısıtınız.

## Temizlik malzemeleri

Yanlış temizlik maddeleri nedeniyle farklı yüzeylerin zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz.

Bunun için

- aşındırıcı veya keskin malzemeler kullanmayınız.
- kapak camını temizlemek için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
- kapak contasını temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- sert ovma süngerleri ve bulaşık telleri kullanmayınız.
- yüksek oranda alkol içeren temizlik malzemeleri kullanmayınız.

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.

Alan	Temizlik malzemeleri
Cihazın ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Ekran	Bir mikrofiber bez ile veya hafif nemli bir bez ile silinmelidir. Islak bezle silinmemelidir.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu lekelerin altında paslanma meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
Paslanmaz çelik pişirme alanı	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Fırın spreyi ve diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik teller de kullanmayınız. Bu maddeler yüzeyi çizer. İç yüzeyi düzenli olarak kurulayınız.
Kapak camları	Cam temizleyici: Mutfak beziyle temizlenebilir. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Kapak contası Çıkarılmamalıdır!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Aksesuarlar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

## Arıza halinde ne yapılmalı?

Bir arıza ortaya çıkarsa, nedeni genellikle önemli olmayan bir durumdur. Bu nedenle müşteri hizmetlerini aramadan önce tablonun yardımıyla arızayı kendiniz gidermeye çalışın.

**Yararlı bilgi:** Eğer bir yemek optimum derecede pişmemişse, aşağıdaki bölüme bakınız. Burada optimum ayar için çok sayıda ipucu ve açıklama

### Hasar tablosu

Arıza	Olası nedeni	Yardım / Uyarılar
Cihaz çalışmıyor, ekranda gösterge yok	Fişi prize takılmamış	Cihazın fişini prize takınız
	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
	Hatalı kullanım	Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatınız ve yaklaşık 60 saniye sonra yeniden açınız
Cihaz başlatılmıyor	Cihazın kapağı tam kapanmamış	Cihaz kapağının kapatılması
Cihaz ısıtmıyor. Ekranda "Demo" kelimesi gösterilir.	Cihaz demo modundadır	Temel ayarlarındaki demo modunun etkinliği kaldırılmalıdır. Bunun için cihaz kısa süre elektrik şebekesinden ayrılmalıdır (ev sigortası veya sigorta kutusundaki koruma şalteri kapatılmalıdır). Ardından 3 dakika içinde temel ayarlar içinden demo modunun etkinliği kaldırılmalıdır.
Pişirme alanı aydınlatması çalışmıyor Hata mesajı "Exxx"	Pişirme alanı aydınlatması arızalı	Müşteri hizmetlerini arayınız Bir hata mesajı mevcutsa cihazı kapatınız ve yeniden açınız; eğer gösterge sönerse bir defalık bir problem söz konusudur. Hata tekrar ortaya çıkarsa veya gösterge yanmaya devam ederse lütfen müşteri hizmetleri ile irtibat kurunuz ve hata kodunu belirtiniz.

#### \* Özel durumlar:

Hata mesajı "E0532": Cihaz kapağını açınız ve tekrar kapatınız.

Hata mesajı "E6501": Cihazı kapatınız. 10 dakika bekleyiniz. Cihazı tekrar açınız.

bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 46

### ⚠ Uyarı

#### Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.



## Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Yemeğiniz için hangi mikrodalga gücünün veya ızgara kademesinin en uygun olduğu gösterilmektedir. Uygun aksesuar hakkında bilgiler de bulacaksınız. Kap ve hazırlama işlemi için öneriler elde edebilirsiniz.

### Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, soğuk ve boş pişirme alanında pişirme için geçerlidir. Kullanmadan önce ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme alanından çıkarınız.
- Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.
- Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız.
- Sıcak aksesuarı veya kabı pişirme alanından çıkartırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız.

### ⚠ Uyarı

#### Yanma tehlikesi!

Cam kaseyi fırından çıkarırken sıcak sıvı sıçrayabilir. Cam kaseyi pişirme alanından dikkatlice dışarı çekiniz.

Aşağıdaki tablolarda mikrodalga fırın için birçok seçenek ve ayar değerlerini bulacaksınız.

Tablolardaki zaman bilgileri referans değerlerdir, bu değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve yiyeceğin özelliklerine bağlıdır.

Tablolarda genellikle süre aralıkları belirtilmiştir. Önce kısa süreyi ayarlayınız ve gerekirse bu süreyi uzatınız.

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir. Mikrodalga işletimi için basit bir kural vardır: İki kat miktar - yakl. iki kat süre, yarı miktar - sürenin yarısı.

Kapları tel ızgaranın ortasına veya pişirme alanı tabanı üzerine yerleştiriniz. Mikrodalgalar böylece yemeklerin her tarafına ulaşabilir.

### Buz çözme

Dondurulmuş gıda maddesini pişirme alanı tabanında bulunan açık kaba yerleştiriniz.

Yemekleri arada 1 - 2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir. Çevirirken çözülme sıvısını boşaltınız.

Sıcaklığın dengelenebilmesi için, buzu çözülmüş gıdaları 10- 60 dakika daha oda sıcaklığında dinlendiriniz. Bu süreden sonra kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.

**Bilgi:** Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

Yemek	Ağırlık	Watt olarak mikrodalga gücü, Dakika cinsinden süre	Bilgi
Bütün siğir, domuz ve koyun eti (kemikli ve kemiksiz)	800 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 15 - 25 dak.	Birkaç kez çeviriniz
	1000 g	180 W, 20 dak. + 90 W, 20-30 dak.	
	1500 g	180 W, 25 dak. + 90 W, 25-30 dak.	
Parçalanmış veya dilimlenmiş siğir, domuz ve koyun eti	200 g	180 W, 5-8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	Çevirme sırasında ek parçalarını birbirinden ayırınız
	500 g	180 W, 8-11 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
	800 g	180 W, 10 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 10-15 dak.	Mümkün olduğunca yassı bir şekilde dondurunuz; Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buzu çözülmüş eti alınız
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
	1000 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 20-25 dak.	
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Ara sıra çeviriniz; Çözülme sonucu oluşan sıvıyı giderin
	1200 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 20-25 dak.	
Balık filetosu, balık pizolosa veya dilimleri	400 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Çözülen parçaları birbirinden ayırınız
Bütün balık	300 g	180 W, 3 dak. + 90 W, 10-15 dak.	ara sıra çeviriniz
	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 15-20 dak.	
Sebze, örn. bezelye	300 g	180 W, 10-15 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız
Meyve, örn. frambuaz	300 g	180 W, 6-9 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve çözülen parçaları birbirinden ayırınız
	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	
Tereyağı, yumuşatma	125 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 1-2 dak.	Ambalajını tamamen çıkartınız
	250 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 2-4 dak.	
Bütün ekmek	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	ara sıra çeviriniz
	1000 g	180 W, 12 dak. + 90 W, 10-20 dak.	
Pasta, kuru, örn. kuru pasta	500 g	90 W, 10-15 dak.	Pasta parçalarını birbirinden ayırınız; Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için
	750 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	

Yemek	Ağırlık	Watt olarak mikrodalga gücü, Dakika cinsinden süre	Bilgi
Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 15-20 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya jelatinsiz pasta için
	750 g	180 W, 7 dak. + 90 W, 15-20 dak.	

### Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kaptan daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.

Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabiniz için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

Yemekler ara sıra 2- 3 defa karıştırılmalı veya çevrilmelidir.

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.

Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

**Bilgi:** Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

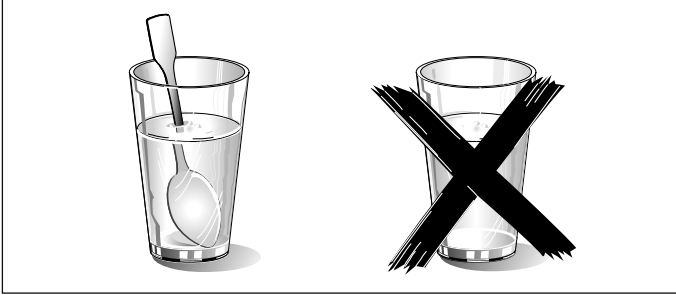
Yemek	Ağırlık	Watt olarak mikrodalga gücü, Dakika cinsinden süre	Bilgi
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 bileşen)	300-400 g	600 W, 8-13 dak.	Üstü kapatılmış
Çorba	400 g	600 W, 8-12 dak.	Üzeri kapalı kaptan
Tencere yemekleri	500 g	600 W, 10-15 dak.	Üzeri kapalı kaptan
Sosta et dilimleri ya da ` parçaları, örn. gulaş	500 g	600 W, 10-15 dak.	Üzeri kapalı kaptan
Balık, örn. fileto parçaları	400 g	600 W, 10-15 dak.	Üstü kapatılmış
Sufleler, örn. Lazanya, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 dak.	Tel ızgarayı kap altlığı olarak kullanınız
Garnitürler, örn. pirinç, makarna	250 g	600 W, 3-7 dak.	Kapaklı kap, sıvı ilave edin
	500 g	600 W, 8-12 dak.	
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g	600 W, 7-11 dak.	Kapaklı kap; 1 yemek kaşığı su ilave ediniz
	600 g	600 W, 14-17 dak.	
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 10-15 dak.	Yiyeceklerin susuz pişirilmesi

## Isıtma

### ⚠ Uyarı

#### Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabin sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabin içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.



### Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

### Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabiniz için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekleri aralarda birkaç kez karıştırmanız veya çevirmeniz gereklidir. Sıcaklığı kontrol ediniz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısıdıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabi çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

**Bilgi:** Kabi pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

Yemek	Miktar	Watt olarak mikrodalga gücü, Dakika cinsinden süre	Bilgi
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 bileşen)		600 W, 5-8 dak.	-
İçecekler	125 ml	900 W, ½-1 dak.	Kaba her zaman bir kaşık koyunuz, alkollü içecekleri ısıtmayınız, ara sıra kontrol ediniz
	200 ml	900 W, 1-2 dak.	
	500 ml	900 W, 3-4 dak.	
Bebek maması, örn. biberonda süt	50 ml	360 W, yakl. ½ dak.	Biberon, emziksiz veya kapaksız, ısıtıldıktan sonra iyici çalkalanmalı veya karıştırılmalı; mutlaka sıcaklık kontrol edilmelidir
	100 ml	360 W, ½-1 dak.	
	200 ml	360 W, 1-2 dak.	
Çorba, 1 fincan	Her biri 175 g	600 W, 1-2 dak.	-
Çorba, 2 fincan	Her biri 175 g	600 W, 2-3 dak.	-
Soslu et	500 g	600 W, 7-10 dak.	-
Sebze yemeği	400 g	600 W, 5-7 dak.	-
	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.	-



## Piştirme

### Bilgiler

- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.
- Yemekleri, kapaklı kaptaki pişiriniz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, piştikten sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

**Bilgi:** Kabı piştirme alanı zeminine yerleştiriniz.

Yemek	Miktar	Watt olarak mikrodalga gücü, Dakika cinsinden süre	Bilgi
Bütün tavuk, taze, içi boş	1200 g	600 W, 25-30 dak.	Piştirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz
Balık filetosu, taze	400 g	600 W, 7-12 dak.	-
Sebze, taze	250 g	600 W, 6-10 dak.	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; Her 100 g sebze için 1-2 yemek kaşığı su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
Patates	250 g	600 W, 8-10 dak.	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1 yemek kaşığı su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
	750 g	600 W, 15-22 dak.	
Pirinç	125 g	600 W, 4-6 dak. + 180 W, 12-15 dak.	İki katı kadar sıvı ekleyiniz
	250 g	600 W, 6-8 dak. + 180 W, 15-18 dak.	
Tatlılar, örn. puding (toz halinde)	500 ml	600 W, 6-8 dak.	Puding'i ara sıra yumurta çırpma teli ile 2-3 defa iyice karıştırınız
Meyve, komposto	500 g	600 W, 9-12 dak.	ara sıra karıştırınız
Mikrodalga için patlamış mısır	100 g	600 W, 3-4 dak.	Patlamış mısır torbasını daima bir cam kase içine koyunuz; Üretici bilgilerine dikkat ediniz

## Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsunuz..	Piştirme süresini aşağıdaki ana kurala göre uzatınız ve kısaltınız: İki katı miktar = neredeyse iki katı süre, miktarın yarısı = sürenin yarısı
Yemek çok kuru oldu.	Bir sonraki sefer daha kısa bir piştirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga gücü seçiniz. Yiyeceğin üstünü kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz.
Sürenin dolmasına rağmen yiyeceğin buzu çözülüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha yüksek yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.
Piştirme süresi bittikten sonra, yiyeceğin kenarları aşırı ısınmış olmasına rağmen ortası çiğ kalıyor.	Yiyeceği ara sıra karıştırınız ve bir sonraki seferde daha düşük bir kademe ve daha uzun bir süre seçiniz.
Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzu çözülüyor.	Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga gücü seçiniz. Büyük miktardaki kümes hayvanlarını veya etler birden çok defa çeviriniz.

## Izgara

### Bilgiler

- Belirtilen tüm değerler referans değerlerdir, gıda maddesinin içeriğine göre değerler değişiklik gösterebilir.
- Eti soğuk suyla yıkayınız ve kağıt havluyla kurulayınız. Etleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.
- Her zaman cihaz kapağı kapalıyken tel ızgara üzerinde ızgara yapınız ve önceden ısıtma yapmayınız.

- Et suyunun toplanması için, tel ızgarayı cam kasenin üzerine koyunuz.
- Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.
- Örn. sığır eti gibi koyu renk etler daha hızlı kızarıırken, domuz ve dana eti gibi açık renk etler daha yavaş kızaracaktır. Açık renk et veya balık fileto gibi ızgara parçalarında sadece üst kısım açık kahverengi olurken, içi pişer ve yumuşak olur.

Yemek	Miktar	Ağırlık	Izgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Boyun biftekleri yakl. 2 cm kalınlığında	3 - 4 parça	her biri yakl. 120 g	3 (güçlü)	1. taraf: yakl. 15 dak. 2. taraf: yakl. 10-15 dak.
Izgara sosisler	4 - 6 parça	her biri yakl. 150 g	3 (güçlü)	1. taraf: yakl. 10-15 dak. 2. taraf: yakl. 10-15 dak.
Balık pirzolası*	2 - 3 parça	her biri yakl. 150 g	3 (güçlü)	1. taraf: yakl. 10 dak. 2. taraf: yakl. 10-15 dak.
Balık, bütün* örneğin alabalık	2 - 3 parça	her biri yakl. 150 g	3 (güçlü)	1. taraf: yakl. 15 dak. 2. taraf: yakl. 15-20 dak.
Tost ekmeği (ön kızarma)	2 - 6 dilim		3 (güçlü)	1. taraf: yakl. 4 dak. 2. taraf: yakl. 4 dak.
Tostu üstten kızartma	2 - 6 dilim		3 (güçlü)	Malzemeye göre: 5-10 dak.

\* Tel ızgaraya önceden sıvı yağ sürünüz.

## Mikrodalga ile kombine ızgara

### Bilgiler

- Tel ızgarayı kap altlığı olarak kullanınız.
- Kızartmak için yüksek bir kap kullanınız. Böylece pişirme alanı daha temiz kalır.
- Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda besinlerin pişmesi daha uzun sürecek ve yüzeyleri kararacaktır.

- Pişirme kabınızın pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Kap aşırı büyük olmamalıdır.
- Eti kesmeden önce 5 - 10 dakika daha dinlenmeye bırakınız. Böylece etin suyu eşit olarak dağılır ve kesme sırasında akmaz.
- Sufleler ve gratenler cihaz kapandıktan sonra 5 dakika daha fırında bekletilmelidir.
- Her zaman maksimum pişirme süresini ayarlayınız. Yemeği belirtilen kısa süre sonra kontrol ediniz.

Yemek	Ağırlık	Izgara kade-mesi	Watt olarak mikrodalga gücü, Dakika cinsinden süre	Bilgi
Domuz kızartması, örn.Boyun kısmı	yakl. 750 g	1 (zayıf)	360 W, 35-40 dak.	Yakl. 15 dakika sonra çeviriniz
Dalyan köfte Maks. 7 cm yükseklikte	yakl. 750 g	2 (orta)	360 W, yakl. 25 dak.	
Tavuk, yarım	yakl. 1200 g	3 (güçlü)	360 W, 40 dak.	Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz; çevirmeyiniz
Tavuk parçaları, Örn. çeyrek tavuk	yakl. 800 g	2 (orta)	360 W, 20-25 dak.	Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz; çevirmeyiniz
Ördek göğsü	yakl. 800 g	3 (güçlü)	180 W, 25-30 dak.	Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz; çevirmeyiniz
Makarna suflesi (önceden pişirilmiş malzemelerden)	yakl. 1000 g	1 (zayıf)	360 W, 25-30 dak.	Peynir ekleyiniz
Patates graten (pişmemiş patateslerle) maks. 3 cm kalınlığında	yakl. 1000 g	2 (orta)	360 W, yakl. 35 dak.	
Balık, üstten kızartılmış	yakl. 500 g	3 (güçlü)	360 W, 15 dak.	Derin dondurulmuş balığın buzu önceden çözülmalıdır
Süzme yoğurtlu sufle Maks. 5 cm yükseklikte	yakl. 1000 g	1 (zayıf)	360 W, 20-25 dak.	

## Test yemekleri

Mikrodalga cihazlarının kalitesi ve fonksiyonu kontrol enstitüleri tarafından bu yemekler yardımı ile kontrol edilmektedir.

EN 60705, IEC 60705 veya DIN 44547 ve EN 60350 (2009) normlarına göre

### Sadece mikrodalga ile pişirme

Yemek	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika olarak süre	Bilgi
Yumurtalı süt, 1000 g	600 W, 11-12 dak. + 180 W, 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 baton kek kalıbı, 28 cm uzunlukta

### Sadece mikrodalga fırın ile buz çözme

Yemek	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika olarak süre	Bilgi
Et, 500 g	"Et" programı, 500 g veya 180 W, 8 dak. + 90 W 7-10 dak.	Payreks kalıp, Ø 24 cm

### Mikrodalga fırın ve ızgara ile pişirme

Yemek	Izgara kademesi, mikrodalga gücü Watt olarak, süre dakika cinsinden	Bilgi
Patates graten, 1100 g	360 W, + ızgara kademesi 2, 30 - 35 dak.	Yuvarlak payreks kalıp Ø 22 cm
Pasta	-	Tavsiye edilmez
Tavuk, ikiye bölünmüş yakl. 1100 g	360 W + ızgara kademesi 3, yakl 40 - 45 dak.	Tel ızgara, cam kase

## Зміст

	<b>Використання за призначенням</b> . . . . .	<b>54</b>
	<b>Важливі настанови з безпеки</b> . . . . .	<b>54</b>
	Загальне . . . . .	54
	Мікрохвильовий режим . . . . .	55
	<b>Причини несправностей</b> . . . . .	<b>57</b>
	<b>Захист навколишнього середовища</b> . . . . .	<b>57</b>
	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки . . . . .	57
	<b>Знайомство з приладом</b> . . . . .	<b>58</b>
	Панель управління . . . . .	58
	Елементи управління . . . . .	58
	Дисплей . . . . .	58
	Меню режимів роботи . . . . .	59
	Подальша інформація . . . . .	59
	Функції робочої камери . . . . .	59
	<b>Приладдя</b> . . . . .	<b>60</b>
	<b>Перед першим використанням</b> . . . . .	<b>60</b>
	Перша експлуатація . . . . .	60
	Очищення робочої камери та приладдя . . . . .	60
	<b>Управління приладу</b> . . . . .	<b>61</b>
	Увімкнення/вимкнення приладу . . . . .	61
	Експлуатація . . . . .	61
	Налаштування режиму роботи . . . . .	61
	<b>Режим мікрохвиль</b> . . . . .	<b>62</b>
	Посуд . . . . .	62
	Потужність мікрохвиль . . . . .	62
	Налаштування режиму мікрохвиль . . . . .	62
	<b>Готування в режимі "Гриль"</b> . . . . .	<b>63</b>
	Налаштування гриля . . . . .	63
	Налаштування комбінованого мікрохвильового режиму . . . . .	64
	<b>Таймер</b> . . . . .	<b>65</b>
	Налаштування таймера . . . . .	65
	<b>Програми</b> . . . . .	<b>65</b>
	Налаштування програми . . . . .	65
	Вказівки до програм . . . . .	66
	Час досягання . . . . .	66
	Таблиця програм . . . . .	67
	<b>Основні установки</b> . . . . .	<b>68</b>
	Зміна налаштувань . . . . .	68
	Перелік налаштувань . . . . .	68
	Вимкнення електропостачання . . . . .	68
	Зміна поточного часу . . . . .	68
	<b>Очищення</b> . . . . .	<b>69</b>
	Засоби для чищення . . . . .	69
	<b>Що робити у випадку несправності?</b> . . . . .	<b>70</b>
	<b>Служба сервісу</b> . . . . .	<b>71</b>
	Е номер та FD номер (дата виробництва) . . . . .	71
	Технічні характеристики . . . . .	71
	<b>Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії</b> . . . . .	<b>72</b>
	Розморожування . . . . .	72
	Розморожування, розігрівання або приготування продуктів глибокої заморозки . . . . .	73
	Розігрівання . . . . .	74
	Приготування . . . . .	75
	Поради щодо режиму мікрохвиль . . . . .	75
	Готування в режимі "Гриль" . . . . .	76
	Гриль, поєднаний з режимом мікрохвиль . . . . .	76
	<b>Тестові страви</b> . . . . .	<b>77</b>
	Готування лише з режимом мікрохвиль . . . . .	77
	Розморожування лише з режимом мікрохвиль . . . . .	77
	Готування з режимом мікрохвиль та "Гриль" . . . . .	77

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



## Використання за призначенням

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації для подальшого користування або передачі їх іншому користувачеві.

Цей прилад призначений тільки для вбудовування. Дотримуйтеся спеціальної інструкції з монтажу.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 8 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

→ "Приладдя" на сторінці 60



## Важливі настанови з безпеки

### Загальне

#### **⚠ Попередження Небезпека пожежі!**

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися. Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

#### **⚠ Попередження Небезпека опіків!**

- Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- Приладдя або посуд сильно нагрівається. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Алкогольні пари можуть спалахнути в гарячій робочій камері. Забороняється готувати страви із великою кількістю рідини, яка містить високий відсоток алкоголю. Застосовуйте лише малі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю. Обережно відчиняйте дверцята приладу.

#### **⚠ Попередження Небезпека опіку!**

- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.
- Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. Обережно відчиняйте дверцята приладу. Не підпускайте дітей до приладу.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.

**⚠ Попередження****Небезпека травмування!**

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.

**⚠ Попередження****Небезпека ураження електричним струмом!**

- Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

**⚠ Попередження****Небезпека впливу магнітних полів!**

На панелі управління або елементах керування встановлено постійні магніти. Вони можуть впливати на електронні імплантати, наприклад, кардіостимулятори чи дозатори інсуліну. Носіям електронних імплантатів дотримуватися відстані до електронних імплантатів не менше 10 см.

**Мікрохвильовий режим****⚠ Попередження****Небезпека пожежі!**

- Використання приладу не за призначенням небезпечно та може призвести до ушкодження. Не допускається сушка продуктів чи одягу, нагрівання домашнього взуття, подушечок для злаків і ароматичних трав, губок, вологих ганчірок і тому подібного. Наприклад, під час нагрівання можуть загорітися капці або подушечки для злаків і ароматичних трав. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв.
- Харчові продукти можуть загорітись. Забороняється розігрівати продукти в пластиковій упаковці або упаковці зі спіненого матеріалу. Забороняється розігрівати без нагляду продукти у емностях з пластмаси, паперу або інших легкозаймистих матеріалів. Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль або тривалий час. Дотримуйтесь настанов цієї інструкції з експлуатації. Не сушіть продукти в режимі мікрохвиль. Ніколи не розморожуйте та не розігрівайте продукти з низьким вмістом рідини (напр., хліб) на занадто високій потужності мікрохвиль або протягом надто тривалого часу.
- Харчова олія може загорітись. Забороняється розігрівати олію в режимі мікрохвиль.

**⚠ Попередження****Вибухонебезпечно!!**

Рідина або інші харчові продукти у щільно закупорених емностях можуть вибухнути. Ніколи не розігрівайте рідину та інші харчові продукти в закупорених емностях.

### **⚠️ Попередження**

#### **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-глазунї або "яєць у горнятку" потрібно спочатку проштрикнути жовток. При готуванні продуктів з міцною шкарлупою або шкіркою, наприклад, яблук, помідорів, картоплі або ковбасок, шкарлупа може луснути. 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 струсніть або перемішайте. Перед тим як давати дитині їжу, перевірте температуру продукту.
- Розігріта їжа віддає тепло. Посуд може нагрітись. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Якщо продукт герметично запакований, упаковка може луснути. Завжди дотримуйтесь вказівок, зазначених на упаковці. Завжди виймайте страви з робочої камери за допомогою прихватки.

### **⚠️ Попередження**

#### **Небезпека опіку!**

Під час розігрівання рідини може статися затримка закипання. Це означає, що рідина досягла температури кипіння, а типові бульбашки ще не здіймаються. Вже при незначному струшуванні посуду гаряча рідина може збігти й розбризкатись. При розігріванні рідини завжди кладіть у ємність ложку. Таким чином можна уникнути затримання закипання.

### **⚠️ Попередження**

#### **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 призвести до розтріскування посуду. Застосовуйте лише посуд, придатний для готування в мікрохвильовій печі.

### **⚠️ Попередження**

#### **Небезпека ураження електричним струмом!**

Прилад працює під високою напругою. Ніколи не знімайте корпус приладу.

### **⚠️ Попередження**

#### **Небезпека тяжкої шкоди для здоров'я!!**

- При недостатньому очищенні можуть пошкодитися поверхні приладу. Що може стати причиною випромінення мікрохвильової енергії. Ретельно очищуйте прилад та одразу видаляйте з нього залишки харчових продуктів. Завжди тримайте в чистоті робочу камеру, ущільнення дверцят, власне дверцята та їх фіксатор. → "Очищення" на сторінці 69
- Кризь пошкоджені дверцята робочої камери або їх ущільнення може випромінюватися енергія мікрохвиль. Ніколи не користуйтеся приладом, якщо дверцята робочої камери або ущільнювач дверцят пошкоджені. Зверніться до 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.



## Причини несправностей

### Увага!

- Утворення іскор: металеві предмети, наприклад, ложка в склянці, повинна бути віддалена принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити внутрішнє скло дверцят.
- Алюмінієві настили: не використовуйте алюмінієві настили у приладі. Виникнення іскор може призвести до пошкодження приладу.
- Режим мікрохвиль без страв: робота приладу без страв у робочій камері призводить до перевантаження. Ніколи не запускайте мікрохвильовий режим без страв у робочій камері. Винятком є короточасне випробування посуду. → "Управління приладу" на сторінці 61
- Волога в робочій камері: волога, що залишається в робочій камері протягом тривалого часу може викликати корозію. Після використання висушіть робочу камеру. Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Не зберігайте в робочій камері продукти.
- Охолодження з відкритими дверцятами приладу: після роботи з високими температурами залишайте робочу камеру охолоджуватися закритою. Не затискайте нічого в дверцятах. Навіть якщо дверцята трохи відкриті, це може з часом пошкодити меблі, які знаходяться поруч.  
Лише після роботи з великою кількістю вологи залишайте робочу камеру висихати відкритою.
- Сильно забруднений ущільнювач: якщо ущільнювач сильно забруднений, дверцята приладу більше не закриваються правильно при роботі. З часом це може призвести до ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Завжди тримайте ущільнення чистим. → "Очищення" на сторінці 69
- Попкорн для готування в мікрохвильовій печі: ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль. Експлуатуйте прилад при потужності максимум 600 W. Завжди кладіть попкорн у скляну тарілку. Скло дверцят може тріснути від перенавантаження.

## Захист навколишнього середовища

### Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано 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.

## Знайомство з приладом

В цьому розділі ми пояснимо значення індикації та елементів керування. Крім того Ви дізнаєтесь про різні функції свого приладу.

**Вказівка:** Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності кольору та деталей.



- 1 Кнопки**  
У кнопку праворуч та ліворуч від перемикача є точка натискання. Натисніть на кнопку для активації.
- 2 Перемикач**  
Перемикач можна повертати праворуч та ліворуч.
- 3 Дисплей**  
На дисплеї Ви побачите поточні значення налаштування, можливості вибору або текстові вказівки.
- 4 Сенсорні поля**  
Під сенсорними полями ліворуч < і праворуч > від дисплею знаходяться датчики. Торкніться відповідної стрілки, щоб обрати функцію.

### Елементи управління

Окремі елементи управління узгоджено з різними функціями приладу. Таким чином можна просто і безпосередньо налаштувати прилад.

#### Кнопки та сенсорні поля

Тут Ви зможете ознайомитись з коротким поясненням щодо різних кнопок та сенсорних полів.

Кнопки	Значення	
on/off	Увімкнення/вимкнення приладу	
Меню	Меню	Відкриття меню режимів роботи
	Інформація	Показати вказівки
	Установка таймера	Налаштування таймера
open	Автоматичне відчинення дверцят	Відчиніть дверцята приладу
start/stop	Запуск або призупинення роботи	

### Панель управління

Через панель управління можна за допомогою кнопок, сенсорних полів та поворотного регулятора налаштувати різні функції Вашого приладу. На дисплеї відобразяться поточні налаштування.

В огляді показано панель управління при увімкненому приладі з обраним режимом роботи.

#### Сенсорні поля

<	Поле ліворуч від дисплею	Навігація ліворуч
>	Поле праворуч від дисплею	Навігація праворуч

#### Перемикач

Перемикачем можна змінити режими роботи і значення налаштування, що відображаються на дисплеї.

Для більшості переліків вибору, наприклад, програми, після останнього пункту здійснюється перехід до першого.

Для деяких переліків вибору, наприклад, тривалість, потрібно повернути поворотний регулятор керування назад, коли досягнуте мінімальне або максимальне значення.

#### Дисплей

Інформація на дисплеї структурована таким чином, щоб можна було переглянути одночасно всі дані.

Значення, яке зараз можна налаштувати, виділяється. Воно відображається білим шрифтом на темному фоні.

#### Рядок статусу

Рядок статусу знаходиться у верхній частині дисплея. Там відображається поточний час, час таймеру і тривалість програми.

## Індикація прогресу

На основі індикації прогресу можна побачити, скільки, наприклад, минуло часу готування. Пряма лінія під налаштованими значеннями заповнюється зліва направо в міру виконання програми. Колір індикації прогресу змінюється залежно від режиму роботи.

## Меню режимів роботи

Меню розділене на різні режими роботи. Таким чином можна швидко отримати доступ до потрібної функції.

Залежно від типу приладу існують різні режими роботи.

Режим роботи	Застосування
Мікрохвильовий режим	Вибір потужності мікрохвильового режиму
Гриль	Вибір режиму гриля або режиму гриля з потужністю мікрохвиль
Програми	Автоматичні програми Просте приготування обраних страв
Установки → "Основні установки" на сторінці 68	Основні установки приладу можна коригувати відповідно до Ваших уподобань.

## Подальша інформація

У більшості випадків прилад надає вказівки і подальшу інформацію до вже виконаної дії. Для цього натисніть на кнопку . Вказівка відобразиться на дисплеї на кілька секунд. Для огляду розгорнутих вказівок гортайте текст до кінця за допомогою поворотного регулятора.

Окремі вказівки з'являються автоматично, наприклад, для підтвердження, як запит або попередження.

Вказівку можна видалити повторним натисканням клавіші .

## Функції робочої камери

Функції робочої камери полегшують експлуатацію Вашого приладу. Так, наприклад, освітлюється велика поверхня робочої камери і охолоджувальний вентилятор захищає прилад від перегрівання.

### Автоматичне відчинення дверцят

При активації автоматичного відкривання дверцят дверцята приладу відкриваються рвучко. Вручну можна повністю відкрити дверцята приладу.

У випадку знеструмлення приладу автоматичне відкривання дверцят не працюватиме. Можна відкрити дверцята.

### Вказівки

- Якщо під час виконання режиму роботи Ви відчиняєте дверцята, робота приладу призупиняється.
- Якщо закрити дверцята приладу, робота не продовжиться автоматично. Потрібно запустити роботу вручну.
- Якщо прилад вимкнений тривалий час, дверцята приладу відчиняються з затримкою в часі.

## Освітлення робочої камери

Якщо відкрити дверцята приладу, вмикається освітлення робочої камери. Якщо дверцята залишаються відкритими довше 5 хвилин, освітлення робочої камери знову вимикається. При активації автоматичного відкривання дверцят освітлення робочої камери знову вмикається.

Для всіх режимів роботи освітлення робочої камери вмикається, щойно запускається режим роботи. Коли режим роботи завершено, освітлення вимикається.

### Охолоджувальний вентилятор

Охолоджувальний вентилятор вмикається при потребі. Тепле повітря виходить через дверцята.

Після експлуатації приладу охолоджувальний вентилятор ще деякий час працює.

### Увага!

Не закривайте вентиляційні отвори, інакше прилад перегріватиметься.

### Вказівки

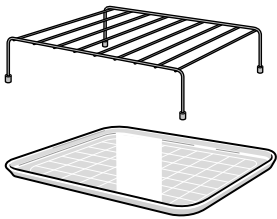
- Під час роботи в режимі мікрохвиль прилад не нагрівається. Проте охолоджувальний вентилятор вмикається. Він може продовжувати працювати також після закінчення роботи мікрохвильового режиму.
- На склі дверцят, внутрішніх та нижній стінці може утворитись конденсат. Це не є несправністю, на функцію мікрохвиль це не впливає. Після готування витріть конденсат.

## Приладдя

У комплект із Вашим приладдям входить різне приладдя. Тут коротко описано приладдя, що входить до комплекту, і його правильне застосування.

### Приладдя, що постачається в комплекті

Ваш прилад оснащений наступним приладдям:



#### Решітка

Як поверхня для розміщення посуду або для готування гриля та запікання.

#### Скляний піддон

Воно захищає від розбризкування, якщо Ви готуєте продукти в режимі гриля безпосередньо на решітці. Поставте решітку в скляну тарілку.

Скляну тарілку можна використовувати також як посуд для готування під час роботи в режимі мікрохвиль.

Використовуйте лише оригінальне приладдя від виробника приладу. Воно розроблене спеціально для Вашого приладу.

Приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.

## Перед першим використанням

Перед першим використанням Вашого нового приладу, потрібно виконати певні налаштування. Також необхідно почистити робочу камеру і приладдя.

### Перша експлуатація

Після підключення або відключення живлення на дисплеї відображається налаштування для першого введення в експлуатацію. Може пройти кілька секунд, поки з'явиться запит.

**Вказівка:** Ці налаштування можна в будь-який час знову змінити на основні налаштування.

#### Налаштування мови

1. Налаштуйте перемикачем бажану мову.
2. Торкніться стрілки >. З'явиться наступне налаштування.

#### Налаштування поточного часу

1. Налаштуйте перемикачем актуальний поточний час.
2. Торкніться стрілки >.

#### Налаштування дати

1. За допомогою перемикача налаштуйте поточний день.
2. Для підтвердження торкніться стрілки >.
3. За допомогою перемикача налаштуйте поточний місяць.
4. Для підтвердження торкніться стрілки >.
5. За допомогою перемикача налаштуйте поточний рік.
6. Для підтвердження торкніться стрілки >. На дисплеї відобразиться вказівка, що перше введення в експлуатацію завершено.

### Очищення робочої камери та приладдя

Перед першим приготуванням страв за допомогою приладу почистіть робочу камеру та приладдя.

#### Очищення робочої камери

Для того щоб позбутися запаху нового приладу, спочатку треба закрити порожню робочу камеру та прогріти її.

Перевірте, щоб у робочій камері не залишалось решток упаковки, наприклад кульок стиропору. Перед нагріванням протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою. Провітрюйте кухню, поки прилад нагрівається.

Виконайте задані налаштування. Як налаштувати гриль та тривалість, дізнайтеся у наступному розділі.  
→ "Готування в режимі "Гриль"" на сторінці 63

#### Установки

Гриль	Рівень 3
Тривалість	15 хв.

Вимкніть прилад через вказану тривалість.

Коли робоча камера охолоне, очистіть пласкі поверхні мийним розчином і рушником.

#### Очищення приладдя

Ретельно очистіть приладдя лужним розчином та протріть його рушником або м'якою щіткою.

## Управління приладу

Ви вже ознайомилися з елементами управління та принципом їх роботи. Зараз ми Вам пояснимо, як налаштувати Ваш прилад. Ви дізнаєтеся, що відбувається при вмиканні та вимиканні і як налаштувати режими роботи.

### Увімкнення/вимкнення приладу

Перед налаштуванням приладу потрібно його увімкнути.

**Вказівка:** Таймер можна також налаштувати при вимкненому приладі. Окремі індикації та вказівки помітно на дисплеї також при вимкненому приладі.

Якщо Ви не плануєте використовувати прилад, вимкніть його. Якщо тривалий час не виконуються налаштування, прилад вимикається автоматично.

### Вімкнення приладу

Кнопкою on/off увімкніть прилад. on/off на кнопці підсвічується синім.

На дисплеї відображається логотип Siemens, а потім максимальна потужність мікрохвиль.

Прилад готовий до експлуатації.

Як робити налаштування режимів роботи, Ви можете прочитати в окремих розділах.

### Вимкнення приладу

Кнопкою on/off вимкніть прилад. Освітлення над кнопкою гасне.

Можливо виконувана функція буде перервана.

На дисплеї з'явиться поточний час і дата.

**Вказівка:** Чи буде показано поточний час і дату при вимкненому приладі, можна визначити в основних налаштуваннях.

## Експлуатація

Окремі етапи керування однакові для роботи всіх режимів. Далі Ви дізнаєтеся докладніше про основні етапи керування.

### Початок роботи

Кожен режим роботи запускається кнопкою start/stop .

Після запуску на дисплеї відображаються Ваші налаштування. На основі індикації прогресу можна побачити, скільки, наприклад, минуло часу готування.

**Вказівка:** Якщо робота припиняється при відкриванні дверцят приладу, потрібно знову запустити роботу клавішею start/stop після закриття дверцят приладу.

### Призупинення режиму

Клавішею start/stop можна зупинити роботу і знову запустити роботу приладу.

Щоб видалити всі налаштування, натисніть кнопку on/off.

### Вказівки

- Відкриванням дверцят робота приладу також зупиняється.
- Після переривання або зупинки роботи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати.

## Налаштування режиму роботи

Після вмикання приладу відображається налаштований рекомендований режим роботи. Ви можете відразу ж розпочати роботу з цим налаштуванням.

Якщо бажаєте налаштувати інший режим роботи, див. точний опис цього у відповідних розділах.

Загалом діє:

1. Натисніть кнопку menu. Відкривається меню режимів роботи.
2. Оберіть перемикачем режим роботи. Залежно від режиму роботи доступні різні можливості вибору.
3. Стрілкою > можна перейти до обраного режиму роботи.
4. За допомогою перемикача змініть вибір. Залежно від вибору змініть подальші налаштування.
5. Запустіть кнопкою start/stop. На дисплеї відобразиться перебіг часу. Помітно налаштування і лінія індикації процесу.

**Вказівка:** Якщо потрібно вийти з поточного налаштування, за допомогою клавіші menu знову перейдіть на рівень режимів роботи.

## Режим мікрохвиль

У мікрохвильовому режимі можна особливо швидко готувати, розігрівати та розморожувати страви. Мікрохвильовий режим можна використовувати окремо в комбінації з грилем.

Щоб оптимально використовувати мікрохвильовий режим, дотримуйтеся вказівок до посуду і орієнтуйтеся по даним в таблицях застосування в кінці посібника з використання.

### Посуд

Не весь посуд придатний для мікрохвильового режиму. Щоб розігріти Ваші страви і не пошкодити прилад, використовуйте лише придатний для мікрохвиль посуд.

#### Придатний посуд

Підходить термостійкий посуд зі скла, склокераміки, порцеляни, кераміки або термостійкого пластику. Ці матеріали пропускають мікрохвилі.

Ви можете використовувати також посуд, в якому будете подавати страву до столу. Таким чином не потрібно буде перекладати страви. Посуд із золотим або срібним декором використовуйте тільки в тому разі, якщо виробник гарантує, що він придатний для застосування у мікрохвильовій печі.

#### Непридатний посуд

Металевий посуд непридатний для використання у печі. Метал не пропускає мікрохвилі. Страви у закритих металевих ємностях залишаються холодними.

#### Увага!

Утворення іскор: металеві предмети, наприклад, ложка в склянці, повинна бути віддалена принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити внутрішнє скло дверцят.

#### Тестування посуду

Ніколи не вмикайте режим мікрохвиль, якщо у робочій камері немає страви. Єдиним винятком може бути коротке тестове випробування посуду.

Якщо Ви не впевнені в тому, чи підходить Ваш посуд для готування в режимі мікрохвиль, проведіть таке випробування:

1. Поставте порожній посуд у робочу камеру на час від 30 секунд до 1 хвилини і увімкніть максимальну потужність.
2. Між тим перевірте температуру приладу. Він має залишатися холодним або досягти температури, при якій до посуду можна доторкнутись рукою.

Якщо посуд гарячий, або утворюються іскри, посуд є непридатним. Перевіть випробування.

## Потужність мікрохвиль

Вам доступна наступна потужність мікрохвильового режиму.

Потужність	Страви	Максимальна тривалість
90 W	Для розморожування ніжних страв	1 год. 30 хв.
180 W	Для розморожування та подальшої обробки	1 год. 30 хв.
360 W	Для приготування м'яса та розігрівання ніжних страв	1 год. 30 хв.
600 W	Для розігрівання та доведення страв до готовності	1 год. 30 хв.
900 W	Для розігрівання рідини	30 хв.

Запропоноване значення:

прилад пропонує тривалість для кожної потужності мікрохвильового режиму. Їх можна прийняти або змінити у відповідному діапазоні.

## Налаштування режиму мікрохвиль

Приклад: потужність мікрохвиль 600 W, тривалість 5 хв.

1. Натисніть кнопку on/off. Прилад готовий до експлуатації. На дисплеї відображається максимальна потужність режиму мікрохвиль і тривалість, її можна в будь-який момент змінити.
2. Оберіть бажаний рівень потужності мікрохвиль регулятором функцій.



На дисплеї світиться потужність режиму мікрохвиль та запропонована тривалість.

3. Торкніться стрілки >.
4. Налаштуйте перемикачем бажану тривалість.



5. Запустіть кнопкою start/stop.



Прилад починає працювати. На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.

#### Вказівки

- Якщо прилад увімкнено, на дисплеї відображається завжди як пропозиція максимальна потужність режиму мікрохвиль.
- Якщо відчиняти дверцята приладу під час роботи, вентилятор може продовжувати працювати.

#### Час роботи програми сплинув

Лунає сигнал.

Робота в даному режимі завершена.

Завчасне переривання сигналу  
Торкніться клавіші ☹.

**Вказівка:** Після торкання клавіші ☹, відображається функція таймеру, вона гасне через короткий час автоматично. Ще раз торкніться клавіші ☹ і функція таймеру згасне негайно.

Кнопкою on/off вимкніть прилад.

#### Зміна тривалості

Це можна зробити у будь-який момент.

Змініть тривалість за допомогою перемикача.  
Робота приладу відновлюється.

#### Зміна потужності мікрохвиль

Це можна зробити у будь-який момент.

Стрілкою < можна перейти до потужності мікрохвильового режиму.

Налаштуйте бажаний рівень потужності мікрохвиль регулятором функцій.

Тривалість залишається незмінною.  
Робота приладу відновлюється.

**Вказівка:** Якщо налаштована тривалість перевищує максимальну тривалість для потужності мікрохвильового режиму 900 W, вона зменшується автоматично. Робота приладу призупиняється. Кнопкою start/stop запустіть роботу.

## Готування в режимі "Гриль"

З грилем страви обсмажуються особливо гарно. Гриль можна використовувати окремо або в комбінації з мікрохвильовим режимом.

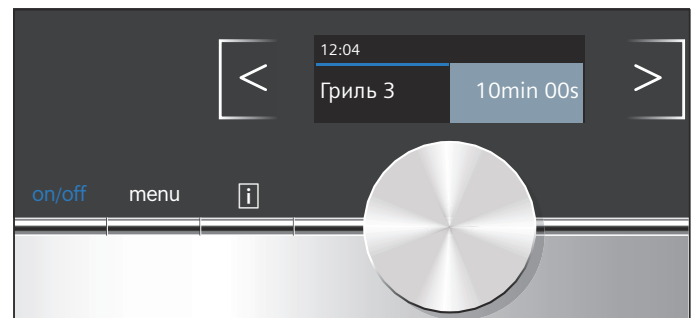
У Вашому розпорядженні є наступні режими гриля:

	Потужність	Страви
Гриль	Рівень 1 (слабке нагрівання)	для суфле і високих запіканок
	Рівень 2 (середнє нагрівання)	для плоских запіканок і риби
	Рівень 3 (сильне нагрівання)	для стейків, ковбасок та тостів

#### Налаштування гриля

Приклад: Гриль 2, тривалість 12 хв.

1. Натисніть кнопку on/off.  
Прилад готовий до експлуатації.
2. Натисніть кнопку menu.  
Виділяються режими роботи.
3. За допомогою перемикача оберіть режим роботи Гриль.
4. Торкніться стрілки >.



На дисплеї відображається запропоноване значення Гриль 3, його можна змінити в будь-який час.

5. Налаштуйте перемикачем бажаний режим гриля.  
На дисплеї світиться режим гриля та запропонована тривалість.
6. Торкніться стрілки >.  
Тривалість можна налаштувати.
7. Налаштуйте перемикачем бажану тривалість.



8. Запустіть кнопкою start/stop.  
Прилад починає працювати. На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.

### Вказівки

- Запропоноване значення для гриля - Гриль 3. Гриль 2 і 1 знаходяться перед ним, оберніть регулятор функцій.
- Комбінований режим Гриль 3 з 360 W, Гриль 3 з 180 W, тощо йдуть наступними, оберніть регулятор функцій праворуч.
- Якщо відчиняти дверцята приладу під час роботи, вентилятор може продовжувати працювати.

### Час роботи програми сплинув

Лунає сигнал.

Робота в даному режимі завершена.

Завчасне переривання сигналу

Торкніться клавіші ☹.

**Вказівка:** Після торкання клавіші ☹, відображається функція таймеру, вона гасне через короткий час автоматично. Ще раз торкніться клавіші ☹ і функція таймеру згасне негайно.

Кнопкою on/off вимкніть прилад.

### Зміна тривалості

Це можна зробити у будь-який момент.

Змініть тривалість за допомогою перемикача.

Робота приладу відновлюється.

### Зміна режиму гриля

Це можна зробити у будь-який момент.

Стрілкою < перейдіть до режиму гриля.

Налаштуйте перемикачем бажаний режим гриля.

Тривалість залишається незмінною.

Робота приладу відновлюється.

**Вказівка:** При зміні режиму роботи з гриля на комбінований і назад прилад переходить в режим паузи. Робота приладу призупиняється. Якщо потрібно змінити режим роботи, продовжуйте роботу клавішею start/stop.

## Налаштування комбінованого мікрохвильового режиму

При цьому режим "Гриль" працює одночасно з режимом мікрохвиль. Страви в режимі мікрохвиль хоча і готуються швидше, але все ж достатньо підрум'янюються.

Ви можете обрати будь-яку потужність мікрохвиль. Виняток: 900 та 600 W.

### Налаштування комбінованого мікрохвильового режиму

Приклад: Гриль 3 і потужність мікрохвиль - 180 W, тривалість 25 хвилин.

1. Натисніть кнопку on/off. Прилад готовий до експлуатації.
2. Натисніть кнопку menu. Виділяються режими роботи.
3. За допомогою перемикача оберіть режим роботи гриль.
4. Торкніться стрілки >. На дисплеї відображається запропоноване значення Гриль 3.

5. Оберніть регулятор функцій праворуч і налаштуйте потрібний комбінований режим. На дисплеї світиться комбінований режим та запропонована тривалість.
6. Торкніться стрілки >. Тривалість можна налаштувати.
7. Налаштуйте перемикачем бажану тривалість.



8. Запустіть кнопкою start/stop. Прилад починає працювати. На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.

### Вказівки

- Запропоноване значення для гриля - Гриль 3. Гриль 2 і 1 знаходяться перед ним, оберніть регулятор функцій.
- Комбінований режим Гриль 3 з 360 W, Гриль 3 з 180 W, тощо йдуть наступними, оберніть регулятор функцій праворуч.
- Якщо відчиняти дверцята приладу під час роботи, вентилятор може продовжувати працювати.

### Час роботи програми сплинув

Лунає сигнал.

Робота в даному режимі завершена.

Завчасне переривання сигналу

Торкніться клавіші ☹.

**Вказівка:** Після торкання клавіші ☹, відображається функція таймеру, вона гасне через короткий час автоматично. Ще раз торкніться клавіші ☹ і функція таймеру згасне негайно.

Кнопкою on/off вимкніть прилад.

### Зміна тривалості

Це можна зробити у будь-який момент.

Змініть тривалість за допомогою перемикача.

Робота приладу відновлюється.

### Зміна комбінованого режиму

Це можна зробити у будь-який момент.

Стрілкою < перейдіть до комбінованого режиму. За допомогою перемикача налаштуйте бажаний комбінований режим.

Тривалість залишається незмінною.

Робота приладу відновлюється.

**Вказівка:** При зміні режиму роботи з гриля на комбінований і назад прилад переходить в режим паузи. Робота приладу призупиняється. Якщо потрібно змінити режим роботи, продовжуйте роботу клавішею start/stop.




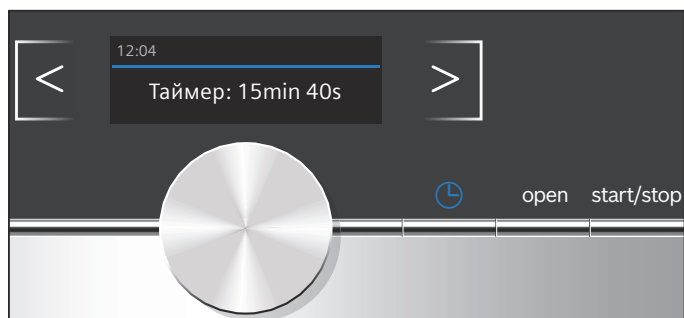
## Таймер


Таймер можна використовувати як кухонний таймер. Таймер працює паралельно з іншими налаштуваннями. Його можна налаштувати в будь-який момент, також коли прилад вимкнено. Він має власний сигнал, тому Ви почуєте про що він сповіщає – про завершення роботи таймера чи тривалості програми.

### Налаштування таймера


Налаштовується максимум 24 години. Чим вище значення, тим більше часовий проміжок.

1. Натисніть клавішу . Відображається таймер.
2. За допомогою перемикача налаштуйте час таймера.




3. Запустіть програму клавішею .
 


**Вказівка:** Через кілька секунд таймер також запускається автоматично. Час таймеру відраховується у зворотному напрямку. Індикація змінюється через короткий час знову. Відображається символ таймера і час, що минув, у рядку статусу.

Коли час таймеру вийшов, лунає сигнал. Ви можете вимкнути сигнал завчасно за допомогою кнопки .

### Вказівки

- Таймер залишається видимим на дисплеї, коли прилад вимкнено.
- Якщо вже виконується режим роботи, для вибору таймера торкніться клавіші . Відображається час таймеру певний час і його можна змінити.

### Зміна таймера

Щоб змінити час таймера, торкніться клавіші . Відображається час таймеру і його можна змінити регулятором функцій.

### Переривання таймера


Якщо потрібно перервати роботу таймера, перевстановіть таймер заново. Після приймання змін символ більше не світиться.

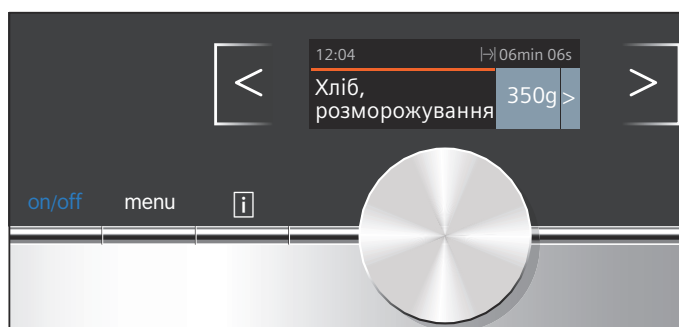
## Програми

З програмами можна дуже просто готувати страви. Ви обираєте програму та встановлюєте вагу Вашої страви. Програмою приймається оптимальне налаштування.


### Налаштування програми

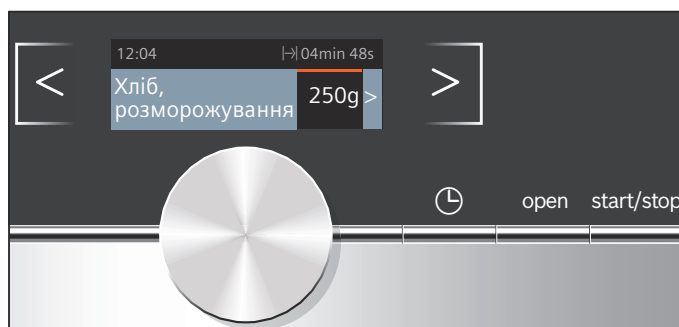
Приклад: програма “Хліб, розморожування”, 250 g вага.


1. Натисніть кнопку on/off. Прилад готовий до експлуатації.
2. Натисніть кнопку menu. Виділяються режими роботи.
3. Оберіть регулятором функцій “Програми”.
4. Торкніться стрілки . На дисплеї відображається перша програма.
5. Налаштуйте регулятором функцій потрібну програму.



Потрібна програма обрана. На дисплеї з'являється запропоноване значення для ваги.

6. Торкніться стрілки . Можна налаштувати вагу.
7. Налаштуйте поворотним регулятором потрібну вагу.



8. Торкніться стрілки . Відображається вказівка приготування.
9. Запустіть кнопкою start/stop. Прилад починає працювати. На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.

### Вказівки

- Тривалість розраховується програмно.
- Для деяких страв під час приготування на екрані з'являються вказівки щодо перевертання або розмішування. Дотримуйтеся вказівок. При відкриванні дверцят приладу робота призупиняється. Після закриття дверцят приладу знову запусіть роботу приладу. Якщо Ви не перевертаєте і не розмішуєте страву, програма триватиме до завершення.

## Вказівки до програм

Ставте страву у холодну робочу камеру.

Вийміть продукт з упаковки та зважте. Якщо Ви не можете ввести точної ваги, округліть її в сторону збільшення чи зменшення.

Застосовуйте для програм лише придатний для роботи у мікрохвильовій пічці посуд, наприклад, зі скла або кераміки. Для цього дотримуйтесь вказівок щодо приладдя в таблиці програм.

Таблицю з придатними продуктами, відповідним діапазоном ваги та необхідним приладдям Ви знайдете в додатку до вказівок.

Налаштовувати вагу поза межами діапазону ваги неможливо.

При готуванні багатьох страв через деякий час Ви почуєте звуковий сигнал. Переверніть продукт або перемішайте його.

### Розморожування:

- Заморозуйте продукти при температурі  $-18^{\circ}\text{C}$ , попередньо поділивши їх на порції та розподіливши рівномірним, якомога плоскішим шаром.
- Вкладайте заморожені продукти на плаский посуд, наприклад, скляну або порцелянову тарілку.
- Після розморожування залишіть страву всередині на 15-90 хвилин для повного вирівнювання температури.
- Розморожуйте хліб лише в необхідній кількості. Він швидко черствіє.
- При розморожуванні м'яса або птиці утворюється рідина. При кожному перевертанні зливайте її і в жодному разі не використовуйте воду повторно та не допускайте, щоб вона потрапляла на інші продукти.
- Після перевертання виймайте ті шматочки, які вже розморозилися.
- Цілу птицю кладіть на посуд спочатку грудкою, птицю частками шкіркою донизу.

### Овочі:

- Свіжі овочі: поріжте на крупні рівні частини. На кожні 100 г додайте по одній столовій ложці води.
- Заморожені овочі: підходять лише бланшовані сирі овочі. Овочі глибокого замороження з вершковим соусом не придатні. Додати 1-3 столові ложки води. До шпинату та червонокочанної капусти воду не додавайте.

### Страви з картоплі:

- Варена картопля: поріжте на крупні рівні частини. На кожні 100 г додайте 2 ст. л. води, перемішайте.
- Картопля "в мундирі": оберіть 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 для варіння рис лущений або в пакетиках.
- Води до рису додавайте у 2-2,5 рази більше, ніж кількість рису.

### Птиця:

- Половинки курчат покладіть на решітку шкіркою догори.

## Час досягання

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

Страва	Час досягання
Овочі	прибл. 5 хв.
Страви з картоплі	прибл. 5 хв. Воду, яка витекла під час готування, злийте.
Рис	Прибл. 5-10 хв.

## Таблиця програм

Програма	Придатні продукти	Діапазон ваги, kg	Посуд/приладдя Рівень устанавлення
<b>Розморожування</b>			
Хліб*	Хліб, цілий, круглий або довгий, хліб скибочками, здобний пиріг, пиріг з дріжджового тіста, фруктовий пиріг, пиріг без глазури, вершків або желатину	0,20-1,50 kg	Плаский відкритий посуд Дно робочої камери
М'ясо*	Печеня, пласкі шматки м'яса, фарш, курча, пулярка, качка	0,20-2,00 kg	Плаский відкритий посуд Дно робочої камери
Риба*	Ціла риба, рибне філе, рибні котлети	0,10-1,00 kg	Плаский відкритий посуд Дно робочої камери
<b>Приготування</b>			
Свіжі овочі**	Цвітна капуста, броколі, морква, кольрабі, цибуля зелена, паприка, цукіні	0,15-1,00 kg	Закритий посуд Дно робочої камери
Заморожені овочі**	Цвітна капуста, броколі, морква, кольрабі, червонокочанна капуста, шпинат	0,15-1,00 kg	Закритий посуд Дно робочої камери
Страви з картоплі**	Варена картопля, картопля "в мундірі", частини картоплі однакового розміру	0,20-1,00 kg	Закритий посуд Дно робочої камери
Рис**	Рис, довгозернистий рис	0,05-0,30 kg	Високий закритий посуд Дно робочої камери
Печена картопля	Нерозвариста, середньої розваристості та розвариста картопля, прибіл. 6 см завтовшки	0,20-1,50 kg	Решітка Дно робочої камери
<b>Комбінований режим</b>			
Лазанья глибокого замороження	Лазанья "Болоньезе"	0,30-1,00 kg	Відкритий посуд Дно робочої камери
Курча, порційні шматки	Стегна курчат, половина тушки курчати	0,50-1,80 kg	Скляна чаша і решітка Дно робочої камери
*) Слідкуйте за сигналом перевертання			
**) Слідкуйте за сигналом перемішування			

## Основні установки

Щоб можна було оптимально і просто експлуатувати прилад, доступні різні налаштування. Їх Ви можете змінити за власною потребою.

### Зміна налаштувань

1. Натисніть кнопку on/off.
2. Натисніть кнопку menu. Відкривається меню режимів роботи.
3. Оберіть перемикачем Установки.
4. Торкніться стрілки >.
5. За допомогою перемикача змініть значення.
6. Стрілкою > завжди переводьте на наступні налаштування і при потребі змінійте їх.
7. Натисніть кнопку menu, щоб зберегти дані. На дисплеї з'явиться скасування або зберігання.
8. Обрати відповідними сенсорними полями.

### Перелік налаштувань

У переліку Ви знайдете всі основні установки та можливості їх зміни. Залежно від обладнання приладу на дисплеї відображаються лише налаштування, які підходять для Вашого приладу.

Тепер Ви можете змінити наступні налаштування:

Установка	Параметр
Мова	Налаштування мови
Поточний час	Налаштування поточного часу
Дата	Налаштування поточної дати
Звуковий сигнал	Коротка трив. Середня трив.* Довга трив.
Звук клавіш	Увімкнено Вимкнено* (Звук клавіш для on/off залишається)
Яскравість дисплея	Налаштування в 5 рівнів Рівень 3*
Дисплей годинника	Цифрова + дата* Цифровий Вимк.
Затемнення на ніч	Вимкнено* Увімкнено (дисплей затемнюватиметься з 22:00 до 6:00)
Демонстраційний режим	Вимкнено* Увімкнено (відображається лише протягом перших 3 хвилин після скидання або першого введення в експлуатацію)
Заводські налаштування	Повернутись Не повертатися*
* Заводські налаштування (залежно від типу приладу заводські налаштування можуть відрізнятися)	

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

### Вимкнення електропостачання

Внесені Вами зміни залишаються в налаштуваннях також після вимикання струму.

Лише налаштування для першого введення у експлуатацію потрібно виконувати знову після переривання живлення.

### Зміна поточного часу

Змінійте поточний час в основних установках.

Приклад: треба змінити час з літнього на зимовий.

1. Натисніть кнопку on/off.
2. Натисніть кнопку menu.
3. Оберіть перемикачем Налаштування.
4. Стрілкою > торкніться меню Поточний час.
5. За допомогою перемикача змініть поточний час.
6. Натисніть кнопку menu. На дисплеї з'явиться зберігання або скасування.

## Очищення

При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут ми розкажемо, як правильно чистити та доглядати за Вашим приладом.

### Попередження

#### Небезпека опіків!

Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

### Попередження

#### Небезпека ураження електричним струмом!

Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.

### Попередження

#### Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребки для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.

**Вказівка:** Неприємні запахи, наприклад, після приготування риби можна дуже легко усунути. Додайте декілька крапель лимонного соку у чашку води. Завжди кладіть ложку в ємність, щоб уникнути затримки кипіння. Нагрівайте воду протягом 1 - 2 хвилин на максимальній потужності мікрохвиль.

## Засоби для чищення

Аби не пошкодити різні поверхні невідповідним засобом для чищення, дійте згідно з даними у таблиці.

Забороняється використовувати

- абразивні очищувальні засоби;
- шкребки для металу або скла для очищення скла дверцят;
- шкребки для металу або скла для очищення ущільнення дверцят,
- будь-які жорсткі або металеві губки.
- Не використовуйте засоби для чищення з високим вмістом етилового спирту.

Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.

Область застосування	Засоби для чищення
Передня панель	Гарячий лужний розчин: протріть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Забороняється використовувати шкребки для скла та металу.
Дисплей	Витирайте його мікрофібровою серветкою або злегка зволеним м'яким рушником. Не мийте.
Високоякісна сталь	Гарячий лужний розчин: протріть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очищуйте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка. Під такими плямами може утворюватися корозія. В сервісній службі або в дилерській мережі можна придбати спеціальні засоби для чищення виробів з високоякісної сталі.
Робоча камера з високоякісної сталі	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту: протріть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Не користуйтеся аерозолем для духових шаф та іншими агресивними мийними засобами або засобами для очищення духовок. Шорсткі подушечки, жорсткі губки та засоби для чищення каструль також не підходять. Ці засоби дряпають поверхню. Ретельно висушіть внутрішні поверхні.
Скло дверцят	Засіб для чищення скла: очистіть ганчіркою для посуду. Забороняється використовувати шкребки для скла.
Ущільнення дверцят Не видаляти!	Гарячий лужний розчин: очистіть ганчіркою для посуду, без тертя. Забороняється використовувати шкребки для скла та металу.
Приладдя	Гарячий лужний розчин: змочіть ганчірку для посуду або щітку та протріть.

## Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, спробуйте усунути несправність самостійно за допомогою даної таблиці.

**Порада:** Якщо Ваша страва вдалася не такою, як Ви очікували, просимо переглянути наступний розділ. Там

Ви знайдете багато порад і вказівок для оптимального налаштування → "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії" на сторінці 72.

### Попередження

#### **Небезпека ураження електричним струмом!**

Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

### Таблиця несправностей

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Прилад не функціонує, індикація на дисплеї відсутня	Штекер вийнятий з розетки	Підключіть прилад до електромережі
	Вимкнення електропостачання	Перевірте, чи працюють інші кухонні прилади
	Несправний запобіжник	Перевірте у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник
	Помилка в обслуговуванні	Вимкніть запобіжник у розподільному блоці та через прибл. 60 секунд увімкніть його знову.
Прилад не запускається	Дверцята приладу закриті нещільно	Зачиніть дверцята приладу
Прилад не гріє. На дисплеї відображається напис "Demo".	Прилад перебуває в демонстраційному режимі	Відключіть демонстраційний режим у основних налаштуваннях. Для цього короткочасно відключіть прилад від мережі (вимкнути головний запобіжник або запобіжний вимикач в розподільному блоці). Потім протягом 3 хвилин деактивуйте демонстраційний режим в основних налаштуваннях.
Освітлення робочої камери не працює	Несправне освітлення робочої камери	Зверніться до сервісної служби
Індикація про несправність "Exxx"*		У випадку повідомлень про помилки вимкніть і знову увімкніть прилад; якщо індикація гасне, проблема була одноразовою. Якщо повідомлення про помилку повторюється або індикація зберігається, зверніться у сервісну службу і повідомте код помилки.

#### \* Особливості:

Повідомлення про помилку "E0532": Відкрийте і знову закрийте дверцята приладу.

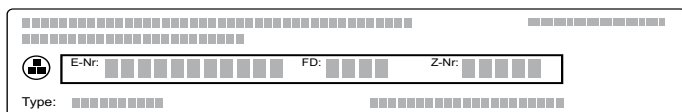
Повідомлення про помилку "E6501": Вимкніть прилад. Зачекайте 10 хвилин. Знову увімкніть прилад.

## Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайвих візитів фахівців технічного обслуговування.

### Е номер та FD номер (дата виробництва)

Під час виклику вкажіть повністю номер виробу (номер E) і дату випуску (номер FD), щоб ми могли надати кваліфіковану консультацію. Ви знайдете фірмову табличку з номерами при відкритті дверцят шафи.




The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains three main fields: 'E-Nr:' followed by a row of 12 squares, 'FD:' followed by a row of 4 squares, and 'Z-Nr:' followed by a row of 4 squares. Below these fields is a 'Type:' label followed by a row of 12 squares. There are also some smaller labels and lines at the top of the label.

Для того щоб не шукати довго у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

номер E

номер FD

Сервісна служба 

Зверніть увагу, що виклик техника сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

### Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

Цей прилад відповідає нормам EN 55011 або CISPR 11. Продукт групи 2, клас B.

Група 2 означає, що мікрохвилі застосовуються з метою підігрівання харчових продуктів. Клас B означає, що прилад придатний для використання у середовищі приватного домашнього господарства.

## Технічні характеристики

Забезпечення електрострумом	220-240 В, 50/60 Гц
Макс. загальна споживана потужність	1990 Вт
Потужність мікрохвиль	900 Вт (IEC 60705)
Макс. вихідна потужність гриля	1300 Вт
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Запобіжник	10 А
Параметри (В/Ш/Г)	
- приладу	382 x 594 x 318 мм
- робочої камери	220 x 350 x 270 мм
Перевірено Спілкою німецьких електротехніків (VDE)	
Знак відповідності CE	так

## Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

Тут Ви знайдете великий вибір страв та оптимальні параметри для них. Ви побачите, який рівень потужності мікрохвиль або рівень гриля оптимальні для Вашої страви. Ви отримаєте інформацію щодо відповідного приладдя, Поради щодо посуду та готування Вашої страви.

### Вказівки

- Наведені у таблиці значення завжди стосуються холодної і порожньої робочої камери. Перед використанням вийміть непотрібне приладдя з робочої камери.
- Значення часу, які надаються в таблицях, є орієнтовними. Вони залежать від якості та властивостей продуктів.
- Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті.
- Завжди користуйтеся прихваткою, коли Ви виймаєте гаряче приладдя або посуд з робочої камери.

### ⚠ Попередження Небезпека опіку!

При вийманні скляної ємності гаряча рідина може перелитись через край. Обережно виймайте скляну чашу з робочої камери.

У наступних таблицях Ви знайдете різноманітні можливості для готування та параметри встановлення мікрохвильової печі.

Значення часу, які надаються в таблицях, є орієнтовними. Вони залежать від посуду, а також від якості, температури та властивостей продуктів.

В таблицях зазвичай вказано діапазон часу готування. Встановіть спочатку найкоротший час, а в разі потреби - продовжте його.

Може так статися, що Ви маєте продукти в інших кількостях, ніж це зазначено в таблицях. Для режиму мікрохвиль керуйтеся простим правилом: подвійна кількість – подвійна тривалість, половина кількості – половина тривалості.

Посуд можна поставити посередині решітки або на дно робочої камери. У такому положенні мікрохвилі досягають страви з усіх боків.

### Розморожування

Покладіть заморожені продукти у відкритій ємності на дно робочої камери.

Страву потрібно час від часу перевертати або перемішувати (1-2 рази). Великі шматки потрібно перевернути декілька разів. Під час перевертання видаляйте рідину, що утворюється при розморожуванні.

Залиште розморожений продукт ще на 10-60 хвилин при кімнатній температурі, щоб вирівняти температуру. Після цього з птиці можна виїняти нутроці.

**Вказівка:** Поставте посуд на дно робочої камери.

Страва	Вага	Потужність мікрохвиль (W), Тривалість, (хв.)	Вказівка
М'ясо, велик. шматок яловичини, свинини, телятини (з кісточкою або без неї)	800 g	180 W, 15 хв. + 90 W, 15-25 хв.	Перевертайте багато разів
	1000 g	180 W, 20 хв. + 90 W, 20-30 хв.	
	1500 g	180 W, 25 хв. + 90 W, 25-30 хв.	
М'ясо вел. шматками або порц. шматками з яловичини, свинини, телятини	200 g	180 W, 5-8 хв. + 90 W, 5-10 хв.	При перевертанні відділяйте частини м'яса одну від одної.
	500 g	180 W, 8-11 хв. + 90 W, 10-15 хв.	
	800 g	180 W, 10 хв. + 90 W, 10-15 хв.	
Фарш, змішаний	200 g	90 W, 10-15 хв.	Заморозуйте якомога тоншим шаром; Час від часу перевертайте та виймайте те м'ясо, яке вже розморозилось
	500 g	180 W, 5 хв. + 90 W, 10-15 хв.	
	1000 g	180 W, 15 хв. + 90 W, 20-25 хв.	
Птиця або птиця у порційних шматках	600 g	180 W, 8 хв. + 90 W, 10-15 хв.	Час від часу перевертайте Злийте рідину від розмороженого продукту
	1200 g	180 W, 15 хв. + 90 W, 20-25 хв.	
Рибне філе, рибні котлети/стейки	400 g	180 W, 5 хв. + 90 W, 10-15 хв.	Відокремте розморожені частини
Риба, ціла тушка	300 g	180 W, 3 хв. + 90 W, 10-15 хв.	Час від часу перевертайте
	600 g	180 W, 8 хв. + 90 W, 15-20 хв.	
Овочі, наприклад, горох	300 g	180 W, 10-15 хв.	Час від часу обережно перемішуйте
Фрукти, наприклад, малина	300 g	180 W, 6-9 хв.	Час від часу обережно перемішуйте та відділяйте розморожені частини одну від одної.
	500 g	180 W, 8 хв. + 90 W, 5-10 хв.	
Розтопіть масло	125 g	180 W, 1 хв. + 90 W, 1-2 хв.	Повністю зніміть упаковку
	250 g	180 W, 1 хв. + 90 W, 2-4 хв.	
Хліб, цілий буханець	500 g	180 W, 8 хв. + 90 W, 5-10 хв.	Час від часу перевертайте
	1000 g	180 W, 12 хв. + 90 W, 10-20 хв.	



Страва	Вага	Потужність мікрохвиль (W), Тривалість, (хв.)	Вказівка
Пиріг з несоковитою начинкою, наприклад, здобний пиріг	500 g	90 W, 10-15 хв.	Відокремте скибочки пирога Лише для пирогів без глазурі, вершків або крему
	750 g	180 W, 5 хв. + 90 W, 10-15 хв.	
Пиріг з соковитою начинкою, наприклад, фруктовий пиріг, сирний пиріг	500 g	180 W, 5 хв. + 90 W, 15-20 хв.	Лише для пирогів без глазурі, вершків або желатину.
	750 g	180 W, 7 хв. + 90 W, 15-20 хв.	

### Розморожування, розігрівання або приготування продуктів глибокої заморозки

Зніміть обгортку з готової страви. У посуді, який придатний для використання у мікрохвильовій печі, такі страви розігріватимуться швидше та рівномірніше. Швидкість розігрівання різних компонентів Вашої страви може бути неоднаковою.

Пласкі страви розігріються швидше, ніж високі. Тому їх слід розподіляти максимально рівномірно у посуді. Не нашаровуйте продукти один на інший.

Завжди накривайте страви. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для Вашого посуду, візьміть для цього тарілку, або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах.

Страву потрібно 2-3 рази перемішати або перевернути.

Після нагрівання залиште Вашу страву в пічці на 2-5 хвилин для повного вирівнювання температури.

Готування в мікрохвильовій печі зберігає особливий смак страв. Тому сіль та спеції використовуйте у невеликій кількості.

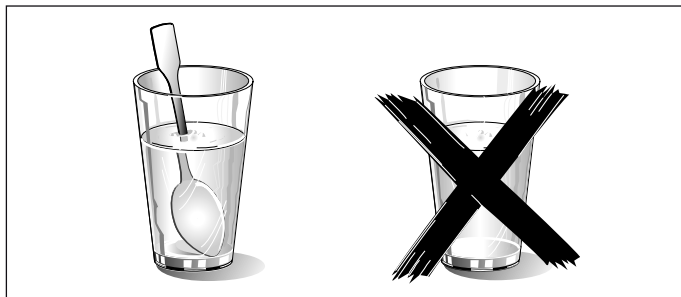
**Вказівка:** Поставте посуд на дно робочої камери.

Страва	Вага	Потужність мікрохвиль (W), Тривалість, хв.	Вказівка
Меню, порційні страви, напівфабрикати (2-3 компоненти)	300-400 g	600 W, 8-13 хв.	Під кришкою
Суп	400 g	600 W, 8-12 хв.	Закритий посуд
Рагу	500 g	600 W, 10-15 хв.	Закритий посуд
Шматки м'яса в соусі, наприклад, гуляш	500 g	600 W, 10-15 хв.	Закритий посуд
Риба, наприклад, шматки філе	400 g	600 W, 10-15 хв.	Під кришкою
Запіканки, наприклад, лазанья, каннелоні	450 g	600 W, 10-15 хв.	Використовуйте решітку у якості поверхні для встановлення посуду
Гарнір, наприклад, рис, макарони	250 g	600 W, 3-7 хв.	Закритий посуд, додайте рідину
	500 g	600 W, 8-12 хв.	
Овочі, наприклад, горох, броколі, морква	300 g	600 W, 7-11 хв.	Закритий посуд, додайте 1 ст. л. води
	600 g	600 W, 14-17 хв.	
Шпинат у вершках	450 g	600 W, 10-15 хв.	Готуйте без додавання води

## Розігрівання

### **⚠ Попередження** **Небезпека опіку!**

Під час розігрівання рідини може статися затримка закипання. Це означає, що рідина досягла температури кипіння, а типові бульбашки ще не здіймаються. Вже при незначному струшуванні посуду гаряча рідина може збігти й розбризкатись. При розігріванні рідини завжди кладіть у ємність ложку. Таким чином можна уникнути затримання закипання.



### **Увага!**

Утворення іскор: металеві предмети, наприклад, ложка в склянці, повинна бути віддалена принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити внутрішнє скло дверцят.

### **Вказівки**

- Зніміть обгортку з готової страви. У посуді, який придатний для використання у мікрохвильовій печі, такі страви розігріватимуться швидше та рівномірніше. Швидкість розігрівання різних компонентів Вашої страви може бути неоднаковою.
- Завжди накривайте страви. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для вашого посуду, візьміть для цього тарілку, або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах.
- Для рівномірного розігрівання страву треба декілька разів перемішати або перевернути. Слідкуйте за температурою.
- Після нагрівання залиште Вашу страву в пічці на 2-5 хвилин для повного вирівнювання температури.
- Завжди використовуйте кухонні рукавички або прихватки, коли виймаєте посуд.

**Вказівка:** Поставте посуд на дно робочої камери.

Страва	Кількість	Потужність мікрохвиль, (W), Тривалість, хв.	Вказівка
Меню, порційні страви, напівфабрикати (2-3 компоненти)		600 W, 5-8 хв.	-
Напої	125 ml	900 W, 0,5-1 хв.	Завжди кладіть ложку в ємність, не перегрівайте алкогольні напої; час від часу перевіряйте
	200 ml	900 W, 1-2 хв.	
	500 ml	900 W, 3-4 хв.	
Дитяче харчування, наприклад, пляшечка з молоком	50 ml	360 W, бл. ½ хв.	Пляшки без соски та кришки після розігрівання добре струсніть або перемішайте, обов'язково перевірте температуру
	100 ml	360 W, ½-1 хв.	
	200 ml	360 W, 1-2 хв.	
Суп, 1 чашка/тарілка	по 175 g	600 W, 1-2 хв.	-
Суп, 2 чашки/тарілки	по 175 g	600 W, 2-3 хв.	-
М'ясо в соусі	500 g	600 W, 7-10 хв.	-
Пагу	400 g	600 W, 5-7 хв.	-
	800 g	600 W, 7-8 хв.	-
Овочі, 1 порція	150 g	600 W, 2-3 хв.	-
Овочі, 2 порції	300 g	600 W, 3-5 хв.	-

## Приготування

### Вказівки

- Пласкі страви розігріються швидше, ніж високі. Тому їх слід розподіляти максимально рівномірно у посуді. Не нашаровуйте продукти один на інший.
- Готуйте страви в закритому посуді. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для вашого посуду, візьміть для цього тарілку, або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах.

- Готування в мікрохвильовій печі зберігає особливий смак страв. Тому сіль та спеції використовуйте у невеликій кількості.
- Після термообробки залиште страву всередині на 2-5 хвилин для повного вирівнювання температури.
- Завжди використовуйте кухонні рукавички або прихватки, коли виймаєте посуд.

**Вказівка:** Поставте посуд на дно робочої камери.

Страва	Кількість	Потужність мікрохвиль (W), Тривалість (хв.)	Вказівка
Курча, ціла тушка, свіже, патране	1200 g	600 W, 25-30 хв.	Переверніть через 1/2 часу готування
Рибне філе, свіже	400 g	600 W, 7-12 хв.	-
Овочі, свіжі	250 g	600 W, 6-10 хв.	Поріжте овочі на шматочки однакового розміру; на кожні 100 g овочів додайте по 1-2 ст. л. води; Час від часу помішуйте
	500 g	600 W, 10-15 хв.	
Страви з картоплі	250 g	600 W, 8-10 хв.	Поріжте картоплю на шматочки однакового розміру; На кожні 100 g додайте по 1 ст. л. води; Час від часу помішуйте
	500 g	600 W, 10-15 хв.	
	750 g	600 W, 15-22 хв.	
Рис	125 g	600 W, 4-6 хв. + 180 W, 12-15 хв.	Додайте подвійну кількість рідини
	250 g	600 W, 6-8 хв. + 180 W, 15-18 хв.	
Солодкі страви, наприклад, пудинг (миттєвого приготування)	500 ml	600 W, 6-8 хв.	Протягом готування 2-3 рази пудинг добре перемішайте збивачкою.
Фрукти, компот	500 g	600 W, 9-12 хв.	Час від часу помішуйте
Попкорн для мікрохвильової печі	100 g	600 W, 3-4 хв.	Завжди кладіть попкорн у скляну тарілку.; Дотримуйтеся вказівок виробника

## Поради щодо режиму мікрохвиль

Ви не знайшли жодних вказівок щодо налаштувань для готування обраної порції страви.	Подовжуйте або скорочуйте час приготування за наступним правилом: подвійна кількість = майже подвійний час, половина кількості = половина часу готування
Страва стала надто сухою.	Наступного разу встановлюйте менший час готування або обирайте нижчу потужність мікрохвиль. Накривайте страву кришкою та додайте в неї більше рідини.
Після закінчення часу готування страва не розморозилась, не гаряча або не готова.	Встановіть більший час готування. Більша кількість продуктів та вищі страви потребують більше часу.
Після закінчення часу готування краї страви перегріті, але середина ще не готова.	Протягом готування перемішуйте страву та обирайте наступного разу нижчу потужність та більшу тривалість.
Після розморожування птиця або м'ясо готові зовні, але не розморожені всередині.	Наступного разу обирайте нижчу потужність мікрохвиль. Перевертайте велику кількість птиці або м'яса по кілька разів.

## Готування в режимі "Гриль"

### Вказівки

- Всі подані параметри є орієнтовними, вони можуть змінюватися в залежності від властивостей продукту.
- Промийте м'ясо холодною водою та промокніть серветкою. Соліть м'ясо тільки після готування.
- Завжди готуйте гриль на решітці із зачиненими дверцятами приладу та не розігрівайте попередньо.
- Поставте решітку на скляне деко, щоб м'ясний сік стікав на нього.

- Перевертайте шматки, що смажаться, за допомогою спеціальних щипців. Якщо Ви робите це виделкою, сік з м'яса витікає і воно буде сухим.
- Темне м'ясо, наприклад, яловичина, підсмажується швидше, ніж світле м'ясо ягняти або свинина. Шматки гриля із світлого м'яса або рибне філе часто зверху лише підрум'янюється, а у середині залишається просмаженим та соковитим.

Страва	Кількість	Вага	Режим гриля	Тривалість, хв.
Стейки з ошийку бл. 2 см завтовшки	3-4 шт.	прибл. по 120 g	3 (сильне нагрівання)	1 сторона: бл. 15 хв. 2 сторона: бл. 10-15 хв.
Ковбаски на грилі	4-6 шт.	прибл. по 150 g	3 (сильне нагрівання)	1 сторона: бл. 10-15 хв. 2 сторона: бл. 10-15 хв.
Рибні котлети*	2-3 шт.	прибл. по 150 g	3 (сильне нагрівання)	1 сторона: бл. 10 хв. 2 сторона: бл. 10-15 хв.
Риба, ціла тушка*, наприклад, Форель	2-3 шт.	прибл. по 150 g	3 (сильне нагрівання)	1 сторона: бл. 15 хв. 2 сторона: бл. 15-20 хв.
Тостовий хліб (підсмаження тостів)	2-6 шматочків		3 (сильне нагрівання)	1 сторона: бл. 4 хв. 2 сторона: бл. 4 хв.
Підсмаження тостів	2-6 шматочків		3 (сильне нагрівання)	в залежності від інгредієнтів: 5-10 хв.

\* Спочатку намастіть решітку олією.

## Гриль, поєднаний з режимом мікрохвиль

### Вказівки

- Застосовуйте решітку як площу для встановлення посуду.
- Для печені застосовуйте високу форму. Таким чином, робоча камера залишиться чистішою.
- Застосовуйте для приготування запіканок великий, плоский посуд. У вузькому, високому посуді приготування цих страв потребує більше часу і зверху вони будуть більш рум'яними.

- Перевірте, чи увійде Ваш посуд в робочу камеру. Він не повинен бути занадто великим.
- Перед тим як порізати м'ясо, залиште його ще на 5-10 хвилин. Тоді м'ясний сік розподілиться рівномірно та не витікатиме при надрізанні.
- Запіканки та гратіни повинні доходити ще 5 хвилин у вимкненому приладі.
- Завжди встановлюйте максимальний час готування. Перевіряйте страви після закінчення найменшої встановленої тривалості.

Страва	Вага	Режим гриля	Потужність мікрохвиль (W), Тривалість, хв.	Вказівка
Свинина для запікання, наприклад, наприклад, Шматок ошийку	прибл. 750 g	1 (слабке нагрівання)	360 W, 35-40 хв.	Прибл. через 15 хв. перевернути
М'ясний рулет макс. 7 см висота	прибл. 750 g	2 (середня)	360 W, бл. 25 хв.	
Курча, половина	прибл. 1200 g	3 (сильне нагрівання)	360 W, 40 хв.	Покладіть шкірою донизу. Не перевертайте.
Курча, порційні шматки, наприклад, наприклад, четвєртинки курчати	прибл. 800 g	2 (середня)	360 W, 20-25 хв.	Покладіть шкірою донизу. Не перевертайте.
Качине філе	прибл. 800 g	3 (сильне нагрівання)	180 W, 25-30 хв.	Покладіть шкірою донизу. Не перевертайте.
Макаронна запіканка (з напівфабрикатів)	прибл. 1000 g	1 (слабке нагрівання)	360 W, 25-30 хв.	Посипте сиром.
Запіканка з картоплі (з сирі картоплі) макс. 3 см висота	прибл. 1000 g	2 (середня)	360 W, бл. 35 хв.	
Риба, печена	прибл. 500 g	3 (сильне нагрівання)	360 W, 15 хв.	Рибу глибокого замороження необхідно спочатку розморозити.
Сирна запіканка макс. 5 см висота	прибл. 1000 g	1 (слабке нагрівання)	360 W, 20-25 хв.	

## Тестові страви

Якість та функціональність мікрохвильових приладів перевіряються контрольними інстанціями на основі цих страв.

Відповідно до стандарту EN 60705, IEC 60705 або DIN 44547 і EN 60350 (2009)

### Готування лише з режимом мікрохвиль

Страва	Потужність мікрохвиль (W), тривалість (хв.)	Вказівка
Омлет, 1000 g	600 W, 11-12 хв. + 180 W, 8-10 хв.	Форма Pyrex
Бісквіт, 475 g	600 W, 7-9 хв.	Форма Pyrex, Ø 22 см
М'ясний рулет, 900 g	600 W, 25-30 хв.	Прямокутна форма Pyrex, 28 см в довжину

### Розморожування лише з режимом мікрохвиль

Страва	Потужність мікрохвиль (W), тривалість (хв.)	Вказівка
М'ясо, 500 g	Програма "М'ясо", 500 g або 180 W, 8 хв. + 90 W, 7-10 хв.	Форма Pyrex, Ø 24 см

### Готування з режимом мікрохвиль та "Гриль"

Страва	Режим гриля, потужність мікрохвильової пічки у W, тривалість у хв.	Вказівка
Запіканка з картоплі, 1100 g	360 W, + режим гриля 2, 30-35 хв.	Кругла форма Pyrex, Ø 22 см
Пиріг	-	Не рекомендовано
Курча, розділене на половини прибл. 1100 g	360 W + режим гриля 3, бл. 40 - 45 хв.	Решітка, скляна чаша





BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](http://siemens-home.com)



9001026339 940901