

Microwave Oven  
Mikrohullám  
Микротолқынды пеш  
Микроволновая печь

[en] User manual and installation instructions .....	2
[hu] Használati útmutató és telepítési útmutató .....	51
[kk] Пайдаланушы және орнату нұсқаулықтар .....	101
[ru] Руководство пользователя и инструкция по установке .....	157

**C1APG64.0.**



# Table of contents

## INFORMATION FOR USE

1	<b>Safety</b> .....	2
2	<b>Preventing material damage</b> .....	6
3	<b>Environmental protection and saving energy</b> .....	7
4	<b>Familiarising yourself with your appliance</b> .....	8
5	<b>Accessories</b> .....	12
6	<b>Before using for the first time</b> .....	12
7	<b>Basic operation</b> .....	13
8	<b>Microwave</b> .....	14
9	<b>MicroCombi</b> .....	16
10	<b>Grill</b> .....	17
11	<b>Steam</b> .....	17
12	<b>Automatic programmes</b> .....	21
13	<b>Time-setting options</b> .....	24
14	<b>Basic settings</b> .....	25
15	<b>Cleaning and servicing</b> .....	26
16	<b>Cleaning function</b> .....	28
17	<b>Troubleshooting</b> .....	29
18	<b>Disposal</b> .....	31
19	<b>Customer Service</b> .....	31
20	<b>How it works</b> .....	31
21	<b>INSTALLATION INSTRUCTIONS</b> .....	48
21.1	<b>Safe installation</b> .....	48

## 1 Safety

Observe the following safety instructions.

### 1.1 General information

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

### 1.2 Intended use

This appliance is designed only to be built into kitchen units. Read the special installation instructions.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- For household use and similar applications, such as: In kitchens for employees in shops, offices and other commercial sectors; in agriculture; by customers in hotels and other residential facilities; in bed and breakfasts.
- up to an altitude of max. 2000 m above sea level.

Do not use the appliance:

- With an external timer or a separate remote control.

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

### 1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Do not let children play with the appliance. Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

## 1.4 Safe use

Always place accessories in the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories", Page 12

### **⚠ WARNING – Risk of fire!**

Combustible objects that are left in the cooking compartment may catch fire.

- ▶ Never store combustible objects in the cooking compartment.
- ▶ If smoke is emitted, the appliance must be switched off or the plug must be pulled out and the door must be held closed in order to stifle any flames.

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

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

Opening the appliance door creates a draught. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire.

- ▶ Never place greaseproof paper loosely over accessories when preheating the appliance and while cooking.
- ▶ Always cut greaseproof paper to size and use a plate or baking tin to hold it down.

### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

Accessories and cookware get very hot.

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

When the cooking compartment is hot, any alcoholic vapours inside may catch fire. The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- ▶ Do not heat spirits ( $\geq 15\%$  vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).
- ▶ Open the appliance door carefully.

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

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

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

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

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

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

### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

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

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

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

- ▶ Keep your hands away from the hinges.
- Components inside the appliance door may have sharp edges.
- ▶ Wear protective gloves.

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

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

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

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Call customer services. → Page 31

**⚠ WARNING – Danger: Magnetism!**

Permanent magnets are used in the control panel or in the controls. These may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps.

- ▶ Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

**⚠ WARNING – Risk of suffocation!**

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

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

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

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

## 1.5 Microwave

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

**⚠ WARNING – Risk of fire!**

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

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

Food and its packaging and containers may catch fire.

- ▶ Never heat food in heat-retaining packaging.
- ▶ Do not leave food unattended while it is heating in containers made of plastic, paper or other combustible materials.

- ▶ Never set the microwave power too high or the cooking time too long. Follow the instructions provided in this user manual.
- ▶ Never use the microwave to dry food.
- ▶ Never defrost or heat food with a low water content, such as bread, at too high a microwave power or for too long.

Cooking oil may catch fire.

- ▶ Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

**⚠ WARNING – Risk of explosion!**

Liquids and other food may easily explode when in containers that have been tightly sealed.

- ▶ Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

**⚠ WARNING – Risk of burns!**

Foods with peel or skin may burst or explode during heating, or even afterwards.

- ▶ Never cook eggs in their shell or heat hard-boiled eggs in their shell.
- ▶ Never cook shellfish or crustaceans.
- ▶ Always prick the yolk of eggs before microwaving.
- ▶ The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.

Heat is not distributed evenly through baby food.

- ▶ Never heat baby food in closed containers.
- ▶ Always remove the lid or teat.
- ▶ Stir or shake well after heating.
- ▶ Check the temperature before giving the food or drink to a child.

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

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

Airtight packaging may burst when food is heated.

- ▶ Always follow the instructions on the packaging.
- ▶ Always use oven gloves to remove the dishes from the cooking compartment.

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

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



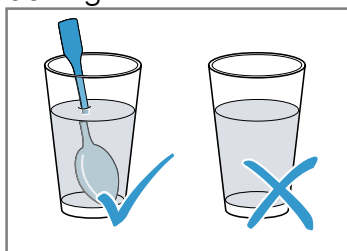
Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. This is because, for instance, overheated slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

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

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

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

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



### **⚠ WARNING – Risk of injury!**

Unsuitable cookware may crack. Porcelain or ceramic cookware can have small perforations in the handles and lid. These perforations conceal a cavity below. If moisture penetrates this cavity, it could cause the cookware to crack.

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

### **⚠ WARNING – Risk of electric shock!**

The appliance uses a high voltage.

- ▶ Never remove the casing.

### **⚠ WARNING – Risk of serious harm to health!**

Inadequate cleaning may destroy the surface of the appliance, reduce its service life, and lead to dangerous situations, such as escaping microwave energy.

- ▶ Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately.
- ▶ Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean.  
→ "Cleaning and servicing", Page 26

Never operate the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Microwave energy may escape.

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

Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing.

- ▶ Never remove the casing.
- ▶ Contact our after-sales service if maintenance or repair work is needed.

## **1.6 Steam**

Follow these instructions when using a steam function.

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

The water in the water tank may become very hot if you operate the appliance for long periods.

- ▶ Always empty the water tank after using the steam function.

Hot steam is generated in the cooking compartment.

- ▶ Do not reach into the cooking compartment when using steam.

Hot liquid may spill over the sides of the accessory when it is removed from the cooking compartment.

- ▶ Remove hot accessories with care and always wear oven gloves.

**⚠ WARNING – Risk of fire!**

Due to the hot surfaces, vapours from flammable liquids may catch fire in the cooking compartment (explosion). The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

- ▶ Do not pour flammable liquids (e.g. alcoholic drinks) into the water tank.
- ▶ Only fill the water tank with water or with the descaling solution we have recommended.

## 2 Preventing material damage

### 2.1 General

**ATTENTION!**

Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment and cause permanent damage to the appliance. The appliance door may spring open due to an explosion and it may fall off. The door panels may shatter and fragment. Due to the resulting negative pressure, the cooking compartment may become considerably deformed inwards.

- ▶ Do not heat spirits ( $\geq 15\%$  vol.) when undiluted (e.g. for marinating or pouring over food).

If there is water on the cooking compartment floor when operating the appliance at temperatures above 120 °C, this will damage the enamel.

- ▶ Do not use the appliance if there is water on the cooking compartment floor.
- ▶ Wipe away any water on the cooking compartment floor before operation.

When the cooking compartment is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.

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

The prolonged presence of moisture in the cooking compartment leads to corrosion.

- ▶ Always wipe away the condensation after cooking.
- ▶ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the cooking compartment.

Leaving the appliance to cool down with the door open will damage the front of neighbouring kitchen units over time.

- ▶ Always allow the cooking compartment to cool down with the door closed after cooking at high temperatures.
- ▶ Take care not to trap anything in the appliance door.
- ▶ Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced during operation.

If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. This may damage the front of adjacent kitchen units.

- ▶ Keep the seal clean at all times.
- ▶ Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.

- ▶ Do not place, hang or support objects on the appliance door.
- ▶ Do not place cookware or accessories on the appliance door.

With certain models, accessories may scratch the door pane when closing the appliance door.

- ▶ Always push accessories fully into the cooking compartment.

### 2.2 Microwave

Follow these instructions when using the microwave.

**ATTENTION!**

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

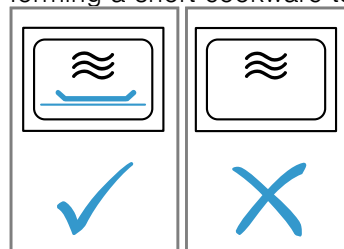
- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

Placing aluminium containers in the appliance may cause sparks, which will damage the appliance.

- ▶ Do not use aluminium containers in the appliance.

Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.

- ▶ Do not switch on the microwave unless there is food inside. The only exception to this rule is when performing a short cookware test.



If you prepare several bags of microwave popcorn in immediate succession at a microwave power level that is too high, the cooking compartment may be damaged.

- ▶ Leave the appliance to cool down for several minutes between each use.
- ▶ Never set a microwave power level that is too high.
- ▶ Use a maximum microwave output of 600 watts.
- ▶ Always place the popcorn bag on a glass plate.



Using unsuitable cookware may result in damage.

- ▶ When using the grill, the microwave combi mode or the hot air, only use tableware that can withstand the high temperatures.

## 2.3 Steam

Follow these instructions when using the steam function.

### ATTENTION!

Silicone bakeware is not suitable for combined operation with steam.

- ▶ Cookware must be heat- and steam-resistant. Using cookware with rust spots may cause corrosion in the cooking compartment. Even the smallest spots of rust can cause corrosion.
- ▶ Do not use cookware with rust spots.

Dripping liquids make the cooking compartment floor dirty.

- ▶ When steaming with a perforated cooking container, always place the baking tray, the universal pan or the unperforated cooking container underneath. This will catch any liquid that drips down.

Hot water in the water tank may damage the steam system.

- ▶ Only fill the water tank with cold water.

If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.

- ▶ Remove descaling solution immediately with water. Cleaning the water tank in the dishwasher will damage it.
- ▶ Do not clean the water tank in the dishwasher.
- ▶ Clean the water tank with a soft cloth and standard washing-up liquid.

# 3 Environmental protection and saving energy

## 3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

## 3.2 Saving energy

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

Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so.

- Not preheating the appliance can reduce the energy used by up to 20%.

Use dark-coloured, black-coated or enamelled baking tins.

- These types of baking tin absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during operation.

- This maintains the temperature in the cooking compartment and eliminates the need for the appliance to reheat.

When baking multiple dishes, do so in succession or in parallel.

- The cooking compartment is heated after baking the first dish. This reduces the baking time for the second cake.

If the cooking time is relatively long, you can switch the appliance off 10 minutes before the cooking time ends.

- There will be enough residual heat to finish cooking the dish.

Remove any accessories that are not being used from the cooking compartment.

- Accessories that are not being used do not need to be heated.

Allow frozen food to defrost before cooking.

- This saves the energy that would otherwise be required to defrost it.

### Note:

The appliance requires:

- A maximum of 1 W in standby mode with the display switched on
- A maximum of 0.5 W in standby mode with the display switched off

## 4 Familiarising yourself with your appliance








### 4.1 Control panel

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

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






#### Function selector

Use the function selector to set the types of heating and other functions. On some product variants, the function selector can be pushed in. If you turn the function selector from the zero setting to a function, it takes a few seconds for the relevant function to be available.

Symbol	Setting	Use
○	Zero setting	The appliance is switched off and is in energy-saving mode.
	Microwave	Select microwave operation.
	Steam	Hot steam is fed into the cooking compartment.
	Hot air	The fan distributes the heat from the ring-shaped heating element in the back wall evenly around the cooking compartment.
	Grill	The entire area below the grill elements becomes hot.
	Hot air grill	The fan circulates the hot air from the grill elements around the food.
	Descal	This function descales the evaporator and ensures it remains fully functioning.
	Rinse	The pipes in the steam unit are rinsed with water. We recommend using the rinsing function after every steam operation.
P	Programmes	This gives you access to preprogrammed settings for many dishes.

#### Touch fields

Touch fields are touch-sensitive surfaces. To select a function, touch the relevant field.

Symbol	Touch field	Use
	Microwave	Select the microwave power levels or switch on the microwave function for grilling or steaming.
	Steam	Select a steam setting or switch on the steam function for a type of heating.
P	Programmes	Call up the programme selection and use the rotary selector to set the programme number.
	Time-setting options	Select the "Time-setting options" symbol and use the rotary selector to set the time-setting options you require.
	Rapid preheating	Activate or deactivate rapid preheating.
°C/kg	Temperature/weight	Use the rotary selector to select and set the temperature or weight.
	Start/stop	Start or pause the operation.










**Display**

You can see the current setting values or options in the display.  
The value that you can currently set is highlighted.

It is highlighted by a red bar displayed below the set value.  
You can use the rotary selector to change the highlighted value directly.

**Display elements**

You can find a brief explanation of the different display elements below.

Symbol	Name	Meaning
	Timer	If the symbol is highlighted, the timer appears on the display.
	Cooking time	If the symbol is highlighted, the cooking time appears on the display.
	Clock	If the symbol is highlighted, the clock appears on the display.
h:min	Hours/minutes	The cooking time is displayed in hours and minutes.
min:s	Minutes/seconds	The cooking time is displayed in minutes and seconds.
	Drip tray	<p>The symbol indicates the status of the drip tray.</p> <p>The symbol lights up and the arrow flashes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The drip tray is in the tank recess.</li> <li>■ The drip tray is full.</li> <li>■ Empty the drip tray.</li> </ul> <p>The symbol flashes and the arrow does not flash:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The drip tray is not in the tank recess.</li> <li>■ Insert the drip tray into the tank recess.</li> </ul> <p>The symbol lights up and the arrow does not light up:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The drip tray is in the tank recess.</li> <li>■ No further action necessary.</li> </ul>
	Water tank	<p>The symbol indicates the status of the water tank.</p> <p>The symbol lights up and the arrow flashes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The water tank is in the tank recess.</li> <li>■ The water tank is empty.</li> <li>■ Fill the water tank.</li> </ul> <p>The symbol flashes and the arrow does not flash:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The water tank is not in the tank recess.</li> <li>■ Insert the water tank into the tank recess.</li> </ul> <p>The symbol lights up and the arrow does not light up:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ The water tank is in the tank recess.</li> <li>■ No further action necessary.</li> </ul>
	Rapid heat-up	If this symbol lights up, rapid heat-up is activated.
	Descale	If this symbol lights up, the appliance must be descaled.

### Temperature display

The temperature display shows the heating progress.



The red thermometer at the top right of the display indicates that the appliance is heating up. If a type of heating is set, the bars turn red from bottom to top as the cooking compartment heats up. If you are using the grill or steam mode, all the bars light up immediately. The bars do not light up when the microwave function is in use. When you are preheating the appliance, the optimal time to place your food in the cooking compartment is as soon as all five bars have turned red. Due to thermal inertia, the temperature that is displayed may differ slightly from the actual temperature inside the cooking compartment.

### Night mode

To save energy, the control panel brightness is automatically reduced to a lower level between 10 p.m. and 5.59 a.m.

### Rotary selector

You can use the rotary selector to change the adjustment values shown on the display. For most selection lists, e.g. programmes, the first point begins again following the last point. For some selection lists, e.g. cooking time, rotate the rotary selector back again once the minimum or maximum value has been reached.

## 4.2 Operating modes

The menu is divided into different operating modes.

Operating mode	Use
Types of heating	There are various finely tuned types of heating that will allow you to cook your food to perfection.
Microwave	You can use the microwave to cook, heat up or defrost your food more quickly.
Steam	Cook food with steam. There are various finely tuned steam settings that will allow you to cook your food to perfection.
Microwave combined operation	In addition to the steam function or grill function, you can also switch on the microwave.
Steam combined operation	In addition to the microwave function or grill function, you can also switch on the steam function.
Cleaning	Different cleaning functions are available: Descaling and rinsing
Basic settings	Adjust the basic settings. → "Basic settings", Page 25

## 4.3 Types of heating

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

Symbol	Name	Temperature/ settings	Use
☰	Grill	Grill settings: ■ 1 = low ■ 2 = medium ■ 3 = high	Grill flat items such as steak, sausages or bread. Gratinated food.
🌀	Hot air	40 °C 100-230 °C	Prove yeast dough, defrost cream cakes. For baking and roasting on one level.
🌀	Hot air grill	100-190 °C	For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat.

**Note:** For each type of heating, the appliance specifies a default temperature. You can accept this default temperature or change it in the relevant area.

## 4.4 Cooking compartment

The functions in the cooking compartment make your appliance easier to use.

### Interior lighting

The interior lighting remains lit while the appliance is in operation. When the appliance ends the operation, it switches off.

When you open the appliance door, the interior lighting switches on. This makes it easier to clean your appliance, for example. After approximately 15 minutes, the interior lighting automatically switches itself off.



### Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes through the ventilation slots above the appliance door.

#### ATTENTION!

Covering the ventilation slots will cause the appliance to overheat.

► Do not cover the ventilation slots.

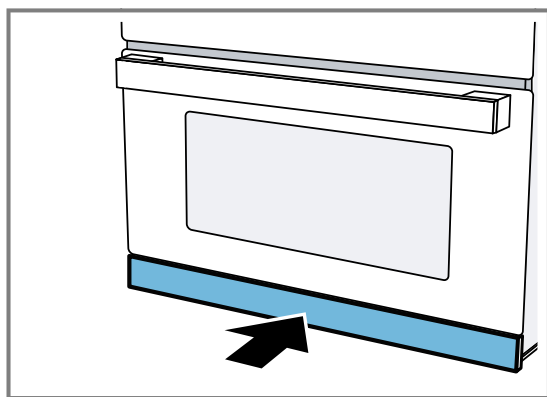
To cool the cooking compartment more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards. If the appliance is running in microwave operation, the appliance remains cool, but the cooling fan still switches on. The cooling fan may continue to run even when microwave operation has ended.

### Condensation

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

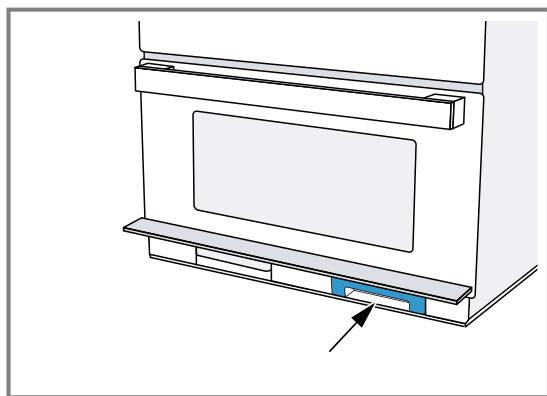
### 4.5 Tank cover

The tank cover is located below the appliance door and allows for access to the drip tray and water tank.



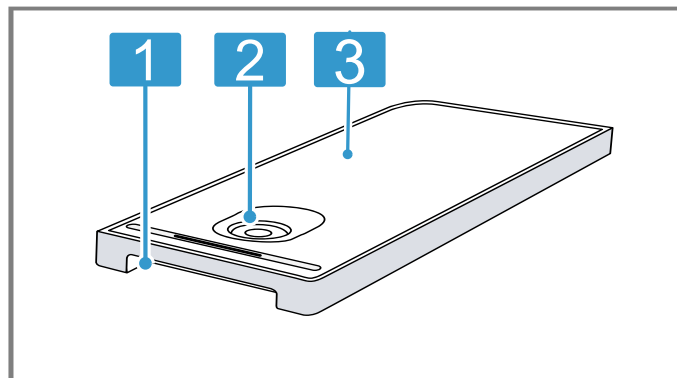
### 4.6 Water tank

The water tank is located to the right behind the tank cover.



Fill the water tank with water to operate the appliance using steam modes.

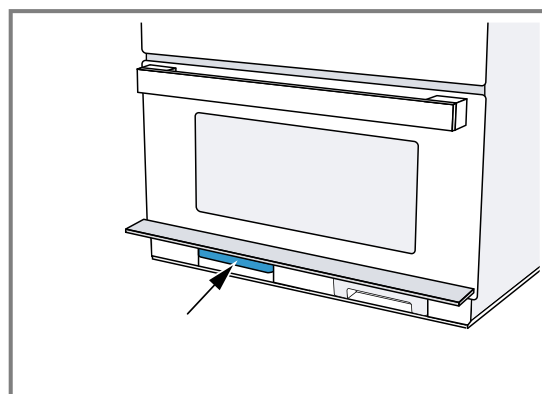
→ "Filling the water tank", Page 19



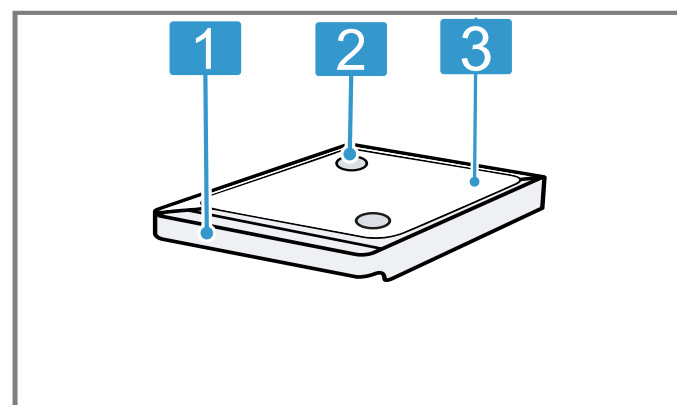
- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 1 | Handle for removing and inserting |
| 2 | Opening for filling and emptying  |
| 3 | Tank cover                        |

### 4.7 Drip tray

The drip tray is located to the left behind the tank cover.



Empty the drip tray before and after running the cleaning functions.



**1** Handle for removing and inserting

**2** Collection openings

**3** Tank cover

## 5 Accessories

Use original accessories. These have been made especially for your appliance. The accessories supplied may differ depending on the appliance model.

Accessories	Use
Wire rack	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wire rack for baking and roasting in oven operation.</li> <li>Wire rack for grilling, e.g. steaks, sausages and bread</li> <li>Wire rack as a storage space, e.g. for flat ovenproof dishes</li> </ul>
Glass pan	<ul style="list-style-type: none"> <li>For cooking food</li> <li>Splash guard when grilling directly on the wire rack</li> <li>Microwave-safe</li> </ul>
Steam cookware	<ul style="list-style-type: none"> <li>For cooking rice, potatoes and vegetables</li> <li>Place the steam container into the glass tray in order to cook with the "Steam" or "Steam with microwave" operating modes</li> <li>Place the food directly onto the steam container</li> </ul>

### 5.1 Additional accessories

Additional accessories may be enclosed depending on the appliance model.

Accessories	Use
Wire insert	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wire rack for roasting</li> <li>Insert into the glass tray with its feet to the bottom</li> <li>Ensures that fat and meat juices drip into the glass tray</li> <li>Not suitable for use in microwave operation or steam mode</li> </ul>

### 5.2 Other accessories

You can purchase other accessories from our after-sales service, specialist retailers or online. You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance. You can find out which accessories are available for your appliance in our online shop or from our after-sales service.

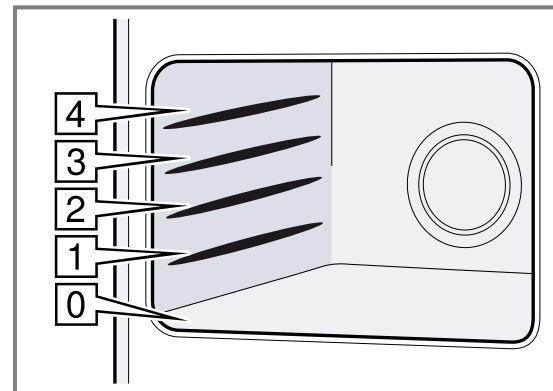
#### Glass roasting dish

Use

- Stews
- Bakes

### 5.3 Shelf positions

The cooking compartment has 4 shelf positions. The shelf positions are numbered from bottom to top. Insert the accessory into the guide and slide it in fully. The cooking compartment floor at position 0 is particularly suitable for microwave operation. The microwave output is best on the cooking compartment floor. Only use microwave-safe cookware.



## 6 Before using for the first time

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

### 6.1 Setting the time

During initial use, the time display is highlighted. 12:00 flashes on the display and ☀ lights up.



1. Set the time using the rotary selector.
2. Press  $\ominus$ .
- ✓ The time is set.

## 6.2 Setting the water hardness

### Requirements

- Before you set the water hardness, ask your water supplier about the hardness of your tap water.
  - The appliance is switched off.
1. Press and hold  $\ominus$  for a few seconds.
  - ✓ The first basic setting appears on the display.
  2. Press  $\ominus$  repeatedly until  $\text{c} \overline{\text{05}}$  appears.
  3. Use the rotary selector to select the water hardness.

**Note:** If your tap water is at 3 or 4 in the water hardness range, we recommend that you use softened water.

**Tip:** If you use mineral water, set the water hardness range to "very hard". If you use mineral water, you must only use non-carbonated mineral water.

Water hardness range	Setting
0	0 softened
1 (up to 1.3 mmol/l)	1 soft
2 (1.3 - 2.5 mmol/l)	2 moderately hard
3 (2.5 - 3.8 mmol/l)	3 hard
4 (above 3.8 mmol/l)	4 very hard

4. To save the changes, press and hold  $\ominus$  for a few seconds.

## 6.3 Cleaning the appliance before using it for the first time

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

**Requirement:** Ensure that there is no leftover packaging, accessories or other objects in the cooking compartment.

1. Before heating, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth.
2. Close the appliance door.
3. Ventilate the room while the appliance is heating.
4. Use the function selector to set  $\text{c} \overline{\text{05}}$ .
5. Use the rotary selector to set to 180 °C.
6. Press  $\triangleright \parallel$ .
- ✓ The appliance starts heating.
7. Use  $\triangleright \parallel$  to switch off the appliance after one hour.
8. Turn the function selector to the zero setting.
9. Wait until the cooking compartment has cooled down.

## 6.4 Cleaning the accessories

- ▶ Clean the accessory thoroughly with soapy water and a soft dish cloth.

# 7 Basic operation

## 7.1 Switching on the appliance

- ▶ Turn the function selector to switch on the appliance.
- ✓ The appliance is ready to use.
- ✓ A default value appears in the display.

**Note:** Switch off your appliance when it is not being used. If no settings are applied for an extended period, the appliance switches itself off automatically.

## 7.2 Switching off the appliance

Switch your appliance off when you are not using it. If no settings are applied for an extended period, the appliance switches itself off automatically.

- ▶ Turn the function selector to the off position.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.
- ✓ The display shows the time.
- ✓ Some indicators also remain visible on the display when the appliance has been switched off.

**Note:** In the → "Basic settings", Page 25, you can set whether or not the time should be displayed when the appliance is switched off.

## 7.3 Setting an operating mode

**Requirement:** The appliance must be switched on.

1. Use the function selector to select the operating mode.

If required, implement additional settings. To do this, touch the appropriate field and use the rotary selector to change the value.

2. Press  $\triangleright \parallel$ .
- ✓ The appliance starts the operation.

## 7.4 Setting the type of heating and temperature

1. Use the function selector to set the type of heating.
- ✓ A default temperature appears on the display.
2. Set the temperature using the rotary selector.
3. Press  $\triangleright \parallel$ .
- ✓ The appliance starts heating.
- ✓ The  $\triangleright \parallel$  LED lights up.
- ✓ The length of the bar on the temperature indicator gradually increases.

**Note:** You can use the rotary selector to change the temperature at any time when the appliance is in operation.

After heating up, slight deviations in temperature are normal, depending on the type of heating.

When the appliance is in operation, you cannot set the temperature to 40 °C.

## 7.5 Setting the cooking time

1. Set an operating mode.
2. Press  $\ominus$  until  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  is highlighted.
3. Use the rotary selector to set the required cooking time.

4. Press  $\triangleright$ ||.
- ✓ The appliance starts heating.
- ✓  $\triangleright$ || lights up.
- ✓ You can see the cooking time counting down.

## 7.6 Pausing the operation

1. Press  $\triangleright$ || or open the appliance door.
- ✓ The appliance stops the operation.
- ✓  $\triangleright$ || flashes.
2. Close the appliance door.
3. Press  $\triangleright$ ||.
- ✓ The appliance continues the operation.
- ✓  $\triangleright$ || lights up.

## 7.7 Stopping operation

You can stop operation at any time.

- ▶ Turn the function selector to the off position.  
The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

## 7.8 Rapid heat-up

With rapid heat-up, your appliance reaches the set temperature particularly quickly. Use rapid heat-up when temperatures above 100 °C are selected.

Rapid heat-up is available for these types of heating:

- Hot air  $\text{☼}$
- Hot air grill  $\text{☼}$

**Note:** For Hot air 40 °C, the rapid heat-up function is not available.

### Activating rapid heat-up

To achieve an even cooking result, do not place your food into the cooking compartment until rapid heat-up is complete.

1. Set the type of heating and the temperature.
2. Press  $\text{☼}$ .
- ✓  $\text{☼}$  lights up on the display.
3. Press  $\triangleright$ ||.
- ✓ The appliance starts heating.
- ✓  $\triangleright$ || lights up.
- ✓ When rapid heat-up is complete, a signal sounds.  $\text{☼}$  goes out.
4. Place your food in the cooking compartment.  
The appliance continues to run with the set type of heating and at the set temperature.

### Cancelling rapid heat-up

- ▶ Press  $\text{☼}$ .
- ✓  $\text{☼}$  disappears from the display.
- ✓ The appliance continues to run with the set type of heating and at the set temperature.

**Note:** Rapid heat-up is automatically deactivated after 15 minutes at the latest.

## 7.9 Automatic safety switch-off function

The automatic safety switch-off is activated if your appliance is operating for a long time with no cooking time having been set.

The appliance automatically switches off after 9 hours.

# 8 Microwave

You can use the microwave to cook, heat up, bake or defrost food very quickly. The microwave can be used on its own or in combination with a type of heating.

## 8.1 Microwave-safe cookware and accessories

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

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

### Microwave-safe

Cookware and accessories	Reason
Cookware made from heat-resistant, microwave-safe material: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Glass</li> <li>■ Glass ceramic</li> <li>■ Porcelain</li> <li>■ Temperature-resistant plastic</li> <li>■ Fully glazed ceramic without cracks</li> </ul>	These materials allow microwaves to pass through. Microwaves do not damage heat-resistant cookware.
Metal cutlery	<b>Note:</b> You can use metal cutlery, e.g. place a spoon in a glass, to prevent delayed boiling.

### ATTENTION!

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

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

## Not microwave-safe

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

## 8.2 Testing cookware for microwave suitability

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

### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

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

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

## 8.3 Microwave output settings

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

Microwave output in watts	Use
90	Defrost delicate foods.
180	Defrost food and continue cooking.
360	Cook meat and fish or heat delicate foods.
600	Heat and cook food.
1000	Heat liquids.

### Notes

- The appliance suggests a cooking time for each microwave setting. You can accept this value or change it in the relevant area.
- The maximum microwave output setting is not designed for heating liquids. To protect the appliance, the microwave output is gradually reduced to 600 watts during the first few minutes. Maximum output is made available after a cooling period.

## Default settings

The appliance suggests a cooking time for each microwave power setting. You can accept this value or change it in the relevant area.

## 8.4 Intervals for the time settings

The interval for setting a cooking time in microwave operation changes with the length of the cooking time.

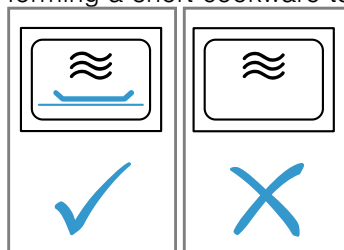
Cooking time	Interval
0–1 minutes	5 seconds
1–3 minutes	10 seconds
3–15 minutes	30 seconds
15 minutes – 1 hour	1 minute
1 hour – 1 hour 30 minutes	5 minutes

## 8.5 Configuring the microwave settings

### ATTENTION!

Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.

- ▶ Do not switch on the microwave unless there is food inside. The only exception to this rule is when performing a short cookware test.



1. Read the safety instructions → *Page 4* and the section on how to prevent material damage → *Page 6*.
2. Set the function selector to .
- ✓ The appliance is ready to use. The display shows the maximum microwave output as a default value.
3. To set the required microwave output setting, press .
- ✓ The microwave output setting is highlighted and a default cooking time is shown on the display.
4. Use the rotary selector to set the required cooking time.
5. Press **▶||** to start.  
You can change the cooking time at any time during operation using the rotary selector.
- ✓ The cooking time starts to count down and the microwave starts.
- ✓ The **▶||** LED lights up.

**Note:** Once the cooking time has elapsed, the appliance stops the microwave operation and a signal sounds.


## 8.6 Setting the cooking time

1. Set an operating mode.
2. Press **⊖** until **▶||** is highlighted.
3. Use the rotary selector to set the required cooking time.
4. Press **▶||**.



- ✓ The appliance starts heating.
- ✓ ▷|| lights up.
- ✓ You can see the cooking time counting down.

## 8.7 Changing the microwave output setting

- ▶ Press  until the required setting is selected on the display.

**Note:** Touching it several times switches the output settings from the highest to the lowest level. If the microwave function is only added after starting, the appliance pauses. Press ▷|| to start.

## 8.8 Pausing the operation

1. Press ▷|| or open the appliance door.
  - ✓ The appliance stops the operation.
  - ✓ ▷|| flashes.
2. Close the appliance door.
3. Press ▷||.
  - ✓ The appliance continues the operation.
  - ✓ ▷|| lights up.

## 8.9 Stopping operation

You can stop operation at any time.

- ▶ Turn the function selector to the off position. The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

---



# 9 MicroCombi

You can combine the microwave function with all types of heating and the steam function.

MicroCombi mode can be used with the following functions:


-  Steam
-  Hot air
-  Grill
-  Hot air grill

Exceptions:

-  Microwave output of 1000 watts
-  Hot air 40 °C



## 9.1 Setting MicroCombi

Switch on microwave mode in addition to a type of heating.

1. Set the function selector to a combinable type of heating.
  - ✓ The display shows a default value for the temperature.
2. Use the rotary selector to set the temperature.
3. To set the required microwave output setting, press .
  - ✓ The display shows a default value for the cooking time.
4. Use the rotary selector to set the cooking time.
5. Press ▷|| to start.
  - ✓ The cooking time counts down and the operation starts.

## 8.10 Heating and drying the cooking compartment

Always dry the cooking compartment after operation to ensure that no moisture remains.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst of the food residues from the cooking compartment immediately.
3. Wipe away any moisture from the cooking compartment floor.
4. Use the function selector to select .
5. Press  twice.
  - ✓ |→ is highlighted on the display.
6. Use the rotary selector to set a time of 15 minutes.
7. Press ▷|| to start.
  - ✓ The drying process starts and ends after 15 minutes.
8. Open the appliance door for 1 to 2 minutes to allow the steam to escape.


## 8.11 Drying the cooking compartment by hand

Always dry the cooking compartment after operation to ensure that no moisture remains.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst of the food residues from the cooking compartment.
3. Dry the cooking compartment with a sponge.
4. Leave the appliance door open for 1 hour so that the cooking compartment dries completely.

- ✓ You can see the cooking time counting down.
- ✓ ▷|| lights up.
- ✓ Once the cooking time has elapsed, the appliance stops the operation and a signal sounds.

## 9.2 Changing the microwave output setting

- ▶ Press  until the required setting is selected on the display.

**Note:** Touching it several times switches the output settings from the highest to the lowest level.

If the microwave function is only added after starting, the appliance pauses. Press ▷|| to start.

## 9.3 Pausing the operation

1. Press ▷|| or open the appliance door.
  - ✓ The appliance stops the operation.
  - ✓ ▷|| flashes.
2. Close the appliance door.
3. Press ▷||.
  - ✓ The appliance continues the operation.
  - ✓ ▷|| lights up.

## 9.4 Stopping operation

You can stop operation at any time.

- ▶ Turn the function selector to the off position.



The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.

- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

## 10 Grill

You can brown or gratinate your food using the grill. You can use the grill on its own or in combination with the microwave.

### 10.1 Setting the grill

1. Set the function selector to .
2. Set a grill setting using the rotary selector.
  - ✓ The display shows the grill setting.
3. Use the rotary selector to set the required cooking time.
4. Press  to start.
  - ✓ The appliance starts heating. Once the appliance has heated up, slight fluctuations in temperature are normal.
  - ✓ The temperature display lights up completely.

**Note:** When the time has elapsed, a signal sounds.





### Grill settings

The following grill settings are available.

Grill setting	Food
1 (low)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deep-dish bakes</li> <li>■ Soufflés</li> </ul>
2 (medium)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Shallow bakes</li> <li>■ Fish</li> </ul>
3 (high)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sausages</li> <li>■ Toast</li> </ul>

### 10.2 Setting the cooking time

1. Set an operating mode.





2. Press  until  is highlighted.
3. Use the rotary selector to set the required cooking time.
4. Press .
  - ✓ The appliance starts heating.
  - ✓  lights up.
  - ✓ You can see the cooking time counting down.

### 10.3 Changing the grill setting

Once the grill function has been selected or the operation has been started, you can still change the grill setting at any time.

- ▶ Use the rotary selector to change the grill setting.
- ✓ The cooking time remains unchanged.

### 10.4 Pausing the operation

1. Press  or open the appliance door.
  - ✓ The appliance stops the operation.
  - ✓  flashes.
2. Close the appliance door.
3. Press .
  - ✓ The appliance continues the operation.
  - ✓  lights up.

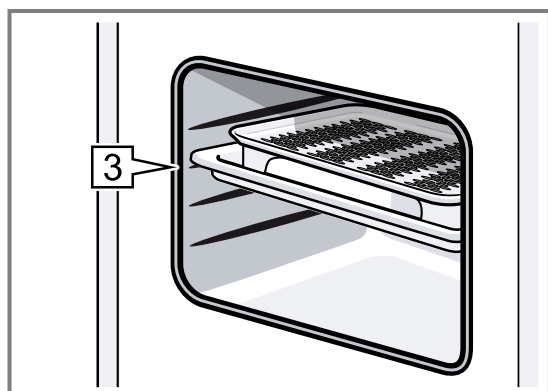
### 10.5 Stopping operation

You can stop operation at any time.

- ▶ Turn the function selector to the off position. The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

## 11 Steam


You can use the steam function on its own or in combination with the grill function and the microwave function. To ensure optimum use of the steam function, remove the wire rack. Insert the glass tray at shelf position 3 and insert the steam container into the glass tray.



**Note:** You will hear a humming noise during operation. This noise is caused by the pump. It is a normal operating noise.


### 11.1 Steam settings

Different intensity levels are available when using the steam function.

You can select the steam settings using . The display shows the selected steam setting.

Steam setting	Food
1 (low)	For defrosting vegetables, meat, fish and fruit
2 (medium)	For preparing desserts, fish and sausages
3 (high)	For cooking vegetables, fish, side dishes, for extracting juice from fruit and for blanching

## 11.2 Setting the steam

**Note:** If you have not used the appliance for an extended period, start by running a rinse cycle .







### **WARNING – Risk of scalding!**

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




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

### **WARNING – Risk of burns!**

The water tank may heat up while the appliance is in operation.

- ▶ Wait until the water tank has cooled down from the previous operation.
  - ▶ Remove the water tank from the tank recess.
1. Use the function selector to select .
    - ✓ The appliance is ready to use.
    - ✓ The maximum steam setting and a cooking time of 20 minutes are set as the default values.
    - ✓ The arrow next to  flashes.
  2. Remove the water tank, fill with fresh water up to the "MAX" mark and insert fully in the tank recess.
    - "Filling the water tank", Page 19
  3. Press  until the required power level is reached.
    - ✓ The display shows the selected steam setting.
  4. Use the rotary selector to set the required cooking time.
    - You can also adjust the cooking time first and then the steam setting.
  5. Press  to start.
    - ✓ The arrow for  goes out and the symbol without the arrow lights up.
    - ✓  lights up,
    - ✓ The temperature display lights up completely.
    - ✓ The cooking time counts down on the display. The amount of time a tankful of water will last varies depending on the steam setting.

#### Notes

- When the time has elapsed, a signal sounds.
- If the water tank runs out of water while the appliance is in operation, the appliance is paused and the arrow of the water tank symbol  flashes. Fill the water tank with fresh water up to the "MAX" mark and press  to resume operation.
- You can use  to change the steam setting at any time when the appliance is in operation.
- After cooking with steam, wipe out the drip trough and the cooking compartment.
  - "After using steam operation", Page 20

## 11.3 Steam combined operation

With some types of heating, you can switch on the steam function. When you cook with added steam, the appliance introduces steam into the cooking compartment at various intervals and with varying degrees of intensity. This gives you a better cooking result.



Your food

- becomes crispy on the outside.
- develops a glossy surface.
- is succulent and tender on the inside.
- only undergoes a minimal reduction in volume.

Steam combined operation can be used with the following functions:





-  Microwave
-  Hot air
-  Grill
-  Hot air grill

Exceptions:

-  Microwave setting, 1000 watts
-  Hot air 40 °C

## Setting the steam combined operation


Switch on microwave mode in addition to a type of heating.

1. Set the function selector to a combinable type of heating.
  - ✓ The display shows a default value for the temperature.
2. Use the rotary selector to set the required setting
3. Press  until the required setting is selected on the display.
  - ✓ The water tank symbol  appears on the display.
4. Fill the water tank.
5. Press  to start.
  - ✓ The cooking time counts down and the operation starts.
  - ✓ You can see the cooking time counting down.
  - ✓  lights up.
  - ✓ Once the cooking time has elapsed, the appliance stops the operation and a signal sounds.

#### Notes





- If the water tank is empty, the appliance continues to operate but without added steam. Nothing appears on the display.
- Opening the appliance door affects the cooking result. Always keep the appliance door closed when cooking.

## Changing the steam setting

- ▶ Press  until the required setting appears on the display.

**Note:** Repeatedly pressing this switches through the settings, from the highest to the lowest setting. After the lowest setting, the steam function is deactivated. Press again to activate the steam function, starting at the highest setting.

## 11.4 Pausing the operation

1. Press  or open the appliance door.
  - ✓ The appliance stops the operation.
  - ✓  flashes.
2. Close the appliance door.
3. Press .
  - ✓ The appliance continues the operation.
  - ✓  lights up.

## 11.5 Stopping operation

You can stop operation at any time.

- ▶ Turn the function selector to the off position.
  - The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.



## 11.6 Filling the water tank

The water tank is located to the right behind the tank cover, below the appliance door. Before starting an operation with steam, open the tank cover and fill the water tank with water.

### **⚠ WARNING – Risk of fire!**

Due to the hot surfaces, vapours from flammable liquids may catch fire in the cooking compartment (explosion). The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

- ▶ Do not pour flammable liquids (e.g. alcoholic drinks) into the water tank.
- ▶ Only fill the water tank with water or with the descaling solution we have recommended.

### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

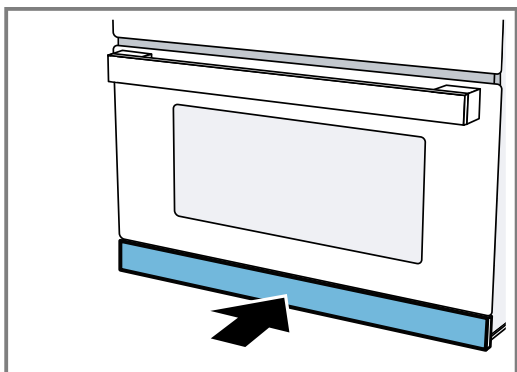
The water tank may heat up while the appliance is in operation.

- ▶ Wait until the water tank has cooled down from the previous operation.
- ▶ Remove the water tank from the tank recess.

**Requirement:** The water hardness must be set correctly.

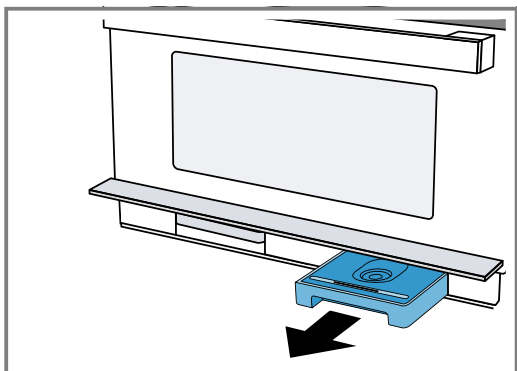
→ "Setting the water hardness", Page 13

1. Press on the centre of the tank cover.

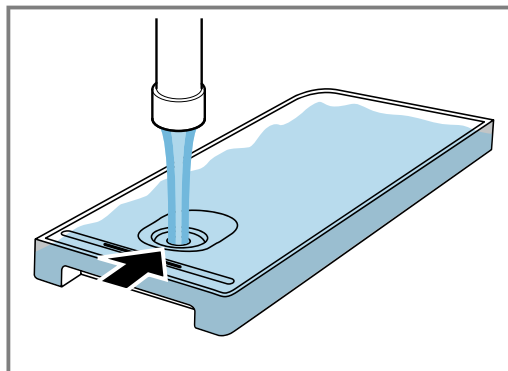


✓ The tank cover opens.

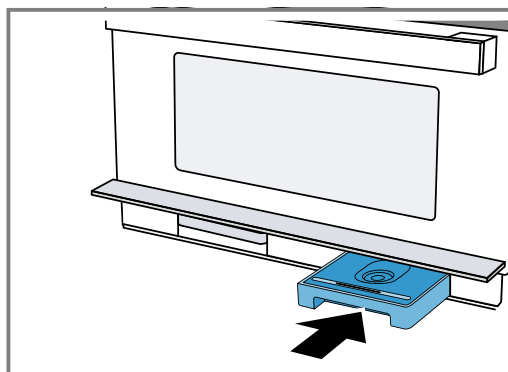
2. Remove the water tank from the tank recess.



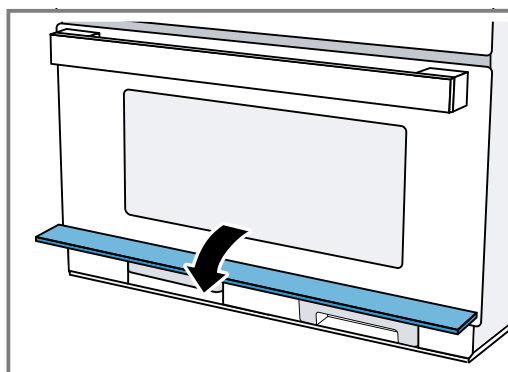
3. Fill the water tank with cold water up to the "MAX" mark.



4. Place the water tank into the tank recess and slide it in fully.



5. Close the tank cover.



## 11.7 Refilling the water tank


### Notes

- The way the appliance responds if the water tank runs dry when the appliance is in operation depends on what operating mode it is in:
  - Steam operation: The appliance interrupts the operation. The display shows a message. At the highest steam setting, a tankful of water will last around 30-40 minutes; at the lower steam settings, it will last much longer.
  - Steam with microwave: The appliance interrupts the operation. A tankful of water will last around 50 minutes.
  - Grill with steam: The appliance continues to operate using the grill. No message appears on the display. At the highest steam setting, a tankful of water will last around 3 hours; at the lower steam settings, it will last much longer.
- Actual times may vary from those specified.

1. Open the control panel.
2. Remove the water tank.
3. Fill the water tank up to the "MAX" mark.
4. Insert the full water tank and close the control panel.

### 11.8 After using steam operation

Moisture will remain in the cooking compartment. Carefully wipe out the drip trough and the cooking compartment.



Each time you cook using steam, we recommend that you run the Rinse  cleaning function. Then empty and dry the water tank and drip tray.

**Note:** Remove limescale marks with a cloth soaked in vinegar, then wipe with clean water and dry with a soft cloth.

#### Rinsing the appliance

To ensure that your appliance stays clean, you can pump water through the pipe system. The appliance then drains the water into the drip tray.

**Note:** After running the rinse cycle, loosened limescale particles may be in the collecting container. This is normal and does not affect operation.

1. Use the function selector to select .
  - ✓ The display shows the programme duration. You cannot change the duration.
2. Open the tank cover.
3. Remove the drip tray and empty it.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove and empty the water tank and drain any residual water.
6. Rinse out the water tank thoroughly and fill it with fresh water.
7. Slide the water tank in fully.
8. Close the tank cover.
9. Press .
  - ✓ The appliance pumps water through the pipes.
  - ✓ The time remaining counts down in the display.
  - ✓ An audible signal sounds once this time has elapsed.
10. Empty the drip tray.

#### Emptying the water tank

##### **WARNING – Risk of burns!**

The water tank may heat up while the appliance is in operation.

- ▶ Wait until the water tank has cooled down from the previous operation.
- ▶ Remove the water tank from the tank recess.

##### **ATTENTION!**

Cleaning the water tank in the dishwasher will damage it.

- ▶ Do not clean the water tank in the dishwasher.
- ▶ Clean the water tank with a soft cloth and standard washing-up liquid.

1. Press on the centre of the tank opening.
  - ✓ The tank cover hinges upwards.
2. Pull out the water tank.
3. Carefully remove the lid of the water tank.
4. Empty the water tank, clean it with detergent and then rinse it thoroughly with clean water.
5. Dry all parts with a soft cloth.

6. Rub the seal on the lid until dry.
7. Leave the water tank to dry with the lid open.
8. Place the lid on the water tank and push down on it.
9. Slide the water tank in fully.
10. Close the tank cover and briefly press on the centre of it.
  - ✓ The tank cover is locked.


#### Drying the drip trough

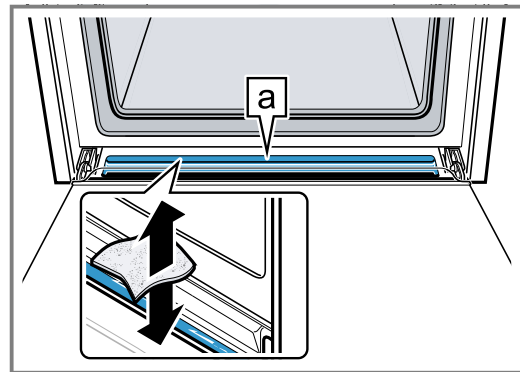
##### **WARNING – Risk of burns!**


The appliance becomes hot during operation.

- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning.

**Requirement:** The cooking compartment has cooled down.





1. Open the appliance door.
2. Open the tank cover.
3. Remove the water tank and drip tray.
4. **Note:** The drip trough  is underneath the cooking compartment.



Soak up the water in the drip trough  with a sponge cloth and wipe it carefully.

#### Heating and drying the cooking compartment

Always dry the cooking compartment after operation to ensure that no moisture remains.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst of the food residues from the cooking compartment immediately.
3. Wipe away any moisture from the cooking compartment floor.
4. Use the function selector to select .
5. Press  twice.
  - ✓  is highlighted on the display.
6. Use the rotary selector to set a time of 15 minutes.
7. Press  to start.
  - ✓ The drying process starts and ends after 15 minutes.
8. Open the appliance door for 1 to 2 minutes to allow the steam to escape.

#### Drying the cooking compartment by hand

Always dry the cooking compartment after operation to ensure that no moisture remains.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst of the food residues from the cooking compartment.
3. Dry the cooking compartment with a sponge.
4. Leave the appliance door open for 1 hour so that the cooking compartment dries completely.

## 12 Automatic programmes

Automatic programmes can help you prepare different dishes by selecting the optimal settings automatically.

### 12.1 Tips on configuring the settings for dishes

Follow these tips to achieve optimal cooking results.

- Only use food that is in perfect condition.

- Only use meat at refrigerator temperature.
- Only use frozen food straight from the freezer.
- Take the food out of its packaging and weigh it. If you cannot set the exact weight on the appliance, round the weight up or down.
- Place the food in the cold cooking compartment.
- Always use microwave-safe, heat-resistant cookware, for example made of glass or ceramic.

### 12.2 Overview of dishes

The appliance prompts you to enter the weight. You can only enter weights within the intended weight range.

#### Defrost

**Tip:** Stick the programme sticker to your appliance. You can therefore access the programmes faster and more easily.

No.	Food	Accessories	Shelf position	Weight range in kg	Information
<i>PD1</i>	Minced beef, lamb or pork <sup>1,2</sup>	Shallow cookware without lid	0	0.10 - 1.20	After turning, remove any meat that has already defrosted.
<i>PD2</i>	Fish fillet <sup>1,2</sup>	Shallow cookware without lid	0	0.10 - 1.00	Fillet of pike, cod, ocean perch, pollock, pike-perch
<i>PD3</i>	Chicken pieces on the bone <sup>1,2</sup>	Shallow cookware without lid	0	0.15 - 1.20	Arrange the chicken portions skin-side down.
<i>PD4</i>	Bread slices <sup>1,2</sup>	Shallow cookware without lid	0	0.10 - 0.50	Wheat bread, wheat-rye bread, wholemeal bread; bread should only be defrosted in the required amounts. Bread quickly becomes stale. If possible, separate the slices of bread.

<sup>1</sup> Observe the signals given when it is time to turn the food.

<sup>2</sup> Use microwave-safe cookware.

#### Poultry, meat, fish

No.	Food	Accessories	Shelf position	Weight range in kg	Information
<i>PD5</i>	Chicken portions, fresh <sup>1,2</sup>	Wire rack + glass tray	3 + 2	0.15 - 1.00	Chicken thigh, half chicken Arrange the chicken portions skin-side down.
<i>PD6</i>	Sirloin, rare	Glass tray	1	0.50 - 2.00	
<i>PD7</i>	Sirloin, medium rare	Glass tray	1	0.50 - 2.00	
<i>PD8</i>	Sirloin, well done	Glass tray	1	0.50 - 2.00	

<sup>1</sup> Observe the signals given when it is time to turn the food.

<sup>2</sup> Use microwave-safe cookware.

<sup>3</sup> Fill the water tank.

<sup>4</sup> Observe the signals given when it is time to stir the food.

No.	Food	Accessories	Shelf position	Weight range in kg	Information
<i>P09</i>	Leg of lamb on the bone, medium rare	Glass tray	1	1.00 - 2.00	
<i>P10</i>	Leg of lamb, with bone, well done	Glass tray	1	1.00 - 2.00	
<i>P11</i>	Fish, whole, fresh <sup>3</sup>	Steam container + glass tray	3	0.20 - 1.20	Drizzle the inside with lemon juice.
<i>P12</i>	Fish fillet, fresh <sup>3</sup>	Steam container + glass tray	3	0.20 - 0.50	
<i>P13</i>	Fish fillet, frozen <sup>3</sup>	Steam container + glass tray	3	0.20 - 0.50	Use fish fillets of equal thickness.
<i>P14</i>	Casserole, made with fresh ingredients <sup>4,2</sup>	Cookware with lid	0	0.20 - 2.00	Use equal quantities of meat, vegetables and stock and enter the total weight.

<sup>1</sup> Observe the signals given when it is time to turn the food.

<sup>2</sup> Use microwave-safe cookware.

<sup>3</sup> Fill the water tank.

<sup>4</sup> Observe the signals given when it is time to stir the food.

### Vegetables, side dishes

No.	Food	Accessories	Shelf position	Weight range in kg	Information
<i>P15</i>	Broccoli, fresh <sup>1</sup>	Steam container + glass tray	3	0.10 - 1.00	
<i>P16</i>	Peas, frozen <sup>1</sup>	Steam container + glass tray	3	0.10 - 1.00	
<i>P17</i>	Sliced carrots, fresh <sup>1</sup>	Steam container + glass tray	3	0.10 - 0.75	The thicker the slices, the firmer the result. If you want the meal to be cooked right through, enter a higher weight. This extends the programme duration.
<i>P18</i>	Green asparagus, fresh <sup>1</sup>	Steam container + glass tray	3	0.10 - 0.70	Do not place on top of each other.
<i>P19</i>	Eggs, soft-boiled <sup>1</sup>	Steam container + glass tray	3	2 - 10	Hen's eggs, chilled
<i>P20</i>	Rice <sup>2,3</sup>	Deep cookware with lid	0	0.10 - 0.50	Only use long grain rice. Do not use any boil-in-the-bag rice. Add 2 to 3 parts water to one part rice. After the programme has ended, leave the rice to stand for 5 - 10 minutes.

<sup>1</sup> Fill the water tank.

<sup>2</sup> Observe the signals given when it is time to stir the food.

<sup>3</sup> Use microwave-safe cookware.



No.	Food	Accessories	Shelf position	Weight range in kg	Information
<i>P21</i>	Baked potatoes	Wire rack	2	0.20 - 1.50	Medium-sized potatoes, approx. 250 g. Wash and dry the potatoes. Prick the skin several times with a fork.
<i>P22</i>	Boiled potatoes <sup>3, 1</sup>	Steam container + glass tray	3	0.20 - 0.50	Peel and dice the potatoes. The larger the pieces, the firmer the result.
<i>P23</i>	Fruit compote <sup>3, 1, 2</sup>	Steam container + glass tray	3	0.30 - 0.80	Add some sugar and cinnamon to the fruit. For berry compotes, do not add raspberries and strawberries until you are prompted to stir the fruit.

<sup>1</sup> Fill the water tank.

<sup>2</sup> Observe the signals given when it is time to stir the food.

<sup>3</sup> Use microwave-safe cookware.

### Convenience

No.	Food	Accessories	Shelf position	Weight range in kg	Information
<i>P24</i>	Chips, frozen <sup>1</sup>	Glass tray	2	0.20 - 0.80	Do not place on top of each other.
<i>P25</i>	Croquettes, frozen <sup>1</sup>	Glass tray	2	0.25 - 0.80	Do not place on top of each other.
<i>P26</i>	Pizza, pre-baked, chilled	Wire rack	2	0.10 - 0.60	Thin-crust pizza.
<i>P27</i>	Pizza, pre-baked, frozen	Wire rack	1	0.10 - 0.50	Thin-crust pizza, pizza baguette.
<i>P28</i>	Pasta bake, pre-cooked and chilled	Cookware on glass tray	2	0.30 - 1.00	Lasagne, cannelloni or pasta bakes using pre-cooked pasta.
<i>P29</i>	Reheat plated meal, chilled	Shallow cookware on glass tray	3	0.20 - 0.50	
<i>P30</i>	Reheat plated meal, frozen	Shallow cookware on glass tray	3	0.20 - 0.50	

<sup>1</sup> Observe the signals given when it is time to turn the food.

## 12.3 Applying settings for dishes

1. Set the function selector to **P**.
- ✓ The display shows the first dish number and a default value for the weight.
2. Use the rotary selector to set the required weight.
3. Press °C/kg.
- ✓ The weight setting is highlighted on the display.
4. Turn the rotary selector to set the weight.

Before starting, you can use **P** and °C/kg to switch between the dish and the weight.

- ✓ The appliance automatically sets the right cooking time.
  - 5. Press **▷||**.
- Once you have started the programme, you can no longer change the dish or the weight. You can use °C/kg to display the set weight.
- ✓ The appliance starts.
  - ✓ **▷||** lights up.

- ✓ You will see the cooking time counting down.
  - ✓ When the time has elapsed, a signal sounds.
  - 6. Turn the function selector to the zero setting.
- Note:** Before starting, you can use **P** and °C/kg to switch between programmes and weight. Once you have started the programme, you can no longer change the programme number or the weight. You can check the set weight using °C/kg.

## 12.4 Changing the dish

1. Press ▷|| for 4 seconds or open the appliance door.
  - ✓ The dish is reset
2. Select a new dish.

## 12.5 Pausing operation

You can pause operation at any time.

1. Press ▷|| or open the appliance door.
  - ✓ Operation is paused.
  - ✓ ▷|| flashes.
2. To continue operation, close the appliance door and press ▷||.
  - ✓ Operation continues.
  - ✓ ▷|| lights up.

## 12.6 Stopping operation

You can stop operation at any time.

- ▶ Turn the function selector to the off position. The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

# 13 Time-setting options

Your appliance features time-setting options that you can use to set the cooking time and the timer.

## 13.1 Overview of the time-setting options

Your appliance has various time-setting options. You can use ⊖ to call up the menu and switch between the individual functions. The symbols for the available functions light up on the display and the function that you just selected is highlighted.

Time-setting option	Use
Timer ⏰	You can set the timer to run independently of the appliance during operation. It does not affect the appliance. A signal sounds once a timer duration has elapsed.
Cooking time I→	Once the set cooking time has elapsed, the appliance will automatically stop heating. You can only call up the cooking time using ⊖ after setting a type of heating. An audible signal sounds once the time has elapsed.
Clock ⌚	When no other function is running in the foreground, the appliance shows you the time of day on the display.

**Note:** You can cancel the audible signal early by pressing ⊖. You can change how long the audible signal sounds for in the basic settings → Page 25.

## 13.2 Checking the time-setting options

**Requirement:** If several time-setting options are set, the corresponding symbols light up on the display. You can see the cooking time counting down. During operation, the timer and cooking time are available. In standby, the timer and the time are available.

- ▶ Press ⊖ until ⌚, or I→ is highlighted.
- ✓ The respective value is shown on the display.

## 13.3 Setting the timer

1. Press ⊖.
  - ✓ ⏰ and the time symbols light up on the display.
2. Use the rotary selector to set the timer duration.
  - ✓ After a few seconds, the time setting is adopted.
  - ✓ The timer starts.
  - ✓ ⏰ lights up on the display and the timer counts down. The other time symbols go out.
  - ✓ An audible signal sounds once the timer duration has elapsed. --:-- is shown on the display.
3. You can use any field to switch off the timer.

## 13.4 Changing the timer

- ▶ Use the rotary selector to change the timer duration.
- ✓ After a few seconds, the appliance displays the set timer duration.

## 13.5 Cancelling the timer

- ▶ Use the rotary selector to set the timer duration to -:--.
- ✓ The timer is switched off.

## 13.6 Setting the cooking time

1. Press ⊖ twice.
  - ✓ --:-- is shown on the display and the time symbols light up.
2. Set a cooking time using the rotary selector.
3. Press ▷||.
  - ✓ The appliance starts the operation.
  - ✓ The cooking time counts down on the display and ▷|| lights up. The other time symbols go out.
  - ✓ An audible signal sounds once the cooking time has elapsed. The appliance stops heating. --:-- is shown on the display.
4. Press ⊖ to stop the signal.
5. To switch off the appliance, turn the function selector to the zero setting.

### 13.7 Changing the cooking time

- ▶ Change the cooking time using the rotary selector.
- ✓ After a few seconds, the display shows the changed cooking time.
- ✓ You will see the cooking time counting down.

### 13.8 Clearing the cooking time

**Note:** With the timer function set, you must first press  $\ominus$  to change the cooking time.

- ▶ Use the rotary selector to set the cooking time to --:--.
- ✓ The appliance applies the change after a few seconds.

### 13.9 Setting the time

During initial use, the time display is highlighted. 12:00 flashes on the display and  $\ominus$  lights up.

1. Set the time using the rotary selector.

2. Press  $\ominus$ .
- ✓ The time is set.

### 13.10 Changing the time

**Requirement:** The appliance is switched off.

1. Press  $\ominus$  twice.
- ✓ The display shows  $\ominus$  and the time.
2. Set the time using the rotary selector.
3. Press  $\ominus$ .
- ✓ The time is set.

**Note:** If you do not press  $\ominus$  after setting the time, the appliance automatically applies the set value after a few seconds.

If you have changed the position of the function selector while configuring the settings, you can only use the appliance once you turn the function selector to the zero setting.

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

## 14 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

### 14.1 Overview of the basic settings




Here you can find an overview of the basic settings and factory settings. The basic settings depend on the features of your appliance.


Display	Basic setting	Selection	Description
c01	Signal duration	1 = short = 10 seconds 2 = medium = 30 seconds <sup>1</sup> 3 = long = 2 minutes	Set the signal duration for after a cooking time elapses or the timer reaches zero.
c02	Button tone	0 = off 1 = on <sup>1</sup>	Switch the button tones on or off.
c03	Display brightness	1 = low 2 = medium <sup>1</sup> 3 = high	Set the brightness of the display.
c04	Time indicator	0 = off 1 = on <sup>1</sup>	Show the clock time in the display.
c05	Interior lighting	0 = off 1 = on <sup>1</sup>	Switch the interior lighting on or off.
c06	Water hardness	0 = softened 1 = soft 2 = moderate 3 = hard 4 = very hard <sup>1</sup>	Set the water hardness → Page 13.
c07	Factory setting	0 = off <sup>1</sup> 1 = on	Reset the changed settings to the factory settings.
c08	Demo mode	0 = off <sup>1</sup> 1 = on	Switch demo mode on or off. <b>Note:</b> Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.

<sup>1</sup> Factory setting (may vary according to model)

## 14.2 Changing the basic settings

**Requirement:** The appliance is switched off.

1. Press and hold  for a few seconds.
  - ✓ The first basic setting is shown on the display.
2. Use the rotary selector to change the basic setting.
3. Press .
  - ✓ The next basic setting is shown on the display.
4. Use  to select all of the required basic settings and change the values.

5. To save the changes, press and hold  for a few seconds.

**Note:** The changes to the basic settings will be retained even after a power cut.

## 14.3 Discarding changes to the basic settings

- ▶ Turn the function selector.
- ✓ All changes are discarded and not saved.

# 15 Cleaning and servicing

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

## 15.1 Tips on caring for your appliance

Follow the tips on appliance care to make sure your appliance functions properly at all times.

Measure	Advantage
Always keep the appliance clean and remove dirt immediately. Always clean the cooking compartment after use.	Prevents dirt from accumulating and burning on.
Remove limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) stains immediately.	Prevents corrosion.
Use the glass tray for baking very moist cakes.	Keeps the cooking compartment cleaner.
Use suitable cookware for roasting, e.g. a roasting dish.	Keeps the cooking compartment cleaner.
Use hot air if possible.	Less soiling

## 15.2 Cleaning products

Only use suitable cleaning agents.

### **WARNING – Risk of electric shock!**

An ingress of moisture can cause an electric shock.

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

### **ATTENTION!**

Unsuitable cleaning agents damage the surfaces of the appliance.

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

New sponge cloths contain residues from production.

- ▶ Wash new sponge cloths thoroughly before use.

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

## 15.3 Cleaning the appliance

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

### **WARNING – Risk of burns!**

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

### **WARNING – Risk of fire!**

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

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

### **WARNING – Risk of injury!**

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

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

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 26
2. Observe the information on cleaning the appliance components or surfaces.
3. Unless otherwise specified:
  - Clean the components of the appliance with hot soapy water and a dish cloth.
  - Dry with a soft cloth.



## 15.4 Cleaning the front of the appliance

### ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the front of the appliance.

- ▶ Do not use glass cleaner, metal scrapers or glass scrapers for cleaning.
  - ▶ To prevent corrosion on stainless steel fronts, remove any limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) stains immediately.
  - ▶ On stainless steel surfaces, use special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces.
1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 26
  2. Clean the front of the appliance using hot soapy water and a dish cloth.  
**Note:** Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
  3. For stainless steel appliance fronts, apply a thin layer of the stainless steel cleaning product with a soft cloth.  
You can obtain the stainless steel cleaning products from the after-sales service or the online shop.
  4. Dry with a soft cloth.

## 15.5 Cleaning the control panel

### ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the control panel.

- ▶ Never wipe the control panel with a wet cloth.
1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 26
  2. Clean the control panel using a microfibre cloth or a soft, damp cloth.
  3. Dry with a soft cloth.

## 15.6 Cleaning the door panels

### ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the door panes.

- ▶ Do not use a glass scraper.
1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 26
  2. Clean the door panels with a soft dish cloth and glass cleaner.  
**Note:** Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
  3. Dry with a soft cloth.

## 15.7 Cleaning the door handle

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 26
2. Clean the door handle with hot soapy water and a soft dish cloth.  
**Note:** If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, it will no longer be possible to remove these stains.
3. Dry with a soft cloth.

## 15.8 Cleaning the door seal

### ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the door seal.

- ▶ Do not use metal scrapers or glass scrapers for cleaning.
  - ▶ Do not use abrasive cleaning agents.
1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 26
  2. Clean the door seal with hot soapy water and a soft dish cloth.
  3. Dry with a soft cloth.

## 15.9 Cleaning the stainless steel surfaces

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 26
2. Clean using a dish cloth and hot soapy water.
3. Dry with a soft cloth.
4. Check the position of the door seal after cleaning it.

## 15.10 Cleaning the cooking compartment

### ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the cooking compartment.

- ▶ Do not use oven spray, abrasive materials or other aggressive oven cleaners.
1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 26
  2. Clean with hot soapy water or a vinegar solution.
  3. Use oven cleaner to remove very heavy soiling. Only use oven cleaner when the cooking compartment is cold.  
**Tip:** To eliminate unpleasant odours, heat up a cup of water with a few drops of lemon juice for 1 to 2 minutes at maximum microwave power setting. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling.
  4. Wipe out the cooking compartment with a soft cloth.
  5. Leave the cooking compartment to dry with the door open.

## 15.11 Cleaning the accessories

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 26
2. Soften baked-on food remnants with a damp dish cloth and hot soapy water.
3. Clean the accessory with hot soapy water and a soft dish cloth or a scrubbing brush.
4. Clean the wire rack with stainless steel cleaner or in the dishwasher.  
Use steel wool or oven cleaner to remove very heavy soiling.
5. Dry with a soft cloth.

## 15.12 Cleaning self-cleaning surfaces

The rear panel of the cooking compartment has a self-cleaning, catalytic coating. This coating absorbs and dispels splashes from baking and roasting while the appliance is in operation. It is therefore not necessary for you to clean this area.

### ATTENTION!

Using oven cleaner on the self-cleaning surfaces damages the surfaces.

- ▶ Do not use oven cleaner on the self-cleaning surfaces. If oven cleaner does get onto these surfaces, dab it off immediately using water and a sponge cloth. Do not rub the surface and do not use abrasive cleaning aids.

**Requirement:** The cooking compartment has cooled down.

- ▶ Brownish or whitish residues can be removed with water and a soft sponge.

**Note:** During operation, reddish spots form on the surfaces. This is not rust, but residues from food. These spots are not harmful and do not impair the cleaning ability of the self-cleaning surfaces.

## 15.13 Cleaning the drip tray

### ATTENTION!

Heat may damage the drip tray.

- ▶ Do not dry the drip tray in the hot cooking compartment.
- ▶ Do not clean the drip tray in the dishwasher.

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 26
2. Clean the drip tray using a dish cloth and hot soapy water.

3. Rinse thoroughly with clean water.
4. Dry with a soft cloth.
5. Leave the drip tray to dry with the lid open.
6. Rub the seal on the lid until dry.

## 15.14 Cleaning the water tank

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 26
2. Clean the water tank using a dish cloth and hot soapy water.
3. Rinse thoroughly with clean water.
4. Dry with a soft cloth.
5. Leave the water tank to dry with the lid open.
6. Rub the seal on the lid until dry.

## 15.15 Cleaning the tank recess

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 26
2. Wipe the tank recess dry after every use.

## 15.16 Cleaning the steam outlet in the cooking compartment

1. Read the information on cleaning products.  
→ Page 26
2. Clean the steam outlet in the cooking compartment with hot soapy water and a cleaning sponge or soft washing-up brush.

---

# 16 Cleaning function

You can use the cleaning function to clean the appliance.

## 16.1 Descaling

To ensure that your appliance continues to operate correctly, it must be descaled regularly.

How frequently you need to run the descaling programme depends on the water hardness and how many times you have used the steam-assisted operations. By showing ☼ on the display, the appliance indicates when only another 5 or fewer steam-assisted operations are possible. If you do not carry out descaling, you can no longer set any operation with steam.

Descaling will take around 32 minutes in total.

Descaling consists of two automatic steps.

- Descaling, duration approx. 31 minutes
- Rinse cycle after descaling, duration approx. 1 minute

For reasons of hygiene, the descaling programme must be run in full.

If you interrupt the descaling programme, you can no longer set any operation with steam. To ensure that the appliance is ready for operation again, run the rinse cycle.

### Starting the descaling process

It takes around 31 minutes to descale your appliance.

### ATTENTION!

Using non-recommended descaler may damage the appliance

- ▶ Only use the descaler recommended by us for the descaling programme. The length of time for which the descaler is left to work is based on this product. If descaling solution comes into contact with the control panel or other delicate surfaces, it will damage them.
  - ▶ Remove descaling solution immediately with water.
1. Use the function selector to select ☼.
  - ✓ The display shows the duration of the descaling programme. You cannot change the duration.
  2. Open the tank cover.
  3. Remove the drip tray and empty it.
  4. Slide the empty drip tray in fully.
  5. Remove the water tank.
  6. Mix water with descaler to make a descaling solution.
    - Mix 250 ml water with 50 ml liquid descaler to make a descaling solution, or dissolve a descaling tablet, weight 18 g, in 250 ml water for 5 minutes.
  7. Pour the descaling solution into the water tank and slide the water tank in fully.
  8. Close the tank cover.
  9. Press ▷||
  - ✓ The appliance is descaled.
  - ✓ The remaining time counts down on the display.
  - ✓ Once the descaling programme has run through to the end, an audible signal sounds. The appliance pauses.

10. Open the tank cover.
  11. Remove the drip tray, empty it and slide it in.
  12. Remove the water tank, rinse it thoroughly, fill it with fresh water and slide it in.
  13. Close the tank cover.
  14. Press  $\triangleright$ ||
- ✓ The appliance is rinsed automatically twice. Once the rinse cycle has run through to the end, an audible signal sounds.

**Note:** Observe the mixing ratio for the descaler.  
 Liquid descaler (order number 00311680): Mixing ratio of 1:5, mix 50 ml descaler with 250 ml water.  
 Descaling tablets (order number 00311976): Dissolve one descaling tablet, weight 36 g, in 500 ml water for 5 minutes.

## 16.2 Rinsing

If you have not used the steam function for a long time, descale and rinse the appliance.  
 To ensure that your appliance stays clean, you can pump water through the pipe system. The appliance then drains the water into the drip tray.

**Note:** After running the rinse cycle, loosened limescale particles may be in the drip tray. This is normal and does not affect operation.

### Running the rinse cycle

1. Use the function selector to select  $\text{☉}$ .
- ✓ The display shows the programme duration. You cannot change the programme duration.
2. Open the tank cover.
3. Remove the drip tray and empty it.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove and empty the water tank and drain any residual water.
6. Rinse out the water tank thoroughly and fill it with fresh water.
7. Slide the water tank in fully.
8. Close the tank cover.
9. Press  $\triangleright$ ||.
- ✓ Water is pumped through the pipes.
- ✓ The time remaining counts down in the display.
- ✓ An audible signal sounds once this time has elapsed.

# 17 Troubleshooting

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

## WARNING – Risk of injury!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service.

## WARNING – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

## 17.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. ▶ Connect the appliance to the power supply.
	The circuit breaker in the fuse box has tripped. ▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
	There has been a power cut. ▶ Check whether the lighting in your room or other appliances are working.
The interior lighting is not working.	Malfunction 1. Switch off the fuse in the fuse box. 2. Switch the fuse back on after approx. 10 seconds. ✓ If the fault was a one-off, the message disappears. 3. If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling. → "Customer Service", Page 31
	Door is not fully closed. ▶ Check whether food remains or foreign material are trapped in the door.
	The LED lamp is defective. ▶ If this fault recurs, call the after-sales service.

Fault	Cause and troubleshooting
12:00 flashes in the display and the ☹ symbol lights up.	There has been a power cut. ▶ Reset the time. → "Setting the time", Page 25
The appliance is not in operation. A cooking time is shown in the display.	▷   has not been pressed. ▶ Press ▷  .
Microwave not working.	Door is not fully closed. ▶ Check whether food remains or foreign material are trapped in the door. ▷   has not been pressed. ▶ Press ▷  .
Food takes longer than usual to heat up.	The microwave power setting is set too low. ▶ Set a higher microwave power setting. → Page 15 A larger amount than usual has been placed in the appliance. ▶ Set a longer cooking time. You need double the time when you have double the amount. The food is colder than usual. ▶ Turn or stir the food from time to time during cooking.
Microwave mode is cancelled.	Appliance has a fault. ▶ If this fault recurs, call the after-sales service.
Appliance is not heating, colon is flashing in the display.	Demo mode is activated in the basic settings. 1. Disconnect the appliance from power supply by briefly switching off the circuit breaker in the fuse box. 2. Go to the basic settings → Page 25 and deactivate Demo mode within the next 3 minutes.
The water tank and drip tray symbols are flashing continuously.	Technical problem 1. Make sure that the water tank and drip tray are fully inserted in the relevant tank recess. 2. If the symbols continue to flash, call our customer service. <b>Note:</b> You can continue to use the appliance, except for the steam function.
Hot air or steam escapes above the door.	Not a fault. The appliance's cooling fan is running. ▶ No action required. The fan continues to run briefly even after the operation has ended. The fan protects the appliance from overheating.
Cooling fan continues to run after the operation has ended.	The appliance must be cooled down after the operation has ended. ▶ No action required. The fan continues to run briefly even after the operation has ended. The fan protects the appliance from overheating.
Cooling fan runs while the door is open.	The appliance must be cooled during and after operation. ▶ No action required. All cooking functions are stopped when the door is opened.
Steam is not visible in Hot air mode and grill combined operation.	Steam is not visible in every temperature range. The hotter the steam, the less visible it is. ▶ No action required.
Drip tray is empty after steam operation.	In normal steam operation and steam combined operation, the condensation is collected by the glass plate on the bottom and the grey drip trough in the bottom plate. It will not get into the drip tray. ▶ No action required. The drip tray is used only for the rinse cycle and descaling process, not for normal steam operation and steam combined operation.
White limescale particles are in the drip tray.	During rinsing and descaling, fine limescale particles are loosened from the boiler. 1. Check the water hardness setting. 2. Run the descaling programme at the specified intervals. ▶ Descale the appliance as described in the instruction manual for your appliance.

Fault	Cause and troubleshooting
Low water consumption in combined operation. Especially when combining 3 functions.	In steam combined operation, especially when combining 3 functions, only a small amount of steam is used in some cases. This means that only a small amount of water is used from the fresh water tank. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ No action required.</li> </ul>

## 17.2 Information on display panel

Fault	Cause and troubleshooting
The message E0532 appears on the display	Dirt on the control panel is causing a touch field to be permanently active. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch off the appliance.</li> <li>2. Clean the control panel.</li> <li>3. Switch the appliance back on.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ If this fault recurs immediately after switching back on, call our customer service.</li> </ul>
The message E5005 appears on the display	The steam function has been activated multiple times with an empty water tank. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Before next use, make sure that the water tank is filled with cold water and fully inserted in the tank recess.</li> <li>▶ If this fault recurs, call the after-sales service.</li> </ul>

# 18 Disposal

## 18.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner. Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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

# 19 Customer Service

Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website.

If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website.

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

## 19.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate. You will see the rating plate with these numbers if you open the appliance door.



Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

# 20 How it works

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



## 20.1 What is the best way to proceed?

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

**Note:** Your appliance has programmed settings for a selection of dishes. If you want to be guided by the appliance, use the automatic programmes.

→ "Automatic programmes", Page 21

### **WARNING – Risk of burns!**

Foods with peel or skin may burst or explode during heating, or even afterwards.

- ▶ Never cook eggs in their shell or heat hard-boiled eggs in their shell.
- ▶ Never cook shellfish or crustaceans.
- ▶ Always prick the yolk of eggs before microwaving.
- ▶ The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.

### **ATTENTION!**

Acidic food may damage the grid

- ▶ Do not place acidic food, such as fruit or food with an acidic marinade directly on the pan support.

### **Note: Information for those allergic to nickel**

In rare cases, small amounts of nickel may pass into the food.

1. Before using the appliance, remove all unnecessary cookware from the cooking compartment.
2. Select a type of food from the recommended settings.
3. Place the food in suitable cookware. Use the cookware and accessories listed in the recommended settings. Use cookware and accessories that are suitable for the cooking method.

→ "Microwave-safe cookware and accessories", Page 14


Use genuine accessories for your appliance. These have been tailored to the cooking compartment and the operating modes of your appliance.

4. **Tip:** If you want to cook quantities that deviate from those specified in the tables, set approximately double the time for double the amount. The setting values apply to food placed in the cooking compartment while the cooking compartment is still cold. Preheating is necessary for selected types of food – this is indicated in the table. Do not place your food and accessory into the cooking compartment until it has finished preheating. Some types of food turn out best if they are cooked in multiple stages. These are indicated in the table. If you wish to follow one of your own recipes, you should use the settings listed in the table for similar food as reference. Additional information can be found in the tips listed after the settings tables. When using the microwave, always set the longest specified time but check your meal after the shortest specified time.

Before cooking with steam, ensure that the water tank is full.

Set the appliance according to the recommended settings.

The temperatures and times given in the tables are guidelines and depend on the quality, temperature and consistency of the food. Settings ranges are specified for this reason. Try using the lower values to start with. You can increase the temperature next time if necessary.

5. Place your food in the cooking compartment in the appropriate shelf position.
6.  **WARNING – Risk of scalding!** Hot steam may escape when you open the appliance door. Steam may not be visible, depending on the temperature.
  - ▶ Open the appliance door carefully.
  - ▶ Keep children at a safe distance.

### **WARNING – Risk of burns!**

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

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

When the dish is ready, switch off the appliance.

## 20.2 General cooking tips

Take note of the following information when cooking all types of food.

### **Condensation**

When you are cooking food in the cooking compartment, a lot of steam may form in the cooking compartment.

Since your appliance is extremely energy-efficient, only a small amount of heat escapes during operation. Due to the significant differences in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the appliance door, the control panel or the front panels of adjacent kitchen units. The formation of condensation is a normal physical phenomenon.

When you preheat the appliance or open the door carefully, you reduce the build-up of condensation. Both added-steam cooking and cooking with a type of steam heating necessitate the production of large amounts of steam in the cooking compartment. Wipe the cooking compartment down once the appliance has cooled down.

### **Baking tins**

For best results, we recommend using dark-coloured metal baking tins.

Tinplate baking tins, ceramic dishes and glass dishes extend the baking time and prevent the baked item from browning evenly.

If you are using silicone moulds, check the manufacturer's instructions to see whether they are suitable for use with microwaves or steam-assisted cooking. Use the manufacturer's instructions and recipes as a guide. Silicone moulds are often smaller than normal tins. The given quantities and recipes may vary.

## Greaseproof paper

Only use greaseproof paper that is suitable for the selected temperature. Always cut the greaseproof paper to size.

### WARNING – Risk of fire!

Opening the appliance door creates a draught. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire.

- ▶ Never place greaseproof paper loosely over accessories when preheating the appliance and while cooking.
- ▶ Always cut greaseproof paper to size and use a plate or baking tin to hold it down.

## 20.3 Tips for defrosting and heating

Follow these tips for good results when defrosting and heating.

Issue	Tip
The food should be defrosted, hot or cooked once the time has elapsed.	Set a longer cooking time. Larger quantities and food which is piled high require longer times.
Once the time has elapsed, the food should not be overheated at the edge and cooked in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stir the food occasionally.</li> <li>▪ Set a lower microwave power setting and a longer cooking time.</li> </ul>
After defrosting, poultry or meat should not be defrosted on the outside only but still frozen in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Set a lower microwave power setting.</li> <li>▪ If you are defrosting a large quantity, turn it several times.</li> </ul>
The food should not be too dry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Set a lower microwave power setting.</li> <li>▪ Set a shorter cooking time.</li> <li>▪ Cover the food.</li> <li>▪ Add more liquid.</li> </ul>

## 20.4 Tips for defrosting and heating with the microwave

If something goes wrong when defrosting or heating food with the microwave, you can find some tips here.

Issue	Tip
You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking time. Rule of thumb: Double the quantity = almost double the time; half the quantity = almost half the time

Issue	Tip
Your food has become too dry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduce the cooking time.</li> <li>Or:</li> <li>▪ Select a lower microwave output setting.</li> <li>▪ Cover the food and add more liquid.</li> </ul>
The time has elapsed but your food is not defrosted, not hot or not cooked.	Increase the cooking time.
The time has elapsed but your food is overheated at the edge but not done in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stir the food occasionally.</li> <li>▪ Next time, set a lower output setting and a longer cooking time.</li> </ul>
After defrosting, your poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Next time, select a lower microwave output setting.</li> <li>▪ If you are defrosting a large quantity, turn it several times.</li> </ul>
























## 20.5 Defrosting

With your appliance you can defrost frozen food.






### Defrosting food

1. Place the frozen food in an uncovered container on the bottom of the cooking compartment. Delicate parts such as the drumsticks and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the walls of the appliance.
2. Start the operation.  
You can remove the foil halfway through the defrosting time.
3. **Note:** Liquid is produced when you defrost meat and poultry.  
Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
4. Redistribute the food or turn it once or twice as it defrosts.  
Turn large pieces of food several times.
5. To even out the temperature, leave the defrosted food to stand at room temperature for approx. 10–60 minutes.  
You can remove the giblets from poultry at this point. You can continue to cook the meat even if a small section of it is still frozen in the centre.

**Recommended settings for defrosting food**

<b>Food</b>	<b>Accessories/cookware</b>	<b>Shelf position</b>	<b>Type of heating</b>	<b>Microwave setting in W</b>	<b>Cooking time in mins</b>
Whole pieces of meat, on the bone or boned, 800 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 15 <sup>1</sup> <b>2.</b> 15-25 <sup>1</sup>
Whole pieces of meat, on the bone or boned, 1000 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 15 <sup>1</sup> <b>2.</b> 25-35 <sup>1</sup>
Whole pieces of meat, on the bone or boned, 1500 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 20 <sup>1</sup> <b>2.</b> 25-35 <sup>1</sup>
Meat in pieces or slices, 200 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <sup>2</sup> <b>2.</b> 4-6 <sup>2</sup>
Meat in pieces or slices, 500 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <sup>2</sup> <b>2.</b> 5-10 <sup>2</sup>
Meat in pieces or slices, 800 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <sup>2</sup> <b>2.</b> 10-15 <sup>2</sup>
Minced meat, mixed, 200 g <sup>3</sup>	Cookware without lid	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Minced meat, mixed, 500 g <sup>3</sup>	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <sup>1,5</sup> <b>2.</b> 10-15 <sup>1,5</sup>
Minced meat, mixed, 800 g <sup>3</sup>	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <sup>1,5</sup> <b>2.</b> 15-20 <sup>1,5</sup>
Poultry or poultry portions, 600 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <sup>6</sup> <b>2.</b> 10-15 <sup>6</sup>
Poultry or poultry portions, 1200 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <sup>6</sup> <b>2.</b> 20-25 <sup>6</sup>
Duck, 2000 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 20 <sup>1,6</sup> <b>2.</b> 30-40 <sup>1,6</sup>
Goose, 4500 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 30 <sup>7,6</sup> <b>2.</b> 60-80 <sup>7,6</sup>
Fish fillet, fish steak or slices, 400 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <sup>8</sup> <b>2.</b> 10-15 <sup>8</sup>
Whole fish, 300 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10-15
Whole fish, 600 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 8 <b>2.</b> 15-25
Vegetables, e.g. peas, 300 g	Cookware without lid	0		180	10-15 <sup>9</sup>
Vegetables, e.g. peas, 600 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 10 <sup>9</sup> <b>2.</b> 9-15 <sup>9</sup>
Fruit, e.g. raspberries, 300 g	Cookware without lid	0		180	7-10 <sup>9,8</sup>
Fruit, e.g. raspberries, 500 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 8 <sup>9,8</sup> <b>2.</b> 5-10 <sup>9,8</sup>
Butter, defrosting, 125 g <sup>10</sup>	Cookware without lid	0		90	6-8
Butter, defrosting, 250 g <sup>10</sup>	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 3-5
Bread, loaf, 500 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10-15

<sup>1</sup> Turn the food several times.<sup>2</sup> When turning the pieces of meat, separate them.<sup>3</sup> Freeze the food flat.<sup>4</sup> Remove any meat that has already defrosted.<sup>5</sup> Separate any defrosted parts when turning.<sup>6</sup> Remove the liquid that escapes during defrosting.<sup>7</sup> Turn the food every 20 minutes.<sup>8</sup> Separate any defrosted parts from each other.<sup>9</sup> Carefully stir the food occasionally.<sup>10</sup> Remove all packaging.<sup>11</sup> Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.<sup>12</sup> Separate the pieces of cake.

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Bread, loaf, 1000 g	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <b>2.</b> 15-25
Cakes, plain, e.g. sponge cake, 500 g <sup>11, 12</sup>	Cookware without lid	0		90	10-15
Cakes, plain, e.g. sponge cake, 750 g <sup>11, 12</sup>	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 10-15
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake, 500 g <sup>11</sup>	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 5 <b>2.</b> 15-25
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake, 750 g <sup>11</sup>	Cookware without lid	0		<b>1.</b> 180 <b>2.</b> 90	<b>1.</b> 7 <b>2.</b> 15-25

<sup>1</sup> Turn the food several times.

<sup>2</sup> When turning the pieces of meat, separate them.

<sup>3</sup> Freeze the food flat.

<sup>4</sup> Remove any meat that has already defrosted.

<sup>5</sup> Separate any defrosted parts when turning.

<sup>6</sup> Remove the liquid that escapes during defrosting.

<sup>7</sup> Turn the food every 20 minutes.

<sup>8</sup> Separate any defrosted parts from each other.

<sup>9</sup> Carefully stir the food occasionally.

<sup>10</sup> Remove all packaging.

<sup>11</sup> Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.

<sup>12</sup> Separate the pieces of cake.

## 20.6 Heating

With your appliance you can heat food.

### Heating frozen food

#### **WARNING – Risk of burns!**

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







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

1. Take ready meals out of the packaging and place in microwave-safe cookware.
2. Distribute the food flat in the cookware.

Food that is in contact with the bottom will cook more quickly than food that is piled up. Do not layer pieces of food on top of each other.

3. Cover the food with a suitable lid, a plate or special microwave foil.
4. Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.
5. Start the operation.
6. Turn or stir the food 2 to 3 times during this time. The speed at which different components of the meal heat up may vary.
7. To even out the temperature, leave the heated food to stand at room temperature for approx. 2 to 5 minutes.

### Recommended settings for heating frozen food

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Soup, frozen, 400 g	Cookware with lid	0		600	8-15
Stew, frozen, 500 g	Cookware with lid	0		600	8-13
Stew, frozen, 1000 g	Cookware with lid	0		600	20-25
Menu, plated meal, ready meal with 2-3 components, frozen, 300-400 g	Cookware with lid	0		600	11-15
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash, frozen, 500 g	Cookware with lid	0		600	12-17 <sup>1</sup>
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash, frozen, 1000 g	Cookware with lid	0		600	25-30 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Separate the pieces of meat when stirring.

<sup>2</sup> Add a little liquid to the food.

<sup>3</sup> Pour water into the dish so that it covers the base.

<sup>4</sup> Cook the food without any additional water.

<sup>5</sup> Stir the food occasionally.

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni, frozen, 450 g	Cookware with lid	0	☞☞☞	600	10-15
Side dishes, e.g. rice, pasta, frozen, 250 g <sup>2</sup>	Cookware with lid	0	☞☞☞	600	2-5
Side dishes, e.g. rice, pasta, frozen, 500 g <sup>2</sup>	Cookware with lid	0	☞☞☞	600	8-10
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots, frozen, 300 g <sup>3</sup>	Cookware with lid	0	☞☞☞	600	8-10
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots, frozen, 600 g <sup>3</sup>	Cookware with lid	0	☞☞☞	600	14-17
Creamed spinach, frozen, 500 g <sup>4</sup>	Cookware with lid	0	☞☞☞	600	11-16 <sup>5</sup>

- <sup>1</sup> Separate the pieces of meat when stirring.
- <sup>2</sup> Add a little liquid to the food.
- <sup>3</sup> Pour water into the dish so that it covers the base.
- <sup>4</sup> Cook the food without any additional water.
- <sup>5</sup> Stir the food occasionally.

### Heating food

#### **⚠ WARNING – Risk of burns!**

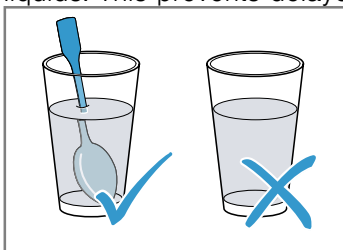
Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

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

#### **⚠ WARNING – Risk of scalding!**

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

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



#### **ATTENTION!**

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

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










1. Take ready meals out of the packaging and place in microwave-safe cookware.
2. Distribute the food flat in the cookware. Food that is in contact with the bottom will cook more quickly than food that is piled up. Do not layer pieces of food on top of each other.
3. Cover the food with a suitable lid, a plate or special microwave foil, if this is specified in the table.
4. Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.  
If you are using the steam function, place your cookware on the glass tray in shelf position 3 and fill the water tank.
5. Start the operation.
6. Turn or stir the food several times during cooking. The speed at which different components of the meal heat up may vary.
7. Check the temperature.
8. To even out the temperature, leave the heated food to stand at room temperature for approx. 2 to 5 minutes.

### Recommended settings for heating food

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Baby food, e.g. baby bottles, 150 ml <sup>1</sup>	Cookware without lid	0	☞☞☞	360	-	0.5-1.5 <sup>2,3</sup>
Drinks, 200 ml <sup>4</sup>	Cookware without lid	0	☞☞☞	1000	-	1-2 <sup>5,6</sup>

- <sup>1</sup> Heat up baby food without the teat or lid.
- <sup>2</sup> Always shake the food well after heating.
- <sup>3</sup> Always check the temperature.
- <sup>4</sup> Place a spoon in the glass.
- <sup>5</sup> Do not overheat alcoholic drinks.
- <sup>6</sup> Check the food occasionally.
- <sup>7</sup> Separate the slices of meat.



Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Drinks, 500 ml <sup>4</sup>	Cookware without lid	0		1000	-	4-5 <sup>5, 6</sup>
Soup, 2 cups, 175 g each	Cookware without lid	0		600	-	3-4
Soup, 4 cups, 175 g each	Cookware without lid	0		600	-	6-8
Fish or pieces of meat in sauce, 500 g <sup>7</sup>	Cookware with lid	0		600	-	7-10
Menu, plated meal, ready meal with 2-3 components, frozen, 400 g	Cookware without lid	0		360	3	9-14
Stew, 400 g	Cookware with lid	3		600	-	6-8
Stew, 800 g	Cookware with lid	0		600	-	8-11
Vegetables, 150 g	Cookware without lid	3		360	3	3-5
Vegetables, 300 g	Cookware without lid	3		360	3	4-7

<sup>1</sup> Heat up baby food without the teat or lid.

<sup>2</sup> Always shake the food well after heating.

<sup>3</sup> Always check the temperature.

<sup>4</sup> Place a spoon in the glass.

<sup>5</sup> Do not overheat alcoholic drinks.

<sup>6</sup> Check the food occasionally.

<sup>7</sup> Separate the slices of meat.

## 20.7 Cakes, small baked items and bread

You can use your appliance to bake cakes, small baked items and bread.

To prove dough, place the dough in a bowl and cover it with film or a tea towel. Place this on the bottom of the cooking compartment and then set the appliance to Hot air 40 °C.

### Tips for baking in combination with the microwave

- Baking in combination with the microwave mode considerably reduces the cooking time.
- Use heat-resistant, microwave-safe cookware.
- In combined operation, you can use conventional metal baking tins.

### Tips for baking with added steam

- Certain dishes become crispier if cooked using added steam. Their surface becomes glossier and they dry out less.

- Fill the water tank up to the "MAX" mark. If the appliance runs out of water, it will continue to cook your meal with the selected type of heating but without added steam.

### Tips for cooking frozen products

- Carefully take the food out of the packaging.
- Remove any ice on the food.  
Do not use frozen products that are covered with a thick layer of ice.
- Some frozen products may be unevenly pre-baked. Uneven browning may remain even after baking.




### Tips for baking bread and bread rolls

#### ATTENTION!






When the cooking compartment is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when it is still hot.
- Switch on the steam function for hot air.
- The setting values for bread dough apply to both dough placed on a baking tray and dough placed in a loaf tin.

## Recommended settings for cakes in tins








Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Sponge cake, simple	Bundt tin, ring tin or loaf tin	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Sponge cake, delicate, e.g. sand cake	Bundt tin, ring tin or loaf tin	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Nut cake	Springform cake tin, diameter 26 cm	1		170-180	90	30-35

<sup>1</sup> Allow cakes to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Food	Accessories/cook-ware	Shelf posi-tion	Type of heating	Temperature in °C	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Sponge flan base	Flan base tin	1		160-170	-	35-45
3-egg fatless sponge cake	Springform cake tin, diameter 26 cm	1		160-170	-	40-50
Fruit tart or cheese-cake with shortcrust pastry	Springform cake tin, diameter 26 cm	2		150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Fruit cake, delicate, made of sponge	Springform/ring tin	1		170-190	90	30-45
Savoury bakes, e.g. quiche or onion tart	Springform cake tin, diameter 26 cm	2		160-180	90	50-70





<sup>1</sup> Allow cakes to cool in the oven for approx. 20 minutes.

### Recommended settings for tray bakes


Food	Accessories/cookware	Shelf posi-tion	Type of heating	Temperature in °C	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Sponge cake with dry topping	Glass tray	2		160-170	-	-	30-40
Yeast cake with moist topping, e.g. yeast dough with apple crumble	Glass tray	1		160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Plaited loaf with 500 g flour	Glass tray	1		170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45
Strudel filled with fruit, pre-baked, frozen	Glass tray	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Glass tray	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, pre-baked, frozen	Wire rack	2		180-190	180	-	8-15
Pizza baguette, pre-baked, frozen	Wire rack	2		190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Preheat the appliance.






### Recommended settings for small baked goods and biscuits

Food	Accessories/cookware	Shelf posi-tion	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in mins
Biscuits	Glass tray	2		150-170	20-35
Meringues	Glass tray	2		100	90-120
Macaroons	Glass tray	2		110	35-45
Puff pastry	Glass tray	2		170-180	35-45

### Recommended settings for bread and bread rolls

Food	Accessories/cook-ware	Shelf posi-tion	Type of heating	Temperature in °C	Grill set-ting	Steam setting	Cooking time in mins
Bread, 1 kg	Glass tray	1		1. 230 <sup>1</sup> 2. 190-200 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45

<sup>1</sup> Preheat the appliance.

Food	Accessories/cook-ware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Grill setting	Steam setting	Cooking time in mins
Bread, 1.5 kg	Loaf tin	0		1. 230 <sup>1</sup> 2. 200-210 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Bread rolls, e.g. wheat rolls	Glass tray	1		200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Bread for toast-ing, 12 slices	Wire rack	3		-	3	-	3-6
Bread for toast-ing, 4 slices	Wire rack	3		-	3	-	3-6
Toast with top-ping, 2-4 slices	Wire rack + Glass tray	3+1		-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Preheat the appliance.

## Baking tips

If something goes wrong when baking, you can find some tips here.

Issue	Tip
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check that the tin is clean on the outside.</li> <li>Change the position of the tin in the cooking compartment.</li> <li>Continue baking without the microwave and increase the baking time.</li> </ul>
You want to find out whether the baked item is completely cooked in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Push a cocktail stick into the highest part of the baked item. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the baked item is ready.</li> </ul>
Your baked item collapses.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Note the ingredients and preparation instructions that are given in the recipe.</li> <li>Use less liquid. Or:</li> <li>Reduce the baking temperature by 10 °C and increase the baking time.</li> </ul>
Your baked item has risen in the middle but is lower around the edges.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Only grease the base of the springform cake tin.</li> <li>After baking, loosen the baked item carefully with a knife.</li> </ul>
Small baked items stick to one another when they are baked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leave a gap of around 2 cm between each baked item. This allows enough space for the baked items to expand well and brown on all sides.</li> </ul>

Issue	Tip
Your baked item is too light in colour overall.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Check the shelf position and accessory.</li> <li>Increase the baking temperature. Or:</li> <li>Increase the baking time.</li> </ul>
Your item baked in a tin or loaf tin is too dark.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Position the baking tin in the centre.</li> </ul>
Your baked item is too dark.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce the baking temperature and increase the baking time.</li> </ul>
Your baked item is unevenly browned.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Reduce the baking temperature.</li> <li>Cut the greaseproof paper to a suitable size.</li> <li>Position the baking tin in the centre.</li> <li>Shape small baked goods to be the same size and thickness.</li> </ul>

Issue	Tip
Your baked item is not yet cooked properly in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Reduce the baking temperature and increase the baking time.</li> <li>▪ Add less liquid.</li> </ul> <p>For cakes with a moist topping:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pre-bake the base.</li> <li>▪ Sprinkle the baked base with almonds or breadcrumbs.</li> <li>▪ Place the topping on the base.</li> </ul>
Your baked item will not come out of the tin when turned upside down.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Allow the cake to cool for 5 - 10 minutes after baking.</li> <li>▪ Use a knife to carefully loosen the edge of the cake.</li> <li>▪ Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth.</li> <li>▪ Next time you bake, grease the baking tin and sprinkle it with breadcrumbs.</li> </ul>




## 20.8 Bakes and gratins

You can use your appliance to cook bakes and gratins.

### Tips for cooking bakes and soufflés

- How well cooked a bake is depends on the size of the cookware and the depth of the bake. Use an ovenproof dish that is 4 to 5 cm deep for bakes and gratins. Food takes longer to cook in deep, narrow cookware and it browns more on top.
- Use heat-resistant, microwave-safe cookware.
- Use the indicated shelf positions.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after the oven has been switched off.

### Recommended settings for bakes and gratins

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Bakes, sweet, e.g. quark and fruit soufflé, 1.5 kg	Ovenproof dish	0		130-150	180	25-35
Savoury bakes made from cooked ingredients, e.g. pasta bake, 1 kg	Ovenproof dish	0		180-190	600	12-17
Savoury bakes made from raw ingredients, e.g. potato gratin, 1.1 kg	Ovenproof dish	0		170-180	600	20-30

## 20.9 Poultry, meat and fish

You can use your appliance to cook poultry, meat and fish.

### Tips for cooking in cookware

#### **WARNING – Risk of injury!**

If hot glass cookware is placed on a wet or cold surface, the glass may shatter.

- ▶ Place hot glass ovenware on a dry mat after cooking.
- Only use cookware that is suitable for what you intend to use it for.  
Glass ovenware is the most suitable.  
Check whether the cookware fits in the cooking compartment.

- Stainless steel and aluminium roasting trays that have a shiny surface are not suitable for microwave use.  
During conventional cooking, shiny roasting trays reflect heat like a mirror, meaning that they are not entirely suitable.  
The poultry, meat or fish cooks slower and does not brown so well.  
Use a higher temperature and a longer cooking time for conventional cooking.
- Follow the cookware manufacturer's instructions.

### Cookware without a lid

- To cook poultry, meat and fish, it is best to use a deep roasting tin.
- Place the tin on the bottom of the cooking compartment.

- If you would like to cook using added steam, use cookware without a lid.
- If you do not have any suitable cookware, use the glass tray.

#### **Cookware with a lid**

- Ensure that the lid fits well and closes properly.
- Place the cookware on the wire rack.

#### **Tips for cooking in combination with the microwave**

- Cooking in combination with the microwave considerably reduces the cooking time.
- When using the microwave, the cooking time is determined based on the total weight.  
If you want to cook a quantity that differs from the specified quantity, the general rule is: "Double the quantity requires just under double the cooking time".
- Use heat-resistant, microwave-safe cookware.
- Metal roasting dishes or earthenware pots are only suitable for roasting without using the microwave.

#### **Tips for cooking with added steam**

- Certain dishes become crispier if cooked using added steam. Their surface becomes glossier and they dry out less.
- Use cookware without a lid.
- Use cookware that is heat-resistant and steam-resistant.
- Cook with added steam if it is indicated in the settings table.
- Fill the water tank up to the "MAX" mark. If the appliance runs out of water, it will continue to cook your meal with the selected type of heating but without added steam.

#### **Tips for steaming food using the steam container**

- In contrast to cooking with added steam, the steaming function cooks the meat particularly gently but it does not become crispy on the outside. It remains very succulent.
- You can also sear pieces of meat before steaming, which will reduce their cooking time and give them a slightly different flavour. Larger pieces require a longer cooking time. Pieces of meat do not need to be turned.
- To steam poultry, meat or fish, place the item to be cooked on the steam container in the glass tray and then place this in the cooking compartment at shelf position 3.
- Fill the water tank up to the "MAX" mark. If the water tank runs dry during operation, the operation will be paused. You will be alerted to this by a message on the display.

#### **Grilling tips**

- Keep the appliance door closed when using the grill. Never grill with the appliance door open.
- Place the food directly on the wire rack. Place the glass dish underneath the wire rack as well. Any dripping fat will be caught.
- Try to use pieces of food of a similar thickness and weight. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.

- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Do not add salt to the meat until it has been grilled. Salt draws water from the meat.

**Note:** The grill elements continuously switch on and off; this is normal. The grill setting determines how frequently this occurs.

Smoke may be produced when grilling.

#### **Recommended setting values**

- The setting values are based on the assumption that unstuffed, chilled, ready-to-roast poultry, meat or fish is placed into a cold cooking compartment.
- The table lists values for poultry, meat and fish, with default values for the weight. If you want to cook heavier poultry, meat or fish, always use the lower temperature. If cooking more than one item, use the weight of the heaviest item as a basis for determining the cooking time. The individual pieces should be approximately the same size.
- Try to use pieces of food of a similar thickness and weight. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- The larger the poultry, meat or fish, the lower the cooking temperature and the longer the cooking time.
- Turn poultry, meat and fish if specified in the settings table.

#### **Tips for cooking poultry**

- For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to drain out.
- If using duck breast, score the skin.
- Do not turn duck breasts.
- When you turn poultry, ensure that the breast side or the skin side is underneath at first.

#### **Tips for cooking meat**

- Coat lean meat with fat or oil as required and cover it with strips of bacon.
- When roasting, add a little liquid if the meat is lean. This liquid should just about cover the bottom of the glass cookware.
- Score the rind crosswise.
- When the joint is ready, turn off the oven and allow it to rest for a further 10 minutes in the cooking compartment, keeping the door closed. This helps distribute the meat juices more evenly. Wrap the joint in aluminium foil. The recommended resting time is not included in the cooking times specified.
- It is more convenient to roast and braise meat in the cookware. You can take the joint out of the cooking compartment more easily in the cookware, and prepare the sauce in the cookware itself.
- The quantity of liquid depends on the type of meat, the material the cookware is made from and on whether or not a lid is used. If you are cooking meat in an enamelled or dark-coloured metal roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass cookware.
- The liquid in the cookware evaporates as the meat roasts. Carefully pour in more liquid if required.
- The gap between the meat and the lid must be at least 3 cm. The meat may expand.

- To braise the meat, sear it first as required. Add water, wine, vinegar or a similar liquid for the braising liquid. The base of the cookware must be covered with 1-2 cm of liquid.

- If you would like to cook fish on the wire rack, coat the wire rack with a little oil beforehand as this will make it easier to remove the fish later.
- You can tell when the fish is cooked because the dorsal fin can be removed easily.

### Tips for cooking fish

- You do not need to turn a whole fish.

### Recommended settings for poultry

Food	Accessories/ cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Chicken, whole, cooked, 1.3 kg	Cookware with lid	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Chicken, whole, roasted, 1.3 kg	Cookware without lid	0		190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Chicken portions, e.g. chicken quarters, 800 g	Cookware without lid	0		190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Duck breast, 500 g	Wire rack + Glass tray	3+2		-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Goose breast, goose legs, 700-900 g	Cookware without lid	0		-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Turn the dish halfway through the cooking time.

<sup>2</sup> Place with the breast side up.

<sup>3</sup> Do not turn the food.

<sup>4</sup> Leave to stand for 5 minutes.

<sup>5</sup> Pierce the skin.

<sup>6</sup> Place with the skin side up.

<sup>7</sup> Use deep cookware without a lid.

### Recommended settings for meat

Food	Accessories/ cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Pot-roasted beef, 1 kg	Cookware with lid	0		160-170	-	180	-	80-90
Sirloin, rare, 1.5 kg	Cookware without lid	0		180-190	-	180	-	30-40 <sup>1, 2</sup>
Beef steaks, 2-3 cm thick, 2-3 pieces, 200 g each	Wire rack + Glass tray	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Boned pork without rind, e.g. neck, 750 g	Cookware without lid	0		170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>











<sup>1</sup> Turn the dish halfway through the cooking time.

<sup>2</sup> Leave to stand for 10 minutes at the end.

<sup>3</sup> Score the rind.

<sup>4</sup> Do not turn the food.



Food	Accessories/ cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Boned pork with rind, e.g. shoulder, 1 kg <sup>3</sup>	Cookware without lid	0	 +  + 	170-80	-	180	3	60-80 <sup>4,2</sup>
Pork loin, 500-600 g	Cookware without lid	0	 + 	180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Pork neck steaks, 2-3 cm thick, 2-3 pieces, 120 g each	Wire rack + Glass tray	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 2 <b>2.</b> 2	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 15-20 <b>2.</b> 10-15
Grilling sausages, x 4-6, 150 g each	Wire rack + Glass tray	3+1		<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 3 <b>2.</b> 3	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 10-15 <b>2.</b> 5-10
Meat loaf, 750 g	Cookware without lid	0	 +  + 	190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>








<sup>1</sup> Turn the dish halfway through the cooking time.

<sup>2</sup> Leave to stand for 10 minutes at the end.

<sup>3</sup> Score the rind.

<sup>4</sup> Do not turn the food.

### Recommended settings for fish

Food	Accessories/ cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Fish fillet, fresh, 400 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	-	3	15-17
Fish fillet pieces, frozen, 400 g	Cookware with lid	3		-	-	-	3	18-20
Fish fillet pieces, frozen, 800 g	Glass tray + Steam container	3		-	-	-	3	23-25
Fish fillet, au gratin, 500 g	Cookware without lid	0	 + 	-	3	600	-	10-15
Fish steaks, x 2-3, 150 g each	Wire rack + Glass tray	3+1		-	3	-	-	8-12
Fish, whole, e.g. trout, x 2-3, 300 g each	Glass tray + Steam container	3		-	-	-	3	18-22

### Tips for roasting and braising

If something goes wrong when roasting and braising, you can find some tips here.

Issue	Tip
Your roast is too dark and the crackling is partly burnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Check whether the shelf position is correct.</li> <li>■ Select a lower temperature.</li> <li>■ Reduce the roasting time.</li> </ul>

Issue	Tip
Your roast is too dry.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Check whether the shelf position is correct.</li> <li>■ Select a lower temperature.</li> <li>■ Reduce the roasting time.</li> </ul>

Issue	Tip
The crackling on your roast is too thin.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Increase the temperature.</li> <li>Or:</li> <li>▪ Switch on the grill briefly at the end of the roasting time.</li> </ul>
Your roasting juices are burnt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Select a smaller item of cookware.</li> <li>▪ Add more liquid when roasting.</li> </ul>
Your roasting juices are too clear and watery.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Use a larger item of cookware so that more liquid evaporates.</li> <li>▪ Add less liquid when roasting.</li> </ul>
The meat is burned slightly during braising.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Check whether the cookware and lid fit together and close properly.</li> <li>▪ Reduce the temperature.</li> <li>▪ Add liquid when braising.</li> </ul>

### Tips for cooking with the microwave

- Use microwave-safe cookware with a lid.
- Cook rice in a deep pot with a lid and add the quantity of liquid indicated in the table.

### Tips for steaming

- Use the glass tray and the steam container to steam food.
- Use the portion sizes listed in the settings table. The cooking time is reduced for smaller pieces and increased for larger ones.
- The cooking time is also influenced by the quality and age of the food. The settings indicated are therefore intended as a guide only.
- Always distribute the food evenly in the cookware. It will not cook evenly if the food is piled up to varying heights.
- Do not stack pressure-sensitive food too high in the steam container.
- Fill the water tank up to the "MAX" mark. If the water tank runs dry during operation, the operation will be paused. You will be alerted to this by a message on the display.

### Tips for cooking couscous

- Add water or liquid in the specified ratio. For example, with a ratio of 1:2, use 200 ml of liquid for every 100 g of couscous.

## 20.10 Vegetables and side dishes

You can use your appliance to cook vegetables and side dishes.

### Recommended settings for vegetables and side dishes

Food	Accessories/ cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Artichokes, whole, fresh	Glass tray + Steam container	3	☰	-	-	3	35-40
Spinach leaves, fresh, 250 g	Glass tray + Steam container	3	☰	-	-	3	5-7
Cauliflower, whole, fresh	Glass tray + Steam container	2	☰	-	-	3	28-35
Broccoli, whole, fresh, 500 g	Glass tray + Steam container	2	☰	-	-	3	20-23
Broccoli florets, frozen, 500 g	Glass tray + Steam container	3	☰	-	-	3	14-16
Vegetables, fresh, 250 g	Cookware with lid	0	☰	-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Vegetables, fresh, 500 g	Cookware with lid	0	☰	-	600	-	10-15 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Stir the food occasionally.

Food	Accessories/ cookware	Shelf posi- tion	Type of heating	Temperature in °C	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Corn on the cob, fresh, x 2	Glass tray + Steam con- tainer	3	⋈	-	-	3	25-35
Mixed veget- ables, frozen, 250 g	Glass tray + Steam con- tainer	3	⋈	-	-	3	12-15
Carrots, sliced, steamed, 500 g	Glass tray + Steam con- tainer	3	⋈	-	-	3	18-20
Sliced leeks, fresh, 500 g	Glass tray + Steam con- tainer	3	⋈	-	-	3	10-12
Green beans, fresh, 500 g	Glass tray + Steam con- tainer	3	⋈	-	-	3	18-20
Beetroot, whole, 500 g	Glass tray + Steam con- tainer	3	⋈	-	-	3	50-60
Asparagus, green, 250 g	Glass tray + Steam con- tainer	3	⋈	-	-	3	10-15
Courgettes, sliced, steamed, 500 g	Glass tray + Steam con- tainer	3	⋈	-	-	3	12-14
Potatoes, quartered, 250 g	Glass tray + Steam con- tainer	3	⋈	-	-	3	28-30
Potatoes, quartered, 500 g	Glass tray + Steam con- tainer	3	⋈	-	-	3	30-32
Potatoes, quartered, 750 g	Glass tray + Steam con- tainer	3	⋈	-	-	3	32-35
Chips, frozen	Glass tray	2	⌘	190-210	-	-	30-40
Rösti, frozen	Glass tray	2	⌘	190-210	-	-	25-35
Croquettes, frozen	Glass tray	2	⌘	190-210	-	-	25-35
125 g rice + 300 ml water	Cookware with lid	0	⋈	-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 4-6 <b>2.</b> 12-15
250 g rice + 500 ml water	Cookware with lid	0	⋈	-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> - <b>2.</b> -	<b>1.</b> 6-8 <b>2.</b> 15-18
Couscous, 1:2	Glass tray	3	⋈	-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Stir the food occasionally.







## 20.11 Desserts

You can use your appliance to prepare desserts.

## Tips for cooking rice pudding

- Add milk in the specified ratio. For example, with a ratio of 1:2.5, use 250 ml of milk for every 100 g of pudding rice.

## Recommended settings for desserts

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Steam setting	Cooking time in mins
Crème caramel	Glass tray + Soufflé dishes	3		-	3	40 – 50
Steamed yeast dumplings	Glass tray	3		-	2	20 – 25
Rice pudding 1:2.5 <sup>1</sup>	Glass tray	3		-	3	30 – 40
Fruit, compote, 500 g	Glass tray	3		-	3	9 – 12
Microwave popcorn, 1 x 100 g bag	Cookware with lid	0		600	-	3 – 5
Desserts, e.g. blancmange (instant), 500 ml	Cookware with lid	0		600	-	5 – 8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Add milk in the specified ratio.

<sup>2</sup> Stir the food occasionally.

## Blancmange made from blancmange powder

### WARNING – Risk of burns!

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

- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.
1. Mix together one packet of blancmange powder with sugar and a little milk in a tall microwave-suitable bowl in accordance with the package instructions so that there are no lumps.
  2. Add the rest of the milk and stir again.
  3. Place the bowl into the cooking compartment and close the appliance door.
  4. Set the appliance according to the recommended settings.
  5. Only stir for the first time after 3 minutes. Then stir again every minute until it reaches the required consistency.

The cooking time depends on the temperature of the milk and the container that is used.

## 20.12 Test dishes





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

### Baking

Please take note of the following information if you are baking test dishes.

- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.
- Take note of the information on preheating in the recommended settings tables. These setting values apply without rapid heat-up.
- For baking, use the lower of the temperatures indicated first.
- Place baking tins on the wire rack.

## Recommended settings for baking

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in mins
Viennese whirls	Glass tray	2		160-170	30-35
Small cakes	Glass tray	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Hot water sponge cake	Springform cake tin, diameter 26 cm	1		160-170	40-50
Double-crust apple pie	Springform cake tin, diameter 20 cm	2		170-190	80-100


<sup>1</sup> Preheat the appliance for 5 minutes.

## Microwave cooking




Please take note of the following information if you are cooking test dishes using the microwave.

Use heat-resistant, microwave-safe cookware.







**Recommended settings for defrosting food using the microwave**

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Defrosting meat, 500 g	Cookware without lid	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

**Recommended settings for cooking food using the microwave**

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Custard, 1000 g	Cookware without lid	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Sponge cake, 475 g	Cookware without lid	0		600	8-10
Meatballs, 900 g	Cookware without lid	0		600	20-25

**Recommended settings for cooking in combination with the microwave**

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting in W	Cooking time in mins
Potato gratin	Cookware without lid	0	 + 	-	1	360	25-32
Cake, 700 g	Cookware without lid	1	 + 	190-200	-	180	20-27
Chicken	Cookware without lid	0	 + 	190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Place with the breast side down.

<sup>2</sup> Use deep cookware without a lid.




<sup>3</sup> Turn the dish halfway through the cooking time.

**Steaming**

Please take note of the following information if you are steaming test dishes.

Place the glass tray with steam container on shelf position 3.

**Recommended settings for steaming**

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Steam setting	Cooking time in mins
Peas, frozen, 1000 g	Glass tray + Steam container	3		3	-
Broccoli, fresh, 300 g	Glass tray + Steam container	3		3	10-12
Broccoli, fresh, one container	Glass tray + Steam container	3		3	16-18

**Grilling**

Please take note of the following information if you are grilling test dishes.

- Place the glass dish underneath the wire rack. The liquid will be caught and the cooking compartment stays cleaner.
- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.

### Recommended settings for grilling

Food	Accessories/cookware	Shelf position	Type of heating	Grill setting	Cooking time in mins
Toast, browned	Wire rack	3	☰	3	4-5
Beef burgers, x 12	Wire rack + Glass tray	3+1	☰	3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Turn the dish halfway through the cooking time.

## 21 Installation instructions

Observe this information when installing the appliance.



### ⚠ 21.1 Safe installation

Follow these safety instructions when installing the appliance.

- The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.
- Before starting up the appliance, remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.
- Proceed in accordance with the installation sheets for installing accessories.
- Fitted units must be temperature-resistant up to 90 °C, and adjacent unit fronts up to 65 °C.
- Do not install the appliance behind a decorative door or the door of a kitchen unit. There is a risk of overheating.
- Cut-out work on the units should be carried out before installing the appliance. Remove any shavings. Otherwise, the correct operation of electrical components may be adversely affected.
- Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

### ⚠ WARNING – Risk of injury!

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

- ▶ Wear protective gloves.

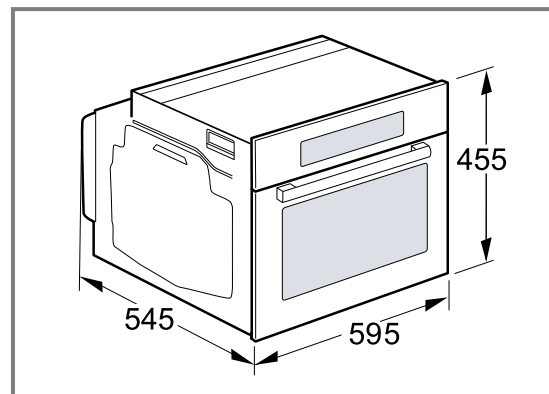
### ⚠ WARNING – Risk of fire!

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

- ▶ Do not use extension cables or multiple socket strips.

### 21.2 Appliance dimensions

You will find the dimensions of the appliance here



### 21.3 Fitted units

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. It is not intended to be used as a tabletop appliance or within a cupboard.

Ensure that the fitted cabinet behind the appliance does not have a back panel. Maintain a clearance of at least 35 mm between the wall and the cabinet base or the rear panel of the cabinet situated above.

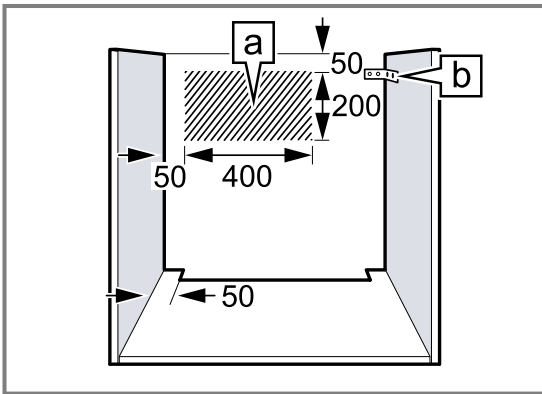
Ensure that the fitted cabinet has a ventilation opening of 50 cm<sup>2</sup> on the front. To create a ventilation opening, trim the base panel or fit a ventilation grille.

Ensure that surround units without a ventilation cut-out have a ventilation opening measuring 200 cm<sup>2</sup> towards the rear of the side panels.

Do not cover the ventilation slots and air intake openings.

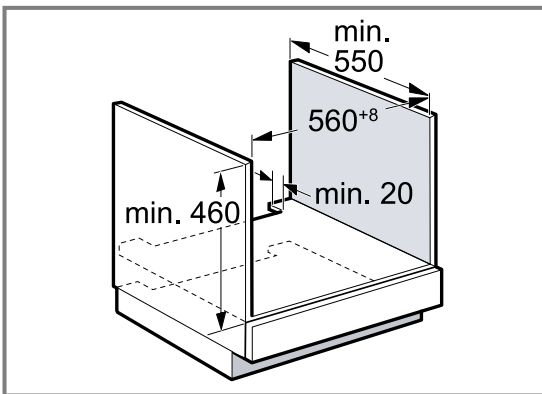


Ensure that the wall socket is located in the hatched area **a** or outside of the installation space. Secure any unsecured units to the wall using a standard bracket **b**.



### 21.4 Installation below a worktop

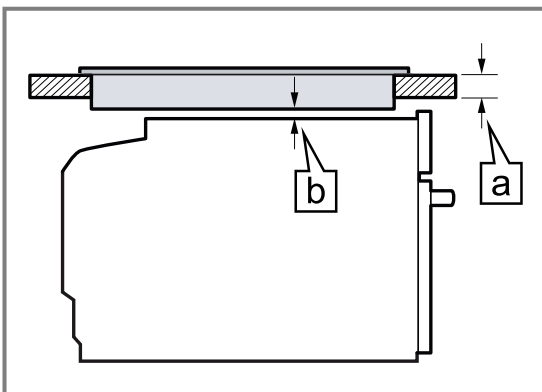
Observe the installation dimensions and the safety clearances when installing below a worktop. To ventilate the appliance, the intermediate floor must have a ventilation cut-out.



The worktop must be secured to the fitted unit.

### 21.5 Installing below a hob

If the appliance is installed below a hob, the following minimum dimensions must be adhered to (including substructure, if applicable).



The required minimum worktop thickness **b** is based on the required minimum clearance **a**.

Hob type	<b>a</b> raised in mm	<b>a</b> flush in mm	<b>b</b> in mm
Induction hob	48	49	5
Full-surface induction hob	58	59	5

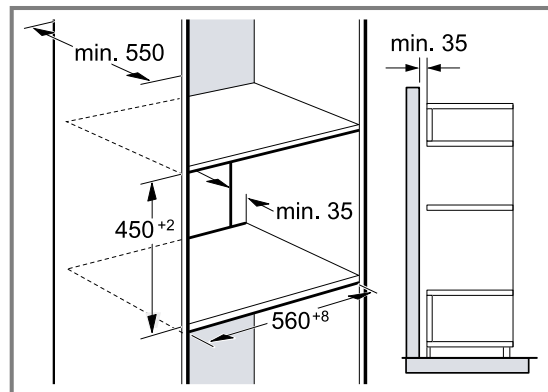
Observe the installation instructions for the hob.

**Note:** Not suitable for installing under a gas hob or electric hob.

### 21.6 Installation in a tall unit

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

To ventilate the appliance, the intermediate floor must have a ventilation cut-out.



If the tall unit has another back panel in addition to the element back panels, this must be removed. Do not fit the appliance too high up; it must be possible for accessories to be removed easily.

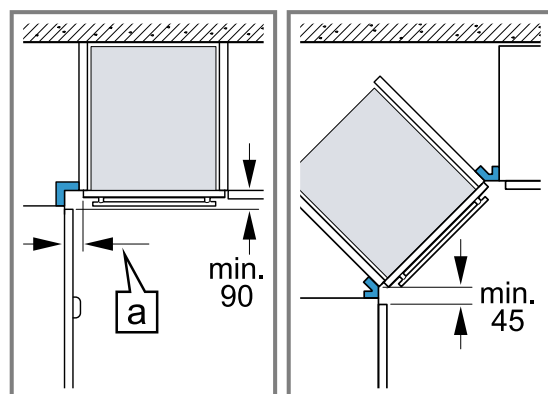
### 21.7 Combination with a warming drawer

First fit the warming drawer. Follow the installation instructions for the warming drawer.

Slide the appliance, on the warming drawer, into the fitted cabinet. When sliding in the appliance, do not damage the warming drawer's panel.

### 21.8 Corner installation

Observe the installation dimensions and the safety clearances when installing in a corner.



To ensure that the appliance door can be opened, you must take the minimum dimensions into consideration when installing in a corner. The dimension  $\text{a}$  is dependent on the thickness of the unit front and the handle.

## 21.9 Electrical connection

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

### **⚠ WARNING – Danger: Magnetism!**

The appliance contains permanent magnets. These may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps.

- ▶ Persons with electronic implants must stay at least 10 cm away from the appliance.
- The appliance corresponds to protection class I and must only be operated with a protective earth connection.
- The fuse protection must correspond to the power rating specified on the appliance's rating plate and to the local regulations.
- The appliance must be disconnected from the power supply whenever installation work is being carried out.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, customer service or a person with equivalent qualifications in order to eliminate any risks.
- Contact protection must be guaranteed by the installation.

### **Connecting the appliance to the electricity supply**

**Note:** The appliance must only be connected to a protective contact socket that has been correctly installed.

1. Insert the non-heating appliance plug of the power cable into the appliance.  
Check that the non-heating appliance plug is inserted properly.
2. Insert the mains plug of the appliance into a nearby socket.  
Ensure that the mains plug of the mains power cable is easily accessible after installation of the appliance. If free access to the mains plug of the power cable is not possible, an all-pole isolating switch must be installed in the permanent electrical installation according to the installation regulations.

### **Electrically connecting an appliance without a protective contact plug**

**Note:** Only licensed specialists may connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under the warranty.

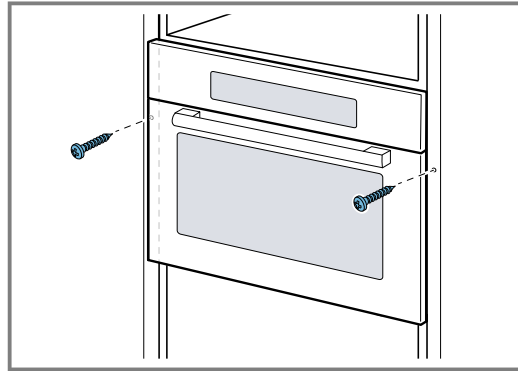
An isolating switch must be integrated into the permanent electrical installation according to the installation regulations.

1. Identify the phase and neutral conductors in the socket.  
The appliance may be damaged if it is not connected correctly.
2. Connect the hob in accordance with the connection diagram.  
See the rating plate for the voltage.

3. Connect the wires of the mains power cable according to the colour coding:
  - Green/yellow = Protective conductor  $\oplus$
  - Blue = Neutral conductor
  - Brown = Phase (external conductor)

## 21.10 Installing the appliance

1. Use a spirit level to adjust the appliance so that it is perfectly level.
2. Push the appliance in fully.
3. Align the appliance horizontally and centrally.
4. Screw the appliance tightly onto the unit.



5. Remove any packaging material and adhesive film from the cooking compartment and the door.

**Note:** Do not close the gap between the worktop and the appliance using additional battens. Do not attach any thermal insulation strips to the side panels of the surround unit.

## 21.11 Removing the appliance

1. Disconnect the appliance from the power supply.
2. Undo the fastening screws.
3. Lift the appliance slightly and pull it out completely.

# Tartalomjegyzék

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1	Biztonság.....	51
2	Dologi károk elkerülése.....	55
3	Környezetvédelem és takarékoság.....	56
4	Ismerkedés.....	57
5	Tartozékok.....	61
6	Az első használat előtt.....	61
7	A kezelés alapjai.....	62
8	Mikrohullám.....	63
9	Mikrokombi.....	65
10	Grill.....	66
11	Gőz.....	66
12	Programautomatika.....	70
13	Időfunkciók.....	73
14	Alapbeállítások.....	74
15	Tisztítás és ápolás.....	75
16	Tisztítási funkció.....	77
17	Zavarok elhárítása.....	78
18	Ártalmatlanítás.....	80
19	Vevőszolgálat.....	80
20	Így sikerülni fog.....	81
21	SZERELÉSI ÚTMUTATÓ.....	97
21.1	Biztonságos összeszerelés.....	97

## 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

### 1.1 Általános útmutatások

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

### 1.2 Rendeltetésszerű használat

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

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

Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakemberű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.

A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- működését felügyelve. A rövid főzési folyamatokat mindig kövesse figyelemmel.
- háztartási vagy hasonló használatra, mint például: konyhában bolti dolgozók számára, irodákban, vagy egyéb kereskedelmi helyiségekben, mezőgazdasági létesítményekben, hotelek és egyéb szálláshelyek vendégei számára, reggelizőpanziókban.
- legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig.

Ne használja a készüléket:

- külső időzítővel vagy külön távirányítóval.

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

### 1.3 A használók körének korlátozása

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

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

### 1.4 Biztonságos használat

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe.

→ "Tartozékok", Oldal 61

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lánggra lobbanhatnak.

- ▶ Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben.
- ▶ Ha füst jelenik meg, ki kell kapcsolni a készüléket vagy ki kell húzni a hálózathoz és zárva kell tartani az ajtaját az esetlegesen felcsapó lángok elfojtása érdekében.

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lánggra lobbanhat.

- ▶ Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.

A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat.

- ▶ Az előmelegítés és a sütés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékokra.
- ▶ A sütőpapírt mindig pontosan vágja méretre és nehezekként helyezzen rá egy edényt vagy egy sütőformát.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

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

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

A tartozék vagy az edény nagyon forró.

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

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

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

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

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

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

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.

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

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

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.

- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!**

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

A hálózati csatlakozóvezeték sérült szigetelése veszélyes.

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

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

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

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Soha ne használjon olyan készüléket, amelynek a felülete repedt vagy törött.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálatához. → *Oldal 80*

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Veszély: mágnesesség!**

A kezelőfelület vagy a kezelőelemek állandó mágneseket tartalmaznak. Ezek befolyásolhatják az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését.

- ▶ Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm-es távolságot kell tartani a kezelőfelülettől.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!**

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

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

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

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

## **1.5 Mikrohullám**

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes és sérüléseket okozhat. Például a felmelegített parafa és a magvakkal vagy gabonával töltött párnák még órák múlva is meggyulladhatnak.

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

Az élelmiszerek, azok csomagolásai és tartályai meggyulladhatnak.

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

Az étolaj meggyulladhat.

- ▶ Soha ne melegítsen tiszta étolajat a mikrohullámú sütőben.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Robbanásveszély!**

Folyadékok vagy más élelmiszerek a szorosan lezárt edényekben könnyen felrobbanhatnak.

- ▶ Soha ne melegítsen folyadékot vagy más élelmiszert szorosan lezárt edényben.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek a felmelegítés alatt, de még utána is robbanásszerűen szétpukkadhatnak.

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

A hó nem oszlik el egyenletesen a bébiételben.

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

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

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

Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat.

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

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

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

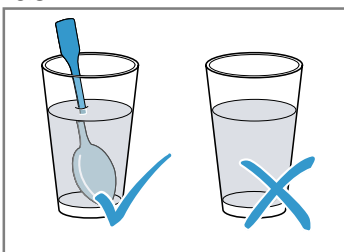
A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes. Például a túlmelegedett papucs, magokkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. égési sérülésekhez vezethet.

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

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

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



### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

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

- ▶ Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.

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

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

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!**

A készülék nagyfeszültséggel működik.

- ▶ Soha ne távolítsa el a készülék burkolatát.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Komoly egészségkárosodás veszélye!**

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

- ▶ Rendszeresen tisztítsa a készüléket, és az élelmiszermaradékokat azonnal távolítsa el.
- ▶ A sütőteret, az ajtó tömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.

→ "Tisztítás és ápolás", Oldal 75

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

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

Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik.

- ▶ Soha ne vegye le a készülék borítását.
- ▶ Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

## **1.6 Gőz**

Tartsa be ezeket az előírásokat gőzölős funkció használata közben.



**⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

A víztartályban a víz a készülék további üzemeltetése során felforrósodhat.

- ▶ A víztartályt minden, gőzölés funkcióban való használat után ürítse ki.

A sütőtérben forró gőz keletkezik.

- ▶ Gőzölés funkció használata közben ne nyúljon a sütőtérbe.

A tartozék kivételekor a forró folyadék túlcsordulhat.

- ▶ A forró tartozékot csak sütőkesztyűvel, óvatosan vegye ki.

**⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

A gyúlékony anyagok gőzei lángra kaphatnak a sütőtér forró felületeitől (belobbanás). A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrlángok csaphatnak ki.

- ▶ Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a víztartályba.
- ▶ A víztartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízkőoldó oldatot töltsön.

## 2 Dologi károk elkerülése

### 2.1 Általános

**FIGYELEM!**

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben és a készülék tartós károsodását okozhatják. A belobbanás következtében a készülék ajtaja kivágódhat és adott esetben leeshet. Az ajtólapok elpattanhatnak és szilánkokra törhetnek. A fellépő vákuum hatására a sütőtér befelé erőteljesen eldeformálódhat.

- ▶ Szeszes italokat ( $\geq 15\%$  vol.) hígítatlanul (pl. ételek fel- és leöntéséhez) ne hevítsen.

Ha víz van a sütőtér alján miközben a készüléket  $120\text{ }^\circ\text{C}$  feletti hőmérsékleten üzemelteti, az a zománc sérülését okozza.

- ▶ Ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján.
- ▶ Üzemeltetés előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.

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

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

- ▶ Minden párolás után törölje le a kicsapódott vizet.
- ▶ Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben.
- ▶ Ne tároljon ételt a sütőtérben.

A nyitott készülékajtóval való lehűlés idővel károsítja a szomszédos bútorfrontokat.

- ▶ Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni.
- ▶ Vigyázzon, hogy semmi ne ragadjon be a sütőtér ajtajához.
- ▶ Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.

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

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

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

- ▶ Soha ne álljon, üljön, kapaszkodjon vagy támaszkodjon a készülék ajtajára.
- ▶ Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.

A készüléktípustól függően a készülékajtó zárásakor összekarcolhatja az ajtólapot.

- ▶ A tartozékokat mindig tolja be ütközésig a sütőtérbe.

### 2.2 Mikrohullám

Tartsa be ezeket az előírásokat, amikor használja a mikrohullámot.

**FIGYELEM!**

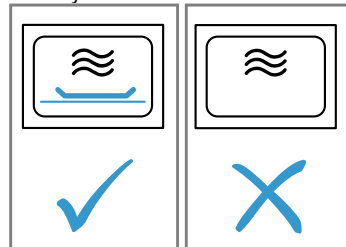
Ha a sütőtér fala fémmel érintkezik, akkor szikrák képződnek, amelyek károsítják a készüléket vagy tönkreteszik az ajtó belső üvegét.

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

Az alumíniumtálak szikrák okozhatnak. A készülék károsodhat a létrejövő szikraképződés miatt.

- ▶ Ne használjon alumíniumtálat a sütőben. A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet.

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



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

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

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

A nem megfelelő edények kárt okozhatnak.

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

## 2.3 Gőz

Tartsa be ezeket az előírásokat a gőzölős funkció használata közben.

### FIGYELEM!

A szilikon sütőformák nem alkalmasak a gőzzel kombinált üzemmódhoz.

- ▶ Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie.

A rozsdásodó edények korróziót okozhatnak a sütőtérben. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.

- ▶ Ne használjon rozsdafoltos edényt.

A lecsepegő folyadékok a sütőtér aljának szennyeződését okozzák.

- ▶ A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze az edény alá a sütőtepsit, az univerzális serpenyőt vagy a nemlyukacsos párolóedényt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

A víztartályban lévő forró víz károsíthatja a gőzrendszert.

- ▶ Kizárólag hideg vizet töltsön a víztartályba. Ha vízkömentesítő oldat kerül a kezelőpanelre vagy egyéb kényes felületre, akkor azok károsodnak.

A víztartály károsodik, ha mosogatógépben tisztítja.

- ▶ Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.
- ▶ A víztartályt egy puha törülőkendővel és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

---

## 3 Környezetvédelem és takarékoság

### 3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

### 3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb áramot fogyaszt.

A készüléket csak akkor melegítse elő, ha ez szerepel a receptben vagy a beállítási javaslatoknál.

- Ha nem melegíti elő a készüléket, akár 20%-os energiamegtakarítást is elérhet.

Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat.

- Ezek a sütőformák különösen jól veszik fel a hőt.

Működés közben lehetőség ritkán nyissa ki a készülék ajtaját.

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

Süssön több ételt egyszerre vagy közvetlenül egymás után.

- A sütőtér az első sütés után elő van melegítve. Így a következő sütemények sütési ideje rövidebb lesz.

Hosszabb sütési idők esetén 10 perccel a sütési idő vége előtt kapcsolja ki a készüléket.

- A maradék hő elegendő az étel készre sütéséhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

- A felesleges tartozékokat nem kell felmelegíteni.

A mélyhűtött ételeket hagyja kiolvadni elkészítés előtt.

- Ezzel megtakarítja az ételek kiolvasztásához szükséges energiát.

### Megjegyzés:

A készülék energiaigénye:

- készenléti üzemmódban, bekapcsolt kijelzővel max. 1 W

- készenléti üzemmódban, kikapcsolt kijelzővel max. 0,5 W

## 4 Ismerkedés

### 4.1 Kezelőegység

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

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

#### Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állíthatja be a fűtési módokat, illetve a további funkciókat. Egyes készüléktípusoknál a funkcióválasztó süllyeszthető. Ha a funkcióválasztót nulla állásból egy funkcióra forgatja, akkor néhány másodpercbe telik, amíg a mindenkor funkció rendelkezésre áll.

Szimbólum	Beállítás	Használat
○	Nulla állás	A készülék ki van kapcsolva, és energiatakarékos üzemmódba lépett.
⚡	Mikrohullám	Válassza ki a mikrohullámú üzemmódot.
☁	Gőz	A sütőtérbe forró gőz áramlik.
🌀	Forró levegő	A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
⚡	Grill	A grillfűtőtestek alatt lévő teljes felület felforrósodik.
🌀	Légkeveréses grillezés	A ventilátor a grillfűtőtestekből származó forró levegőt kevergeti az étel körül.
☁	Vízkömentesítés	A funkció vízkömentesíti és működőképes állapotban tartja a párologtatót.
🚰	Öblítés	A gőzölőegység csöveit vízzel átöblíti a rendszer. Javasolt az öblítés funkció végrehajtása minden gőzölős üzem után.
P	Programok	Itt számos ételhez található előre programozott beállításokat.

#### Érintőmezők

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

Szimbólum	Érintőmező	Használat
⚡	Mikrohullám	Válassza ki a mikrohullámú sütő teljesítményfokozatait, ill. kapcsolja be kiegészítésként a mikrohullám funkciót egy grill- vagy gőzfunkcióhoz.
☁	Gőz	Válasszon gőzfokozatot vagy kapcsoljon be gőzölős funkciót valamilyen fűtési módhoz.
P	Programok	Jelenítse meg a programok választékát, a forgatóválasztóval állítsa be a program számát.
🕒	Időfunkciók	Válassza ki az időfunkciókat, és állítsa be a forgatóválasztóval.
🔥	Gyors előmelegítés	Gyors előmelegítés be- vagy kikapcsolása.
°C/kg	Hőmérséklet/súly	Válassza ki a hőmérsékletet/súlyt, és állítsa be a forgatóválasztóval.
▶	Start/stop	Üzemmód elindítása vagy leállítása








**Kijelző**

A kijelzőn az aktuális beállítások vagy a választható lehetőségek láthatók.

Az éppen beállítható érték kerül a középpontba. A kiemelést a beállítási érték alatti piros sáv mutatja. Közvetlenül is módosíthatja az értéket a forgatóválasztóval.

**Kijelzőelemek**

A következőkben a különféle kijelzőelemek rövid magyarázatát találja.

Szimbólum	Név	Jelentés
	Jelzőóra	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelző a jelzőóra idejét jeleníti meg.
	Időtartam	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelző az időtartamot jeleníti meg.
	Idő	Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelző a pontos időt jeleníti meg.
h:min	Óra/perc	Az időtartam órában és percben jelenik meg.
min:s	Perc/másodperc	Az időtartam percben és másodpercben jelenik meg.
	Felfogótartály	A szimbólum megjeleníti a felfogótartály állapotát. A szimbólum világít és a nyíl villog: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A felfogótartály a tartály rekeszében helyezkedik el.</li> <li>▪ A felfogótartály megtelt.</li> <li>▪ Űrítse ki a felfogótartályt.</li> </ul> A szimbólum világít és a nyíl nem villog: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A felfogótartály nem a tartály rekeszében helyezkedik el.</li> <li>▪ Tolja be a felfogótartályt a tartály rekeszébe.</li> </ul> A szimbólum világít és a nyíl nem világít: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A felfogótartály a tartály rekeszében helyezkedik el.</li> <li>▪ Nincs további tennivaló.</li> </ul>
	Vízartály	A szimbólum megjeleníti a vízartály állapotát. A szimbólum világít és a nyíl villog: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A vízartály a tartály rekeszében helyezkedik el.</li> <li>▪ A vízartály üres.</li> <li>▪ Töltse fel a vízartályt.</li> </ul> A szimbólum világít és a nyíl nem villog: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A vízartály nem a tartály rekeszében helyezkedik el.</li> <li>▪ Tolja be a vízartályt a tartály rekeszébe.</li> </ul> A szimbólum világít és a nyíl nem világít: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A vízartály a tartály rekeszében helyezkedik el.</li> <li>▪ Nincs további tennivaló.</li> </ul>
	Gyors felfűtés	Ha a szimbólum világít, a gyors felfűtés be van kapcsolva.
	Vízkömentesítés	Ha a szimbólum világít, szükségessé vált a készülék vízkömentesítése.

## Hőmérséklet-kijelző

A hőmérséklet-kijelző a felfűtés előrehaladását mutatja.



A kijelző jobb felső részén található piros hőmérő jelzi, hogy a készülék felfűt. Ha be van állítva fűtési mód, akkor a sávok lentől felfelé kipirosodnak, minél erősebben felfűt a sütőtér. Grill és gőz használata esetén azonnal világít az összes sáv. Mikrohullám funkciónál a sávok nem világítanak. Amikor mind az öt sáv pirosan világít, az előmelegítés során a készülék elérte az étel betolásához szükséges optimális időt. A hőtehetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

### Éjszakai üzemmód

Energiatakarékossági okokból a kijelző fényereje 22 óra és 5:59 között automatikusan a legalacsonyabb értékre kapcsol.

### Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn megjelenő beállított értékeket.

## 4.3 Fűtési módok

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

Szimbólum	Név	Hőmérséklet/for- kozatok	Használat
	Grill	Grillfokozatok: ■ 1 = gyenge ■ 2 = közepes ■ 3 = erős	Lapos grilleznivaló, pl. steak, virsli vagy pirított grillezése. Csóban sütés.
	Forró levegő	40 °C 100-230 °C	Kelt tészta kelesztése, tejszínes torták felolvasztása. Sütés egy szinten.
	Légkeveréses grillezés	100-190 °C	Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez.

**Megjegyzés:** A készülék minden fűtési módhoz megad egy javasolt hőmérsékletet. A javasolt hőmérsékletet átveheti, vagy az adott tartományban módosíthatja.

## 4.4 Sütőtér

A sütőtér funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését.

### Sütőtér-világítás

A sütőtér-világítás mindig bekapcsol üzem közben. Ha a készülék befejezi az üzemet, a készülék kikapcsol.

A legtöbb lista, pl. a programok listája az utolsó pont elérése után ismét az elsőre ugrik. Néhány listánál, pl. az időtartam esetében a forgatóválasztót forgassa vissza a minimális vagy a maximális érték elérése után.

## 4.2 Üzemmodok

A menüben különféle üzemmódok találhatók.

Üzem mód	Használat
Fűtési módok	Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt fűtési módok állnak rendelkezésre.
Mikrohullám	Mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani.
Gőz	Ételek készítése gőzöléssel. Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt gőzfokozatok állnak rendelkezésre.
Mikrohullámmal kombinált üzemmód	Gőz- vagy grillfunkcióhoz kiegészítésként bekapcsolhatja a mikrohullámot.
Gőzölős kombinált üzemmód	Mikrohullám- vagy grillfunkcióhoz kiegészítésként bekapcsolhatja a gőz funkciót.
Tisztítás	A tisztításhoz különféle funkciók állnak rendelkezésre: Vízkömentesítés és Öblítés.
Alapbeállítások	Az alapbeállítások módosítása. → "Alapbeállítások", Oldal 74

Amikor kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása automatikusan bekapcsol. Ez segítségével lehet pl. a készülék tisztításánál. Kb. 15 perc elteltével a sütőtér-világítás automatikusan kikapcsol.

### Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint kapcsol be és ki. A meleg levegő elillan a készülék ajtaja fölötti szellőzőrésen.

### FIGYELEM!

Ha letakarja a szellőzréseket, az a készülék túlmelegedéséhez vezet.

► Ne fedje le a szellőzréseket.

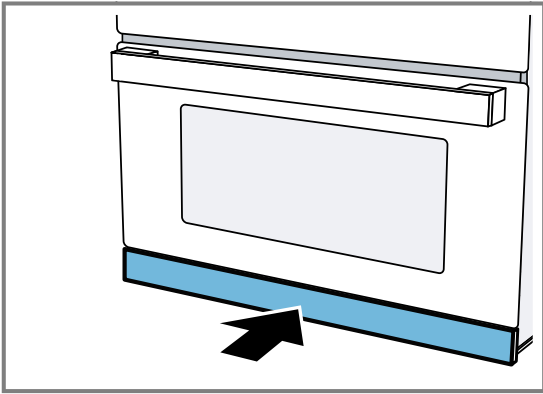
A hűtőventilátor meghatározott ideig még működik, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön. Ha a készülék mikrohullámú üzemmódban működik, akkor a készülék hideg marad, de a hűtőventilátor mégis bekapcsol. A hűtőventilátor akkor is továbbműködhet, ha a mikrohullámú üzemmód már befejeződött.

### Kondenzvíz

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

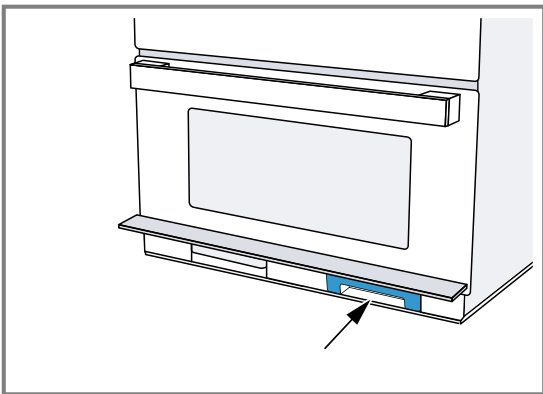
## 4.5 Tartály kezelőfelülete

A tartály kezelőfelülete a készülék ajtaja alatt található, és hozzáférést biztosít a felfogótartályhoz és a víztartályhoz.



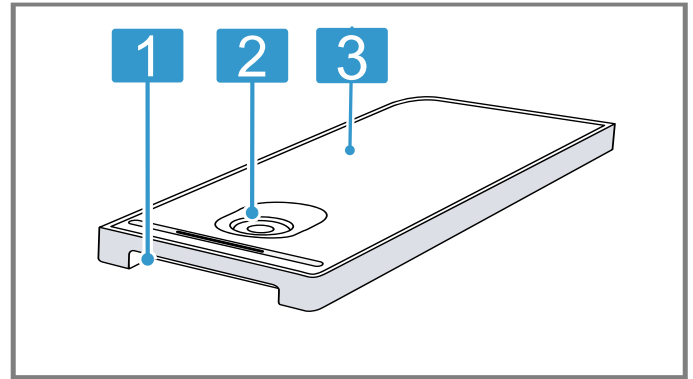
## 4.6 Víztartály

A víztartály a tartály kezelőfelülete mögött jobbra található.



Gőzzel működő üzemmódok használatához töltsen fel vízzel a víztartályt.

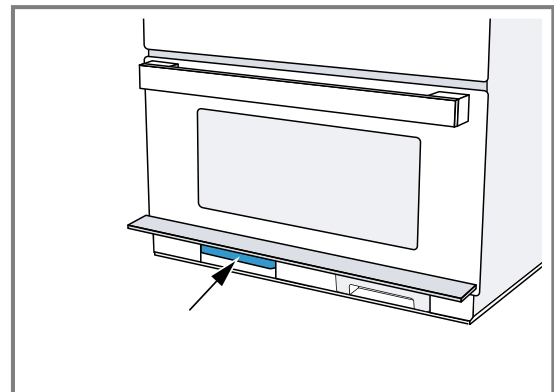
→ "Víztartály feltöltése", Oldal 68



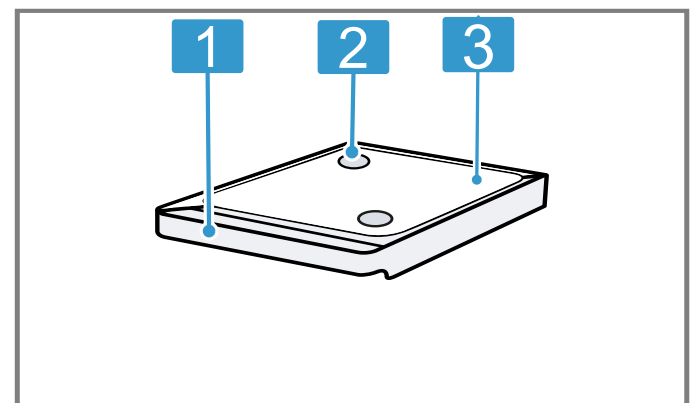
- 1 Kivételre és betetésre szolgáló fogantyú
- 2 Betöltő- és ürítőnyílás
- 3 Tartályfedél

## 4.7 Felfogótartály

A felfogótartály a tartály kezelőfelülete mögött balra található.



A tisztítási funkciók végrehajtása előtt és után ürítse ki a felfogótartályt.



**1** Kivételre és betolásra szolgáló fogantyú

**2** Felfogónyílások

**3** Tartályfedél

## 5 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékekhez készültek. Készüléktípustól függően a mellékelt tartozék eltérő lehet.

Tartozékok	Használat
Rostély	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rostély sütő üzemmódban való sütéshez</li> <li>Rostély pl. steak, virsli vagy piritós grillezéséhez</li> <li>Rostély pl. sütőformák tárolásához</li> </ul>
Üvegserpenyő	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ételek párolásához</li> <li>Fröccsenésvédelem közvetlenül a rostélyon történő grillezéshez</li> <li>Mikrohullámú sütőben használható</li> </ul>
Párolóedény	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rizs, burgonya és zöldségek párolásához</li> <li>A gőzpárolóedényt helyezze az üveg serpenyőbe, ha gőzölős vagy mikrohullámú üzemmóddal kíván sütni.</li> <li>Az élelmiszereket helyezze közvetlenül a gőzpárolóedénybe</li> </ul>

### 5.1 Kiegészítő tartozékok

A készülék típusától függően különféle tartozékok lehetnek a csomagban.

Tartozékok	Használat
Betétrostély	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rostély sütéshez</li> <li>A rostélyt lábaival lefelé állítsa az üveg serpenyőbe.</li> <li>Gondoskodik róla, hogy a zsír és a húslé az üveg serpenyőbe csepegjen</li> <li>Nem alkalmas mikrohullámú vagy gőzölős üzemmódra.</li> </ul>

### 5.2 Egyéb tartozékok

Egyéb tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

Készülékéhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten:

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

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

### Üveg sütőtál

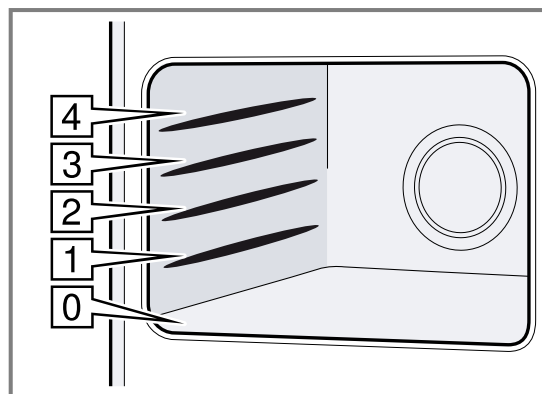
Használat

- Rakott ételek
- Felfújtak

### 5.3 Tepsimagasság

A sütőtérben 4 betolási magasság található.

A betolási magasságokat alulról felfelé számozzuk. Helyezze a tartozékot a vezetősínbe, és tolja be teljesen. A sütőtér alja 0. magasságon különösen alkalmas mikrohullámú üzemmódra. A sütőtér alján a legjobb a mikrohullám-teljesítmény. Csak mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használjon.




## 6 Az első használat előtt

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

### 6.1 A pontos idő beállítása




Üzembe helyezéskor az idő kijelzés jelenik meg kiemelve. A **1200** érték villog a kijelzőn, és a **⏸** szimbólum világít.



1. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
  2. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A pontos idő ezzel be van állítva.

## 6.2 Vízkeménység beállítása


### Követelmények

- A vízkeménység beállítása előtt vízszolgáltatójánál tájékozódjon a vezetékes víz keménységéről.
  - A készülék ki van kapcsolva.
1. Tartsa lenyomva a  gombot néhány másodpercig.
- ✓ A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás.
2. Nyomja meg a  gombot annyiszor, amíg meg nem jelenik a .
3. A forgatóválasztóval válassza ki a vízkeménységet.

**Megjegyzés:** Ha a vezetékes víz a 3-as vagy 4-es vízkeménységi tartományban van, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.

**Tipp:** Ha ásványvizet használ, állítsa be a „nagyon kemény” vízkeménységi tartományt. Kizárólag szén-savmentes ásványvizet használjon.




Vízkeménységi tartomány	Beállítás
0	0 lágyított
1 (1,3 mmol/l értékig)	1 lágy
2 (1,3–2,5 mmol/l értékig)	2 közepes
3 (2,5–3,8 mmol/l értékig)	3 kemény
4 (3,8 mmol/l érték felett)	4 nagyon kemény

4. Tartsa lenyomva a  gombot néhány másodpercig a módosítások mentéséhez.

## 6.3 A készülék tisztítása az első használat előtt

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

**Követelmény:** A sütőtérben nem található csomagolóanyag-maradványok, tartozékok vagy más tárgyak.

1. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törlőkendővel.
  2. Csukja be a készülék ajtaját.
  3. Szellőztesse ki a helyiséget, amíg a készülék felfűt.
  4. A funkcióválasztóval állítsa be a következőt: .
  5. A forgatóválasztóval állítsa be a 180 °C értéket.
  6. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A készülék elkezd melegíteni.
7. Egy óra elteltével kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.
  8. Forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba.
  9. Várja meg, amíg a sütőtér lehűl.

## 6.4 A tartozékok tisztítása

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

# 7 A kezelés alapjai

## 7.1 A készülék bekapcsolása

- ▶ Forgassa el a funkcióválasztót a készülék bekapcsolásához.
- ✓ A készülék üzemkés.
- ✓ A kijelzőn megjelenik egy javasolt érték.

**Megjegyzés:** Ha nem használja a készüléket, akkor kapcsolja ki. Ha hosszabb ideig nem állít be semmit, a készülék automatikusan kikapcsol.

## 7.2 A készülék kikapcsolása

Ha nem használja a készüléket, akkor kapcsolja ki. Ha hosszabb ideig nem állít be semmit, a készülék automatikusan kikapcsol.


- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.
- ✓ A kijelző a pontos időt mutatja.
- ✓ Néhány kijelzés kikapcsolt készülék esetén is látható a kijelzőn.

### Megjegyzés: A



→ "Alapbeállítások", Oldal 74 beállításoknál megadhatja, hogy a kikapcsolt készüléken megjelenjen-e a pontos idő.

## 7.3 Üzem mód beállítása

**Követelmény:** A készüléknek bekapcsolva kell lennie.

1. A funkcióválasztóval válassza ki az üzemmódot. Szükség esetén végezze el a további beállításokat. Ehhez koppintson a megfelelő mezőre, majd a forgatóválasztóval módosítsa az értéket.
  2. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.

## 7.4 Fűtési mód és hőmérséklet beállítása





1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.
- ✓ A kijelzőn megjelenik egy ajánlott hőmérséklet.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.
  3. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A készülék elkezd melegíteni.
- ✓ A  LED világít.
- ✓ A hőmérséklet-kijelző sávja megtelik.

**Megjegyzés:** A forgatóválasztó segítségével üzem közben bármikor módosíthatja a hőmérsékletet.





A felfűtés után a fűtési módtól függően előforduló csekély hőmérséklet-ingadozások normálisak.

Üzem közben nem állíthat be 40 °C-os hőmérsékletet.

## 7.5 Időtartam beállítása

1. Állítson be egy üzemmódot.
2. Nyomja meg a  gombot, amíg a  szimbólum nem lesz kiemelve.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék elkezd melegíteni.
  - ✓ A  világít.
  - ✓ A tartam láthatóan csökken.

## 7.6 Az üzem megállítása

1. Nyomja meg a  gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
  - ✓ A készülék leállítja az üzemmódot.
  - ✓ A  villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék folytatja az üzemmódot.
  - ✓ A  világít.

## 7.7 A működés megszakítása



A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

## 7.8 Gyors felfűtés

A gyors felfűtéssel a készülék különösen gyorsan éri el a beállított hőmérsékletet. A gyors felfűtést a 100°C feletti beállított hőmérsékleteknél használja.






A gyors felfűtés a következő fűtési módoknál használható:

- Forró levegő 
- Légkeveréses grillezés 



**Megjegyzés:** A gyors felfűtés nem használható 40 °C forró levegő üzemmódhoz.

## Gyors felfűtés bekapcsolása

Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, csak akkor tegye be a sütőtérbe, amikor a gyors felfűtés befejeződött.

1. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A kijelzőn világít a  szimbólum.
3. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék elkezd melegíteni.
  - ✓ A  világít.
  - ✓ Ha a gyors felfűtés lezajlott, hangjelzés hallatszik. Az  kialszik.
4. Helyezze az ételt a sütőtérbe. A készülék a beállított fűtési móddal és a beállított hőmérséklettel működik tovább.

## Gyors felfűtés megszakítása

- ▶ Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A kijelzőn kialszik a  szimbólum.
- ✓ A készülék a beállított fűtési móddal és a beállított hőmérséklettel működik tovább.

**Megjegyzés:** A gyors felfűtés legkésőbb 15 perc múlva automatikusan kikapcsol.

## 7.9 Automatikus biztonsági lekapcsolás

Az automatikus biztonsági lekapcsolás akkor aktiválódik, ha a készüléket beállított időtartam nélkül hosszabb ideig üzemelteti.

9 óra elteltével a készülék automatikusan kikapcsol.

# 8 Mikrohullám

A mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni, sütni és felolvasztani. A mikrohullámot magában, vagyis önállóan vagy egy másik fűtési móddal kombinálva is használhatja.

## 8.1 Mikrohullámú sütőhöz megfelelő edények és tartozékok

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

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

## Mikrohullámú sütőben használható

Tartozékok és edények	Indoklás
Hőálló és mikrohullámú sütőben használható anyagból készült edények: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Üveg</li> <li>■ Üvegkerámia</li> <li>■ Porcelán</li> <li>■ Hőálló műanyag</li> <li>■ Teljes felületén mázas kerámia, repedések nélkül</li> </ul>	Ezek az anyagok átengedik a mikrohullámokat. A mikrohullámok nem károsítják a hőálló edényeket.
Fém evőeszközök	<b>Megjegyzés:</b> A késedelmes forrás elkerülésére használhat fém evőeszközt, pl. egy kanalat az üvegben.

**FIGYELEM!**

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

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

**Nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra**

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

**8.2 Edény mikrohullámú sütőhöz való alkalmasságának ellenőrzése**

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

**⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

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

1. Az üres edényt helyezze a sütőtérbe.
2. A készüléket 1/2–1 percre állítsa maximális teljesítményre.
3. A  $\text{⏏}$  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
4. Többször ellenőrizze az edényt:
  - Ha az edény hideg vagy kézmeleg, akkor alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.
  - Ha az edény forró vagy ha szikrák képződnek, szakítsa félbe az edényellenőrzést. Az edény nem alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra.

**8.3 Mikrohullám-teljesítmények**

Itt a mikrohullám-teljesítmények és használatuk áttekintését találja.

Mikrohullám-teljesítmény wattban	Használat
90	Kényes ételek kiolvasztása.
180	Ételek kiolvasztása és továbbpárolása.
360	Hús és hal párolása vagy kényes ételek felmelegítése.
600	Ételek felforrósítása és főzése.
1000	Folyadékok felforralása.

**Megjegyzések**

- A készülék minden mikrohullám-fokozathoz javasol egy időtartamot. Ezt az értéket átveheti, vagy az adott tartományban módosíthatja.
- A legnagyobb mikrohullám-teljesítmény csak folyadékok felforrósítására alkalmas. A készülék védelme érdekében a mikrohullám-teljesítmény az első percekben fokozatosan lecsökken 600 W-ra. A maximális teljesítmény a lehűlési időt követően áll rendelkezésre.

**Ajánlott értékek**

A készülék minden mikrohullám-teljesítményhez javasol egy időtartamot. Ezt a javasolt értéket átveheti, vagy az adott tartományban módosíthatja.

**8.4 Az időbeállítások intervallumai**

A mikrohullám üzemmódban beállított időtartam intervalluma az időtartam hosszának függvényében változik.

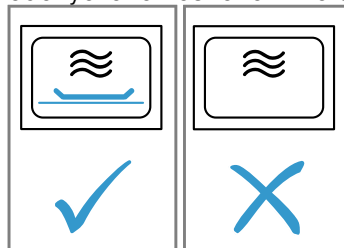
Üzemelési idő	Intervallum
0–1 perc	5 másodperc
1–3 perc	10 másodperc
3–15 perc	30 másodperc
15 perc – 1 óra	1 perc
1 óra – 1 óra 30 perc	5 perc

**8.5 A mikrohullám beállítása**

**FIGYELEM!**

A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet.





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




1. Vegye figyelembe a Biztonsági útmutatót → *Oldal 53* és Az anyagi károk elkerülésére vonatkozó útmutatót → *Oldal 55*.
2. Állítsa a funkcióválasztót a következőre:  $\text{⏏}$ .  
✓ A készülék üzemkész. A kijelzőn megjelenik ajánlott értéként a maximális mikrohullám-teljesítmény  $\text{⏏}$ .
3. A kívánt mikrohullám-teljesítmény beállításához nyomja meg a  $\text{⏏}$  gombot.  
✓ A kijelzőn megjelenik a mikrohullám-fokozat és egy javasolt időtartam.
4. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
5. A  $\text{⏏}$  szimbólummal indítsa el az üzemmódot. A forgatóválasztóval bármikor módosíthatja az üzem időtartamát.  
✓ Az időtartam lefut és a mikrohullámú üzemmód elindul.  
✓ A  $\text{⏏}$  LED világít.


**Megjegyzés:** Ha az időtartam letelt, a mikrohullámú üzemmód automatikusan befejeződik és hangjelzés hallatszik.

## 8.6 Időtartam beállítása





1. Állítson be egy üzemmódot.
2. Nyomja meg a  gombot, amíg a  szimbólum nem lesz kiemelve.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék elkezd melegíteni.
  - ✓ A  világít.
  - ✓ A tartam láthatóan csökken.

## 8.7 Mikrohullám-teljesítmény módosítása

- ▶ Nyomja meg a  lehetőséget, amíg a kijelzőn a kívánt fokozat nem lesz kijelölve.

**Megjegyzés:** Többszöri koppintással a teljesítményfokozat a legnagyobb teljesítményről a legkisebbre ugrik. Ha a mikrohullám funkciót csak az indítás után adja hozzá, a készülék szünetelteti a működést. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.

## 8.8 Az üzem megállítása

1. Nyomja meg a  gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
  - ✓ A készülék leállítja az üzemmódot.
  - ✓ A  villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék folytatja az üzemmódot.
  - ✓ A  világít.





## 8.9 A működés megszakítása

A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

## 8.10 A sütőtér felmelegítése és kiszáritása

Minden működés után szárítsa ki a sütőt, hogy ne maradjon benne semmilyen nedvesség.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Azonnal távolítsa el a sütőtérből a nagyobb szennyeződések.
3. Törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
4. A funkcióválasztóval válassza ki az  elemet.
5. Nyomja meg kétszer a  gombot.
  - ✓ A kijelzőn a  van megjelölve.
6. A forgatóválasztóval állítson be 15 perces időtartamot.
7. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ A szárítás elkezdődik, és 15 perc elteltével fejeződik be.
8. Nyissa ki a készülék ajtaját 1–2 percre, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

## 8.11 A sütőtér kiszáritása kézzel

Minden működés után szárítsa ki a sütőt, hogy ne maradjon benne semmilyen nedvesség.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Távolítsa el a sütőtérből a nagyobb szennyeződések.
3. Szivaccsal törölje szárazra a sütőteret.
4. A készülék ajtaját hagyja nyitva egy órán keresztül, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.



# 9 Mikrokombi

A mikrohullám funkció bármely más fűtési móddal és gőzölős funkcióval kombinálva is használható.

A mikrokombi üzemmód a következő funkcióknál alkalmazható:



-  Gőz
-  Forró levegő
-  Grill
-  Légkeveréses grill


Kivétel:

-  Mikrohullám-fokozat 1000 watt
-  Forró levegő 40°C


## 9.1 Mikrokombi beállítása


Kapcsolja be a mikrohullámot egy fűtési módhoz.

1. Állítsa a funkcióválasztót egy kombinálható fűtési módra.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik egy ajánlott érték a hőmérsékletre vonatkozóan.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.
3. A kívánt mikrohullám-teljesítmény beállításához nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik egy ajánlott érték az időtartamra vonatkozóan.
4. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
5. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.





- ✓ Az üzemmód elindul és az időtartam letelik.
- ✓ A tartam láthatóan csökken.
- ✓ A  világít.
- ✓ Ha az időtartam véget ért, a készülék befejezi a működést és hangjelzés hallatszik.

## 9.2 Mikrohullám-teljesítmény módosítása

- ▶ Nyomja meg a  lehetőséget, amíg a kijelzőn a kívánt fokozat nem lesz kijelölve.

**Megjegyzés:** Többszöri koppintással a teljesítményfokozat a legnagyobb teljesítményről a legkisebbre ugrik. Ha a mikrohullám funkciót csak az indítás után adja hozzá, a készülék szünetelteti a működést. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.

## 9.3 Az üzem megállítása

1. Nyomja meg a  gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
  - ✓ A készülék leállítja az üzemmódot.
  - ✓ A  villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék folytatja az üzemmódot.
  - ✓ A  világít.

## 9.4 A működés megszakítása

A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.



Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

# 10 Grill

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

## 10.1 Grill beállítása

1. Állítsa a funkcióválasztót a következőre: .
2. A forgatóválasztóval állítson be egy grillfokozatot.
  - ✓ A kijelző az grillfokozatot mutatja.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ A készülék elkezd melegíteni. A felfűtés után előforduló csekély hőmérséklet-ingadozások normálisak.
  - ✓ A hőmérséklet-kijelző teljes hosszában világít.

**Megjegyzés:** Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható.





### Grillfokozatok

A következő grillfokozatok állnak rendelkezésre:

Grillfokozat	Ételfélek
1 (gyenge)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Magas felfűjtak</li> <li>▪ Szuflik</li> </ul>
2 (közepes)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Lapos felfűjtak</li> <li>▪ Hal</li> </ul>
3 (erős)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Virsli</li> <li>▪ Pirítás</li> </ul>

## 10.2 Időtartam beállítása

1. Állítson be egy üzemmódot.





2. Nyomja meg a  gombot, amíg a  szimbólum nem lesz kiemelve.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék elkezd melegíteni.
  - ✓ A  világít.
  - ✓ A tartam láthatóan csökken.

## 10.3 Grillfokozat módosítása

Ha kiválasztotta a grillfunkciót, vagy már elindította az üzemet, bármikor módosíthatja a grillfokozatot.

- ▶ A forgatóválasztóval módosítsa a grillfokozatot.
- ✓ Az időtartam nem változik.

## 10.4 Az üzem megállítása

1. Nyomja meg a  gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
  - ✓ A készülék leállítja az üzemmódot.
  - ✓ A  villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék folytatja az üzemmódot.
  - ✓ A  világít.

## 10.5 A működés megszakítása

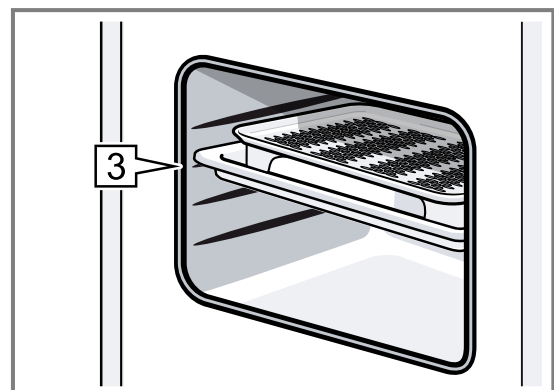
A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

# 11 Gőz

A gőzölés funkció önállóan vagy a grillfunkcióval, illetve a mikrohullám-funkcióval kombinálva is használható. A gőzölős funkció optimális használatához távolítsa el a


rostélyt. Tolja be az üveg serpenyőt a 3. betolási magasságra, majd helyezze a gőzpárolóedényt az üveg serpenyőbe.



**Megjegyzés:** Üzem közben zümmögő zajt hallhat. A zaj a szivattyú működése következtében keletkezik. Ez normális üzemmód.

## 11.1 Gőzfokozatok

A gőzölős funkcióhoz különféle erősségek állnak rendelkezésére.

A gőzfokozatok kiválasztásához használja a  elemet. A kijelző a kiválasztott gőzfokozatot mutatja.

Gőzfokozat	Ételek
1 (csekély)	Zöldség, hús, hal és gyümölcs kiolvasztásához
2 (közepes)	Desszert, hal és virsli készítéséhez
3 (erős)	Zöldség, hal, köretek készítéséhez, gyümölcsaszaláshoz és blansírozáshoz

## 11.2 Gőz beállítása

**Megjegyzés:** Ha a készüléket hosszabb időn keresztül nem használja, hajtson végre egy öblítési ciklust .

### FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!







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

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

### FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!




A készülék működése közben a víztartály felmelegedhet.

- ▶ A készülék előző működése után várja meg, amíg a víztartály lehűl.
- ▶ Vegye ki a víztartályt a készülékből.

- A funkcióválasztóval válassza ki az  elemet.
- A készülék üzemkés.
- A normál beállított érték a maximális gőzfokozat és a 20 perces időtartam.
- A nyíl villog a  mellett.
- Vegye ki a víztartályt, töltsen meg a „MAX” jelölésig friss vízzel, és tolja be teljesen a helyére.  
→ "Víztartály feltöltése", Oldal 68
- Tartsa lenyomva a  gombot, amíg el nem éri el a kívánt teljesítményfokozatot.
- A kijelző a kiválasztott gőzfokozatot mutatja.
- A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot. Először beállíthatja az időtartamot, azután a gőzfokozatot.
- A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
- A  melletti nyíl kialszik, a szimbólum nyíl nélkül világít.
- A  világít.
- A hőmérséklet-kijelző teljes hosszában világít.
- Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. A gőzfokozattól függően a víztartály tartalma eltérő ideig lehet elég.

### Megjegyzések

- Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható.

- Ha a víztartály az üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad, és a víztartály szimbólum nyíl  villog. Töltsen meg a víztartályt a „MAX” jelölésig friss vízzel, és a  mező segítségével folytassa az üzemet.
- Üzem közben bármikor módosíthatja a gőzfokozatot a  használatával.
- Gőzzel történő sütés után törölje ki a vízgyűjtő mélyedést és a sütőteret.  
→ "Minden gőzölős üzemmód után", Oldal 69

## 11.3 Gőz-kombi üzemmód

Egyes fűtési módoknál bekapcsolhatja a gőzfunkciót is. Hozzáadott gőzzel való főzés esetén a készülék működése közben különböző időközönként és intenzitással történik a gőz befűvése a sütőtérbe. Ezáltal jobb főzési eredmény érhető el.



A főznivaló

- ropogós kérget kap.
- csillogó felületet kap.
- belül szaftos és puha lesz.
- csak minimális mértékben veszít a tömegéből.

A gőz-kombi üzemmód a következő funkcióknál alkalmazható:





-  Mikrohullám
-  Forró levegő
-  Grill
-  Légkeveréses grill

Kivétel:

-  1000 W mikrohullám-fokozat
-  Forró levegő 40°C

### Gőzzel kombinált üzemmód beállítása


Kapcsolja be a mikrohullámot egy fűtési módhoz.

- Állítsa a funkcióválasztót egy kombinálható fűtési módra.
- A kijelzőn megjelenik egy ajánlott érték a hőmérsékletre vonatkozóan.
- A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt fokozatot.
- Tartsa lenyomva a  gombot, amíg a kijelzőn a kívánt fokozat nem lesz kijelölve.
- A kijelzőn megjelenik a víztartály  szimbóluma.
- Töltsen fel a víztartályt.
- A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
- Az üzemmód elindul és az időtartam letelik.
- A tartam láthatóan csökken.
- A  világít.
- Ha az időtartam véget ért, a készülék befejezi a működést és hangjelzés hallatszik.

### Megjegyzések

- Ha a víztartály kiürül, az üzem hozzáadott gőz nélkül folytatódik. A kijelzőn nem jelenik meg kijelzés.
- A készülék ajtajának kinyitása befolyásolja a főzési eredményt. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva.

### Gőzfokozat módosítása

- ▶ Tartsa lenyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt fokozat.

**Megjegyzés:** Többszöri megnyomással a fokozat a legnagyobból a legkisebb fokozatra ugrik. A legalacsonyabb fokozat után a gőzfunkció kikapcsol. A gomb ismételt megnyomásával bekapcsolhatja a gőzölés funkciót, a legmagasabb fokozattal kezdve.

### 11.4 Az üzem megállítása

1. Nyomja meg a  $\triangleright$  gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
  - ✓ A készülék leállítja az üzemmódot.
  - ✓ A  $\triangleright$  villog.
2. Csupja be a készülék ajtaját.
3. Nyomja meg a  $\triangleright$  gombot.
  - ✓ A készülék folytatja az üzemmódot.
  - ✓ A  $\triangleright$  világít.

### 11.5 A működés megszakítása

A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.
- ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

### 11.6 Vízartály feltöltése

A vízartály a kezelőfelület mögött jobbra, a készülék ajtaja alatt található. Mielőtt elindítana egy gőzzel működő üzemmódot, nyissa ki a vízartály kezelőfelületét, és töltsön vizet a vízartályba.

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

A gyúlékony anyagok gőzei lángra kaphatnak a sütőtér forró felületeitől (belobbanás). A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrólángok csaphatnak ki.

- ▶ Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a vízartályba.
- ▶ A vízartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízköoldó oldatot töltsön.

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

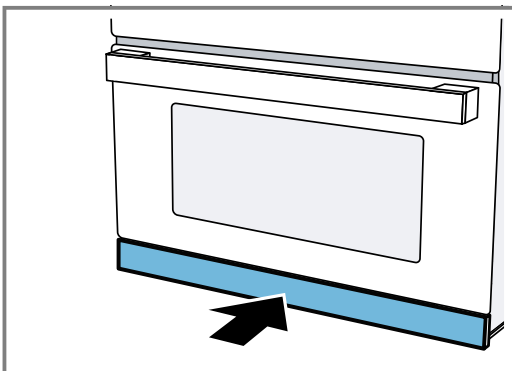
A készülék működése közben a vízartály felmelegedhet.

- ▶ A készülék előző működése után várja meg, amíg a vízartály lehűl.
- ▶ Vegye ki a vízartályt a készülékből.

**Követelmény:** A vízkeménység beállítása megfelelő.

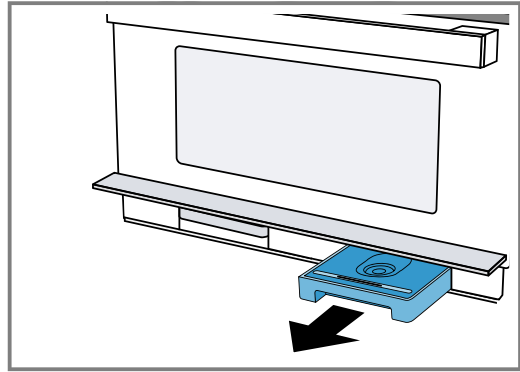
→ "Vízkeménység beállítása", Oldal 62

1. Nyomja meg a tartály kezelőfelületének közepét.

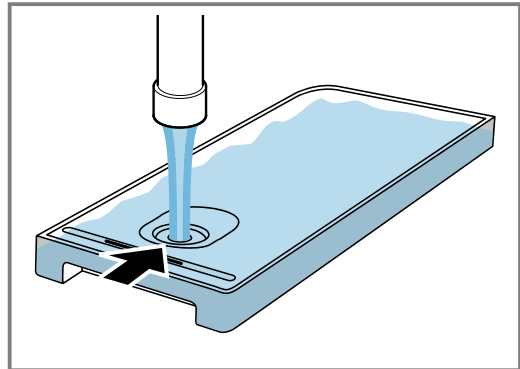


- ✓ A tartály kezelőfelülete kinyílik.

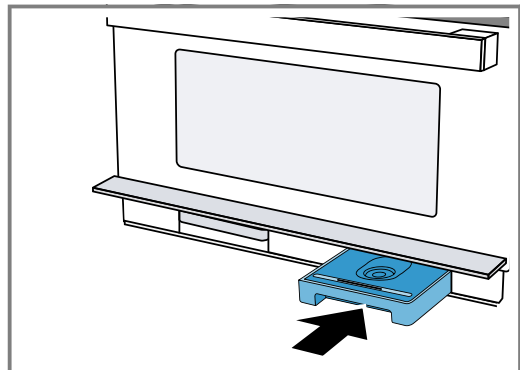
2. Húzza ki a vízartályt a készülékből.



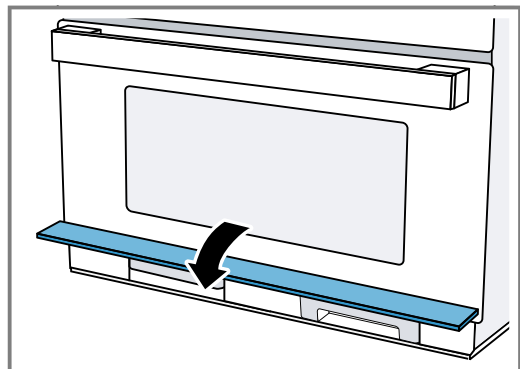
3. Töltsse fel a vízartályt hideg vízzel a „MAX” jelölésig.



4. Helyezze vissza a vízartályt, és tolja be teljesen a helyére.



5. Csupja be a tartály kezelőfelületét.






## 11.7 Víztartály utántöltése

### Megjegyzések

- Ha üzem közben kiürül a víz tartály, a készülék az üzemmódtól függően különböző módon reagál:
    - Gőzölős üzemmód: A készülék megszakítja a működést. A kijelzőn megjelenik egy üzenet. A legmagasabb gőzfokozaton egy tartály víz 30-40 percig elegendő, alacsonyabb gőzfokozaton lényegesen hosszabb ideig.
    - Gőz mikrohullámmal: A készülék megszakítja a működést. Egy tartály víz kb. 50 percre elegendő.
    - Grill gőzzel: A készülék folytatja a grillező üzemmódot. A kijelzőn nem jelenik meg üzenet. A legmagasabb gőzfokozaton egy tartály víz kb. 3 órára elegendő, alacsonyabb gőzfokozaton lényegesen hosszabb ideig.
  - A megadott időtartamok eltérhetnek.
1. Nyissa ki a kezelőfelületet.
  2. Vegye ki a víz tartályt.
  3. Töltse meg a víz tartályt a „MAX” jelölésig.
  4. Helyezze be a feltöltött víz tartályt és csukja le a kezelőfelületet.

## 11.8 Minden gőzölős üzemmód után

Folyadék marad a sütőtérben. Törölje ki óvatosan a vízgyűjtő mélyedést és a sütőteret.



Javasoljuk, hogy minden gőzzel működő üzemmód után használja az Öblítés  tisztítási funkciót. Ezt követően ürítse ki és szárítsa meg a víz tartályt és a felfogótartályt.

**Megjegyzés:** A vízkőfoltokat egy ecetbe mártott kendővel távolítsa el, ezután öblítse le a felületet tiszta vízzel, és szárítsa meg egy puha kendővel.

### A készülék öblítése

Készüléke tisztán tartása érdekében vizet pumpálhat a csőrendszeren keresztül. A víz végül a felfogótartályban gyűlik össze.

**Megjegyzés:** Előfordulhat, hogy az öblítést követően oldott részecskék találhatók a felfogótartályban. Ez normális, és nem befolyásolja a működést.

1. A funkcióválasztóval válassza ki az  elemet.
- ✓ A kijelző a program időtartamát mutatja. Az időtartam nem módosítható.
2. Nyissa ki a tartály takarólemezt.
3. Vegye ki és ürítse ki a felfogótartályt.
4. Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
5. Vegye ki a víz tartályt és öntse ki az esetleges maradék vizet.
6. Alaposan öblítse ki a víz tartályt, és tölts fel ismét friss vízzel.
7. Tolja be teljesen a víz tartályt.
8. Csukja be a tartály kezelőfelületét.
9. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A készülék vizet pumpál a csöveken keresztül.
- ✓ Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.
- ✓ Ha az időtartam letelt, hangjelzés hallatszik.
10. Ürítse ki a felfogótartályt.

## Víz tartály kiürítése

### FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék működése közben a víz tartály felmelegedhet.

- ▶ A készülék előző működése után várja meg, amíg a víz tartály lehül.
- ▶ Vegye ki a víz tartályt a készülékből.

### FIGYELEM!

A víz tartály károsodik, ha mosogatógépben tisztítja.

- ▶ Ne tisztítsa a víz tartályt mosogatógépben.
- ▶ A víz tartályt egy puha törlőruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

1. Nyomja meg a tartály kezelőfelületét.
- ✓ A tartály kezelőfelülete felemelkedik.
2. Húzza ki a víz tartályt.
3. Óvatosan vegye le a víz tartály fedelét.
4. Ürítse ki a víz tartályt, tisztítsa meg mosogatószerrel, majd tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
5. Puha törlőkendővel törölje szárazra az összes alkatrészét.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.
7. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni a víz tartályt.
8. Helyezze vissza a víz tartály fedelét, és nyomja a helyére.
9. Tolja be teljesen a víz tartályt.
10. Csukja be a tartály kezelőfelületét, és nyomja meg röviden a közepét.
- ✓ A tartály kezelőfelülete zárva van.

## Vízgyűjtő mélyedés tisztítása


### FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

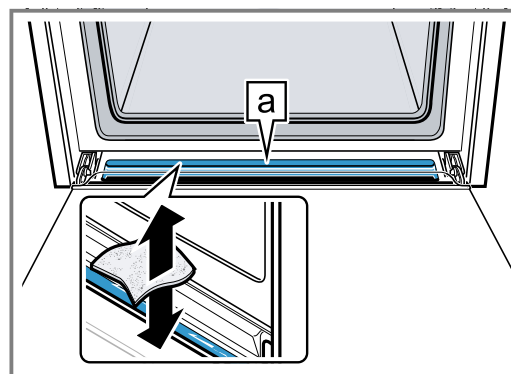
A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

**Követelmény:** A sütőtér lehült.

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.
2. Nyissa ki a tartály takarólemezt.
3. Vegye ki a felfogótartályt és a víz tartályt.
4. **Megjegyzés:**


A vízgyűjtő mélyedés  a sütőtér alatt található.






A vízgyűjtő mélyedésben  lévő vizet egy nedvszívó kendővel itassa fel és óvatosan törölje ki.

## A sütőtér felmelegítése és kiszáradása

Minden működés után szárítsa ki a sütőt, hogy ne maradjon benne semmilyen nedvesség.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Azonnal távolítsa el a sütőtérből a nagyobb szennyeződések.
3. Törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
4. A funkcióválasztóval válassza ki az  elemet.

5. Nyomja meg kétszer a  gombot.
- ✓ A kijelzőn a  van megjelölve.
6. A forgatóválasztóval állítson be 15 perces időtartamot.
7. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
- ✓ A szárítás elkezdődik, és 15 perc elteltével fejeződik be.
8. Nyissa ki a készülék ajtaját 1–2 percre, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

### A sütőtér kiszárítása kézzel

Minden működés után szárítsa ki a sütőt, hogy ne maradjon benne semmilyen nedvesség.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Távolítsa el a sütőtérből a nagyobb szennyeződéseket.
3. Szivaccsal törölje szárazra a sütőteret.
4. A készülék ajtaját hagyja nyitva egy órán keresztül, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

## 12 Programautomatika

A programautomatika segítséget nyújt a különféle ételek elkészítésében, és automatikusan kiválasztja az optimális beállításokat.

### 12.1 Beállítási útmutató az egyes ételekhez

Az optimális sütési eredmény érdekében vegye figyelembe ezt az útmutatót.

- Csak kifogástalan állapotú élelmiszert használjon.
- Csak hűtött húst használjon.

- Csak közvetlenül a fagyasztóból kivett mélyhűtött ételeket használjon.
- Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és mérje le. Ha nem tudja beállítani a készüléken a pontos súlyt, akkor kerekítsen felfelé vagy lefelé.
- Tegye az élelmiszert a hideg sütőtérbe.
- A programokhoz csak mikrohullámú sütőben használható edényt, pl. üveg- vagy kerámiaedényt használjon.

### 12.2 Az ételek áttekintése

A készülék felszólítja a súly megadására. Csak a megadott súlytartományon belül állíthat be súlyt.

#### Felolvasztás

**Tipp:** Ragassza a programmatricát a készülékre. Így egyszerűbben és gyorsabban megtalálja a programokat.

Sz.	Ételek	Tartozékok	Betölési magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
PD1	darált hús marhából, bárányból vagy disznóból <sup>1,2</sup>	lapos, nyitott edény	0	0,10 - 1,20	Forgatás után távolítsa el a már kiolvadt húst.
PD2	Halfilé <sup>1,2</sup>	lapos, nyitott edény	0	0,10 - 1,00	filé csukából, tőkehalból, vörös márnából, tengeri lazacból, fogasból
PD3	Darabolt csontos csirke <sup>1,2</sup>	lapos, nyitott edény	0	0,15 - 1,20	A darabolt csirkét a bőrös oldalával lefelé tegye az edénybe.
PD4	Kenyérszeletek <sup>1,2</sup>	lapos, nyitott edény	0	0,10 - 0,50	Búza-, kevert búza- és teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, csak szükséges mennyiséget olvassza fel. A kenyér gyorsan megszikad. Szükség esetén válassza szét a kenyérszeleteket.

<sup>1</sup> Ügyeljen a forgatást jelző hangra.

<sup>2</sup> Mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használjon.

## Szárnyas, hús, hal

Sz.	Ételek	Tartozékok	Betolási magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
P05	Darabolt csirke, friss <sup>1,2</sup>	rostély + üvegserpenyő	3 + 2	0,15 - 1,00	Csirkecomb, fél csirke A darabolt csirkét a bőrös oldalával lefelé tegye az edénybe.
P06	Sült hátszín, angolosan	Üvegserpenyő	1	0,50 - 2,00	
P07	Sült hátszín, rózsaszín	Üvegserpenyő	1	0,50 - 2,00	
P08	Sült hátszín, átsütve	Üvegserpenyő	1	0,50 - 2,00	
P09	Báránycomb csonttal, enyhén sütve	Üvegserpenyő	1	1,00 - 2,00	
P10	Báránycomb csonttal, átsütve	Üvegserpenyő	1	1,00 - 2,00	
P11	Hal, egész, friss <sup>3</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,20 - 1,20	A belsejét locsolja meg citromlével.
P12	Halfilé, friss <sup>3</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,20 - 0,50	
P13	Halfilé, fagyasztott <sup>3</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,20 - 0,50	Egyformán lapos halfiléket használjon.
P14	Egytálétel friss hozzávalókból <sup>4,2</sup>	edény fedővel	0	0,20 - 2,00	Egyforma adag húst, zöldséget és alaplé-t vegyen, és az összsúlyt adja meg.

<sup>1</sup> Ügyeljen a forgatást jelző hangra.

<sup>2</sup> Mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használjon.

<sup>3</sup> Töltse fel a víztartályt.

<sup>4</sup> Ügyeljen a keverést jelző hangra.

## Zöldségek, köretek

Sz.	Ételek	Tartozékok	Betolási magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
P15	Brokkoli, friss <sup>1</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,10 - 1,00	
P16	Borsó, fagyasztott <sup>1</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,10 - 1,00	
P17	Szeletelt répa, friss <sup>1</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,10 - 0,75	Minél vastagabbak a szeletek, annál keményebb marad. Ha teljesen átsült ételt szeretne, adjon meg nagyobb súlyt. Ezáltal a programidő hosszabb lesz.

<sup>1</sup> Töltse fel a víztartályt.

<sup>2</sup> Ügyeljen a keverést jelző hangra.

<sup>3</sup> Mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használjon.

Sz.	Ételek	Tartozékok	Betolási magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
P18	Zöld spárga, friss <sup>1</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,10 - 0,70	Ne helyezze őket egymásra.
P19	Tojás, lágyra főzve <sup>1</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	2-10 darab	Tyúktojás, hűtött
P20	Rizs <sup>2, 3</sup>	magas edény fedővel	0	0,10 - 0,50	Csak hosszúszerű rizst használjon. Ne használjon zacskós rizst. 2-3-szoros mennyiségű vizet adjon a rizshez. A rizst hagyja pihenni 5–10 percet a program befejeződése után,
P21	Sütőben sült burgonya	Rostély	2	0,20 - 1,50	Közepes méretű burgonyák, kb. 250 g. Mossa meg és szárítsa meg a burgonyákat. A héjukat több helyen szurkálja meg villával.
P22	Sós burgonya <sup>3, 1</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,20 - 0,50	Hámozza meg és kockázza fel a burgonyát. Minél nagyobbak a darabok, annál keményebb marad.
P23	Gyümölcskompót <sup>3, 1, 2</sup>	Párolóedény + üvegserpenyő	3	0,30 - 0,80	Adjon a gyümölcsökhöz egy kevés cukrot. Bogyós gyümölcsből készült kompótnál a málnát és az epret csak a keverési jelzésnél adja hozzá.

<sup>1</sup> Töltse fel a víztartályt.

<sup>2</sup> Ügyeljen a keverést jelző hangra.

<sup>3</sup> Mikrohullámú sütőhöz alkalmas edényt használjon.

#### Kényelmi termékek

Sz.	Ételek	Tartozékok	Betolási magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
P24	Hasábburgonya, fagyasztott <sup>1</sup>	Üvegserpenyő	2	0,20 - 0,80	Ne helyezze őket egymásra.
P25	Krokkett, fagyasztott <sup>1</sup>	Üvegserpenyő	2	0,25 - 0,80	Ne helyezze őket egymásra.
P26	Pizza, elősütött, hűtött	Rostély	2	0,10 - 0,60	Pizza vékony tésztával.
P27	Pizza, elősütött, fagyasztott	Rostély	1	0,10 - 0,50	Pizza vékony tésztával, pizzabagett
P28	Tésztafelfújt, előfőzött és hűtött	edény üvegserpenyőn	2	0,30 - 1,00	Lasagne, cannelloni vagy tésztafelfújt előfőzött tésztával

<sup>1</sup> Ügyeljen a forgatást jelző hangra.

Sz.	Ételek	Tartozékok	Betolási magasság	Súlytartomány kg-ban	Megjegyzések
P29	Hűtött egytálétel melegítése	lapos edény üvegserpenyőn	3	0,20 - 0,50	
P30	Fagyasztott egytálétel melegítése	lapos edény üvegserpenyőn	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Ügyeljen a forgatást jelző hangra.

## 12.3 Étel beállítása

- Állítsa a funkcióválasztót **P** állásba.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik az első étel száma és egy javasolt súly.
- A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt ételt.
- Nyomja meg a °C/kg gombot.
  - ✓ A kijelzőn a súlybeállítás van kiemelve.
- Állítsa be a súlyt a forgatóválasztóval. Indítás előtt a **P** és a °C/kg segítségével válthat az étel és a súly között.
  - ✓ A készülék automatikusan beállítja a megfelelő időtartamot.
- Nyomja meg a **▷** gombot. Indítás után az étel és a súly már nem módosítható. A beállított súlyt a °C/kg segítségével jelenítheti meg.
  - ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.
  - ✓ A **▷** világít.
  - ✓ Az időtartam letelte követhető.
  - ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható.
- Forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba.

**Megjegyzés:** Indítás előtt a **P** és a °C/kg segítségével válthat a programok és a súly között. Indítás után a programszám és a súly már nem módosítható. A beállított súlyt a °C/kg segítségével jelenítheti meg.

## 12.4 Étel módosítása

- Tartsa lenyomva 4 másodpercig a **▷** gombot, vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
  - ✓ Az étel alaphelyzetbe áll.
- Válasszon egy új ételt.

## 12.5 A működés szüneteltetése

A készülék működését bármikor szüneteltetheti.

- Nyomja meg a **▷** gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
  - ✓ A készülék működése megáll.
  - ✓ A **▷** villog.
- Az üzem folytatásához csukja be a készülék ajtaját és nyomja meg a **▷** gombot.
  - ✓ A készülék működése megáll.
  - ✓ A **▷** világít.

## 12.6 A működés megszakítása

A készülék működését bármikor megszakíthatja.

- ▶ Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. Az üzemmód szüneteltetése vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.
  - ✓ A készülék megszakítja a futó funkciókat.

# 13 Időfunkciók

A készülék időfunkciókkal rendelkezik, amelyekkel beállíthatja a működés időtartamát, illetve a jelzőórákat.

## 13.1 Az időfunkciók áttekintése

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik. A **⊖** segítségével előhívhatja a menüt, és váltogathat az egyes funkciók között. A kijelzőn világítanak a rendelkezésre álló funkciók szimbólumai, az éppen kiválasztott funkció kiemelve jelenik meg.

Időfunkció	Használat
Jelzőóra <b>⊖</b>	A jelzőórákat a működéstől függetlenül beállíthatja. Ez nincs hatással a készülékekre. A jelzési idő letelte után hangjelzés hallatszik.
Időtartam <b>▷</b>	A beállított időtartam lejártával a készülék automatikusan befejezi a működést. Csak a fűtési mód beállítása után jelenítheti meg az időtartamot a következővel: <b>⊖</b> . Az időtartam letelével hangjelzés szólal meg.
Pontos idő <b>⊖</b>	Amíg nem fut más funkció az előtérben, addig a kijelző a pontos időt mutatja.

**Megjegyzés:** A hangjelzést előzetesen leállíthatja a **⊖** gomb megnyomásával. Az alapbeállításoknál → *Oldal 74* módosíthatja, hogy egy hangjelzés milyen hosszán hallatsszon.


## 13.2 Időfunkciók megjelenítése

**Követelmény:** Ha több időfunkciót állít be, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. A tartam láthatóan csökken. Üzem közben a jelzőóra és az időtartam áll rendelkezésre. Készenléti üzemmódban a jelzőóra és a pontos idő áll rendelkezésre.

- ▶ Nyomja meg a **⊖** gombot, amíg a **⊖**, a vagy a **▷** szimbólum nem lesz kiemelve.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik az aktuális érték.

## 13.3 A jelzőóra beállítása

- Nyomja meg a **⊖** gombot.
  - ✓ A kijelzőn világít a következő: **⊖** és az időszimbólumok.
- A forgatóválasztóval állítsa be a jelzési időt.
  - ✓ Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.
  - ✓ A jelzőóra elindul.

- ✓ A kijelzőn világít a  szimbólum, és a jelzési idő letelte követhető. A többi időszimbólum kialszik.
  - ✓ A jelzési idő letelte után hangjelzés hallatszik. A kijelzőn a következő látható: --:--.
3. A jelzőórát egy tetszőleges mező megnyomásával kapcsolhatja ki.





### 13.4 Jelzési idő módosítása

- ▶ A forgatóválasztóval módosítsa a jelzési időt.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék megjeleníti a beállított jelzési időt.

### 13.5 Jelzési idő törlése

- ▶ A forgatóválasztóval állítsa a jelzési időt a következő értékre: --:--.
- ✓ A jelzőóra ezzel ki van kapcsolva.

### 13.6 Időtartam beállítása


1. Nyomja meg kétszer a  gombot.
- ✓ A kijelzőn világít a következő: --:-- és az időszimbólumok világítanak.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
3. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A készülék elindítja az üzemmódot.
- ✓ A kijelzőn követhető az időtartam letelte, és a  világít. A többi időszimbólum kialszik.
- ✓ Az időtartam leteltével hangjelzés szólal meg. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a következő látható: --:--.
4. A  gombbal hallgattathatja el.
5. A készülék kikapcsolásához forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

### 13.7 Időtartam módosítása

- ▶ A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot.



- ✓ Néhány perc elteltével megjelenik a kijelzőn a módosított időtartam.
- ✓ Az időtartam letelte követhető.


### 13.8 Az időtartam törlése

**Megjegyzés:** Beállított jelzőóra funkció esetén először nyomja meg a  gombot az időtartam módosításához.

- ▶ A forgatóválasztóval állítsa az időtartamot a következő értékre: --:--.
- ✓ Néhány másodperc elteltével a készülék átveszi a módosítást.




### 13.9 A pontos idő beállítása


Üzembe helyezéskor az időkijelzés jelenik meg kiemelve. A  érték villog a kijelzőn, és a  szimbólum világít.

1. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
2. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A pontos idő ezzel be van állítva.

### 13.10 A pontos idő módosítása

**Követelmény:** A készülék ki van kapcsolva.

1. Nyomja meg kétszer a  gombot.
- ✓ A kijelző a pontos időt és a következőt mutatja: .
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
3. Nyomja meg a  gombot.
- ✓ A pontos idő ezzel be van állítva.

**Megjegyzés:** Ha a pontos idő beállítása után nem nyomja meg a  gombot, a készülék néhány másodperc elteltével automatikusan átveszi a beállított értéket.




Ha beállítás közben megváltoztatta a funkcióválasztó pozícióját, akkor először forgassa nulla állásba, hogy ismét használhassa a készüléket. A készülék Standby állapotban történő fogyasztásának csökkentéséhez eltüntetheti az időt.

## 14 Alapbeállítások

Készülékének alapbeállításait a saját igényei szerint adhatja meg.

### 14.1 Az alapbeállítások áttekintése

Itt áttekintést talál az alapbeállításokról és a gyári beállításokról. Az alapbeállítások készüléke felszereltségétől függenek.

Kijelzés	Alapbeállítás	Kiválasztás	Leírás
	Hangjelzés hossza	1 = rövid = 10 másodperc 2 = közepes = 30 másodperc <sup>1</sup> 3 = hosszú = 2 perc	Egy időtartam vagy jelzési idő letelte utáni hangjelzés hosszának beállítása.
	Gombok hangjelzése	0 = ki 1 = be <sup>1</sup>	Gombok hangjelzésének bekapcsolása és kikapcsolása.
	Kijelző fényereje	1 = csekély 2 = normál <sup>1</sup> 3 = nagy	A kijelző fényerejének beállítása.

<sup>1</sup> Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

Kijelzés	Alapbeállítás	Kiválasztás	Leírás
c04	Időkijelzés	0 = ki 1 = be <sup>1</sup>	Pontos idő megjelenítése a kijelzőn.
c05	Sütőtér-világítás	0 = ki 1 = be <sup>1</sup>	A sütőtér-világítás bekapcsolása vagy kikapcsolása.
c06	Vízkeménység	0 = lágyított 1 = lágy 2 = normál 3 = kemény 4 = nagyon kemény <sup>1</sup>	Vízkeménység beállítása → <i>Oldal 62.</i>
c07	Gyári beállítás	0 = ki <sup>1</sup> 1 = be	Módosított beállítások visszaállítása a gyári beállításra.
c08	Bemutató mód	0 = ki <sup>1</sup> 1 = be	Bemutató mód bekapcsolása és kikapcsolása. <b>Megjegyzés:</b> A bemutató mód csak a készülék csatlakoztatása utáni első 5 percben látható.

<sup>1</sup> Gyári beállítás (a készüléktípustól függően eltérő lehet)

## 14.2 Alapbeállítások módosítása

**Követelmény:** A készülék ki van kapcsolva.

- Tartsa lenyomva a ⊖ gombot néhány másodpercig.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás.
- A forgatóválasztóval módosítsa az alapbeállítást.
- Nyomja meg a ⊖ gombot.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás.
- A ⊖ gombbal válassza ki az összes kívánt alapbeállítást, és módosítsa az értékeket.

- Tartsa lenyomva a ⊖ gombot néhány másodpercig a módosítások mentéséhez.

**Megjegyzés:** Az alapbeállításokon végrehajtott módosításai áramkimaradás után is megmaradnak.

## 14.3 Alapbeállítások módosításának megszakítása

- ▶ Forgassa el a funkcióválasztót.
- ✓ A készülék elveti és nem tárolja a módosításokat.

# 15 Tisztítás és ápolás

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

## 15.1 Tanácsok a készülék ápolásához

Vegye figyelembe a készülék ápolásához adott tanácsokat, hogy tartósan működjenek a készülék funkciói.

Teendő	Előnye
Tartsa mindig tisztán a készüléket, és azonnal távolítsa el a szennyeződéseket. A sütőteret minden használat után tisztítsa meg.	A szennyeződések nem tapadnak le és nem égnek oda.
A vízkő-, zsír-, keményítő- vagy tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el.	Kerülje a korróziót.
Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használja az üveg serpenyőt.	A sütőtér nem szennyeződik túlságosan.

Teendő	Előnye
A sütéshez alkalmas edényt, pl. serpenyőt használjon.	A sütőtér nem szennyeződik túlságosan.
Ha lehet, használjon forró levegőt.	Csekélyebb szennyeződés

## 15.2 Tisztítószer

Csak megfelelő tisztítószereket használjon.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

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

### FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószerek károsítják a készülék felületét.

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

Az új szivacskenedőkön a gyártásból visszamaradó maradványok lehetnek.

- ▶ Az új szivacskenedőket használat előtt alaposan mossa ki.

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

### 15.3 A készülék tisztítása

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

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

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

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

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

- ▶ Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.

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

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

### 15.4 A készülék elülső oldalának tisztítása

#### **FIGYELEM!**

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a készülék előlapját.

- ▶ Ne használjon üvegtisztítót, fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
- ▶ Azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- vagy tojásfehérje-foltokat a nemesacél előlapról a korrózió elkerülése érdekében.
- ▶ Nemesacél felületeknél használjon speciális, meleg felületekhez alkalmas nemesacél-ápolószert.

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
2. A készülék elülső oldalát forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.

**Megjegyzés:** A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.

3. A nemesacél-ápolószert lehetőleg könnyen vigye fel egy puha kendővel.  
A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben szerezhet be speciális nemesacél-ápolószereket.

4. Puha törlőruhával törölje szárazra.

### 15.5 A kezelőfelület tisztítása

#### **FIGYELEM!**

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a kezelőfelületet.

- ▶ A kezelőmezőt soha ne törölje le vízzel.
1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
  2. A kezelőmezőt mikroszálas törlőkendővel vagy puha, nedves ronggyal tisztítsa.
  3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

### 15.6 Ajtólapok tisztítása

#### **FIGYELEM!**

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja az ajtó üveglapját.

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

### 15.7 Ajtófogantyú tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
2. Forró mosogatószeres vízzel és puha mosogatóronggyal tisztítsa meg az ajtófogantyút.  
**Megjegyzés:** Ha vízkőmentesítő kerül az ajtófogantyúra, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

### 15.8 Ajtó tömítés tisztítása

#### **FIGYELEM!**

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja az ajtó tömítést.

- ▶ Ne használjon fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
  - ▶ Ne használjon súroló tisztítószert.
1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
  2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa az ajtó tömítést.
  3. Puha törlőruhával törölje szárazra.

### 15.9 Nemesacél felületek tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.
3. Puha törlőruhával törölje szárazra.
4. Tisztítás után ellenőrizze az ajtó tömítés elhelyezkedését.

### 15.10 Sütőtér tisztítása

#### **FIGYELEM!**

A szakszerűtlen tisztítás károsíthatja a sütőteret.

- ▶ Ne használjon sütőtisztító sprayt, más maró hatású sütőtisztítót vagy súrolószert.



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

### 15.11 A tartozékok tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
2. Az odaégett ételmaradványokat forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával lazítsa fel.
3. A tartozékokat alaposan tisztítsa meg forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával vagy kefével.
4. A rostélyt nemesacél-tisztítószerrel vagy mosogatógépben tisztítsa.  
Erős szennyeződésnél használjon nemesacél spirált vagy sütőtisztító szert.
5. Puha törlőruhával törölje szárazra.

### 15.12 Öntisztító felületek tisztítása

A sütőtér hátoldala öntisztító katalizátoros réteggel van bevonva. A sütéskor kifröccsenő anyagokat ez a réteg felszívja, és lebontja a sütő működése közben. Ezért ezt a területet nem kell tisztítani.

#### FIGYELEM!

Az öntisztító felületeken használt sütőtisztító károsítja a felületeket.

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

**Követelmény:** A sütőtér lehűlt.

- ▶ Végül kevés vízzel és puha szivaccsal távolítsa el az esetleges barnás vagy fehéres maradványokat.

**Megjegyzés:** Üzem közben pirosas foltok képződhetnek a felületeken. Ez nem rozsda, hanem ételmaradék. Ezek a foltok nem károsak az egészségre, és nem korlátozzák az öntisztuló felületek tisztulási képességét.

### 15.13 A felfogótartály tisztítása

#### FIGYELEM!

A hő károsíthatja a felfogótartályt.

- ▶ A felfogótartályt ne szárítsa a forró sütőtérben.
  - ▶ Ne tisztítsa a felfogótartályt mosogatógépben.
1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
  2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa a felfogótartályt.
  3. Tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
  4. Puha törlőruhával törölje szárazra.
  5. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni a felfogótartályt.
  6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.

### 15.14 A víztartály tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa a víztartályt.
3. Tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
4. Puha törlőruhával törölje szárazra.
5. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni a víztartályt.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.

### 15.15 Tartályrekesz tisztítása

1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
2. A tartályrekeszt minden használat után törölje szárazra.

### 15.16 A sütőtérben lévő gőzkivezető nyílás tisztítása


1. Vegye figyelembe a tisztítószerre vonatkozó útmutatást. → *Oldal 75*
2. Forró mosogatószeres vízzel és mosogatószivaccsal vagy puha kefével tisztítsa a sütőtérben lévő gőzkivezető nyílást.

## 16 Tisztítási funkció

A tisztítási funkciót használja a készülék tisztításához.

### 16.1 Vízkőmentesítés

Ahhoz, hogy a készüléke működőképes maradjon, rendszeresen vízkőmentesíteni kell.

A vízkőmentesítés gyakorisága függ a használt gőzölős üzemmódok számától, illetve a vízkeménységtől. A készülék a kijelzőn a  szimbólummal megmutatja, ha már csak 5 vagy annál kevesebb gőzölős üzemmód lehetséges. Ha nem hajtja végre a vízkőmentesítést, akkor többé nem állíthat be gőzölős üzemmódot.

A vízkőmentesítés összesen kb. 32 percet vesz igénybe. A vízkőmentesítés két automatikus lépésből áll.

- Vízkőmentesítés, időtartam: kb. 31 perc

- Öblítés vízkőmentesítés után, időtartam: kb. 1 perc  
Higiéniiai okokból a vízkőmentesítést teljes egészében végre kell hajtania.

Ha megszakítja a vízkőmentesítést, akkor többé nem állíthat be gőzölős üzemmódot. A készülék üzemmész állapotba hozásához hajtja végre az öblítést.

#### A vízkőmentesítés elindítása

A készülék vízkőmentesítése kb. 31 percet vesz igénybe.




## FIGYELEM!

A nem javasolt vízkőoldók károsíthatják a készüléket.

- ▶ Vízkőmentesítéshez kizárólag az általunk ajánlott folyékony vízkőmentesítő szerrel használja. A vízkőmentesítés behatási ideje erre a vízkőmentesítő szerre vonatkozik.

Ha vízkőmentesítő oldat kerül a kezelőpanelre vagy egyéb kényes felületre, akkor azok károsodnak.

- ▶ Azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.

1. A funkcióválasztóval válassza ki az  elemet.
- ✓ A kijelző a vízkőmentesítés időtartamát mutatja. Az időtartam nem módosítható.
2. Nyissa ki a tartály takarólemezét.
3. Vegye ki és ürítse ki a felfogótartályt.
4. Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
5. Vegye ki a víztartályt.
6. Vízből és vízkőoldóból keverjen vízkőoldó oldatot.
  - 250 ml vízből és 50 ml folyékony vízkőoldóból keverjen vízkőmentesítő oldatot, vagy egy 18 g súlyú vízkőoldó tablettát oldjon fel 5 percen keresztül 250 ml vízben.
7. Töltse fel a víztartályt vízkőoldó oldattal, és tolja vissza teljesen.
8. Csukja be a tartály takarólemezét.
9. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ Megkezdődik a készülék vízkőmentesítése.
  - ✓ A hátralévő idő a kijelzőn követhető.
  - ✓ Ha a vízkőmentesítés lefutott, hangjelzés hallatszik. A készülék működése szünetel.
10. Nyissa ki a tartály takarólemezét.
11. Vegye ki, ürítse ki és tolja vissza a felfogótartályt.
12. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, töltsse fel friss vízzel, és tolja a helyére.
13. Csukja be a tartály takarólemezét.
14. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék automatikusan kétszer öblít. Ha az öblítés lefutott, hangjelzés hallatszik.

**Megjegyzés:** Ügyeljen a vízkőoldó keverési arányára. Folyékony vízkőoldó szer (rendelési szám 00311680): keverési arány: 1:5, 50 ml vízkőoldót keverjen el 250 ml vízben.



Vízkőoldó tabletta (rendelési szám 00311975): egy 36 g súlyú vízkőoldó tablettát oldjon fel 5 percen keresztül 500 ml vízben.

## 16.2 Öblítés

Ha hosszabb időn keresztül nem használta a gőzölős funkciót, vízkőmentesítse és öblítse ki a készüléket. Készüléke tisztán tartása érdekében vizet pumpálhat a csőrendszeren keresztül. A víz végül a felfogótartályban gyűlik össze.

**Megjegyzés:** Előfordulhat, hogy az öblítést követően oldott mérészecskék találhatók a felfogótartályban. Ez normális, és nem befolyásolja a működést.

### Öblítés végrehajtása

1. A funkcióválasztóval válassza ki az  elemet.
  - ✓ A kijelző a program időtartamát mutatja. A program időtartamát nem tudja módosítani.
2. Nyissa ki a tartály takarólemezét.
3. Vegye ki és ürítse ki a felfogótartályt.
4. Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
5. Vegye ki a víztartályt és öntse ki az esetleges maradék vizet.
6. Alaposan öblítse ki a víztartályt, és töltsse fel ismét friss vízzel.
7. Tolja be teljesen a víztartályt.
8. Csukja be a tartály kezelőfelületét.
9. Nyomja meg a  gombot.
  - ✓ A készülék vizet pumpál a csöveken keresztül.
  - ✓ Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.
  - ✓ Ha az időtartam letelt, hangjelzés hallatszik.

## 17 Zavarok elhárítása

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

### FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

### FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

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

### 17.1 Működési zavarok

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nem működik.	A hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugója nincs bedugva. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Csatlakoztassa a készüléket a villamos hálózatra.</li></ul>
	A biztosítékszekrényben kioldott a biztosíték. <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.</li></ul>

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A készülék nem működik.	<p>Az áramellátás kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.</li> </ul> <p>Működési zavar</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.</li> <li>2. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be a biztosítékot.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>3. Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet. → "Vevőszolgálat", Oldal 80</li> </ol>
A sütőtér világítása nem működik.	<p>Az ajtó nincs egészen becsukva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba.</li> </ul> <p>A LED lámpa meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ha ez a hiba ismételten fellép, hívja a vevőszolgálatot.</li> </ul>
A 12:00 érték villog a kijelzőn, és az ☹ szimbólum világít.	<p>Az áramellátás kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Állítsa be ismét a pontos időt. → "A pontos idő beállítása", Oldal 74</li> </ul>
A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható.	<p>Nem nyomta meg a ▶ gombot.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nyomja meg a ▶ gombot.</li> </ul>
A mikrohullámú sütő nem működik.	<p>Az ajtó nincs egészen becsukva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba.</li> </ul> <p>Nem nyomta meg a ▶ gombot.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nyomja meg a ▶ gombot.</li> </ul>
Az ételek lassabban melegsenek fel, mint korábban.	<p>Túl kicsi mikrohullám-teljesítményt állított be.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Állítson be magasabb mikrohullám-teljesítményt. → Oldal 64</li> </ul> <p>A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Hosszabb időtartamot állítson be. Kétszeres mennyiséghez kétszeres időre van szükség.</li> </ul> <p>Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ét elkészítés közben fordítsa vagy keverje meg az ételt.</li> </ul>
A mikrohullámú üzemmód megszakad.	<p>A készülék meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ha ez a hiba ismételten fellép, hívja a vevőszolgálatot.</li> </ul>
A készülék nem fűt, a kijelzőn villog a ketőspont.	<p>A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról úgy, hogy rövid időre kikapcsolja a biztosítékot a biztosítékszekrényben.</li> <li>2. Ezután 3 percen belül kapcsolja ki a bemutató üzemmódot az alapbeállításoknál → Oldal 74.</li> </ol>
A víztartály és a felfogótartály szimbóluma folyamatosan villog.	<p>Műszaki probléma</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ellenőrizze, hogy a víztartály és a felfogótartály teljesen be van-e tolv a helyére.</li> <li>2. Ha a szimbólumok továbbra is folyamatosan villognak, hívja a vevőszolgálatot.</li> </ol> <p><b>Megjegyzés:</b> A készüléket a gőzölős funkció kivételével továbbra is használhatja.</p>
A meleg levegő vagy gőz az ajtó felett távozik.	<p>Nem hiba. A készülék hűtőventilátora működik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nincs tennivaló. A ventilátor az üzemet követően rövid ideig tovább működik. A készüléket a ventilátor védi a túlmelegedéstől.</li> </ul>
A hűtőventilátor az üzemet követően tovább működik.	<p>A készüléket le kell hűteni az üzemet követően.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nincs tennivaló. A ventilátor az üzemet követően rövid ideig tovább működik. A készüléket a ventilátor védi a túlmelegedéstől.</li> </ul>
A hűtőventilátor nyitott ajtónál működik.	<p>A készüléket le kell hűteni az üzem közben és azt követően.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nincs tennivaló. Az ajtó nyitásakor minden főzési funkció leáll.</li> </ul>

Hiba	Ok és hibaelhárítás
Nem látható gőz forró levegő üzemmódban és grillel kombinált üzemmódban.	A gőz nem minden hőmérséklet-tartományban látható. Minél forróbb a gőz, annál kevésbé látható. ▶ Nincs tennivaló.
A felfogótartály gőzölős üzemmód után üres.	Normál gőzölős vagy gőzzel kombinált üzemmód esetén a kondenzvizet felfogja a készülék alján levő üveglap és a fenéklemezben levő cseppfogó. Így nem kerül a felfogótartályba. ▶ Nincs tennivaló. A felfogótartály csak az öblítési és vízkömentesítési folyamatban vesz részt, a normál gőzölős és gőzzel kombinált üzemmódban nem.
Fehér mészdarabkák vannak a felfogótartályban.	Öblítés vagy vízkömentesítés közben finom mészdarabkák oldódnak ki a vízmelegítőből. 1. Ellenőrizze a vízkeménység beállítását. 2. A megadott időközönként hajtsa végre a vízkömentesítést. ▶ A készülékhez tartozó használati útmutatóban leírt módon vízkömentesítse a készüléket.
Kombinált üzemmódban kisebb vízfogasztás. Különösen 3 funkcióval rendelkező kombinált üzemmód esetén.	Gőzzel kombinált üzemmód esetén, különösen 3 funkcióval rendelkező kombinált üzemmódnál előfordulhat, hogy a készülék csak kevés gőzt használ. Így a frissvítartályból csak kevés víz fogy. ▶ Nincs tennivaló.

## 17.2 Útmutatások a kijelzőn

Hiba	Ok és hibaelhárítás
A kijelzőn megjelenik az E0532 üzenet	A kezelőfelület szennyeződése miatt az érintőfelület folyamatosan aktiválódhat. 1. Kapcsolja ki a készüléket. 2. Tisztítsa meg a kezelőfelületet. 3. Kapcsolja be újra a készüléket. ▶ Ha ez a hiba közvetlenül bekapcsolás után újra fellép, hívja a vevőszolgálatot.
A kijelzőn megjelenik az E5005 üzenet	A gőzölős funkciót többször bekapcsolta üres víztartály esetén. ▶ Az újabb használat előtt ellenőrizze, hogy a tartály fel van-e töltve hideg vízzel, illetve teljesen be van-e tolvá a helyére. ▶ Ha ez a hiba ismételtelen fellép, hívja a vevőszolgálatot.

# 18 Ártalmatlanítás

## 18.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

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



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

# 19 Vevőszolgálat

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

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

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

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típustábláján találja.

A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.



Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyz magának az adatokat.

## 20 Így sikerülni fog

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

### 20.1 Így járjon el

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

**Megjegyzés:** Készüléke számos ételhez rendelkezik programozott beállításokkal. Ha szeretné, hogy a készülék vezesse az ételkészítés során, akkor használja a programautomatikát.

→ "Programautomatika", Oldal 70

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek a felmelegítés alatt, de még utána is robbanásszerűen szétpukkadhatnak.

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

#### **FIGYELEM!**

A savtartalmú élelmiszerek károsíthatják a grillrácsot

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

#### **Megjegyzés: Megjegyzés nikkelallergiások részére**

A legritkább esetekben csekély mennyiségű nikkel bekerülhet az élelmiszerbe.

1. Használat előtt vegyen ki a sütőtérből minden olyan edényt, amelyre nincs szükség.
2. Válasszon egy ételt a beállítási javaslatok közül.
3. Helyezze az ételt egy megfelelő edénybe. Azokat a tartozékokat és edényeket használja, amelyek a beállítási javaslatokban szerepelnek. Csak olyan edényt és tartozékot használjon, amelyik alkalmas a sütési módhoz.  
→ "Mikrohullámú sütőhöz megfelelő edények és tartozékok", Oldal 63  
Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

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

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Az ételt és a tartozékot csak az előmelegítés után tegye be a sütőtérbe.

Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben sütik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez. Kiégszítő információk a Tippek részben találhatóak a táblázatok után.

Mikrohullám üzemmódban a leghosszabb megadott időt állítsa be, de a legrövidebb megadott idő eltelével ellenőrizze az ételt.

Gőz alkalmazása előtt győződjön meg arról, hogy a víztartály fel van töltve.

A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.

A táblázatban megadott hőmérsékleti és időértékek irányértékek, és az élelmiszerek minőségétől, hőmérsékletétől és állagától függnak. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékekkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabb értékre.

5. Helyezze az ételt a sütőtérbe a megfelelő betolási magasságra.

6. **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

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

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

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

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

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

Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket.

### 20.2 Általános elkészítési útmutatások

Minden étel készítése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

#### **Kondenzátumképződés**

Étel készítése során a sütőtérben sok vízgőz keletkezhet.

Mivel készüléke nagyon energiahatékony, üzem közben csak kevés hő jut ki. A készülék belső és külső részei közötti nagy hőmérséklet-különbségek miatt az ajtónál,

a kezelőfelületen vagy a szomszédos területen kondenzvíz csapódhat ki. A kondenzátumképződés normális fizikai jelenség.

Ha előmelegíti a készüléket, vagy óvatosan kinyitja az ajtót, azzal csökkenti a kondenzátumképződést. Gőz hozzáadásával vagy gőzölős fűtési móddal történő ételkészítés esetén sok vízgőz képződik a sütőtérben. Ha a készülék lehűlt, törölje ki a sütőteret egy nedves kendővel.

### Sütőformák

Az optimális sütési eredményhez sötét színű, fém sütőformákat ajánlunk.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen.

Ha szilikonformákat kíván használni, akkor ellenőrizze a gyártó adatait a gőzzel és mikrohullámmal való használatra vonatkozóan, és a gyártó adataihoz és receptjeihez igazodjon. A szilikonformák gyakran kisebbek, mint a normál formák. A mennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

### Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

A készülékajtó nyitáskor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat.

- ▶ Az előmelegítés és a sütés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozéokra.
- ▶ A sütőpapírt mindig pontosan vágja méretre és nehezként helyezzen rá egy edényt vagy egy sütőformát.

## 20.3 Tippek felolvasztáshoz és melegítéshez

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

Helyzet	Tipp
Az ételnek az időtartam elteltével ki kell olvadnia, illetve forrónak vagy késznek kell lennie.	Állítson be hosszabb időtartamot. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.
Az időtartam letelte után az ételnek a szélein nem szabad túlmelegednie, a közepének pedig készen kell lennie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Közben keverje meg az ételt.</li> <li>▪ Állítson be alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt és hosszabb időtartamot.</li> </ul>

Helyzet	Tipp
Felolvasztás után a szárnyasnak nem szabad kívül elkezdni főni, belül pedig fagyosan maradni.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Állítson be alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt.</li> <li>▪ Nagyobb mennyiségű felolvasztott étel esetén többször keverje meg.</li> </ul>
Az étel ne legyen túl száraz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Állítson be alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt.</li> <li>▪ Állítson be rövidebb időtartamot.</li> <li>▪ Fedje le az ételt.</li> <li>▪ Adjon hozzá több folyadékot.</li> </ul>

## 20.4 Tippek mikrohullámmal való felolvasztáshoz és melegítéshez

Ha valami nem sikerült a mikrohullámmal való felolvasztás vagy melegítés során, itt talál tippeket a következő sütéshez.

Helyzet	Tipp
Az előkészített ételmenyiséghez nem talál beállítási adatokat.	Próbálkozzon a sütési idő meghosszabbításával vagy lerövidítésével. Egyszerű gyakorlati szabály: dupla mennyiség = csaknem dupla idő, fele mennyiség = fele idő.
Az étel túl száraz lett.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rövidítse le a főzési időt.</li> <li>▪ Válasszon alacsonyabb mikrohullám-teljesítményt.</li> <li>▪ Fedje le az ételt és adjon hozzá több folyadékot.</li> </ul>
Az étel az idő leteltekor még nem olvadt fel, nem forró vagy nem puhult meg.	Próbálkozzon a sütési idő meghosszabbításával.
A főzési idő letelte után az étel a széleken túlmelegedett, a közepe pedig még nincs kész.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Közben keverje meg az ételt.</li> <li>▪ Legközelebb alacsonyabb teljesítményt és hosszabb időtartamot állítson be.</li> </ul>
Felolvasztás után a szárnyas vagy a hús kívül elkezdett főni, belül azonban még nem olvadt ki.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Következő alkalommal kisebb mikrohullám-teljesítményt válasszon.</li> <li>▪ Nagyobb mennyiségű felolvasztott étel esetén többször keverje meg.</li> </ul>

## 20.5 Felolvasztás

Mélyhűtött ételeket is kiolvaszthat a készülékben.

**Ételek felolvasztása**

1. Tegye a fagyasztott élelmiszert egy nyitott edényben a sütőtér aljára.  
A kényes darabokat, mint pl. csirke alsócomb és -szárny, vagy a hús zsíros részét takarja le egy kis alufóliával. A fólia ne érjen a készülék oldalfalaihoz.
2. Indítsa el az üzemmódot.  
A felolvasztási idő fele után vegye le az alufóliát.
3. **Megjegyzés:** Hús és szárnyas felolvasztásakor folyadék keletkezik.

A folyadékot megfordításakor távolítsa el, semmiképpen sem szabad felhasználni, és ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen más élelmiszerekkel.

4. Az ételt időközben egy-két alkalommal fordítsa meg vagy keverje meg.  
A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg.
5. Pihentesse a felolvasztott ételt még 10–60 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon.  
Szárnyasoknál ekkor ki tudja venni a belsőségeket.  
A hús feldolgozása egy kis fagyott mag esetén is lehetséges.

**Beállítási javaslatok felolvasztáshoz**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Hús egészben, csonttal és anélkül, 800 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Hús egészben, csonttal és anélkül, 1000 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Hús egészben, csonttal és anélkül, 1500 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Hús darabolva vagy szeletekben, 200 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Hús darabolva vagy szeletekben, 500 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Hús darabolva vagy szeletekben, 800 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Darált hús, vegyes, 200 g <sup>3</sup>	Nyitott edény	0	☞☞☞	90	15 <sup>1,4</sup>
Darált hús, vegyes, 500 g <sup>3</sup>	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Darált hús, vegyes, 800 g <sup>3</sup>	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Szárnyas vagy darabolt szárnyas, 600 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Szárnyas vagy darabolt szárnyas, 1200 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Kacsa, 2000 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Liba, 4500 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Halfilé, halkotlett vagy -szelet, 400 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Egész hal, 300 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Egész hal, 600 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször az ételt.

<sup>2</sup> A keverésnél a hússzeleteket válassza el egymástól.

<sup>3</sup> Laposan fagyassza le az ételt.

<sup>4</sup> Távolítsa el a már kiolvadt húst.

<sup>5</sup> Forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól.

<sup>6</sup> A kiolvadó folyadékot távolítsa el.

<sup>7</sup> Az ételt 20 percenként fordítsa meg.

<sup>8</sup> A kiolvasztott részeket válassza el egymástól.

<sup>9</sup> Közben óvatosan keverje meg az ételt.

<sup>10</sup> A csomagolást teljesen távolítsa el.

<sup>11</sup> Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.

<sup>12</sup> Válassza el egymástól a süteménydarabokat.

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Zöldség, pl. borsó, 300 g	Nyitott edény	0	☰	180	10-15 <sup>9</sup>
Zöldség, pl. borsó, 600 g	Nyitott edény	0	☰	1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Gyümölcs, pl. málna, 300 g	Nyitott edény	0	☰	180	7-10 <sup>9, 8</sup>
Gyümölcs, pl. málna, 500 g	Nyitott edény	0	☰	1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9, 8</sup> 2. 5-10 <sup>9, 8</sup>
Vaj megolvasztása, 125 g <sup>10</sup>	Nyitott edény	0	☰	90	6-8
Vaj megolvasztása, 250 g <sup>10</sup>	Nyitott edény	0	☰	1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Kenyér, egészben, 500 g	Nyitott edény	0	☰	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Kenyér, egészben, 1000 g	Nyitott edény	0	☰	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény, 500 g <sup>11, 12</sup>	Nyitott edény	0	☰	90	10-15
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény, 750 g <sup>11, 12</sup>	Nyitott edény	0	☰	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény, 500 g <sup>11</sup>	Nyitott edény	0	☰	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény, 750 g <sup>11</sup>	Nyitott edény	0	☰	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Fordítsa meg többször az ételt.

<sup>2</sup> A keverésnél a hússzeleteket válassza el egymástól.

<sup>3</sup> Laposan fagyassza le az ételt.

<sup>4</sup> Távolítsa el a már kiolvadt húst.

<sup>5</sup> Forgatásnál a kiolvasztott részeket válassza el egymástól.

<sup>6</sup> A kiolvadó folyadékot távolítsa el.

<sup>7</sup> Az ételt 20 percenként fordítsa meg.

<sup>8</sup> A kiolvasztott részeket válassza el egymástól.

<sup>9</sup> Közben óvatosan keverje meg az ételt.

<sup>10</sup> A csomagolást teljesen távolítsa el.

<sup>11</sup> Csak máz, tejszín, zselatin vagy krém nélküli süteményeket olvasszon ki.

<sup>12</sup> Válassza el egymástól a süteménydarabokat.

## 20.6 Felmelegítés

Készüléke alkalmas ételek melegítésére.

### Mélyhűtött ételek melegítése

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

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

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

1. Vegye ki a készítelt a csomagolásból, és helyezze egy mikrohullámmal használható edénybe.
2. Az ételeket laposan terítse el az edényben.

A lapos ételek gyorsabban párolódnak, mint a magasabbak. Az ételmiszert ne rétegezze egymásra.

3. Az ételeket fedje le egy megfelelő fedővel, tányérral vagy mikrohullámmal használható speciális fóliával.
4. Tegye az edényt a sütőtér aljára.
5. Indítsa el az üzemmódot.
6. Az ételt időközben 2–3-szor fordítsa meg vagy keverje meg.  
A különböző ételösszetevők eltérő gyorsasággal forrosodhatnak fel.
7. Pihentesse a felmelegített ételt még 2–5 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon.



## Beállítási javaslatok mélyhűtött ételek felmelegítéséhez

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Leves, fagyasztott, 400 g	Zárt edény	0	☞	600	8-15
Egytálétel, fagyasztott, 500 g	Zárt edény	0	☞	600	8-13
Egytálétel, fagyasztott, 1000 g	Zárt edény	0	☞	600	20-25
Menü, egytálétel, készétel 2-3 összetevővel, fagyasztott, 300-400 g	Zárt edény	0	☞	600	11-15
Hússzeletek vagy húsdarabok mártásban, pl. pörkölt, fagyasztott, 500 g	Zárt edény	0	☞	600	12-17 <sup>1</sup>
Hússzeletek vagy húsdarabok mártásban, pl. pörkölt, fagyasztott, 1000 g	Zárt edény	0	☞	600	25-30 <sup>1</sup>
Felfújtak, pl. lasagne, cannelloni, fagyasztott, 450 g	Zárt edény	0	☞	600	10-15
Köreték, pl. rizs, tészta, fagyasztott, 250 g <sup>2</sup>	Zárt edény	0	☞	600	2-5
Köreték, pl. rizs, tészta, fagyasztott, 500 g <sup>2</sup>	Zárt edény	0	☞	600	8-10
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, sárgarépa, fagyasztott, 300 g <sup>3</sup>	Zárt edény	0	☞	600	8-10
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, sárgarépa, fagyasztott, 600 g <sup>3</sup>	Zárt edény	0	☞	600	14-17
Tejföls spenót, fagyasztott, 500 g <sup>4</sup>	Zárt edény	0	☞	600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> A keverésnél a hússzeleteket válassza el egymástól.

<sup>2</sup> Adjon az ételhez kevés folyadékot.

<sup>3</sup> Adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját.

<sup>4</sup> Víz hozzáadása nélkül főzze az ételt.

<sup>5</sup> Közben keverje meg az ételt.

## Ételek melegítése

**⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

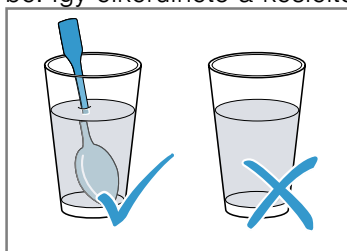
A forró ételek hőt adnak le. Az edény forró lehet.

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

**⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

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

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

**FIGYELEM!**

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

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

1. Vegye ki a készételt a csomagolásból, és helyezze egy mikrohullámmal használható edénybe.
2. Az ételeket laposan terítse el az edényben. A lapos ételek gyorsabban párolódnak, mint a magasabbak. Az élelmiszert ne rétegezze egymásra.
3. Az ételeket fedje le egy megfelelő fedővel, tányérral vagy mikrohullámmal használható speciális fóliával, ha ez szerepel a táblázatban.
4. Tegye az edényt a sütőtér aljára. Ha be akarja kapcsolni a gőzölés funkciót is, akkor helyezze az edényt az üvegserpenyőre a 3. betolási magasságra. Töltse fel a víztartályt.
5. Indítsa el az üzemmódot.
6. Az ételt közben többször keverje vagy fordítsa meg. A különböző ételösszetevők eltérő gyorsasággal forrosodhatnak fel.
7. Ellenőrizze a hőmérsékletet.
8. Pihentesse a felmelegített ételt még 2-5 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon.

**Beállítási javaslatok felmelegítéshez**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Bébiételek, pl. tejesüveg, 150 ml <sup>1</sup>	Nyitott edény	0	☞☞☞	360	-	0,5-1,5 <sup>2,3</sup>
Italok, 200 ml <sup>4</sup>	Nyitott edény	0	☞☞☞	1000	-	1-2 <sup>5,6</sup>
Italok, 500 ml <sup>4</sup>	Nyitott edény	0	☞☞☞	1000	-	4-5 <sup>5,6</sup>
Leves, 2 csésze, egyenként 175 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	600	-	3-4
Leves, 4 csésze, egyenként 175 g	Nyitott edény	0	☞☞☞	600	-	6-8
Hal- vagy húsdarabok mártásban, 500 g <sup>7</sup>	Zárt edény	0	☞☞☞	600	-	7-10
Menü, egytálétel, kész-étel 2-3 összetevővel, 400 g	Nyitott edény	0	☞☞☞+☞	360	3	9-14
Egytálétel, 400 g	Zárt edény	3	☞☞☞	600	-	6-8
Egytálétel, 800 g	Zárt edény	0	☞☞☞	600	-	8-11
Zöldség, 150 g	Nyitott edény	3	☞☞☞+☞	360	3	3-5
Zöldség, 300 g	Nyitott edény	3	☞☞☞+☞	360	3	4-7

<sup>1</sup> A bébiételt cumi vagy fedő nélkül melegítse.

<sup>2</sup> Felmelegítés után mindig jól rázza össze az ételt.

<sup>3</sup> Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.

<sup>4</sup> Tegyen egy kanalat az edénybe.

<sup>5</sup> Az alkoholtartalmú italokat nem szabad túlhevíteni.

<sup>6</sup> Közben ellenőrizze az ételt.

<sup>7</sup> Válassza el egymástól a hússzeleteket.

**20.7 Sütemények aprósütemények és kenyér**

Készülékével süthet süteményeket, aprósüteményeket és kenyeret is.

A tészta kelesztéséhez takarja le a tálat egy fóliával vagy kendővel, helyezze a tálat a sütőtér aljára, és állítsa be a Forró levegő 40 °C lehetőséget.

**Ételkészítési javaslatok mikrohullámmal kombinált sütéshez**

- Ha mikrohullámmal kombinálva süt, jelentősen lerövidítheti a sütési időt.
- Mikrohullámmal használható, hőálló edényt használjon.
- Kombi üzemmódban használhat hagyományos, fémből készült sütőformákat is.

**Elkészítési útmutatások gőz hozzáadásával történő sütéshez**

- Egyes ételek hozzáadott gőzzel ropogósabbak lesznek. A felületük csillogóbb lesz, és kevésbé száradnak ki.

- Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha elhasználta a vizet, a készülék a beállított fűtési móddal, gőz hozzáadása nélkül sūti tovább az ételt.

**Elkészítési javaslatok mélyhűtött termékekhez**








- Az ételt teljesen vegye ki a csomagolásból.
- Távolítsa el a jeget az ételről.  
Ne használjon erősen jeges mélyhűtött terméket.
- A mélyhűtött termékek részben egyenlőtlenül vannak elősűtve. A nem egyenletes pirulás sütés után is megmarad.

**Elkészítési javaslatok kenyér és zsemle készítéséhez****FIGYELEM!**

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








- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.
- A forró levegőhöz kapcsolja be a gőzölés funkciót is.
- A kenyértészta vonatkozó beállítási értékek tepsin és négyszögletes sütőformában sült kenyértészta is érvényesek.

**Beállítási javaslatok formában készült süteményekhez**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Kuglóf-, koszorú- vagy szögletes forma	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Kevert tészta, finom, pl. omlós sütemény	Kuglóf-, koszorú- vagy szögletes forma	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Díós sütemény	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	1		160-170	-	35-45
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztából	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Gyümölcstorta, finom, kevert tésztából	Kapcsos kerek vagy kuglófforma	1		170-190	90	30-45
Pikáns sütemény, pl. lepény vagy hagymás lepény	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-180	90	50-70

<sup>1</sup> A süteményt kb. 20 percig hagyja hűlni a sütőben.

**Beállítási javaslatok sütőlapon készült süteményekhez**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Üvegserpenyő	2		160-170	-	-	30-40
Kelt tésztából készült sütemény lédús töltelékkel, pl. kelt tésztából készült almás morzsa	Üvegserpenyő	1		160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	Üvegserpenyő	1		170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45
Gyümölccsel töltött rétes, elősütött, fagyasztott	Üvegserpenyő	1		180-200	-	2	40-50
Pizza	Üvegserpenyő	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, elősütött, fagyasztott	Rostély	2		180-190	180	-	8-15
Pizza-bagett, elősütött, fagyasztott	Rostély	2		190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

## Beállítási javaslatok aprósüteményekhez

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam percben
Aprósütemény	Üvegserpenyő	2	☺	150-170	20-35
Habcsók	Üvegserpenyő	2	☺	100	90-120
Macaron	Üvegserpenyő	2	☺	110	35-45
Leveles tésztából készült sütemény	Üvegserpenyő	2	☺	170-180	35-45

## Beállítási javaslatok kenyérhez és zsemlehez

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Kenyér, 1 kg	Üvegserpenyő	1	☺+☼	1. 230 <sup>1</sup> 2. 190-200 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Kenyér, 1,5 kg	Négyszögletes sütőforma	0	☺+☼	1. 230 <sup>1</sup> 2. 200-210 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Zsemle, pl. búzalisztből készült zsemle	Üvegserpenyő	1	☺+☼	200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Toastkenyér, 12 szelet	Rostély	3	☼	-	3	-	3-6
Toastkenyér, 4 szelet	Rostély	3	☼	-	3	-	3-6
Pirítós készítése, 2-4 szelet	Rostély + Üvegserpenyő	3+1	☼	-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

## Sütési tippek

Ha valami nem sikerült, itt talál tippeket a következő sütéshez.

Helyzet	Tipp
A sütőforma és a rostély között szikrák keletkeznek.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy a sütőforma külseje tiszta-e.</li> <li>Változtassa meg a forma helyzetét a sütőtérben.</li> <li>Süsse tovább mikrohullám nélkül és válasszon hosszabb sütési időtartamot.</li> </ul>
Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.</li> </ul>

Helyzet	Tipp
A sütemény összeesik.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat.</li> <li>Használjon kevesebb folyadékot.</li> <li>Állítson be 10 °C-kal alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt.</li> </ul>
A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A kapcsos sütőformának csak az alját kenje ki.</li> <li>Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.</li> </ul>
Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Az egyes sütemények között tartson kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.</li> </ul>

Helyzet	Tipp
A sütemény összességében túl világos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze a betolási magasságot és a tartozékot.</li> <li>Állítson be magasabb sütési hőmérsékletet.</li> <li>Állítson be hosszabb sütési időt.</li> </ul>
Az őzgerinc- vagy szögletes formában sült sütemény hátul túl sötét.	<ul style="list-style-type: none"> <li>A sütőformát a sütőtér közepén helyezze el.</li> </ul>
A sütemény túl sötét.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt.</li> </ul>
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet.</li> <li>Vágja méretre a sütőpapírt.</li> <li>A sütőformát a sütőtér közepén helyezze el.</li> <li>A kis méretű süteményeket azonos méretűre és vastagságúra formázza.</li> </ul>

Helyzet	Tipp
A sütemény még nem sült át.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időt.</li> <li>Használjon kevesebb folyadékot.</li> </ul> <p>Lédús töltelékkel készülő süteménynél:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>süsse elő az alsó lapot.</li> <li>A kiszült alsó lapot szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával.</li> <li>Hordja fel a töltelék az alsó lapra.</li> </ul>
A süteményt nem lehet kiborítani.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sütés után 5–10 percig pihentesse a süteményt.</li> <li>Ezután óvatosan, késsel lazítsa fel a sütemény szélét.</li> <li>Borítsa ki újra a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törülkövel.</li> <li>A következő sütésnél kenje ki a formát, és szórja be zsemlemorzsával.</li> </ul>


## 20.8 Felfújtak és csőben sült ételek



Készülékével készíthet felfújtakat és csőben sülteteket is.

### Elkészítési javaslatok felfújtak és csőben sülték készítéséhez

- A felfújt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától. A felfújtakhoz és csőben sültetekhez használjon 4–5 cm magas edényt. Keskeny, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő szükséges, és az ételek felső része sötétebb lesz.
- Mikrohullámmal használható, hőálló edényt használjon.
- A megadott betolási magasságokat használja.
- A felfújtakat és csőben sülteteket hagyja a készülék lekapcsolása után még 5 percig pirulni.

### Beállítási javaslatok felfújtakhoz és csőben sültetekhez

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Édes felfújt, pl. túró-felfújt gyümölcsrel, 1,5 kg	Felfújtforma	0		130-150	180	25-35

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Pikáns felfújt, főzött hozzávalókból, pl. tésztafelfújt, 1 kg	Felfújtforma	0		180-190	600	12-17
Pikáns felfújt, nyers hozzávalókból, pl. burgonyafelfújt, 1,1 kg	Felfújtforma	0		170-180	600	20-30

## 20.9 Szárnyas, hús és hal

Készülékével készíthet szárnyas-, hús- és halételeket is.

### Elkészítési javaslatok edényben való sütéshez

#### FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

Ha a forró üvegedényt nedves vagy hideg felületre helyezi, akkor az üveg megrepedhet.

- ▶ A forró üvegedényt száraz alátételre tegye.
- Csak olyan edényt használjon, amelyik alkalmas az adott felhasználási módra. Legmegfelelőbbek az üvegből készült edények. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.
- A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények nem alkalmasak mikrohullámmal való használatra. Hagyományos használati módnál a csillogó edények tükkör módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelt alkalmasak. A szárnyas, hús és hal lassabban fő és kevésbé pirul meg. Hagyományos sütéshez magasabb hőmérsékletet és hosszabb sütési időt használjon.
- Vegye figyelembe az edény gyártói utasításait.

#### Nyitott edény

- Szárnyas, hús és hal sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon.
- Tegye a formát a sütőtér aljára.
- Ha gőz hozzáadásával kíván párolni, használjon nyitott edényt.
- Ha nincs megfelelő edénye, használja az üvegserpenyőt.

#### Zárt edény

- Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon.
- Az edényt állítsa a rostélyra.

### Ételkészítési javaslatok mikrohullámmal kombinált sütéshez

- Ha mikrohullámmal kombinálva süt, jelentősen lerövidítheti a sütési időt.
- A sütés időtartama mikrohullámmal való ételkészítés esetén az összsúlytól függ. Ha a megadottól eltérő mennyiségű ételt kíván elkészíteni, a következő alapszabályt hívja segítségül: „kétszeres mennyiség esetén körülbelül kétszeres sütési időre van szükség”.
- Mikrohullámmal használható, hőálló edényt használjon.
- A fémből készült sütőformák vagy a római tál csak mikrohullám nélküli sütéshez alkalmasak.

### Elkészítési útmutatások gőz hozzáadásával történő sütéshez

- Egyes ételek hozzáadott gőzzel ropogósabbak lesznek. A felületük csillogóbb lesz, és kevésbé száradnak ki.
- Használjon nyitott edényt.
- Hő- és gőzálló edényt kell használni.
- A beállítási táblázatban megadottak szerint kapcsolja be a hozzáadott gőzt.
- Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha elhasználta a vizet, a készülék a beállított fűtési móddal, gőz hozzáadása nélkül sūti tovább az ételt.

### Elkészítési javaslatok gőzöléshez a gőzpároló edényben

- A hozzáadott gőzzel ellentétben a Gőzölés funkcióval a hús párolása kíméletesebben megy végbe, de nem képződik rajta kéreg. Így különösen szaftos marad.
- Más ízvariáció létrehozásához a gőzölés előtt elősűtheti a hússzeleteket, így a párolási idő lerövidül. Nagyobb szeletekhez hosszabb párolási idővel kell számolnia. A húsdarabokat sem szükséges megfordítania.
- Szárnyas, hús vagy hal párolásához helyezze a párolnivalót az üvegserpenyővel együtt a gőzpároló-edénybe, és az egészet tolja be a 3. betolási magasságon.
- Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha a víztartály üzem közben kiürül, az üzemmód megszakad. Erre a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet.

### Elkészítési javaslatok grillezéshez

- Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.
- A grilleznivalót helyezze közvetlenül a rácsra. Emellett tolja be az üvegserpenyőt a rostély alá. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.
- Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg és finom szaftosak maradnak.
- A grillhúsokat grillfogóval fordítsa meg. Ne szúrjon bele villával, mert különben kifolyik a lé és a hús kiszárad.
- A húst csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a húsból.

**Megjegyzés:** A grillfűtőszálak mindig újra be- és kikapcsolnak, ez a normál működés része. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ. Grillezés közben füst keletkezhet.

### Javasolt beállítási értékek

- A beállítási értékek töltetlen, sütésre kész szárnyasok, húskok vagy halak betolására vonatkoznak, amelyet hűtőből helyeznek a hideg sütőtérbe.
- A táblázatban szárnyas-, hús- és halételekre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha nagyobb súlyú szárnyast, húst vagy halat szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.
- Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznilókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg és finom szaftosak maradnak.
- Minél nagyobb a szárnyas, hús vagy hal, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.
- Mindig fordítsa meg a szárnyast, húst és halat, ha ez szerepel a beállítási táblázatban.

### Elkészítési javaslatok szárnyasokhoz

- Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.
- Kacsamell esetén vagdalja be a bőrt.
- Ne forgassa a kacsamellet.
- Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész vagy a bőrös rész legyen alul.

### Elkészítési javaslatok húshoz

- A sovány húst ízlés szerint kenje meg zsírral vagy tűzdelje meg szalonnadarabokkal.

- A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alját teljesen lepje el a víz.
- A sertés bőrét keresztirányban vagdalja be.
- Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percig a kikapcsolt, zárt sütőtérben pihenni. Így jobban eloszlik a hús szaftja. Szükség esetén csavarja alufóliába a sültet. A megadott sütési idők az ajánlott pihentetési időt nem tartalmazzák.
- Az edényben történő sütés és párolás kényelmesebb. A sültet edénnyel együtt könnyebben kivetheti a sütőtérből, és a mártást közvetlenül az edényben készítheti el.
- A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától, illetve attól, hogy használ-e fedőt. Ha zománcozott, vagy sötét fémből készült sütőedényben készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.
- Sütés közben a folyadék elpárolog az edényben. Szükség esetén óvatosan öntsön még hozzá folyadékot.
- A hús és a fedő közötti távolság legalább 3 cm legyen. A hús megemelkedhet.
- Pároláshoz szükség szerint süsse elő a húst. A pecsenyeléhez adjon vizet, bort, ecetet vagy hasonlót. Az edény alján 1-2 cm folyadék legyen.

### Elkészítési javaslatok halhoz

- Az egész halat nem kell megfordítani.
- Ha rostos sült halat szeretne készíteni, előtte kenje meg olajjal a rostélyt, így később könnyebben leveheti róla a halat.
- Ha a hal megsült, a hátuszonya könnyedén elválik a testétől.

### Beállítási javaslatok szárnyashoz

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Csirke, egész, főtt, 1,3 kg	Zárt edény	0	☁☁☁	-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Csirke, egész, sült, 1,3 kg	Nyitott edény	0	☁☁☁+☁☁☁	190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Darabolt csirke, pl. negyed csirke, 800 g	Nyitott edény	0	☁☁☁	190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Kacsamell, 500 g	Rostély + Üvegserpenyő	3+2	☁☁☁+☁☁☁	-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Libamell, libacomb, 700-900 g	Nyitott edény	0	☁☁☁	-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> A teljes idő 1/2-e után fordítsa meg az ételt.

<sup>2</sup> Tegye az edénybe a mellső oldalával felfelé.

<sup>3</sup> Ne fordítsa meg az ételt.

<sup>4</sup> 5 percig hagyja húlni.

<sup>5</sup> A bőrét szurkálja meg.

<sup>6</sup> Tegye az edénybe a bőrös felével felfelé.

<sup>7</sup> Használjon magas és nyitott edényt.

## Beállítási javaslatok húshoz

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Párolt marhasült, 1 kg	Zárt edény	0	☼+☼☼	160-170	-	180	-	80-90
Sült hátszín, angolosan, 1,5 kg	Nyitott edény	0	☼+☼☼	180-190	-	180	-	30-40 <sup>1,2</sup>
Marhasteak, 2-3 cm vastag, 2-3 db, egyenként 200 g	Rostély + Üvegserpenyő	3+1	☼☼☼	1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Sertéshús bőr nélkül, pl. tarja, 750 g	Nyitott edény	0	☼+☼☼+☼☼	170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Bőrös disznóhús, pl. lapocka, 1 kg <sup>3</sup>	Nyitott edény	0	☼+☼☼+☼☼	170-80	-	180	3	60-80 <sup>4,2</sup>
Szűzermék, 500-600 g	Nyitott edény	0	☼+☼☼	180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Steak sertéstarjából, 2-3 cm vastag, 2-3 db, egyenként 120 g	Rostély + Üvegserpenyő	3+1	☼☼☼	1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Grillkolbász, 4-6 db, egyenként 150 g	Rostély + Üvegserpenyő	3+1	☼☼☼	1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Vagdalt hús, 750 g	Nyitott edény	0	☼+☼☼+☼☼	190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> A teljes idő 1/2-e után fordítsa meg az ételt.

<sup>2</sup> Végül 10 percig pihentesse.

<sup>3</sup> Vagdalja be a bőrét.

<sup>4</sup> Ne fordítsa meg az ételt.

## Beállítási javaslatok halhoz

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Halfilé, friss, 400 g	Üvegserpenyő + Gőzpárolóedény	3	☼☼☼	-	-	-	3	15-17
Halfilédarabok, fagyasztott, 400 g	Zárt edény	3	☼☼☼	-	-	-	3	18-20
Halfilédarabok, fagyasztott, 800 g	Üvegserpenyő + Gőzpárolóedény	3	☼☼☼	-	-	-	3	23-25
Halfilé, átsütve, 500 g	Nyitott edény	0	☼☼☼+☼☼	-	3	600	-	10-15
Halkotlett, 2-3 db, egyenként 150 g	Rostély + Üvegserpenyő	3+1	☼☼☼	-	3	-	-	8-12
Hal, egészben, pl. pisztráng, 2-3 db, egyenként 300 g	Üvegserpenyő + Gőzpárolóedény	3	☼☼☼	-	-	-	3	18-22



## Tippek sütéshez és pároláshoz

Ha valami nem sikerült elsőre, itt talál tippeket a következő sütéshez.

Helyzet	Tipp
A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy a megfelelő betolási magasságot használta-e.</li> <li>Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet.</li> <li>Állítson be rövidebb sütési időtartamot.</li> </ul>
A sült túl száraz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy a megfelelő betolási magasságot használta-e.</li> <li>Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet.</li> <li>Állítson be rövidebb sütési időtartamot.</li> </ul>
A sült bőre túl vékony.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Válasszon magasabb hőmérsékletet.</li> <li>vagy:</li> <li>A sütési idő vége után rövid időre kapcsolja be a grillt.</li> </ul>
A sült szaftja odaégett.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Válasszon kisebb edényt.</li> <li>Sütéskor adjon hozzá több folyadékot.</li> </ul>
A sült szaftja túl világos és híg.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Válasszon nagyobb edényt, hogy több folyadék párologhasson el.</li> <li>Sütéskor adjon hozzá kevesebb folyadékot.</li> </ul>
Hús párolásakor odaég a hús.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze, hogy az edény illeszkedik-e a fedőhöz, illetve jól zár-e.</li> <li>Csökkentse a hőmérsékletet.</li> <li>Pároláskor adjon hozzá folyadékot.</li> </ul>

## Beállítási javaslatok zöldséghez és köretekhez

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Articsóka, egészben, friss	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	35-40
Leveles spenót, friss, 250 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	5-7
Karfiol, egészben, friss	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	2	☰	-	-	3	28-35

<sup>1</sup> Közben keverje meg az ételt.

## 20.10 Köretek és zöldségek

Készülékével készíthet köretek és zöldségeket is.

### Elkészítési javaslatok mikrohullámhoz

- Zárt, mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.
- Rizs főzéséhez magas edényt használjon fedővel, és a táblázatban szereplő vízmennyiséget adja hozzá.

### Elkészítési javaslatok gőzöléshez

- Pároláshoz használja a gőzpárolóedényt és az üvegserpenyőt.
- Tartsa be a beállítási táblázatokban megadott darabnagyságokat. Kisebb darabok esetén a párolási idő rövidebb, nagyobbaknál hosszabb.
- A minőség és az érettség foka is befolyásolja a sütési időt. Ezért a megadott beállítási értékek csak iránymutatásként szolgálnak.
- Az élelmiszert mindig egyenletesen elosztva helyezze az edénybe. A különböző vastagságú rétegek egyenetlenül főnek.
- A nyomásérzékeny élelmiszert ne rétegezze túl magasán a gőzpárolóedényben.
- Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha a víztartály üzem közben kiürül, az üzemmód megszakad. Erre a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet.

### Elkészítési javaslatok kuszkuszhoz

- Adjon hozzá vizet vagy folyadékot a megadott arányban. Pl. 1:2 aránynál minden 100 g kuszkuszhoz adjon 200 ml folyadékot.

Étel	Edény/tartozék	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Brokkoli, egészben, friss, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	2	☰	-	-	3	20-23
Brokkolirózsák, fagyasztott, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	14-16
Zöldség, friss, 250 g	Zárt edény	0	☼	-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Zöldség, friss, 500 g	Zárt edény	0	☼	-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Csöves kukorica, friss, 2 db	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	25-35
Vegyes zöldség, fagyasztott, 250 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	12-15
Karotta szeletben, párolva, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	18-20
Póréhagymakarika, friss, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	10-12
Zöldbab, friss, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	18-20
Cékla, egészben, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	50-60
Spárga, zöld, 250 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	10-15
Szeletelt cukkini, párolva, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	12-14
Burgonya, negyedelt, 250 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	28-30
Burgonya, negyedelt, 500 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	30-32
Burgonya, negyedelt, 750 g	Üvegserpenyő + Gőzpároló-edény	3	☰	-	-	3	32-35

<sup>1</sup> Közben keverje meg az ételt.

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Hasábburgonya, fagyasztott	Üvegserpenyő	2		190-210	-	-	30-40
Pirított burgonya, fagyasztott	Üvegserpenyő	2		190-210	-	-	25-35
Krokkett, fagyasztott	Üvegserpenyő	2		190-210	-	-	25-35
Rizs, 125 g + 300 ml víz	Zárt edény	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Rizs, 250 g + 500 ml víz	Zárt edény	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Kuszkusz, 1:2	Üvegserpenyő	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Közben keverje meg az ételt.

## 20.11 Desszertek

Készülékével készíthet desszerteket is.

### Elkészítési javaslatok tejberizshez

- Adjon hozzá tejet a megadott arányban. Pl. 1:2,5 aránynál minden 100 g tejberizshez adjon 250 ml tejet.

### Beállítási javaslatok desszertek készítéséhez

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Gőzfokozat	Időtartam percben
Flan Caramel	Üvegserpenyő + Szufléformák	3		-	3	40 – 50
Gőzgombóc	Üvegserpenyő	3		-	2	20 – 25
Tejberizs 1:2,5 <sup>1</sup>	Üvegserpenyő	3		-	3	30 – 40
Gyümölcs, kompót, 500 g	Üvegserpenyő	3		-	3	9 – 12
Mikrohullámmal készíthető popcorn, 1 zacskó, 100 g	Zárt edény	0		600	-	3 – 5
Édességek, pl. puding, porból, 500 ml	Zárt edény	0		600	-	5 – 8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Adjon hozzá tejet a megadott arányban.

<sup>2</sup> Közben keverje meg az ételt.

## Puding pudingporból

### FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

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

- Az edényt vagy a tartozékokat mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- A csomagoláson szereplő utasítások szerint keverjen össze egy csomag pudingport cukorral és egy kevés tejjel csomómentesen egy magas falú, mikrohullámhoz alkalmas edényben.
  - Adja hozzá a maradék tejet és keverje össze újra.
  - Helyezze be a tálát a sütőtérbe, és csukja be a készülék ajtaját.
  - A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
  - Először 3 perc elteltével keverje meg. Majd keverje meg percenként, amíg el nem éri a kívánt állagot. Az időtartam a tej hőmérsékletétől és a használt edénytől függ.

## 20.12 Próbaételek





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

### Sütés

Próbaételek készítése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.
- Vegye figyelembe a beállítási javaslatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyors felfűtés nélkül értendők.
- A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.
- Helyezze a sütőformákat a rostélyra.

**Beállítási javaslatok sütéshez**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam percben
Kinyomós sütemény	Üvegserpenyő	2		160-170	30-35
Teasütemény	Üvegserpenyő	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		160-170	40-50
Almás lepény	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 20 cm	2		170-190	80-100


<sup>1</sup> A készüléket 5 percig melegítse elő.

**Ételek készítése mikrohullámmal**




Mikrohullámmal használható, hőálló edényt használjon.

Próbaételek mikrohullámmal való készítése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.




**Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő kiolvasztáshoz**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Hús felolvasztása, 500 g	Nyitott edény	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

**Beállítási javaslatok mikrohullámmal történő sütéshez**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Tojáskrém, 1000 g	Nyitott edény	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Piskóta, 475 g	Nyitott edény	0		600	8-10
Húsgombóc, 900 g	Nyitott edény	0		600	20-25

**Beállítási javaslatok mikrohullámmal kombinált pároláshoz**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat W-ban	Időtartam percben
Csőben sült burgonya	Nyitott edény	0		-	1	360	25-32
Sütemény, 700 g	Nyitott edény	1		190-200	-	180	20-27
Csirke	Nyitott edény	0		190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Tegye az edénybe a mellső oldalával lefelé.

<sup>2</sup> Magas edényt használjon fedő nélkül.


<sup>3</sup> A teljes idő 1/2-e után fordítsa meg az ételt.

**Gőzölés**

Próbaételek gőzölése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

A gőzpárolóedényt és az üvegserpenyőt helyezze a 3. betolási magasságra.

**Beállítási javaslatok gőzöléshez**

Étel	Edény/tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Gőzfokozat	Időtartam percben
Borsó, fagyasztott, 1000 g	Üvegserpenyő + Gőzpárolóedény	3		3	-

Étel	Edény/tartozék	Betolási ma- gasság	Fűtési mód	Gőzfoko- zat	Időtartam percben
Brokkoli, friss, 300 g	Üvegserpenyő + Gőzpárolóedény	3	☁	3	10-12
Brokkoli, friss, egy edény	Üvegserpenyő + Gőzpárolóedény	3	☁	3	16-18

### Grillezés

Próbaételek grillezése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

- Emellett tolja be az üvegserpenyőt a rostély alá. Így felfogja a folyadékot, és a sütőtér tisztább marad.
- A beállítási javaslatok az ételek előmelegített sütőbe helyezése esetén érvényesek.

### Beállítási javaslatok grillezéshez

Étel	Edény/tartozék	Betolási ma- gasság	Fűtési mód	Grillfoko- zat	Időtartam percben
Pirítós, pirítva	Rostély	3	☁	3	4-5
Marhahúsos hamburger, 12 da- rab	Rostély + Üvegserpenyő	3+1	☁	3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> A teljes idő 1/2-e után fordítsa meg az ételt.

## 21 Szerelési útmutató

Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.



### ⚠ 21.1 Biztonságos összeszerelés

A termék összeszerelése során tartsa be ezeket a biztonsági előírásokat.

- Csak a szerelési útmutatónak megfelelő, szakszerű beszerelés esetén garantált az üzembiztonság. A szerelő felelős a felállítási helyen való kifogástalan működésért.
- Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.
- Üzembe helyezés előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat és az öntapadós fóliát a sütőtérből és az ajtóról.
- A tartozékok beszereléséhez vegye figyelembe a szerelési útmutatót.
- A beépített bútoroknak 90 °C-ig, a szomszédos bútorlapoknak 65 °C-ig hőállóknak kell lenniük.
- A készüléket ne építse be dekor- vagy bútorajtó mögé. Túlhevülés miatti veszély áll fenn.

- A bútor kivágási munkáit a készülék behelyezése előtt kell elvégezni. Távolítsa el a forgácsot. Akadályozhatja az elektromos részek működését.
- A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra nem vonatkozik a garancia.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

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

- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

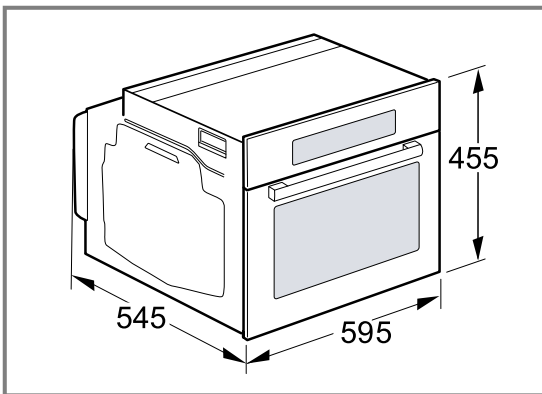
### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

Meghosszabbított hálózati csatlakozóvezeték és nem engedélyezett adapterek használata veszélyes.

- ▶ Ne használjon hosszabbító kábelt vagy többszörös csatlakozóaljzatot.

## 21.2 Készülék méretek

Itt találja a készülék méreteit.



## 21.3 Beépített bútor

Ez a készülék kizárólag beépítésre készült. A készüléket nem asztalon vagy szekrény belsejében való használatra tervezték.

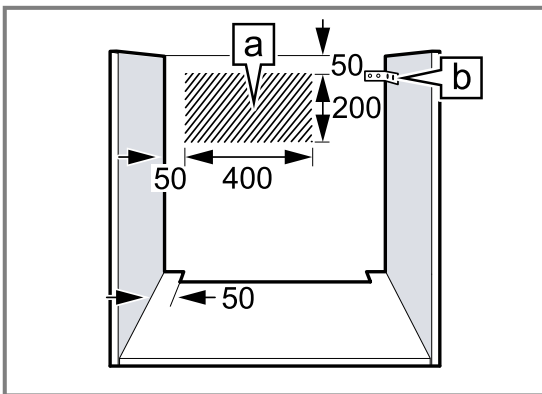
Ellenőrizze, hogy a beépített szekrénynek a készülék mögött nincs-e hátfala. A fal és a szekrény alja vagy a felette lévő szekrény hátfala között tartson legalább 35 mm távolságot.

A beépített szekrény előlapján 50 cm<sup>2</sup>-es szellőzőnyílásnak kell lennie. Ehhez a lábazati lemezt kell visszavágni vagy szellőzőrácsot kell felszerelni.

A szellőzőnyílás nélküli átépített bútor esetében az oldalfalak hátsó részén kell 200 cm<sup>2</sup>-es szellőzőnyílást kialakítani.

A szellőzőnyílásokat és a szívónyílásokat ne fedje le. A készülék csatlakozójának a sraffozott felület **a** tartományában vagy a beépítendő területen kívül kell lennie.

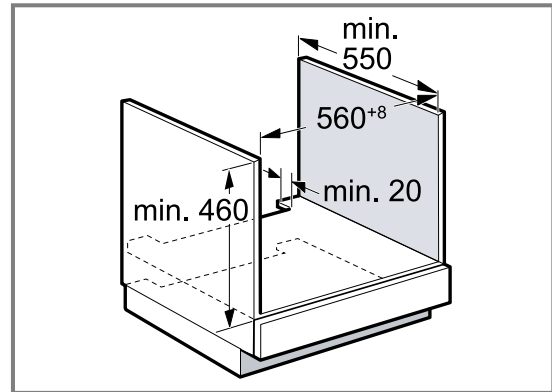
A nem rögzített bútorokat kereskedelmi forgalomban kapható szögvel **b** rögzítse a falhoz.



## 21.4 Beépítés munkalap alá

Munkalap alá történő beépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a biztonsági távolságokat.

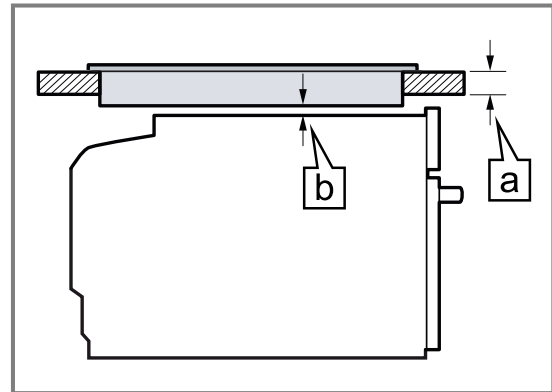
A készülék szellőzéséhez az elválasztólapon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.



A munkalapot rögzíteni kell a beépítéshez használt bútorhoz.

## 21.5 Beszerelés főzőlap alá

Ha a készülék főzőfelület alá kerül beépítésre, be kell tartani a minimális méreteket, adott esetben az alapot is beleszámítva.



A szükséges minimális távolságból **b** adódik a minimálisan szükséges munkalapvastagság **a**.

Főzőlap típusa	<b>a</b> felületből kiemelkedő, mm-ben	<b>a</b> felülettel szintben, mm-ben	<b>b</b> mm-ben
Indukciós főzőlap	48	49	5
Teljes felületű indukciós főzőlap	58	59	5

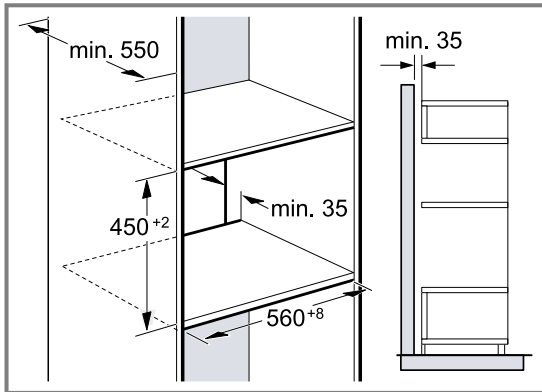
Vegye figyelembe a főzőlap összeszerelési útmutatóját.

**Megjegyzés:** Nem alkalmas gáz főzőfelület vagy elektromos főzőfelület alá történő beépítésre.

## 21.6 Beépítés magas szekrénybe

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

A készülék szellőzéséhez az elválasztólapokon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.



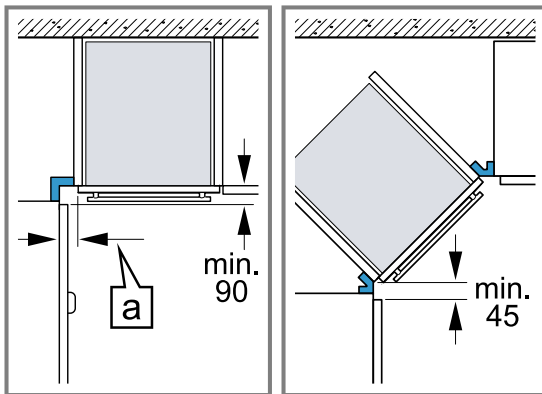
Ha a magas szekrénynek az elemhátfalakon kívül még egy hátfala van, akkor azt el kell távolítani. A készüléket csak olyan magasan építse be, hogy a tartozékokat könnyedén ki lehessen venni.

## 21.7 Kombináció melegítőfiókkal

Először szerelje be a melegítőfiókot. Vegye figyelembe a melegítőfiók szerelési útmutatóját. Tolja a készüléket a melegítőfiókra a beépített szekrénybe. Ügyeljen arra, hogy betoláskor a melegítőfiók kezelőfelülete ne sérüljön.

## 21.8 Sarokbeépítés

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



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

## 21.9 Elektromos csatlakoztatás

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

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Veszély: mágnesesség!

A készülék állandó mágneseket tartalmaz. Ezek befolyásolhatják az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését.

- ▶ Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm távolságot kell tartani a készüléktől.
- A készülék az I. érintésvédelmi osztálynak felel meg, és csak védővezető-csatlakozóval üzemeltethető.

- A biztosítékkiosztásnak meg kell felelnie a típustáblán megadott teljesítménynek és a helyi előírásoknak.
- A szerelési munkáknál a készüléknek feszültségmentesnek kell lennie.
- Egy sérült csatlakozóvezeték a veszélyek elkerülése érdekében a gyártónak, a vevőszolgálatnak, vagy egy hasonló mértékben képzett személynek kell kicserélnie.
- Az érintésvédelmet a beszereléssel biztosítani kell.

## A készülék elektromos csatlakoztatása

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

1. A hálózati csatlakozóvezeték készülék-dugóját dugja a készüléken található aljzatba. Ellenőrizze a készülék-dugó szilárd illeszkedését.
2. A készülék hálózati csatlakozódugóját dugja a készülék közelében lévő csatlakozóaljzatba. Ellenőrizze, hogy a hálózati csatlakozó és a hálózati csatlakozóvezeték a készülék beszerelése után is szabadon hozzáférhető-e. Ha a hálózati csatlakozó és csatlakozóvezeték nem szabadon hozzáférhető, akkor a fix csatlakoztatás során minden pólusra vonatkozó leválasztó berendezést kell beszerelni a kialakítási előírásoknak megfelelően.

## A készülék elektromos csatlakoztatása védőérintkezős csatlakozó nélkül

**Megjegyzés:** A készüléket csak felhatalmazott és szakképzett személyzet csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra nem vonatkozik a garancia.

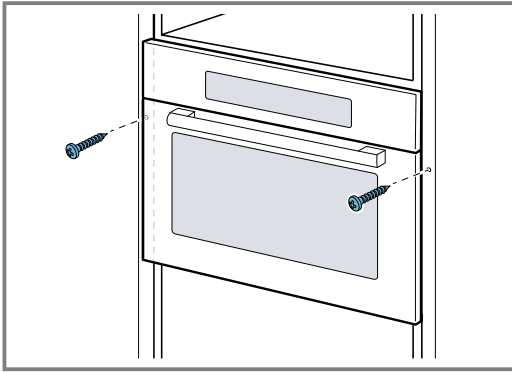
A fix csatlakoztatásban beszerelt leválasztó berendezésnek kell lennie a kialakítási előírásoknak megfelelően.

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

## 21.10 A készülék beszerelése

1. A készüléket vízmértékkel állítsa be pontosan vízszintesre.
2. A készüléket teljesen tolja be.
3. Igazítsa vízszintesre és középre a készüléket.

4. Csavarozza fel a készüléket a bútorra.



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

**Megjegyzés:** A munkalap és a készülék közötti rést ne zárja le szegélyléccel.

A készülékszekrény oldalfalaira tilos hő ellen védő léceket szerelni.

### 21.11 A készülék kiszereleése

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



# Мазмұны

## ПАЙДАЛАНУШЫ НҰҚАУЛЫҚТАР

1	Қауіпсіздік .....	101
2	Материалдық зияндардың алдын алу .....	105
3	Қоршаған ортаны қорғау және сақтау.....	106
4	Танысу.....	108
5	Керек-жарақтар.....	112
6	Бірінші пайдаланудан алдын .....	113
7	Негізгі басқару .....	114
8	Микротолқын .....	115
9	Микрокомби .....	117
10	Гриль .....	118
11	Бу .....	118
12	Автоматты бағдарлама.....	122
13	Уақыттық функциялар.....	126
14	Негізгі орнату жүйесі .....	128
15	Тазалау және күту .....	128
16	Тазалау функциясы .....	131
17	Ақауларды жою .....	132
18	Кәдеге жарату.....	134
19	Сервистік қызмет көрсету .....	134
20	Сізде бәрі болып шығады!.....	135
21	МОНТАЖДАУ НҰҚАУЛЫҒЫ .....	153
21.1	Орнату барысында қауіпсіздік.....	153



## 1 Қауіпсіздік

Келесі қауіпсіздік техникасының нұсқауларын ескеріңіз.

### 1.1 Жалпы нұсқаулар

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

### 1.2 Тиісті ретте пайдалану

Бұл құрылғы тек кірістіруге арналған. Арнайы монтаждау нұсқаулығын ескеріңіз.

Құрылғыны тек арнайы жіберілген маман ғана ашасыз қоса алады. Қате қосу себебінен пайда болға зақымдар үшін кепілдік берілмейді.

Тек орнату нұсқаулығы бойынша мамандық орнату пайдалану қауіпсіздігін қамтамасыз етеді. Орнатушы орнатылған жерде кедергісіз жұмыс істеуі үшін жауапкер.

Құрылғыны тек төмендегідей пайдаланыңыз:

- тамақ және сусындар дайындауға.
- бақылауда ұстау керек. Қысқа мерзімді ас әзірлеу процесін әрдайым бақылауда ұстау керек.
- тұрмыстық қажеттіліктер үшін немесе ұқсас мақсаттар үшін, мысалы: дүкендердің, кеңселердің және басқа коммерциялық кәсіпорындардың жұмыскерлеріне арналған ас үйде; ауылшаруашылық ұйымдарында; қонақ үйдегі клиенттер немесе тамақтануды қамтитын басқа орналастыру нұсқалары.
- теңіз деңгейінен 2000 м биіктікке дейін.

Құрылғыны мына әрекеттер үшін пайдаланбаңыз:

- қашықтан басқару жеке пультпен немесе сыртқы таймермен.

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

### 1.3 Пайдаланушыларды шектеу

Бұл құрылғыны жасы 8-дегі және одан үлкен балалардың, сонымен қатар қозғалу, сезу және ойлану мүмкіндіктері шектелген және/немесе жеткілікті білімі жоқ тұлғалардың пайдалануына тек оларды біреу қадағалаған жағдайда немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларымен таныс болса және дұрыс пайдаланбау салдарынан қандай қауіптердің орын алатынын түсінетін болса ғана пайдалануларына болады.

Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

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

#### 1.4 Қауіпсіз пайдалану

Жадбықты әрдайым дұрыс күйде пісіру камерасына салыңыз.

→ "Керек-жарақтар", Бет112

##### **⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!**

Жұмыс камерасында сақталған тез жанғыш заттар тұтануы мүмкін.

- ▶ Жұмыс камерасында тез жанғыш заттарды сақтамаңыз.
  - ▶ Егер түтін пайда болса, құрылғыны өшіріңіз немесе желіден суырыңыз және жалынды сөндіру үшін есікті жабық ұстаңыз
- Жұмсақ тамақ қалдықтары, май мен қуырдақ суы жанып кетуі мүмкін.
- ▶ Құрылғыны пайдаланар алдында пісіру камерасындағы, қыздырғыш элементтер мен жабдықтардың бетіндегі қатты кірлерді кетіріңіз.

Есік ашылған кезде құрылғыға ауа ағынының түсуіне байланысты, пергамент қағаз көтеріліп, қыздырғыш элементіне тиіп, тұтануы мүмкін.

- ▶ Алдын ала жылыту кезінде және тағам дайындау кезінде пергамент қағазын жабдықта бекітіңіз.
- ▶ Пергамент қағазын әрқашан үстіне кәстрөл немесе пісірме табақ қою арқылы кесіңіз.

##### **⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!**

Құрылғы және оның бөлшектері пісіру барысында қызады.

- ▶ Ыстық бөлшектерге абай болып қол тигізбеңіз.
- ▶ Құралды 8 жасқа дейінгі балаларға пайдалануға жол бермеңіз.

Керек-жарақтары немесе ыдыс өте ыстық.

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

Алкогольдің булары ыстық жұмыс камерада тұтануы мүмкін. Құрылғының есігі атылып кетуі мүмкін. Ысты булар мен алаулар шығып кетуі мүмкін.

- ▶ Тамаққа құрамында алкоголь аз мөлшерде ғана сусындарды қосыңыз.
- ▶ Сұйылтылмаған спиртті ( $\geq 15\%$  көлем) қыздырмаңыз (мысалы, тағамның үстіне құю немесе құю үшін).
- ▶ Құрылғы есігін абайлап ашыңыз.

##### **⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!**

Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді.

- ▶ Құрылғының қызып тұрған бөлшектеріне ешқашан тимеңіз.

- ▶ Балаларды жақындатпаңыз.

Аспап есігін ашқан кезде ыстық бу шығуы мүмкін. Бу температураға байланысты ретте көрінбеуі мүмкін.

- ▶ Құрылғы есігін абайлап ашыңыз.

- ▶ Балаларды жақындатпаңыз.

Жұмыс камерасында су пайдаланылған кезде ыстық су буы пайда болуы мүмкін.

- ▶ Қызыған жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз.

##### **⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!**

Құрылғының есігіндегі сызылған әйнек жарылуы мүмкін.

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

Есік ашылғанда және жабылғанда топсалар әрекеттеніп қысқылып қалуы мүмкін.

- ▶ Топсалар аймағына тимеңіз.

Құрылғы есігінің кейбір бөліктерінде өткір жиектері бар.

- ▶ Сақтағыш қолғабын киіңіз.

##### **⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!**

Дұрыс жасалмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.

- ▶ Құрылғыдағы жөндеу жұмыстарын тек білікті мамандар орындай алады.

- ▶ Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа бөлшектері ғана пайдаланылуы мүмкін.

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

Желіге қосу сымының зақымдалған оқшаулауы қауіпті.

- ▶ Еш жағдайда желі кабелін ыстық құрылғы бөліктеріне немесе жылу көздеріне тигізбеңіз.
- ▶ Желі кабелін өткір ұштарға немесе шеттерге тигізбеңіз.
- ▶ Желі кабелін бүкпеңіз, баспаңыз немесе өзгертпеңіз.

Ішке кірген ылғал ток соғуға әкелуі мүмкін.

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

Зақымдалған құрылғы немесе зақымдалған желіге қосу сымы қауіпті болады.

- ▶ Тек қана зақымдалған құрылғыны пайдаланыңыз.
- ▶ Құрылғыны ешқашан сызылған немесе бұзылған беттермен пайдаланбаңыз.
- ▶ Қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.

→ Бет134

### **⚠ ЕСКЕРТУ – Қауіпті: Магнетизм!**

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

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

### **⚠ ЕСКЕРТУ – Тұншығып қалу қатері!**

Балалар орама материалын бастарына киіп немесе оралып тұншығып қалуы мүмкін.

- ▶ Орама материалды балалардан алыс ұстаңыз.
- ▶ Балаларға орам материалдарымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Балалар кіші бөлшектерді деммен жұтып немесе жұтып тұншығып қалуы мүмкін.

- ▶ Кіші бөлшектерді балалардан алыс ұстаңыз.
- ▶ Балаларға кіші бөлшектерді ойнауға рұқсат етпеңіз.

## **1.5 Қысқа толқын**

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

### **⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!**

Құрылғыны басқа мақсаттарда пайдалану қауіпті және зақымдалуы мүмкін. Мысалы, жарма немесе дөңді дақылдар қыздырылған кезде өртеніп кетуі мүмкін.

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

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

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

Пісіру майы тұтануы мүмкін

- ▶ Ешқашан өсімдік майын микротолқынды пеште жылытпаңыз.

### **⚠ ЕСКЕРТУ – Жарылу қауіпі!**

Сұйықтар немесе басқа тамақ өнімдері тығыз жабылған ыдыста жарылуы мүмкін.

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

### **⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!**

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

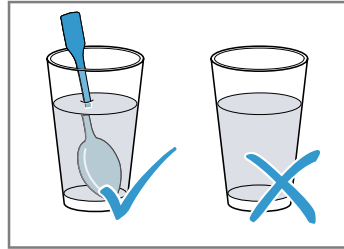
- ▶ Жұмыртқаны қабықта пісіруге және қайнатылған жұмыртқаны қабықта қыздыруға тыйым салынады.
- ▶ Ешқашан моллюскалар мен шаяндарды дайындауға болмайды.
- ▶ Қуырылған жұмыртқаны пісіру кезінде сарыуызын жару керек.

- ▶ Терісі немесе қабығы қатты тағамдар (мысалы, алма, қызанақ, картоп, шұжық) терісі жарулуы мүмкін. Пісіру алдында қабықты немесе теріні тесіп алыңыз.
- Балаларға арналған тағам біркелкі қызбайды.
- ▶ Балаларға арналған тағамды жабық ыдыста қайта қыздырмаңыз.
  - ▶ Әрқашан қақпақты немесе емізікті шешіп алыңыз.
  - ▶ Қыздырудан кейін ішіндегісін мұқият араластырыңыз немесе шайқаңыз.
  - ▶ Баланы тамақтандырмас бұрын температураны тексеріп алыңыз.
- Қыздырылған тамақ жылулық береді. Ыдыс-аяқ өте ыстық болуы мүмкін.
- ▶ Ыдыс-аяқ пен керек-жарақтарды пісіру бөлімінен алу үшін әрқашан пештің қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Бітеу жабылған қаптамалар мен банкаларға қапталған консервілер қыздырылған кезде жарылып кетуі мүмкін.
- ▶ Қаптамада берілген нұсқаулықтарды әрқашан сақтаңыз.
  - ▶ Жұмыс камерадан тағамдарды шығару үшін қорғаныс қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді.
- ▶ Ыстық бөлшектерге ешқашан тимеңіз.
  - ▶ Балаларды жақындатпаңыз.
- Құрылғыны басқа мақсаттарда пайдалану қауіпті. Мысалы, қызып кеткен шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқсасы күйіп қалуға алып келуі мүмкін
- ▶ Құрылғыда тағамды немесе киімді кептірмеңіз.
  - ▶ Құрылғыда шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқсасты заттарды қыздыруға тиім салынады.
  - ▶ Құрылғыны тек тағамдар мен ішімдіктерді өзірлеуге арналған.

### ⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!

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

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



### ⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Жарамсыз ыдыс жарылуы мүмкін. Фарфор мен тастан жасалған бұйымдардың тұтқалары мен қақпақтарында артында бос жерлер бар. Кішкене тесіктер болуы мүмкін. Ылғал осы бос жерлерге енген кезде, ыдыс-аяқ жарылып кетуі мүмкін.

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

### ⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Құрылғы жоғары кернеуде жұмыс істейді.

- ▶ Құрылғы корпусын ешқашан ашпаңыз.

### **⚠ ЕСКЕРТУ – Деңсаулыққа ауыр зиян келтіру қауіпі!**

Дұрыс емес тазалау құрылғының бетін зақымдауы, оның қызмет ету мерзімін қысқартуы және микротолқынды энергияның ағып кетуі сияқты қауіпті жағдайларға әкелуі мүмкін.

- ▶ Құрылғыны жүйелік түрде тазалаңыз және тамақ қалдықтарын бірден жойыңыз.
- ▶ Жұмыс камерасын, есік тығыздауышын, есік пен есік тіреуішін әрдайым таза ұстаңыз.

→ "Тазалау және күту", Бет128

Құрылғыны оның есігі немесе тығыздауышы зақымдалған жағдайда пайдаланбаңыз. Микротолқын энергиясы шығуы мүмкін.

- ▶ Жұмыс камерасының есігі, есік тығыздауышы немесе пластмассалық рама зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- ▶ Құрылғының жөндеу жұмыстарын тек техникалық қызмет көрсету маманы орнату керек.

Қорғаныс корпусы жоқ құрылғылар үшін микротолқынды энергия сыртқа шығуы мүмкін.

- ▶ Қорғаныс корпусын ешқашан шешпеіңіз.
- ▶ Техникалық қызмет көрсету және жөндеу үшін қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалыңыз.

### **1.6 Бу**

Бумен пісіру функцияны пайдалану барысында төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

#### **⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!**

Су резервуарындағы су құрылғы пайдалануында қатты қызып кетуі мүмкін.

- ▶ Су резервуарын әр пайдаланудан соң бумен тазалаңыз.

Пісіру камерасында ыстық бу пайда болады.

- ▶ Бумен пайдалану кезінде пісіру камерасына тиімеңіз.

Жабдықты шығарған кезде ыстық сұйықтық шалпылдауы мүмкін.

- ▶ Ыстық жабдықты тек пеш қолғабымен абайлап шығарыңыз.

#### **⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!**

Жанатын сұйықтықтардың булары пісіру камерасында ыстық беттер арқылы жанып кетуі мүмкін (оталу). Құрылғының есігі атылып кетуі мүмкін. Ысты булар мен алаулар шығып кетуі мүмкін.

- ▶ Су багіне ешқандай жанатын сұйықтықтарды (мысалы алкогольдік сусындар) құймаңыз.
- ▶ Су багине тек суды және біз ұсынған кальций жою ерітіндіні құйыңыз.

## **2 Материалдық зияндардың алдын алу**

### **2.1 Жалпы ақпарат**

#### **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

Спирт түтіндері ыстық пісіру камерасында тұтанып, құрылғыны қатты зақымдауы мүмкін. Құралдың есігі жарылып ашылуы және өрттің салдарынан құлап кетуі мүмкін. Есіктің әйнегі сынуы мүмкін. Пайда болған теріс қысым пісіру камерасының ішке қарай қатты деформациялануына әкелуі мүмкін.

- ▶ Сұйылтылмаған спиртті ( $\geq 15\%$  көлем) қыздырмаңыз (мысалы, тағамның үстіне құю немесе құю үшін).

120 ° C-тан жоғары температурада қолданған кезде, пісіру камераның түбіндегі су эмальды бұзады.

- ▶ Пісіру камераның түбіне су жиналған болса режимді бастамаңыз.
- ▶ Пайдаланудан алдында суды пісіру камерасының түбінен сүртіп тастаңыз.

Қызыған пісіру камерасында орналасқан су ыстық су буын жасайды. Температураның өзгеруі құрылғыны зақымдауы мүмкін.

- ▶ Қызыған пісіру камерасына ешқашан су құймаңыз.

Жұмыс камерада ұзақ уақыт жиналған ылғалдылық тотты тудыруы мүмкін.

- ▶ Пісіру процесстен кейін конденсатты сүртіңіз.
- ▶ Ылғалды азық-түлікті жабық пеш ошағына ұзақ уақытқа сақтамаңыз.
- ▶ Жұмыс камераны тамақ сақтау үшін пайдаланбаңыз.

Уақыт өте келе, құрылғыны ашық есігімен салқындату құрылғыға іргелес жиһаздың бетін зақымдауы мүмкін.

- ▶ Жоғары температурада жұмыс істегеннен кейін, пісіру камерасының есігі жабық күйінде суытып алыңыз.
- ▶ Құрылғы есігіне ешнәрсе қысылып қалмауы тиіс.
- ▶ Тек көп ылғалдықты жұмыстан соң пісіру камерасын ашық күйде құрғатыңыз.

Егер тығыздауыш қатты ластанған болса, құрылғы жұмыс кезінде есігі дұрыс жабылмайды. Қасындағы жиһаздардың алдын зақымдау мүмкін.

- ▶ Тығыздауышты әрдайым таза ұстаңыз.
- ▶ Тығыздағыш бүлінген болса немесе мүлде болмаса, құрылғыны пайдалануға болмайды.

Құрылғының есігіне отыруға немесе оған сүйенуге тырысу оны зақымдауы мүмкін.

- ▶ Құрылғының есігін баспаңыз, отырмаңыз, ұстамаңыз немесе оған сүйенбеңіз.
- ▶ Құрылғы есігіне ешқандай ыдысты немесе керек-жарақтарды қоюға болмайды.

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

- ▶ Керек-жарақтарды жұмыс камераға тірелгенше дейін орнатыңыз

## 2.2 Микротолқын

Микротолқынды пешпен пайдалану барысында берілген нұсқауларды орындаңыз.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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

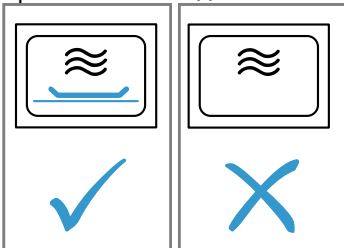
- ▶ Металл заттардың (мысалы, стакандағы қасық) пісіру бөлімінің қабырғалары мен есіктің ішкі бөлігінен кем дегенде 2 см қашықтықта орналасқанына көз жеткізіңіз.

Құрылғыға қойылған алюминий ыдыс ұшқын тудыруы мүмкін. Аспап пайда болатын ұшқындар арқылы зақымдалады.

- ▶ Аспапта алюминий табақтарын пайдаланбаңыз.

Құрылғының оған орнатылған тағамсыз жұмыс шамадан тыс жүктемеге әкеледі.

- ▶ Микротолқынды жұмыс камерасында тағамсыз ешқашан қоспаңыз. Ыдысты қысқа сынақтау ерекшелік болады.



Микротолқынды режимінде попкорнді бірнеше рет қатарынан өте жоғары микротолқынды қуатпен дайындау, жұмыс камераны зақымдауы мүмкін.

- ▶ Пісіру арасында құрылғыны бірнеше минут суытыңыз.

- ▶ Микротолқындардың қуатын ең жоғары мәніне ешқашан орнатпаңыз.
- ▶ Максималды 600 ватт пайдаланыңыз.
- ▶ Попкорнмен пакеттерді шыны табаға әрқашан қойыңыз.

Сәйкес емес ыдыстар зақымдарға алып келуі мүмкін.

- ▶ Гриль, микротолқынды немесе ыстық ауаны біріктіру режимінде пісіргенде тек жоғары температураға төзімді ыдысты қолданыңыз.

## 2.3 Бу

Буда пісіру функциясын пайдалану кезде, осы нұсқаулықты қолданыңыз.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Силикондық пісіру пішіндері булаумен біріктірілген жұмыс үшін жарамды емес.

- ▶ Ыдыс қыздыруға және буға шыдамды болуы керек.

Тоттанған табалар жұмыс камерасында тоттың пайда болуына себеп болуы мүмкін. Тіпті тоттын ең кішкентай жерлері жұмыс камерасында коррозия тудыруы мүмкін.

- ▶ Тот басқан жайлары бар ыдысты пайдаланбаңыз.

Тамызып тұрған сұйықтықтар жұмыс камераның түбің ластайды.

- ▶ Тесілген термиялық өңдеу ыдысын булауда әрдайым астына пісіру табасын әмбебап табаны немесе тесілмеген термиялық өңдеу ыдысын салыңыз. Таматын сұйықтық ұсталады.

Резервуарда ыстық судың жиналуы бу жүйесін зақымдауы мүмкін.

- ▶ Резервуарды тек қана салқын сумен толтырыңыз.

Егер қақтан тазарту ерітіндісі басқару панеліне немесе басқа оңай зақымдалған беттерге түссе, олар зақымдалады.

- ▶ Қақтан тазарту ерітіндісің бірден сумен шайып кетіңіз.

Су резервуарды ыдыс аяқ жуатын машинада тазалау оның зақымдалуына әкеледі.

- ▶ Су резервуарын ыдыс аяқ жуатын машинада тазалауға тыйым салынады.
- ▶ Су резервуарын жұмсақ шүберекпен және жуғыш затпен тазалаңыз.

## 3 Қоршаған ортаны қорғау және сақтау

### 3.1 Буып-түйетін нәрселерді көдеге жарату

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

- ▶ Бөлек компоненттерді ажыратып, сұрыптары бойынша көдеге жаратыңыз.

### 3.2 Энергия үнемдеу

Егер төмендегі нұсқауларды орындасаңыз құрылғы кемірек тоқ тұтынады.

Құрылғының алдын ала жылыту тек қана рецептте ұсынылған кезде немесе орнату туралы нұсқаулықтарда берілген жағдайда қажет болады.

- Алдын ала жылытудың жоқтығы қуаттын 20 % дейін үнемдеуге мүмкіндік береді.

Металлмен, қара лакпен немесе эмальмен қапталған пісіру пішіндерді қолданыңыз.

- Олар жылуды әсіресе жақсы сіңіреді.

Пісіру кезінде құрылғының есігін сирек ашуға тырысыңыз.

- Осылайша пісіру камерасындағы температура жақсы сақталады және құрылғыны қосымша жылыту қажет емес.

Бірінен кейін бірін немесе бірнеше тағамды пісіріңіз.

- Пісіру камера бірінші бәліш пісірілгеннен кейін алдын ала қыздырылған күйінде қалады. Бұл екінші бәлішті пісіру уақытын қысқартады.

Ұзақ уақыт бойы пісіру жағдайда құрылғыны пісіру аяқталғанға дейін 10 минут бұрын өшіріңіз.

- Ыдысты аяғына дейін пісіру үшін қалдық жылу жеткілікті.

Пайдаланбайтын керек-жарақтарды пісіру камерасынан алып қойыңыз.

- Керек-жарақтардың көп санын қыздырмаңыз.

Терең мұздатылған тағамды пісірер алдында еріту керек.

- Бұл ерітуге қажетті қуатты үнемдейді.

**Жазба:**

Құрылғы жұмыс істеуі үшін қажет:

- күту режимінде және дисплей қосулы болғанда ең көбі 1 Вт
- өшірулі дисплеймен күту режимінде ең көбі 0,5 Вт

## 4 Танысу

### 4.1 Басқару панелі

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

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

#### Функция таңдау тетігі

Жылу деңгейін және басқа функцияларды функция таңдау тетігімен орнатуға болады. Құрылғының кейбір нұсқаларында функция таңдау тетігі енгізілген. Функция таңдау тетігін нөл күйінен функция күйіне бұраса, функция бірнеше секундтан кейін қолжетімді болады.



Таңба	Реттеу	Пайдалану
○	Нөл күйі	Құрылғы өшірулі әрі энергия үнемдеу режимінде тұр.
⋈	Микротолқын	Микротолқын режимін таңдаңыз.
⋈	Бу	Пісіру камерасына ыстық бу беріледі.
⋈	Ыстық ауа	Пісіру камерасының артқы қабырғасындағы желдеткіш, дөңгелек қыздыру элементінің ыстығын, пісіру камерасында біркелкі таратады.
⋈	Гриль	Тұтас аймақ гриль қыздыру элементтері астында қызады.
⋈	Грильдеу конвекциясы	Желдеткіш грильдегі қыздыру элементтерінің ыстық ауасын айналдырады.
⋈	Қақ тазалау	Бұл функция буландырғаштағы қақтарды кетіріп, оны жұмысқа жарамды күйінде сақтайды.
⊙	Rinse (Шаю)	Бу жіберу жүйесінің құбырлары сумен шайылады. Бұға пісіру режимін әр қолданған сайын шаю функциясын іске қосуға кеңес береміз.
P	Бағдарламалар	Әртүрлі тағамдарға қолдануға болатын, алдын ала бағдарламаланған баптауларды таңдауыңызға болады.

#### Сенсорлық өрістер

Сенсорлық өрістерде тиюге сезімтал аймақтар бар. Функцияны таңдау үшін тиісті өрісті түртіңіз.

Таңба	Сенсорлық өріс	Пайдалану
⋈	Микротолқын	Микротолқын қуатының деңгейін таңдау немесе гриль/бу жіберу функциясына арналған микротолқындар режимін қосу.
⋈	Бу	Бу жіберу режимін таңдаңыз немесе қыздыру түріне сай бу жіберу функциясын қосыңыз.
P	Бағдарламалар	Бағдарламалар таңдау терезесін ашып, айналмалы қосқышпен бағдарлама нөмірін орнатыңыз.
⌚	Уақыт функциясы	Уақыт функциясын таңдап, айналмалы қосқышпен орнатыңыз.



Таңба	Сенсорлық өріс	Пайдалану
	Жылдам алдын ала қыздыру	Алдын ала тез қыздыруды іске қосу немесе өшіру.
°C/kg	Температура/салмақ	Температура немесе салмақты таңдап, айналмалы қосқышпен мәндерді орнатыңыз.
	Іске қосу/Тоқтату	Режимді іске қосыңыз немесе тоқтатыңыз.





### Дисплей




Дисплейде ағымдық параметрлерді немесе таңдау мүмкіндіктерін көресіз. Сіз реттей алатын мән көрсетіледі.

Фокус параметр астындағы қызыл бағыттауыш тіл арқылы көрсетіледі. Айналмалы қосқышпен дисплей ортасында мәнді өзгертуге болады.

### Дисплей элементтері

Төменде дисплейдегі әртүрлі элемент мәндерінің қысқаша сипаттамасы берілген.

Таңба	Атауы	Мағынасы
	Таймер	Егер таңба ерекшеленсе, дисплейде таймер уақытының индикациясы көрсетіледі.
	Пісіру уақыты	Егер таңба ерекшеленсе, дисплейде пісіру уақытының индикациясы көрсетіледі.
	Уақыт	Егер таңба ерекшеленсе, дисплейде тәулік уақытының индикациясы көрсетіледі.
h:min	Сағат/Минут	Орнатылған уақыттың сағатпен және минутпен көрсетілуі.
min:s	Минут/Секунд	Орнатылған уақыттың минутпен және секундпен көрсетілуі.
	Жинағыш резервуар	Бұл таңба жинағыш резервуардың күйін көрсетеді. Таңба жанып, бағыттауыш тіл жыпылықтайды: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Жинағыш резервуар шахтада орналасқан.</li> <li>■ Жинағыш резервуар толып қалған.</li> <li>■ Жинағыш резервуарды босатыңыз.</li> </ul> Таңба жанып тұр, бірақ бағыттауыш тіл жыпылықтамайды: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Шахтада жинағыш резервуар жоқ.</li> <li>■ Жинағыш резервуарды шахтаға орнатыңыз.</li> </ul> Таңба жанғанымен, бағыттауыш тіл жанбай тұр: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Жинағыш резервуар шахтада орналасқан.</li> <li>■ Әрі қарай ештеңе істеудің қажеті жоқ.</li> </ul>

Таңба	Атауы	Мағынасы
	Су резервуары	Бұл таңба су резервуарының күйін көрсетеді. Таңба жанып, бағыттауыш тіл жыпылықтайды: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Су резервуары шахтада орналасқан.</li> <li>■ Су резервуары бос.</li> <li>■ Су резервуарын толтырыңыз.</li> </ul> Таңба жанып тұр, бірақ бағыттауыш тіл жыпылықтамайды: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Шахтада су резервуары жоқ.</li> <li>■ Су резервуарын шахтаға орнатыңыз.</li> </ul> Таңба жанғанымен, бағыттауыш тіл жанбай тұр: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Су резервуары шахтада орналасқан.</li> <li>■ Әрі қарай ештеңе істеудің қажеті жоқ.</li> </ul>
	Алдын-ала тез қыздыру	Бұл таңба жанып тұрса, демек тез қыздыру функциясы қосулы.
	Қақ тазалау	Бұл таңба жанып тұрса, демек қақты кетіру керек.

#### Температура көрсеткіші

Температура индикаторы қыздыру деңгейін көрсетеді.



Дисплейдің оң жақ үстіңгі бөлігіндегі қызыл термометр құрылғының қызғанын көрсетеді. Қыздыру түрі орнатылған болса, индикатор сызығы пісіру камерасының қызу деңгейіне қарай төменнен жоғары қарай қызыл сегменттерге толады. Гриль және бу жіберу барысында сызықшалар толығымен жанады. Микротолқын функциясында сызықшалар жанбайды. Егер алдын ала қыздырсаңыз, барлық бес сызықша толығымен қызыл болғанда тағамды салуға оңтайлы уақыт екенін білдіреді.

Термиялық инерция себебінен көрсетілген температура пісіру камерасындағы нақты температурадан аздап ерекшеленуі мүмкін.

#### Түн режимі

Қуатты үнемдеу үшін дисплей жарықтығы автоматты түрде кешкі 22-ден таңғы 5: 59-ға дейін азаяды.

#### Айналмалы қосқыш

Айналмалы қосқыш арқылы дисплейде көрсетілген мәнді өзгертіңіз.

Көптеген таңдау тізімдерінде, мысалы, бағдарламалар үшін, бірінші бағдарлама соңғы бағдарламадан кейін қайтадан басталады. Кейбір таңдау тізімдерінде, мысалы, ұзақтық үшін, таңдау кезінде минималды немесе максималды мәнге жеткенде, айналмалы қосқышты қайтадан артқа қарай бұраңыз.

## 4.2 Жұмыс режимдері

Мәзір әртүрлі жұмыс режимдеріне бөлінген.

Жұмыс түрі	Пайдалану
Қыздыру түрлері	Тағамдарды оптималды әзірлеу үшін әртүрлі, дәл реттелген қыздыру түрлері бар.
Микротолқын	Микротолқын арқылы тағамдарды жылдамырақ пісіруге, ысытуға немесе жібітуге болады.
Бу	Тағамдарды буға пісіру. Тағамдарды оптималды әзірлеу үшін әртүрлі, дәл реттелген бу жіберу деңгейлері бар.
Аралас микротолқын режимі	Сонымен бірге, гриль функциясына немесе бу жіберу функциясына арнап микротолқын режимін қосуға болады.
Аралас бу жіберу режимі	Сонымен бірге, микротолқын функциясы немесе гриль функциясына арнап бу жіберу функциясын қосуға болады.
Тазалау	Тазалау үшін әртүрлі функциялар қарастырылған: қақты кетіру және шаю
Негізгі параметрлер	Негізгі параметрлерді өзгерту. → "Негізгі орнату жүйесі", Бет128

### 4.3 Қыздыру түрлері

Мұнда қыздыру түрлеріне шолу жасалады және оларды пайдалану бойынша ұсыныстар.

Таңба	Атауы	Температура/ режимдер	Пайдалану
☞	Гриль	Грильдеу деңгейі: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 1 = жай</li> <li>■ 2 = орташа</li> <li>■ 3 = қатты</li> </ul>	Стейк, шұжық немесе тост сияқты тегіс тағамдардан гриль жасау. Тағамдарды қақтап пісіру.
☞	Ыстық ауа	40 °C 100-230 °C	Ашытқы қамырын көтергізу, кремді бисквитті жібіту. Бір деңгейде пісіру/қуыру.
☞	Грильдеу конвекциясы	100-190 °C	Тауық, бүтін балық және ет бөліктерін қуыру үшін.

**Жазба:** Әр қыздыру түрі үшін сәйкес температура ұсынылған. Ұсынылған температураны қабылдауға болады немесе оны тиісті өрісте өзгертуге болады.

### 4.4 Пісіру камерасы

Пісіру камерасының функциялары құрылғының жұмысын жеңілдетеді.

#### Пісіру камерасын жарықтандыру

Пісіру камерасының шамы жұмыс барысында жанып тұрады. Жұмыс режимі аяқталғанда, құрылғы өшеді. Егер құрылғы есігін ашсаңыз, пісіру камерасының шамы қосылады. Бұл — құрылғыны тазалағанда ыңғайлы. 15 минуттай уақыт өткен соң шам автоматты түрде өшеді.

#### Салқын ауа желдеткіші

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

#### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Желдеткіш саңылауларды жабу құрылғының қызып кетуіне әкеледі.

► Желдеткіш саңылауларды жауып қоймаңыз.

Жұмыстан соң пісіру камерасы жылдам суатын болуы үшін суыту желдеткіші белгілі уақыт істейді.

Микротолқындар режимінде құрылғы қызбайды, бірақ суыту желдеткіші белгілі уақыт істейді.

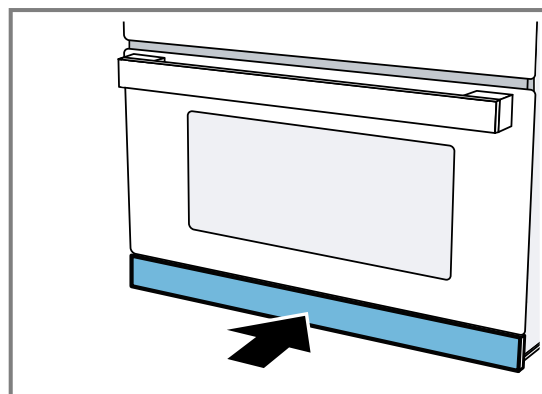
Салқындатқыш желдеткіш микротолқынды режимі аяқталған болса да, жұмысын жалғастыра алады.

#### Конденсат

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

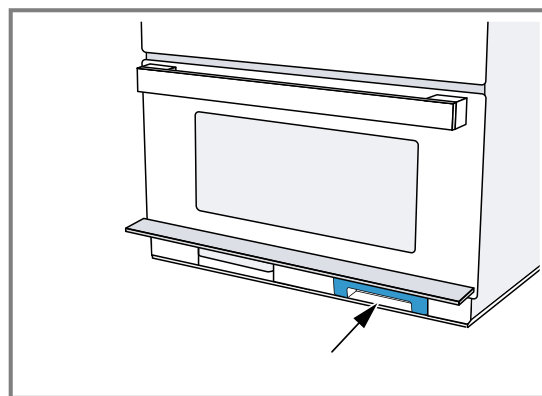
### 4.5 Резервуарлар панелі

Резервуарлар панелі құрылғы есігінің астында орналасқан әрі ол арқылы жинағыш резервуар мен су резервуарына оңай қол жетеді.



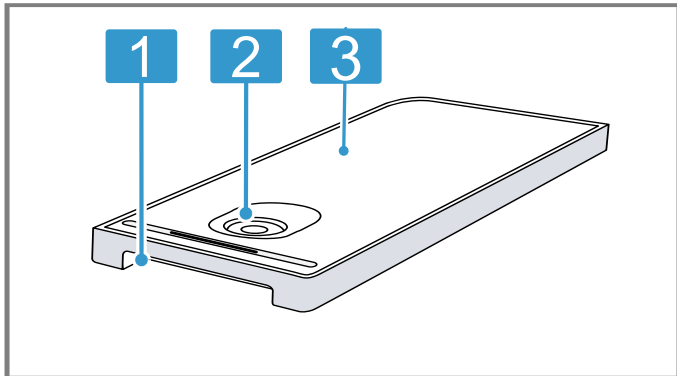
### 4.6 Су резервуары

Су резервуары резервуар қақпағының артында, оң жақта орналасқан.



Бу жіберу режимінде су резервуарына су толтырыңыз.

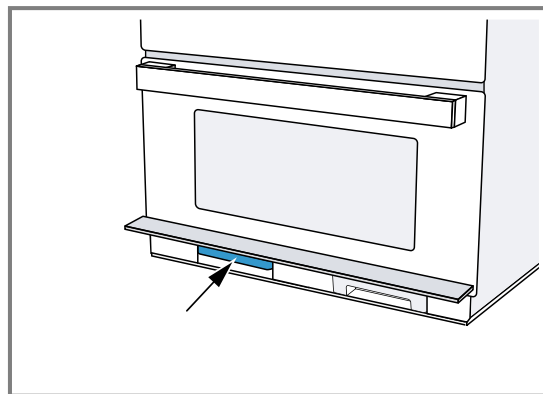
→ "Су резервуарын толтыру", Бет120



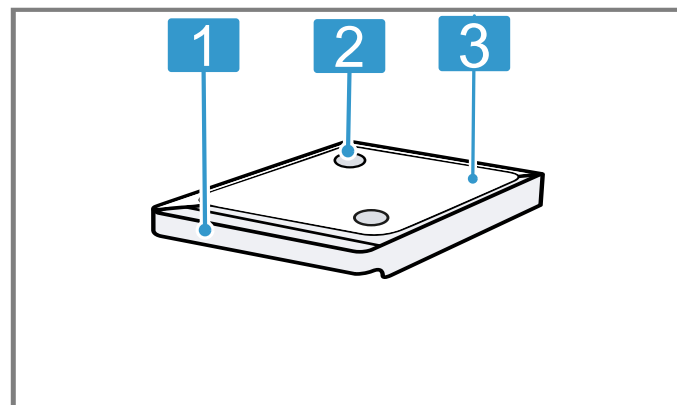
- 1 Шығару және орнату тұтқасы
- 2 Толтыру және босату саңылауы
- 3 Резервуар қақпағы

#### 4.7 Жинағыш резервуар

Жинағыш резервуар резервуар қақпағының артында, сол жақта орналасқан.



Тазалау функцияларын жүргізбес бұрын және жүргізгеннен кейін жинағыш резервуарды босатыңыз.



- 1 Шығару және орнату тұтқасы
- 2 Ұстау тесіктері
- 3 Резервуар қақпағы

## 5 Керек-жарақтар

Түпнұсқалық жабдықтарды пайдаланыңыз. Олар осы құрылғыға бейімделген.

Жинақтағы жабдықтар құрылғы үлгісіне қарай ерекшеленуі мүмкін.

Керек-жарақтар	Пайдалану
Тор сөре	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тұмшاپеш шкафында пісіру және қуыру режимінде ас әзірлеуге арналған тор.</li> <li>Стейк, шұжық немесе тост секілді тағамдарды грильде пісіруге арналған тор</li> <li>Пісірме қалыптары секілді ыдыстарды орнатуға арналған тор</li> </ul>
Шыны таба	<ul style="list-style-type: none"> <li>Тағамды пісіруге арналған</li> <li>Тікелей торда гриль жасау кезіндегі шашыраудан қорғау бағдарламасы</li> <li>Микротолқынды пеште пайдалануға болады</li> </ul>
Бумен пісіруге арналған ыдыстар	<ul style="list-style-type: none"> <li>Күріш, картоп және көкөністер пісіру үшін</li> <li>Буға ас әзірлеуге арналған ыдысты буға немесе микротолқынмен буға ас әзірлеуге арналған шыны табаға қойыңыз</li> <li>Өнімдерді тікелей буға ас әзірлеуге арналған ыдысқа салыңыз</li> </ul>

### 5.1 Қосымша керек-жарақтар

Құрылғының үлгісіне қарай, оған қосымша жабдықтар берілуі мүмкін.

Керек-жарақтар	Пайдалану
Салынатын тор	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қуыруға арналған тор</li> <li>Торды шыны табаға аяғын төмен қаратып қойыңыз</li> <li>Осының арқасында май мен еттің сөлі шыны табаға ағады</li> <li>Микротолқын режимінде немесе буға пісіру режимінде қолдануға жарамайды</li> </ul>

### 5.2 Қосалқы жабдықтар

Қосалқы жабдықтарды сервистік қызмет немесе интернет-дүкен арқылы алуға болады. Құрылғының арнайы жабдықтарының толық тізімін біздің жарнамалық анықтамалықтарымыздан немесе интернеттен таба аласыз:

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

Жабдықтар белгілі бір құрылғыларға қарай бөлінеді. Сондықтан жабдықты сатып аларда құрылғыңыздың нақты белгісін (E нөмірін) көрсетіңіз. Дәл сіздің құрылғыңызға қандай жабдықтар ұсынылатынын білу үшін, ол туралы ақпаратты онлайн-дүкеннен біле аласыз немесе сервистік қызметтен сұрай аласыз.

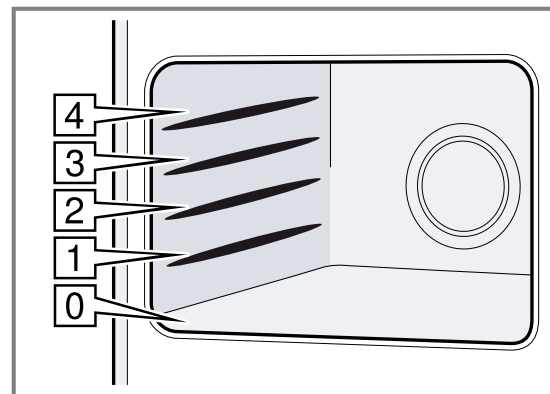
#### Шыны таба

Пайдалану

- Бұқтырылған тағамдар
- Көмештер

### 5.3 Сөренің биіктігі

Пісіру камерасында 4 салу деңгейі бар. Орнату деңгейі төменнен жоғары қарай саналады. Керек-жарақтарды бағыттауышқа орнатып толық салып қойыңыз. 0-деңгейдегі пісіру бөлімінің едені әсіресе микротолқынды пеште жұмыс істеуге қолайлы. Микротолқындар ең жоғарғы қуатқа пісіру камерасының түбінде жетеді. Тек микротолқындарға сай ыдысты пайдаланыңыз.



## 6 Бірінші пайдаланудан алдын

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

### 6.1 Уақытын реттеу.

Іске қосқанда уақыт көрсеткіші фокуста болады. Дисплейде **12:00** мәні жыпылықтап, **⊖** жанады.

1. Айналмалы таңдауышпен уақытты орнатыңыз.
  2. **⊖** басыңыз.
- ✓ Уақыт реттелді.

## 6.2 Су кермектігін реттеңіз

### Талаптар

- Су кермектігін реттемес бұрын, сумен жабдықтау станциясындағы ағын судың кермектігін тексеріңіз.
- Аспап өшірілді.
- 1. ☹ батырмасын бірнеше секундтай басып тұрыңыз.
- ✓ Дисплейде, алғашқы негізгі параметр пайда болады.
- 2. ☹ батырмасын **сББ** жанғанша басып тұрыңыз.
- 3. Айналмалы қосқышпен су кермектігін таңдаңыз.

### Жазбалар

- Егер крандағы судың кермектігі 3 немесе 4 диапазонында болса, жұмсартылған суды пайдалануды ұсынамыз.
- Егер Сіз минерал суды пайдалансаңыз, су кермектігі аймағын "өте қатты" етіп реттеңіз. Егер Сіз минерал суды пайдалансаңыз, онда газдалмаған минерал суын алыңыз.

Су кермектігі аймағы	Параметр
0	0 жұмсартылған
1 (1,3 ммоль/л дейін)	1 жұмсақ
2 (1,3-2,5 ммоль/л)	2 орташа
3 (2,5-3,8 ммоль/л)	3 қатты
4 (3,8 ммоль/л жоғары)	4 тым қатты

4. Өзгертулерді сақтау үшін, ☹ батырмасын бірнеше секундтай басып тұрыңыз.

## 6.3 Алғашқы қолданар алдында құралды тазалау

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

**Талап:** Пісіру камерасында орама мен қандай да бір жабдық қалдықтары немесе өзге заттар жоқ.

1. Қыздырар алдында пісіру камерасындағы тегіс аймақтарды жұмсақ шүберекпен сүртіп алыңыз.
2. Құрылғының есігін жабыңыз.
3. Құрылғы жылыған кезде, бөлмені желдетіңіз.
4. Функция таңдау тетігінің көмегімен **⌂** орнатыңыз.
5. Айналмалы қосқышпен 180 °C температура орнатыңыз.
6. **▷||** басыңыз.
- ✓ Құрылғы қыза бастайды.
7. Бір сағаттан соң **▷||** басып, құрылғыны өшіріңіз.
8. Функция таңдау тетігін нөл күйіне бұраңыз.
9. Пісіру камерасы суығанша күтіңіз.

## 6.4 Жабдықтарды тазалау

- ▶ Керек-жарақтарды сілті ерітіндісімен және шүберекпен мұқият тазалаңыз.

# 7 Негізгі басқару

## 7.1 Электрбұйымды қосыңыз

- ▶ Құрылғыны қосу үшін, функция таңдау тетігін бұраңыз.
- ✓ Құрылғы жұмыс істеуге дайын.
- ✓ Дисплейде ұсынылған мәні пайда болады..

**Жазба:** Егер құрылғыны пайдаланбасаңыз, оны өшіріп қойыңыз. Егер ұзақ уақыт ештеңе реттелмеген болса, құрылғы автоматты түрде өшеді.

## 7.2 Құрылғыны өшіру

Егер құрылғыны пайдаланбайтын болсаңыз, оны өшіріп қойыңыз. Егер ұзақ уақыт ештеңе реттелмеген болса, құрылғы автоматты түрде өшеді.

- ▶ Қызмет таңдауды нөл белгісіне бұрау.
- ✓ Құрылғы функцияларының орнатуы үзілген.
- ✓ Дисплейде уақыт көрсетіледі.
- ✓ Дисплейдегі кейбір көрсеткіштер құрылғы өшірулі кезде де көрсетіліп тұрады.

**Жазба:** Құрылғы өшірулі тұрғанда тәулік уақыты көрсетіліп тұру керек пе, жоқ па, оны → "Негізгі орнату жүйесі", Бет128 мәзірінен таңдай аласыз.

## 7.3 Жұмыс режимін реттеу

**Талап:** Құрылғы қосұлы болуы тиіс.

1. Айналмалы қосқышпен жұмыс режимін таңдаңыз. Керек болса, басқа баптауларды реттеңіз. Ол үшін тиісті өрісті басып, айналмалы қосқышпен мәнді өзгертіңіз.

2. **▷||** басыңыз.
- ✓ Құрылғы жұмысты бастайды.

## 7.4 Қызу түрі мен температураны орнату

1. Функция таңдау тетігімен қыздыру түрін орнатыңыз.
- ✓ Ұсынылатын температура дисплейде көрсетіледі.
2. Температураны айналмалы қосқышпен реттеңіз.
3. **▷||** басыңыз.
- ✓ Құрылғы қыза бастайды.
- ✓ **▷||**жарықдиоды жанады.
- ✓ Температура көрсеткіші толады.

**Жазба:** Ағымдағы жұмыс режимінде айналмалы қосқыштың көмегімен температураны кез келген уақытта өзгертуге болады.





Қыздыру аяқталған соң температураның аз-маз өзгеруі — қалыпты жағдай.

Ағымдағы жұмыс режимінде температура мәнін 40 °C-тан төмен орнату мүмкін емес.

## 7.5 Аралық уақытын орнату.

1. Жұмыс режимін орнатыңыз.
2. ☹ батырмасын фокуста **l→r** пайда болғанша басып тұрыңыз.
3. Қажетті ұзақтықты айналмалы қосқышпен реттеңіз.
4. **▷||** басыңыз.
- ✓ Құрылғы қыза бастайды.
- ✓ **▷||** жанып тұр.
- ✓ Ұзақтық кері санақ түрінде көрсетіледі.

## 7.6 Жұмысты тоқтату

1.  басыңыз немесе құрылғы есігін ашыңыз.
  - ✓ Құрылғының жұмыс режимі тоқтайды.
  - ✓  жыпылықтайды.
2. Құрылғының есігін жабыңыз.
3.  басыңыз.
  - ✓ Құрылғының жұмыс режимі жалғасады.
  - ✓  жанып тұр.

## 7.7 Жұмысты тоқтату



Ағымдағы жұмыс режимін кез келген уақытта жою мүмкін.

- ▶ Қызмет таңдауды нөл белгісіне бұрау. Жұмыс үзілісінен немесе тоқтаудан соң сыуыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.
- ✓ Құрылғы функцияларының орнатуы үзілген.

## 7.8 Тез қыздыру режимі

Тез қыздыру режимінде құрылғы қажетті температураға дейін ерекше тез қызады. 100 °C-тан жоғары температура орнатылса, тез қыздыру режимін пайдаланыңыз.






Төмендегі қыздыру түрлерімен тез қыздыру функциясын қолдануға болады:

- Ыстық ауа 
- Грильдеу конвекциясы 



**Жазба:** 40 °C ыстық ауа жіберу режимінде тез қыздыру функциясын қолдану мүмкін емес.

## Тез қыздыруды іске қосу

Оңтайлы ас әзірлеу нәтижесіне жету үшін, тағамды пісіру камерасына тез қыздыру аяқталған соң ғана салыңыз.

1. Қыздыру түрін және температураны орнатыңыз.
2.  басыңыз.
  - ✓ Дисплейде  жанады.
3.  басыңыз.
  - ✓ Құрылғы қыза бастайды.
  - ✓  жанып тұр.
  - ✓ Тез қыздыру аяқталған соң дыбыстық белгі беріледі.  өшеді.
4. Тағамды пісіру камерасына салыңыз. Құрылғы белгіленген қыздыру түрі мен орнатылған температураға сәйкес жұмысын жалғастырады.

## Тез қыздыру процесін тоқтату

- ▶  басыңыз.
- ✓ Дисплейдегі  өшеді.
- ✓ Құрылғы белгіленген қыздыру түрі мен орнатылған температураға сәйкес жұмысын жалғастырады.

**Жазба:** Максимум 15 минут өткен соң тез қыздыру автоматты түрде өшіріледі.

## 7.9 Апат жағдайында автоматты өшірілу

Егер құрылғы ұзақ уақыт бойы белгіленген уақыт бойынша жұмыс істемесе, апат жағдайында автоматты өшірілу функциясы іске қосылады. 9 сағаттан соң құрылғы автоматты түрде өшеді.

# 8 Микротолқын

Микротолқынды режимінде пешті тағамды тез дайындауға, жылытуға, пісіруге немесе ерітуге болады. Микротолқын жалғыз немесе қызу түрімен бірге ұйымдаса енеді.

## 8.1 Микротолқынды режимге арналған керек-жарақтар мен ыдыс-аяқ

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

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

## Микротолқынды пеште пайдалануға қауіпсіз

Ыдыс-аяқ және керек-жарақтар	Негіздеу
Микротолқынды пеште қолдануға жарамды термо төзімді материалдан жасалған ыдыс: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Әйнек</li> <li>■ Шыны керамикасы</li> <li>■ Фарфор</li> <li>■ Термо төзімді пластик</li> <li>■ Жарықтарсыз толық зерлерген керамика</li> </ul>	Бұл материалдар микротолқындарды өткізеді. Микротолқындар ыстыққа төзімді ыдысты зақымдамайды.
Металл құрылғылар	<b>Жазба:</b> Кешіктірілген қайнатпау үшін, сіз стақанда қасық сияқты металл құрылғыларды пайдалана аласыз.

## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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

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

**Микротолқынды пеште қолдануға жарамсыз**

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

**8.2 Микротолқынды пешке арналған ыдысты тексеру**

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

**⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қаупі!**

Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді.

- ▶ Құрылғының қызып тұрған бөлшектеріне ешқашан тимеңіз.
  - ▶ Балаларды жақындатпаңыз.
1. Бос ыдысты пісіру камерасына орнатыңыз.
  2. Құрылғының максималды қуатын  $\frac{1}{2}$  - 1 минутқа қойыңыз.
  3. Дікөмегімен жұмысты бастаңыз.
  4. Ыдыс-аяқтарды бірнеше рет тексеріңіз:
    - Егер ыдыс салқын немесе жылы болса, оны микротолқынды пеште пайдалануға болады.
    - Егер ыдыс қызып кетсе немесе ұшқын пайда болса, жарамдылық сынағын тоқтатыңыз. Ыдыс-аяқ микротолқынды пеште қолдануға жарамсыз.

**8.3 Микротолқын қуаты**

Мұнда сіз микротолқынды пештердің шығыстары мен оларды пайдалану туралы шолуды таба аласыз.

Микротолқын қуаты, Вт	Пайдалану
90	Сезімтал тағамдарды еріту.
180	Тағамды еріту және пісіру.
360	Ет пен балықты пісіру немесе сезімтал тағамдарды еріту.
600	Тағамды еріту және пісіру.
1000	Сұйықтықтарды жылыту.

**Жазбалар**

- Микротолқын қуатының әр деңгейі үшін құрылғы ас әзірлеу уақытын ұсынады. Оны қабылдауыңызға немесе тиісті аймақта өзгертуіңізге болады.

- Микротолқындардың максималды қуаты сұйықтықтарды жылытуға арналған. Құрылғыны қорғау үшін алғашқы минуттарда микротолқынды қуат біртіндеп 600 Вт-қа дейін азаяды. Максималды қуат құрылғыны салқындату уақыты аяқталған соң қайтадан қолжетімді болады.

**Ұсынылған мәндер**

Микротолқынның әр қуатына құрылғымен пісіру уақыты ұсынылады. Оны қабылдауыңызға немесе тиісті аймақта өзгертуіңізге болады.

**8.4 Уақытты орнату аралықтары**

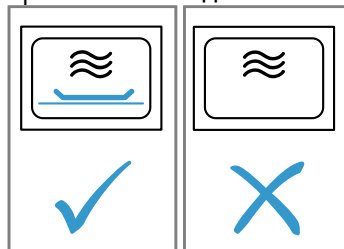
Микротолқын режимінде пештің пісіру уақытын орнату аралығы пісіру уақытына байланысты.

Пайдалану ұзақтығы	Аралық
0–1 минут	5 секунд
1–3 минуттар	10 секунд
3–15 минут	30 секунд
15 минут - 1 сағат	1 минут
1 сағат - 1 сағат 30 минут	5 минут

**8.5 Микротолқынды орнату****НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

Құрылғының оған орнатылған тағамсыз жұмыс шамадан тыс жүктемеге әкеледі.

- ▶ Микротолқынды жұмыс камерасында тағамсыз ешқашан қоспаңыз. Ыдысты қысқа сынақтау ерекшелік болады.



1. қауіпсіздік нұсқауларын ескеріңіз → *Бет103* және материалдық зиянға жол бермеу туралы ескертулерді → *Бет106* қадағалаңыз.
2. Функция таңдау тетігін -ге орнатыңыз.
  - ✓ Құрылғы жұмысты бастауға дайын. Дисплейде максималды микротолқын қуаты ұсыныс ретінде көрсетіледі .
3. Микротолқындардың қажетті қуат деңгейін орнату үшін, басыңыз.
  - ✓ Дисплейде микротолқын қуатының деңгейі ерекшеленіп көрсетіліп, ұсынылатын ас әзірлеу уақыты көрсетіледі.
4. Қажетті ұзақтықты айналмалы қосқышпен реттеңіз.
5. Дікөмегімен жұмысты бастаңыз.
  - ✓ Пісіру уақытын кез-келген уақытта айналмалы қосқышты пайдаланып өзгертуге болады.
  - ✓ Ас әзірлеу уақытының кері санағы басталып, микротолқын режим орындала бастайды.
  - ✓ Діжарықдиоды жанады.

**Жазба:** Пісіру режимі үшін орнатылған ас әзірлеу уақыты аяқталған соң дыбыстық белгі беріліп, құрылғы өшеді.



## 8.6 Аралық уақытын орнату.

1. Жұмыс режимін орнатыңыз.
2. батырмасын фокуста  $\rightarrow$  пайда болғанша басып тұрыңыз.
3. Қажетті ұзақтықты айналмалы қосқышпен реттеңіз.
4.  $\Delta$  басыңыз.
  - ✓ Құрылғы қыза бастайды.
  - ✓  $\Delta$  жанып тұр.
  - ✓ Ұзақтық кері санақ түрінде көрсетіледі.

## 8.7 Микротолқын қуатының деңгейін өзгерту

- ▶ Дисплейде қажетті деңгей жанып көрсетілгенше, батырмасын басып тұрыңыз.

**Жазба:** Батырманы бірнеше рет басу арқылы қуат деңгейі ең жоғарғы деңгейден ең төменгі деңгейге ауысады.

Микротолқын режимі құрылғы іске қосылған соң ғана таңдалса, құрылғы жұмысы тоқтатылады.  $\Delta$  көмегімен жұмыс режимін бастаңыз.

## 8.8 Жұмысты тоқтату

1.  $\Delta$  басыңыз немесе құрылғы есігін ашыңыз.
  - ✓ Құрылғының жұмыс режимі тоқтайды.
  - ✓  $\Delta$  жыпылықтайды.
2. Құрылғының есігін жабыңыз.
3.  $\Delta$  басыңыз.
  - ✓ Құрылғының жұмыс режимі жалғасады.
  - ✓  $\Delta$  жанып тұр.

## 8.9 Жұмысты тоқтату

Ағымдағы жұмыс режимін кез келген уақытта жою мүмкін.

- ▶ Қызмет таңдауды нөл белгісіне бұрау. Жұмыс үзілісінен немесе тоқтаудан соң сыуыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.
- ✓ Құрылғы функцияларының орнатуы үзілген.

## 8.10 Пісіру камерасын жылыту және кептіру

Пісіру камерасын жұмыс аяқталғаннан кейін ылғал қалмайтындай етіп құрғатыңыз.

1. Құрылғыны суытыңыз.
2. Пісіру камерасындағы қатты дақтарды дереу алып тастаңыз.
3. Пісіру камерасының түбіндегі ылғалды сүртіңіз.
4. Функция таңдау тетігімен таңдаңыз.
5. екі рет түртіңіз .
  - ✓ Дисплейде  $\rightarrow$  ерекшеленіп көрсетіледі.
6. Айналмалы қосқышпен 15 минут уақыт ұзақтығын орнатыңыз.
7.  $\Delta$  көмегімен жұмысты бастаңыз.
  - ✓ Кептіру 15 минуттан кейін басталады және аяқталады.
8. Су буын шығару үшін, құрылғы есігін 1-2 минутқа ашыңыз.

## 8.11 Пісіру камераны қолмен кептіру

Пісіру камерасын жұмыс аяқталғаннан кейін ылғал қалмайтындай етіп құрғатыңыз.

1. Құрылғыны суытыңыз.
2. Пісіру камерасында қатты дақтарды тез арада алып тастаңыз.
3. Пісіру камерасын жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғатып тазалаңыз.
4. Құрылғы есігін 1 сағат ашық қалдырыңыз, осылай пісіру камерасы толық суып қалады.

# 9 Микрокомби

Микротолқын функцияларын барлық жылыту түрлері және булау функциясымен комбинациялау.

«Микрокомби» режимінде төмендегі функцияларды қолдануға болады:

- Бу
- Ыстық ауа
- Гриль
- Грильдеу конвекциясы

Ерекшеліктер:

- Микротолқын қуатының деңгейі 1000 Ватт
- Ыстық ауа 40 °C

## 9.1 Микрокомбиді орнату

Қыздыру түріне қосымша микротолқынды пешті қосыңыз.

1. Функция таңдау тетігін комби қыздыру түріне қойыңыз.
  - ✓ Дисплейде ұсынылатын температура көрсетіледі.
2. Айналмалы қосқышпен пісіру температурасын орнатыңыз.
3. Микротолқынның қажетті қуат деңгейін орнату үшін, басыңыз.
  - ✓ Дисплейде кері уақыт санағы көрсетіледі.

4. Айналмалы қосқышпен пісіру уақытын орнатыңыз.
5.  $\Delta$  көмегімен жұмысты бастаңыз.
  - ✓ Ас әзірлеу уақытының кері санағы басталып, режим орындала бастайды.
  - ✓ Ұзақтық кері санақ түрінде көрсетіледі.
  - ✓  $\Delta$  жанып тұр.
  - ✓ Пісіру режимі үшін орнатылған ас әзірлеу уақыты аяқталған соң дыбыстық белгі беріліп, құрылғы өшеді.

## 9.2 Микротолқын қуатының деңгейін өзгерту

- ▶ Дисплейде қажетті деңгей жанып көрсетілгенше, батырмасын басып тұрыңыз.

**Жазба:** Батырманы бірнеше рет басу арқылы қуат деңгейі ең жоғарғы деңгейден ең төменгі деңгейге ауысады.

Микротолқын режимі құрылғы іске қосылған соң ғана таңдалса, құрылғы жұмысы тоқтатылады.  $\Delta$  көмегімен жұмыс режимін бастаңыз.

## 9.3 Жұмысты тоқтату

1. ▷|| басыңыз немесе құрылғы есігін ашыңыз.
  - ✓ Құрылғының жұмыс режимі тоқтайды.
  - ✓ ▷|| жыпылықтайды.
2. Құрылғының есігін жабыңыз.
3. ▷|| басыңыз.
  - ✓ Құрылғының жұмыс режимі жалғасады.
  - ✓ ▷|| жанып тұр.

## 9.4 Жұмысты тоқтату


Ағымдағы жұмыс режимін кез келген уақытта жою мүмкін.

- ▶ Қызмет таңдауды нөл белгісіне бұрау. Жұмыс үзілісінен немесе тоқтаудан соң сыуыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.
- ✓ Құрылғы функцияларының орнатуы үзілген.

# 10 Гриль

Гриль жасаған кезде сіздің тағамыңыз қызаруы немесе жақсы пісуі мүмкін. Грильді жеке немесе микротолқынды пешпен бірге пайдалануға болады.

## 10.1 Грильді режимін орнату

1. Функция таңдау тетігін -ге орнатыңыз.
2. Айналмалы қосқышпен гриль режимін орнатыңыз.
  - ✓ Дисплейде гриль режимі көрсетіледі.
3. Қажетті ұзақтықты айналмалы қосқышпен реттеңіз.
4. ▷||көмегімен жұмысты бастаңыз.
  - ✓ Құрылғы қыза бастайды. Қыздыру аяқталған соң температураның аз-маз ауытқуы — қалыпты жағдай.
  - ✓ Температура индикаторы толық жанып тұр.

**Жазба:** Пісіру ұзақтығы біткен соң, дыбыстық белгі беріледі.

## Грильдеу деңгейлері

Келесі грильдеу деңгейлері қол жетімді.

Гриль деңгейі	Тағамдар
1 (әлсіз)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Жоғары көтерілетін көмештер</li> <li>■ Суфле</li> </ul>
2 (орташа)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Жазық көмештер</li> <li>■ Балық</li> </ul>
3 (қатты)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Шұжық</li> <li>■ Тост</li> </ul>

## 10.2 Аралық уақытын орнату.

1. Жұмыс режимін орнатыңыз.

2. ⊖ батырмасын фокуста |→| пайда болғанша басып тұрыңыз.
3. Қажетті ұзақтықты айналмалы қосқышпен реттеңіз.
4. ▷|| басыңыз.
  - ✓ Құрылғы қыза бастайды.
  - ✓ ▷|| жанып тұр.
  - ✓ Ұзақтық кері санақ түрінде көрсетіледі.

## 10.3 Гриль деңгейін өзгерту

Гриль функциясы таңдалып, жұмыс басталып кеткен болса, гриль режимін кез келген уақытта өзгертуге болады.

- ▶ Айналмалы қосқышпен гриль режимін өзгертіңіз.
- ✓ Ұзақтық өзгеріссіз қалады.

## 10.4 Жұмысты тоқтату

1. ▷|| басыңыз немесе құрылғы есігін ашыңыз.
  - ✓ Құрылғының жұмыс режимі тоқтайды.
  - ✓ ▷|| жыпылықтайды.
2. Құрылғының есігін жабыңыз.
3. ▷|| басыңыз.
  - ✓ Құрылғының жұмыс режимі жалғасады.
  - ✓ ▷|| жанып тұр.

## 10.5 Жұмысты тоқтату

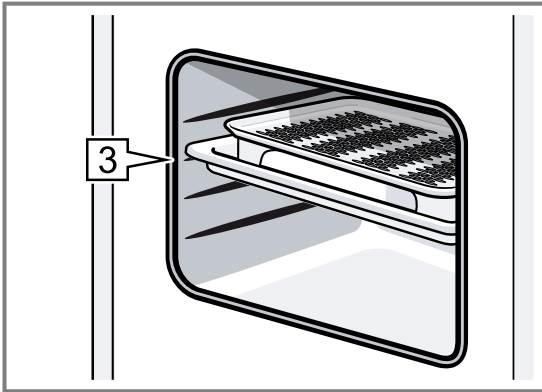
Ағымдағы жұмыс режимін кез келген уақытта жою мүмкін.

- ▶ Қызмет таңдауды нөл белгісіне бұрау. Жұмыс үзілісінен немесе тоқтаудан соң сыуыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.
- ✓ Құрылғы функцияларының орнатуы үзілген.

# 11 Бу

Бу жіберу функциясын жеке өзін де, сонымен бірге гриль режимі мен микротолқын функциясымен қатар қолдануға болады. Бу жіберу функциясын оңтайлы

қолдану үшін, торды алып тастаңыз. Шыны табаны 3-салу деңгейіне салып, буға пісіру ыдысын шыны табаға қойыңыз.



**Жазба:** Жұмыс кезінде ызылдаған шуылды естіледі. Ол шуыл сорғыш функциясынан пайда болады. Бұл қалыпты жұмыс шуылы.

### 11.1 Бу жіберу деңгейлері

Бу жіберу функциясы үшін әртүрлі қарқын деңгейлерін қолдануға болады.

Бу жіберу деңгейін батырмасымен таңдаңыз.

Таңдалған бу жіберу деңгейі дисплейде көрсетіледі.

Бу жіберу деңгейі	Тағамдар
1 (төмен)	Ет, балық, көкөністер мен жемістерді жібітуге арналған
2 (орташа)	Балық, шұжық, тәттілер әзірлеуге арналған
3 (қатты)	Балық, гарнир, көкөністерді пісіруге, өнімнің шырынын сығып, шарпылауға арналған

### 11.2 Буды реттеу

**Жазба:** Құрылғыны ұзақ уақыт пайдаланбаған болсаңыз, алдымен шаю циклын орындаңыз.

#### ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қаупі!

Аспап есігін ашқан кезде ыстық бу шығуы мүмкін. Бу температураға байланысты ретте көрінбеуі мүмкін.

- ▶ Құрылғы есігін абайлап ашыңыз.
- ▶ Балаларды жақындатпаңыз.

#### ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Құрылғыны пайдалану кезінде су резервуары қызуы мүмкін.

- ▶ Алдыңғы жұмыс режимін аяқтағаннан кейін пісіру камерасы суығанын күтіңіз.
- ▶ Резервуарды біліктен шығарыңыз.

1. Функция таңдау тетігімен таңдаңыз.

- ✓ Құрылғы жұмысты бастауға дайын.
- ✓ Стандартты мән ретінде максималды бу жіберу режимі мен 20 минуттық ас әзірлеу уақыты орнатылған.

✓ жанында бағыттауыш тіл жыпылықтайды.

2. Резервуарды шығарыңыз, «MAX» деңгейіне дейін таза су құйып, резервуар шахтасын тірелгенше итеріп, жабыңыз.

→ "Су резервуарын толтыру", Бет120

3. Желдеткіштің қажетті жұмыс режимі орнатылғанша, басып тұрыңыз.
  - ✓ Таңдалған бу жіберу деңгейі дисплейде көрсетіледі.
4. Қажетті ұзақтықты айналмалы қосқышпен реттеңіз. Алдымен ас әзірлеу уақытын, содан соң бу жіберу режимін орнатуға болады.
5. көмегімен жұмысты бастаңыз.
  - ✓ -дағы бағыттауыш тілі өшіп, бағыттауыш тілсіз таңба жанады.
  - ✓ жанады,
  - ✓ температура индикаторы толық жанып тұр.
  - ✓ Дисплейде орындау уақытының санағы көрсетіледі. Бу жіберу деңгейіне байланысты су резервуарын толтыру әртүрлі уақытқа созылуы мүмкін.

#### Жазбалар

- Пісіру ұзақтығы біткен соң, дыбыстық белгі беріледі.
- Режим орындалып жатқанда резервуарды босататын болса, режим үзіліп, су резервуары таңбасының бағыттауыш тілі жыпылықтай бастайды. Су резервуарына «MAX» деңгейіне дейін су толтырып, басып, жұмысты жалғастыра беріңіз.
- Жұмыс барысында басып, кез келген уақытта бу жіберу режимін өзгертуге болады.
- Бүмен пісіруден соң пісіру камерасы мен науаны сүртіп алыңыз.
  - "Әр бу жіберу режимінен соң", Бет121

### 11.3 Бу қолданылатын аралас режим

Кейбір қыздыру түрлерінде бу жіберу функциясын қосуға болады. Бүмен ас әзірлегенде құрылғы пісіру камерасына әртүрлі аралықта және әртүрлі қарқында бу жібереді. Осылайша жақсы нәтижеге қол жеткізуге болады.

Пісірілетін тамақ

- қабығы қызарып, қытырлақ болады.
- сырты жылтырайды.
- іші жұмсақ әрі шырынды болады.
- көлемі аз ғана кішірейеді.

Бу қолданылатын аралас режимде төмендегі функцияларды қолдануға болады:

- Микротолқын
- Ыстық ауа
- Гриль
- Грильдеу конвекциясы





Ерекшеліктер:

- Микротолқынды пеш, 1000 Вт
- Ыстық ауа 40 °С

#### Аралас бу режимін орнату

Қыздыру түріне қосымша микротолқынды пешті қосыңыз.


1. Функция таңдау тетігін комби қыздыру түріне қойыңыз.
  - ✓ Дисплейде ұсынылатын температура көрсетіледі.
2. Айналмалы қосқышпен қажетті қыздыру деңгейін орнату

3. Қажетті деңгей дисплейге шыққанша,  батырмасын басып тұрыңыз.
- ✓ Дисплейде су резервуарының  таңбасы пайда болады.
4. Су резервуарын толтырыңыз.
5.  көмегімен жұмысты бастаңыз.
- ✓ Ас әзірлеу уақытының кері санағы басталып, режим орындала бастайды.
- ✓ Ұзақтық кері санақ түрінде көрсетіледі.
- ✓  жанып тұр.
- ✓ Пісіру режимі үшін орнатылған ас әзірлеу уақыты аяқталған соң дыбыстық белгі беріліп, құрылғы өшеді.

#### Жазбалар





- Су резервуары босағанда, бу жіберу тоқтайды, бірақ жұмыс жалғаса береді. Дисплейде индикация жоқ.
- Құрылғының есігін ашсаңыз, тағамның пісірілу нәтижесі өзгереді. Тағам пісіру кезінде құрылғының есігін жабық ұстаңыз.

#### Бу жіберу режимін өзгерту

- ▶ Қажетті деңгей дисплейге шығып жанғанша,  батырмасын басып тұрыңыз.

**Жазба:** Ең жоғарғы деңгейден ең төменгі деңгейге ауысу үшін, батырманы бірнеше рет басыңыз. Ең төменгі деңгейден соң бу жіберу функциясы өшеді. Батырманы қайта басқанда, ең жоғарғы деңгейден бастап бу жіберу функциясы іске қосылады.

#### 11.4 Жұмысты тоқтату

1.  басыңыз немесе құрылғы есігін ашыңыз.
- ✓ Құрылғының жұмыс режимі тоқтайды.
- ✓  жыпылықтайды.
2. Құрылғының есігін жабыңыз.
3.  басыңыз.
- ✓ Құрылғының жұмыс режимі жалғасады.
- ✓  жанып тұр.

#### 11.5 Жұмысты тоқтату

Ағымдағы жұмыс режимін кез келген уақытта жою мүмкін.

- ▶ Қызмет таңдауды нөл белгісіне бұрау. Жұмыс үзілісінен немесе тоқтаудан соң сыуыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.
- ✓ Құрылғы функцияларының орнатуы үзілген.

#### 11.6 Су резервуарын толтыру

Су резервуары құрылғы есігінің астындағы резервуар қақпағының артында, оң жақта орналасқан. Бу жіберу режимін іске қосар алдында резервуарлар панелін ашып, су резервуарына су құйыңыз.

#### ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Жанатын сұйықтықтардың булары пісіру камерасында ыстық беттер арқылы жанып кетуі мүмкін (оталу). Құрылғының есігі атылып кетуі мүмкін. Ысты булар мен алаулар шығып кетуі мүмкін.

- ▶ Су багіне ешқандай жанатын сұйықтықтарды (мысалы алкогольдік сусындар) құймаңыз.
- ▶ Су багине тек суды және біз ұсынған кальций жою ерітіндіні құйыңыз.

#### ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

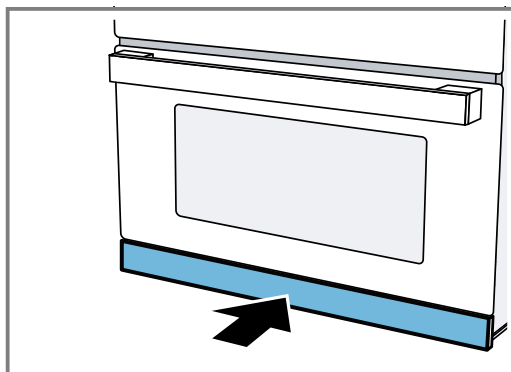
Құрылғыны пайдалану кезінде су резервуары қызуы мүмкін.

- ▶ Алдыңғы жұмыс режимін аяқтағаннан кейін пісіру камерасы суығанын күтіңіз.
- ▶ Резервуарды біліктен шығарыңыз.

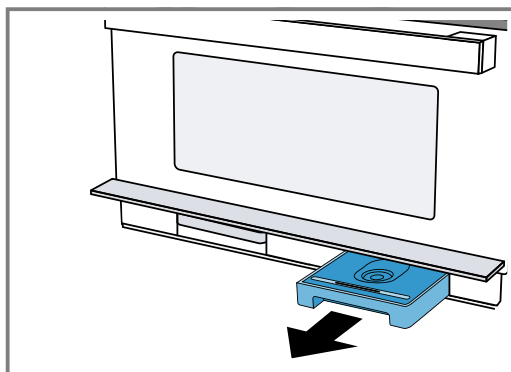
**Талап:** Судың кермектігін дұрыс реттеңіз.

→ "Су кермектігін реттеңіз", Бет114

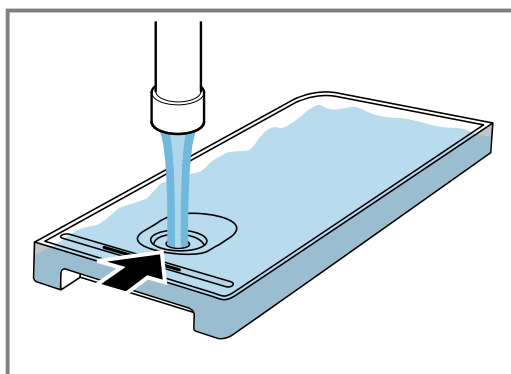
1. Резервуарлар панелінің ортасын басыңыз.



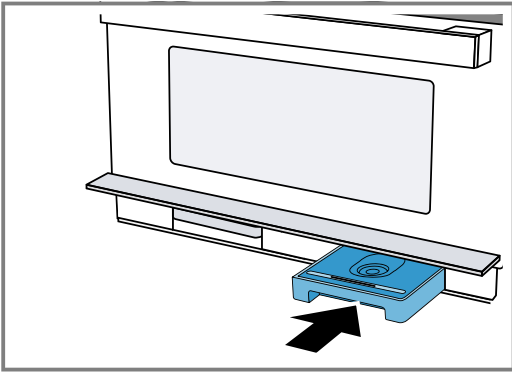
- ✓ Резервуарлар панелі ашылып жатыр.
- 2. Шахтадағы резервуарды тартып шығарыңыз.



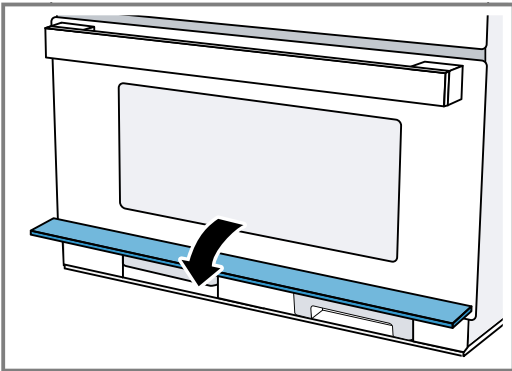
3. Су резервуарына «MAX» белгісіне дейін салқын су толтырыңыз.



4. Резервуарды қайтадан шахтаға орнатып, соңына дейін итеріңіз.



5. Резервуарлар панелін жабыңыз.




## 11.7 Су резервуарын толтыру

### Жазбалар

- Егер су резервуары жұмыс барысында босап қалса, құрылғы жұмыс режиміне байланысты әртүрлі әрекет жасайды:
    - Буға пісіру режимі: жұмыс режимі үзілді. Дисплейде хабарлама көрсетіледі. Ең жоғарғы бу жіберу режимінде резервуар шам. 30-40 минутта толады, ең төменгі бу жіберу режимінде бұл процесс ұзаққа созылады.
    - Микротолқынды бу режимі: жұмыс режимі үзілді. Бір толтырылған резервуар шамамен 50 минутқа жетеді.
    - Бұмен грильде пісіру: құрылғы гриль режимінде жұмыс істей береді. Дисплейде хабарлама көрсетілмейді. Ең жоғарғы бу жіберу режимінде толық бір резервуар 3 сағаттық жұмысқа жетеді, ең төменгі бу жіберу режимінде одан ұзақ уақытқа жетеді.
  - Берілген уақыттар өзгеруі мүмкін.
1. Басқару панелін ашыңыз.
  2. Су резервуарын шығарып алыңыз.
  3. Су резервуарын «MAX» максималды деңгейіне дейін толтырыңыз.
  4. Толтырылған резервуарды орнатып, басқару панелін жабыңыз.

## 11.8 Әр бу жіберу режимінен соң



пісіру камерасында ылғал қалады. Пісіру панелі мен науаны абайлап сүртіңіз. Бу қолданылатын әр режимнен кейін «Шаю» тазалау функциясын  орындауға кеңес береміз. Сосын су резервуары мен жинағыш резервуарды босатып, кептіріңіз.

**Жазба:** Қақ дақтарын сіркесу тамызылған шүберекпен кетіріп, таза сумен сүртіңіз де, жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.

### Құрылғыны жуу

Құрылғыңыз таза күйінде қалу үшін, суқұбыр жүйесі арқылы су тартуға болады. Содан соң құрылғы суды жинағыш резервуарға ағызады.

**Жазба:** Шайғаннан кейін жинағыш резервуар ішінде еріген қақ бөлшектері қалуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай әрі ол құрылғының жұмысына әсер етпейді.

1. Функция таңдау тетігімен  таңдаңыз.
- ✓ Дисплейде бағдарламаның орындалу уақыты көрсетіледі. Пісіру уақытын өзгертуге болмайды.
2. Резервуарлар панелін ашыңыз.
3. Су жинайтын резервуарды шығарып алып, босатыңыз.
4. Босаған жинағыш резервуарды соңына дейін итеріп, орнына салыңыз.
5. Су резервуарын шығарып, қалдық суларды ағызып жіберіңіз.
6. Су резервуарын жақсылап жуып, ішіне таза су құйыңыз.
7. Су резервуарын соңына дейін итеріп, орнына салыңыз.
8. Резервуарлар панелін жабыңыз.
9.  басыңыз.
- ✓ Құрылғы құбырлармен су тартады.
- ✓ Ұзақтық дисплейде кері санақ түрінде көрсетіледі.
- ✓ Ұзақтық аяқталған соң дыбыстық белгі беріледі.
10. Жинағыш резервуарды босатыңыз.

### Су резервуарын босатыңыз

#### ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Құрылғыны пайдалану кезінде су резервуары қызуы мүмкін.

- ▶ Алдыңғы жұмыс режимін аяқтағаннан кейін пісіру камерасы суығанын күтіңіз.
- ▶ Резервуарды біліктен шығарыңыз.

#### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Су резервуарды ыдыс аяқ жуатын машинада тазалау оның зақымдалуына әкеледі.

- ▶ Су резервуарын ыдыс аяқ жуатын машинада тазалауға тыйым салынады.
- ▶ Су резервуарын жұмсақ шүберекпен және жуғыш затпен тазалаңыз.

1. Резервуарлар панелінің ортасын басыңыз.
- ✓ Резервуар панелінің қақпағы жоғары қарай ашылады.
2. Резервуарды шығарып алыңыз.
3. Су резервуарының қақпағын абайлап алып қойыңыз.
4. Резервуарды босатыңыз, жуғыш затпен тазалаңыз және таза сумен жақсылап шайыңыз.
5. Барлық бөліктерді жұмсақ шүберекпен сүртіп, кептіріңіз.
6. Қақпақтағы тығыздағышты сүртіп кептіріңіз.
7. Резервуарды қақпағы ашық күйінде құрғатыңыз.
8. Су резервуарының қақпағын жауып, басып қойыңыз.
9. Су резервуарын соңына дейін итеріп, орнына салыңыз.

10. Резервуарлар панелін жауып, оның ортасынан қысқа басыңыз.
- ✓ Резервуарлар панелі құлыптанған.

### Тесілген науаны кептіріңіз

#### ⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

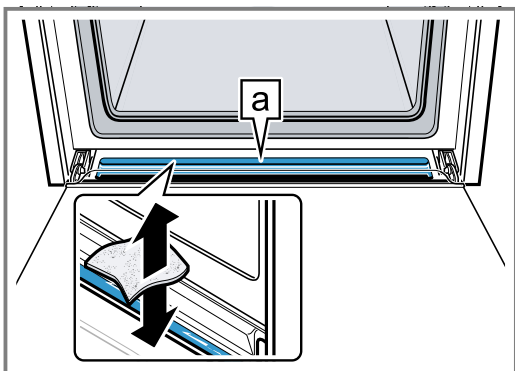
Құрылғы жұмыс істегенде қызып кетеді.  
 ▶ Құрылғыны тазаламас бұрын суытыңыз.

**Талап:** Пісіру камерасы суыды.

1. Құрылғы есігін ашыңыз.
2. Резервуарлар панелін ашыңыз.
3. Ішінен су резервуары мен жинағыш резервуарды шығарып алыңыз.

#### 4. Жазба:

Конденсат ағызу арығы [a] пісіру камерасының астында орналасқан.



Конденсат ағызу арығындағы [a] суды губкамен сіңіріп алып, абайлап сүртіп тастаңыз.

### Пісіру камерасын жылыту және кептіру

Пісіру камерасын жұмыс аяқталғаннан кейін ылғал қалмайтындай етіп құрғатыңыз.

1. Құрылғыны суытыңыз.
2. Пісіру камерасындағы қатты дақтарды дереу алып тастаңыз.
3. Пісіру камерасының түбіндегі ылғалды сүртіңіз.
4. Функция таңдау тетігімен таңдаңыз.
5. екі рет түртіңіз .
- ✓ Дисплейде ерекшеленіп көрсетіледі.
6. Айналмалы қосқышпен 15 минут уақыт ұзақтығын орнатыңыз.
7. көмегімен жұмысты бастаңыз.
- ✓ Кептіру 15 минуттан кейін басталады және аяқталады.
8. Су буын шығару үшін, құрылғы есігін 1-2 минутқа ашыңыз.

### Пісіру камераны қолмен кептіру

Пісіру камерасын жұмыс аяқталғаннан кейін ылғал қалмайтындай етіп құрғатыңыз.

1. Құрылғыны суытыңыз.
2. Пісіру камерасында қатты дақтарды тез арада алып тастаңыз.
3. Пісіру камерасын жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғатып тазалаңыз.
4. Құрылғы есігін 1 сағат ашық қалдырыңыз, осылай пісіру камерасы толық суып қалады.

## 12 Автоматты бағдарлама

Автоматты түрде пісіру бағдарламалары оңтайлы параметрлерді автоматты түрде таңдау арқылы түрлі тағамдарды дайындауға көмектеседі.

### 12.1 Тағамды пісіру үшін параметрлердің нұсқаулары

Пісірудің оңтайлы нәтижесі үшін төмендегі нұсқауларды орындаңыз.

- Тек сапалы өнімдерді қолданыңыз.

- Тек тоңазытқышта сақталған етті қолданыңыз.
- Мұздатқышта сақталған қатты мұздатылған тағамды ғана қолданыңыз.
- Өнімді орамнан шығарыңыз және оны өлшеңіз. Егер сіз өнімнің нақты салмағын көрсете алмасаңыз, оны ықшамдаңыз.
- Азық-түлікті ылғи да салқын күйдегі пісіру ошағына салыңыз.
- Микротолқынды пешке арналған әйнек немесе керамика сияқты ыстыққа төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз.

### 12.2 Тағамдарға шолу

Өнімнің салмағын көрсету керек. Сіз өнімнің салмағын тек белгіленген мәндер шеңберінде көрсете аласыз.

#### Еріту

**Кеңес:** Бағдарлама жапсырмасын құрылғыға жапсырыңыз. Бұл бағдарламалармен жұмыс істеуді айқынырақ етеді.

Нөмір	Тағамдар	Жабдықтар	Салу деңгейі	Салмақ ауқымы, кг	Нұсқаулар
P01	Тартылған сиыр, қой немесе шошқа еті <sup>1,2</sup>	жалпақ, ашық ыдыс	0	0,10 - 1,20	Жібітілген етті уақытылы аударып тұрыңыз.

<sup>1</sup> Аудару сигналын ескеріңіз.

<sup>2</sup> Арнайы микротолқынды пештерге арналған ыдысты пайдаланыңыз.

Нөмір	Тағамдар	Жабдықтар	Салу деңгейі	Салмақ ауқымы, кг	Нұсқаулар
<i>P02</i>	Балық еті <sup>1,2</sup>	жалпақ, ашық ыдыс	0	0,10 - 1,00	Шортан, нәлім, теңіз алабұғасы, ақсерке, көксерке
<i>P03</i>	Тауық етінің бөліктері, сүйектер <sup>1,2</sup>	жалпақ, ашық ыдыс	0	0,15 - 1,20	Тауық етінің бөліктерін терісін төмен қаратып салыңыз.
<i>P04</i>	Нан тілімдері <sup>1,2</sup>	жалпақ, ашық ыдыс	0	0,10 - 0,50	Бидай наны, бидай аралас нан, тұтас дәнді нан; нанды тек керекті мөлшерде жібітіңіз. Нан тез қатып қалады. Мүмкін болса, нанды тілімдерге бөліңіз.

<sup>1</sup> Аудару сигналын ескеріңіз.

<sup>2</sup> Арнайы микротолқынды пештерге арналған ыдысты пайдаланыңыз.

#### Тауық, ет, балық

Нөмір	Тағамдар	Жабдықтар	Салу деңгейі	Салмақ ауқымы, кг	Нұсқаулар
<i>P05</i>	Жас тауық етінің бөліктері <sup>1,2</sup>	Тор + шыны таба	3 + 2	0,15 - 1,00	Тауық сан еті, жарты тауық Тауық етінің бөліктерін терісін төмен қаратып салыңыз.
<i>P06</i>	Ағылшын ростбифі	Шыны таба	1	0,50 - 2,00	
<i>P07</i>	Ростбиф, қызғылт	Шыны таба	1	0,50 - 2,00	
<i>P08</i>	Ростбиф, толық пісірілген	Шыны таба	1	0,50 - 2,00	
<i>P09</i>	Қойдың сүйексіз сан еті, қызғылт	Шыны таба	1	1,00 - 2,00	
<i>P10</i>	Қойдың сүйексіз сан еті, толық пісірілген	Шыны таба	1	1,00 - 2,00	
<i>P11</i>	Балық, бүтін, жас <sup>3</sup>	Буға ас әзірлеуге арналған науа + шыны таба	3	0,20 - 1,20	Ішіне лимон шырынан жағыңыз.
<i>P12</i>	Балықтың жас сүбе еті <sup>3</sup>	Буға ас әзірлеуге арналған науа + шыны таба	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Аудару сигналын ескеріңіз.

<sup>2</sup> Арнайы микротолқынды пештерге арналған ыдысты пайдаланыңыз.

<sup>3</sup> Су резервуарын толтырыңыз.

<sup>4</sup> Араластыру сигналын ескеріңіз.

Нөмір	Тағамдар	Жабдықтар	Салу деңгейі	Салмақ ауқымы, кг	Нұсқаулар
P13	Балықтың мұздатылған сүбе еті <sup>3</sup>	Буға ас әзірлеуге арналған науа + шыны таба	3	0,20 - 0,50	Балық сүбе етінің қалыңдығы бірдей жазық бөліктерін алыңыз.
P14	Балғын өнімдерден жасалған рагу <sup>4,2</sup>	Қақпақты ыдыс	0	0,20 - 2,00	Ет, көкөніс және сорпаның бірдей бөліктерін алып, жалпы салмағын енгізіңіз.

<sup>1</sup> Аудару сигналын ескеріңіз.

<sup>2</sup> Арнайы микротолқынды пештерге арналған ыдысты пайдаланыңыз.

<sup>3</sup> Су резервуарын толтырыңыз.

<sup>4</sup> Араластыру сигналын ескеріңіз.

### Көкөністер, гарнирлер

Нөмір	Тағамдар	Жабдықтар	Салу деңгейі	Салмақ ауқымы, кг	Нұсқаулар
P15	Брокколи, балғын <sup>1</sup>	Буға ас әзірлеуге арналған науа + шыны таба	3	0,10 - 1,00	
P16	Асбұршақ, тоңазытылған <sup>1</sup>	Буға ас әзірлеуге арналған науа + шыны таба	3	0,10 - 1,00	
P17	Сәбіз бөліктері, мұздатылмаған <sup>1</sup>	Буға ас әзірлеуге арналған науа + шыны таба	3	0,10 - 0,75	Тілімдер неғұрлым қалың болса, соғұрлым шайнауға ыңғайлы болып піседі. Тағамның толық піскенін қаласаңыз, жоғарырақ салмақ енгізіңіз. Бұл бағдарлама жұмысының ұзақтығын арттырады.
P18	Жасыл ақтық, балғын <sup>1</sup>	Буға ас әзірлеуге арналған науа + шыны таба	3	0,10 - 0,70	Бір-бірінің үстіне салмаңыз.
P19	Жұмыртқалар, шала пісірілген <sup>1</sup>	Буға ас әзірлеуге арналған науа + шыны таба	3	2-10 дана	Тауық жұмыртқалары, мұздатылған

<sup>1</sup> Су резервуарын толтырыңыз.

<sup>2</sup> Араластыру сигналын ескеріңіз.

<sup>3</sup> Арнайы микротолқынды пештерге арналған ыдысты пайдаланыңыз.



Нөмір	Тағамдар	Жабдықтар	Салу деңгейі	Салмақ ауқымы, кг	Нұсқаулар
<i>P20</i>	Күріш <sup>2,3</sup>	қақпағы бар биік ыдыс	0	0,10 - 0,50	Тек қана ұзынданды күріш пайдаланыңыз. Тез әзірленетін, пакеттегі күріш пайдаланбаңыз. Күрішке 2-3 есе көп су қосыңыз. Бағдарлама аяқталған соң күрішті 5-10 минуттай тұндырып қойыңыз.
<i>P21</i>	Baked potatoes (Пеште пісірілген картоп)	Тор сөре	2	0,20 - 1,50	Орташа көлемдегі картоп, шам. 250 г. Картопты жуып, кептіріңіз. Қабығын бірнеше жерден шанышқымен тесіңіз.
<i>P22</i>	Пісірілген картоп <sup>3,1</sup>	Буға ас әзірлеуге арналған науа + шыны таба	3	0,20 - 0,50	Картопты аршып, текшелеп тураңыз. Кесектер неғұрлым үлкен болған сайын, нәтижесі соғұрлым берік болады.
<i>P23</i>	Жемістен жасалған компот <sup>3,1,2</sup>	Буға ас әзірлеуге арналған науа + шыны таба	3	0,30 - 0,80	Жеміске сәл қант пен даршын қосыңыз. Араластыру белгісі берілмейінше, жидек компотына таңқурай мен құлпынай қоспаңыз.

<sup>1</sup> Су резервуарын толтырыңыз.

<sup>2</sup> Араластыру сигналын ескеріңіз.

<sup>3</sup> Арнайы микротолқынды пештерге арналған ыдысты пайдаланыңыз.

#### Қолайлылық

Нөмір	Тағамдар	Жабдықтар	Салу деңгейі	Салмақ ауқымы, кг	Нұсқаулар
<i>P24</i>	Қытырлақ картоп, тоңазытылған <sup>1</sup>	Шыны таба	2	0,20 - 0,80	Бір-бірінің үстіне салмаңыз.
<i>P25</i>	Крекерлер, тоңазытылған <sup>1</sup>	Шыны таба	2	0,25 - 0,80	Бір-бірінің үстіне салмаңыз.
<i>P26</i>	Пицца, алдын ала пісірілген, салқындатылған	Тор сөре	2	0,10 - 0,60	Қамыры жұқа пицца.

<sup>1</sup> Аудару сигналын ескеріңіз.

Нөмір	Тағамдар	Жабдықтар	Салу деңгейі	Салмақ ауқымы, кг	Нұсқаулар
P27	Пицца, алдын ала пісірілген, тоңазытылған	Тор сөре	1	0,10 - 0,50	Қамыры жұқа пицца, пицца-багет.
P28	Кеспеден жасалған пісірме, алдын ала қайнатылған және тоңазытылған	Шыны табадағы ыдыстар	2	0,30 - 1,00	Лазанья, каннеллони немесе кеспеден жасалған пісірмелер (алдын ала әзірленген кеспе өнімдерінен жасалған).
P29	Дайын тағамды жылыту, суытылған	жалпақ ыдысты шыны табаға салыңыз	3	0,20 - 0,50	
P30	Дайын тағамды жылыту, тоңазытылған	жалпақ ыдысты шыны табаға салыңыз	3	0,20 - 0,50	

<sup>1</sup> Аудару сигналын ескеріңіз.

### 12.3 Тағамды реттеу

1. Функция таңдау тетігін Р таңбасына келтіріп қойыңыз.
  - ✓ Дисплейде тағамның нөмірі мен ұсынылатын салмақ мәні көрсетіледі.
2. Айналмалы қосқышпен қалаған тағамыңызды таңдаңыз.
3. °C/kg басыңыз.
  - ✓ Дисплейде салмақ параметрі фокуста тұрады.
4. Тамақтың салмағын айналмалы қосқышпен реттеңіз.
 

Тамақ пісіруді бастамас бұрын, Р және °C/kg көмегімен тағам таңдаудан салмақ көрсетуге және керісінше ауысуға болады.

  - ✓ Құрылғы автоматты түрде пісіру уақытын орнатады.
5. ▷|| басыңыз.
 

Пісіру басталған соң таңдалған тамақ пен салмақты өзгерту мүмкін болмайды. Орнатылған салмақ көрсетілу үшін, °C/kg басыңыз.

  - ✓ Құрылғы жұмысты бастайды.
  - ✓ ▷|| жанып тұр.
  - ✓ Ұзақтық кері саналып көрсетіледі.
  - ✓ Пісіру ұзақтығы біткен соң, дыбыстық белгі беріледі.
6. Функция таңдау тетігін нөл күйіне бұраңыз.

**Жазба:** Тамақ пісіруді бастамас бұрын, Р және °C/kg көмегімен бағдарлама таңдаудан салмақ көрсетуге және керісінше ауысуға болады.

Пісіру басталған соң таңдалған бағдарлама мен салмақты өзгерту мүмкін болмайды. Орнатылған салмақты сұрату үшін, °C/kg басыңыз.

### 12.4 Тағамды өзгерту

1. ▷||батырмасын 4 секундтай басып тұрыңыз немесе құрылғының есігін ашыңыз.
  - ✓ Таңдалған тағам жойылмай жатыр
2. Жаңа тағам таңдаңыз.

### 12.5 Режимді тоқтату

Ағымдағы жұмыс режимін кез келген уақытта тоқтатуға болады.

1. ▷|| басыңыз немесе құрылғы есігін ашыңыз.
  - ✓ Жұмыс тоқтатылады.
  - ✓ ▷|| жыпылықтайды.
2. Режимді жалғастыру үшін, құрылғының есігін жабыңыз және ▷|| басыңыз.
  - ✓ Жұмыс жалғастырылады.
  - ✓ ▷|| жанып тұр.

### 12.6 Жұмысты тоқтату


Ағымдағы жұмыс режимін кез келген уақытта жою мүмкін.





- ▶ Қызмет таңдауды нөл белгісіне бұрау. Жұмыс үзілісінен немесе тоқтаудан соң суыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.
- ✓ Құрылғы функцияларының орнатуы үзілген.


## 13 Уақыттық функциялар

Құрылғы уақыт функцияларымен жабдықталған, оның көмегімен пісіру ұзақтығын немесе таймерді орнатуға болады.

### 13.1 Уақыт функцияларын шолу




Құрылғыңызда түрлі уақыт функциялары бар. Мәзірді  батырмасымен ашып, әртүрлі функциялар арасында ауысыңыз. Дисплейде қолжетімді функциялардың таңбалары жанады, таңдалған функция фокуста болады.

Уақыт функциясы	Пайдалану
Таймер 	Таймерді пісіру режиміне қарамастан орнатуға болады. Ол құрылғының жұмыс уақытына әсер етпейді. Орнатылған уақыт аяқталған соң дыбыстық белгі беріледі.
Пісіру уақыты 	Реттелген ұзақтық аяқталған соң құрылғы автоматты түрде іске қосылады. Қыздыру түрін орнатқаннан кейін ғана,  батырмасының көмегімен ас әзірлеу уақытын сұратуға болады. Орнатылған уақыт аяқталған соң дыбыстық белгі беріледі.
Уақыт 	Басқа функция орындала бастамайынша, құрылғы дисплейінде тәулік уақыты көрсетіліп тұрады.




**Жазба:**  батырмасын басып, дыбыстық белгіні алдын ала өшіруге болады. Дыбыстық белгінің → *Бет128* ұзақтығын негізгі баптаулардан өзгертуге болады.

### 13.2 Уақыттық функцияларды сұрау

**Талап:** Егер бірнеше уақыт функциясы орнатылған болса, дисплейде сәйкес таңбалар жанады. Ұзақтық кері санақ түрінде көрсетіледі. Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде таймер мен пісіру уақыты функциялары қолжетімді болады. Тәулік уақытының және таймер функциялары күту режимінде қолжетімді болады.

- ▶  батырмасын, фокуста  немесе  пайда болғанша басып тұрыңыз.
- ✓ Дисплейде ағымдағы мән пайда болады.

### 13.3 Таймер функциясын орнату

1.  басыңыз.
- ✓ Дисплейде  көрсетіліп, уақыт таңбалары жанады.
2. Айналмалы қосқыш арқылы таймер уақытын орнатыңыз.
- ✓ Бірнеше секундтан соң, орнатылатын уақыт қабылданады.
- ✓ Қоңырау қосылды.
- ✓ Дисплейде кері уақыт санағы басталып,  жанады. Басқа уақыт таңбалары өшеді.
- ✓ Орнатылған уақыт аяқталған соң дыбыстық белгі беріледі. Дисплейде --:-- пайда болады.
3. Кез келген өрісті басып, таймерді өшіруге болады.





### 13.4 Таймерді өзгерту

- ▶ Айналмалы қосқышпен таймер уақытын өзгертіңіз.
- ✓ Бірнеше секунд соң орнатылған таймер уақытының индикациясы пайда болады.

### 13.5 Таймерді жою

- ▶ Айналмалы қосқышпен таймер уақытын --:-- орнатыңыз.
- ✓ Қоңырау сөндірілді.


### 13.6 Аралық уақытын орнату.

1.  батырмасын екі рет басыңыз.
- ✓ Дисплейде --:-- көрсетіліп, уақыт таңбалары жанады.
2. Айналмалы қосқышпен ұзақтықты орнатыңыз.
3.  басыңыз.
- ✓ Құрылғы жұмысты бастайды.
- ✓ Дисплейде кері уақыт санағы басталып,  жанады. Басқа уақыт таңбалары өшеді.
- ✓ Орнатылған уақыт аяқталған соң дыбыстық белгі беріледі. Құрылғы қыздыруды тоқтатады. Дисплейде --:-- пайда болады.
4.  басып, дыбыстық белгіні өшіріңіз.
5. Құрылғыны өшіру үшін, функция таңдау тетігін нөл күйіне бұраңыз.

### 13.7 Аралық уақытын өзгерту


- ▶ Айналмалы реттегішті пайдаланып пісіру уақытын орнатыңыз.
- ✓ Пісіру уақытының өзгертілген мәні дисплейде бірнеше секунд кейін пайда болады.
- ✓ Ұзақтық кері саналып көрсетіледі.


### 13.8 Уақытты тоқтату

**Жазба:** Таймер функциясы орнатылған болса, уақыт ұзақтығын өзгерту үшін алдымен  басу керек.

- ▶ Айналмалы қосқыш көмегімен пісіру уақытын --:-- орнатыңыз.
- ✓ Бірнеше секундтан соң, құрылғы параметрлердің өзгертілген мәнін қабылдайды.




### 13.9 Уақытын реттеу.


Іске қосқанда уақыт көрсеткіші фокуста болады. Дисплейде *12:00* мәні жыпылықтап,  жанады.

1. Айналмалы таңдауышпен уақытты орнатыңыз.
2.  басыңыз.
- ✓ Уақыт реттелді.

### 13.10 Уақытты өзгерту

**Талап:** Құрылғы өшірілді.

1.  батырмасын екі рет басыңыз.
- ✓ Дисплейде  және тәулік уақыты көрсетіледі.
2. Айналмалы таңдауышпен уақытты орнатыңыз.
3.  басыңыз.
- ✓ Уақыт реттелді.

**Жазба:** Уақыт орнатылған соң  батырмасын баспасаңыз, құрылғы бірнеше секундтан кейін автоматты түрде орнатылған мәнді қабылдайды. Баптау барысында функция таңдау тетігінің күйін өзгерткен болсаңыз, оны нөл күйіне келтірмейінше құрылғыны пайдалана алмайсыз. Құрылғы тұтынатын қуат көлемін азайту үшін, күндізгі уақытты индикациялау функциясын өшіруге болады.

## 14 Негізгі орнату жүйесі

Сіз өзіңіздің қажеттіліктеріңізге сәйкес құрылғының негізгі параметрлерін реттей аласыз.

### 14.1 Негізгі параметрлерге шолу

Осы жерде негізгі параметрлерге және зауыттық параметрлерге шолуды табасыз. Негізгі параметрлер құрылғының жабдықталуына байланысты.

Индикация	Негізгі орнату жүйесі	Таңдау	Сипаттама
c01	Дыбыстық белгілердің ұзақтығы	1 = қысқа = 10 сек. 2 = орташа = 30 сек. <sup>1</sup> 3 = ұзақ = 2 минут	Дайындау уақыты немесе таймер аяқталғаннан кейін дыбыстық белгінің ұзақтығын орнату.
c02	Негізгі дыбыстық белгі	0 = өшірулі 1 = қосулы <sup>1</sup>	Батырма дыбыстарын қосу немесе өшіру.
c03	Дисплейдің жарығы	1 = төмен 2 = орташа <sup>1</sup> 3 = жоғары	Дисплей жарығын реттеу.
c04	Уақыт индикаторы	0 = өшірулі 1 = қосулы <sup>1</sup>	Дисплейде тәулік уақытын көрсету.
c05	Пісіру камерасын жарықтандыру	0 = өшірулі 1 = қосулы <sup>1</sup>	Пісіру камерасының жарығын қосу немесе өшіру.
c06	Су кермектігі	0 = жұмсартылған 1 = жұмсақ 2 = орташа 3 = қатты 4 = өте қатты <sup>1</sup>	Су кермектігін реттеу → Бет114.
c07	Зауыттық реттеу	0 = өшірулі <sup>1</sup> 1 = қосулы	Өзгертілген параметрлерді зауыттық параметрлерге қайтарыңыз.
c08	Демо режимі	0 = өшірулі <sup>1</sup> 1 = қосулы	Демо режимін қосу немесе өшіру. <b>Жазба:</b> Демо режимі құрылғы қосылғаннан кейінгі алғашқы 5 минут ішінде қосылады.

<sup>1</sup> Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты басқа болуы мүмкін)

### 14.2 Негізгі реттеулерді өзгерту

**Талап:** Құрылғы өшірілді.

1. ⏻ бірнеше секунд басып тұрыңыз.
- ✓ Дисплейде алдымен негізгі параметр пайда болады.
2. Негізгі параметрлерді айналмалы қосқышпен өзгерту.
3. ⏻ басыңыз.
- ✓ Дисплейде келесі негізгі параметр пайда болады.
4. ⏻ батырмасын басып, барлық қажетті негізгі параметрлерді таңдап, мәндерді өзгертіңіз.

5. Өзгертулерді сақтау үшін, ⏻ батырмасын бірнеше секунд басып тұрыңыз.

**Жазба:** Негізгі параметрлердің өзгертулері электр қуаты өшкеннен кейін сақталады.

### 14.3 Негізгі параметрлердің өзгертулерді жою

- ▶ Функция таңдау ауыстырғыш- қосқышты ауыстырыңыз.
- ✓ Барлық өзгерістер жойылады және сақталмайды.

## 15 Тазалау және күту

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

## 15.1 Құрылғыға күтім көрсету бойынша кеңестер

Құрылғының жұмысқа қабілеттілігін ұзақ мерзімге сақтау үшін құрылғыға күтім көрсету бойынша кеңестерге назар аударыңыз.

Шара	Пайдасы
Құрылғыны таза ұстаңыз және дақтар пайда болғанда, оларды бірден кетіріңіз. Пісіру камерасын әр қолданған сайын тазалап тұрыңыз.	Кір сіңіп, күйіп кетпес үшін.
Қақ, май, крахмал және ақуыздан қалған дақтарды бірден кетіреді.	Коррозияны болдырмау үшін, тиісті шаралар қолданыңыз.
Ішіндегі толтырмасы шырынды бөліштерге шыны табаны қолданыңыз.	Бұл пісіру камерасында қатты кірдің пайда болуына жол бермейді.
Қуыратын тұтқалы таба сияқты арнайы ыдыс-аяқтарды қолданыңыз.	Бұл пісіру камерасында қатты кірдің пайда болуына жол бермейді.
Мүмкін болса, ыстық ауа қолданыңыз.	Соның нәтижесінде ластану деңгейі төмендейді

## 15.2 Тазалау құралы

Тек жарамды тазалағыш құралды пайдаланыңыз.

### **⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!**

Ішіне кірген ылғалдық тоқ соғуына алып келуі мүмкін.

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

### **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

Жарамсыз тазартқыш құралдар құрылғыны зақымдайды.

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

Жаңа губкаларда өндіріс кезінде ұсталған бөгде бөлшектер болады.

- ▶ Жаңа губкалы шүберектерді пайдаланудан алдын әбден жуыңыз.

Жеке беттер мен бөлшектерді тазартатын заттар туралы тазалау нұсқаулығында қараңыз.

## 15.3 Құралды тазалау

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

### **⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!**

Құрылғы және оның бөлшектері пісіру барысында қызады.

- ▶ Ыстық бөлшектерге абай болып қол тигізбеңіз.
- ▶ Құралды 8 жасқа дейінгі балаларға пайдалануға жол бермеңіз.

### **⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!**

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

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

### **⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!**

Құрылғының есігіндегі сызылған әйнек жарылуы мүмкін.

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

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет129*
2. Құрылғының жекелеген бөлшектерін немесе беттерін тазалау бойынша нұсқауларды орындаңыз.
3. Егер басқаша көрсетілмесе:
  - құрылғының компоненттерін ыстық сабынды сумен және шүберекпен тазалаңыз.
  - Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

## 15.4 Құрылғының алдыңғы панелін тазалау

### **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

Дұрыс емес тазалау құралдың алдыңғы панелін зақымдауы мүмкін.

- ▶ Тазалау үшін шыны тазалағыштарды, металл қырғыштарды немесе шыны қырғыштарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Коррозияны болдырмау үшін, тот баспайтын беттерден майды, өк, крахмал және жұмыртқа ақуызы дақтарды дереу тазалаңыз.
- ▶ Тот баспайтын болаттан жасалған ыстық беттерді тазарту үшін арнайы тот баспайтын болаттан жасалған күтім құралдарын пайдаланыңыз.

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет129*
2. Құрылғының алдыңғы панелін ыстық сабынды сумен және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
 

**Жазба:** Құрылғының алдыңғы жағындағы түстердің шамалы айырмашылықтары әйнек, пластмасса немесе металл сияқты әр түрлі материалдарға байланысты.
3. Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панелді тазалау үшін тот баспайтын болат беттерді күтуге арналған құралды жұмсақ шүберекпен жұқа қабатта жағу керек.

- Тот баспайтын болат беттерді күтуге арналған құралды қызмет көрсету орталығынан немесе арнайы сатушылардан алынады.
4. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

## 15.5 Басқару панелін тазалау

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс емес тазалау басқару панелін зақымдауы мүмкін.

- ▶ Басқару панельдерін дымқыл шүберекпен сүртпеңіз.
1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет129*
  2. Басқару панелін микроталшықты шүберекпен немесе дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
  3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

## 15.6 Есік әйнектерін тазалау

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс емес тазалау есіктің әйнектерін зақымдауы мүмкін.

- ▶ Әйнек қырғышын пайдаланбаңыз.
1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет129*
  2. Есіктің терезелерін шыны тазартқышпен суланған шүберекпен тазалаңыз.  
**Жазба:** Есік әйнегіндегі шырышқа ұқсас іздер жұмыс камерасының жарықтық кескіндері болады.
  3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

## 15.7 Есіктің тұтқасын тазарту

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет129*
2. Есіктің тұтқасын тазалау үшін ыстық сабынды су мен жұмсақ шүберек пайдаланыңыз.  
**Жазба:** Егер есік тұтқасына қақ тазалау құралы түссе, дереу сүртіп тастаңыз. Әйтпесе ол дақтар мүлдем кетпейді.
3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

## 15.8 Есік тығыздауышын тазалау

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Тиісті емес тазалау есіктің тығыздағышын зақымдауы мүмкін.

- ▶ Тазалау үшін металл қырғыштарды немесе шыны қырғыштарды пайдаланбаңыз.
  - ▶ Ешқандай қырғыш тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.
1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет129*
  2. Есік тығыздауышын тазалау үшін жылы сілті ерітіндісі мен жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз.
  3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

## 15.9 Тот баспайтын болаттан жасалған беттерді тазалау

1. Тазартқыш құралдарды қолдануға қатысты нұсқауларды орындаңыз. → *Бет129*

2. Ыстық сабынды ерітінді мен шүберекпен тазалаңыз.
3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
4. Тазалап болған соң есік тығыздағышының орнын тексеріңіз.

## 15.10 Жұмыс камерасын тазалау

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс емес тазалау пісіру бөлімін зақымдауы мүмкін.

- ▶ Пешке арналған спрейлерді немесе басқа қатты тазартқыштарды немесе абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз.
1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет129*
  2. Сабынды сумен немесе сірке суының ерітіндісімен тазалаңыз.
  3. Қатты ластану жағдайында: пеш тазалау құралын пайдаланыңыз.  
Пешті тазартқышты тек салқындатылған жұмыс камерасында қолданыңыз.  
**Кеңес:** Жағымсыз иістерді болдырмау үшін максималды микротолқынды қуатта бір стақан суды бірнеше тамшы лимон шырынын 1-2 минут қыздырыңыз. Қайнатудың асып кетпеуі үшін ыдысқа қасықты салыңыз.
  4. Жұмыс камерасын жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғатып тазалаңыз.
  5. Есікті ашық күйде қалдырып, құрғатып алыңыз.

## 15.11 Жабдықтарды тазалау

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз. → *Бет129*
2. Тағамның күйген қалдықтарын ыстық сабынды сумен суланған шүберекпен сулаңыз.
3. Керек-жарақтарды ыстық сабынды сумен және матамен немесе ыдыс жуғыш щеткамен мұқият тазалаңыз.
4. Тор сөрелі тот баспайтын болаттан тазартқышпен немесе ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз.  
Қатты ластану жағдайда тот баспайтын болаттан жасалған губканы немесе пешті тазартқышты қолданыңыз.
5. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

## 15.12 Өзі тазаланатын аймақтарды тазалау

Пісіру камерасының артқы жағында өзін тазалайтын катализатор жамылғысы бар. Пісіру және қуырудан шашыраған майлар құрылғы жұмыс істеп тұрғанда осы қабатпен сорылып жойылады. Сондықтан ол беттерді тазалаудың қажеті жоқ.

### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Пешті тазартқыш құралы өздігінен тазаланатын аймақтарды зақымдайды.

- ▶ Өзін тазалайтын аймақтарда ешқандай пеш тазартқышын пайдаланбаңыз. Егер пеш тазартқышы осы аймақтарға келсе, дереу су және губкамен сүртіңіз. Ысқаламаңыз және ысқылайтын тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

**Талап:** Пісіру камерасы суыды.

- ▶ Күйе мен ыстарды суға малынған жұмсақ губкамен сүртіп тастасаңыз болады.

**Жазба:** Жұмыс барысында беттерде қызыл дақтар пайда болуы мүмкін. Бұл тот емес, азық-түліктердің қалдықтары. Бұл дақтар денсаулыққа әсер етпейді және өздігінен тазаланатын аймақтардың тазалау қабілетіне әсер етпейді.

### 15.13 Жинағыш резервуарды тазалау

#### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жинағыш резервуар ыстықтан зақымдалуы мүмкін.

- ▶ Жинағыш резервуарды қызып тұрған пісіру камерасында кептірмеңіз.
  - ▶ Жинағыш резервуарды ыдыс жуғыш машинаға салып жумаңыз.
1. Тазартқыш құралдарды қолдануға қатысты нұсқауларды орындаңыз. → *Бет129*
  2. Жинағыш резервуарды матасы жұмсақ шүберекпен және ыстық сабынды ерітіндімен тазалаңыз.
  3. Таза сумен жақсылап шайыңыз.
  4. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
  5. Жинағыш резервуарды қақпағы ашық күйінде құрғатыңыз.
  6. Қақпақтағы тығыздағышты сүртіп кептіріңіз.

### 15.14 Су резервуарын тазалау

1. Тазартқыш құралдарды қолдануға қатысты нұсқауларды орындаңыз. → *Бет129*
2. Су резервуарын матасы жұмсақ шүберекпен және ыстық сабынды ерітіндімен тазалаңыз.
3. Таза сумен жақсылап шайыңыз.
4. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.
5. Резервуарды қақпағы ашық күйінде құрғатыңыз.
6. Қақпақтағы тығыздағышты сүртіп кептіріңіз.

### 15.15 Шахтаны тазалау

1. Тазартқыш құралдарды қолдануға қатысты нұсқауларды орындаңыз. → *Бет129*
2. Шахтаны әр қолданған сайын құрғатып сүртіңіз.

### 15.16 Пісіру камерасындағы бу шығатын саңылауларды тазалау


1. Тазартқыш құралдарды қолдануға қатысты нұсқауларды орындаңыз. → *Бет129*
2. Пісіру камерасындағы бу шығатын саңылауларды сабынды ерітінді қосылған ыстық су, губка немесе ыдыс жуатын жұмсақ щеткамен тазалаңыз.

## 16 Тазалау функциясы

Құрылғыны тазалау режимінде тазалаңыз.

### 16.1 Қақ тазалау

Құрылғы қалыпты жұмыс істеп тұру үшін, қақтарды мерзімді түрде кетіріп тұру керек.

Қақты кетіру мерзімінің аралығы су кермектігіне және бумен пісіру режимінің қолданылу жиілігіне байланысты. Бу режимін қолдану мүмкіндігі 5 немесе одан да төмен мәнге түскенде, құрылғы дисплейінде  көрсетіледі. Қақты кетіру режимін іске қоспасаңыз, бұдан былай бумен пісіру режимін орната алмайсыз. Жалпы қақты кетіру 32 минуттай уақытқа созылады. Қақты кетіру екі сатыдан тұрады.

- Қақты кетіру ұзақтығы — шам. 31 минут
- Қақты кетіргеннен кейінгі шаю циклының ұзақтығы 1 минутты құрайды

Қақ кетіру режимін гигиеналық мақсатта жүргізіңіз. Қақ кетіру режимін үзіп жіберсеңіз, бу жіберу режимін бұдан былай орната алмайсыз. Құрылғыны жұмысқа дайындау үшін, шаю циклын іске қосыңыз.

#### Қақ кетіруді бастау

Құрылғыдағы қақ кетіру циклы 31 минутқа созылады.




#### НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қақ кетіруге ұсынылған құралдардан басқасы қолданылса, құрылғы зақымдалуы мүмкін

- ▶ Қақ кетіру үшін тек біз ұсынған қақ тазалау құралдарын пайдаланыңыз. Қақ кетіру кезіндегі әсер ету уақыты қақ тазалау құралына сәйкестендірілген.

Егер қақтан тазарту ерітіндісі басқару панеліне немесе басқа оңай зақымдалған беттерге түссе, олар зақымдалады.

- ▶ Қақтан тазарту ерітіндісін бірден сумен шайып кетіңіз.

1. Функция таңдау тетігімен  таңдаңыз.
- ✓ Дисплейде қақ кетіру бағдарламасының орындалу уақыты көрсетіледі. Пісіру уақытын өзгертуге болмайды.
2. Резервуарлар панелін ашыңыз.
3. Су жинайтын резервуарды шығарып алып, босатыңыз.
4. Босаған жинағыш резервуарды соңына дейін итеріп, орнына салыңыз.
5. Су бағын алып қойыңыз.
6. Су мен сұйық қақ тазалау құралын қақ жою ерітіндісіне қосыңыз.
  - Қақ кетіруге қажетті ерітінді жасау үшін 250 мл су мен 50 мл қақ тазалау құралын араластырыңыз немесе салмағы 18 г қақ тазалау таблеткасын 250 мл суға 5 минуттай ерітіңіз.
7. Қақ кетіру ерітіндісін су резервуарына құйып, резервуарды итеріп, орнына салыңыз.
8. Резервуарлар панелін жабыңыз.
9.  басыңыз
  - ✓ Құрылғының қағы тазаланады.
  - ✓ Дисплейде қалған уақыт санағы көрсетіледі.
  - ✓ Қақ тазалау аяқталғаннан соң сигнал шалады. Құрылғы жұмысын тоқтатады.
10. Резервуарлар панелін ашыңыз.
11. Су жинайтын резервуарды шығарып алып, босатыңыз да, қайтадан орнына салыңыз.
12. Су резервуарын шығарып, жақсылап жуып, ішіне таза су толтырып, қайтадан орнына салыңыз.
13. Резервуарлар панелін жабыңыз.
14.  басыңыз
  - ✓ Аспап екі рет автоматты түрде шаюды орындайды. Шаю циклы аяқталған соң дыбыстық белгі беріледі.



**Жазба:** Қақ тазалау құралының құрамындағы компоненттердің қатынасына назар аударыңыз. Қақ тазалау құралы, сұйық (тапсырыс беру нөмірі: 00311680): 50 мл қақ тазалау құралы мен 250 мл суды 1:5 қатынасын сақтап араластырыңыз. Қақ кетіретін таблеткалар (тапсырыс беру нөмірі 00311976): қақ кетіретін таблетканы, салмағы 36 г, 500 мл суда 5 минут ішінде ерітіңіз.

## 16.2 Rinse (Шаю)

Бу функциясын ұзақ уақыт бойы пайдаланбаған болсаңыз, құрылғыны қақтан тазалап, шайыңыз. Құрылғыңыз таза күйінде қалу үшін, суқұбыр жүйесі арқылы су тартуға болады. Содан соң құрылғы суды жинағыш резервуарға ағызады.

**Жазба:** Шайғаннан кейін жинағыш резервуар ішінде еріген қақ бөлшектері қалуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай әрі ол құрылғының жұмысына әсер етпейді.

## Шаю циклын жүргізіңіз

1. Функция таңдау тетігімен  таңдаңыз.
- ✓ Дисплейде бағдарламаның орындалу уақыты көрсетіледі. Бағдарламаның орындалу уақытын өзгерте алмайсыз.
2. Резервуарлар панелін ашыңыз.
3. Су жинайтын резервуарды шығарып алып, босатыңыз.
4. Босаған жинағыш резервуарды соңына дейін итеріп, орнына салыңыз.
5. Су резервуарын шығарып, қалдық суларды ағызып жіберіңіз.
6. Су резервуарын жақсылап жуып, ішіне таза су құйыңыз.
7. Су резервуарын соңына дейін итеріп, орнына салыңыз.
8. Резервуарлар панелін жабыңыз.
9.  басыңыз.
- ✓ Су құбырлар арқылы тартылады.
- ✓ Ұзақтық дисплейде кері санақ түрінде көрсетіледі.
- ✓ Ұзақтық аяқталған соң дыбыстық белгі беріледі.

# 17 Ақауларды жою

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

## ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.

- ▶ Тек қана білікті мамандар құрылғыны жөндеуі мүмкін.
- ▶ Егер құрылғыда ақау бар болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

## ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Дұрыс жасалмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.

- ▶ Құрылғыдағы жөндеу жұмыстарын тек білікті мамандар орындай алады.
- ▶ Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа бөлшектері ғана пайдаланылуы мүмкін.
- ▶ Осы бұйымның желі кабелі бұзылып зақымданған күйде болса, қауіптердің пайда болуын болдырмау үшін, оның шығарушы немесе техникалық қызмет көрсету орталығының маманы арқылы, немесе осыларға ұқсас арнайы білімі бар адам тарабынан ауыстырылуы қажет.

## 17.1 Функциялық ақаулықтар

Ақаулық	Ақаулардың себебі және оларды жою
Құрылғы жұмыс істемейді.	Желілік кабель ашасы розеткаға салынбаған. ▶ Құрылғыны тоқ желісіне қосыңыз.
	Сақтандырғыштар блогында сақтандырғыш іске қосылды. ▶ Сақтандырғыш шкафында сақтандырғыш жұмыс істегенін тексеріңіз.
	Электр қуаты өшкен. ▶ Бөлме жарықтары немесе басқа құрылғылар бөлмеде жұмыс істеуін тексеріңіз.
	Функциялық ақаулық 1. Сақтандырғышты сақтандырғыш шкафында өшіріңіз. 2. Оны 10 секундтан кейін қайта қосыңыз. ✓ Егер ақаулық бір рет болған болса, хабар өшеді. 3. Егер хабарлама қайта пайда болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Хабарласқан кезде қате туралы нақты хабарламаны көрсетіңіз. → "Сервистік қызмет көрсету", Бет134
	Есік толық жабылмаған. ▶ Есікке тамақ қалдықтары немесе бөгде заттар кірген емес екенің тексеріңіз.



<b>Ақаулық</b>	<b>Ақаулардың себебі және оларды жою</b>
Жұмыс камерасының жарықтандырылуы жұмыс істемей тұр.	Жарықдиодты шам істемей тұр. ▶ Егер бұл қате қайталанса, қызмет көрсету өкіліне хабарласыңыз.
Дисплейде «12:00» жыпылықтайды және ☹ жанады.	Электр қуаты өшкен. ▶ Тәулік уақытын қайта орнатыңыз. → "Уақытын реттеу.", Бет127
Құрылғы іске қосылмаған. Дисплейде ұзақтық тұр.	▶▶ батырмасы басылмаған. ▶ ▶▶басыңыз.
Микротолқын пеші жұмыс жасамайды.	Есік толық жабылмаған. ▶ Есікке тамақ қалдықтары немесе бөгде заттар кірген емес екенің тексеріңіз. ▶▶ батырмасы басылмаған. ▶ ▶▶басыңыз.
Тағам бұрынғыға қарағанда, ұзағырақ қызады.	Микротолқындың қуаты тым төменге орнатылған. ▶ Микротолқынды қуатты тым жоғары деңгейге орнатыңыз. → Бет116 Басқаға қарағанда, құрылғығы көбірек салынады. ▶ Ұзағырақ пісіру уақытын орнатыңыз. Екі есе мөлшер пісіру уақытын екі есеге арттырады. Тамақ әдеттегіден суық. ▶ Кейде бұраңыз немесе араластырыңыз.
Микротолқын режимі үзілді.	Құрылғыда ақаулық бар. ▶ Егер бұл қате қайталанса, қызмет көрсету өкіліне хабарласыңыз.
Құрылғы қызбайды, дисплейде қос нүкте жыпылықтайды.	Негізгі параметрлерде демо режимі белсендірілген. 1. Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғышты қысқа уақытқа ажырату арқылы құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. 2. Келесі 3 минут ішінде негізгі параметрлерден → Бет128 демо режимін өшіріңіз.
Су резервуары мен жинағыш резервуар таңбалары үнемі жыпылықтап тұрады.	Техникалық ақау 1. Су резервуары мен жинағыш контейнердің тиісті шахтаға толығымен салынғанына көз жеткізіңіз. 2. Егер таңбалар жыпылықтауын тоқтатпаса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. <b>Жазба:</b> Құрылғының бу жіберу функциясынан басқа қызметтерін пайдалана беруіңізге болады.
Есіктің үстінде жылы ауа немесе бу шығып жатыр.	Бұл ақау емес. Құрылғының салқындатқыш желдеткіші жұмыс істеп тұр. ▶ Ештеңе жасаудың керегі жоқ. Құрылғының жұмысы аяқталған соң желдеткіш аз уақыт жұмыс істеп тұрады. Желдеткіш құрылғыны қызып кетуден сақтайды.
Құрылғының жұмысы аяқталған соң салқындатқыш желдеткіштің жұмысы жалғаса береді.	Құрылғының жұмысы аяқталған соң, оны суыту керек. ▶ Ештеңе жасаудың керегі жоқ. Құрылғының жұмысы аяқталған соң желдеткіш аз уақыт жұмыс істеп тұрады. Желдеткіш құрылғыны қызып кетуден сақтайды.
Салқындатқыш желдеткіш есік ашулы тұрғанда да жұмыс істейді.	Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда және жұмысы аяқталғанда, оны суыту керек. ▶ Ештеңе жасаудың керегі жоқ. Есік ашық тұрғанда барлық функциялар тоқтатылады.
Ыстық ауа және гриль аралас режимі қолданылғанда бу білінбейді.	Бу барлық температуралар диапазонында бірдей біліне бермейді. Бу неғұрлым ыстық болса, соғұрлым байқалмайды. ▶ Ештеңе жасаудың керегі жоқ.

Ақаулық	Ақаулардың себебі және оларды жою
Буда пісіру режимін қолданған соң жинағыш резервуар босап қалады.	Әдеттегі буда пісіру немесе аралас буда пісіру режимінде жұмыс істеу барысында, конденсат құрылғының төменгі жағындағы шыны пластинада және конденсатты ағызуға арналған, құрылғының түбіндегі сұр түсті науаға жиналады. Ол жинағыш резервуарға түспейді. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ештеңе жасаудың керегі жоқ. Жинағыш резервуар тек қақты кетіріп, шаю қызметін атқарады, ал әдеттегі буда пісіру немесе аралас буда пісіру режиміндегі жұмыс барысында ол ешқандай қызмет атқармайды.</li> </ul>
Жинағыш резервуарға ақ қақ қалдықтары кіріп кеткен.	Қақты кетіру немесе шаю барысында майда қақ қалдықтары қыздырғыштан шөгіп қалады. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Судың кермектік параметрлерін тексеріңіз.</li> <li>2. Қақ кетіру циклын көрсетілген уақыт аралығы өткен сайын жүргізіп отырыңыз.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Құрылғыдағы қақты кетіру циклын пайдаланушы нұсқаулығында берілген нұсқауларға сәйкес жүргізіңіз.</li> </ul>
Аралас режимде су аз шығындалады. Әсіресе 3 функция қолданылатын аралас режимде.	Бу қолданылатын аралас режимде, әсіресе 3 функция іске қосылатын аралас режимде кейде бу аз мөлшерде пайдаланылады. Осылайша, резервуардағы таза судың аз мөлшері ғана шығындалады. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ештеңе жасаудың керегі жоқ.</li> </ul>

## 17.2 Бейнебеттегі мағлұмат

Ақаулық	Ақаулардың себебі және оларды жою
Дисплейде E0532 хабарламасы пайда болады	Басқару панелінің ластануы сенсорлық өрістің үнемі белсенді болып тұруына соқтырады. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Құрылғыны өшіріңіз.</li> <li>2. Басқару панелін тазалаңыз.</li> <li>3. Құрылғыны қайта қосыңыз.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Егер құрылғыны қосқан бойда ақау қайталана берсе, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.</li> </ul>
Дисплейде E5005 хабарламасы пайда болады	Су резервуары бос болғанда, булау функциясы бірнеше рет іске қосылды. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Оны қайта пайдаланар алдында су резервуарына салқын су толтырылып, резервуар шахтасына толығымен салынғанына көз жеткізіңіз.</li> <li>▶ Егер бұл қате қайталанса, қызмет көрсету өкіліне хабарласыңыз.</li> </ul>

## 18 Кәдеге жарату

### 18.1 Ескі құрылғыны кәдеге жарату

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

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



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

## 19 Сервистік қызмет көрсету

Сіздің еліңіздегі кепілдік мерзімі мен шарттары жөніндегі толық ақпаратты қызмет көрсету орталығынан, сауда бөлімінен немесе біздің веб-сайттан алуыңызға болады.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, сізге құрылғыңыздың артикул нөмірі (E нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК) қажет болады.

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

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

Импорттаушы/ Сапа шағымдарын қабылдайтын ұйым: Қазақстан Республикасы, Алматы қ., Қажы Мұқан көш, 22/5, 7 қабат  
e-mail: ala-infokz@bshg.com

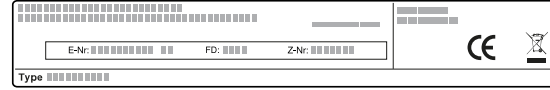
Құрылғының қызмет ету мерзімі – 7 жыл.

Ақаулық анықталған жағдайда, Қазақстан Республикасы аумағында 5454 сервистік байланыс орталығына қоңырау шалыңыз (тек ұялы телефондар үшін).

Біріккен Корольдікте жасалған

## 19.1 Артикул нөмірі (E нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК)

Артикул нөмірі (E нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК) құрылғының фирмалық тақтайшасында берілген. Зауыттық тақтайшасын нөмірлерімен аспап есігін ашып табасыз.



Құрылғы деректерін және мүшелер қызметінің нөмірін жылдам қайта табу үшін деректерді жазып алуға болады.

## 20 Сізде бәрі болып шығады!

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

### 20.1 Ұсынылған әрекеттер тізбегі

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

**Жазба:** Құрылғыда әртүрлі тағамдардың алдын-ала бағдарламаланған параметрлері бар. Алдын ала орнатылған параметрлерді қолданғыңыз келсе, автоматты бағдарламаларды қолданыңыз.

→ "Автоматты бағдарлама", Бет122

#### **⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!**

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

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

#### **НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!**

Қышқыл тағамдар темір сөреге зақым келтіруі мүмкін

- ▶ Қышқылы бар тағамдары, мысалы, жемістерді немесе маринад қосылған грильде пісірілген тағамдарды тікелей темір сөренің бетіне қоймаңыз.

#### **Жазба: Никельге қарсы аллергиясы бар адамдарға арналған хабарлама**

Сирек жағдайларда никельдің кішкене іздері тағамдарға түсуі мүмкін.

1. Жұмысқа кіріспес бұрын, пісіру панеліндегі барлық қажет емес жабдықтарды алып тастаңыз.

2. Ұсынылған баптаулардан қажетті тағамды таңдаңыз.
3. Тағамды қолайлы ыдысқа салыңыз. Ұсынылған параметрлерде көрсетілген ыдыс-аяқтар мен жабдықтарды қолданыңыз. Ас әзірлеу тәсіліне сай келетін ыдыстар мен жабдықтарды қолданыңыз.  
→ "Микротолқынды режимге арналған керек-жарақтар мен ыдыс-аяқ", Бет115  
Тек түпнұсқа жабдықтарды пайдаланыңыз. Ол пісіру камерасына және жұмыс режимдеріне оңтайлы түрде сәйкестендірілген.
4. **Кеңес:** Егер сіз параметрлері кестедегі мәліметтерден өзгеше тағам дайындағыңыз келсе, тағам мөлшері екі есе көп болу үшін пісіру уақытын екі есе ұзақ етіп орнатыңыз. Тағамды салқын пісіру камерасына салғанда кестеде берілген реттеу параметрлері жарамсыз деп танылады.  
Кестеде таңдалған тағамдар үшін алдын ала қыздыру керек деп көрсетілген. Тағам мен жабдықтарды пісіру камерасына алдын ала қыздырғаннан соң ғана салыңыз.  
Кейбір тағамдар бірнеше деңгейде пісірілгенде сапасы жоғары болады. Олар кестеде берілген. Егер өз рецептіңіз бойынша пісірмекші болсаңыз, онда кестедегі ұқсас тағамдарды қараңыз. Қосымша ақпараттарды реттеу кестесінде тұрған пісіру кеңестерінен табасыз.  
Микротолқын режимінде ең ұзақ уақытты орнатып, тамақты ең қысқа уақыттан соң тексеріңіз. Бу режимін қолданғанда су резервуарының толы екеніне көз жеткізіп алыңыз.  
Құрылғыны орнату параметрлеріне сәйкес реттеңіз.  
Кестеде көрсетілген температура сипаттамалары мен ас әзірлеу уақыттары қолданылатын өнімдердің сапасына, қасиеттеріне, температура параметрлеріне тәуелді. Сол үшін параметрлер ауқымы берілген. Ең төменгі мәндерден бастаңыз. Қажет болса, келесіде үлкен мәнді орнатыңыз.
5. Тағамды пісіру камерасына тордың биіктігін сақтай отырып салыңыз.

**6. ⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!**

Аспап есігін ашқан кезде ыстық бу шығуы мүмкін. Бу температураға байланысты ретте көрінбеуі мүмкін.

- ▶ Құрылғы есігін абайлап ашыңыз.
- ▶ Балаларды жақындатпаңыз.

**⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!**

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

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

Ыдыс дайын болғанда, құрылғыны өшіріңіз.

## 20.2 Ас әзірлеуге қатысты жалпы нұсқаулық

Барлық тағамдарды дайындаған кезде осы ақпаратты қарастырыңыз.

### Конденсат пайда болуы

Тамақ пісіргенде, пісіру камерасында көп мөлшерде су буы пайда болуы мүмкін.

Сіздің құрылғыңыз энергияны үнемдейтін болғандықтан, жұмыс барысында сыртта аздап жылу пайда болады. Құрылғының ішкі беті мен оның сыртқы бөліктері арасындағы үлкен температуралық айырмашылыққа байланысты есікте, басқару панелінде немесе көршілес жиһазда конденсация пайда болуы мүмкін. Конденсация - әдеттегі физикалық құбылыс.

Алдын-ала қыздыру және құрылғы есігін абайлап ашу түзілетін конденсаттың мөлшерін азайтуға көмектеседі.

Бумен әзірлеу функциясы немесе бумен қыздыру режимі пісіру камерасында көп бу пайда болу үшін керек. Құрылғы салқындаған кезде, пісіру камерасын сүртіңіз.

### Пісіру қалыптары

Оңтайлы пісіру нәтижесіне жету үшін, қоңыр металдан жасалған қалыптарды қолдануды ұсынамыз.

Ақ қаңылтыр қалыптар, керамикалық және шыны қалыптар, пісіру уақытын ұзартып, тағамдар біркелкі қызармай қалады.

Егер силикон қалыптар қолданатын болсаңыз, өндіруші ұсынған нұсқаулықты мұқият қарап, ондай қалыптарды бу қолданылатын режимде және микротолқын режимінде пайдалануға болатын-болмайтынын тексеріп, өндіруші келтірген сипаттамалар мен рецептілерді басшылыққа алыңыз. Силикон қалыптар әдеттегі қалыптардан кішірек болады. Көлемдері мен рецептері өзгеруі мүмкін.

### Пісіру қағазы

Тек таңдалған температураға сай болған пісіру қағазын пайдаланыңыз. Пісіру қағазын әрдайым табаға сәйкес кесіңіз.

**⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!**

Есік ашылған кезде құрылғыға ауа ағынының түсуіне байланысты, пергамент қағаз көтеріліп, қыздырғыш элементіне тиіп, тұтануы мүмкін.

- ▶ Алдын ала жылыту кезінде және тағам дайындау кезінде пергамент қағазын жабдықта бекітіңіз.
- ▶ Пергамент қағазын әрқашан үстіне кәстрөл немесе пісірме табақ қою арқылы кесіңіз.

## 20.3 Еріту және жылыту бойынша кеңестер

Жібіту және қыздырудың оңтайлы нәтижесі үшін мына кеңестерді орындаңыз.

Орналасқан жері	Кеңес
Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін, тағамдар ерітілген, жылытқан немесе дайындалған болу керек.	Пісіру уақытын арттырыңыз. Ірі өнімдер мен жоғары биіктіктерді еңдеу ұзаққа созылады.
Пісіру уақыты аяқталғаннан кейін тағам шетінен қызып кетпеуі керек, ортасында дайын болу керек.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Пісіру кезінде тағамды араластырыңыз.</li><li>■ Микротолқындардың қуатын төмен мәнің және ұзақ уақытты орнатыңыз.</li></ul>
Ерігеннен кейін құс еті немесе еті тек сыртынан жұмсақ, ал ішкі жағы әлі еріген жоқ.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Микротолқындардың қуатын төмен мәнің орнатыңыз.</li><li>■ Тамақты көп мөлшерде жібіту үшін оларды жібіту кезінде бірнеше рет айналдырыңыз.</li></ul>
Тағам тым құрғақ болмауы керек.	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Микротолқындардың қуатын төмен мәнің орнатыңыз.</li><li>■ Пісіру уақытын қысқартыңыз.</li><li>■ Тағамды жауып қойыңыз.</li><li>■ Қосымша су қосыңыз.</li></ul>

## 20.4 Микротолқын режимінде ерітуге және қыздыруға қатысты кеңестер

Микротолқынды пеште еріту немесе қыздыру барысында қандай да бір мәселелер туындаса, келесіде жақсы нәтижеге жету үшін не істеу керегін осы жердегі кеңестерден біле аласыз.

Орналасқан жері	Кеңес
Дайындалған тағам мөлшері үшін ешқандай параметрлерді таба алмай тұрсыз.	Ас әзірлеу уақытын көбейтіңіз немесе азайтыңыз. Жалпы ереже: екі есе көлем үшін екі есе уақыт қажет, жарты көлем үшін екі есе аз уақыт жұмсалады

Орналасқан жері	Кеңес
Тағам тым құрғақ боп қалды.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ас әзірлеу уақытын азайтыңыз. Немесе:</li> <li>■ Микротолқын қуатын төмендетіп орнатыңыз.</li> <li>■ Тағамға көбірек сұйықтық қосып, қақпағын жабыңыз.</li> </ul>
Орнатылған уақыт біткенімен тағам ерімеген, жылымаған немесе піспеген.	Ас әзірлеу уақытын көбейтіңіз.
Орнатылған уақыт біткенде тағамның шет жақтары қатты қызып кеткен, ал ортасы піспеген.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Тағамды пісіру кезінде араластырыңыз.</li> <li>■ Келесіде қуатты азайтып, уақытты көбейтіп қойыңыз.</li> </ul>
Ет пен тауықты еріткенде, сыртындағы еті ерігенімен, іші әлі жібімеген.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Келесіде микротолқынды пештің қуатын төмен етіп таңдаңыз.</li> <li>■ Тамақты көп мөлшерде жібіту үшін оларды жібіту кезінде бірнеше рет аударыңыз.</li> </ul>

## 20.5 Еріту

Құралды мұздатылған тағамды еріту үшін пайдалануға болады.

### Тағамдарды еріту

1. Мұздатылған өнімдерді пісіру камерасының түбіндегі ашық контейнерге салыңыз. Жұмсақ ет бөліктерін, мәселен тауықтың аяғы мен қанаттарын немесе қуырдақтың майлы жиектерін шағын алюминий фольга қағазымен жауып қоюыңызға болады. Пленка пеш ошағының қабырғасына тимей тұруы тиіс.
2. Жұмыс режимін бастаңыз. Еріту барысында, уақыттың жартысы өткенде алюминий қағазды алып тастаңыз.
3. **Жазба:** Ет пен құстың жібуінен сұйықтық шығады. Тамақты аударғанда сұйықтықты алып тастаңыз, оны еш уақытта әрі қарай пісіру үшін қолдануға болмайды, ол басқа өнімдермен байланысқа түспеуі керек.
4. Жібіту барысында тағамды бір немесе екі рет аударыңыз немесе араластырыңыз. Үлкен кесектерді бірнеше рет аудару керек.
5. Жібіген өнімдерді тағы 10-60 минутқа бөлме температурасында тұра тұруға қалдырыңыз. Құс етінің ішек-қарынын алып тастауыңызға болады. Еттің ортасын толық жібімесе де өндеуге болады.

## Ерітуді орнату бойынша ұсыныстар

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Ұзақтығы, мин
Тұтас ет, сүйекпен немесе сүйексіз, 800 гр	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Тұтас ет, сүйекпен немесе сүйексіз, 1000 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Тұтас ет, сүйекпен немесе сүйексіз, 1500 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Ет кесектері немесе тілімдері, 200 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Ет кесектері немесе тілімдері, 500 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Ет кесектері немесе тілімдері, 800 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Тартылған ет, араластырылған, 200 г <sup>3</sup>	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	90	15 <sup>1,4</sup>

<sup>1</sup> Ыдысты бірнеше рет аударыңыз.

<sup>2</sup> Тағамды аударғанда, ет кесектерін бір-бірінен ажыратыңыз.

<sup>3</sup> Тағамды жалпақ жайып қойып жібітіңіз.

<sup>4</sup> Еріген етті алып тастаңыз.

<sup>5</sup> Аудару барысында еріген бөлшектерін бір-бірінен ажырату.

<sup>6</sup> Жібіту барысында пайда болған сұйықтықтарды төгіп тастаңыз.

<sup>7</sup> Тағамды әр 20 минут сайын аударып тұрыңыз.

<sup>8</sup> Еріген бөлшектерді бір-бірінен ажыратыңыз.

<sup>9</sup> Арасында абайлап араластыру.

<sup>10</sup> Орама қорабын толық алу.

<sup>11</sup> Тек әйнекейсіз, кілегей немесе желатинсіз бөліштерді ерітіңіз.

<sup>12</sup> Бәліш бөлшектерін бір-бірінен ажырату.

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Ұзақтығы, мин
Тартылған ет, араластырылған , 500 г <sup>3</sup>	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Тартылған ет, араластырылған , 800 г <sup>3</sup>	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Тұтас құс еті немесе бөліктері, 600 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Тұтас құс еті немесе бөліктері, 1200 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Үйрек, 2000 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Қаз, 4500 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Балықтың сүбе еті, балық котлеттері немесе тілімдері, 400 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Тұтас балық, 300 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Тұтас балық, 600 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Көкөністер, мәселен, бұршақ, 300 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	180	10-15 <sup>9</sup>
Көкөністер, мәселен, бұршақ, 600 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>
Жеміс-жидектер, мәселен, таңқурай, 300 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	180	7-10 <sup>9,8</sup>
Жеміс-жидектер, мәселен, таңқурай, 500 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Сары май, еріген, 125 г <sup>10</sup>	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	90	6-8
Сары май, еріген, 250 г <sup>10</sup>	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Тұтас нан, 500 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Тұтас нан, 1000 г	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Құрғақ бәліш, мәселен, бисквит наны, 500 г <sup>11,12</sup>	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	90	10-15
Құрғақ бәліш, мәселен, бисквит наны, 750 г <sup>11,12</sup>	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Шырынды бәліш, мәселен, жеміс, сүзбе қосылған бәліштер, 500 г <sup>11</sup>	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Шырынды бәліш, мәселен, жеміс, сүзбе қосылған бәліштер, 750 г <sup>11</sup>	Ашық ыдыс	0	☞☞☞	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Ыдысты бірнеше рет аударыңыз.

<sup>2</sup> Тағамды аударғанда, ет кесектерін бір-бірінен ажыратыңыз.

<sup>3</sup> Тағамды жалпақ жайып қойып жібітіңіз.

<sup>4</sup> Еріген етті алып тастаңыз.

<sup>5</sup> Аудару барысында еріген бөлшектерін бір-бірінен ажырату.

<sup>6</sup> Жібiту барысында пайда болған сұйықтықтарды төгіп тастаңыз.

<sup>7</sup> Тағамды әр 20 минут сайын аударып тұрыңыз.

<sup>8</sup> Еріген бөлшектерді бір-бірінен ажыратыңыз.

<sup>9</sup> Арасында абайлап араластыру.

<sup>10</sup> Орама қорабын толық алу.

<sup>11</sup> Тек әйнекейсіз, кілегей немесе желатинсіз бәліштерді ерітіңіз.

<sup>12</sup> Бәліш бөлшектерін бір-бірінен ажырату.

## 20.6 Жылыту

Бұл құрылғыда тағамдарды ысытуға мүмкін.

### Мұздатылған өнімдерді жылыту

#### **⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!**

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

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

1. Дайын тағамдарды орамасынан шығарып, микротолқынды пеште пайдалануға жарамды ыдысқа салыңыз.

2. Тағамды ыдысқа біркелкі етіп салыңыз. Жалпақ тағам биік тағамдарға қарағанда тезірек піседі. Өнімдерді бір-бірінің үстіне қоймаңыз.
3. Тағамды қақпақпен, табақпен немесе микротолқынды пешке қауіпсіз фольгамен жауып қойыңыз.
4. Ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.
5. Жұмыс режимін бастаңыз.
6. Тамақты арасында 2-3 рет аударыңыз немесе араластырыңыз. Әртүрлі тағам компоненттері әртүрлі жылдамдықта қызуы мүмкін.
7. Ыстық тағамды бөлме температурасында тағы 2-5 минутқа қалдырыңыз.

### Қатты мұздатылған тағамдарды жылытуға арналған параметрлерге қатысты кеңестер

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Ұзақтығы, мин
Сорпа, мұздатылған, 400 г	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	8-15
Рагу, мұздатылған, 500 г	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	8-13
Рагу, мұздатылған, 1000 г	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	20-25
Мәзір, порцияларға бөлінген тағамдар, дайын тағамдар (2-3 компоненттен), мұздатылған, 300-400 г	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	11-15
Тұздыққа салынған ет бөліктері немесе тілімдері, мәселен, гуляш, мұздатылған, 500 г	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	12-17 <sup>1</sup>
Тұздыққа салынған ет бөліктері немесе тілімдері, мәселен, гуляш, мұздатылған, 1000 г	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	25-30 <sup>1</sup>
Мұздатылған пісірмелер, мәселен, лазанья, картоп пісірмесі, 450 г	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	10-15
Гарнирлер, мәселен, күріш, макарон, пісіріліп мұздатылған, 250 г <sup>2</sup>	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	2 -5
Гарнирлер, мәселен, күріш, макарон, пісіріліп мұздатылған, 500 г <sup>2</sup>	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	8-10
Көкөністер, мәселен, бұршақ, брокколи, сәбіз, мұздатылған, 300 г <sup>3</sup>	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	8-10
Көкөністер, мәселен, бұршақ, брокколи, сәбіз, мұздатылған, 600 г <sup>3</sup>	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	14 -17
Асжапырақ, мұздатылған, 500 г <sup>4</sup>	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> Араластыруда ет кесектерін бір бірінен ажыратыңыз.

<sup>2</sup> Тағамға азғантай су мөлшерін қосыңыз.

<sup>3</sup> Ыдысқа түбін қаптағанша су құйыңыз.

<sup>4</sup> Су қоспай пісіру.

<sup>5</sup> Тағамды пісіру кезінде араластырыңыз.

kk Сізде бәрі болып шығады!

## Тағамдарды ысыту

### ⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

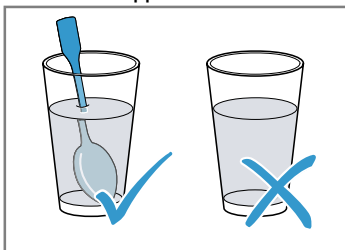
Қыздырылған тамақ жылулық береді. Ыдыс-аяқ өте ыстық болуы мүмкін.

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

### ⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!

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

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



## НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

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

- ▶ Металл заттардың (мысалы, стакандағы қасық) пісіру бөлімінің қабырғалары мен есіктің ішкі бөлігінен кем дегенде 2 см қашықтықта орналасқанына көз жеткізіңіз.
1. Дайын тағамдарды орамасынан шығарып, микротолқынды пеште пайдалануға жарамды ыдысқа салыңыз.
  2. Тағамды ыдысқа біркелкі етіп салыңыз. Жалпақ тағам биік тағамдарға қарағанда тезірек піседі. Өнімдерді бір-бірінің үстіне қоймаңыз.
  3. Тағамды қақпақпен, табақпен немесе микротолқынды пешке қауіпсіз фольгамен жауып қойыңыз.
  4. Ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз. Бу функциясын қосқан болсаңыз, ыдыс салынған шыны табаны 3-деңгейге қойып, резервуарға су құйыңыз.
  5. Жұмыс режимін бастаңыз.
  6. Тағамдарды арасында араластырып немесе аударып тұрыңыз. Әртүрлі тағам компоненттері әртүрлі жылдамдықта қызуы мүмкін.
  7. Температураны бақылаңыз.
  8. Ыстық тағамды бөлме температурасында тағы 2-5 минутқа қалдырыңыз.

## Жылыту параметрлеріне қатысты ұсыныстар

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Балалар тамағы, мәселен, сүт қоспасы салынған құтылар, 150 мл <sup>1</sup>	Ашық ыдыс	0	☞	360	-	0,5-1,5 <sup>2,3</sup>
Сусындар, 200 мл <sup>4</sup>	Ашық ыдыс	0	☞	1000	-	1 -2 <sup>5,6</sup>
Сусындар, 500 мл <sup>4</sup>	Ашық ыдыс	0	☞	1000	-	4 -5 <sup>5,6</sup>
Сорпа, 175 г-нан 2 тостаған	Ашық ыдыс	0	☞	600	-	3 -4
Сорпа, 175 г-нан 4 тостаған	Ашық ыдыс	0	☞	600	-	6-8
Тұздықтағы ет немесе балық бөліктері, 500 г <sup>7</sup>	Жабық ыдыс	0	☞	600	-	7-10
Мәзір, порцияларға бөлінген тағамдар, дайын тағамдар (2-3 компоненттен, 400 г)	Ашық ыдыс	0	☞+☞	360	3	9 -14
Рагу, 400 г	Жабық ыдыс	3	☞	600	-	6-8
Рагу, 800 г	Жабық ыдыс	0	☞	600	-	8 -11

<sup>1</sup> Балаларға арналған тағамды емізгісіз немесе қақпақсыз жылытыңыз.

<sup>2</sup> Қыздырғаннан соң әбден шайқаңыз.

<sup>3</sup> Температураны міндетті ретте бақылаңыз.



<sup>4</sup> Қасықты стақанға салыңыз.

<sup>5</sup> Алкогольді ішімдіктерді қатты қыздырмаңыз.

<sup>6</sup> Пісіру процесін мезгіл-мезгіл басқарыңыз.

<sup>7</sup> Ет бөліктерін бір бірінен ажырату.



Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Көкөністер, 150 г	Ашық ыдыс	3		360	3	3-5
Көкөністер, 300 г	Ашық ыдыс	3		360	3	4 -7

<sup>1</sup> Балаларға арналған тағамды емізіксіз немесе қақпақсыз жылылығыңыз.

<sup>2</sup> Қыздырғаннан соң әбден шайқаңыз.

<sup>3</sup> Температураны міндетті ретте бақылаңыз.

<sup>4</sup> Қасықты стақанға салыңыз.

<sup>5</sup> Алкогольді ішімдіктерді қатты қыздырмаңыз.

<sup>6</sup> Пісіру процесін мезгіл-мезгіл басқарыңыз.

<sup>7</sup> Ет бөліктерін бір бірінен ажырату.

## 20.7 Бәліштер, печенье және нан

Бұл құрылғымен торт, печенье және нан пісіруге болады.

Қамырды ашыту үшін қамыр ыдысын пленкамен немесе майлықпен жабыңыз, оны пісіру камерасының түбіне қойып 40 °С ыстық ауа орнатыңыз.

### Аралас микротолқын режимінде нан өнімдерін пісіруге қатысты нұсқаулар

- Егер микротолқынды пеште пісірсеңіз, пісіру уақытын едәуір қысқартуға болады.
- Микротолқынды пешке арналған ыстыққа төзімді ыдысты қолданыңыз.
- Аралас режимде қарапайым металдан жасалған пісіру қалыбын пайдаланыңыз.

### Буда пісіруге қатысты нұсқаулар

- Кейбір тағамдар бу көмегімен қытырлақ болып піседі. Тағамның беті жылтырап, құрғамай піседі.
- Су резервуарына «MAX» белгісіне дейін су толтырыңыз. Су біткен соң, тағам орнатылған қыздыру режимінде бу жіберілмей пісе береді.

### Қатты мұздатылған өнімдерді пісіруге қатысты ұсыныстар

- Тағамды орамасынан толығымен шығарып алыңыз.
- Тағамдағы мұзды алып тастаңыз. Қатты мұз басқан тоңазытылған өнімдерді пайдаланбаңыз.
- Мұздатылған өнімдер жартылай біркелкі емес піседі. Біркелкі емес қызару пісіргеннен кейін де сақталады.


### Нан мен тоқаш әзірлеуге арналған кеңестер НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қызыған пісіру камерасында орналасқан су ыстық су буын жасайды. Температураның өзгеруі құрылғыны зақымдауы мүмкін.

► Қызыған пісіру камерасына ешқашан су құймаңыз.

- Ыстық ауаға бу жіберу функциясын қосыңыз..
- Нан қамыры үшін орнатылатын мәндер пісіру панеліндегі қамырға да, нан табасындағы қамырға да қолданылады.

## Қалыпта пісірілетін торттар үшін ұсынылатын параметрлер

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °С	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Ұзақтығы, мин
Бисквит, жай қамыр	Пісіруге арналған қалып, ортасында саңылауы бар қалып немесе тікбұрышты қалып	1		160-170	-	60-80 <sup>1</sup>
Бисквит бәліш, жұмсақ, мысалы үгітілгіш тәтті бәліш	Пісіруге арналған қалып, ортасында саңылауы бар қалып немесе тікбұрышты қалып	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Жаңғақ қосылған бәліш	Алмалы қалып Ø 26 см	1		170-180	90	30-35
Сұйық қамырдан жасалған тортқа арналған түп негізі	Торт түптік пішіні	1		160-170	-	35-45
Бисквитті торт, 3 жұмыртқа	Алмалы қалып Ø 26 см	1		160-170	-	40-50

<sup>1</sup> Тәтті бәліштің шам. 20 мин. пеш ішінде сууға мүмкіндік беріңіз.

**kk** Сізде бәрі болып шығады!

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °С	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Ұзақтығы, мин
Үгітілгіш қамырдан жасалған жемісті немесе сүзбелі торт	Алмалы қалып Ø 26 см	2		150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Жемістен жасалған жұмсақ бәліш, кекске арналған қамыр	Ажырамалы немесе тостаған тәрізді пішіні	1		170-190	90	30-45
Дәмді бәліш (мәселен, киш немесе пияз қосылған бәліш)	Алмалы қалып Ø 26 см	2		160-180	90	50-70

<sup>1</sup> Тәтті бәліштің шам. 20 мин. пеш ішінде сууға мүмкіндік беріңіз.

### Табада пісірілетін бәліштер үшін ұсынылатын параметрлер

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °С	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Құрғақ толтырмасы бар бисквит	Шыны таба	2		160-170	-	-	30-40
Ашытқан қамырдан жасалған, шырынды толтырма салынған бәліш, мәселен, алмадан жасалған сеппесі бар ашытқан қамыр	Шыны таба	1		160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
500 г ұннан жасалатын өрме нан	Шыны таба	1		170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45
Жемісті толтырма салынған штрудель, дайын, мұздатылған	Шыны таба	1		180-200	-	2	40-50
Пицца	Шыны таба	2		210 -230	-	-	25-35
Пицца, алдын ала пісірілген, тоңазытылған	Тор	2		180-190	180	-	8-15
Пицца, алдын ала пісірілген, тоңазытылған	Тор	2		190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Аспапты алдын ала қыздырыңыз.

### Шағын нан өнімдері мен печенье таңдауға қатысты ұсыныстар

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °С	Ұзақтығы, мин
Түрлі қалыптағы печенье	Шыны таба	2		150-170	20-35

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °С	Ұзақтығы, мин
Безе	Шыны таба	2	☺	100	90-120
Бадам печеньесі	Шыны таба	2	☺	110	35-45
Қатпарлы қамырдан әзірленген бөліш	Шыны таба	2	☺	170-180	35-45

### Нан мен тоқаш пісіру үшін ұсынылатын параметрлер

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °С	Гриль деңгейі	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Нан, 1 кг	Шыны таба	1	☺+☼	1. 230 <sup>1</sup> 2. 190-200 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 30-45
Нан, 1,5 кг	Тікбұрышты форма	0	☺+☼	1. 230 <sup>1</sup> 2. 200-210 <sup>1</sup>	1. - 2. -	1. 3 2. -	1. 10-15 2. 40-50
Тоқаштар, мысалы, бидай ұнынан жасалған тоқаштар	Шыны таба	1	☺+☼	200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Тост наны, 12 тілім	Тор	3	☼	-	3	-	3-6
Тост наны, 4 тілім	Тор	3	☼	-	3	-	3-6
Пісірілген тостылар, 2-4 кесек	Тор + Шыны таба	3+1	☼	-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Аспапты алдын ала қыздырыңыз.

### Пісіруге арналған кеңестер

Пісіру нәтижесі сәтті шықпаса, келесі жолы жақсы нәтижеге жетуге қатысты кеңестерді осы жерден табасыз.

Орналасқан жері	Кеңес
Қалып пен тор арасынан әлсіз сәуле шығады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Қалыптың сырты ластан-ластанбағанын тексеріңіз.</li> <li>Пісіру камерасындағы қалыптың орналасқан орнын өзгертіңіз.</li> <li>Микротолқын режимін өшіріп, пісіру уақытын ұзартып, пісіруді жалғастырыңыз.</li> </ul>
Бөліш піскенін тексеру жолы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Бөліштің ең биік жеріне ағаш таяқша тығып көріңіз. Қамыр таяқшаға жабыспаса, демек нан-тоқаш өнімі дайын.</li> </ul>

Орналасқан жері	Кеңес
Нан-тоқаш өнімі шөгіп қалып жатыр.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Рецептіде көрсетілген ингредиенттерді қолданыңыз және дайындау нұсқауларын ескеріңіз.</li> <li>Сұйықтықты азырақ қолданыңыз. Немесе:</li> <li>Пісіру температурасын 10 °С-қа төмендетіп, пісіру уақытын көбейтіңіз.</li> </ul>
Нан-тоқаш өнімінің ортасы ғана көтеріліп, жиектері аласа болып қалды.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Серіппелі табаның тек түбін майлаңыз.</li> <li>Піскен соң нан-тоқаш өнімінің түбін жайлап пышақпен бөліп алыңыз.</li> </ul>
Пісіру барысында майда қамырлар бір-біріне жабысып қалады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Өнімдерді бір-бірінен 2 см қашықтықта орналастырыңыз. Бұл өнімдердің жақсы көтеріліп, айналасы қызарып пісу үшін жеткілікті орынды қамтамасыз етеді.</li> </ul>

Орналасқан жері	Кеңес
Нан-тоқаш өнімінің тұтас беті тым ақшыл.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Жабдықтарды және салу деңгейін тексеріңіз.</li> <li>Пісіру температурасын арттырыңыз. Немесе:</li> <li>Пісіру уақытын көбейтіңіз.</li> </ul>
Қалыпта пісірілген пісірме тым қызарып кеткен.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Табаны ортаға қойыңыз.</li> </ul>
Пісірменің беті тым қарайып кеткен.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пісіру температурасын төмендетіп, пісіру уақытын көбейтіңіз.</li> </ul>
Пісірілген тағамдар біркелкі емес қоңыр болады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пісіру температурасын төмендетіңіз.</li> <li>Пергамент қағазының қажетті мөлшерін кесіңіз.</li> <li>Табаны ортаға қойыңыз.</li> <li>Бірдей өлшемдегі және қалыңдықтағы кішкене тоқаштарды пішіндеңіз.</li> </ul>

Орналасқан жері	Кеңес
Пісірмеңіздің іші әлі піспеген.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Пісіру температурасын төмендетіп, пісіру уақытын көбейтіңіз.</li> <li>Сұйықтықты азырақ қолданыңыз.</li> </ul> <p>Шырынды салмасы бар бәліш жасаған кезде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Алдымен түбін пісіріңіз.</li> <li>Пісірілген түбіне бадам немесе нан үгіндісін себіңіз.</li> <li>Толтырғышты түбіне салыңыз.</li> </ul>
Пісірмені аударған соң ол қалыптан алынбай қалады.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Піскен соң бәлішті 5 - 10 минуттай суытыңыз.</li> <li>Бәлішті қалыптың бүйірлерінен бөліп алу үшін, пышақты абайлап қолданыңыз.</li> <li>Бәлішті қайта төңкеріп, пісірме табаға салқын, дымқыл сүлгіні бірнеше рет салыңыз.</li> <li>Келесіде табаға май жағып, нан үгіндісін себіңіз.</li> </ul>

## 20.8 Көмештер мен гратендер

Бұл құрылғымен оп-оңай көмештер мен гратендер пісіруге болады.

### Көмештер мен гратендер пісіруге қатысты нұсқаулар

- Көмешті пісіру уақыты оның биіктігі мен қолданылатын ыдыстың өлшеміне байланысты. Көмештер мен гратендер үшін биіктігі 4-5 см ыдыс қолданыңыз. Тар биік ыдыста пісетін тағамдарға көбірек уақыт қажет болып, үстіңгі жағы қоңыр болып піседі.
- Микротолқынды пешке арналған ыстыққа төзімді ыдысты қолданыңыз.
- Белгіленген салу деңгейін сақтаңыз.
- Піскен соң көмеш пен гратенді өшірулі пеш ішінде 5 минутқа қалдырыңыз.

### Көмеш пен гратен пісіру үшін ұсынылатын параметрлер

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °C	Микротолқы н қуатының деңгейі, Вт	Ұзақтығы, мин
Тәтті көмеш, мысалы, жемісті, сүзбелі көмеш, 1,5 кг	Көмеш пішіні	0		130–150	180	25-35

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °С	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Ұзақтығы, мин
Татымды көмеш, пісірілген ингредиенттерден, мысалы, кеспе көмеш, 1 кг	Көмеш пішіні	0		180-190	600	12–17
Татымды көмеш, шикі ингредиенттерден, мысалы, картоп гратені, 1,1 кг	Көмеш пішіні	0		170-180	600	20-30

## 20.9 Тауық, ет және балық

Бұл құрылғымен оп-оңай ет, тауық және балық пісіруге болады.

### Ыдыста тамақ пісіруге қатысты нұсқаулар

#### ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Егер ыстық шыны ыдыстар дымқыл немесе суық жерге қойылса, әйнек жарылуы мүмкін.

- ▶ Ыстық шыны ыдыстарын құрғақ тіреуішке қойыңыз.
- Тек пайдаланылатын құралға сай ыдыстарды пайдаланыңыз. Шыны ыдыстар пайдаланған жөн. Ыдысты пеште пісіруге жарайтынына көз жеткізіңіз.
- Жылтыраған тот баспайтын болаттан немесе алюминийден жасалған қазандар микротолқын режимінде пайдалануға жараммайды. Қалыпты пісіру режимінде жылтыраған табалар айна секілді жылуды шағылыстыратындықтан, тек белгілі бір деңгейде ғана жарамды ыдыс деп есептеледі. Тауық, ет және балық ұзағырақ піседі және қатты қызармайды. Дәстүрлі тамақ пісіру режимінде температураны жоғарырақ және уақытты ұзағырақ етіп орнатыңыз.
- Қолданып жатқан ыдысыңыздың өндірушісі берген нұсқауларды орындаңыз.

#### Ашық ыдыс

- Тауық, ет және балық пісіру үшін ең дұрысы биік пісіру қалыбын пайдаланыңыз.
- Қалыпты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.
- Бу қолданатын болсаңыз, ыдыстың қақпағын жаппаңыз.
- Егер соған сай ыдысыңыз болмаса, шыны кәстрөл пайдаланыңыз.

#### Жабық ыдыс

- Қақпақтың жақсы сай келетініне және жабылатынына көз жеткізіңіз.
- Ыдысты тордың үстіне қойыңыз.

### Аралас микротолқын режимінде пісіруге қатысты нұсқаулар

- Микротолқынды пеште аралас режимде ас әзірлеу, пісіру уақытын едәуір қысқартуы мүмкін.

- Микротолқынды пешті пайдалану кезінде, пісіру уақыты тағамның жалпы салмағына байланысты анықталады. Көрсетілген мөлшерден көп мөлшерде тамақ пісіргіңіз келсе, негізгі ережені есте сақтаңыз: "Екі есе көп мөлшерде тамақ пісіру үшін, екі есе көп уақыт кетеді".
- Микротолқынды пешке арналған ыстыққа төзімді ыдысты қолданыңыз.
- Металдан жасалған пісіру қалыбын немесе «рим құмырасын» микротолқын режимін қоспай пайдалануға болады.

### Бу қолданып пісіруге қатысты нұсқаулар

- Кейбір тағамдар бу көмегімен қытырлақ болып піседі. Тағамның беті жылтырап, құрғамай піседі.
- Ашық ыдыс пайдаланыңыз.
- Пешке қолдануға болатын, ыстыққа төзімді ыдысты қолданыңыз.
- Параметрлер кестесінде көрсетілгендей бу көмекшісін қосыңыз.
- Су резервуарына «МАХ» белгісіне дейін су толтырыңыз. Су біткен соң, тағам орнатылған қыздыру режимінде бу жіберілмей пісе береді.

### Буға пісіруге арналған науада ас әзірлеуге қатысты нұсқаулар

- Бумен пісіру функциясынан айырмашылығы, бумен пісіру функциясы етті қабықшасыз, жұмсақ етіп пісіреді. Олар өте шырынды болып піседі.
- Тағы бір нұсқа ретінде пісіру уақытын қысқарту үшін, бумен пісірер алдында ет бөліктерін қуырып алуға болады. Үлкен бөліктерге ұзақ уақыт керек болады. Үлкен ет бөліктерін пісіргенде, оларды аударудың қажеті жоқ.
- Құс, ет немесе балықты буға пісіру үшін, тағамды шыны табаға салып, оны буда пісіргіш науаға қойып, 3-деңгейге орнатыңыз.
- Су резервуарына «МАХ» белгісіне дейін су толтырыңыз. Егер пісіру режимі жүріп жатқанда су резервуары босап қалса, режим үзіледі. Сол сәтте дисплейде тиісті хабарлама пайда болады.

### Грильде ас әзірлеуге арналған нұсқаулық

- Құрылғы есігін грильдеу кезінде жабық ұстаңыз. Тек құрылғы есігі ашық болғанда ғана грильдеңіз.
- Өнімді тікелей торға қойыңыз. Қосымша шыны табаны тордың астына жылжытыңыз. Сонда тағамнан таматын май ұстап алынады.

**kk** Сізде бәрі болып шығады!

- Барынша қалыңдығы мен салмағы бірдей бөліктер алыңыз. Осылайша олар біркелкі қызарып, сәлі сақталып піседі.
- Гриль кесектерін гриль көсеуімен аударып тұрыңыз. Егер Сіз шанышқымен етті тессеңіз, сәлі төгіліп кетеді де, етіңіз құрғақ боп қалады.
- Грильдемес бұрын, етті тұздап алыңыз. Бұл еттен су алып қояды.

**Жазба:** Грильдің қыздырғыш элементтерінің қосылып өше беруі — қалыпты жағдай. Орнатылған гриль деңгейіне жеткенше, бұл процесс жиі болып тұрады. Грильдеуде түтін пайда болады.

### Ұсынылған реттеу мәндері

- Салқын пісіру камерасына қуырылатын тауық, ет немесе балықты тоңазытқыш температурасында салып қою үшін орнатылатын параметрлер берілген..
- Кестеде тауық, ет және балық пісіруге қажетті параметрлер мен ұсынылған салмақтарды табасыз. Егер ауыр тауық, ет немесе балық пісірмек болсаңыз, төмен температура орнатыңыз. Бірнеше бөлік болса, пісіру ұзақтығын есептеу үшін ең ауыр бөліктің салмағына қараңыз. Жеке бөліктер шамамен бірдей мөлшерде болуы керек.
- Барынша қалыңдығы мен салмағы бірдей бөліктер алыңыз. Осылайша олар біркелкі қызарып, сәлі сақталып піседі.
- Жалпы шарт: тауық, ет немесе балық неғұрлым үлкен болса, соғұрлым температура төмен болып, пісіру ұзақтығы ұзағырақ болады.
- Параметрлер кестесінде көрсетілген болса, тауық, ет пен балықты аударыңыз.

### Құс етін пісіруге қатысты кеңестер

- Үйрек немесе қаз пісіргенде, қанатының астындағы теріні тесіңіз. Ол жерден май ағып кетеді.
- Үйректің төсіндегі терісін кесіңіз.
- Үйректің төс етін аудармаңыз.

### Құс еті үшін ұсынылатын параметрлер

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура а, °C	Гриль деңгейі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Тауық еті, тұтас, пісірілген, 1,3 кг	Жабық ыдыс	0	☰	-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Тауық еті, тұтас, қуырылған, 1,3 кг	Ашық ыдыс	0	☰+☰+☰	190	-	360	3	40-45 <sup>2,3,4</sup>

<sup>1</sup> Тағамды жалпы уақыттың 1/2 өткеннен соң аударыңыз.

<sup>2</sup> Төсін жоғары қаратып салыңыз.

<sup>3</sup> Тағамды араластыру керек емес.

<sup>4</sup> Тағамды 5 минутқа қалдырыңыз.

<sup>5</sup> Терісін сыпырыңыз.

<sup>6</sup> Тері жағымен жоғарыға салыңыз.

<sup>7</sup> Қақпақсыз биік ыдысты пайдаланыңыз.

- Құс етін аударғанда, оның төсі немесе терісі төмен қарата салынғанына көз жеткізіңіз.

### Ет пісіруге қатысты кеңестер

- Майсыз етке қалағаныңызша май жағыңыз немесе үстіне бекон тілімдерін салыңыз.
- Майсыз етті қуырғанда, аздап су қосыңыз. Шыны ыдыстың түбіне аздап су құю керек.
- Қабығын көлденең кесіңіз.
- Қуырдақ дайын болғанда, оны өшірулі пісіру камерасының ішінде тағы 10 минутқа қалдырыңыз. Осылайша еттің сәлі біркелкі таратылады. Қажет болса, қуырылған етті фольгаға ораңыз. Ұсынылған демалыс уақыты көрсетілген пісіру уақытының құрамына кірмейді.
- Ыдыста қуырып, бұқтырған оңайырақ. Қуырылған тағамды пештен оңай шығарып алып, тұздықты тікелей ыдыс-аяқта дайындауға болады.
- Сұйықтық көлемі ет түріне және ыдыс материалына және пайдаланылатын қақпаққа байланысты болады. Етті эмальданған немесе қара металл қазанда дайындасаңыз, шыны ыдыстарға қарағанда аздап көбірек сұйықтық қажет.
- Қуыру кезінде ыдыстағы сұйықтық буланып шығады. Керек болса, абайлап тағы сұйықтық қосыңыз.
- Қақпақ пен ет арасында кем дегенде 3 см орын болуы керек. Себебі, пісіру барысында ет көтерілуі мүмкін.
- Бұқтыру үшін етті қажетінше алдын ала қуырып алыңыз. Бұқтыру сорпасына су, шарап, сіркесу немесе т.б. қосыңыз. Ыдыстың түбін 1-2 см су қабаты жабу керек.

### Балық пісіруге қатысты ұсыныстар

- Тұтас балықты аударудың қажеті жоқ.
- Балықты грильде пісіретін болсаңыз, балықты кейінірек оңай ажырату үшін, алдымен грильді аздап маймен майлаңыз.
- Балықтың піскенін арқа қанатының оңай ажыратылғаннан білесіз.

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °C	Гриль деңгейі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Тауық бөліктері, мысалы, тауықтың төрттен бір бөлігі, 800 г	Ашық ыдыс	0		190	-	180	-	5, 6, 20-35 <sup>3</sup>
Үйректің төсеті, 500 г	Топ + Шыны таба	3+2		-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Қаздың төсеті, қаздың жамбас еті, 700- 900 г	Ашық ыдыс	0		-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Тағамды жалпы уақыттың 1/2 өткеннен соң аударыңыз.

<sup>2</sup> Төсін жоғары қаратып салыңыз.

<sup>3</sup> Тағамды араластыру керек емес.

<sup>4</sup> Тағамды 5 минутқа қалдырыңыз.

<sup>5</sup> Терісін сыпырыңыз.

<sup>6</sup> Тері жағымен жоғарыға салыңыз.

<sup>7</sup> Қақпақсыз биік ыдысты пайдаланыңыз.

### Етке арналған ұсынылатын параметрлер

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °C	Гриль деңгейі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Бұқтырылған сиыр еті, 1 кг	Жабық ыдыс	0		160-170	-	180	-	80-90
Ростбиф, қанмен, 1,5 кг	Ашық ыдыс	0		180-190	-	180	-	30-40 <sup>1, 2</sup>
Сиыр етінен жасалған стейктер, қалыңдығы 2-3 см, 2-3 дана, 200 г-нан	Топ + Шыны таба	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Терісіз шошқа еті, мысалы, мойны, 750 г	Ашық ыдыс	0		170-180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Терісі бар шошқа еті, мысалы, жауырыны, 1 кг <sup>3</sup>	Ашық ыдыс	0		170 -80	-	180	3	60-80 <sup>4, 2</sup>
Шошқаның сүбе еті, 500-600 г	Ашық ыдыс	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Тағамды жалпы уақыттың 1/2 өткеннен соң аударыңыз.

<sup>2</sup> Соңында 10 минутқа қалдырыңыз.

<sup>3</sup> Терісін кесіңіз.

<sup>4</sup> Тағамды араластыру керек емес.

**kk** Сізде бәрі болып шығады!

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °С	Гриль деңгейі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Шошқаның мойын етінен жасалған стейктер, қалыңдығы 2-3 см, 2-3 дана, 120 г-нан	Тор + Шыны таба	3+1	☞	1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Шұжықтар, 4-6 дана, 150 г-нан	Тор + Шыны таба	3+1	☞	1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Ет орамасы, 750 г	Ашық ыдыс	0	☞+☞+☞	190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Тағамды жалпы уақыттың 1/2 өткеннен соң аударыңыз.

<sup>2</sup> Соңында 10 минутқа қалдырыңыз.

<sup>3</sup> Терісін кесіңіз.

<sup>4</sup> Тағамды араластыру керек емес.

### Балық үшін ұсынылатын параметрлер

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °С	Гриль деңгейі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Балықтың сүбе еті, жас, 400 г	Шыны таба + Булау контейнері	3	☞	-	-	-	3	15-17
Балықтың сүбе ет бөліктері, мұздатылған, 400 г	Жабық ыдыс	3	☞	-	-	-	3	18 -20
Балықтың сүбе ет бөліктері, мұздатылған, 800 г	Шыны таба + Булау контейнері	3	☞	-	-	-	3	23 -25
Балық еті, пісірілген, 500 г	Ашық ыдыс	0	☞+☞	-	3	600	-	10-15
Балық котлеттері, 2-3 дана, 150 г-нан	Тор + Шыны таба	3+1	☞	-	3	-	-	8-12
Балық, тұтас, мысалы, бақтақ, 2-3 дана, 300 гр-нан	Шыны таба + Булау контейнері	3	☞	-	-	-	3	18-22

### Қуыру мен бұқтыру кеңестері

Егер қуыру және бұқтыру нәтижесі көңіліңізден шықпаса, келесіде жақсы нәтижеге жету үшін не істеу керек екенін осы жерден анықтап біле аласыз.

#### Орналасқан жері

Қуырылған ет қара болып шықты, ал қабығының кей жері күйіп кетті.

#### Кеңес

- Салу деңгейі дұрыс таңдалғанына көз жеткізіңіз.
- Төмен температура таңдаңыз.
- Қуыру ұзақтығын азайтыңыз.



Орналасқан жері	Кеңес
Қуырылған ет тым құрғақ.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Салу деңгейі дұрыс таңдалғанына көз жеткізіңіз.</li> <li>■ Төмен температура таңдаңыз.</li> <li>■ Қуыру ұзақтығын азайтыңыз.</li> </ul>
Еттің қабығы тым жіңішке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Температураны арттырыңыз. Немесе:</li> <li>■ Қуыру уақыты аяқталғаннан кейін, гриль режимін қысқа уақытқа қосыңыз.</li> </ul>
Қуырылған тұздық күйіп кеткен.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Кішірек ыдыс таңдаңыз.</li> <li>■ Қуырғанда сұйықтықты көбірек қосыңыз.</li> </ul>
Қуырылған тұздық тым жеңіл және тым сулы.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сұйықтықты буландыру үшін үлкенірек ыдыс таңдаңыз.</li> <li>■ Қуырғанда сұйықтықты азырақ қосыңыз.</li> </ul>
Бұқтырылған ет күйіп кетеді.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Қуыруға арналған ыдыс пен қақпақтың бір-біріне сәйкес келетініне және дұрыс жабылатынына көз жеткізіңіз.</li> <li>■ Температураны төмендетіңіз.</li> <li>■ Бұқтырғанда сұйықтық қосыңыз.</li> </ul>

## 20.10 Көкөністер мен гарнирлер

Бұл құрылғымен көкөністер мен гарнирлер пісіруге болады.

### Микротолқынмен тамақ пісіруге қатысты нұсқаулар

- Микротолқынды пеште пайдалануға жарамды, жабық ыдыс пайдаланыңыз.
- Күріш пісіру үшін қақпағы бар биік ыдыс пайдаланыңыз және кестеде берілген су мөлшеріне қатысты нұсқауларды орындаңыз.

### Тағамды буға пісіруге қатысты нұсқаулар

- Тағамды буға пісіру үшін, шыны таба және буқазан пайдаланыңыз.
- Реттеу кестелерінде берілген бөлік өлшемдерін ескеріңіз. Шағын бөліктерді пісіргенде уақытты азайтуға, ал үлкен бөліктерді пісіргенде сәл арттыруға болады.
- Дайындық сапасы мен сатысы да астың пісірілу уақытына әсер етеді. Сол үшін берілген реттеу мәндері тек шамамен алынған мәндер деп саналады.
- Азық-түлікті ыдысқа әрдайым біркелкі етіп салыңыз. Біркелкі салынбаған өнімдер сәйкесінше біркелкі піспейді.
- Қысымға сезімтал өнімдерді буқазанның ең үстіне дейін салмаңыз.
- Су резервуарына «MAX» белгісіне дейін су толтырыңыз. Егер пісіру режимі жүріп жатқанда су резервуары босап қалса, режим үзіледі. Сол сәтте дисплейде тиісті хабарлама пайда болады.

### Кускус әзірлеуге қатысты нұсқаулар

- Тиісті мөлшерде су немесе басқа сұйықтықты берілген арақатынаста қосыңыз. Мәселен, 1:2 қатынаста 100 г кускусқа 200 мл су қосыңыз.

## Көкөністер мен гарнирлерге арналған ұсыныстарды орнату

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °С	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Берікгүлдер, бүтін, балғын	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	35-40
Асжапырақ жапырақтары, балғын, 250 г	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	5-7
Гүлді қырыққабат, бүтін, балғын	Шыны таба + Булау контейнері	2	☺☺☺	-	-	3	28 -35
Брокколи, бүтін, балғын, 500 г	Шыны таба + Булау контейнері	2	☺☺☺	-	-	3	20 -23

<sup>1</sup> Тағамды пісіру кезінде араластырыңыз.

**kk** Сізде бәрі болып шығады!

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °С	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Брокколи гүлдері, тоңазытылған, 500 г	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	14 -16
Көкөністер, балғын, 250 г	Жабық ыдыс	0	☺☺☺	-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Көкөністер, балғын, 500 г	Жабық ыдыс	0	☺☺☺	-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Жүгері, балғын, 2 дана	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	25-35
Аралас көкөністер, тоңазытылған, 250 г	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	12-15
Сәбіз тілімдері, буға піскен, 500 см,	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	18 -20
Пияз шеңберлері, балғын, 500 г	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	10-12
Жасыл бұршақтар, балғын, 500 г	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	18 -20
Қызылша, бүтін, 500 г	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	50-60
Жасыл ақтық, 250 г	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	10-15
Цукини шеңберлері, буға піскен, 500 г	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	12 -14
Картоп, аршып, туралған, 250 гр	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	28-30
Картоп, аршып, туралған, 500 гр	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	30 -32
Картоп, аршып, туралған, 750 гр	Шыны таба + Булау контейнері	3	☺☺☺	-	-	3	32 -35
Қытырлақ картоп, тоңазытылған	Шыны таба	2	☺	190-210	-	-	30-40

<sup>1</sup> Тағамды пісіру кезінде араластырыңыз.

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °С	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Қуырылған картоп, тоңазытылған	Шыны таба	2	☞	190-210	-	-	25-35
Крекерлер, тоңазытылған	Шыны таба	2	☞	190-210	-	-	25-35
Күріш, 125 гр + 300 мл су	Жабық ыдыс	0	☞☞	-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Күріш, 250 гр + 500 мл су	Жабық ыдыс	0	☞☞	-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Кускус, 1:2	Шыны таба	3	☞☞☞	-	-	3	3 -10

<sup>1</sup> Тағамды пісіру кезінде араластырыңыз.

## 20.11 Десерттер

Құрылғының көмегімен десерттер пісіруге болады.

### Сүт қосылған күріш пісіруге қатысты ұсыныстар

- Берілген қатынасты сақтап, сүт қосыңыз. Мысалы, 1:2,5 қатынасында 100 г күрішке 250 мл сүт қосыңыз.

### Десерттер үшін ұсынылатын параметрлер

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Флан карамелі	Шыны таба + Суфле жасауға арналған шағын қалыптар	3	☞☞☞	-	3	40-50
Буға пісірілген кеспе	Шыны таба	3	☞☞☞	-	2	20-25
Күріш сүт ботқасы 1:2,5 <sup>1</sup>	Шыны таба	3	☞☞☞	-	3	30-40
Жемістер, компот, 500 г	Шыны таба	3	☞☞☞	-	3	9-12
Микротолқынды Попкорн, 100 г 1 қап	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	-	3-5
Тәтті тағамдар, мысалы, тез дайындалатын пудинг, 500 мл	Жабық ыдыс	0	☞☞☞	600	-	5-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Сүтті берілген арақатынаста қосыңыз.

<sup>2</sup> Тағамды пісіру кезінде араластырыңыз.

### Пудинг ұнтағынан жасалған пудинг

#### ⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

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

- Ыдыс-аяқ пен керек-жарақтарды пісіру бөлімінен алу үшін әрқашан пештің қолғаптарын пайдаланыңыз.
- Қаптамадағы нұсқауларға сәйкес, пудинг пакетін қант пен кішкене сүтпен микротолқынды пеште қолдануға болатын биік ыдыста араластырыңыз, сонда түйіршіктер болмайды.
  - Қалған сүтті қосып, қайтадан араластырыңыз.
  - Ыдысты пісіру камерасына салыңыз да, құрылғының есігін жабыңыз.
  - Құрылғыны орнату нұсқауларына сәйкес реттеңіз.
  - 3 минуттан кейін бірінші рет араластырыңыз. Содан кейін қажетті консистенцияға жеткенше бір минуттан кейін араластыру керек.

Ұзақтығы сүттің температурасына және қолданылатын ыдысқа байланысты.

## 20.12 Бақылауға арналған тағам

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

### Пісіру

Тағамды дайындаған кезде, осы ақпаратқа назар аударыңыз.

- Ұсынылған параметрлер пеште алдын ала қыздырылмаған ыдыстың орналасуына қатысты.
- Алдын-ала қыздыруға қатысты ұсынылған параметрлерді ескеріңіз. Реттеу мәндері тез қыздырусыз қолданылады.

**kk** Сізде бәрі болып шығады!

- Пісіру үшін алдымен, берілген температуралардан төмен температураларды орнатыңыз.
- Пісірмеге арналған қалыпты торға орнатыңыз.

**Пісірме үшін орнатылатын параметрлерге қатысты ұсыныстар**

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °C	Ұзақтығы, мин
Үгілмелі печенье	Шыны таба	2		160-170	30-35
Шағын бәліштер	Шыны таба	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Сулы ваннада әзірленетін бисквит	Алмалы қалып Ø 26 см	1		160-170	40-50
Жабық алма бәліші	Алмалы форма Ø 20 см	2		170-190	80-100

<sup>1</sup> Құрылғыны алдын ала 5 минуттай қыздырыңыз.

**Микротолқынды пеште ас әзірлеу**

Микротолқын режимінде сынақ тағамдарын дайындаған кезде, осы ақпаратты ескеріңіз.

Микротолқынды пешке арналған ыстыққа төзімді ыдысты қолданыңыз.

**Микротолқын режимінде жібіту арналған ұсынылған параметрлер**

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Ұзақтығы, мин
Етті жібіту, 500 г	Ашық ыдыс	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

**Микротолқын режимінде пісіру бойынша ұсыныстар**

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Ұзақтығы, мин
Жұмыртқадан жасалған крем, 1000 гр	Ашық ыдыс	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Бисквит торт, 475 гр	Ашық ыдыс	0		600	8-10
Тефтели, 900 г	Ашық ыдыс	0		600	20-25

**Микротолқынды пешпен бірге пісіруді орнату бойынша ұсыныстар**

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Температура, °C	Гриль деңгейі	Микротолқын қуатының деңгейі, Вт	Ұзақтығы, мин
Картоп пісірмесі	Ашық ыдыс	0		-	1	360	25 -32
Кекс, 700 г	Ашық ыдыс	1		190-200	-	180	20 -27
Тауық еті	Ашық ыдыс	0		190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Төсін төмен қаратып салыңыз.

<sup>2</sup> Қақпақсыз биік ыдысты пайдаланыңыз.

<sup>3</sup> Тағамды жалпы уақыттың 1/2 өткеннен соң аударыңыз.

**Бу жіберу**

Сынақ есебіндегі тағамдарды буға пісіргенде, осы ақпаратты ескеріңіз.

Буда пісіру ыдысы салынған шыны табаны 3-деңгейге салыңыз.

**Бу жіберуге қатысты ұсынылған параметрлер**

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Бу жіберу деңгейі	Ұзақтығы, мин
Мұздатылған бұршақ, 1000 г	Шыны таба + Булау контейнері	3	☼	3	-
Брокколи, балғын, 300 г	Шыны таба + Булау контейнері	3	☼	3	10-12
Брокколи, балғын, контейнерде	Шыны таба + Булау контейнері	3	☼	3	16 -18

**Грильде пісіру**

Грильде дайындалған тағамдарды дайындаған кезде, осы ақпаратты ескеріңіз.

- Шыны табаны тордың астына жылжытыңыз. Осылайша сұйықтық жиналып, пісіру камерасы таза күйінде сақталады.
- Ұсынылған параметрлер пеште алдын ала қыздырылмаған ыдыстың орналасуына қатысты.

**Грильде пісіруге арналған баптау ұсыныстары**

Тағам	Керек-жарақтар / ыдыстар	Салу деңгейі	Қыздыру түрі	Гриль деңгейі	Ұзақтығы, мин
Қызарыңқыраған тостылар	Тор	3	☼	3	4 -5
Бифбургерлер, 12 дана.	Тор + Шыны таба	3+1	☼	3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Тағамды жалпы уақыттың 1/2 өткеннен соң аударыңыз.

## 21 Монтаждау нұсқаулығы

Осы ақпаратты құралды орнатқан кезде ескертіңіз.

**⚠ 21.1 Орнату барысында қауіпсіздік**

Құралды орнату барысында қауіпсіздік техникасы жөніндегі берілген нұсқауларды орындаңыз.

- Тек орнату нұсқаулығы бойынша мамандық орнату пайдалану қауіпсіздігін қамтамасыз етеді. Орнатушы орнатылған жерде кедергісіз жұмыс істеуі үшін жауапкер.
- Құрылғыны орамадан ашудан соң тексеріңіз. Тасымалдаудағы зақым жағдайында қоспаңыз.
- Орам материалы мен жабысқақ пленкаларды іске қосудан алдын жұмыс камерасынан және есіктен шығарып алыңыз.

- Керек-жарақтарды орнатуда орнату парақтарын ескеріңіз.
- Кіріктірме жиһаз 90 °C дейін температураға шыдамды болуы керек, шектес жиһаз алдылары 65 °C дейін.
- Құрылғыны декор немесе жиһаз есігінің арқасына орнатпаңыз. Әйтпесе қызып кетудің қаупі бар.
- Құрылғыны орнатпас бұрын жиһаз кесектерін орындаңыз. Жоңқаларды алып тастаңыз. Электр бөліктерінің жұмысына әсер етуі мүмкін.
- Құрылғыны тек арнайы жіберілген маман ғана ашасыз қоса алады. Қате қосу себебінен пайда болға зақымдар үшін кепілдік берілмейді.

**⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!**

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

- ▶ Қорғаныс қолғаптарын киіңіз.

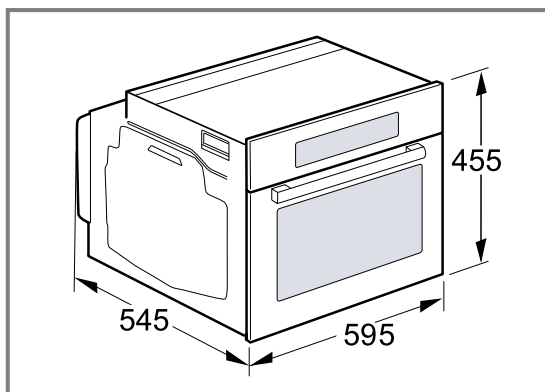
### ⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Ұзартылған желілік кабельді және рұқсат етілмеген адаптерді пайдалану қауіпті болып табылады.

- ▶ Ұзартқыш кабельді немесе көп ұялы қалыптарды пайдаланбаңыз.

### 21.2 Құрылғының өлшемдері

Мұнда құрылғының өлшемдері берілген



### 21.3 Орнатылатын жиһаз

Бұл құрылғы тек орнатуға арналған. Құрылғыны үстелге немесе шкафқа орнатып пайдалануға болмайды.

Құрылғының артына орнатылатын шкафтың артқы қабырғасы жоқ екеніне көз жеткізіңіз. Қабырға мен шкаф түбінің немесе жоғары тұрған шкафтың артқы қабырғасының арасындағы минималды 35 мм қашықтықты сақтаңыз.

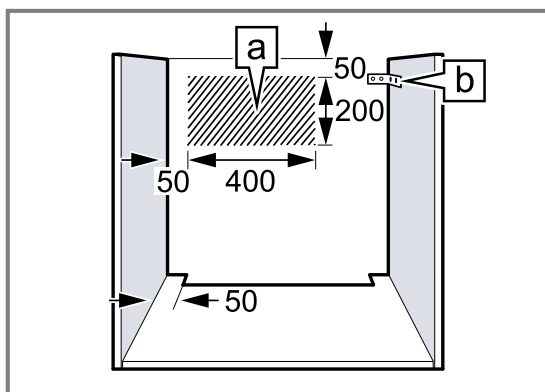
Қондырылған шкафтың алдыңғы жағында ауданы 50 см<sup>2</sup> желдеткіш саңылауы бар екеніне көз жеткізіңіз. Желдеткіш саңылаулар үшін еденкемерді кесіңіз немесе желдеткіш торын орнатыңыз.

Желдеткіш саңылаулар болмаса, қондырылатын жиһаздың артқы жағындағы бүйір панелінде ауданы 200 см<sup>2</sup> саңылауы бар екеніне көз жеткізіңіз.

Желдеткіш саңылаулар жабылып қалмауы керек.

Құрылғы жалғанатын розетканың штрихтелген ауданда [a] немесе қондырылатын модульден тыс орналасқанына көз жеткізіңіз.

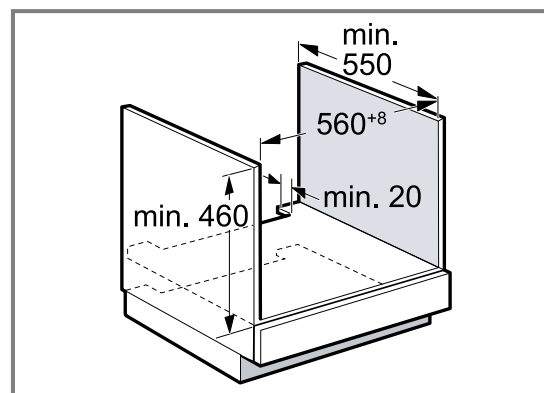
Бекітілмеген жиһазды қабырғаға стандартты бұрышпен [b] бекітіңіз.



### 21.4 Жұмыс үстелінің астына орнату

Жұмыс үстелінің астына орнатылған кезде орнату өлшемдерін және қауіпсіздік арақашықтықтарын ескеріңіз.

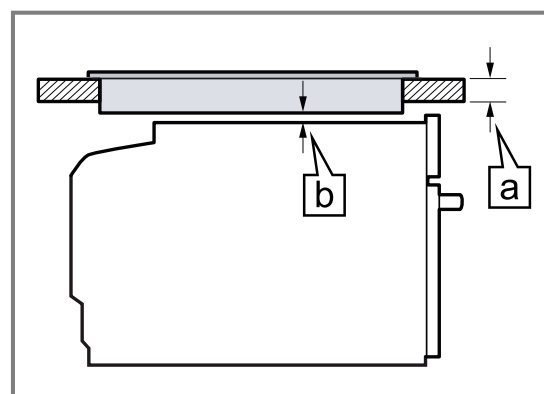
Құрылғының желдетілуін қамтамасыз ететін аралық сәреде, желдеткіш саңылау болуы керек.



Жұмыс үстелі орнатылатын жиһазға бекітілуі керек.

### 21.5 Құрылғыны пісіру панелінің астына орнатқанда

Құрылғыны пісіру панелінің астына орнатқанда, рұқсат етілген минималды өлшемдерді сақтаңыз (қажет болса, негіз өлшемдерін де қоса).



Тиісті минималды қашықтықты сақтау мақсатында [b] үстелдің үстіңгі тақтайының келесі тиісті минималды қалыңдығы анықталады [a].

Пісіру панелінің түрі	[a] ойып орнату, мм-де	[a] беттей кірістіру, мм-де	[b] мм-де
Индукциялық пісіру панелі	48	49	5
Толық аймақтық индукциялық пісіру панелі	58	59	5

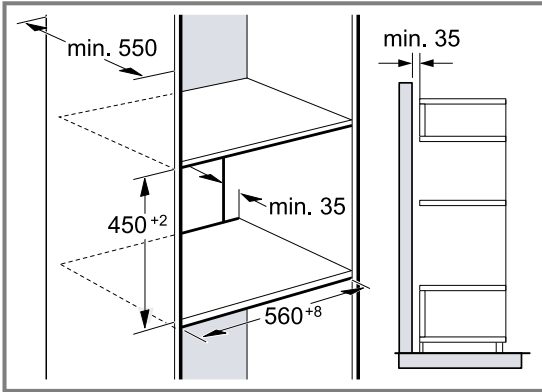
Пісіру панелінің орнату нұсқауларын орындаңыз.

**Жазба:** Газ немесе электрлік пісіру панелінің астына орнатуға тыйым салынады.

### 21.6 Бағаналы шкафына орнату

Колонна шкафы үшін орнату өлшемдерін және қауіпсіздік арақашықтықтарын ескеріңіз.

Құрылғының желдетілуін қамтамасыз ететін белгіш қабырғада желдеткіш саңылау болуы керек.



Егер биік шкафта, элементтік арқа қабырғаларға қосымша және бір арқа қабырға бар болса, оны алып тастау керек.

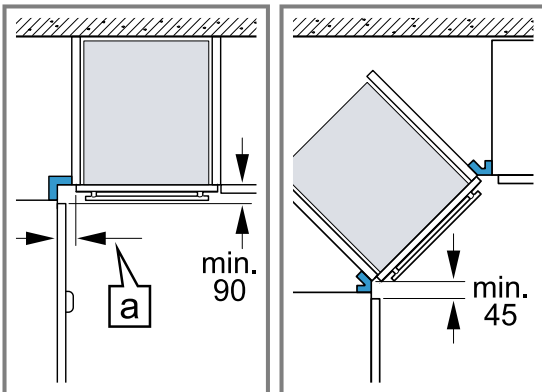
Құрылғыны, жабдықтар кедергісіз алынатын жағдайдағы биіктікте орнатыңыз.

## 21.7 Ыдыс-аяқ жылыту шкафымен біріктіру

Бірінші ыдыс-аяқ жылыту шкафын орнатыңыз. Ыдыс-аяқ жылыту шкафын орнату нұсқаулығын ескеріңіз. Құрылғыны, ысыту жәшігінің үстіне орнатылған шкафқа жылжытыңыз. Маңызды: жылжытуда ысыту жәшігінің табасын зақымдамаңыз.

## 21.8 Бұрышта монтаждау

Бұрышқа орнатқанда өлшемдерін және қауіпсіздік арақашықтықтарын сақтаңыз.



Құрылғының есігін аша алу үшін, бұрышқа орнатқан кезде минималды өлшемдерді ескеріңіз. Көлемі [a] жиһаздың алдыңғы панельдерінің қалыңдығы мен тұтқалардың биіктігінен саналады.

## 21.9 Электр желісіне қосылу

Құрылғыны электр желісіне қауіпсіз жалғау үшін, берілген нұсқауларды орындаңыз.

### ⚠ ЕСКЕРТУ – Қауіпті: Магнетизм!

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

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

- Құрылғы I қорғау класына сәйкес келеді, сондықтан оны тек қорғаныш кабелімен қосып пайдалануға болады.
- Сақтандыру зауыттық тақтайшадағы қуат деректері және жергілікті қағидалар бойынша орындалуы керек.
- Кез-келген монтаж жұмыстары жүргізілгенде, құрылғы қуат көзінен ажыратылған болуы керек.
- Қауіпсіздік мақсатында, зақымдалған жалғастырғыш кабельді өндіруші, қызмет көрсету орталығының маманы немесе соған ұқсас білікті маман алмастыруы керек.
- Кездейсоқ жанасудан қорғау қамтамасыз етілуі тиіс.

## Құрылғыны электр желісіне қосу

**Жазба:** Бұл құрылғыны тек ережелер бойынша орнатылған, қорғалған контактілі розеткаға қосуға болады.

1. Әлсіз тоқты құрылғыларға арналған желілік кабель ашасын құрылғыға салыңыз. Әлсіз тоқты құрылғыларға арналған желілік кабель ашасының нық жалғанғанына көз жеткізіңіз.
2. Құрылғының желілік ашасын құрылғының жанындағы розеткаға салыңыз. Құрылғыны орнатып болған соң желілік жалғастырғыш кабель ашасының еркін қол жететіндей орналасқанына көз жеткізіңіз. Егер құрылғының желілік кабель ашасына қол жеткізу қиын болса, стационарлық электр қондырғысына құрылғыны орнату ережелеріне сәйкес барлық полюстерді ажыратуға арналған ажыратқыш орнатыңыз.

## Құрылғыны электр желісіне қауіпсіздік ашасын қолданбай қосыңыз

**Жазба:** Тек өкілетті мамандар ғана құрылғыны қосуы мүмкін. Қате қосу себебінен пайда болға зақымдар үшін кепілдік берілмейді.

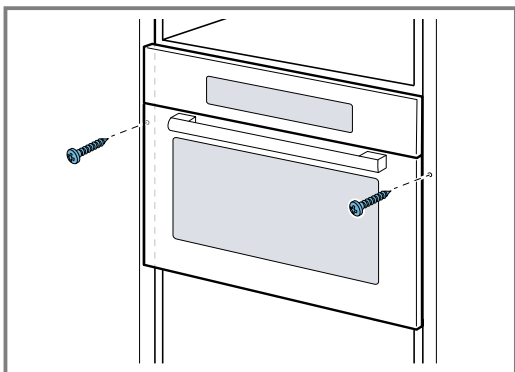
Стационарлық электр қондырғысында орнату шарттарына сәйкес ажыратқыш құрылғы орнатылуы қажет.

1. Розеткадағы фазалық және бейтарап (нөлдік) контактілерді анықтаңыз. Дұрыс емес қосылуда құрылғыны зақымдау мүмкін.
2. Сызба бойынша қосылыңыз. Кернеуді зауыттық тақтайшадан қараңыз.
3. Желіге қосу сымының тарамдарын түс кодтары бойынша қосыңыз:
  - сары-жасыл = қорғаныш кабелі ⊕
  - көк = (нөл) бейтарап сым
  - қоңыр = фаза (фазалық сым)

## 21.10 Құрылғыны орнату

1. Деңгейлегіштің көмегімен құрылғыны көлденеңінен туралаңыз.
2. Құрылғыны толық кіргізіңіз.
3. Құрылғыны ортасынан және тігінен туралаңыз.

4. Құрылғыны жиһазға бекітіңіз.



5. Қолданар алдында, пісіру камера мен құрылғының есігіндегі орама мен жабысқақ лентаны алып тастаңыз.

**Жазба:** Үстелдің үстіңгі тақтайы мен құрылғы арасындағы саңылауды қосымша тақтайшамен жабу керек.

Құрылғы орнатылатын шкафтың бүйір қабырғаларына жылу өткізбейтін тақтайшалар бекітпеңіз.

### 21.11 Құрылғыны шешіңіз

1. Құрылғыны кернеуден босату.
2. Бекіту бұрандаларын босатыңыз.
3. Құрылғыны сәл көтеріп, толық шығарып алыңыз.



# Содержание

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность .....	157
2	Во избежание материального ущерба .....	161
3	Защита окружающей среды и экономия ..	163
4	Знакомство с прибором .....	164
5	Аксессуары .....	168
6	Перед первым использованием .....	169
7	Стандартное управление .....	170
8	Микроволновая печь .....	171
9	Микрокомби .....	173
10	Приготовление на гриле .....	174
11	Пар .....	175
12	Программы автоматического приготовления .....	178
13	Функции времени .....	182
14	Базовые установки .....	184
15	Очистка и уход .....	185
16	Режим очистки .....	187
17	Устранение неисправностей .....	188
18	Утилизация .....	190
19	Сервисная служба .....	191
20	У Вас все получится! .....	191
21	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ .....	210
21.1	Безопасность при монтаже .....	211



## 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

### 1.1 Общие указания

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

### 1.2 Использование по назначению

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

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- для бытового использования или использования в аналогичных целях, например: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих предприятий; в сельскохозяйственных организациях; клиентами в гостиницах или других вариантах размещения, предусматривающих питание.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Не используйте прибор:

- с внешним таймером или отдельным пультом дистанционного управления.

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

### 1.3 Ограничение круга пользователей

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

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

#### 1.4 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Аксессуары", Страница 168

##### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

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

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

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

Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.

- ▶ При предварительном разогреве и во время приготовления обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.
- ▶ Всегда отрезайте подходящий размер бумаги и ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания.

##### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие.

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

Пары алкоголя могут воспламеняться в горячей рабочей камере. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ( $\geq 15$  % алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

##### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

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

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

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

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

##### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

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

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▶ Используйте защитные перчатки.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

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

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

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

→ Страница 191

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!**

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

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!**

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

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

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

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

## **1.5 Микроволновая печь**

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

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

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

Продукты, их упаковка и контейнеры для хранения могут загореться.

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

Масло для приготовления пищи может загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!**

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

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

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

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

Детское питание прогревается не равномерно.

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

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

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

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

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

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

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

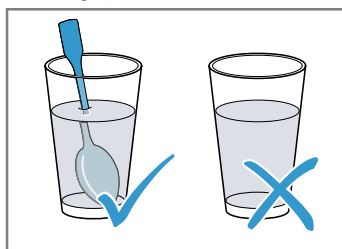
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

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

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



**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

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

- ▶ Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

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

- ▶ Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.
- ▶ Используйте только посуду, предназначенную для микроволновой печи, или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

Прибор работает под высоким напряжением.

- ▶ Никогда не вскрывайте корпус прибора.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!**

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

- ▶ Регулярно очищайте прибор и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.
- ▶ Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнителя дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы.

→ "Очистка и уход", Страница 185

Не используйте прибор, если повреждена дверца или её уплотнитель. Возможна утечка микроволновой энергии.

- ▶ Не используйте прибор, если повреждена дверца рабочей камеры, уплотнитель дверцы или пластиковая рама.
- ▶ Ремонт прибора должен производиться только специалистами сервисной службы.

У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу.

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

## **1.6 Пар**

При использовании функции приготовления на пару соблюдайте эти указания.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться.

- ▶ В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. Всегда опорожняйте резервуар после приготовления пищи с паром.

Горячий пар образуется в рабочей камере.

- ▶ Во время приготовления пищи с паром не суйте руки в рабочую камеру.

Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться.

- ▶ Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).
- ▶ Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

## **2 Во избежание материального ущерба**

### **2.1 Общая информация**

#### **ВНИМАНИЕ!**

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться и привести к необратимому повреждению прибора. В результате дефлаграции дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки. Возникающее отрицательное давление может привести к сильной деформации внутренней поверхности рабочей камеры.

- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ( $\geq 15\%$  алк.) (например, при добавлении в блюдо).

При эксплуатации при температуре выше  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$  вода на дне рабочей камеры повреждает эмаль.

- ▶ Не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода.
- ▶ Перед запуском прибора вытрите воду на дне рабочей камеры.

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

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

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

Охлаждение прибора с открытой дверцей со временем вызывает повреждение поверхности примыкающей к прибору мебели.

- ▶ После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
- ▶ Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.
- ▶ Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.

- ▶ Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
- ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

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

- ▶ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.
- ▶ Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

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

- ▶ Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

## 2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

### ВНИМАНИЕ!

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

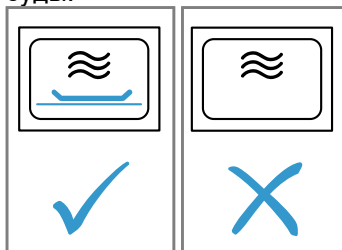
- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

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

- ▶ Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

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



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

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

Использование неподходящей посуды может привести к повреждению прибора или травмированию.

- ▶ При использовании гриля, комбинированного режима с использованием микроволн или горячего воздуха используйте только термостойкую посуду.

## 2.3 Пар

При использовании функции приготовления на пару соблюдайте эти указания.

### ВНИМАНИЕ!

Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.

- ▶ Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

Посуда со следами коррозии может стать причиной появления ржавчины в рабочей камере. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.

- ▶ Не используйте посуду со следами коррозии. Стекающая жидкость загрязняет дно рабочей камеры.

- ▶ При приготовлении на пару с использованием лотка с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него противень, универсальный противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нем.

Скопление горячей воды в резервуаре может повредить паровую систему.

- ▶ Заливайте в резервуар только холодную воду. Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.
- ▶ Сразу смойте раствор для удаления накипи водой. Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине приводит к повреждениям.
- ▶ Резервуар для воды запрещается мыть в посудомоечной машине.
- ▶ Очистку резервуара выполняйте с помощью мягкой салфетки и обычного моющего средства.

## 3 Защита окружающей среды и экономия

### 3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

### 3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительный нагрев прибора требуется только в том случае, если это указано в инструкции или советах по установке.

- Отсутствие предварительного нагрева прибора позволяет сэкономить до 20 % энергии.

Используйте темные эмалированные или покрытые черным лаком формы для выпекания.

- Они особенно хорошо поглощают тепло.

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

- Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительная энергия на поддержание температуры прибора.

Выпекайте несколько блюд одно за другим или одновременно.

- Рабочая камера остается разогретой после выпекания первого пирога, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается.

При длительном времени приготовления блюда выключайте прибор за 10 минут до завершения приготовления.

- Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

- Избыточное количество принадлежностей увеличивает энергопотребление при нагревании.

Продукты глубокой заморозки следует размораживать перед приготовлением.

- Таким образом энергия не будет расходоваться на размораживание.

#### **Заметка:**

Прибор потребляет:

- в режиме ожидания с включенным дисплеем макс. 1 Вт
- в режиме ожидания с выключенным дисплеем макс. 0,5 Вт

## 4 Знакомство с прибором








### 4.1 Панель управления

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

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



#### Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для установки видов нагрева и других функций. В некоторых исполнениях прибора переключатель выбора функций является утапливаемым. Если повернуть переключатель выбора функций из нулевого положения в положение функции, функция станет доступна через несколько секунд.




Символ	Установка	Применение
○	Нулевое положение	Прибор выключен и находится в режиме энергосбережения.
	Микроволны	Выберите режим микроволн.
	Пар	В рабочую камеру подается горячий пар.
	Горячий воздух	Вентилятор распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента, установленного в задней стенке, равномерно по всей рабочей камере.
	Гриль	Нагревается вся поверхность под нагревательными элементами гриля.
	Гриль с конвекцией	Вентилятор обдувает блюдо горячим воздухом от нагревательных элементов гриля.
	Удаление накипи	Эта функция очищает испаритель от накипи и поддерживает его в рабочем состоянии.
	Полоскание	Трубы системы подачи пара промываются водой. Мы рекомендуем активировать функцию полоскания после каждого использования режима приготовления на пару.
P	Программы	Вы можете выбрать предварительно запрограммированные установки, подходящие для множества блюд.

#### Сенсорные поля

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

Символ	Сенсорное поле	Применение
	Микроволны	Выбор уровня мощности микроволн или включение режима микроволн для функции гриля или функции подачи пара.
	Пар	Выберите уровень подачи пара или включите функцию подачи пара для вида нагрева.
P	Программы	Вызовите выбор программ и поворотным переключателем установите номер программы.



Символ	Сенсорное поле	Применение
	Функции времени	Выберите функции времени и установите поворотным переключателем.
	Быстрый предварительный разогрев	Активация или деактивация быстрого предварительного разогрева.
°C/kg	Температура/вес	Выберите температуру или вес и установите значения поворотным переключателем.
	Start/Stop	Запустите или остановите режим.



## Дисплей




На дисплее отображаются текущие установочные значения или опции для выбора. Значение, которое требуется установить в данный момент, находится в центре дисплея. Оно выделено.

Центр дисплея обозначен красной индикаторной линией под установочным значением. Значение можно изменить поворотным переключателем непосредственно в центре дисплея.

## Элементы дисплея

Ниже приведено краткое описание значений различных элементов дисплея.

Символ	Наименование	Значение
	Таймер	Если символ выделен, на дисплее появляется индикация времени таймера.
	Время приготовления	Если символ выделен, на дисплее появляется индикация времени приготовления.
	Время суток	Если символ выделен, на дисплее появляется индикация времени суток.
h:min	Часы/минуты	Индикация установленного времени приготовления в часах и минутах.
min:s	Минуты/секунды	Индикация установленного времени приготовления в минутах и секундах.
	Сборный резервуар	Символ указывает на состояние сборного резервуара. Загорается символ и мигает стрелка: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сборный резервуар находится в шахте.</li> <li>■ Сборный резервуар заполнен.</li> <li>■ Опорожните сборный резервуар.</li> </ul> Загорается символ, но стрелка не мигает: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сборный резервуар отсутствует в шахте.</li> <li>■ Установите сборный резервуар в шахту.</li> </ul> Загорается символ и стрелка не светится: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сборный резервуар находится в шахте.</li> <li>■ Дальнейшие действия не требуются.</li> </ul>

Символ	Наименование	Значение
	Резервуар для воды	Символ указывает на состояние резервуара для воды. Загорается символ и мигает стрелка: <ul style="list-style-type: none"> <li>Резервуар для воды находится в шахте.</li> <li>Резервуар для воды пуст.</li> <li>Наполните резервуар для воды.</li> </ul> Загорается символ, но стрелка не мигает: <ul style="list-style-type: none"> <li>Резервуар для воды отсутствует в шахте.</li> <li>Установите резервуар для воды в шахту.</li> </ul> Загорается символ и стрелка не светится: <ul style="list-style-type: none"> <li>Резервуар для воды находится в шахте.</li> <li>Дальнейшие действия не требуются.</li> </ul>
	Быстрый нагрев	Если символ горит, быстрый нагрев активирован.
	Удаление накипи	Если горит символ, необходимо удалить накипь.

### Индикатор температуры

Индикатор температуры указывает степень разогрева.



Красный термометр в правой верхней части дисплея указывает, что прибор нагревается. Когда установлен вид нагрева, индикаторная линия заполняется красными сегментами снизу вверх по мере нагревания рабочей камеры. При выборе режима гриля и пара индикаторная линия сразу же полностью заполняется сегментами. В режиме микроволн индикаторная линия не горит. Как только при предварительном разогреве все пять сегментов линии стали красными, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда. Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

### Ночной режим

Для экономии электроэнергии в период с 22 часов до 5:59 часов яркость индикации автоматически уменьшается.

### Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно изменить установочные значения, отображающиеся на дисплее. В большинстве списков выбора, например, для программ, после последнего пункта снова следует первый. В некоторых списках выбора, например, для продолжительности, при достижении минимального или максимального значения следует поворачивать поворотный переключатель назад.

## 4.2 Режимы работы

Меню имеет подразделы по разным режимам работы.

Режим работы	Применение
Виды нагрева	Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные виды нагрева.
Микроволны	В режиме микроволн возможно более быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов.
Пар	Приготовление блюд на пару. Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные уровни подачи пара.
Комбинированный режим	Дополнительно вы можете включить режим микроволн для функции гриля или функции подачи пара.

Режим работы	Применение
Комбинированный режим с паром	Дополнительно вы можете включить функцию подачи пара для функции микроволн или функции гриля.

Режим работы	Применение
Очистка	Для очистки предусмотрены различные функции: удаление накипи и промывка
Базовые установки	Изменение базовых установок. → "Базовые установки", Страница 184

### 4.3 Виды нагрева

Здесь приведён обзор видов нагрева и рекомендации по их использованию.

Символ	Наименование	Температура/режимы	Применение
☰	Гриль	Режимы гриля: ■ 1 = слабый ■ 2 = средний ■ 3 = сильный	Приготовление на гриле плоских продуктов, таких как стейки, колбаски или тосты. Запекание продуктов.
☼	Горячий воздух	40 °C 100-230 °C	Подъем дрожжевого теста, размораживание тортов со взбитыми сливками. Выпекание/жарение на одном уровне.
☼☰	Гриль с конвекцией	100-190 °C	Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса.

**Заметка:** Для каждого вида нагрева предлагается соответствующая температура. Рекомендуемую температуру вы можете принять или изменить в соответствующем поле.

### 4.4 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

#### Освещение рабочей камеры

Подсветка рабочей камеры всегда включается в режиме работы. Когда режим работы завершается, прибор выключается.

При открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры. Это удобно, например, при очистке прибора. Примерно через 15 минут лампочка автоматически выключится.

#### Охлаждающий вентилятор

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

#### ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

► Не закрывайте вентиляционные прорези.

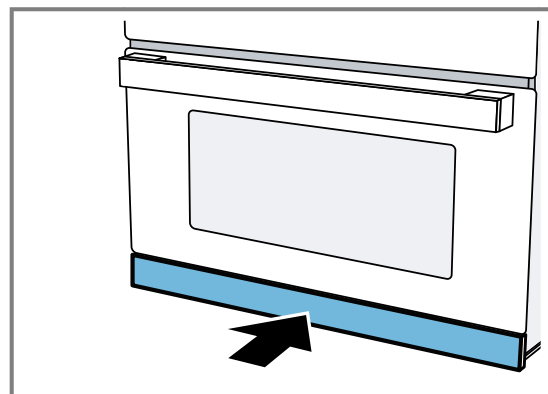
Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения. В режиме микроволн прибор не нагревается, но охлаждающий вентилятор всё равно включается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работу, даже если режим микроволн завершён.

### Конденсат

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

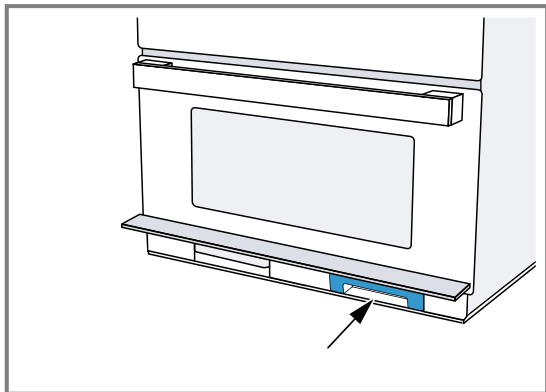
### 4.5 Панель резервуаров

Панель резервуаров находится под дверцей прибора и обеспечивает доступ к сборному резервуару и резервуару для воды.



## 4.6 Резервуар для воды

Резервуар для воды находится справа за панелью резервуаров.

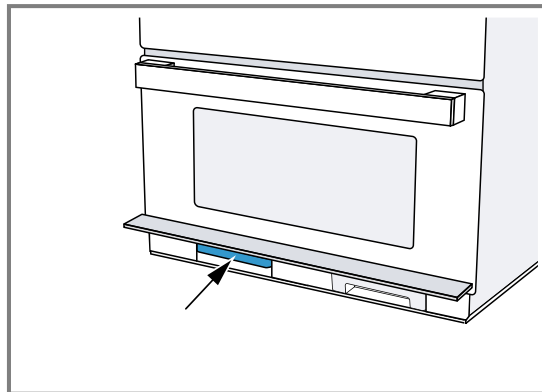


При выборе режима с использованием пара необходимо наполнить резервуар водой.

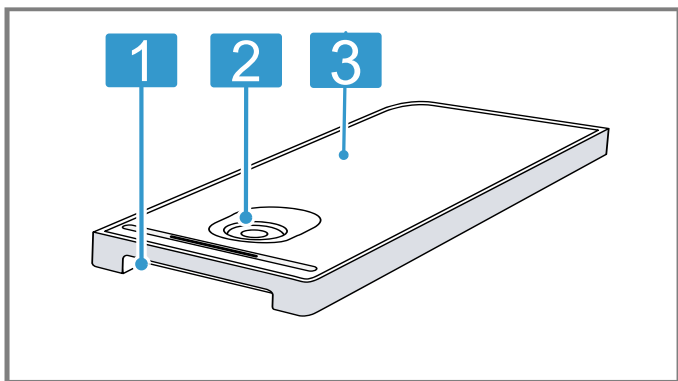
→ "Наполните резервуар для воды", Страница 176

## 4.7 Сборный резервуар

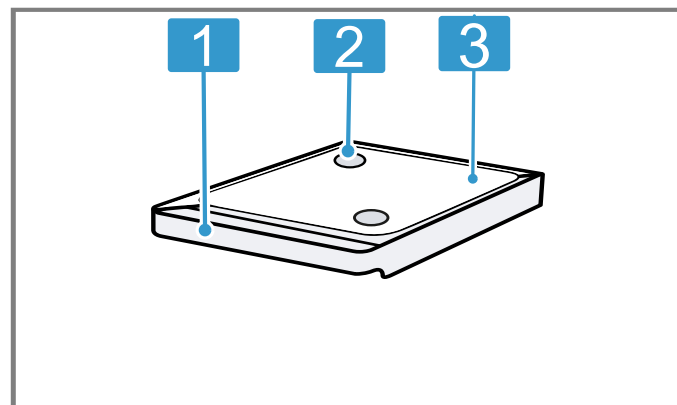
Сборный резервуар находится слева за панелью резервуаров.



Опорожняйте сборный резервуар до и после выполнения функций очистки.



- 1 Ручка для извлечения и установки
- 2 Отверстие для наполнения и опорожнения
- 3 Крышка резервуара



- 1 Ручка для извлечения и установки
- 2 Сборные отверстия
- 3 Крышка резервуара

## 5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору. В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности	Применение
Решётка	<ul style="list-style-type: none"> <li>Решетка для выпекания и жарения в режиме духового шкафа.</li> <li>Решетка для приготовления на гриле, например, стейков, колбасок или тостов</li> <li>Решетка для установки посуды, например, форм для запеканки</li> </ul>
Стекланный противень	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для приготовления блюд</li> <li>Защита от брызг при приготовлении на гриле прямо на решетке</li> <li>Пригодно для использования с микроволнами</li> </ul>
Посуда для приготовления на пару	<ul style="list-style-type: none"> <li>Для приготовления риса, картофеля и овощей</li> <li>Поставьте лоток для приготовления на пару в стекланный противень для приготовления блюд на пару или на пару с микроволнами</li> <li>Кладите продукты непосредственно в лоток для приготовления на пару</li> </ul>

## 5.1 Дополнительные принадлежности

В зависимости от модели к прибору могут прилагаться дополнительные принадлежности.

Принадлежности	Применение
Съемная решетка	<ul style="list-style-type: none"> <li>Решетка для жарки</li> <li>Вставляйте вкладываемую решетку ножками вниз в стекланный противень</li> <li>Благодаря этому жир и мясные соки будут стекать в стекланный противень</li> <li>Не подходит для использования в режиме микроволн или в режиме приготовления на пару</li> </ul>

## 5.2 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

Принадлежности относятся к конкретным приборам.

Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

### Стекланная посуда

Применение

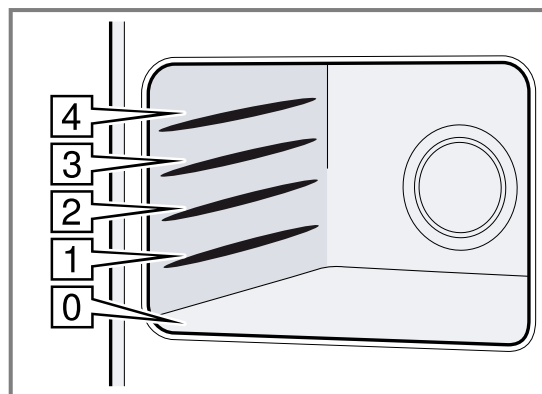
- Тушёные блюда
- Запеканки

## 5.3 Уровни установки

Рабочая камера имеет 4 уровня установки.

Уровни установки считаются снизу вверх. Установите принадлежность на направляющую и задвиньте до упора.

Решетка подходит для использования на уровне 0 в режиме микроволн. Наибольшая мощность микроволн достигается на дне рабочей камеры. Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.



# 6 Перед первым использованием

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

## 6.1 Установка времени суток

При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение *12:00* и светится ☀.

1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите  $\ominus$ .
- ✓ Время суток установлено.

## 6.2 Настройка жесткости воды

### Требования

- Перед установкой жесткости воды узнайте степень жесткости водопроводной воды на станции водоснабжения.
- Прибор выключен.

1. Нажмите и удерживайте  $\ominus$  в течение нескольких секунд.
- ✓ На дисплее появляется первая базовая установка.
2. Нажимайте  $\ominus$  до тех пор, пока не появится *с.06*.
3. Поворотным переключателем выберите жесткость воды.

**Заметка:** Если диапазон жесткости водопроводной воды составляет 3–4, рекомендуется использовать умягченную воду.

**Рекомендация:** Если вы используете минеральную воду, установите значение жесткости воды на «очень жесткая». Если используется минеральная вода, то она должна быть без газа.

Диапазон жесткости воды	Установка
0	0 — умягченная
1 (до 1,3 ммоль/л)	1 — мягкая
2 (1,3–2,5 ммоль/л)	2 — средней жесткости

Диапазон жесткости воды	Установка
3 (2,5–3,8 ммоль/л)	3 — жесткая
4 (более 3,8 ммоль/л)	4 — очень жесткая

4. Чтобы сохранить изменения, нажмите и удерживайте  $\ominus$  в течение нескольких секунд.

## 6.3 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

**Требование:** В рабочей камере нет остатков упаковки, принадлежностей или других предметов.

1. Перед нагревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканью.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Во время нагревания прибора проветривайте помещение.
4. Переключателем выбора функций установите  $\text{II}$ .
5. Поворотным переключателем установите «180 °C».
6. Нажмите  $\text{II}$ .
- ✓ Прибор начинает нагреваться.
7. Через час выключите прибор нажав  $\text{II}$ .
8. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
9. Подождите, пока рабочая камера остынет.

## 6.4 Чистка принадлежностей

- ▶ Тщательно очистите принадлежности салфеткой из мягкой ткани и мыльным раствором.

# 7 Стандартное управление

## 7.1 Включить прибор

- ▶ Для включения прибора поверните переключатель выбора функций.
- ✓ Прибор готов к работе.
- ✓ На дисплее появляется рекомендуемое значение.

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

## 7.2 Выключение прибора

Когда прибор не используется, его необходимо выключать. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.
- ✓ На дисплее отображается время суток.
- ✓ Некоторые индикации на дисплее отображаются также в том случае, если прибор выключен.

**Заметка:** В

→ "Базовые установки", Страница 184 вы можете выбрать, должно ли отображаться время суток при выключенном приборе.

## 7.3 Установка режима работы

**Требование:** Прибор должен быть включен.

1. Поворотным переключателем выберите режим работы.
  - При необходимости выполните дальнейшие установки. Для этого нажмите на соответствующее поле и измените значение с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите  $\text{II}$ .
- ✓ Запускается режим работы прибора.

## 7.4 Установка вида нагрева и температуры

1. Установите вид нагрева переключателем выбора функций.
  - ✓ На дисплее появляется рекомендуемая температура.
2. Установите температуру с помощью поворотного переключателя.

**3.** Нажмите  $\triangleright$ ||.

- ✓ Прибор начинает нагреваться.
- ✓ Загорается светодиод  $\triangleright$ ||.
- ✓ Индикатор температуры заполняется.

**Заметка:** Температуру в любое время можно изменить в текущем режиме работы с помощью поворотного переключателя.

После окончания нагрева в зависимости от вида нагрева незначительные колебания температуры – нормальное явление.

В текущем режиме работы нельзя установить значение температуры на 40 °С.

**7.5 Установка времени приготовления**

1. Установите режим работы.
  2. Нажимайте  $\ominus$ , пока в фокусе не окажется  $\rightarrow$ |.
  3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
  4. Нажмите  $\triangleright$ ||.
- ✓ Прибор начинает нагреваться.
  - ✓ Загорается  $\triangleright$ ||.
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления.

**7.6 Приостановка работы**

1. Нажмите  $\triangleright$ || или откройте дверцу прибора.
- ✓ Режим работы прибора останавливается.
- ✓  $\triangleright$ || мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите  $\triangleright$ ||.
- ✓ Работа режима прибора продолжается.
- ✓ Загорается  $\triangleright$ ||.

**7.7 Отмена режима**

Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
- После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

**7.8 Быстрый нагрев**

В режиме быстрого нагрева прибор нагревается до нужной температуры особенно быстро. Используйте этот режим, если духовой шкаф должен быть прогрет до температуры свыше 100 °С.

С этими видами нагрева возможно использование быстрого нагрева:

- Горячий воздух  $\curvearrowright$
- Гриль с конвекцией  $\curvearrowright$

**Заметка:** Функция быстрого нагрева недоступна в режиме подачи горячего воздуха 40 °С.

**Активация быстрого нагрева**

Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.
  2. Нажмите  $\frac{\text{m}}{\text{m}}$ .
  - ✓ На дисплее горит  $\text{b}\hat{\text{a}}$ .
  3. Нажмите  $\triangleright$ ||.
  - ✓ Прибор начинает нагреваться.
  - ✓ Загорается  $\triangleright$ ||.
  - ✓ После завершения быстрого нагрева раздается сигнал.  $\text{b}\hat{\text{a}}$  гаснет.
  4. Поставьте блюдо в рабочую камеру.
- Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой.

**Отмена быстрого нагрева**

- ▶ Нажмите  $\frac{\text{m}}{\text{m}}$ .
- ✓  $\text{b}\hat{\text{a}}$  на дисплее гаснет.
- ✓ Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой.

**Заметка:** Быстрый нагрев автоматически деактивируется по истечении максимум 15 минут.

**7.9 Автоматическое аварийное отключения**

Автоматическое аварийное выключение активируется, если прибор остается включенным в течение долгого времени без установленного времени приготовления.

Через 9 часов прибор автоматически выключается.

**8 Микроволновая печь**

В режиме микроволновой печи возможно особенно быстрое приготовление блюд, разогрев, выпекание или размораживание продуктов. Режим микроволн можно использовать отдельно или в комбинации с видом нагрева.

**8.1 Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн**

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

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

**Пригодно для использования в микроволновой печи**

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Стекло</li> <li>■ Стеклокерамика</li> <li>■ Фарфор</li> <li>■ Термостабильный пластик</li> <li>■ Полностью глазурированная керамика без трещин</li> </ul>	Эти материалы пропускают микроволны. Микроволны не повреждают жаропрочную посуду.
Металлические приборы	<b>Заметка:</b> Чтобы избежать задержки закипания, вы можете использовать металлические приборы, например, ложку в стакане.

**ВНИМАНИЕ!**

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

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

**Не пригодно для использования в микроволновой печи**

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

**8.2 Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи**

Проверьте пригодность посуды к использованию с микроволнами с помощью специального теста. Пустую посуду можно использовать в режиме микроволн только во время проведения проверки пригодности.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
  - ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.
1. Поставьте пустую посуду в рабочую камеру.
  2. Установите максимальную мощность прибора на  $\frac{1}{2}$  – 1 минуту.
  3. Запустите режим с помощью  $\triangleright$ ||.
  4. Проверка посуды происходит следующим образом:
    - Если посуда осталась холодной или теплой, она подходит для использования с микроволнами.
    - Если посуда стала горячей или возникли искры, прервите проверку пригодности. Посуда не подходит для использования с микроволнами.

**8.3 Мощность микроволн**

Здесь приведен обзор мощности микроволн и их применение.

Мощность микроволн, в Вт	Применение
90	Щадящее размораживание продуктов.
180	Размораживание и доведение до готовности продуктов.
360	Доведение до готовности мяса и рыбы или щадящее разогревание блюд.
600	Разогревание блюд и доведение их до готовности.
1000	Разогревание жидкостей.

**Примечания**

- Для каждого уровня мощности микроволн прибором рекомендуется время приготовления. Вы можете принять его или изменить в соответствующем поле.
- Максимальная мощность микроволн предназначена только для нагрева жидкостей. Для защиты прибора мощность микроволн постепенно снижается до 600 Вт в течение первых минут. Максимальная мощность доступна по завершении времени охлаждения прибора.

**Предлагаемые значения**

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

**8.4 Интервалы установки времени**

Интервал установки времени приготовления в режиме микроволн зависит от времени приготовления.

Время выполнения	Интервал
0–1 минута	5 секунд
1–3 минуты	10 секунд
3–15 минут	30 секунд



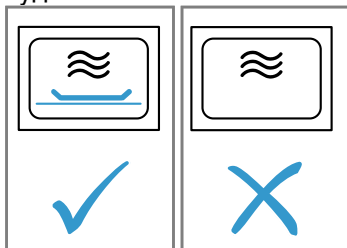
Время выполнения	Интервал
15 минут – 1 час	1 минута
1 час – 1 час 30 минут	5 минут

## 8.5 Установка мощности микроволн

### ВНИМАНИЕ!

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

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



1. Следуйте указаниям по технике безопасности → *Страница 159* и указаниям по предотвращению материального ущерба → *Страница 162*.
2. Установите переключатель выбора функций на .
  - ✓ Прибор готов к работе. На дисплее в качестве предложения отображается максимальная мощность микроволн .
3. Чтобы установить желаемую мощность микроволн, нажмите .
  - ✓ На дисплее выделяется уровень мощности микроволн и отображается рекомендуемое время приготовления.
4. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
5. Запустите режим с помощью .
  - Вы можете в любой момент выполнения режима изменить время приготовления с помощью поворотного переключателя.
  - ✓ Отсчет времени приготовления продолжится и запустится режим микроволн.
  - ✓ Загорается светодиод .

**Заметка:** По истечении установленного времени приготовления режима микроволн звучит сигнал и прибор выключается.

## 8.6 Установка времени приготовления

1. Установите режим работы.
2. Нажимайте , пока в фокусе не окажется .
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите .
  - ✓ Прибор начинает нагреваться.
  - ✓ Загорается .
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления.

## 8.7 Изменение мощности микроволн

- ▶ Нажимайте кнопку до тех пор, пока на дисплее не высветится необходимый уровень.

**Заметка:** При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.

Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Включите режим .

## 8.8 Приостановка работы

1. Нажмите или откройте дверцу прибора.
  - ✓ Режим работы прибора останавливается.
  - ✓ мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите .
  - ✓ Работа режима прибора продолжается.
  - ✓ Загорается .

## 8.9 Отмена режима

Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
  - После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

## 8.10 Нагревание и сушка рабочей камеры

Каждый раз после завершения работы просушивайте рабочую камеру, чтобы в ней не оставалась влага.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удалите крупные загрязнения в рабочей камере.
3. Протрите влагу на дне рабочей камеры.
4. Переключателем выбора функций выберите .
5. Дважды нажмите .
  - ✓ На дисплее выделяется .
6. Установите поворотным переключателем время приготовления 15 минут.
7. Запустите режим с помощью .
  - ✓ Начнется сушка и завершится по истечении 15 минут.
8. Откройте дверцу прибора на 1-2 минуты, чтобы выпустить водяной пар.

## 8.11 Просушивание рабочей камеры вручную

Каждый раз после завершения работы просушивайте рабочую камеру, чтобы в ней не оставалась влага.

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите крупные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на один час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

# 9 Микрокомби

Режим микроволн можно комбинировать со всеми видами нагрева и с функцией подачи пара.

В режиме «Микрокомби» возможно использование следующих функций:

- Пар
- Горячий воздух
- Гриль
- Гриль с конвекцией

Исключения:

- Уровень мощности микроволн 1000 Ватт
- Горячий воздух 40 °С

## 9.1 Установка режима «Микрокомби»

Включите режим микроволн дополнительно к виду нагрева.

1. Установите переключатель выбора функций на комбинируемый вид нагрева.
  - ✓ На дисплее отображается рекомендуемая температура.
2. Установите температуру поворотным переключателем.
3. Чтобы установить желаемую мощность микроволн, нажмите .
  - ✓ На дисплее отображается время приготовления.
4. Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.
5. Запустите режим с помощью .
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления и запускается выполнение режима.
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления.
  - ✓ Загорается .

- ✓ По истечении установленного времени приготовления звучит сигнал и прибор выключается.

## 9.2 Изменение мощности микроволн

- ▶ Нажимайте кнопку до тех пор, пока на дисплее не высветится необходимый уровень.

**Заметка:** При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.

Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Включите режим .

## 9.3 Приостановка работы

1. Нажмите или откройте дверцу прибора.
  - ✓ Режим работы прибора останавливается.
  - ✓ мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите .
  - ✓ Работа режима прибора продолжается.
  - ✓ Загорается .

## 9.4 Отмена режима

Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

# 10 Приготовление на гриле

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

## 10.1 Установка приготовления на гриле

1. Установите переключатель выбора функций на .
2. Установите режим гриля поворотным переключателем.
  - ✓ На дисплее отображается режим гриля.
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Запустите режим с помощью .
  - ✓ Прибор начинает нагреваться. После окончания нагрева незначительные колебания температуры являются нормальным явлением.
  - ✓ Индикатор температуры горит полностью.

**Заметка:** По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.

### Режимы гриля

Вы можете выбрать один из следующих режимов гриля.

Режим гриля	Блюдо
1 (слабая мощность)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Высокие запеканки</li> <li>■ Суфле</li> </ul>

Режим гриля	Блюдо
2 (средняя мощность)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Тонкие запеканки</li> <li>■ Рыба</li> </ul>
3 (высокая мощность)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Колбаски</li> <li>■ Тосты</li> </ul>

## 10.2 Установка времени приготовления

1. Установите режим работы.
2. Нажимайте , пока в фокусе не окажется .
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите .
  - ✓ Прибор начинает нагреваться.
  - ✓ Загорается .
  - ✓ Начинается отсчет времени приготовления.

## 10.3 Изменение режима гриля

Если выбрана функция гриля или работа уже началась, вы можете изменить режим гриля в любое время.

- ▶ Измените режим гриля поворотным переключателем.
- ✓ Время приготовления не изменяется.

## 10.4 Приостановка работы

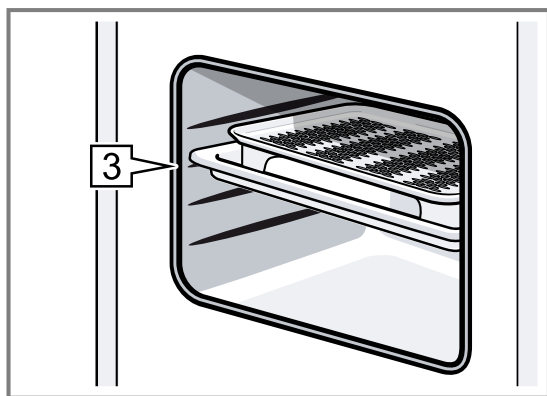
1. Нажмите **▷||** или откройте дверцу прибора.
  - ✓ Режим работы прибора останавливается.
  - ✓ **▷||** мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите **▷||**.
  - ✓ Работа режима прибора продолжается.
  - ✓ Загорается **▷||**.

## 10.5 Отмена режима

- Текущий режим можно отменить в любой момент.
- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
  - ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

# 11 Пар

Функция подачи пара можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимами гриля и с функцией микроволн. Для оптимального использования функции подачи пара уберите решетку. Установите стеклянный противень на уровень 3 и поставьте лоток для приготовления на пару в стеклянный противень.



**Заметка:** Во время работы прибора слышен гудящий шум. Шум связан с работой насоса. Это обычный шум во время работы.

## 11.1 Уровни подачи пара

Для функции подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности. Уровни подачи пара выберите кнопкой **☼**. На дисплее отображается выбранный уровень подачи пара.

Уровень подачи пара	Вид блюда
1 (низкая мощность)	Для размораживания овощей, мяса, рыбы и фруктов
2 (средняя мощность)	Для приготовления десертов, рыбы и колбасок
3 (высокая мощность)	Для доведения до готовности овощей, рыбы, гарниров, для выжимания сока и бланширования

## 11.2 Установка пара

**Заметка:** Если вы долго не пользовались прибором, сначала выполните промывку **☼**.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

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

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

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

В процессе работы прибора резервуар для воды может сильно нагреваться.

- ▶ После завершения предыдущего режима работы подождите, пока рабочая камера остынет.
- ▶ Выньте резервуар из шахты.

1. Переключателем выбора функций выберите **☼**.
  - ✓ Прибор готов к работе.
  - ✓ В качестве стандартных значений установлены максимальный уровень подачи пара и время приготовления 20 минут.
  - ✓ Рядом с **☼** мигает стрелка.
2. Извлеките резервуар, наполните свежей водой до отметки «MAX» и задвиньте в шахту резервуара до упора.
  - "Наполните резервуар для воды", Страница 176
3. Нажимайте **☼** до тех пор, пока не будет установлен нужный уровень мощности.
  - ✓ На дисплее отображается выбранный уровень подачи пара.
4. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя. Вы можете сначала установить время приготовления и затем уровень подачи пара.
5. Запустите режим с помощью **▷||**.
  - ✓ Стрелка на **☼** гаснет, и загорается символ без стрелки.
  - ✓ **▷||** загорается,
  - ✓ Индикатор температуры горит полностью.
  - ✓ На дисплее начинается отсчет времени приготовления. В зависимости от уровня подачи пара содержимого резервуара для воды хватает на разное время.

### Примечания

- По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.
- В случае опорожнения резервуара во время выполнения режима, режим прерывается и начинает мигать стрелка символа резервуара для воды **☼**. Заполните резервуар для воды свежей водой до отметки «MAX» и продолжайте работу, нажав **▷||**.
- Вы можете изменить уровень подачи пара в любое время во время работы, нажав **☼**.

- После приготовления с использованием пара протрите желоб для отвода конденсата и рабочую камеру.  
→ "После каждого режима с использованием пара", Страница 177





### 11.3 Комбинированный режим с паром

Для некоторых видов нагрева можно включить функцию подачи пара. При приготовлении с использованием пара прибор выпускает пар в рабочую камеру с различными интервалами и интенсивностью. Это позволяет достигать лучших результатов.



Ваше блюдо

- приобретает хрустящую корочку.
- приобретает блеск снаружи.
- становится нежным и сочным внутри.
- в минимальной мере уменьшается в объеме.

В комбинированном режиме с паром возможно использование следующих функций:



-  Микроволны
-  Горячий воздух
-  Гриль
-  Гриль с конвекцией

Исключения:

-  Уровень мощности микроволн 1000 Ватт
-  Горячий воздух 40 °C

### Установка комбинированного режима с паром


Включите режим микроволн дополнительно к виду нагрева.

1. Установите переключатель выбора функций на комбинируемый вид нагрева.  
✓ На дисплее отображается рекомендуемая температура.
2. Установка необходимого уровня нагрева поворотным переключателем
3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится выбранный уровень.  
✓ На дисплее появляется символ резервуара для воды .
4. Наполните резервуар для воды.
5. Запустите режим с помощью .
- ✓ Начинается отсчет времени приготовления и запускается выполнение режима.
- ✓ Начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ Загорается .
- ✓ По истечении установленного времени приготовления звучит сигнал и прибор выключается.

#### Примечания

- Когда резервуар для воды опустошается, работа продолжается без подачи пара. Индикации на дисплее отсутствуют.
- При открывании дверцы прибора изменяется результат приготовления. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта.





### Изменение уровня подачи пара

- ▶ Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не высветится необходимый уровень.

**Заметка:** Нажмите несколько раз для переключения уровней от самого высокого до самого низкого. После уровня с самой низкой интенсивностью функция

подачи пара деактивируется. Повторное нажатие активирует функцию подачи пара, начиная с самого высокого уровня.

### 11.4 Приостановка работы

1. Нажмите  или откройте дверцу прибора.  
✓ Режим работы прибора останавливается.  
✓  мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите .
- ✓ Работа режима прибора продолжается.  
✓ Загорается .

### 11.5 Отмена режима

Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.  
После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

### 11.6 Наполните резервуар для воды

Резервуар для воды находится справа за панелью резервуаров под дверцей прибора. Прежде чем запускать режим с использованием пара, откройте панель резервуаров и наполните водой резервуар для воды.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).
- ▶ Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

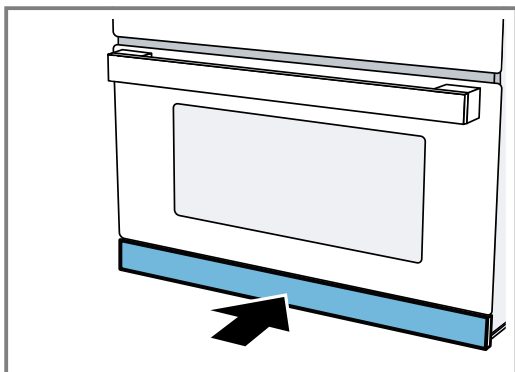
В процессе работы прибора резервуар для воды может сильно нагреваться.

- ▶ После завершения предыдущего режима работы подождите, пока рабочая камера остынет.
- ▶ Выньте резервуар из шахты.

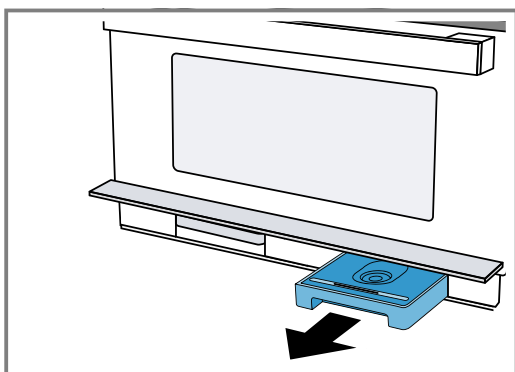
**Требование:** Правильно настройте жесткость воды.

→ "Настройка жесткости воды", Страница 170

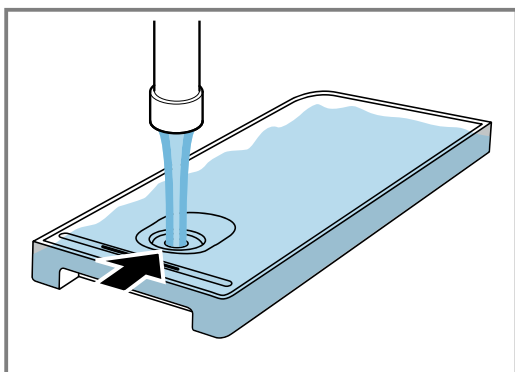
1. Нажмите на середину панели резервуаров.



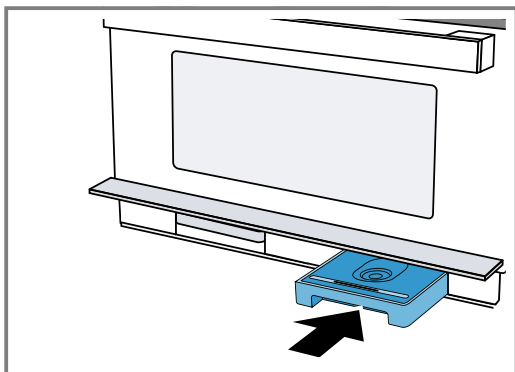
- ✓ Панель резервуаров откроется.
2. Вытяните резервуар для воды из шахты.



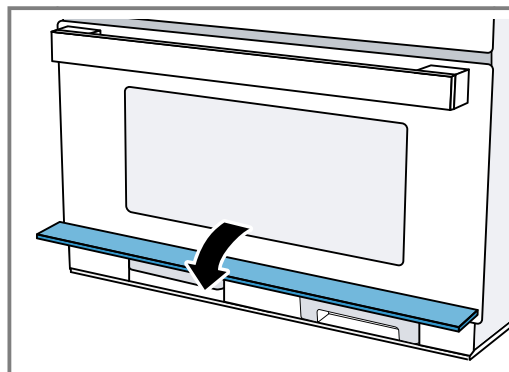
3. Наполните резервуар холодной водой до отметки «MAX».



4. Снова установите резервуар для воды в шахту и задвиньте его до упора.



5. Закройте панель резервуаров.




## 11.7 Долив воды в резервуар

### Примечания

- В случае опорожнения резервуара для воды во время текущего режима работы дальнейшее функционирование прибора зависит от режима работы:
    - Режим приготовления на пару: режим работы прерван. На дисплее появляется соответствующее сообщение. При самой самом высоком уровне подачи пара, воды в резервуаре хватает прим. на 30- 40 минут, при более низком уровне подачи пара — значительно дольше.
    - Режим пара с микроволнами: режим работы прерван. Воды в резервуаре хватает прим. на 50 минут работы.
    - Гриль с паром: прибор продолжает работать в режиме гриля. Сообщение на дисплее не отображается. При самой самом высоком уровне подачи пара, воды в резервуаре хватает прим. на 3 часа работы, при более низком уровне подачи пара — значительно дольше.
  - Указанные значения времени могут варьироваться.
1. Откройте панель управления.
  2. Извлеките резервуар для воды.
  3. Наполните резервуар для воды до отметки «MAX».
  4. Установите заполненный резервуар для воды и закройте панель управления.

## 11.8 После каждого режима с использованием пара

В рабочей камере остается влага. Аккуратно протрите желоб для отвода конденсата и рабочую камеру. После каждого выполнения режима с использованием пара мы рекомендуем выполнять функцию очистки «Промывка» . Затем опорожните и просушите резервуар для воды и сборный резервуар.

**Заметка:** Накипь удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой салфеткой.

### Промывка прибора

Для того, чтобы ваш прибор оставался чистым, можно прокачать воду через систему труб. Затем прибор сливает воду в сборный резервуар.

**Заметка:** После промывки частицы растворенной накипи можно обнаружить в сборном резервуаре. Это нормально и не влияет на функционирование.

1. Переключателем выбора функций выберите ☉.
- ✓ На дисплее отображается время выполнения программы. Изменить время выполнения невозможно.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Выньте сборный резервуар и опорожните.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды и вылейте остатки воды.
6. Тщательно промойте резервуар для воды и наполните его свежей водой.
7. Задвиньте резервуар для воды до упора.
8. Закройте панель резервуаров.
9. Нажмите ▷||.
- ✓ Устройство прокачивает воду по трубам.
- ✓ На дисплее начинается отсчет времени выполнения.
- ✓ По истечении установленного времени раздается сигнал.
10. Опорожните сборный резервуар.

### Опорожнение резервуара для воды

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

В процессе работы прибора резервуар для воды может сильно нагреваться.

- ▶ После завершения предыдущего режима работы подождите, пока рабочая камера остынет.
- ▶ Выньте резервуар из шахты.

#### ВНИМАНИЕ!

Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине приводит к повреждениям.

- ▶ Резервуар для воды запрещается мыть в посудомоечной машине.
  - ▶ Очистку резервуара выполняйте с помощью мягкой салфетки и обычного моющего средства.
1. Нажмите на середину панели резервуаров.
  - ✓ Панель резервуаров откидывается вверх.
  2. Извлеките резервуар для воды.
  3. Осторожно снимите крышку резервуара для воды.
  4. Опорожните резервуар для воды, очистите с помощью моющего средства и тщательно промойте чистой водой.
  5. Насухо вытрите все детали мягкой салфеткой.
  6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.
  7. Оставьте резервуар для воды просохнуть с открытой крышкой.
  8. Установите крышку на резервуар для воды и прижмите ее.
  9. Задвиньте резервуар для воды до упора.
  10. Закройте панель резервуаров и коротко нажмите на нее посередине.
  - ✓ Панель резервуаров заблокирована.

### Просушка желоба для отвода конденсата

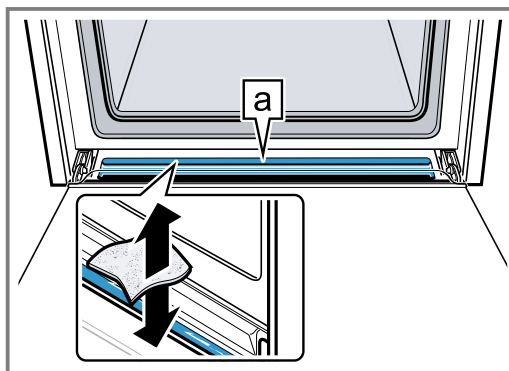
#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор сильно нагревается.

- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

**Требование:** Рабочая камера остыла.

1. Откройте дверцу прибора.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките резервуар для воды и сборный резервуар.
4. **Заметка:**  
Желоб для отвода конденсата [a] находится под рабочей камерой.



С помощью губки удалите воду из желоба для отвода конденсата [a] и аккуратно протрите его.

### Нагревание и сушка рабочей камеры

Каждый раз после завершения работы просушивайте рабочую камеру, чтобы в ней не оставалась влага.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удалите крупные загрязнения в рабочей камере.
3. Протрите влагу на дне рабочей камеры.
4. Переключателем выбора функций выберите ☉.
5. Дважды нажмите ☉.
- ✓ На дисплее выделяется |→|.
6. Установите поворотным переключателем время приготовления 15 минут.
7. Запустите режим с помощью ▷||.
- ✓ Начнется сушка и завершится по истечении 15 минут.
8. Откройте дверцу прибора на 1-2 минуты, чтобы выпустить водяной пар.

### Просушивание рабочей камеры вручную

Каждый раз после завершения работы просушивайте рабочую камеру, чтобы в ней не оставалась влага.

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите крупные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на один час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

## 12 Программы автоматического приготовления

Программы автоматического приготовления помогут при приготовлении различных блюд, автоматически выбирая оптимальные настройки.

### 12.1 Указания установкам для приготовления блюд

Чтобы добиться оптимального результата приготовления, следуйте следующим указаниям.

- Используйте только продукты отличного качества.

- Используйте только мясо, хранившееся в холодильнике.
- Используйте только продукты глубокой заморозки, хранившиеся в морозильной камере.
- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете указать точный вес продукта, округлите его.

- Поместите продукт в холодную рабочую камеру.
- Используйте только жаропрочную посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, например стеклянную или керамическую.

## 12.2 Обзор блюд

Необходимо указать вес продукта. Вы можете указать вес продукта только в рамках предусмотренных значений.

### Размораживание

**Рекомендация:** Наклейте наклейку с программами на свой прибор. Так работать с программами будет понятнее.

Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
<i>PD1</i>	Фарш говяжий, бараний или свиной <sup>1,2</sup>	Плоская открытая посуда	0	0,10-1,20	Своевременно переворачивайте размороженное мясо.
<i>PD2</i>	Рыбное филе <sup>1,2</sup>	Плоская открытая посуда	0	0,10-1,00	Филе щуки, трески, морского окуня, сайды, судака
<i>PD3</i>	Цыпленок, кусочками, на кости <sup>1,2</sup>	Плоская открытая посуда	0	0,15-1,20	Кусочки цыпленка выкладывайте кожей вниз.
<i>PD4</i>	Ломтики хлеба <sup>1,2</sup>	Плоская открытая посуда	0	0,10-0,50	Пшеничный хлеб, пшенично-ржаной хлеб, хлеб из муки грубого помола; размораживайте хлеб только в необходимых количествах. Хлеб быстро черствеет. По возможности разделите его на ломтики.

<sup>1</sup> Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

<sup>2</sup> Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

### Птица, мясо, рыба

Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
<i>PD5</i>	Цыпленок кусочками, свежие продукты <sup>1,2</sup>	Решетка + стеклянный противень	3+2	0,15-1,00	Куриные бедрышки, половинки цыпленка Кусочки цыпленка выкладывайте кожей вниз.
<i>PD6</i>	Ростбиф с кровью	Стеклянный противень	1	0,50-2,00	

<sup>1</sup> Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

<sup>2</sup> Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

<sup>3</sup> Наполните резервуар для воды.

<sup>4</sup> Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.



Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
P07	Ростбиф, слабо-прожаренный	Стекланный противень	1	0,50-2,00	
P08	Ростбиф, хорошо прожаренный	Стекланный противень	1	0,50-2,00	
P09	Баранья нога на кости, слабопрожаренная	Стекланный противень	1	1,00-2,00	
P10	Баранья нога на кости, хорошо прожаренная	Стекланный противень	1	1,00-2,00	
P11	Рыба, целиком, свежие продукты <sup>3</sup>	Лоток для приготовления на пару + стекланный противень	3	0,20-1,20	Смажьте изнутри лимонным соком.
P12	Рыбное филе, свежее <sup>3</sup>	Лоток для приготовления на пару + стекланный противень	3	0,20-0,50	
P13	Рыбное филе, замороженное <sup>3</sup>	Лоток для приготовления на пару + стекланный противень	3	0,20-0,50	Используйте плоские куски рыбного филе одинаковой толщины.
P14	Рагу из свежих продуктов <sup>4,2</sup>	Посуда с крышкой	0	0,20-2,00	Используйте мясо, овощи и бульон в равных частях и задайте общий вес.

<sup>1</sup> Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

<sup>2</sup> Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

<sup>3</sup> Наполните резервуар для воды.

<sup>4</sup> Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

### Овощи, гарниры

Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
P15	Брокколи, свежая <sup>1</sup>	Лоток для приготовления на пару + стекланный противень	3	0,10-1,00	
P16	Горошек, замороженный <sup>1</sup>	Лоток для приготовления на пару + стекланный противень	3	0,10-1,00	
P17	Морковь, кружками, свежая <sup>1</sup>	Лоток для приготовления на пару + стекланный противень	3	0,10-0,75	Чем толще куски, тем жестче будет результат. Если вы хотите, чтобы блюдо приготовилось до конца, введите больший вес. Это позволит увеличить продолжительность программы.

<sup>1</sup> Наполните резервуар для воды.

<sup>2</sup> Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

<sup>3</sup> Используйте специальную посуду для микроволновых печей.



Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
P18	Зеленая спаржа, свежая <sup>1</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень	3	0,10-0,70	Не кладите друг на друга.
P19	Яйца, всмятку <sup>1</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень	3	2-10 шт.	Куриные яйца, охлажденные
P20	Рис <sup>2,3</sup>	Высокая посуда с крышкой	0	0,10-0,50	Используйте только длиннозерный рис. Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. На один объем риса добавьте от двух до трех объемов воды. Дайте рису отдохнуть в течение 5-10 мин после окончания программы.
P21	Картофель, печеный	Решетка	2	0,20-1,50	Картофель среднего размера, примерно 250 г. Вымойте и высушите картофель. Проткните оболочку несколько раз вилкой.
P22	Отварной картофель <sup>3,1</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень	3	0,20-0,50	Очистите картофель и нарежьте его кубиками. Чем больше кусочки, тем жестче будет результат.
P23	Фруктовый компот <sup>3,1,2</sup>	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень	3	0,30-0,80	Добавьте к фруктам немного сахара и корицы. При приготовлении ягодного компота малину и клубнику добавляйте только во время сигнала перемешивания.

<sup>1</sup> Наполните резервуар для воды.

<sup>2</sup> Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

<sup>3</sup> Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

### Полуфабрикаты быстрого приготовления

Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
P24	Картофель фри, замороженный <sup>1</sup>	Стеклянный противень	2	0,20-0,80	Не кладите друг на друга.
P25	Крокеты, замороженные <sup>1</sup>	Стеклянный противень	2	0,25-0,80	Не кладите друг на друга.

<sup>1</sup> Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

Номер	Вид блюда	Принадлежности	Уровень установки	Диапазон веса в кг	Указания
P26	Пицца, готовая, охлажденная	Решетка	2	0,10-0,60	Пицца на тонком тесте.
P27	Пицца, готовая, замороженная	Решетка	1	0,10-0,50	Пицца на тонком тесте, пицца-багет.
P28	Запеканка из макарон, макароны предварительно отварены и охлаждены	Посуда на стеклянном противне	2	0,30-1,00	Лазанья, каннелони или запеканки из макарон (из предварительно приготовленных макаронных изделий).
P29	Разогрев охлажденного порционного блюда	Плоская посуда на стеклянном противне	3	0,20-0,50	
P30	Разогрев замороженного порционного блюда	Плоская посуда на стеклянном противне	3	0,20-0,50	

<sup>1</sup> Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

### 12.3 Установка блюда

- Установите переключатель выбора функций на P.
  - ✓ На дисплее отображается номер блюда и рекомендуемое значение веса.
- С помощью поворотного переключателя выберите желаемое блюдо.
- Нажмите °C/kg.
  - ✓ В центре дисплея отображается установка веса.
- Поворотным переключателем задайте нужный вес.
 

Перед началом приготовления с помощью P и °C/kg можно переходить от выбора блюда к указанию веса и обратно.

  - ✓ Прибор автоматически установит соответствующее время приготовления.
- Нажмите ▷||.
 

После запуска изменение блюда и веса больше невозможно. Нажмите °C/kg для отображения установленного веса.

  - ✓ Запускается режим работы прибора.
  - ✓ Загорается ▷||.
  - ✓ Начинается отсчёт времени приготовления.
  - ✓ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.
- Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

**Заметка:** Перед началом приготовления с помощью P и °C/kg можно переходить от выбора программы к указанию веса и обратно.

После запуска изменение номера программы и веса невозможно. Нажмите °C/kg для запроса установленного веса.

### 12.4 Изменить блюдо

- Нажмите и удерживайте кнопку ▷|| в течение 4 секунд или откройте дверцу прибора.
  - ✓ На выполняется сброс блюда
- Выберите новое блюдо.

### 12.5 Прерывание режима

Текущий режим можно приостановить в любой момент.

- Нажмите ▷|| или откройте дверцу прибора.
  - ✓ Работа прибора приостанавливается.
  - ✓ ▷|| мигает.
- Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите ▷||.
  - ✓ Выполнение режима возобновляется.
  - ✓ Загорается ▷||.

### 12.6 Отмена режима

Текущий режим можно отменить в любой момент.

- ▶ Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
 


После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.





  - ✓ Выполнение функций прибора прерывается.


## 13 Функции времени

Прибор имеет функции времени, с помощью которых можно задать продолжительность приготовления или установить таймер.

## 13.1 Обзор функций времени




Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. На дисплее горят символы доступных функций, выбранная функция отображается в центре.

Функция времени	Применение
Таймер 	Таймер можно установить независимо от режима работы. Он не влияет на работу прибора. По истечении установленного таймера раздастся сигнал.
Время приготовления 	По истечении установленного времени приготовления режим работы завершается автоматически. Только после установки вида нагрева можно запросить время приготовления с помощью кнопки  . По истечении установленного времени раздастся сигнал.
Время суток 	На дисплее прибора отображается время суток, пока не будет выполняться другая приоритетная функция.




**Заметка:** Вы можете заранее отключить сигнал, нажав на кнопку . Продолжительность сигнала можно изменить в базовых установках → *Страница 184*.

## 13.2 Запрос функций времени

**Требование:** Если выполнено несколько установок времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Начинается отсчет времени приготовления. Во время работы прибора доступны функции таймера и времени приготовления. В режиме ожидания доступны функции таймера и времени суток.

- ▶ Нажимайте , пока в фокусе не окажутся , или .
- ✓ На дисплее появится текущее значение.

## 13.3 Установка таймера

1. Нажмите .
  - ✓ На дисплее отобразится  и загорятся символы времени.
2. Установите время таймера поворотным переключателем.
  - ✓ Через несколько секунд установленное время принимается.
  - ✓ Таймер включается.
  - ✓ На дисплее начинается отсчет времени таймера и загорается . Все остальные символы времени гаснут.
  - ✓ По истечении установленного времени таймера раздастся сигнал. На дисплее отображается --:--.
3. Вы можете отключить таймер, нажав на любое поле.





## 13.4 Изменение времени таймера

- ▶ Измените время таймера поворотным переключателем.
- ✓ Через несколько секунд появится индикация заданного времени таймера.

## 13.5 Сброс таймера

- ▶ С помощью поворотного переключателя установите время таймера --:--.
- ✓ Таймер выключен.


## 13.6 Установка времени приготовления

1. Нажмите дважды .
  - ✓ На дисплее отображаются --:-- и символы времени.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем.
3. Нажмите .
  - ✓ Запускается режим работы прибора.
  - ✓ На дисплее начинается отсчет времени приготовления и загорается . Все остальные символы времени гаснут.
  - ✓ По истечении установленного времени приготовления раздастся сигнал. Прибор перестает нагреваться. На дисплее отображается --:--.
4. Выключите сигнал, нажав .
5. Чтобы выключить прибор, поверните переключатель выбора функций в нулевое положение..

## 13.7 Изменение времени приготовления


- ▶ Поворотным переключателем измените время приготовления.
- ✓ Через несколько секунд на дисплее появится измененное значение времени приготовления.
- ✓ Начинается отсчет времени приготовления.


## 13.8 Сброс времени приготовления

**Заметка:** Когда установлена функция таймера, для изменения времени приготовления необходимо сначала нажать .

- ▶ С помощью поворотного переключателя установите время приготовления --:--.
- ✓ Через несколько секунд прибор принимает изменения установок.



## 13.9 Установка времени суток


При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение 12:00 и светится .


1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите .
  - ✓ Время суток установлено.

## 13.10 Изменение времени суток

**Требование:** Прибор выключен.

1. Нажмите дважды .
  - ✓ На дисплее отображается  и время суток.

2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите .
- ✓ Время суток установлено.

**Заметка:** Если вы не нажмете кнопку  после установки времени, устройство через несколько секунд автоматически примет установленное значение.

Если вы изменили положение селектора функций во время настройки, вы не сможете использовать устройство, пока не переведете переключатель выбора функций в нулевое положение. Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить индикацию времени суток.

## 14 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

### 14.1 Обзор базовых установок


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




Индикатор	Базовая установка	Выбор	Описание
c01	Продолжит. сигнала	1 = короткий = 10 секунд 2 = средний = 30 секунд <sup>1</sup> 3 = длинный = 2 минуты	Настройка продолжительности звукового сигнала по истечении времени приготовления или таймера.
c02	Сигнал кнопок	0 = выкл 1 = вкл <sup>1</sup>	Включите или выключите звук при нажатии кнопок.
c03	Яркость дисплея	1 = низкая 2 = средняя <sup>1</sup> 3 = высокая	Настройка яркости дисплея.
c04	Индикатор времени	0 = выкл 1 = вкл <sup>1</sup>	Отображение на дисплее времени суток.
c05	Освещение рабочей камеры	0 = выкл 1 = вкл <sup>1</sup>	Включение или выключение освещения рабочей камеры.
c06	Жесткость воды	0 = смягченная 1 = мягкая 2 = средняя 3 = жесткая 4 = очень жесткая <sup>1</sup>	Настройка жесткости воды. → <i>Страница 170</i>
c07	Заводская настройка	0 = выкл <sup>1</sup> 1 = вкл	Возврат измененных настроек к заводским установкам.
c08	Режим демонстрации	0 = выкл <sup>1</sup> 1 = вкл	Включение или выключение режима демонстрации. <b>Заметка:</b> Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора.

<sup>1</sup> Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

### 14.2 Изменение базовых установок

**Требование:** Прибор выключен.

1. Удерживайте нажатой  в течение нескольких секунд.
- ✓ На дисплее появится первая базовая установка.
2. Измените базовую установку поворотным переключателем.

3. Нажмите .
- ✓ На дисплее появится следующая базовая установка.
4. Нажатием  выберите все желаемые базовые установки и измените значения.
5. Чтобы сохранить изменения, нажмите и удерживайте  в течение нескольких секунд.

**Заметка:** После отключения электроэнергии изменения базовых установок будут сохранены.

## 14.3 Сброс изменений базовых установок

- ▶ Поверните переключатель выбора функций.
- ✓ Все изменения будут сброшены и не сохранятся.

# 15 Очистка и уход

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

## 15.1 Рекомендации по уходу за прибором

Учитывайте рекомендации по уходу за своим прибором, чтобы обеспечить его функционирование надолго.

Способ устранения	Польза
Держите прибор в чистоте и удаляйте загрязнения сразу по мере возникновения. Очищайте рабочую камеру после каждого использования,	чтобы загрязнения не въелись и не подгорели.
Сразу же удалите пятна известковых, жировых, крахмальных и белковых загрязнений.	Принимайте меры по предотвращению коррозии.
Используйте стеклянный противень для пирогов с сочной начинкой.	Это позволит избежать сильных загрязнений рабочей камеры.
Пользуйтесь специальной посудой для жарения, например, жаровней.	Это позволит избежать сильных загрязнений рабочей камеры.
При возможности используйте горячий воздух.	Уменьшение загрязнений

## 15.2 Чистящее средство

Используйте только подходящие чистящие средства.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

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

### ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.

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

Новые губки содержат посторонние частицы, попавшие при производстве.

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

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

## 15.3 Очистка прибора

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

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

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

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

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Пощарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

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

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 185*
2. Следуйте указаниям по очистке отдельных компонентов или поверхностей прибора.
3. Если не указано иное:
  - Компоненты прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и тканевой салфетки.
  - Протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

## 15.4 Очистка передней панели прибора

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению передней панели прибора.

- ▶ Не используйте для очистки средства для очистки стёкол, металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
- ▶ Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали.
- ▶ Используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей из нержавеющей стали.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 185*
2. Переднюю панель прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани.  
**Заметка:** Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, например стекла, пластмассы или металла.
3. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить переднюю панель прибора из нержавеющей стали тонким слоем с помощью мягкой тканевой салфетки.  
Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 15.5 Очистка панели управления

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению панели управления.

- ▶ Не протирайте панели управления мокрой салфеткой.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 185*
  2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
  3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 15.6 Очистка стёкол дверцы

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению стёкол дверцы.

- ▶ Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 185*
  2. Стекла дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол.  
**Заметка:** Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от освещения рабочей камеры.
  3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 15.7 Очистка ручки дверцы

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 185*
2. Для очистки ручки дверцы используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.  
**Заметка:** При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите ее, иначе пятна невозможно будет удалить.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 15.8 Очистка уплотнителя дверцы

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению уплотнителя дверцы.

- ▶ Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
  - ▶ Не использовать абразивные чистящие средства.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 185*
  2. Для очистки уплотнителя дверцы используйте горячий мыльный раствор и салфетку из мягкой ткани.
  3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 15.9 Очистка поверхностей из нержавеющей стали

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 185*
2. Используйте для очистки салфетку из мягкой ткани и горячий мыльный раствор.
3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.
4. После очистки проверьте положение уплотнителя дверцы.

## 15.10 Очистка рабочей камеры

### ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению рабочей камеры.

- ▶ Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители или абразивные чистящие средства.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 185*
  2. Очищайте горячим мыльным раствором или раствором уксуса.
  3. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов.  
Используйте средство для очистки духовых шкафов только в остывшей рабочей камере.  
**Рекомендация:** Чтобы избежать неприятных запахов, нагревайте чашку воды с несколькими каплями лимонного сока в течение 1–2 минут при максимальной мощности микроволн. Чтобы избежать задержки закипания, всегда кладите в ёмкость ложку.
  4. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
  5. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

## 15.11 Чистка принадлежностей

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 185*
2. Размочите подгоревшие остатки пищи тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
3. Тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и тканевой салфеткой или щёткой для мытья посуды.
4. Очищайте решётку средством для очистки изделий из нержавеющей стали или в посудомоечной машине.

При сильном загрязнении используйте губку из нержавеющей стали или средство для очистки духовых шкафов.

5. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

## 15.12 Очистка самоочищающихся поверхностей

Для задней стороны рабочей камеры предусмотрено самоочищающееся каталитическое покрытие. Во время работы прибора брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Поэтому вам не нужно очищать эти поверхности.

### ВНИМАНИЕ!

Средство для очистки духовок повреждает самоочищающиеся поверхности.

- ▶ Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях. При попадании средства для очистки духовок на данные поверхности немедленно удалите его с помощью губки, смоченной в воде. Не трите и не используйте для очистки жесткие губки и щетки.

**Требование:** Рабочая камера остыла.

- ▶ Нагар и беловатые остатки вы можете удалить смоченной водой мягкой губкой.

**Заметка:** Во время работы на поверхностях могут образоваться пятна красного цвета — это не ржавчина, а оставшиеся кусочки продуктов. Эти пятна не опасны для здоровья и не влияют на способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке.

## 15.13 Очистка сборного резервуара

### ВНИМАНИЕ!

Причиной повреждения сборного резервуара может стать нагрев.

- ▶ Не сушите сборный резервуар в горячей рабочей камере.
- ▶ Не мойте сборный резервуар в посудомоечной машине.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 185*
2. Очищайте сборный резервуар салфеткой из мягкой ткани с горячим мыльным раствором.
3. Тщательно промывайте чистой водой.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.
5. Оставьте сборный резервуар просушиться с открытой крышкой.
6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.

## 15.14 Очистка резервуара для воды

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 185*
2. Очищайте резервуар для воды салфеткой из мягкой ткани с горячим мыльным раствором.
3. Тщательно промывайте чистой водой.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.
5. Оставьте резервуар для воды просушиться с открытой крышкой.
6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.

## 15.15 Очистка шахты резервуара

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 185*
2. Вытирайте шахту насухо после каждого использования.

## 15.16 Очистка отверстия для выхода пара в рабочей камере


1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств. → *Страница 185*
2. Очищайте отверстие для выхода пара в рабочей камере горячей водой с моющим средством и губкой или мягкой щеткой для мытья посуды.

# 16 Режим очистки

Для очистки прибора используйте режим очистки.

## 16.1 Удаление накипи

Для нормальной эксплуатации прибора необходимо периодически удалять накипь.

Периодичность удаления накипи зависит от частоты использования режима с паром и жесткости воды. Прибор отображает на дисплее , как только возможность использования режима пара снижается до 5 или менее раз. Если вы не проводите удаление накипи, вы больше не сможете устанавливать режим приготовления с паром.

В целом удаление накипи продолжается прим. 32 минуты. Удаление накипи включает в себя два этапа.

- Удаление накипи, время выполнения прим. 31 минута
- Цикл промывки после удаления накипи, время выполнения прим. 1 минута

Выполняйте режим удаления накипи в гигиенических целях.

Если вы прервали режим удаления накипи, вы больше не сможете больше настроить работу с паром. Чтобы подготовить прибор к работе, запустите промывку.

### Запуск программы удаления накипи

Удаление накипи из прибора продолжается прим. 31 минуту.




### ВНИМАНИЕ!

Нерекомендованные средства для удаления накипи могут привести к повреждению прибора

- ▶ Используйте только рекомендованные нами средства для удаления накипи. Время воздействия при удалении накипи зависит от используемого средства.

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.

- ▶ Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

1. Переключателем выбора функций выберите .
- ✓ На дисплее отображается время выполнения программы удаления накипи. Изменить время выполнения невозможно.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките и опорожните сборный резервуар.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды.
6. Приготовьте раствор для удаления накипи, смешав воду и средство для удаления накипи.
  - Для получения раствора смешайте 250 мл воды и 50 мл жидкого средства для удаления накипи или растворите таблетку для удаления накипи, весом 18 г, в 250 мл воды в течение 5 минут.
7. Налейте раствор для удаления накипи в резервуар для воды и задвиньте резервуар до упора.
8. Закройте панель резервуаров.
9. Нажмите .
- ✓ Выполняется удаление накипи.
- ✓ На дисплее появляется оставшееся время выполнения режима.
- ✓ После завершения удаления накипи раздается сигнал. Прибор прекращает работу.
10. Откройте панель резервуаров.
11. Извлеките сборный резервуар, опорожните и вставьте обратно.
12. Извлеките резервуар для воды, тщательно промойте, наполните свежей водой и снова задвиньте.
13. Закройте панель резервуаров.
14. Нажмите .
- ✓ Прибор дважды автоматически выполняет промывку. После завершения промывки раздается сигнал.

**Заметка:** Обратите внимание на соотношение компонентов раствора.

Средство для удаления накипи, жидкое (номер заказа 00311680): смешайте 50 мл средства для удаления накипи и 250 мл воды в соотношении 1:5.

Таблетки для удаления накипи (номер заказа 00311974): растворяйте одну таблетку для удаления накипи, весом 36 г, в 500 мл воды в течение 5 минут.



## 16.2 Полоскание

Если вы долгое время не использовали функцию подачи пара, удалите известковый налет и промойте прибор.

Для того, чтобы ваш прибор оставался чистым, можно прокачать воду через систему труб. Затем прибор сливает воду в сборный резервуар.

**Заметка:** После промывки частицы растворенной накипи можно обнаружить в сборном резервуаре. Это нормально и не влияет на функционирование.

### Выполнение промывки

1. Переключателем выбора функций выберите .
- ✓ На дисплее отображается время выполнения программы. Вы не можете изменить время выполнения программы.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Выньте сборный резервуар и опорожните.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды и вылейте остатки воды.
6. Тщательно промойте резервуар для воды и наполните его свежей водой.
7. Задвиньте резервуар для воды до упора.
8. Закройте панель резервуаров.
9. Нажмите .
- ✓ Вода прокачивается через трубы.
- ✓ На дисплее начинается отсчет времени выполнения.
- ✓ По истечении установленного времени раздается сигнал.

## 17 Устранение неисправностей

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

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

### 17.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Подключите прибор к электросети.</li> </ul>



Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Функциональная неисправность 1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. 2. Включите его снова примерно через 10 секунд. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 3. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 191
	Дверца закрыта не полностью. ▶ Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
Освещение рабочей камеры не функционирует.	Светодиодная лампа перегорела. ▶ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее мигает «12:00» и горит символ ☹.	Сбой электропитания. ▶ Заново установите время суток. → "Установка времени суток", Страница 183
Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления.	Кнопка ▷   не была нажата. ▶ Нажмите ▷  .
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта не полностью. ▶ Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Кнопка ▷   не была нажата. ▶ Нажмите ▷  .
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн. ▶ Установите более высокую мощность микроволн. → Страница 173 В прибор помещено больше продуктов, чем обычно. ▶ Установите более длительное время приготовления. Двойной объем увеличивает время приготовления вдвое.
	Блюда холоднее, чем обычно. ▶ Переворачивайте или время от времени помешивайте блюдо.
Выполнение режима с использованием микроволн прерывается.	Прибор неисправен. ▶ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
Прибор не нагревается, на дисплее мигает двоеточие.	В базовых установках активизирован демонстрационный режим. 1. Отсоедините прибор от сети питания, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. 2. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках → Страница 184.
Символы резервуара для воды и сборного резервуара непрерывно мигают.	Техническая проблема 1. Проверьте, до упора ли задвинуты резервуар для воды и сборный резервуар в соответствующую шахту. 2. Если символы продолжают мигать, обратитесь в сервисную службу. <b>Заметка:</b> Вы можете продолжать пользоваться прибором, за исключением функции подачи пара.
Теплый воздух или пар выходит над дверью.	Не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор в приборе работает. ▶ Никаких действий не требуется. Вентилятор продолжает работать в течение короткого времени после завершения работы прибора. Вентилятор защищает прибор от перегрева.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
После завершения работы прибора охлаждающий вентилятор продолжает функционировать.	После завершения работы прибору необходимо остыть. ▶ Никаких действий не требуется. Вентилятор продолжает работать в течение короткого времени после завершения работы прибора. Вентилятор защищает прибор от перегрева.
Охлаждающий вентилятор работает при открытой дверце.	Во время и после завершения работы прибору необходимо дать остыть. ▶ Никаких действий не требуется. При открытой дверце все функции остановлены.
Пар не заметен при использовании горячего воздуха и комбинированного режима с грилем.	Пар заметен не во всем диапазоне температур. Чем горячее пар, тем он менее заметен. ▶ Никаких действий не требуется.
После использования режима приготовления на пару, сборный резервуар пуст.	При обычной работе в режиме приготовления на пару или в комбинированном режиме с паром, конденсат оседает на стеклянной пластине в нижней части прибора и сером желобе для отвода конденсата на дне прибора. Он не попадает в сборный резервуар. ▶ Никаких действий не требуется. Сборный резервуар служит только для промывки и удаления накипи, а не для обычной работы в режиме приготовления на пару или в комбинированном режиме с паром.
Белые частицы накипи находятся в сборном резервуаре.	Во время промывки или удаления накипи мелкие частицы накипи отслаиваются от нагревателя. 1. Проверьте установки жесткости воды. 2. Выполняйте удаление накипи через указанные промежутки времени. ▶ Удалите накипь из прибора, как описано в инструкции по эксплуатации.
Низкий расход воды в комбинированном режиме. Особенно в комбинированном режиме с 3 функциями.	В комбинированном режиме с паром, особенно в комбинированном режиме с 3 функциями, иногда используется небольшое количество пара. Таким образом, расходуется лишь небольшое количество свежей воды из резервуара. ▶ Никаких действий не требуется.

## 17.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее появляется сообщение «E0532»	Загрязнения на панели управления приводят к тому, что сенсорное поле оказывается постоянно активным. 1. Выключите прибор. 2. Очистите панели управления. 3. Снова включите прибор. ▶ Если непосредственно после включения ошибка повторяется, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее появляется сообщение «E5005»	Функция подачи пара была многократно активирована при пустом резервуаре для воды. ▶ Перед повторным использованием убедитесь, что резервуар для воды наполнен холодной водой и полностью задвинут в шахту резервуара. ▶ Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.

## 18 Утилизация

### 18.1 Утилизация старого бытового прибора

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

- ▶ Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

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



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## 19 Сервисная служба

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

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код. <https://www.neff.ru>



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

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж  
e-mail: [ala-infokz@bshg.com](mailto:ala-infokz@bshg.com)

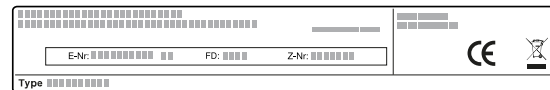
Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Великобритании

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

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

## 20 У Вас все получится!

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

### 20.1 Рекомендуемая последовательность действий

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

**Заметка:** Прибор имеет запрограммированные установки для большого выбора блюд. Если вы хотите воспользоваться заданными установками, используйте

те программы автоматического приготовления.

→ "Программы автоматического приготовления",  
Страница 178

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

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

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

## ВНИМАНИЕ!

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку

- ▶ Не кладите продукты, содержащие кислоту, такие как фрукты или вымоченные в кислом маринаде блюда для приготовления на гриле, прямо на решетку.

### **Заметка: Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель**

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

1. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
2. Выберите блюдо в рекомендациях по установкам.
3. Выложите блюдо в подходящую посуду. Используйте посуду и принадлежности, указанные в советах по установкам. Используйте посуду и принадлежности, которые подходят для способа приготовления. → *"Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн", Страница 171* Используйте оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в рабочей камере.
4. **Рекомендация:** Если вы хотите приготовить блюдо, параметры которого отличаются от данных в таблице, установите примерно вдвое большее время приготовления для двойного объема. Значения, приведенные в таблице, предполагают, что блюдо помещается в холодную рабочую камеру. Для некоторых блюд предварительный разогрев необходим, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после ее предварительного разогрева. Некоторые изделия удаются лучше, если выпекать их в несколько этапов. Они указаны в таблице. Если хотите готовить блюда по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы. Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях в приложении к таблицам установок. В режиме микроволн всегда устанавливайте максимальное указанное время, но обязательно проверьте блюдо по истечении минимального указанного времени. Перед работой в режиме с использованием функции пара убедитесь, что резервуар для воды наполнен. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам. Указанные в таблицах температурные характеристики и время приготовления зависят от качества, параметров температуры и свойств продуктов питания. Поэтому указаны диапазоны установок. Начните с наименьших значений. Если необходимо, в следующий раз установите более высокое значение.
5. Установите блюдо в рабочую камеру с соблюдением высоты решетки.

## 6. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

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

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

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

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

Когда блюдо будет готово, выключите прибор.

## 20.2 Общие указания по приготовлению

Учитывайте данную информацию при приготовлении всех блюд.

### **Образование конденсата**

При приготовлении продуктов в рабочей камере может образовываться много водяного пара.

Поскольку ваш прибор энергоэффективный, во время работы наружу выделяется мало тепла. Из-за большого перепада температур между внутренней поверхностью прибора и его внешними деталями на дверце, на панели управления или на рядом стоящей мебели может оседать конденсат. Образование конденсата – это обычное, обусловленное законами физики явление.

Предварительный разогрев и осторожное открывание дверцы способствует уменьшению количества образующегося конденсата.

Для приготовления в режиме на пару или для видов нагрева с паром необходимо, чтобы в рабочей камере образовывалось много пара. Когда прибор остывает, протрите внутреннюю поверхность духового шкафа.

### **Формы для выпекания**

Для достижения оптимальной степени готовности мы рекомендуем использовать темные металлические формы для выпекания.

Светлые металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время выпекания, и выпечка подрумянивается неравномерно.

Если вы используете силиконовые формы, проверьте в указаниях изготовителя, подходят ли они для использования в режиме приготовления с использованием пара и в режиме микроволн, и ориентируйтесь на характеристики и рецепты изготовителя. Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому объем продуктов и рецептура могут отличаться.

### **Пергаментная бумага**

Используйте только такую пергаментную бумагу, которая подходит для выбранной температуры. Вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру формы.

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.

- ▶ При предварительном разогреве и во время приготовления обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.
- ▶ Всегда отрезайте подходящий размер бумаги и ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания.

**20.3 Советы по размораживанию и разогреванию**

Для достижения оптимального результата размораживания и разогревания следуйте данным советам.

Задача	Совет
По истечении времени приготовления блюда должны быть разморожены, разогреты или готовы.	Увеличьте время приготовления. Продукты большего объема и большей высоты требуют больше времени для обработки.
По истечении времени приготовления блюдо не должно быть перегрето по краям и готово посередине.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Помешивайте блюдо время от времени.</li> <li>■ Установите меньшую мощность микроволн и большую продолжительность.</li> </ul>
После размораживания птица или мясо мягкие только снаружи, а внутри ещё не оттаяли.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите меньшую мощность микроволн.</li> <li>■ При большом объеме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.</li> </ul>
Блюдо не должно быть слишком сухим.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Установите меньшую мощность микроволн.</li> <li>■ Уменьшите время приготовления.</li> <li>■ Накройте блюдо.</li> <li>■ Добавьте больше воды.</li> </ul>

**20.4 Советы по размораживанию и разогреванию в режиме микроволн**

Если в процессе размораживания или разогрева в режиме микроволн что-то не получается, здесь вы найдете советы, как улучшить результат в следующий раз.

Задача	Совет
Вы не можете найти для приготавливаемого количества продуктов установочных значений.	Увеличивайте или уменьшайте время приготовления. Общее правило: для двойного объема требуется почти в два раза больше времени, для половинного объема - почти в два раза меньше.
Блюда пересыхают.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сократите время приготовления. Или:</li> <li>■ Установите более низкую мощность микроволн.</li> <li>■ Накройте блюдо и добавьте больше жидкости.</li> </ul>
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Увеличьте время приготовления.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина еще не совсем готова.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Помешивайте блюдо время от времени.</li> <li>■ В следующий раз установите меньшую мощность и большее время приготовления.</li> </ul>
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри еще не оттаяли.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ В следующий раз выберите меньшую мощность микроволн.</li> <li>■ При большом объеме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.</li> </ul>

**20.5 Размораживание**

Вы можете использовать прибор для размораживания замороженных продуктов..

**Размораживание блюд**



















1. Поместите замороженные продукты в открытый контейнер на дно рабочей камеры. Небольшими кусочками алюминиевой фольги можно накрыть нежные части тела, например, голени и крылья курицы или жирные края жаркого. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора.
2. Запустите режим работы. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.
3. **Заметка:** При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Удаляйте жидкость при переворачивании, ни в коем случае нельзя использовать ее при дальнейшем приготовлении, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
4. В процессе размораживания 1–2 раза переверните или перемешайте продукты.

Большие куски нужно переворачивать несколько раз.

5. Оставьте размороженные продукты еще на 10–60 минут при комнатной температуре.

Вы можете удалить внутренности птицы. Мясо можно разделять, даже если в самой середине оно не до конца разморозилось.

### Рекомендации по установкам для размораживания

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Мясо куском, на кости или без кости, 800 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 15-25 <sup>1</sup>
Мясо куском, на кости или без кости, 1000 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 15 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Мясо куском, на кости или без кости, 1500 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1</sup> 2. 25-35 <sup>1</sup>
Мясо кусочками или ломтиками, 200 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>2</sup> 2. 4-6 <sup>2</sup>
Мясо кусочками или ломтиками, 500 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 5-10 <sup>2</sup>
Мясо кусочками или ломтиками, 800 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>2</sup> 2. 10-15 <sup>2</sup>
Мясной фарш, смешанный, 200 г <sup>3</sup>	Открытая посуда	0		90	15 <sup>1,4</sup>
Мясной фарш, смешанный, 500 г <sup>3</sup>	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>1,5</sup> 2. 10-15 <sup>1,5</sup>
Мясной фарш, смешанный, 800 г <sup>3</sup>	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>1,5</sup> 2. 15-20 <sup>1,5</sup>
Птица целиком или кусками, 600 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>6</sup> 2. 10-15 <sup>6</sup>
Птица целиком или кусками, 1200 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>6</sup> 2. 20-25 <sup>6</sup>
Утка, 2000 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 20 <sup>1,6</sup> 2. 30-40 <sup>1,6</sup>
Гусь, 4500 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 30 <sup>7,6</sup> 2. 60-80 <sup>7,6</sup>
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики, 400 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 5 <sup>8</sup> 2. 10-15 <sup>8</sup>
Рыба целиком, 300 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Рыба целиком, 600 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-25
Овощи, например, горошек, 300 г	Открытая посуда	0		180	10–15 <sup>9</sup>
Овощи, например, горошек, 600 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 10 <sup>9</sup> 2. 9-15 <sup>9</sup>

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть блюдо.

<sup>2</sup> При переворачивании отделите куски мяса друг от друга.

<sup>3</sup> Замораживать продукты на плоской поверхности.

<sup>4</sup> Достаньте размороженное мясо.

<sup>5</sup> При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

<sup>6</sup> Слейте жидкость, образовавшуюся при размораживании.

<sup>7</sup> Переворачивайте блюдо каждые 20 минут.

<sup>8</sup> Отделите друг от друга размороженные части.

<sup>9</sup> Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

<sup>10</sup> Полностью снять упаковку.

<sup>11</sup> Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

<sup>12</sup> Отделить куски пирога друг от друга.

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Фрукты, ягоды, например, малина, 300 г	Открытая посуда	0	☞	180	7-10 <sup>9,8</sup>
Фрукты, ягоды, например, малина, 500 г	Открытая посуда	0	☞	1. 180 2. 90	1. 8 <sup>9,8</sup> 2. 5-10 <sup>9,8</sup>
Сливочное масло, растопленное, 125 г <sup>10</sup>	Открытая посуда	0	☞	90	6-8
Сливочное масло, растопленное, 250 г <sup>10</sup>	Открытая посуда	0	☞	1. 180 2. 90	1. 2 2. 3-5
Хлеб, целиком, 500 г	Открытая посуда	0	☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Хлеб, целиком, 1000 г	Открытая посуда	0	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Пирог, сухой, например, сдобный пирог, 500 г <sup>11,12</sup>	Открытая посуда	0	☞	90	10-15
Пирог, сухой, например, сдобный пирог, 750 г <sup>11,12</sup>	Открытая посуда	0	☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог, 500 г <sup>11</sup>	Открытая посуда	0	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-25
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог, 750 г <sup>11</sup>	Открытая посуда	0	☞	1. 180 2. 90	1. 7 2. 15-25

<sup>1</sup> Несколько раз перевернуть блюдо.

<sup>2</sup> При переворачивании отделите куски мяса друг от друга.

<sup>3</sup> Замораживать продукты на плоской поверхности.

<sup>4</sup> Достаньте размороженное мясо.

<sup>5</sup> При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

<sup>6</sup> Слейте жидкость, образовавшуюся при размораживании.

<sup>7</sup> Переворачивайте блюдо каждые 20 минут.

<sup>8</sup> Отделите друг от друга размороженные части.

<sup>9</sup> Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

<sup>10</sup> Полностью снять упаковку.

<sup>11</sup> Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

<sup>12</sup> Отделить куски пирога друг от друга.

## 20.6 Разогревание

В этом приборе можно подогреть блюда.

### Разогрев замороженных продуктов

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

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

1. Извлеките готовые блюда из упаковки и поместите в посуду, пригодную для использования в режиме микроволн.

2. Равномерно выложите блюдо в посуду.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Не складывайте продукты друг на друга.

3. Накройте продукты подходящей крышкой, тарелкой или специальной фольгой для использования в режиме микроволн.

4. Установите посуду на дно рабочей камеры.

5. Запустите режим работы.

6. Время от времени переворачивайте или перемешивайте блюдо 2-3 раза.

Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

7. Оставьте горячие продукты еще на 2–5 минут при комнатной температуре.

**Советы по установкам для разогревания блюд глубокой заморозки**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Суп, замороженный, 400 г	Закрытая посуда	0	☞☞☞	600	8-15
Рагу, замороженное, 500 г	Закрытая посуда	0	☞☞☞	600	8-13
Рагу, замороженное, 1000 г	Закрытая посуда	0	☞☞☞	600	20-25
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2-3 компонентов), замороженные, 300-400 г	Закрытая посуда	0	☞☞☞	600	11-15
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш, замороженный, 500 г	Закрытая посуда	0	☞☞☞	600	12-17 <sup>1</sup>
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш, замороженный, 1000 г	Закрытая посуда	0	☞☞☞	600	25-30 <sup>1</sup>
Запеканки, замороженные, например, лазанья, картофельная запеканка, 450 г	Закрытая посуда	0	☞☞☞	600	10-15
Гарниры, например, рис, макароны, доведенные до готовности, замороженные, 250 г <sup>2</sup>	Закрытая посуда	0	☞☞☞	600	2-5
Гарниры, например, рис, макароны, доведенные до готовности, замороженные, 500 г <sup>2</sup>	Закрытая посуда	0	☞☞☞	600	8-10
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь, замороженные, 300 г <sup>3</sup>	Закрытая посуда	0	☞☞☞	600	8-10
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь, замороженные, 600 г <sup>3</sup>	Закрытая посуда	0	☞☞☞	600	14-17
Шпинат, замороженный, 500 г <sup>4</sup>	Закрытая посуда	0	☞☞☞	600	11-16 <sup>5</sup>

<sup>1</sup> При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.

<sup>2</sup> Добавить в блюдо немного жидкости.

<sup>3</sup> Добавить в посуду воду, чтобы она покрывала дно.

<sup>4</sup> Готовить блюдо без добавления воды.

<sup>5</sup> Помешивайте блюдо время от времени.

**Разогревание блюд****⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

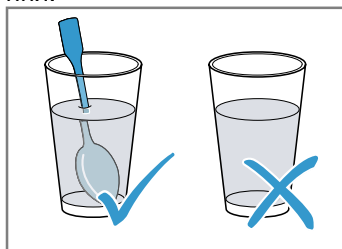
Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

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

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

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

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








**ВНИМАНИЕ!**

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

- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.
- 1. Извлеките готовые блюда из упаковки и поместите в посуду, пригодную для использования в режиме микроволн.
- 2. Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Не складывайте продукты друг на друга.

- 3. Накройте продукты подходящей крышкой, тарелкой или специальной фольгой для использования в режиме микроволн, если это указано в таблице.
- 4. Установите посуду на дно рабочей камеры. Если вы включили функцию подачи пара, установите стеклянный противень с посудой на уровень 3 и залейте воду в резервуар.
- 5. Запустите режим работы.
- 6. Время от времени переворачивайте или перемешивайте блюдо. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- 7. Следите за температурой.
- 8. Оставьте горячие продукты еще на 2–5 минут при комнатной температуре.

**Рекомендации по установкам для подогревания**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью, 150 мл <sup>1</sup>	Открытая посуда	0		360	-	0,5-1,5 <sup>2, 3</sup>
Напитки, 200 мл <sup>4</sup>	Открытая посуда	0		1000	-	1-2 <sup>5, 6</sup>
Напитки, 500 мл <sup>4</sup>	Открытая посуда	0		1000	-	4-5 <sup>5, 6</sup>
Суп, 2 чашки по 175 г	Открытая посуда	0		600	-	3-4
Суп, 4 чашки по 175 г	Открытая посуда	0		600	-	6-8
Кусочки рыбы или мяса в соусе, 500 г <sup>7</sup>	Закрытая посуда	0		600	-	7-10
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2-3 компонентов, 400 г)	Открытая посуда	0		360	3	9-14
Рагу, 400 г	Закрытая посуда	3		600	-	6-8
Рагу, 800 г	Закрытая посуда	0		600	-	8-11
Овощи, 150 г	Открытая посуда	3		360	3	3-5
Овощи, 300 г	Открытая посуда	3		360	3	4-7

<sup>1</sup> Разогреть детское питание отдельно от соски или крышки.

<sup>2</sup> После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.

<sup>3</sup> Обязательно контролировать температуру.

<sup>4</sup> Положить ложку в стакан.

<sup>5</sup> Не перегревать алкогольные напитки.

<sup>6</sup> Следить за приготовлением блюда.

<sup>7</sup> Отделить ломтики мяса друг от друга.

**20.7 Пироги, хлеб и мелкая выпечка**

С помощью прибора можно выпекать торты, печенье и хлеб.

Чтобы тесто хорошо поднялось, накройте миску с тестом пленкой или полотенцем, установите ее на дно рабочей камеры и выберите режим «Горячий воздух» при температуре 40 °С.

**Инструкции по приготовлению выпечки в комбинации с режимом микроволн**

- Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн может существенно сократить время приготовления.

- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в режиме микроволн.
- В комбинированном режиме можно использовать обычные формы для выпекания из металла.

**Указания по выпеканию с помощью пара**

- Некоторые блюда получатся более хрустящими, если при их приготовлении использовать пар. В этом случае они меньше пересыхают и приобретают более блестящую поверхность.
- Наполните резервуар для воды до отметки «МАХ». После того, как вода будет израсходована, приготовление блюда продолжится в установленном режиме нагрева уже без подачи пара.

## Рекомендации по приготовлению продуктов глубокой заморозки

- Полностью извлеките блюдо из упаковки.
- Удалите лед с продукта.  
Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки.
- Продукты глубокой заморозки могут пропекаться неравномерно. Кроме этого, они могут неравномерно подрумяниваться в процессе выпекания.









## Рекомендации по приготовлению хлеба и булочек

### ВНИМАНИЕ!

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.


- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- Подключите функцию подачи пара к режиму «Горячий воздух».
- Установочные значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.

## Рекомендации по установкам для пирогов в форме








Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма для выпечки, форма с отверстием посередине или прямоугольная форма	1		160–170	-	60–80 <sup>1</sup>
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)	Форма для выпечки, форма с отверстием посередине или прямоугольная форма	1		150-160	-	60-70 <sup>1</sup>
Ореховый кекс	Разъёмная форма Ø 26 см	1		170–180	90	30-35
Корж для торта из сдобного теста	Форма для коржа для торта	1		160–170	-	35-45
Бисквитный торт, 3 яйца	Разъёмная форма Ø 26 см	1		160–170	-	40-50
Фруктовый или творожный торт из песочного теста	Разъёмная форма Ø 26 см	2		150-160	360	40-50 <sup>1</sup>
Фруктовый пирог, тонкий, из теста для кекса	Разъёмная или чашеобразная форма	1		170–190	90	30-45
Пикантный пирог (например, киш или луковый пирог)	Разъёмная форма Ø 26 см	2		160–180	90	50-70

<sup>1</sup> Оставьте пирог остывать в духовом шкафу прим. на 20 минут.

## Рекомендации по установкам для пирогов на противне





Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Сдобный пирог с сухой начинкой	Стекланный противень	2		160–170	-	-	30-40

<sup>1</sup> Требуется предварительный разогрев прибора.








Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой, например, дрожжевое тесто с яблочной посыпкой	Стекланный противень	1		160-170 <sup>1</sup>	-	-	30-45
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Стекланный противень	1	 	170-180 <sup>1</sup>	-	3	35-45
Штрудель с фруктовой начинкой, готовый, замороженный	Стекланный противень	1	 	180-200	-	2	40-50
Пицца	Стекланный противень	2		210-230	-	-	25-35
Пицца, готовая, замороженная	Решётка	2	 	180-190	180	-	8-15
Пицца-багет, готовая, замороженная	Решётка	2	 	190-210	180	-	12-15

<sup>1</sup> Требуется предварительный разогрев прибора.

### Рекомендации по выбору мелкой выпечки и печенья

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Стекланный противень	2		150-170	20-35
Безе	Стекланный противень	2		100	90-120
Миндальное печенье	Стекланный противень	2		110	35-45
Выпечка из слоеного теста	Стекланный противень	2		170-180	35-45

### Рекомендации по установкам для приготовления хлеба и булочек

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Режим гриля	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Хлеб, 1 кг	Стекланный противень	1	 	1. 230 <sup>1</sup>	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 190-200 <sup>1</sup>	2. -	2. -	2. 30-45
Хлеб, 1,5 кг	Прямоугольная форма	0	 	1. 230 <sup>1</sup>	1. -	1. 3	1. 10-15
				2. 200-210 <sup>1</sup>	2. -	2. -	2. 40-50
Булочки, например, булочки из пшеничной муки	Стекланный противень	1	 	200-210 <sup>1</sup>	-	3	25-35
Хлеб для тостов, 12 ломтика	Решётка	3		-	3	-	3-6

<sup>1</sup> Требуется предварительный разогрев прибора.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Уровень установки	Вид нагр- ва	Температу- ра, °С	Режим гриля	Уровень подачи пара	Время при- готовления, мин
Хлеб для то- стов, 4 ломтика	Решётка	3	~~~~	-	3	-	3-6
Тосты запечен- ные, 2-4 ломти- ков	Решётка + Стеклянный проти- вень	3+1	~~~~	-	3	-	8-10

<sup>1</sup> Требуется предварительный разогрев прибора.

### Рекомендации по выпеканию

Если выпечка не удалась, здесь вы найдете советы, как улучшить результат в следующий раз.

Задача	Совет
Между формой и решеткой возникают искры.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи.</li> <li>■ Измените положение формы в рабочей камере.</li> <li>■ Продолжайте выпекание, выключив режим микроволн и увеличив время выпекания.</li> </ul>
Вы хотите проверить, пропеклась ли выпечка.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если тесто не прилипает к палочке, выпечка готова.</li> </ul>
Выпечка опадает.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Используйте те ингредиенты, которые указаны в рецепте, и соблюдайте указания по приготовлению, приведенные в нем.</li> <li>■ Используйте меньше жидкости. Или: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ уменьшите температуру выпекания на 10 °С и увеличьте время выпекания.</li> </ul> </li> </ul>
Выпечка поднялась только в середине, а по краям низкая.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Смазывайте жиром только дно разъемной формы.</li> <li>■ После выпекания осторожно отделите выпечку ножом.</li> </ul>
Мелкие изделия из теста слипаются во время выпекания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Помещайте изделия на расстоянии 2 см друг от друга. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.</li> </ul>

Задача	Совет
Вся поверхность выпечки слишком светлая.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте уровень установки и принадлежности.</li> <li>■ Повысьте температуру выпекания. Или: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ увеличьте время выпекания.</li> </ul> </li> </ul>
Выпечка, выпекаемая в форме, слишком сильно подрумянилась.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Разместите форму для выпекания по центру.</li> </ul>
Поверхность выпечки слишком темная.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания.</li> </ul>
Выпечка подрумянивается неравномерно.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Понижьте температуру выпекания.</li> <li>■ Отрежьте необходимое количество пергаментной бумаги.</li> <li>■ Разместите форму для выпекания по центру.</li> <li>■ Формируйте мелкие выпечные изделия одинакового размера и толщины.</li> </ul>

Задача	Совет
Ваша выпечка еще не пропеклась внутри.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Уменьшите температуру выпекания и увеличьте время выпекания.</li> <li>■ Добавьте меньше жидкости.</li> </ul> <p>При приготовлении пирога с сочной начинкой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сначала испеките дно.</li> <li>■ Испеченное дно посыпьте миндалем или панировочными сухарями.</li> <li>■ Выложите начинку на дно.</li> </ul>
Выпечка не отделяется от формы после того, как ее перевернули.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ После выпекания дайте пирогу остыть в течение 5–10 минут.</li> <li>■ Аккуратно отделите стенки пирога от формы с помощью ножа.</li> <li>■ Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце.</li> <li>■ В следующий раз смажьте форму жиром и посыпьте панировочными сухарями.</li> </ul>




## 20.8 Запеканки и gratены

С помощью вашего прибора вы легко приготовите запеканки или gratены.

### Указания по приготовлению запеканок и gratенов

- Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Для запеканок и gratенов используйте посуду высотой 4-5 см. В узкой высокой посуде блюда будут готовиться дольше и могут подгореть сверху.
- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в режиме микроволн.
- Соблюдайте заданный уровень установки.
- Оставьте запеканку и gratены постоять в выключенной печи еще 5 минут.

### Рекомендации по установкам для запеканок и gratенов

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Сладкие запеканки, например, творожная запеканка с фруктами, 1,5 кг	Форма для запеканки	0		130–150	180	25–35
Пикантные запеканки, из готовых ингредиентов, например, запеканка из макарон, 1 кг	Форма для запеканки	0		180-190	600	12–17
Пикантная запеканка, из сырых ингредиентов, например, картофельная запеканка, 1,1 кг	Форма для запеканки	0		170–180	600	20-30

## 20.9 Птица, мясо и рыба

С помощью вашего прибора вы легко приготовите птицу, мясо или рыбы.

### Рекомендации по приготовлению блюд в посуде

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Если горячую посуду из стекла поставить на мокрую или холодную поверхность, стекло может треснуть.

- ▶ Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку.

- Используйте только посуду, подходящую для данного способа приготовления. Лучше всего использовать стеклянную посуду. Проверьте, годится ли посуда для данного духового шкафа.
- Блестящая посуда для жарения из нержавеющей стали или алюминия не подходит для приготовления в режиме микроволн. При традиционном приготовлении блестящая посуда будет отражать тепло, как зеркало, поэтому она может использоваться только при определенных условиях. Птица, мясо и рыба будут меньше подрумяниваться и готовиться медленнее. При традиционном приготовлении пищи устанавливайте более высокую температуру и большее время приготовления.
- Соблюдайте указания производителя вашей посуды.

#### Открытая посуда

- Лучше всего для приготовления птицы, мяса и рыбы использовать глубокую форму для жарения.
- Устанавливайте форму на дно рабочей камеры.
- Если вы используете также пар, не накрывайте посуду крышкой.
- Если у вас нет подходящей посуды, используйте стеклянный противень.

#### Закрытая посуда

- Следите, чтобы крышка подходила к посуде и хорошо закрывала ее.
- Поставьте посуду на решетку.

#### Инструкции по приготовлению в комбинации с режимом микроволн

- Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн может существенно сократить время приготовления.
- При использовании режима микроволн время приготовления зависит от общего веса блюда. Если вы хотите приготовить объем блюда, отличный от указанного, поможет основное правило: «На приготовление двойного объема блюда уходит почти вдвое больше времени».
- Используйте жаропрочную посуду, пригодную для применения в режиме микроволн.
- Формы для жарения из металла или «римский горшок» можно использовать только без включения режима микроволн.

#### Указания по готовке с помощью пара

- Некоторые блюда получатся более хрустящими, если при их приготовлении использовать пар. В этом случае они меньше пересыхают и приобретают более блестящую поверхность.
- Используйте открытую посуду.
- Используйте жаропрочную посуду, устойчивую к воздействию пара.
- Подключите подачу пара в соответствии с указаниями в таблице установок.
- Наполните резервуар для воды до отметки «MAX». После того, как вода будет израсходована, приготовление блюда продолжится в установленном режиме нагрева уже без подачи пара.

#### Указания по приготовлению в лотке для приготовления на пару

- В отличие от обдува паром, функция приготовления на пару является более щадящей для мяса, однако на нем не образуется корочка. Мясо сохраняет особую сочность.
- В качестве альтернативы можно обжарить куски мяса перед приготовлением на пару. В этом случае время приготовления уменьшится. Тушки большего размера требуют больше времени на приготовление. При приготовлении кусков мяса, их не следует переворачивать.
- Для приготовления птицы, мяса или рыбы на пару выложите продукты в лоток для приготовления на пару, вставьте лоток в стеклянный противень и установите противень на уровень 3.
- Наполните резервуар для воды до отметки «MAX». Если резервуар для воды опустеет во время выполнения режима, работа прибора будет прервана. При этом на дисплее появится соответствующее сообщение.

#### Рекомендации по приготовлению блюд на гриле

- Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце прибора.
- Кладите куски непосредственно на решетку. Дополнительно подставляйте под решетку стеклянный противень. Капли жира будут стекать в него.
- По возможности, порционные куски должны быть примерно одинаковой толщины и веса. В этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- Переворачивайте порционные куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Солите мясо только по окончании приготовления. Соль вытягивает из мяса воду.

**Заметка:** Нагревательные элементы гриля постоянно включаются и выключаются, это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима гриля. В процессе приготовления на гриле может образовываться дым.

#### Рекомендуемые параметры установки

- Установочные значения действительны для установки нефаршированных птицы, мяса или рыбы для жарения, имеющих такую же температуру, как в холодильнике, в холодную рабочую камеру.
- В таблице можно найти данные для птицы, мяса и рыбы с рекомендуемым весом. Используйте на всякий случай более низкую температуру, если вы хотите приготовить на гриле большой кусок птицы, мяса или рыбы. При жарении нескольких кусков устанавливайте время приготовления, указанное для наиболее тяжелого куска. Отдельные куски должны быть приблизительно одной величины.
- По возможности, порционные куски должны быть примерно одинаковой толщины и веса. В этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- Чем больше кусок птицы, мяса или рыбы, тем ниже должна быть температура и больше время приготовления.

- Переворачивайте птицу, мясо и рыбу, если это указано в таблице установок.

### Рекомендации по приготовлению птицы

- У утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.
- Надрежьте кожу на утиной грудке.
- Не переворачивайте утиную грудку.
- При переворачивании птицы следите за тем, чтобы сначала птица находилась грудкой или кожей вниз.

### Рекомендации по приготовлению мяса

- Смажьте постное мясо жиром или положите на него полоски шпика (по вашему усмотрению).
- Для жарения постного мяса добавьте немного воды. Дно стеклянной посуды должно быть слегка покрыто водой.
- Надрежьте кожу крест-накрест.
- Когда жаркое будет готово, оставьте его еще на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере, для равномерного распределения мясного сока. При необходимости заверните жаркое в фольгу. В указанном времени приготовления на гриле рекомендуемое время выдержки не учитывается.
- Жарение и тушение в посуде более удобно. Вынимайте посуду с жарким из рабочей камеры и готовьте соус прямо в ней.

- Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды, а также от того, используете ли вы крышку. Если вы готовите мясо в эмалированной или темной металлической жаровне, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.
- Во время жарения жидкость испаряется из посуды. При необходимости жидкость можно осторожно доливать.
- Между крышкой и мясом должно оставаться минимум 3 см. Мясо может приподняться.
- При необходимости предварительно обжарьте мясо для тушения. Влейте воду, вино, уксус и т.п. в качестве жидкости для жарения. Дно посуды должно быть покрыто слоем воды толщиной прим. на 1–2 см.

### Рекомендации по приготовлению рыбы

- Целую рыбу не обязательно переворачивать.
- Если вы хотите приготовить рыбу на гриле, предварительно смажьте гриль небольшим количеством масла, чтобы в дальнейшем рыба легко отделялась.
- Рыба будет готова, если спинной плавник легко отделяется.

### Рекомендации по установкам для приготовления птицы

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Цыпленок, целиком, вареный 1,3 кг	Закрытая посуда	0		-	-	600	-	25-35 <sup>1</sup>
Цыпленок, целиком, жареный, 1,3 кг	Открытая посуда	0	+  +	190	-	360	3	40-45 <sup>2, 3, 4</sup>
Цыпленок кусочками, например, четвертинка цыпленка, 800 г	Открытая посуда	0	+	190	-	180	-	20-35 <sup>5, 6, 3</sup>
Утиная грудка, 500 г	Решётка + Стеклянный противень	3+2	+  +	-	3	180	3	10-12 <sup>6, 3</sup>
Гусиная грудка, гусиные окорочка, 700-900 г	Открытая посуда	0	+	-	2	180	-	30-40 <sup>7, 3</sup>

<sup>1</sup> Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

<sup>2</sup> Положите грудкой вверх.

<sup>3</sup> Не переворачивать блюдо.










<sup>4</sup> Оставьте блюдо на 5 минут.

<sup>5</sup> Проколите кожу.

<sup>6</sup> Положите кожей вверх.

<sup>7</sup> Используйте высокую посуду без крышки.

**Рекомендации по установкам для приготовления мяса**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Режим гриля	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Тушеная говядина, 1 кг	Закрытая посуда	0		160–170	-	180	-	80-90
Ростбиф, с кровью, 1,5 кг	Открытая посуда	0		180-190	-	180	-	30-40 <sup>1, 2</sup>
Стейки из говядины, толщиной 2-3 см, 2-3 шт., по 200 г	Решётка + Стекланный противень	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Свинина без кожи, например, шея, 750 г	Открытая посуда	0		170–180	-	360	3	25-35 <sup>2</sup>
Свинина с кожей, например, лопатка, 1 кг <sup>3</sup>	Открытая посуда	0		170-80	-	180	3	60–80 <sup>4, 2</sup>
Свиное филе, 500-600 г	Открытая посуда	0		180-190	-	180	-	35-40 <sup>2</sup>
Стейки из свиной шеи, толщиной 2-3 см, 2-3 шт., по 120 г	Решётка + Стекланный противень	3+1		1. - 2. -	1. 2 2. 2	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 15-20 2. 10-15
Колбаски, 4-6 шт., по 150 г	Решётка + Стекланный противень	3+1		1. - 2. -	1. 3 2. 3	1. - 2. -	1. - 2. -	1. 10-15 2. 5-10
Мясной рулет, 750 г	Открытая посуда	0		190	-	360	3	15-20 <sup>2</sup>



<sup>1</sup> Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

<sup>2</sup> По завершении приготовления оставьте блюдо на 10 минут.





<sup>3</sup> Разрежьте кожу.

<sup>4</sup> Не переворачивать блюдо.

**Рекомендации по установкам для рыбы**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Режим гриля	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Рыбное филе, свежее, 400 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	-	3	15-17
Кусочки рыбного филе, замороженные, 400 г	Закрытая посуда	3		-	-	-	3	18-20



Вид блюда	Принадлежно-сти/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Режим гриля	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Кусочки рыбного филе, замороженные, 800 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	-	3	23-25
Рыбное филе, запеченное, 500 г	Открытая посуда	0		-	3	600	-	10-15
Рыбные котлеты, 2-3 шт., по 150 г	Решётка + Стекланный противень	3+1		-	3	-	-	8-12
Рыба целиком, например, форель, 2-3 шт., по 300 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	-	3	18-22

### Рекомендации для жарения и тушения

Если жарение или тушение не отвечает вашим ожиданиям, здесь вы найдете советы, как улучшить результат в следующий раз.

Задача	Совет
Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, выбрана ли правильная высота установки.</li> <li>■ Выберите более низкую температуру.</li> <li>■ Сократите время жарения.</li> </ul>
Жаркое пересушено.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, выбрана ли правильная высота установки.</li> <li>■ Выберите более низкую температуру.</li> <li>■ Сократите время жарения.</li> </ul>
Хрустящая корочка слишком тонкая.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Повысьте температуру. Или:</li> <li>■ после завершения времени жарения ненадолго включите режим гриля.</li> </ul>
Соус для жаркого подгорел.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выберите посуду меньшего размера.</li> <li>■ При жарении добавьте больше жидкости.</li> </ul>

Задача	Совет
Соус для жаркого слишком светлый и водянистый.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Чтобы выпаривалось больше жидкости, выберите более просторную посуду.</li> <li>■ При жарении добавьте меньше жидкости.</li> </ul>
Мясо подгорает при тушении.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Убедитесь, что посуда и крышка подходят друг к другу и хорошо закрываются.</li> <li>■ Уменьшите температуру.</li> <li>■ При тушении добавьте жидкость.</li> </ul>

## 20.10 Овощи и гарниры

С помощью прибора можно готовить овощи и гарниры.

### Указания по приготовлению с микроволнами

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в режиме микроволн.
- Для варки риса используйте высокую кастрюлю и добавляйте воду в соответствии с указаниями в таблице.

### Указания по приготовлению на пару

- Для приготовления на пару используйте стекланный противень и лоток для приготовления на пару.
- Соблюдайте указания по размеру порций, указанные в таблице установок. При приготовлении маленьких кусочков время можно сократить, а при приготовлении больших его немного увеличить.
- Качество и степень готовности также влияют на время приготовления. Поэтому указанные значения настроек служат только для ориентира.









ru У Вас все получится!

- Распределяйте продукты равномерно по посуде. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно.
- Не укладывайте продукты, чувствительные к давлению, до самого верха лотка для приготовления на пару.
- Наполните резервуар для воды до отметки «МАХ». Если резервуар для воды опустеет во время выполнения режима, работа прибора будет прервана. При этом на дисплее появится соответствующее сообщение.










#### Рекомендации по приготовлению кускуса

- Добавьте соответствующее количество воды или другой жидкости. Например, добавьте 200 мл жидкости в соотношении 1:2 на 100 г кускуса.

#### Рекомендации по установкам для овощей и гарниров

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Артишоки, целиком, свежие	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	35-40
Листовой шпинат, свежий, 250 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	5-7
Цветная капуста, целиком, свежая	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	2		-	-	3	28-35
Брокколи, целиком, свежая, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	2		-	-	3	20-23
Соцветия брокколи, замороженные, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	14-16
Овощи, свежие, 250 г	Закрытая посуда	0		-	600	-	6-10 <sup>1</sup>
Овощи, свежие, 500 г	Закрытая посуда	0		-	600	-	10-15 <sup>1</sup>
Кукурузные початки, свежие, 2 шт.	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	25-35

<sup>1</sup> Помешивайте блюдо время от времени.

Вид блюда	Принадлежно-сти/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Овощная смесь, замороженная, 250 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	12-15
Морковь, ломтиками, на пару, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	18-20
Лук-порей, кольцами, свежий, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	10-12
Стручковая фасоль, свежая, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	18-20
Свекла, целиком, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	50-60
Спаржа, зеленая, 250 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	10-15
Цукини, кружками, на пару, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	12-14
Картофель, четвертинками, 250 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	28-30
Картофель, четвертинками, 500 г	Стекланный противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	30-32

<sup>1</sup> Помешивайте блюдо время от времени.

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Картофель, четвертинками, 750 г	Стеклоплат противень + Лоток для приготовления на пару	3		-	-	3	32-35
Картофель фри, замороженный	Стеклоплат противень	2		190-210	-	-	30-40
Жареный картофель, замороженный	Стеклоплат противень	2		190-210	-	-	25-35
Крокеты, замороженные	Стеклоплат противень	2		190-210	-	-	25-35
Рис, 125 г + 300 мл воды	Закрытая посуда	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 4-6 2. 12-15
Рис, 250 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	0		-	1. 600 2. 180	1. - 2. -	1. 6-8 2. 15-18
Кускус, 1:2	Стеклоплат противень	3		-	-	3	3-10

<sup>1</sup> Помешивайте блюдо время от времени.

## 20.11 Десерты

С помощью прибора можно готовить десерты.

### Рекомендации по приготовлению молочного риса

- Добавьте соответствующее количество молока. Например, добавьте 250 мл молока в соотношении 1: 2,5 на 100 г молочного риса.

### Рекомендации по установкам для десертов

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Карамельный флан	Стеклоплат противень + Формочки для суфле	3		-	3	40-50
Горячие кнедли	Стеклоплат противень	3		-	2	20-25
Молочный рис 1:2,5 <sup>1</sup>	Стеклоплат противень	3		-	3	30-40
Фрукты, компот, 500 г	Стеклоплат противень	3		-	3	9-12
Попкорн для приготовления в микроволновой печи, 1 пакет весом 100 г	Закрытая посуда	0		600	-	3-5
Сладкие блюда, например, пудинг быстрого приготовления, 500 мл	Закрытая посуда	0		600	-	5-8 <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Добавьте молоко в указанном соотношении.

<sup>2</sup> Помешивайте блюдо время от времени.





## Пудинг из порошка для пудинга

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- ▶ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
1. В высокой посуде, пригодной для использования в микроволновой печи, смешайте одну упаковку порошка для пудинга с сахаром, залейте небольшим количеством молока, в соответствии с инструкциями на упаковке, и размешайте, чтобы не образовались комочки.
  2. Добавьте оставшийся объем молока и перемешайте.
  3. Поставьте посуду в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
  4. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
  5. Перемешайте в первый раз через 3 минуты. Затем помешивайте каждую минуту до достижения желаемой консистенции.

### Рекомендации по установкам для выпекания

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Стеклянный противень	2		160–170	30-35
Маленькие кексы	Стеклянный противень	2		160-170 <sup>1</sup>	20-25
Бисквит на воде	Разъемная форма Ø 26 см	1		160–170	40-50
Закрытый яблочный пирог	Разъемная форма Ø 20 см	2		170–190	80–100

<sup>1</sup> Требуется предварительный разогрев прибора в течение 5 минут.

### Приготовление с использованием микроволн

Учитывайте эту информацию при приготовлении контрольных блюд в режиме микроволн.

Время приготовления зависит от температуры молока и используемой посуды.

## 20.12 Контрольные блюда


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

### Выпекание




Учитывайте эту информацию при выпекании контрольных блюд.

- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.
- Соблюдайте указания по предварительному разогреву, приведенные в рекомендациях по установкам. Установочные значения действительны без быстрого нагрева.
- Используйте для выпекания сначала самую низкую температуру из рекомендованных.
- Установите форму для выпекания на решетке.

### Рекомендации по установкам для размораживания в режиме микроволн

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Размораживание мяса, 500 г	Открытая посуда	0		1. 180 2. 90	1. 7 2. 8-12

### Рекомендации по установкам для приготовления в режиме микроволн

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Яичный крем, 1000 г	Открытая посуда	0		1. 360 2. 180	1. 18-20 2. 18-22
Бисквитный торт, 475 г	Открытая посуда	0		600	8-10
Мясные биточки, 900 г	Открытая посуда	0		600	20-25

**Рекомендации по установкам для приготовления в комбинированном режиме микроволн**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Режим гриля	Уровень мощности микроволн в Вт	Время приготовления, мин
Картофельная запеканка	Открытая посуда	0		-	1	360	25-32
Пирог, 700 г	Открытая посуда	1		190–200	-	180	20-27
Цыпленок	Открытая посуда	0		190	-	360	30-45 <sup>1, 2, 3</sup>

<sup>1</sup> Положите грудкой вниз.

<sup>2</sup> Используйте высокую посуду без крышки.

<sup>3</sup> Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

**Приготовление на пару**

Учитывайте эту информацию при выпекании контрольных блюд на пару.

Установите стеклянный противень с лотком для приготовления на пару на уровень 3.

**Рекомендации по установкам для приготовления на пару**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень подачи пара	Время приготовления, мин
Горошек, замороженный, 1000 г	Стеклянный противень + Лоток для приготовления на пару	3		3	-
Брокколи, свежая, 300 г	Стеклянный противень + Лоток для приготовления на пару	3		3	10-12
Брокколи, свежая, контейнер	Стеклянный противень + Лоток для приготовления на пару	3		3	16-18

**Приготовление на гриле**

Учитывайте эту информацию при приготовлении контрольных блюд на гриле.

- Обязательно подставляйте стеклянный противень под решетку. Жидкость будет стекать в него, и рабочая камера останется чистой.
- Советы по установкам рассчитаны на постановку блюда в не разогретый предварительно прибор.

**Рекомендации по установкам для приготовления на гриле**

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Тосты, подрумяненные	Решётка	3		3	4-5
Бифбургеры, 12 шт.	Решётка + Стеклянный противень	3+1		3	35-45 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

## 21 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



### **⚠ 21.1 Безопасность при монтаже**

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

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

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

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

- ▶ Используйте защитные перчатки.

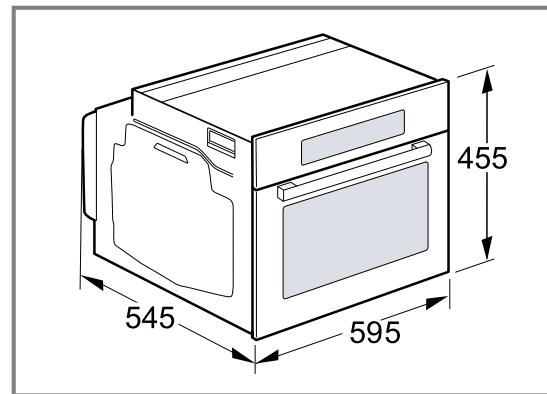
### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.

## 21.2 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



## 21.3 Мебель для встраивания

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

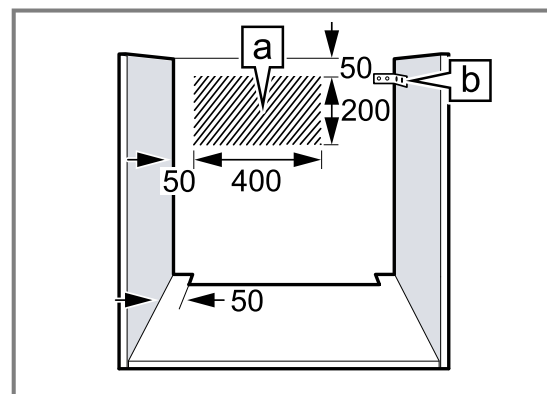
Убедитесь, что встроенный шкаф за прибором не имеет задней стенки. Соблюдайте расстояние не менее 35 мм между стенкой и дном шкафа или задней стенкой установленного выше шкафа.

Убедитесь, что встроенный шкаф имеет вентиляционные отверстия площадью 50 см<sup>2</sup> спереди. Для вентиляционного отверстия обрежьте цокольную панель или установите вентиляционную решетку.

Убедитесь, что при отсутствии отверстия для вентиляции в мебели для встраивания имеется отверстие площадью 200 см<sup>2</sup>, расположенное в задней части боковой панели.

Вентиляционные отверстия не должны быть закрыты. Убедитесь, что розетка для подключения прибора находится в заштрихованной области **a** или за пределами монтажной рамы.

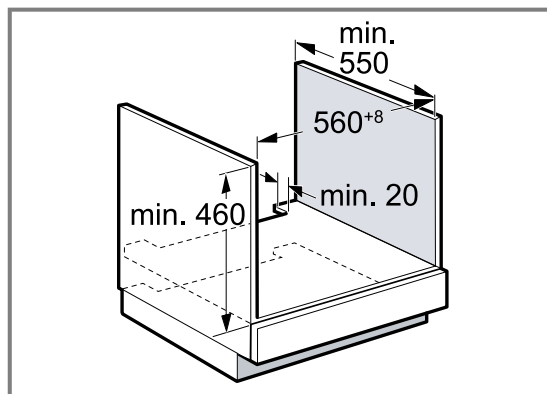
Незакрепленную мебель прикрепите к стене с помощью обычного уголка **b**.



## 21.4 Установка под столешницей

При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и безопасные расстояния.

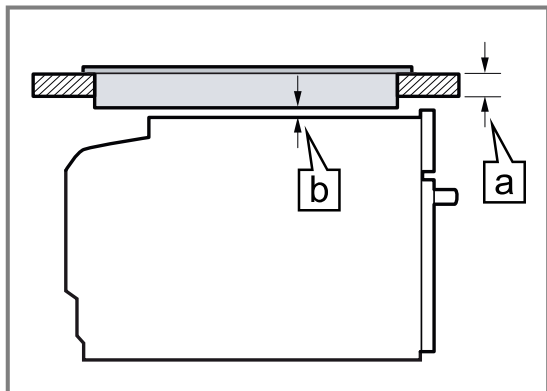
Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.



Закрепите столешницу на мебельных модулях.

### 21.5 Установка под варочной панелью

При установке прибора под варочной панелью необходимо учитывать минимально допустимые размеры (включая размеры основания).



В целях соблюдения необходимого минимального расстояния **b** определяется следующая минимальная требуемая толщина столешницы **a**.

Тип варочной панели	<b>a</b> врезное встраивание, в мм	<b>a</b> встраивание за подлицо, в мм	<b>b</b> , в мм
Индукционная варочная панель	48	49	5
Индукционная варочная панель со сплошной зоной нагрева	58	59	5

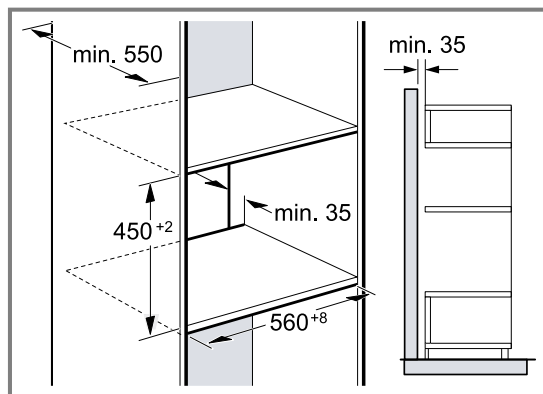
Соблюдайте инструкцию по монтажу варочной панели.

**Заметка:** Запрещена установка под газовой или электрической варочной панелью.

### 21.6 Встраивание в шкаф-колонну

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.

Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть предусмотрено отверстие для вентиляции.



В случае, если помимо задних стенок отдельных секций шкаф-колонна имеет дополнительно заднюю сплошную стенку, то ее следует снять.

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

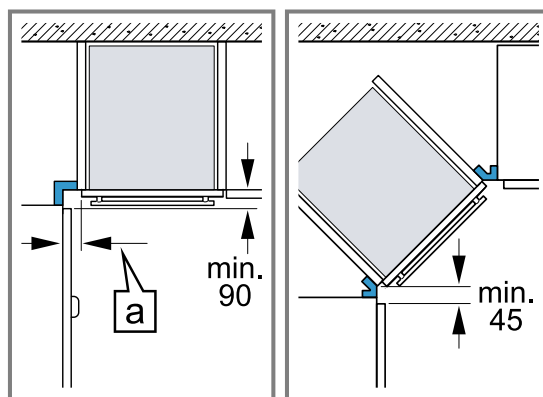
### 21.7 Комбинирование со шкафом для подогрева посуды

Сначала установите шкаф для подогрева посуды. Соблюдайте инструкцию по монтажу шкафа для подогрева посуды.

Задвиньте прибор во встроенный шкаф так, чтобы он стоял на шкафу для подогрева посуды. При установке не допускайте повреждения панели шкафа для подогрева посуды.

### 21.8 Встраивание в углу

При монтаже в углу соблюдайте монтажные размеры и безопасные расстояния.



Чтобы можно было открыть дверцу прибора, при установке в углу учитывайте минимально допустимые размеры. Значение **a** складывается из толщины фронтальных панелей мебели и высоты ручек.

### 21.9 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.



**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!**

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

- ▶ Лицам с электронными трансплантатами запрещается приближаться к прибору ближе, чем на 10 см.
- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим кабелем.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Во избежание опасности поврежденный сетевой кабель должен быть заменен производителем, сервисной службой или аналогичным квалифицированным специалистом.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

**Подключение прибора к электросети**

**Заметка:** Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.

1. Вставьте в прибор штекер стандарта IEC 60320 C14.  
Проверьте прочность посадки штекера стандарта IEC 60320 C14.
2. Вставьте вилку сетевого кабеля прибора в розетку, расположенную вблизи прибора.  
После установки устройства убедитесь, что вилка сетевого кабеля находится в свободном доступе. Если к вилке сетевого кабеля к прибору нет свободного доступа, установите в стационарной электроустановке выключатель для размыкания всех полюсов в соответствии с правилами монтажа.

**Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом**

**Заметка:** Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным персоналом. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

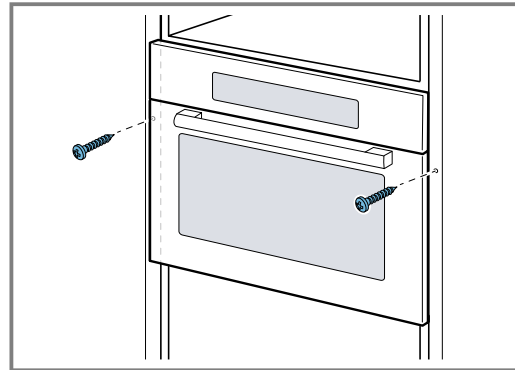
В стационарной электропроводке должен быть установлен специальный выключатель для размыкания согласно условиям монтажа.

1. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке.  
Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
2. Подключайте в соответствии со схемой.  
Напряжение указано на типовой табличке.
3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой:
  - желто-зеленый = заземляющий провод ⊕
  - синий = (ноль) нейтральный провод
  - коричневый = фаза (фазовый провод)

**21.10 Установка прибора**

1. Выровняйте прибор по горизонтали с помощью уровня.

2. Полностью задвиньте прибор в шкаф для встраивания.
3. Выровняйте прибор по центру и вертикали.
4. Закрепите прибор в мебели винтами.



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

**Заметка:** Зазор между столешницей и прибором не должен быть закрыт дополнительной планкой. Не прикрепляйте теплоизоляционные планки к боковым стенкам шкафа для встраивания.

**21.11 Демонтаж прибора**

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







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



Register your product online  
**neff-home.com**

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



**9001686395**  
030912  
en, hu, kk, ru

