



MICROWAVE  
MIKRONULLÁM  
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШ  
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

[en]	Instruction manual .....	3
[hu]	Használati utasítás .....	24
[kk]	Пайдалану нұсқаулығы .....	45
[ru]	Правила пользования .....	66








**HLAGD53N0**







# Table of contents

 <b>Intended use</b> . . . . .	4	 <b>Trouble shooting</b> . . . . .	16
 <b>Important safety information</b> . . . . .	4	 <b>Customer service</b> . . . . .	17
General information . . . . .	4	E number and FD number . . . . .	17
Microwave . . . . .	5	Technical specifications . . . . .	17
 <b>Installation and connection</b> . . . . .	6	 <b>Tested for you in our cooking studio</b> . . . . .	18
 <b>Causes of damage</b> . . . . .	7	Suitable ovenware . . . . .	18
 <b>Environmental protection</b> . . . . .	7	Unsuitable cookware . . . . .	18
Environmentally-friendly disposal . . . . .	7	Defrosting . . . . .	18
 <b>Getting to know your appliance</b> . . . . .	7	Heating frozen food . . . . .	19
Control panel . . . . .	7	Heating food . . . . .	20
Controls . . . . .	8	Cooking food . . . . .	21
Changing the signal duration . . . . .	8	Microwave tips . . . . .	22
 <b>Accessories</b> . . . . .	9	 <b>Test dishes</b> . . . . .	23
Special accessories . . . . .	9		
 <b>Before using for the first time</b> . . . . .	9		
Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place . . . . .	9		
Setting the clock . . . . .	9		
Cleaning the cooking compartment and accessories . .	10		
 <b>Microwave</b> . . . . .	10		
Cookware . . . . .	10		
Microwave power settings . . . . .	11		
Setting the microwave . . . . .	11		
 <b>Grilling</b> . . . . .	12		
Setting the grill . . . . .	12		
Setting the microwave and grill . . . . .	12		
<b>M</b> <b>Memory</b> . . . . .	13		
Saving memory settings . . . . .	13		
Starting the memory . . . . .	13		
 <b>Programmes</b> . . . . .	13		
Setting a programme . . . . .	13		
Defrosting using the automatic programmes . . . . .	14		
Cooking with the automatic programmes . . . . .	14		
Combi-cooking programme . . . . .	14		
 <b>Basic settings</b> . . . . .	15		
 <b>Cleaning</b> . . . . .	15		
Cleaning agent . . . . .	15		

---

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) and in the online shop [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com)

## Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

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

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always place the accessories into the cooking compartment correctly. → "Before using for the first time" on page 9

## Important safety information

### General information

#### Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.

#### Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

#### Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

**⚠ Warning – Risk of scalding!**

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

**⚠ Warning – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

## Microwave

**⚠ Warning – Risk of fire!**

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage.  
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.  
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.  
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.  
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.  
Never use the microwave to dry food.  
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. 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!**

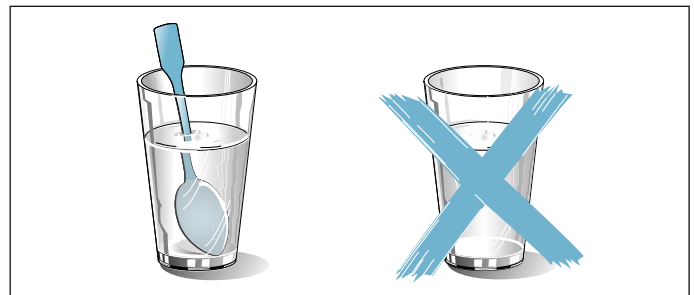
Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

**⚠ Warning – Risk of burns!**

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. 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 the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous.  
You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like.  
This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

**⚠ Warning – Risk of scalding!**

- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



**⚠ Warning – Risk of injury!**

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal or featuring metal detailing inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This may damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only.
- Using unsuitable cookware may result in damage. For microwave combination mode, always use cookware made from suitable materials that can also withstand the temperatures used for hot air and grilling modes.
- The glass turntable may splinter. Never allow hard objects to strike the turntable.
- Cracks or chinks in the glass turntable are dangerous. Handle the turntable with care.

**⚠ Warning – Risk of electric shock!**

The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

**⚠ Warning – Risk of serious damage to health!**

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. 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" on page 15
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.



## Installation and connection

This appliance is designed for domestic use only.

This appliance is designed to be fully integrated into kitchen units.

Please follow the dedicated installation instructions.

The appliance is ready to be plugged in and may only be connected to a Schuko socket that has been correctly installed. The circuit breaker must have a rating of 10 A (L- or B-type circuit breaker). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

Only a qualified electrician may install the socket or replace the power cable. If the plug is no longer accessible once the appliance has been installed, an all-pole isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided for the wiring.

Do not use multi-socket adaptors, power strips or extension leads. Overloading causes a risk of fire.

## Causes of damage

### Caution!

- **Heavily soiled seal:** If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- **Operating the microwave without food:** Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. The only exception to this rule is when performing a short cookware test. → "Cookware test" on page 11
- **Microwave popcorn:** Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.
- **Creation of sparks:** Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- **Foil containers:** Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- **Cooling with the appliance door open:** Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- **Condensation in the cooking compartment:** Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.

## Environmental protection

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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.

## Getting to know your appliance

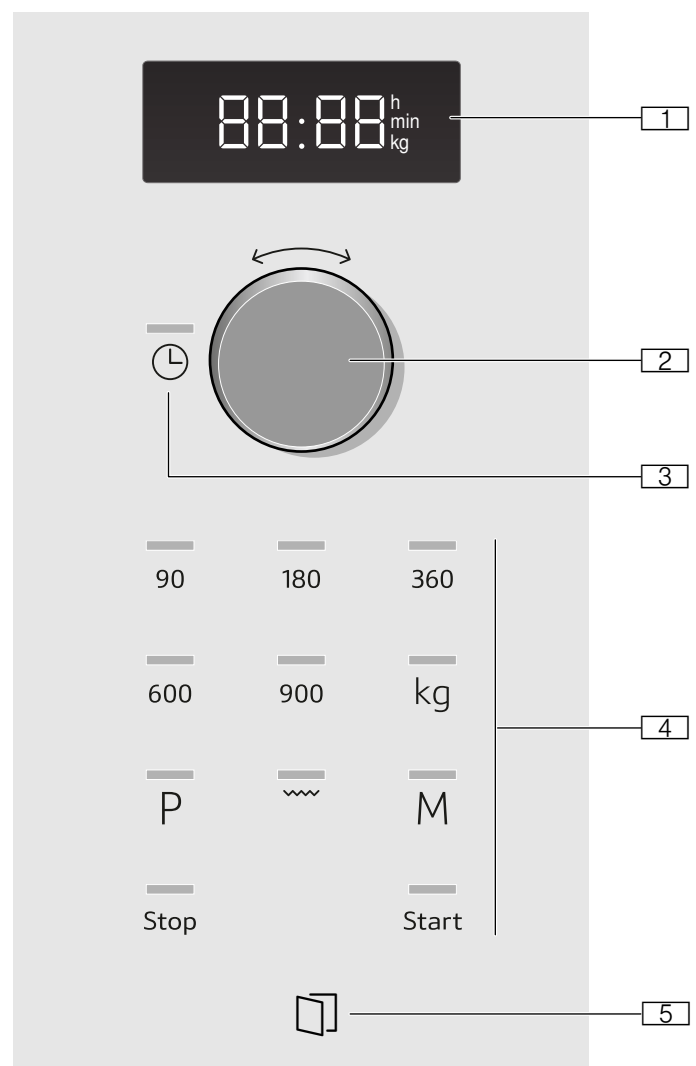
In this section, we will explain the display and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

**Note:** Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.

### Control panel

You can set your appliance's various functions on the control panel. The current settings are shown on the display.

The overview shows the control panel when the appliance is switched on with a clock time that has been set.



- 1 **Display**  
For clock and cooking times
- 2 **Rotary selector**  
For setting the clock and cooking times or for setting automatic programmes
- 3 **Clock button**
- 4 **Buttons**


## 5 Automatic door opening button

### Controls

You will find a brief explanation of the various buttons below. These buttons allow you to set your appliance simply and directly.

#### Buttons and their meaning

You will find a brief explanation of the various buttons below.

Buttons	Meaning
<b>Symbol</b>	
90	Select a microwave power output of 90 watts
180	Select a microwave power output of 180 watts
360	Select a microwave power output of 360 watts
600	Select a microwave power output of 600 watts
900	Select a microwave power output of 900 watts
kg	Select a weight for the programmes
P	Selects automatic programmes
~	Selects the grill
M	Select the memory
Stop	Stop or pause the operation
Start	Start the operation
	Open appliance door

#### Rotary selector

The rotary selector is used to alter the default values and set values.

The rotary selector is retractable. Press on the rotary selector to lock it in or out.

#### Automatic door opening

The appliance door springs open if you activate the automatic door opening. You can fully open the appliance door manually.

The automatic door opening does not work in the event of a power cut. You can open the door manually.

#### Notes

- If you open the appliance door during operation, the operation is paused.
- When you close the appliance door, the operation does not continue automatically. You must restart the operation manually.
- If the appliance has been switched off for a long time, the appliance door will open after a time delay.

#### Cooling fan

The appliance is equipped with a cooling fan. The fan may run on even if the oven has been switched off.

#### Notes

- The cooking compartment remains cold during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.

- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

### Changing the signal duration

You will hear a signal when the appliance is switched off. You can change the duration of the acoustic signal.

Press the Start button for approx. 6 seconds.

The new signal duration is adopted.

The clock reappears.

The following are possible:

Short signal duration - 3 tones

Long signal duration - 30 tones.

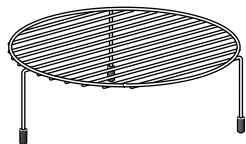


## Accessories

Below, you will find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

### Caution!

When removing dishes, make sure that the turntable does not move. Make sure that the turntable is properly locked. The turntable can turn left or right.



#### Wire rack

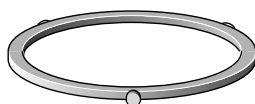
Wire rack for grilling, e.g. steak, sausages or bread, or for setting down cookware, e.g. shallow ovenproof dishes.

**Note:** Place the wire rack onto the turntable.



#### Turntable

**Note:** Never use the appliance without the turntable. Make sure that it is properly engaged. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.



#### Roller ring

### Special accessories

Special accessories can be purchased from our after-sales service, from specialist retailers, or online. You will find a comprehensive range of products in our brochures and online.

Their availability and whether it is possible to order them online varies from country to country. Please see our sales brochures for more details.

**Note:** Not all special accessories are suitable for every appliance. When purchasing, please always quote the exact identification number (E-no.) of your appliance. → "Customer service" on page 17

Steaming utensils	For cooking rice, potatoes and vegetables
-------------------	---

## Before using for the first time

This section tells you what you need to do before using your microwave to prepare food for the first time. Read the section entitled "Safety information" beforehand. → "Important safety information" on page 4

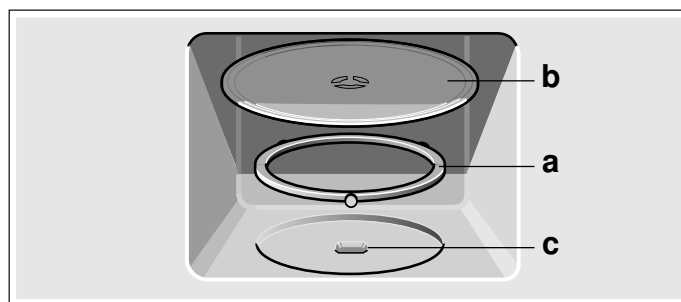
Before you can use your new appliance, you will need to put the turntable in place correctly. You must also clean the cooking compartment and accessories.

### Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cooking compartment and accessories.

#### How to put the turntable in place

1. Place the roller ring **a** into the recess in the cooking compartment.
2. Make sure that the turntable **b** engages in the drive **c** in the centre of the cooking compartment floor.



**Note:** Never use the appliance without the turntable. Make sure that it is properly engaged. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

### Setting the clock

When the appliance is first connected or after a power cut, three zeros will appear in the display panel.

1. Press the button.  
12:00<sup>h</sup> appears in the display and the indicator lamp above the button lights up.
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Press the button again.

The current time is set.

#### Hide the clock

Press the button and then press "Stop". The display is dark.

#### Resetting the clock

Press the button.

"12:00" appears in the display. Make settings as detailed in points 2 and 3.


**Change the clock, e.g. from summer to winter time**

Set as described in point 1 to 3.

**Cleaning the cooking compartment and accessories**


To eliminate the new-appliance smell, heat up the cooking compartment with nothing in it except the turntable and with the oven door closed.

Make sure that there is no leftover packaging, such as polystyrene pellets, in the cooking compartment. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating.

Settings	
Grill 	10 minutes

**Heating up the cooking compartment**

1. Press the  Grill button.

10:00 min appears in the display and the indicator light above the  button lights up.

2. Press the "Start" button.

An audible signal sounds once the time has elapsed. Press the "Stop" button or open the appliance door.

**Tip:** Once the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water and a dish cloth.

**Cleaning the accessories**

Clean the accessories thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.

 **Microwave**

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly. You can use the microwave on its own or in combination with the grill.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarise yourself with the data in the application tables at the end of the instruction manual.

Try out the microwave straight away. You could heat up a cup of water for your tea, for example.

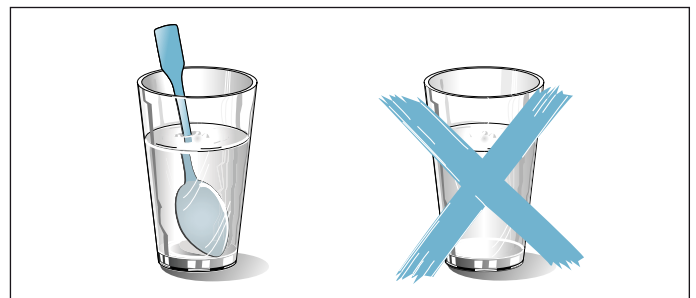
Use a large cup without any decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the cup containing the water somewhat eccentrically on the turntable.

1. Press the 900 W button.
2. Use the rotary knob to set 1:30 minutes.
3. Press the "Start" button.

After 1 minute 30 seconds, a signal sounds. The water is hot.

** Warning – Risk of scalding!**

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

**Cookware**

Not all cookware is microwavable. So that your food is heated and the appliance is not damaged, only use microwavable cookware.

**Suitable cookware**

Heat-resistant cookware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic are suitable. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use cookware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

**Unsuitable cookware**

Metal cookware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

**Caution!**

Creation of sparks: 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. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.

**Cookware test**

Never switch on the microwave unless there is food inside. The short cookware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your cookware is suitable for use in the microwave.

1. Heat the empty cookware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature of the cookware during this time.

The cookware should remain cold or warm to the touch. The cookware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

In this case, stop the test.

**⚠ Warning – Risk of burns!**

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

**Microwave power settings**

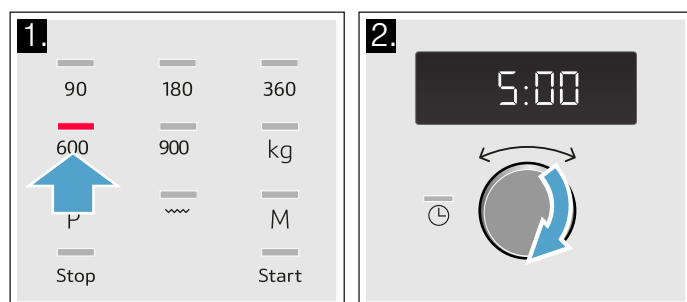
Microwave power setting	Suitable for
90 W	Defrosting delicate foods
180 W	Defrosting and continued cooking
360 W	Cooking meat and heating delicate foods
600 W	Heating and cooking food
900 W	Heating liquids

**Note:** You can set the 900 W microwave power setting for 30 minutes, 600 W for 1 hour, the other power settings for 1 hour and 39 minutes respectively.

**Setting the microwave**

Example: Microwave power output 600 W, cooking time 5 minutes

1. Press the required microwave power setting.  
The indicator light above the button lights up.
2. Use the rotary selector to set a cooking time.



3. Press the "Start" button.  
The cooking time counts down in the display.

**The cooking time has elapsed**

An audible signal sounds. Open the appliance door or press "Stop". The clock reappears.

**Changing the cooking time**

This can be done at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

**Pausing the appliance**

Touch the Stop button once or open the appliance door. This pauses the appliance. The indicator above the Stop button will light up. After closing the door, touch the Start button again.

**Cancelling operation**

Press the Stop button twice, or open the door and press the Stop button once.

**Note:** You can also adjust the cooking time first and then the microwave power setting.




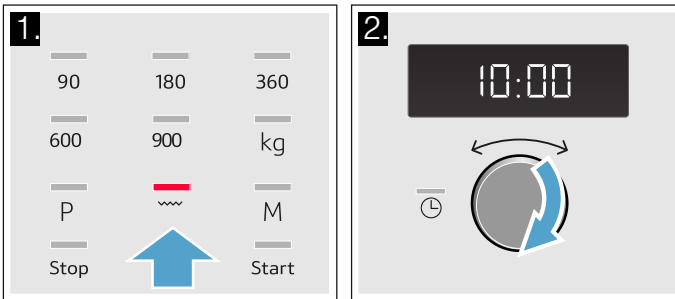
## Grilling

The grill is perfect for gratinating and browning the top of dishes.

You can use the grill on its own or in combination with the microwave.

### Setting the grill

1. Press the  Grill button.  
The indicator light above the button lights up and "10:00 min" appears in the display.
2. Use the rotary selector to set a cooking time.



3. Press the "Start" button.  
The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press "Stop". The clock reappears.

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

### Pausing the appliance

Touch the Stop button once or open the appliance door. This pauses the appliance. The indicator above the Stop button will light up. After closing the door, touch the Start button again.


### Correction


You may correct a set cooking time at any time.

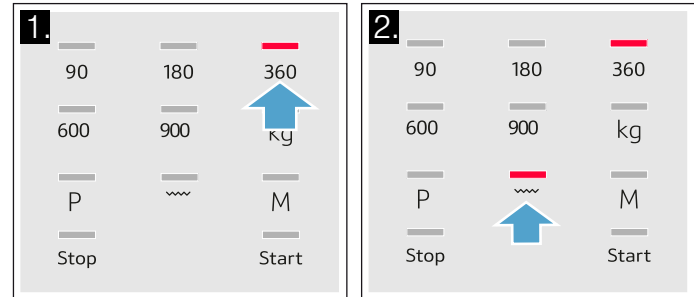
### Cancelling operation

Press the Stop button twice, or open the door and press the Stop button once.

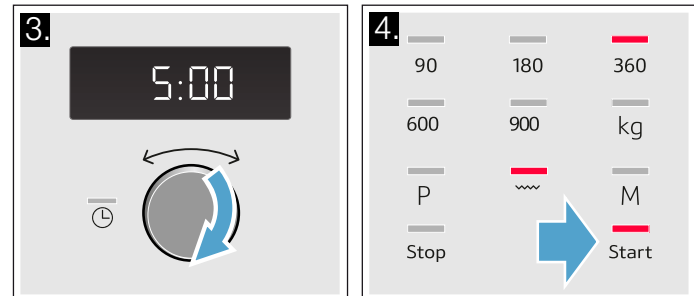
## Setting the microwave and grill

Example: 360 W, grill , 5 minutes

1. Press the required microwave power setting.  
The indicator light above the button lights up and "1:00 min" appears in the display.
2. Press the  Grill button.



3. Use the rotary selector to set a cooking time.
4. Press the "Start" button.



The cooking time counts down in the display.

## M Memory

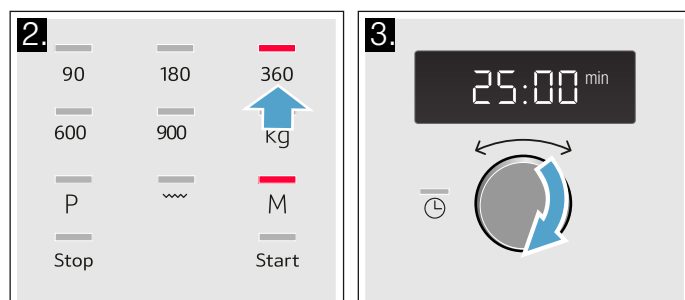
The memory function allows you to save the setting for a dish and call it up at any time.

The memory function is useful if you prepare one dish particularly frequently.

### Saving memory settings

#### Example: 360 W, 25 minutes

1. Press the **M** button.  
The indicator light above the button lights up.
2. Press the required microwave power setting.  
The indicator light above the button lights up and "1:00 min" appears in the display.
3. Use the rotary selector to set the cooking time.



4. Confirm by pressing the **M** button.  
The clock reappears. The setting has been saved.

#### Notes

- You can also store grill only or grill combined with microwave.
- You cannot save several microwave power settings one after the other.
- You cannot save automatic programmes.
- You can save the memory settings and start the appliance immediately. When finishing, instead of pressing **M**, press Start.
- **Saving a new setting in the memory:** press the **M** button. The old settings appear. Save the new programme as described in steps 1-4.

### Starting the memory

It is very easy to start the saved programme. Place your meal in the appliance. Close the appliance door.

1. Press the **M** button.  
The saved settings are displayed.
2. Press the "Start" button.  
The cooking time counts down in the display.

#### The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press "Stop". The clock reappears.

#### Pausing

Press the Stop button once or open the appliance door. This pauses the appliance. The indicator above the Stop button will light up. After closing the door, press the Start button again.

### Cancelling operation

Press the Stop button twice, or open the door and press the Stop button once.

## P Programmes

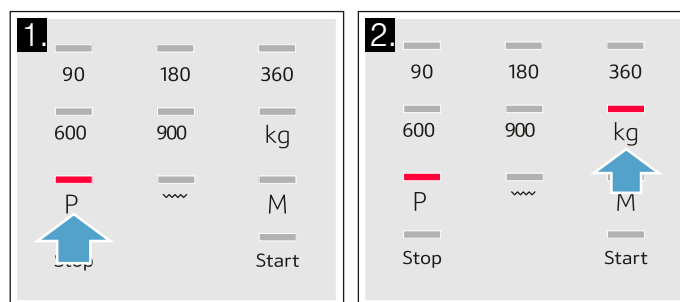
You can prepare food really easily using the various programmes. You select a programme and enter the weight of your food. The program then applies the most suitable settings.

**Note:** You can choose from 8 programmes.

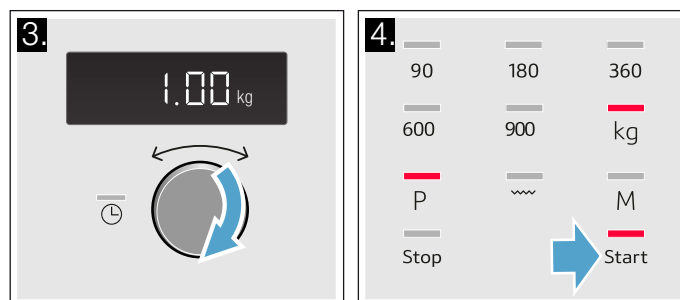
### Setting a programme

Once you have selected a programme, make settings as follows:

1. Press the **P** button repeatedly until the required programme number appears.  
The indicator light above the button lights up.
2. Press the **kg** button.  
The indicator light above the button lights up and a suggested value appears in the display.



3. Use the rotary selector to set the weight of the dish.
4. Press the "Start" button.



The cooking time for the programme starts counting down.

#### The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or press "Stop". The clock reappears.

#### Correction

Press the "Stop" button twice and reset.

#### Pausing the appliance

Touch the Stop button once or open the appliance door. This pauses the appliance. The indicator above the Stop

button will light up. After closing the door, touch the Start button again.

**Cancelling operation**

Press the Stop button twice, or open the door and press the Stop button once.

**Notes**

- For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and stir the food or turn the meat or poultry. After closing the door, press the "Start" button again.
- You can query the programme number and weight using "P" or "kg". The queried value is shown for 3 seconds in the display.

**Defrosting using the automatic programmes**

You can use the 4 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

**Notes**

- **Preparing food**  
Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible. Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- **Ovenware**  
Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.
- **Resting time**  
The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand. After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.
- **Signal**  
For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and separate the food out or turn the meat or poultry. Close the door and press the Start button.

Programme no.		Cook-ware	Weight range in kg
<b>Defrosting</b>			
P 01	Minced meat	Open	0.20 - 1.00
P 02	Pieces of meat	Open	0.20 - 1.00
P 03	Chicken, chicken pieces	Open	0.40 - 1.80
P 04	Bread	Open	0.20 - 1.00

**Cooking with the automatic programmes**

With the 3 cooking programmes, you can cook rice, potatoes or vegetables.

**Notes**

- **Ovenware**  
The food must be cooked in microwaveable cookware with a lid. For rice, you should use a large, deep dish.
- **Preparing food**  
Weigh out the food. You need to know the weight to set the programme.  
Rice:  
Do not use boil-in-the-bag rice. Add the required amount of water, as specified on the packaging. This is usually two or three times the quantity of rice.  
Potatoes:  
For boiled potatoes, cut the fresh potatoes into small, even-sized pieces. Add one tablespoon of water for each 100 g boiled potatoes, and a little salt.  
Fresh vegetables:  
Weigh out the fresh, trimmed vegetables. Cut the vegetables into small, even-sized pieces. Add a tbsps water for each 100 g vegetables.
- **Signal**  
While the programme is running, a signal sounds after some time. Stir the food.
- **Resting time**  
Once the programme has finished, stir the food again. You should leave it to stand for another 5 to 10 minutes until it reaches an even temperature. The cooking result will depend on the quality and consistency of the food.

Programme no.		Cookware	Weight range in kg
<b>Cooking</b>			
P 05	Rice	With lid	0.05 - 0.2
P 06	Potatoes	With lid	0.15 - 1.0
P 07	Vegetables	With lid	0.15 - 1.0

**Combi-cooking programme**

**Notes**






- **Ovenware**  
Cook the food in ovenware which is not too big, and is heat resistant and microwaveable.
- **Preparing food**  
Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- **Resting time**  
Once the programme has finished, allow the food to rest for another 5 to 10 minutes so it reaches an even temperature.

Programme no.		Cookware	Weight range in kg
<b>Combi programme</b>			
P 08	Frozen bake, up to 3 cm deep	Open	0.4 - 0.9



## Basic settings




Your appliance has basic settings that you can change to suit your needs.

Setting	Options
 Button tone	<p>* Switched on</p> <p> Switched off Button tone (will remain active for the <b>Start</b> and <b>Stop</b> buttons)</p>
 Demo mode	 The appliance is switched off. You can use the buttons and the display, but the buttons will not activate any function on the appliance (i.e. the microwave has no power). Demo mode is mainly used by dealers.
* Factory setting (factory settings may vary depending on the appliance model)	

You can change the button tone on your appliance if you wish.

### Changing the button tone

The appliance must be switched off when you do this.

1. Press and hold the **Start** and **Stop** buttons at the same time for a couple of seconds.  
 will appear in the display.
2. Touch the **Start** button.  
 will start flashing in the display.
3. Turn the rotary selector to .
4. Touch the **Start** button.  
The setting has been applied.
5. Touch the **Stop** button.  
The button tone has been switched off.  
You can change this setting at any time.

## Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

### Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

### Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

### Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

### Warning – Risk of serious harm to health!

The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food remnants immediately. → "Cleaning agent" on page 15

### Warning – Risk of electric shock!

Do not immerse the appliance in water or clean under a jet of water.

**Note:** Unpleasant odours, for example after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave output.

## Cleaning agent

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table.

Do not use:

- Harsh or abrasive cleaning agents.
- Metal or glass scrapers to clean the door panels.
- Metal or glass scrapers to clean the door seal.
- Hard scouring pads or sponges.
- Cleaning agents with a high alcohol content.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning product
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove splashes and patches of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under these patches or splashes. Special stainless-steel cleaning products are available from the after-sales service or from specialist retailers. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry completely.

Area	Cleaning product
Recess in the cooking compartment	Damp cloth: Water must not be allowed to run into the appliance through the turntable drive. Dry the turntable drive with a cloth.
Turntable and roller ring	Hot soapy water: When placing the turntable back into its recess, it must engage properly.
Wire rack	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. Do not scour. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.

## Trouble shooting

If a fault occurs, there is often a simple explanation. Before calling the after-sales service, please refer to the fault table and attempt to correct the fault yourself.

**Tip:** If a dish does not turn out exactly as you wanted, refer to the following chapter, where you will find lots of tips and notes relating to the optimum settings. → "Tested for you in our cooking studio" on page 18

### Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance is not working	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the electricity supply
	Power failure	Check whether other kitchen appliances are working
	The circuit breaker/fuse is faulty	Check in the fuse box to make sure that the circuit breaker/fuse for the appliance is in working order
	Faulty operation	Switch off the circuit breaker/fuse for the appliance in the fuse box and switch it back on after approximately 10 seconds
Three zeros are lit on the display.	Power failure	Reset the time.
The appliance is not operating. A cooking time is shown in the display.	The rotary selector has been pressed accidentally.	Press the "Stop" button.
	The "Start" button was not pressed after the setting was made.	Press the "Start" button or use the "Stop" button to cancel the setting.
The microwave is not working.	The door has not been closed properly.	Check whether food remnants or debris is/are trapped in the door.
	The "Start" button was not pressed.	Press the "Start" button.

### Warning – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

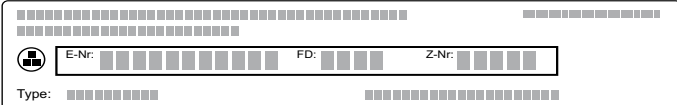
It is taking longer than usual for food to heat up	The microwave power output has been set too low.	Select a higher microwave power setting.
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during heating.
The turntable is making a scraping or grinding noise.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and the recess in the cooking compartment.
The microwave has stopped for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault recurs, please call the after-sales service.
An <b>M</b> is shown on the display.	The appliance is in demo mode	Deactivate demo mode. → "Basic settings" on page 15
Error message "E - 3"	Fault in automatic door opening system.	If an error message is displayed, switch the appliance off and on again; if the message disappears, it was a one-off problem. If the fault occurs again or the error message is still displayed, please contact the after-sales service and provide the fault code.

## Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

### E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the cooking compartment door.



The diagram shows a rectangular rating plate with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr. (with a grid of 15 squares), FD (with a grid of 5 squares), Z-Nr. (with a grid of 5 squares), and Type (with a grid of 10 squares). There is also a small icon of a plus sign in a circle on the left side of the plate.

To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

E no.	FD no.

### After-sales service

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

### To book an engineer visit and product advice

**GB** 0344 892 8989

Calls charged at local or mobile rate.

**IE** 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

This appliance corresponds to 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 states that the appliance is suitable for private households.

### Technical specifications

Input voltage	220-230 V AC, 50 Hz
Power consumption	1450 W
Max. output power	900 W (IEC 60705)
Max. grill output power	1200 W
Microwave frequency	2450 MHz
Circuit breaker/fuse rating	10 A
Dimensions (H/W/D)	
- Appliance	382 x 594 x 388 mm
- Cooking compartment	208 x 328 x 369 mm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes



## Tested for you in our cooking studio

In the table below, you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. It tells you which microwave power setting is best suited to your dish. You can use the microwave on its own or in combination with the grill. We have listed some tips with regard to cookware and preparation methods.

### Notes

- The times specified in the tables are intended as a guide only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time to begin with, and then extend the time if necessary.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot cookware out of the cooking compartment.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. There is a rule of thumb for operating the microwave: Double the amount = almost double the time, half the amount = half the time.

Always place the cookware on the turntable.

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

### Unsuitable cookware

Metal cookware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

### Caution!

Sparks: Metal, e.g. a spoon in a glass, must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

### Defrosting

Place the frozen food in an open container on the turntable.

Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the sides of the cooking compartment. You can remove the foil half way through the defrosting time.

Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can even out. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can also be processed further when a small part of the core is frozen.

### Tips for defrosting

The time has elapsed but the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
Time has elapsed but the food is overheated at the edge and not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1.5 kg	180	30	
		90	20-30	

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180	2	Separate any defrosted parts when turning
		90	4-6	
	500 g	180	5	
		90	5-10	
	800 g	180	8	
		90	10-15	
Minced meat, mixed	200 g	90	10	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180	5	
		90	10-15	
	800 g	180	8	
		90	10-20	
Poultry or poultry portions	600 g	180	8	Separate any defrosted parts
		90	10-20	
	1.2 kg	180	15	
		90	10-20	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180	5	Separate any defrosted parts
		90	10-15	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180	10-15	-
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180	7-10	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180	8	
			90	5-10
Butter, defrosting	125 g	180	1	Remove all packaging
		90	2-3	
	250 g	180	1	
		90	3-4	
Loaf of bread	500 g	180	6	-
		90	5-10	
	1 kg	180	12	
		90	10-20	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90	10-15	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180	5	
		90	10-15	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	180	5	Only for cakes without icing, cream or gelatine
		90	15-20	
	750 g	180	7	
		90	15--20	

## Heating frozen food

### Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your cookware, use a plate or special microwave foil.

- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing cookware from the appliance.

Heating frozen food	Weight	Microwave power settings in watts	Cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600	8-11	-
Soup	400 g	600	8-10	-
Stew	500 g	600	10--13	-
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600	12-17	Separate the pieces of meat when stirring
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600	2-5	Add a little liquid
	500 g	600	8-10	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600	8-10	Pour water into the dish so that it covers the base
	600 g	600	14-17	
Creamed spinach	450 g	600	11-16	Cook without additional water

## Heating food

### Caution!

Metal, e.g. a spoon in a glass, must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

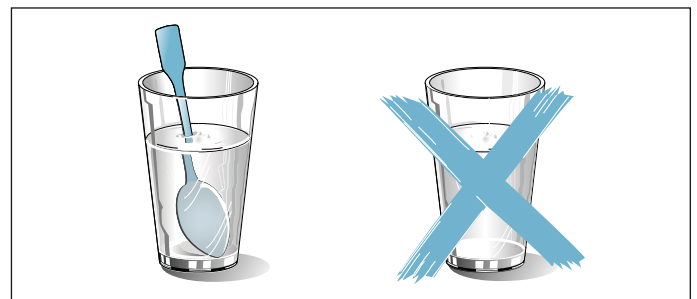
### Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Always cover the food. If you do not have a dedicated lid for your cookware, use a plate or special microwave film.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing cookware from the appliance.

### Warning – Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating,

always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Heating food	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Beverages	200 ml	900	2-3	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	500 ml	900	3-4	
Baby food, e.g. baby bottles	50 ml	360	approx. ½	Without teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360	approx. 1	
	200 ml	360	1½	
Soup, 1 cup	200 g	600	2-3	-
Soup, 2 cups	400 g	600	4-5	-
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600	4-8	-
Meat in sauce	500 g	600	8-11	Separate the slices of meat

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Stew	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Vegetables	150 g	600	2-3	Add a little liquid
	300 g	600	3-5	

## Cooking food

Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.

Cook the food on its own in the microwave – always use with a lid on the cookware. Place the cookware directly on the turntable. If you do not have a suitable lid for your cookware, use a plate or special microwave foil.

This will help the food retain its flavour. This means that you can use salt and seasonings sparingly.

After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.

Always use an oven cloth or oven gloves when removing cookware from the appliance.

### Grilling:

Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.

Always place the wire rack on the turntable.

### Combined microwave and grill:

Combi mode is especially suitable for bakes and gratins.

Always place the cookware on the turntable and do not cover the food.

Use a deep dish when roasting. This will help keep the cooking compartment clean.

Use large shallow cookware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.










Check that your cookware fits in the cooking compartment. It must not be too big, the turntable must still be able to turn.

Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.






Leave the meat to rest for another 5-10 minutes before carving it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is carved.

Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.

All the values given in the table are guidelines and can vary depending on the properties of your food.

Cooking food	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Chicken, whole, 1.2 kg	Cookware with lid	600	25-30	Turn half way through the time
Chicken portions, e.g. chicken quarters, 800 g	Cookware without lid, wire rack	360 W + 	30-40	Place with the skin side up, do not turn
Chicken wings, marinated frozen, 800 g	Cookware without lid, wire rack	360 W + 	15-25	Do not turn
Pork without rind approx. 750 g, e.g. neck	Cookware without lid	360 W + 	40-50	Turn once or twice
Bacon rashers, approx. 8 rashers	Wire rack	180 W + 	10-15	-
Meat loaf, 750 g	Cookware without lid	600	20-25	Cook without a lid Maximum 6 cm deep
		360 W + 	25-35	
Fish, e.g. fillet steaks, 400 g	Cookware without lid	600	10-15	Add water, lemon juice or wine as desired
Fish fillet, au gratin, approx. 400 g	Cookware without lid	360 W + 	10-15	Defrost frozen fish before cooking
Fish kebabs, 4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	10-15	Use wooden skewers
Sweet bakes, e.g. quark and fruit soufflé, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-35	Maximum 5 cm deep
Savoury bakes made from raw ingredients, e.g. pasta bake, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-35	Sprinkle with cheese, maximum 5 cm deep



Cooking food	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Savoury bakes made from cooked ingredients, e.g. potato gratin, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-40	Maximum 4 cm deep
Soup au gratin, e.g. onion soup, 2-4 cups	Cookware without lid		approx. 15-20	-
Vegetables, fresh, 250 g	Cookware with lid	600	5-10	Cut the vegetables into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; Stir during cooking
Vegetables, fresh, 500 g	Cookware with lid	600	10-15	-
Vegetable kebabs, 4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	15-20	Use wooden skewers
Potatoes, 250 g	Cookware with lid	600	8-10	Cut the potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g; Stir during cooking
Potatoes, 500 g	Cookware with lid	600	11-14	
Potatoes, 750 g	Cookware with lid	600	15-22	
Rice, 125 g	Cookware with lid	900 180	5-7 12-15	Add double the amount of liquid
Rice, 250 g	Cookware with lid	900 180	6-8 15-18	
Bread (pre-toasting), 2-4 slices	Wire rack		1st side: Approx. 2-4 2nd side: Approx. 2-4	-
Toast with topping, 2-6 slices	Wire rack		7-10	Depending on topping
Fruit, compote, 500 g	Cookware with lid	600	9-12	-
Sweet foods, e.g. blancmange (instant) 500 ml	Cookware with lid	600	6-8	Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk

## Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

## Condensation

Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal. This does not affect how the microwave operates. Wipe away the condensation after cooking.

## Test dishes

In accordance with EN 60705:2012, IEC 60705:2010 and EN 60350-1:2013 or IEC 60350-1:2011

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection of the appliance.


### Microwave cooking

Dish	Microwave power output in watts, cooking time in minutes	Note
Custard, 750 g	360 W, 12-17 mins + 90 W, 20-25 mins	Place a 20 x 25 cm Pyrex dish onto the turntable.
Sponge	600 W, 8-10 mins	Place a 22 cm Pyrex dish onto the turntable.
Meat loaf	600 W, 20-25 mins	Place a Pyrex dish onto the turntable.



















### Microwave defrosting

Dish	Microwave power output in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5-7 mins + 90 W, 10-15 mins	Place a 22 cm Pyrex dish onto the turntable.

### Combined microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Potato gratin	 grill + 360 W, 35-40 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.

# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetésszerű használat</b> . . . . .	<b>25</b>		<b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> . . . . .	<b>37</b>
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> . . . . .	<b>25</b>		<b>Vevőszolgálat</b> . . . . .	<b>38</b>
	Általános . . . . .	25		Termékszám és gyártási szám . . . . .	38
	Mikrohullámú sütő . . . . .	26		Műszaki adatok . . . . .	38
	<b>Postavljajte i priključivanje</b> . . . . .	<b>27</b>		<b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek.</b> . . . .	<b>39</b>
	<b>A sérülések okai.</b> . . . . .	<b>28</b>		Alkalmas edény . . . . .	39
	<b>Környezetvédelem</b> . . . . .	<b>28</b>		Nem alkalmas edények . . . . .	39
	Környezetbarát ártalmatlanítás . . . . .	28		Felolvasztás . . . . .	39
	<b>A készülék megismerése</b> . . . . .	<b>28</b>		Mélyhűtött ételek melegítése . . . . .	40
	Kezelőfelület . . . . .	28		Ételek melegítése . . . . .	41
	Kezelőelemek . . . . .	29		Ételek főzése . . . . .	42
	Hangjelzés hosszának módosítása . . . . .	29		Tippek mikrohullámhoz . . . . .	43
	<b>Tartozékok</b> . . . . .	<b>30</b>		<b>Próbaételek.</b> . . . . .	<b>44</b>
	Kiegészítő tartozékok . . . . .	30			
	<b>Az első használat előtt elvégzendő tennivalók</b>	<b>30</b>			
	Sütőtér tisztítása és a forgótányér behelyezése . . . . .	30			
	Az idő beállítása . . . . .	30			
	Sütőtér és tartozékok tisztítása . . . . .	31			
	<b>A mikrohullámú sütő</b> . . . . .	<b>31</b>			
	Edény . . . . .	31			
	Mikrohullám-teljesítmények . . . . .	32			
	Mikrohullám üzemmód beállítása . . . . .	32			
	<b>Grillezés</b> . . . . .	<b>33</b>			
	Grill üzemmód beállítása . . . . .	33			
	A mikrohullám és a grill beállítása . . . . .	33			
	<b>M</b> <b>Memória</b> . . . . .	<b>34</b>			
	Mentés a memóriába . . . . .	34			
	A memória indítása . . . . .	34			
	<b>P</b> <b>Programok</b> . . . . .	<b>34</b>			
	Program beállítása . . . . .	34			
	Felolvasztás programautomatikával . . . . .	35			
	Főzés programautomatikával . . . . .	35			
	Kombi főzőprogram . . . . .	35			
	<b>Alapbeállítások.</b> . . . . .	<b>36</b>			
	<b>Tisztítás.</b> . . . . .	<b>36</b>			
	Tisztítószer . . . . .	36			

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) és az Online-Shop-ban: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com) talál.

## Rendeltetésszerű használat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tegye be a sütőtérbe. → "Az első használat előtt elvégzendő tennivalók" a(z) 30. Oldalon

## Fontos biztonsági előírások

### Általános

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.



- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

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

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

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

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

### **Mikrohullámú sütő**

#### **⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!**

- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes és sérüléseket okozhat. Nem megengedett étel vagy ruhanemű szárítása, parafa, magvakkal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves tisztítókendő és hasonló melegítése. Például a felmelegített parafa és a magvakkal vagy gabonával töltött párnák még órák múlva is meggyulladhatnak. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja.
- Az élelmiszerek lángra lobbanhatnak. Soha ne melegítse az ételt hőszigetelő csomagolásban. Soha ne melegítse figyelmen kívül a műanyag-, papír- vagy más gyúlékony csomagolásban levő élelmiszert. Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt vagy túl hosszú időtartamot. Tartsa be az ebben a használati útmutatóban feltüntetett utasításokat. Soha ne szárítson élelmiszert a mikrohullámú sütőben. Alacsony víztartalmú ételeket, pl. kenyeret, soha ne olvasszon ki vagy melegítsen túl nagy mikrohullám-teljesítményen, illetve túl hosszú ideig.
- Az étolaj meggyulladhat. Soha ne melegítsen tiszta étolajat a mikrohullámú sütőben.

#### **⚠ Figyelmeztetés – Robbanásveszély!**

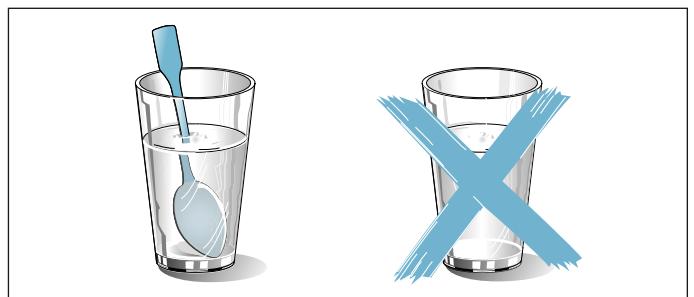
Folyadékok vagy más élelmiszerek a szorosan lezárt edényekben felrobbanhatnak. Soha ne melegítsen folyadékot vagy más élelmiszert szorosan lezárt edényben.

#### **⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!**

- A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek a felmelegítés alatt, de még utána is robbanásszerűen szétpukkadhatnak. Soha ne főzzön tojást héjastól vagy ne melegítsen kemény tojást. Ne főzzön héjas állatokat és rákot. Tükörtojás vagy buggyantott tojás készítésekor előbb szűrje ki a tojássárgáját. A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés előtt szűrje ki a héjat vagy a bőrt.
- A hő nem oszlik el egyenletesen a bébiételben. Soha ne melegítse a bébiételeket zárt edényben. Mindig vegye le a fedelet vagy a cumit. Melegítés után alaposan rázza fel vagy kavargassa meg. Ellenőrizze a hőmérsékletet, mielőtt a gyermeknek adná az ételt.
- A forró ételek hőt adnak le. Az edény forró lehet. Az edényt vagy a tartozékokat mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat. Mindig ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra. Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.
- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes. Nem megengedett ételek vagy ruhaneműk szárítása, papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törölrüha stb. melegítése. Például a túlmelegedett papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törölrüha stb. égési sérülésekhez vezethet.

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

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



**⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A nem alkalmas edény szétrepedhet. Porcelán- és kerámiaedények esetében előfordulhat, hogy a fogantyúkon és a fedeleken apró lyukak találhatók. A lyukak mögött üreg van. Az üregbe bejutott nedvesség szétfeszítheti az edényt. Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.
- Fémből készült edények és tartályok, illetve fémbevonattal rendelkező edények használatakor a csak mikrohullámú üzemmód esetén szikra képződhet. A készülék megsérül. A csak mikrohullámú üzemmód esetén soha ne használjon fémtartályokat.
- Az alkalmatlan edények kárt okozhatnak. Mikrohullámmal kombinált üzemmód esetén mindig megfelelő anyagból készült edényeket használjon, amelyek ellenállnak a Forró levegő és Grill üzemmód magas hőmérsékletének.
- Az üveg forgótányér megrepedhet. Ügyeljen arra, hogy kemény tárgyak ne ütődjenek a forgótányérhoz.
- A forgótányéron keletkezett repedések vagy törések veszélyesek. Óvatosan bánjon a forgótányérral.

**⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!**

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

**⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!**

- Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, és az élelmiszer-maradványokat azonnal távolítsa el. A sütőteret, az ajtó tömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.  
→ "Tisztítás" a(z) 36. Oldalon
- A sérült sütőtérajtó vagy ajtó tömítés miatt mikrohullámú energia távozhat. Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtaja vagy az ajtó tömítés sérült. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik. Soha ne vegye le a készülék borítását. Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

** Postavljanje i priključivanje**

Ez a készülék csak magánháztartások számára készült.

Ez a készülék csak beépítésre készült.

Tartsa be a speciális szerelési útmutatót.

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

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

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

## A sérülések okai

### Figyelem!

- **Erősen szennyezett tömítés:** Ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzemelés közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- **Étel nélküli mikrohullámú üzemmód:** A készülék étel nélküli üzemelése túlterheléshez vezethet. Soha ne kapcsolja be a készüléket, ha a sütőtérben nincs étel. Ez alól csak a rövid ideig tartó edényellenőrzés lehet kivétel. → "Edényellenőrzés" a(z) 32. Oldalon
- **mikrohullámmal készíthető popcorn:** Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt. Maximum 600 wattot használjon. A popcornos zacskót mindig helyezze egy üvegtányérra. Az üveg túlterhelés hatására megrepedhet.
- A túlmelegített folyadék nem juthat a forgótányér meghajtásán keresztül a készülék belsejébe. Mindig figyelje a főzési folyamatot. Először rövidebb főzési időt állítson be, és csak akkor hosszabbítsa meg, ha szükséges.
- Soha ne használja a mikrohullámú készüléket forgótányér nélkül.
- **Szikkaképződés:** A fémeknek pl. a kanálnak az üvegedényben legalább 2 cm távolságra kell lennie a sütő falától és az ajtajának a belső felületétől. A szikkák tönkretelhetnek az ajtó belső üveglapját.
- **Alumíniumtál:** Ne használjon alumíniumtálát a sütőben. A készülék károsodhat a létrejövő szikkaképződés miatt.
- **Lehűlés nyitott készülékajtóval:** A sütőtérrel csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Vigyázzon, hogy semmi ne ragadjon be a sütőtér ajtajához. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
- **Kondenzvíz a sütőtérben:** Az ajtóüvegen, a belső falakon és a sütő alján kondenzvíz gyűlhet össze. Ez normális, a mikrohullám működését nem befolyásolja. A korrózió elkerülése érdekében törölje le a kondenzvizet minden használat után.

## Környezetvédelem

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

## A készülék megismerése

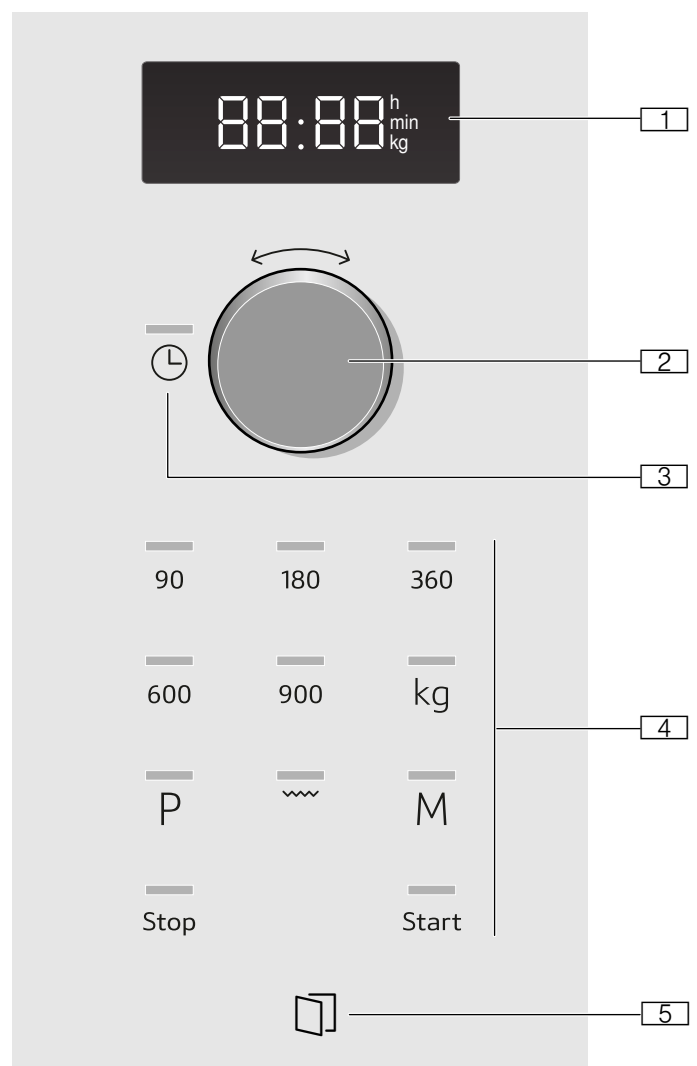
Ebben a fejezetben ismertetjük a kijelzéseket és kezelőelemeket. Ezenkívül megismerkedhet a készülék különböző funkcióival.

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

### Kezelőfelület

A kezelőfelület segítségével állíthatja be a készülék különféle funkcióit. A kijelző megmutatja az aktuális beállításokat.

Az áttekintő ábra a bekapcsolt készülék kezelőfelületét mutatja egy beállított idővel.




- 1 Kijelzés**  
az időhöz és időtartamhoz
- 2 Forgatóválasztó**  
az idő és az időtartam beállításához, vagy a programautomatika beállításához
- 3 Óra gomb**
- 4 Gombok**
- 5 Automata ajtónyitó**

## Kezelőelemek

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

### Gombok és jelentésük

Az alábbiakban a különféle gombok jelentésének rövid leírása olvasható.

Gombok	Jelentés
<b>Jelölés</b>	
90	90 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
180	180 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
360	360 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
600	600 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
900	900 wattos mikrohullám-teljesítmény kiválasztása
kg	Súly kiválasztása a programoknál
P	Programautomatika kiválasztása
~	Grill kiválasztása
M	Memória kiválasztása
Stop	Üzem mód leállítása vagy megállítása
Start	Üzem mód indítása
	Készülék ajtajának nyitása

### Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja az összes javaslati és beállítási értéket.

A forgatóválasztó süllyeszthető. Be- és kikattintáshoz nyomja meg a forgatható szabályozót.

### Automatikus ajtónyitás

A készülék ajtaja kinyílik, ha megérinti az automatikus ajtónyitás mezőjét. A készülék ajtaját kézzel lehet teljesen kinyitni.

Áramkimaradás esetén nem működik az automatikus ajtónyitás. Az ajtót kézzel lehet kinyitni.

### Utasítások

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

### Hűtőventilátor

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

### Utasítások

- Mikrohullám üzemmódban a sütőtér hideg marad. Ennek ellenére a hűtőventilátor bekapcsol. A hűtőventilátor a mikrohullám üzemmód befejezése után is tovább működhet.

- Az ajtóüvegen, a belső falakon és a sütő alján kondenzvíz gyűlhet össze. Ez normális, a mikrohullám működését nem befolyásolja. Főzés után törölje ki a kondenzvizet.

## Hangjelzés hosszának módosítása

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

Ehhez nyomja meg kb. 6 másodpercig a Start gombot.

A készülék átveszi a hangjelzés új hosszát.

Az idő újból megjelenik.

Lehetőségek:

Hangjelzés hossza rövid - 3 hang

Hangjelzés hossza hosszú - 30 hang

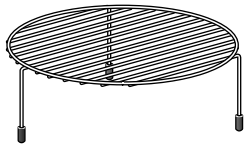


## Tartozékok

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

### Figyelem!

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



#### Rostély

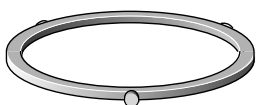
Rostély grillezéshez, pl. steak, virsli vagy pirítás grillezéséhez vagy alátétként, pl. lapos felfújtformákhoz.

**Utasítás:** Tegye a rostélyt a forgótányérra.



#### Forgótányér

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



#### Göngőkarika

### Kiegészítő tartozékok

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

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

**Utasítás:** Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítószámát (E-szám).  
→ "Vevőszolgálat" a(z) 38. Oldalon

Párolóedény

Rizs, burgonya és zöldségek párolásához

## Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a mikrohullámú sütőjével. Előtte olvassa el a Biztonsági útmutató című fejezetet. → "Fontos biztonsági előírások" a(z) 25. Oldalon

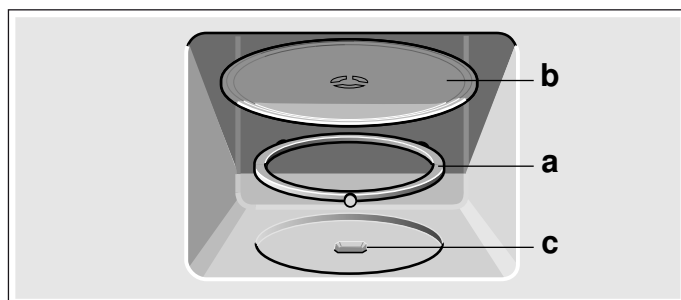
Mielőtt elkezdhetné használni új készülékét, megfelelően be kell helyezni a forgótányért. Tisztítsa meg továbbá a sütőteret és a tartozékokat.

### Sütőtér tisztítása és a forgótányér behelyezése

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

#### Így helyezze be a forgótányért:

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



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

### Az idő beállítása

A készülék csatlakoztatása vagy áramkimaradás után a kijelzőmezőben három nulla világít.

1. Nyomja meg a ⊖ gombot.  
A kijelzőn megjelenik a 12:00<sup>h</sup> és a ⊖ gomb feletti jelzőlámpa világít.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
3. Nyomja meg újra a ⊖ gombot.  
Az aktuális időt a készülék beállította.

#### Időkijelzés kikapcsolása

Nyomja meg a ⊖ gombot, majd a Stop gombot. A kijelző sötét.

#### Idő újbóli beállítása

Nyomja meg a ⊖ gombot.  
A kijelzőn megjelenik a 12:00. Ezután a 2 és 3 pontokban leírtak szerint állítsa be.

#### Idő módosítása pl. nyári időszámításról télire


Az 1-3. pontokban leírtak szerint állítsa be.

## Sütőtér és tartozékok tisztítása



Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőtérrel a forgótányérral együtt.

Ügyeljen arra, hogy a sütőtérben ne maradjanak csomagolóanyag-maradványok, pl. styropor golyócskák. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törölkendővel. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felmelegsik.

### Beállítások

Grill 	10 perc
---	---------

### Sütőtér felfűtése

1. Nyomja meg a grill  gombot.  
A kijelzőn megjelenik a 10:00 min érték, és a  gomb feletti jelzőlámpa világít.
2. Nyomja meg a Start gombot.  
A beállított idő lejárta után egy hangjelzés hallható. Nyomja meg a Stop gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját.

**Javaslat:** Ha a sütőtér lehűlt, tisztítsa meg a simafelületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával.

### A tartozékok tisztítása

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



## A mikrohullámú sütő

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

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

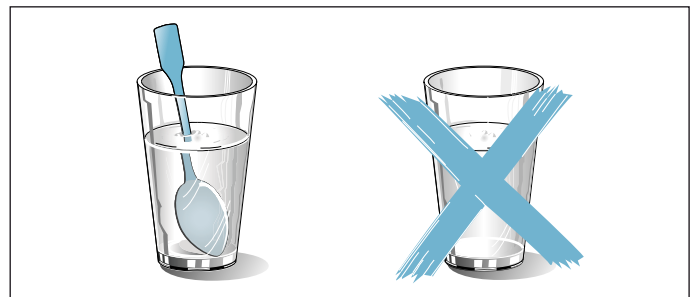
Először próbálja ki a mikrohullámú készüléket. Például melegítsen fel egy csésze vizet a teához.

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

1. Nyomja meg a 900 W gombot.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az 1:30 min értéket.
3. Nyomja meg a Start gombot.  
1 perc 30 másodperc után egy hangjelzés hallható. A víz forró.

### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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



### Edény

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

#### Alkalmas edények

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

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

#### Nem alkalmas edények

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

### Figyelem!

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

### Edényellenőrzés

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

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

1. Tegye az üres edényt ½-1 percre maximális teljesítmény mellett a sütőtérbe.
2. Ellenőrizze közben az edény hőmérsékletét. Az edény hideg vagy legfeljebb kézmeleg lehet. Ha az edény felforrósodik vagy szikra képződik, akkor nem alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra. Szakítsa meg a tesztet.

### Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

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

## Mikrohullám-teljesítmények

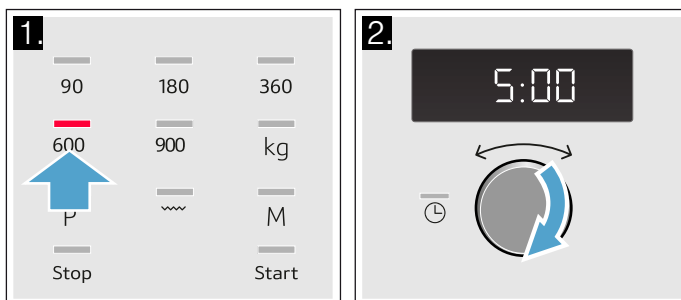
Mikrohullám-teljesítmény	alkalmas
90 W	kényes élelmiszerek felolvasztására
180 W	felolvasztásra és tovább-párolásra
360 W	hús párolására és kényes élelmiszerek melegítésére
600 W	ételek felmelegítésére és főzésére
900 W	folyadékok felforrolására

**Utasítás:** A 900 wattos mikrohullám-teljesítményt 30 percre lehet beállítani, a 600 wattosat 1 órára, a többi teljesítményt pedig 1 órára és 39 percre.

## Mikrohullám üzemmód beállítása

Példa: 600 wattos mikrohullám-teljesítmény, 5 perc

1. Nyomja meg a kívánt mikrohullám-teljesítményt. A gomb feletti jelzőlámpa világít.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.



3. Nyomja meg a Start gombot. Az időtartam letelte látható a kijelzőn.

### A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. Nyissa ki a készülék ajtaját vagy nyomja meg a Stop gombot. Újra a pontos idő látható.

### Időtartam módosítása

Ez mindig lehetséges. A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot.

### Leállítás

Érintse meg egyszer a Stop mezőt vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Az üzemmód leáll. A Stop fölötti kijelzés világít. Az ajtó becsukása után érintse meg ismét a Start mezőt.

### Üzemmód megszakítása

Nyomja meg 2-szer a Stop gombot vagy nyissa ki az ajtót és nyomja meg egyszer a Stop gombot.


**Utasítás:** Először beállíthatja az időtartamot, azután a mikrohullám-teljesítményt.

## Grillezés

A grill kiválóan alkalmas pirításra és átsütésre.

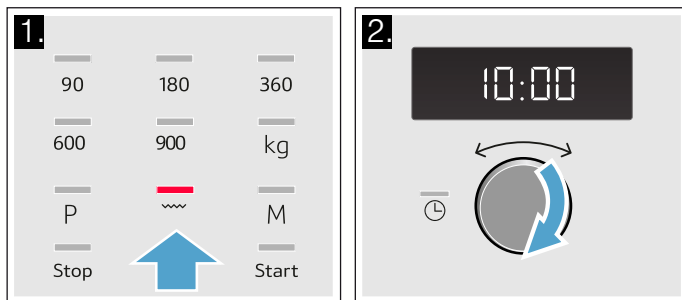
A grill önállóan vagy pedig mikrohullám üzemmóddal kombinálva is használható.

### Grill üzemmód beállítása

1. Nyomja meg a grill  gombot.

A kijelzőn megjelenik a 10:00 min érték, és a gomb feletti jelzőlámpa világít.

2. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.



3. Nyomja meg a Start gombot.

Az időtartam letelte látható a kijelzőn.

### A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. Nyissa ki a készülék ajtaját vagy nyomja meg a Stop gombot. Újra a pontos idő látható.

### Időtartam módosítása

Ez mindig lehetséges. A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot.

### Leállítás

Érintse meg egyszer a Stop mezőt vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Az üzemmód leáll. A Stop fölötti kijelzés világít. Az ajtó becsukása után érintse meg ismét a Start mezőt.


### Javítás


A beállított időtartamot bármikor korrigálhatja.

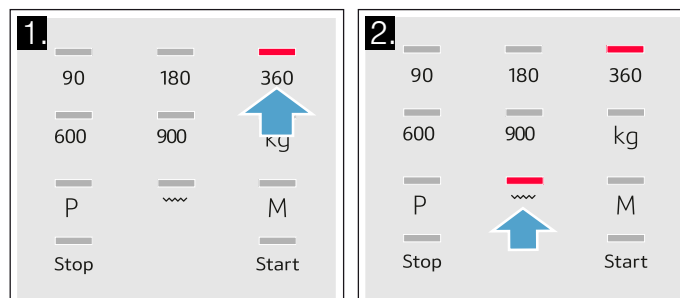
### Üzemmód megszakítása

Nyomja meg 2-szer a Stop gombot vagy nyissa ki az ajtót és nyomja meg egyszer a Stop gombot.

## A mikrohullám és a grill beállítása

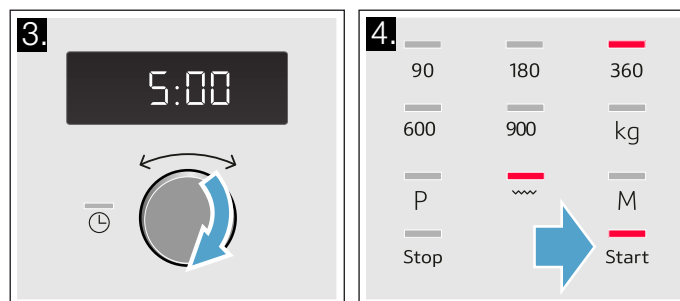
Példa: 360 W, grill , 5 perc

1. Nyomja meg a kívánt mikrohullám-teljesítményt.  
A kijelzőn megjelenik az 1:00 min érték, és a gomb feletti jelzőlámpa világít.
2. Nyomja meg a grill  gombot.



3. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.

4. Nyomja meg a Start gombot.



Az időtartam letelte látható a kijelzőn.



## M Memória

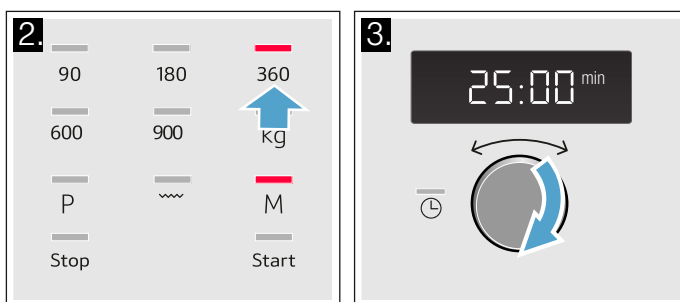
A memóriával elmentheti egy étel beállításait, és később bármikor lekérdezheti.

Akkor célszerű a memória használata, ha valamely ételt különösen gyakran készít.

### Mentés a memóriába

**Példa: 360 W, 25 perc**

1. Nyomja meg a **M** gombot.  
A gomb feletti jelzőlámpa világít.
2. Nyomja meg a kívánt mikrohullám-teljesítményt.  
A kijelzőn megjelenik az 1:00 min érték, és a gomb feletti jelzőlámpa világít.
3. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.



4. A **M** gombbal erősítse meg.  
Újra a pontos idő látható. A készülék mentette a beállítást.

### Utasítások

- Tárolhatja csak a grillt vagy a grillt a mikrohullámmal kombinálva.
- Egymás után több mikrohullám-teljesítmény nem tárolható.
- Az automatika-program nem tárolható.
- A beállításokat tárolhatja a memóriában, és azonnal el is indíthatja. Végül ne a , hanem a start gombot nyomja meg **M**.
- **Memória új adatokkal való feltöltése:** Nyomja meg a **M** gombot. Megjelennek a régi beállítások. Az új programot az 1-4. pontokban leírtak szerint tárolja.

### A memória indítása

A mentett program egészen egyszerűen elindítható. Tegye az ételt a készülékbe. Csukja be a készülék ajtaját.

1. Nyomja meg a **M** gombot.  
A mentett beállítások megjelennek.
2. Nyomja meg a Start gombot.  
Az időtartam letelte látható a kijelzőn.

### A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. Nyissa ki a készülék ajtaját vagy nyomja meg a Stop gombot. Újra a pontos idő látható.

### Leállítás

Nyomja meg egyszer a Stop gombot vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Az üzemmód leáll. A stop fölötti kijelzés

világít. Az ajtó becsukása után nyomja meg ismét a Start gombot.

### Üzemmód megszakítása

Nyomja meg 2-szer a Stop gombot vagy nyissa ki az ajtót és nyomja meg egyszer a Stop gombot.

## P Programok

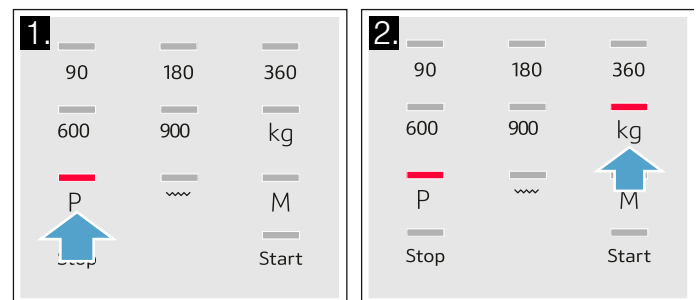
A programokkal egészen egyszerűen készíthet el ételeket. Válassza ki a programot, és adja meg az étel súlyát. A program átveszi az optimális beállítást.

**Utasítás:** 8 program közül választhat.

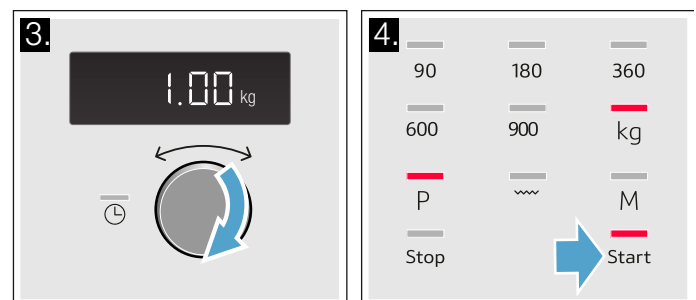
### Program beállítása

Ha kiválasztott egy programot, állítsa be az alábbiak szerint:

1. Ismételten nyomja meg a **P** gombot addig, amíg a kívánt programszám meg nem jelenik.  
A gomb feletti jelzőlámpa világít.
2. Nyomja meg a **kg** gombot.  
A kijelzőn megjelenik egy javasolt súlyérték, és a gomb feletti jelzőlámpa világít.



3. A forgatóválasztóval állítsa be az étel súlyát.
4. Nyomja meg a Start gombot.



A program időtartamának letelte látható a kijelzőn.

### A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. Nyissa ki a készülék ajtaját vagy nyomja meg a Stop gombot. Újra a pontos idő látható.

### Javítás

Nyomja meg kétszer a Stop gombot és állítsa be újra.

## Leállítás

Érintse meg egyszer a Stop mezőt vagy nyissa ki a készülék ajtaját. Az üzemmód leáll. A Stop fölötti kijelzés világít. Az ajtó becsukása után érintse meg ismét a Start mezőt.

## Üzemmód megszakítása

Nyomja meg 2 -szer a Stop gombot vagy nyissa ki az ajtót és nyomja meg egyszer a Stop gombot.

## Utasítások

- Néhány programnál egy meghatározott idő után egy hangjelzés hallható. Nyissa ki a készülék ajtaját és keverje meg az ételt, ill. fordítsa meg a húst vagy a szárnyast. Miután bezárta, nyomja meg ismét a Start gombot.
- A program számát és a súlyt a P ill. a kg gombbal kérdezheti le. A lekérdezett érték 3 másodpercre megjelenik a kijelzőn.

## Felolvasztás programautomatikával

A 4 felolvasztó programmal húst, szárnyast és kenyeret olvashat fel.

## Utasítások

- Élelmiszerek előkészítése**  
Lehetőleg laposan és adagonként -18 °C lefagyasztott és tárolt élelmiszert használjon.  
Felolvasztáshoz vegye ki az élelmiszert a csomagolásból és mérje meg. A súly szükséges a program beállításához.
- Hús és szárnyas felolvasztásakor folyadék keletkezik. Ezt forgatáskor távolítsa el és már ne használja fel vagy ne hagyja, hogy az más ételiszterrel érintkezzen.
- Edény**  
Tegye az élelmiszert mikrohullámú sütőhöz alkalmas lapos edénybe, p.l. üveg- vagy porcelántányérra, és ne fedje le.
- Pihenési idő**  
A felolvasztott élelmiszert a hőmérséklet- kiegyenlítődéshez még 10-30 percet pihentesse. A nagy húsdarabokat hosszabb ideig pihentesse mint a kisebbeket. A lapos darabokat és a darált húst a pihentetési idő előtt válassza el egymástól.  
Ezután az ételiszterrel tovább dolgozhat akkor is, ha a vastag hússzeletek belül esetleg még fagyosak. Szárnyasoknál most ki tudja venni a belsőségeket.
- Hangjel**  
Néhány programnál egy meghatározott idő után egy hangjelzés hallható. Nyissa ki a készülék ajtaját és válassza szét az ételeket, ill. fordítsa meg a húst vagy a szárnyast. Miután bezárta, nyomja meg a start gombot.

Programszám	Edény	Súlytartomány kg-ban
<b>Felolvasztás</b>		
P 01	Darált hús	fedő nélkül 0,20 - 1,00
P 02	Hússzeletek	fedő nélkül 0,20 - 1,00

Programszám	Edény	Súlytartomány kg-ban
P 03	Csirke, fél csirke	fedő nélkül 0,40 - 1,80
P 04	Kenyer	fedő nélkül 0,20 - 1,00

## Főzés programautomatikával

A 3 főzési programmal készíthet rizst, burgonyát vagy zöldséget.

## Utasítások

- Edény**  
Az élelmiszert mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben főzze lefedve. A rizshez nagy, magas edényt használjon.
- Élelmiszerek előkészítése**  
Mérje le az élelmiszert. Ez szükséges a program beállításához.  
Rizs:  
Ne használjon főzőzacskós rizst. Adjon hozzá a csomagoláson szereplő gyártói utasítás szerint szükséges vízmennyiséget. Normál esetben ez a rizs súlyának két-háromszorosa.  
Burgonya:  
A sós burgonyához vágja a friss burgonyát egyenesen apró darabokra. 100 g sós burgonyánként adjon hozzá egy evőkanál vizet és kevés sót.  
Friss zöldség:  
Mérje le a friss, megtisztított zöldséget. A zöldséget vágja egyenes apró darabokra. 100 g zöldségenként adjon hozzá egy evőkanál vizet.
- Hangjel**  
A program futása közben, bizonyos idő elteltével egy hangjelzés hallható. Keverje meg az élelmiszert.
- Pihenési idő**  
Ha a program lefutott, keverje meg még egyszer az élelmiszert. A hőmérséklet-kiegyenlítődéshez még 5-10 percet pihentesse.  
A főzéseredmény függ az ételiszter minőségétől és jellemzőitől.

Programszám	Edény	Súlytartomány kg-ban
<b>Főzés</b>		
P 05	Rizs	fedővel 0,05 - 0,2
P 06	Burgonya	fedővel 0,15 - 1,0
P 07	Zöldségek	fedővel 0,15 - 1,0

## Kombi főzőprogram

## Utasítások

- Edény**  
Az élelmiszert nem túl nagy, mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas hőálló edényben főzze.
- Élelmiszerek előkészítése**  
Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból és mérje meg. Ha a pontos súlyt nem tudja megadni, kerekítsen lefelé vagy felfelé.



## ■ Pihenési idő

Az élelmiszert a program befejezése után a hőmérséklet-kiegyenlítéshez még 5 -10 percig pihentesse.

Program-szám	Edény	Súlytartomány kg-ban
<b>Kombinált program</b>		
P 08	Felfújt fagyasztott, max. 3cm magas	fedő nélkül 0,4 - 0,9

## Alapbeállítások




Igény esetén módosíthatja a készülék alapbeállítását.

Beállítás	Kiválasztás
1 Gomb hangjelzése	 * bekapcsolva  kikapcsolva (A gomb hangjelzése a <b>Start</b> és a <b>Stop</b> gombok esetén bekapcsolva marad)
2 Bemutató mód	 A készülék ki van kapcsolva. Használhatja a gombokat és a kijelzőt, de a gombok nem működnek, vagyis például a mikrohullám aktiválása esetén nem kapcsol be a mikrohullám-teljesítmény. A Bemutató módot elsősorban kereskedők használják.
* Gyári beállítás (a készülék típusától függően a gyári beállítások eltérőek lehetnek)	

Igény esetén módosíthatja készülékén a gombok hangjelzéseit.

### Gomb hangjelzésének módosítása

Előfeltétel: a készülék legyen kikapcsolt állapotban.

- Tartsa egyszerre lenyomva néhány másodpercig a **Start** és a **Stop** gombot.  
A kijelzőn megjelenik a következő: 
- Koppintson a **Start** gombra.  
A kijelzőn villog a következő: 
- A forgatóválasztóval válassza ki a  lehetőséget.
- Koppintson a **Start** gombra.  
A készülék átvette a beállítást.
- Koppintson a **Stop** gombra.  
A gombok hangjelzése ezzel ki van kapcsolva.  
A beállítás bármikor újra módosítható.

## Tisztítás

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

### Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A készülék nagyon forró. Soha ne tisztítsa a készüléket közvetlenül a kikapcsolása után. Hagyja lehűlni a készüléket.

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

### Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, és az élelmiszer-maradványokat azonnal távolítsa el. → "Tisztítószer" a(z) 36. Oldalon

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A készüléket soha ne merítse vízbe vagy ne tisztítsa vízszaggal.

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

## Tisztítószer

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

Ne használjon

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

Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.

Terület	Tisztítószer
A készülék elülső oldala	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, majd puha törülőkendővel törölje szárazra. Ne használjon fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Készülék elülső oldala nemesacél részekkel	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, majd puha törülőkendővel törölje szárazra. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgáltatónál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-tisztítószer kaphatók. Ne használjon üvegtisztítót, fém vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Nemesacél sütőtér	Forró mosogatószeres vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg, majd puha törülőkendővel törölje szárazra. Ne használjon sütőtisztító spray-t, sem egyéb agresszív sütőtisztító szert vagy súrolószert. A súrolópárnák, durva szivacsok és edénytisztítók szintén nem használhatók. Ezek az eszközök megkarcolják a felületet. A belső felületeket hagyja alaposan megszáradni.

Terület	Tisztítószer
Mélyedés a sütőtérben	Nedves kendő: A forgótányér-meghajtásnál nem kerülhet víz a készülék belsejébe. Egy kendővel szárítsa meg a forgótányér-meghajtást.
Forgótányér és görgőkarika	Forró mosogatószeres víz: Amikor visszatesszi a forgótányért, ügyeljen rá, hogy az megfelelően bepattanjon.
Rostély	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, majd mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg, ne súrolja. Ne használjon fém- vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Ajtólapok	Üvegtisztító szer: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.

## Üzemzavar – mi a teendő?

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

**Javaslat:** Ha egyszer egy ételt nem sikerül optimálisan elkészíteni, nézzen utána a következő fejezetben. Ott sok tipp és útmutatás található az optimális beállítással kapcsolatban. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 39. Oldalon

### Hibatáblázat

Hibajelenség	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A készülék nem működik	A csatlakozódugó nincs bedugva	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e
	A biztosíték meghibásodott	Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítéka rendben van-e
	Hibás kezelés	A készülék biztosítékát kapcsolja ki a biztosítékszekrényben, és kb. 10 másodperc múlva kapcsolja be újra
A kijelzőn három nulla világít.	Áramkimaradás	Állítsa be ismét az időt.
A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható.	Valószínűleg működésbe hozta a forgatóválasztót.	Nyomja meg a „Stop” gombot.
	Beállítás után nem nyomta meg a „Start” gombot.	Nyomja meg a „Start” gombot vagy törölje a beállítást a „Stop” gombbal.

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

A mikrohullámú sütő nem működik.	Az ajtó nincs teljesen becsukva. Nem nyomta meg a „Start” gombot.	Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék vagy valamilyen idegen test az ajtóba. Nyomja meg a „Start” gombot.
Az ételek lassabban melegszenek fel, mint korábban	Túl kicsi mikrohullám-teljesítményt állított be. A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe.	Válasszon nagyobb mikrohullám-teljesítményt. Kétszeres mennyiség – kétszeres idő.
	Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál.	Az ételeket időközben keverje meg vagy fordítsa meg.
A forgótányér karcoló vagy súrlódó hangot ad.	Szennyeződés vagy idegen tárgy került a forgótányér-meghajtásba.	Tisztítsa meg a görgőkarikát és a sütőtérben lévő mélyedést.
A mikrohullám üzemmód minden látható ok nélkül megszakad.	A mikrohullámú sütő meghibásodott.	Ha a zavar ismételtelen fellép, hívja a vevőszolgálatot.
A kijelzőn egy <b>M</b> látható.	A készülék Bemutató módban van	Kapcsolja ki a Bemutató módot. → "Alapbeállítások" a(z) 36. Oldalon
"E - 3" hibaüzenet	Hiba az automatikus ajtónyitó rendszerben.	Hibaüzenet esetén kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra. Ha kialszik a kijelzés, akkor egyszeri probléma volt. Amennyiben a hiba ismételtelen fellép, vagy a kijelzés nem szűnik meg, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a vevőszolgálattal, és adja meg a hibakódot.

## Vevőszolgálat

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


### Termékszám és gyártási szám

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

E-Nr.:			FD:			Z-Nr.:		
Type:								

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

<b>E-Nr.</b>	<b>FD-Nr.</b>
--------------	---------------

Vevőszolgálat 

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

### Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

**H** +361 489 5461

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

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

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

### Műszaki adatok

Bemeneti feszültség	AC 220-230 V, 50 Hz
Teljesítmény	1450 W
Max. kimeneti teljesítmény	900 W (IEC 60705)
Grill max. kimeneti teljesítménye	1200 W
Mikrohullámú frekvencia	2450 MHz
Biztosíték	10 A
Méret (ma./szé./mé.)	
- készülék	382 x 594 x 388 mm
- sütőtér	208 x 328 x 369 mm
VDE által bevizsgált	Igen
CE-jelölés	Igen



## Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnel

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatóak. Megmutatjuk Önnel, melyik mikrohullám-teljesítmény a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. A mikrohullámot magában, azaz önállóan, vagy pedig grillezéssel kombinálva is használhatja. Típeteket adunk az edényekhez és az elkészítéshez.

### Utasítások

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

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

Az edényt mindig a forgótányérra helyezze.

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

### Alkalmas edény

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

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

### Nem alkalmas edények

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

### Figyelem!

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

### Felolvasztás

Tegye a fagyasztott élelmiszert egy nyitott edényben a forgótányérra.

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

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

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

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

### Felolvasztási tippek

Az étel az idő leteltekor még nem olvadt fel, nem forró vagy nem puhult meg.

Állítson be hosszabb időtartamot. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.

A főzési idő letelte után az étel a széleken túlmelegedett, a közepe azonban még nincs kész.

Keverje meg közben az ételt, illetve legközelebb válasszon kisebb teljesítményt és hosszabb időtartamot.

Felolvasztás után a szárnyas vagy hús külső része elkezdett főni, a közepe azonban még nem olvadt fel.

Válasszon legközelebb kisebb mikrohullám-teljesítményt. A felolvasztandó élelmiszert nagy mennyiség esetén többször fordítsa meg.

Felolvasztás	Súly	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam percben	Megjegyzések
Hús egészben, marha, borjú vagy sertés (csonttal vagy csont nélkül)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	

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

## Mélyhűtött ételek melegítése

### Utasítások

- Vegye ki a készítelt a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
- A lapos ételek gyorsabban megmelegsznek, mint ha púpozva vannak. Ezért az ételt lehetőleg laposan rendezze el az edényben. Az élelmiszereket már fagyasztáskor se rétegezze egymásra.
- Mindig fedje le az ételeket. Ha nincs megfelelő méretű fedő az edényhez, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való speciális fóliával.

- Az ételeket elkészítés közben 2-3 alkalommal keverje meg, illetve fordítsa meg.
- Felmelegítés után még 2-5 percig pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy edényfogót, ha kiveszi az edényt.

Mélyhűtött ételek melegítése	Súly	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam perc-ben	Megjegyzések
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevő)	300-400 g	600	8-11	-
Leves	400 g	600	8-10	-
Egytálételek	500 g	600	10--13	-
Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt	500 g	600	12-17	keveréskor a hússzeleteket válassza el egymástól
Felfújtak, pl. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Köreték, pl. rizs, tészta	250 g	600	2-5	adjon hozzá egy kevés folyadékot
	500 g	600	8-10	
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, répa	300 g	600	8-10	adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját
	600 g	600	14-17	
Tejfölös spenót	450 g	600	11-16	víz hozzáadása nélkül főzze

## Ételek melegítése

### Figyelem!

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

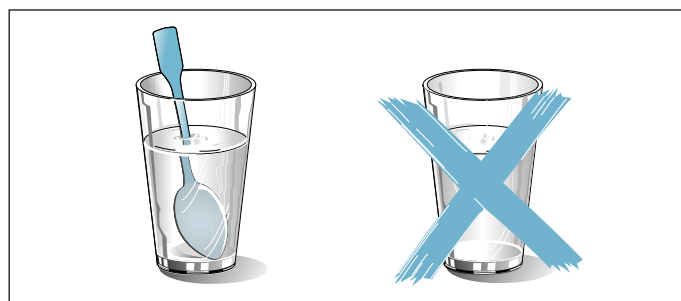
### Utasítások

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

### ⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

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



Ételek melegítése	Súly	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam perc-ben	Megjegyzések
Italok	200 ml	900	2-3	Tegyen kanalat az üvegbe, az alkoholtartalmú italokat ne hevítse túl, közben ellenőrizze
	500 ml	900	3-4	
Bébiételek, pl. tejesüveg	50 ml	360	kb. ½	Cumi vagy tető nélkül. Felmelegítés után mindig jól rázza össze. Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet!
	100 ml	360	kb. 1	
	200 ml	360	1½	
Leves, 1 csésze	200 g	600	2-3	-
Leves, 2 csésze	400 g	600	4-5	-
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevő)	350-500 g	600	4-8	-
Hús mártásban	500 g	600	8-11	Válassza el egymástól a hússzeleteket

Ételek melegítése	Súly	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam percben	Megjegyzések
Egytálétel	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Zöldségek	150 g	600	2-3	adjon hozzá egy kevés folyadékot
	300 g	600	3-5	

## Ételek főzése

A lapos ételek gyorsabban megfőnek, mint ha púpozva vannak. Ezért az ételt lehetőleg laposan rendezze el az edényben. Az élelmiszereket ne rétegezze egymásra.

Az ételeket csak mikrohullámú üzemmódban főzze, mindig fedő alatt. Az edényt közvetlenül a forgótányérra helyezze. Ha nincs megfelelő méretű fedő az edényhez, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való speciális fóliával.

Az ételek saját íze teljesen megmarad. Ezért csak enyhén sózzon és fűszerezzen.

Főzés után még 2-5 percig pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.

Mindig használjon edényfogó kesztyűt, illetve edényfogót, amikor kiveszi az edényt.

### Grillezés:

Mindig a rostélyon grillezzen, zárt ajtónál, és soha ne melegítsen elő.

A rostélyt mindig a forgótányérra tegye.

### Grill mikrohullámmal kombinálva:

A kombinált üzemmód különösen alkalmas felfűtök és csőbensültek elkészítéséhez.

Az edényt mindig a forgótányér közepére tegye, és az ételeket ne fedje le.

Sütéshez magas formát használjon. Így a sütőtér tisztább marad.

A felfűtökhöz és csőben sültékhez használjon nagy, lapos edényt. Szűk, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő szükséges, és az ételek felső része sötétebb lesz.

Ellenőrizze, hogy az edény elfér-e a sütőtérben. Ne legyen túl nagy, hogy a forgótányér még forogni tudjon.





Mindig a maximális főzési időt állítsa be. Ellenőrizze az ételt a megadott rövidebb idő letelte után.

A húst szeletelés előtt pihentesse még 5-10 percig. Így a húslé egyenletesen oszlik el, és szeleteléskor nem folyik ki.

A felfűtöket és csőben sültéket hagyja még 5 percig pirulni a kikapcsolt készülékben.

A táblázatban megadott értékek irányértékek, amelyek az élelmiszer tulajdonságaitól függően változhatnak.

Ételek főzése	Tartozékok	Mikrohullám-teljesítmény wattban	Időtartam percben	Megjegyzések
Csirke, egész, 1,2 kg	zárt edény	600	25-30	az időtartam felének leteltekor fordítsa meg
Darabolt csirke, pl. negyed csirke, 800 g	nyitott edény rostélyon	360 W + 	30-40	a bőrös oldalával felfelé tegye az edénybe, ne fordítsa meg
Csirkeszárny, pácolt, fagyasztott, 800 g	nyitott edény rostélyon	360 W + 	15-25	ne fordítsa meg
Sertéshús bőr nélkül, kb. 750 g, pl. tarja	nyitott edény	360 W + 	40-50	1-2 alkalommal fordítsa meg
Szalonnaszletek, kb. 8 szelet	Rostély	180 W + 	10-15	-
Vagdalt hús, 750 g	nyitott edény	600 360 W + 	20-25 25-35	fedő nélküli főzés maximum 6 cm magas
Hal, pl. filé, 400 g	nyitott edény	600	10-15	szükség esetén adjon hozzá vizet, citromlevet vagy bort
Halfilé, átsütve, kb. 400 g	nyitott edény	360 W + 	10-15	a mélyhűtött halat először olvassza ki
Halnyárs, 4-5 db	Rostély	180 W + 	10-15	fanyársat használjon
Édes felfűjt, pl. túrófelfűjt gyümölcscsel, 1 kg	nyitott edény	360 W + 	30-35	maximum 5 cm magas
Pikáns felfűjt, nyers hozzávalókból, pl. tésztafelfűjt, 1 kg	nyitott edény	360 W + 	30-35	sajttal megszórva, maximum 5 cm magas
Pikáns felfűjt, főtt hozzávalókból, pl. burgonyafelfűjt, 1 kg	nyitott edény	360 W + 	30-40	maximum 4 cm magas

Ételek főzése	Tartozékok	Mikrohullám- teljesítmény wattban	Időtartam perc- ben	Megjegyzések
Besütött levesek, pl. hagymaleves, 2-4 csésze	nyitott edény		kb. 15-20	-
Zöldség, friss, 250 g	zárt edény	600	5-10	a zöldséget egyforma darabokra vágja 100 grammonként adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet közben keverje meg
Zöldség, friss, 500 g	zárt edény	600	10-15	-
Zöldségnyárs, 4-5 db	Rostély	180 W + 	15-20	fanyársat használjon
Burgonya, 250 g	zárt edény	600	8-10	a burgonyát egyforma darabokra vágja
Burgonya, 500 g	zárt edény	600	11-14	100 grammonként adjon hozzá 1-2 evőkanál vizet
Burgonya, 750 g	zárt edény	600	15-22	közben keverje meg
Rizs, 125 g	zárt edény	900	5-7	kétszeres mennyiségű folyadékot adjon hozzá
		180	12-15	
Rizs, 250 g	zárt edény	900	6-8	
		180	15-18	
Pirítós kenyér (előpirítás), 2-4 szelet	Rostély		1. oldal: kb. 2-4 2. oldal: kb. 2-4	-
Pirítós készítése, 2-6 szelet	Rostély		7-10	igény szerint
Gyümölcs, kompót, 500 g	zárt edény	600	9-12	-
Édességek, pl. puding (porból), 500 ml	zárt edény	600	6-8	a pudingot közben 2-3-szor keverje meg jól habverővel

## Tippek mikrohullámhoz

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

## Kondenzvíz

Az ajtóüvegen, a belső falakon és a sütő alján kondenzvíz keletkezhet. Ez normális. Ez nem befolyásolja a mikrohullámú készülék működését. Főzés után törölje ki a kondenzvizet.



## Próbaételek

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

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


### Főzés mikrohullámmal

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


















### Felolvasztás mikrohullámmal

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

### Főzés mikrohullámú sütővel kombinálva

Étel	Mikrohullámú sütő teljesítménye, watt, időtartam percekben	Megjegyzés
Burgonyafelfűjt	Grill  + 360 W, 35-40 perc	A Ø 22 cm-es pyrexformát tegye a forgótányérra.

# Мазмұны

 <b>Белгіленген түрде қолдану</b> . . . . .	46	 <b>Қателіктер, не істеу керек?</b> . . . . .	58
 <b>Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар</b> . . . . .	46	 <b>Сервистік қызмет көрсету</b> . . . . .	59
Жалпы . . . . .	46	Өнім нөмірі мен зауыт нөмірі . . . . .	59
Қысқа толқын. . . . .	47	Техникалық деректер . . . . .	59
 <b>Электбұйымды орнату мен іске қосу</b> . . . . .	49	 <b>Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік</b> . . . . .	60
 <b>Зақымдардың себептері</b> . . . . .	49	Қолайлы ыдыс . . . . .	60
 <b>Қоршаған ортаны қорғау</b> . . . . .	49	Сәйкес емес ыдыстар . . . . .	60
Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау . . . . .	49	Еріту . . . . .	60
 <b>Құрылғымен танысу</b> . . . . .	50	Тоңазытылған тағамдарды ысыту . . . . .	61
Басқару панелі. . . . .	50	Тағамдарды ысыту . . . . .	62
Басқару элементтері. . . . .	50	Тағамды пісіру . . . . .	62
Дыбыстық сигнал ұзақтығын өзгерту . . . . .	51	Микро толқынды пешті пайдалану туралы кеңестер	64
 <b>Жабдықтар</b> . . . . .	51	 <b>Бақылауға арналған тағам</b> . . . . .	65
Арнайы жабдықтар . . . . .	51		
 <b>Бірінші пайдаланудан алдын</b> . . . . .	51		
Пісіру камерасын тазалап айналмалы тәрелкені орнатыңыз . . . . .	51		
Сағатты орнату. . . . .	51		
Пісіру камерасы мен жабдықтарды тазалаңыз . . . . .	52		
 <b>Микро толқынды пеш</b> . . . . .	52		
Ыдыс. . . . .	52		
Микро толқындардың қуаты. . . . .	53		
Шағын толқынды пеш орнату. . . . .	53		
 <b>Грильде пісіру</b> . . . . .	54		
Грильді орнату . . . . .	54		
Шағын толқынды пешті және грильді орнату . . . . .	54		
 <b>Жад</b> . . . . .	55		
Параметрлерді сақтау. . . . .	55		
Жадты іске қосу. . . . .	55		
 <b>Бағдарламалар</b> . . . . .	55		
Бағдарламаны реттеу . . . . .	55		
Автоматты бағдарлама көмегімен еріту . . . . .	56		
Автоматты бағдарлама көмегімен дайын күйге жеткізу . . . . .	56		
Дайын күйге жеткізудің біріктірілген режимі. . . . .	56		
 <b>Негізгі орнату жүйес</b> . . . . .	57		
 <b>тазалаңыз</b> . . . . .	57		
Тазалау құралы . . . . .	57		

Өнім, керек-жарақтар, қосалқы бөлшектер және қызметтер туралы қосымша ақпаратты [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) сайтында және [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com) интернет-дүкенінде табуға болады

## Белгіленген түрде қолдану

Бұл нұсқаулықты мұқият оқыңыз. Тек сосын құрылғыңызды сенімді және дұрыс басқару мүмкін. Пайдалану мен орнату нұсқаулықтарын мүмкін келесі пайдалану немесе иесі үшін сақтап қойыңыз.

Бұл құрылғы тек ішіне ендіруге арналған. Монтаждау туралы арнайы нұсқауларды орындаңыз.

Аспапты орамадан ашудан соң тексеріңіз. Тасымалдаудағы зақым жағдайында қоспаңыз.

Құрылғыны желілік ашасыз тек білікті маман қоса алады. Дұрыс емес қосу тудырған зақымдар кепілдікке кірмейді.

Бұл құрылғы үйде және үй жағдайларында пайдалануға арналған. Құрылғыны тек тамақты және сусындарды әзірлеу үшін пайдаланыңыз. Пайдалану кезінде құрылғыны бақылап тұру керек. Құрылғыны тек жабық бөлмелерде пайдаланыңыз.

Бұл құрылғы теңіз деңгейінен максималды 4000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.

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 қауіпсіздіктері үшін жауапкер адам 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 техникалық қызмет көрсетуге 15 жастан асқан балаларға ересектердің қадағалауымен рұқсат етіледі.

Жасы 8-ден кем балаларды құрылғы және тоқ сымнан алыс ұстаңыз.

Керек-жарақтарды әрдайым дұрыс күйде пісіру камерасына салыңыз. → "Бірінші пайдаланудан алдын" 51-бетіндегі

## Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар

Жалпы

 **Ескерту және ескертулер – Өрт қаупі бар!**

- Жұмыс камерасына орналастырылған тұтанғыш заттар тұтануы мүмкін. Ешқашан жұмыс камерасында тұтанғыш заттарды сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.
- Аспап қызып кетеді. Егер аспап кірісітрілген жиһазда әшекей есікпен жабдықталған болса әшекей есік жабық болғанда жылы жиналады. Аспапты тек ашық әшекей есігімен пайдаланыңыз.

 **Ескерту және ескертулер – Ток соғу қаупі бар!**

- Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді және зақымдалған қосу сымдарын ауыстыруды тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана орындай алады. Құрылғы ақаулы болса, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.
- Ыстық құрылғы бөлшектерінде кабель оқшаулауы электр құрылғыларда еруі мүмкін. Ешқашан электр құрылғылардың тоқ кабелін ыстық құрылғы бөлшектеріне тигізбеңіз.
- Ішіне кірген ылғалдық тоқ соғуына алып келуі мүмкін. Жоғары қысымдық тазартқышты немесе бу тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Енетін ылғал ток соғуына әкелуі мүмкін. Ешқашан құрылғыға жоғары температуралардың және ылғалдың әсер етуіне жол бермеңіз. Құрылғыны тек жабық бөлмелерде пайдаланыңыз.
- Ақаулы құрылғы ток соғуына әкелуі мүмкін. Ақаулы құрылғыны ешқашан қоспаңыз. Ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.
- Құрылғы жоғары кернеумен жұмыс істейді. Ешқашан корпусты алмаңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Күйік алу қаупі бар!**

- Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тимеңіз. Әрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Құралдар мен ыдыстар қызады. Жұмыс камерасынан ыдысты және құралдарды әрқашан ұстағыш көмегімен шығарыңыз.
- Спирт булары ыстық духовкада тұтануы мүмкін. Құрамында спирт жоғары сусындар бар тамақтарды ешқашан әзірлемеңіз. Құрамында спирт жоғары сусындардың тек азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Күйік алу қаупі бар!**

- Құрылғы есігін ашқанда ыстық бу шығуы мүмкін. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Ыстық жұмыс камерасында судан бу пайда болуы мүмкін. Ыстық жұмыс камерасына су құймаңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Жарақат алу қаупі бар!**

Құрылғы есігінің сызат түскен шынысы сынуы мүмкін. Шыныға арналған қырғышты, күшті немесе абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.

**Қысқа толқын**

**⚠ Ескерту және ескертулер – Өрт қаупі бар!**

- Құрылғыны дұрыс емес пайдалану қауіпті және зақымдарға әкелуі мүмкін. Өнімдерді немесе киімді құрғатуға, шәркені, дәндер салынған жастықтарды, губкаларды, ылғалды шүберектерді және т.б. қыздыруға болмайды. Мысалы, қыздырылған шәрке, дәндер немесе мамық салынған жастық тіпті бірнеше сағаттан кейін де тұтануы мүмкін. Құрылғыны тек тамақты және сусындарды әзірлеу үшін пайдаланыңыз.

- Өнімдер тұтануы мүмкін. Ешқашан жылуды сақтау үшін өнімдерді орамаларда қыздырмаңыз. Пластиктен, қағаздан немесе басқа тұтанғыш материалдардан жасалған ыдыстардағы өнімдерді ешқашан қараусыз қыздырмаңыз. Ешқашан тым жоғары қуатты немесе ұзақ уақытты орнатпаңыз. Осы нұсқаулықтағы ақпаратқа сүйеніңіз. Микро толқынды пеште өнімдерді ешқашан құрғатпаңыз. Құрамында ылғал аз өнімдерді тым жоғары қуатпен немесе тым ұзақ уақыт бйойы ешқашан ерітпеңіз және қыздырмаңыз.
- Өсімдік майы тұтануы мүмкін. Ешқашан тамақ майын микро толқынды пеш көмегімен қыздырмаңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Жарылу қаупі бар!**

Ауа өткізбейтін ыдыстардағы сұйықтықтар және басқа тамақтану өнімдері жарылуы мүмкін. Ауа өткізбейтін ыдыстардағы сұйықтықтарды және басқа тамақтану өнімдерін ешқашан қыздырмаңыз.

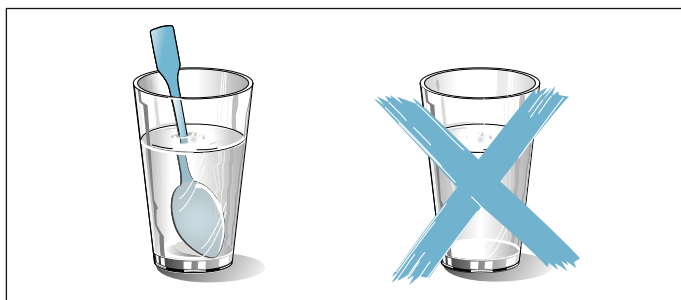
**⚠ Ескерту және ескертулер – Күйік алу қаупі бар!**

- Қабығы қалың өнімдер қыздыру кезінде, одан кейін де жарылуы мүмкін. Ешқашан жұмыртқаны қабығымен әзірлемеңіз немесе қайнатып әзірленген жұмыртқаны қыздырмаңыз. Ұлуларды және шаян тәрізділерді әзірлемеңіз. Қуырған жұмыртқаны немесе стакандағы жұмыртқаларды әзірлеу алдында сары уызды тесіңіз. Алмалар, қызанақтар, картоп немесе сосискалар сияқты қабығы қатты өнімдерде қабық жарылуы мүмкін. Қыздырмай тұрып қабықты тесіңіз.
- Балалар тамағындағы жылу біркелкі таралмайды. Балалар тамағын ешқашан жабық ыдыста қыздырмаңыз. Әрқашан қақпақты ашыңыз немесе емізікті алыңыз. Қыздырудан кейін араластырыңыз немесе шайқаңыз. Балаға тамақ бермей тұрып температураны тексеріңіз.
- Қыздырылған өнімдер жылуды бөледі. Тамақтар ыстық болуы мүмкін. Жұмыс камерасынан ыдысты және құралдарды әрқашан кәстрөл ұстағышының көмегімен шығарыңыз.
- Өнімдердің ауа өткізбейтін орамасы жарылуы мүмкін. Әрқашан орамадағы ақпаратқа назар аударыңыз. Жұмыс камерасынан тамақтарды әрқашан кәстрөл ұстағышының көмегімен шығарыңыз.

- Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді. Ыстық бөлшектерге ешқашан тимеңіз. Балаларды жақындаспасын.
- Құрылғыны тиісті болмаған ретте пайдалану қауіпті. Тағам немесе киімдерді құрғату, шәркелерді, дәндік және тұқымдастық жастықтарды, губкаларды, ылғалды шүберектерді және ұқсастарды жылытуға рұқсат жоқ. Мысалы, қызып кеткен шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқсасы күйіп қалуға алып келуі мүмкін

**⚠ Ескерту және ескертулер – Күйік алу қаупі бар!**

- Сұйықтықтарды қыздыру қайнауға әкелуі мүмкін. Яғни, қыздыру температурасы әдеттегі көпіршіктердің көбеюінсіз және бусыз қол жетеді. Тіпті ыдыс вибрациясы төмен болса да, ыстық сұйықтық кенет қайнап, шашырауы мүмкін. Қыздырғанда әрқашан ыдысқа қасықты салу керек. Бұл сұйықтықтың қызып кетуін болдырмауға мүмкіндік береді.



**⚠ Ескерту және ескертулер – Жарақат алу қаупі бар!**

- Құрылғы есігінің сызат түскен шынысы сынуы мүмкін. Шыныға арналған қырғышты, күшті немесе абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Жарамсыз ыдыс жарылуы мүмкін. Фарфор мен керамикадан жасалған ыдыстың тұтқаларында және қақпағында майда тесіктер болуы мүмкін. Бұл тесіктердің артында қуыс болады. Қуысқа ылғал кіргенде ыдыс жарылуы мүмкін. Тек микро толқынды пешке арналған ыдысты пайдаланыңыз.
- Ыдыстар мен метал контейнерлер немесе метал шеттік ыдыстар таза микро толқынды жұмыста ұшқын жасалуына алып келуі мүмкін. Құрылғы зақымдалады. Таза микро толқынды жұмыста ешқашан метал контейнерді пайдаланбаңыз.

- Сәйкес емес ыдыстар зақымдарға алып келуі мүмкін. Микро толқынды комбинацияланған жұмыс үшін ыстық ауа және грильдеу температуралары үшін сай материалдарды пайдаланыңыз.
- Әйнекті айналатын төрелке жарылуы мүмкін. Қатты заттармен айналатын төрелкеге соқпаңыз.
- Әйнекті айналатын төрелке сызаттар мен сынықтар қауіпті табылады. Айналатын төрелкелерді абайлап пайдаланыңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Ток соғу қаупі бар!**

Құрылғы жоғары кернеумен жұмыс істейді. Ешқашан корпусты алмаңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Ауыр денсаулық зияндар қаупі!**

- Тазалау жетерлік болмаса құрылғы беті зақымдалуы мүмкін. Шағын толқын энергиясы шығуы мүмкін. Құрылғыны жүйелік түрді тазалаңыз және тамақ қалдықтарын бірден жойыңыз. Пісіру камерасын, есік тығыздауышын, есік пен есік тіреуішін әрдайым таза ұстаңыз. → "тазалаңыз" 57-бетіндегі
- Жұмыс камерасының зақымдалған есігі немесе есік тығыздағышы арқылы микро толқындар шығуы мүмкін. Жұмыс камерасы немесе есік тығыздағышы зақымдалған болса, құрылғыны ешқашан пайдаланбаңыз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.
- Корпустың қорғағыш жабыны жоқ құрылғылардан микро толқындардың энергиясы сыртқа шығуы мүмкін. Корпустың қорғағыш жабынын ешқашан алмаңыз. Жөндеу және техникалық жұмыс қызметін шақырыңыз.

## Электбұйымды орнату мен іске қосу

Бұл құрылғы тек жеке үйде пайдалануға арналған.

Бұл құрылғы тек кірістіруге арналған.

Арнайы монтаждау нұсқасымен таныс болыңыз.

Құрылғы қосуға дайын және тек ережеге сай қорғағыш орнатылған контакттық розеткаға орнатылуы тиіс. Сақтандырғыш 10 амперлі (L немесе B автомат) болуы тиіс. Желі қуаты зауыт белгісіндегі қуат түрімен сәйкес келуі тиіс.

Розетканы көшіру немесе тоқ кабелін алмастыру тек қана электр маманы орындау керек. Егер айыр салынғаннан соң қол жетімді болмаса орнатылымда контакттері аралығы кемінде 3 мм болатын барлық полюстік ажырату құралы болуы керек.

Көп жалғамалы ұяшықтарды, ажыратқыш қалыптар мен ұзартқыштарды қолдануға болмайды. Шамадан тыс жүктеу барысында, өрт шығу қаупі бар.

## Зақымдардың себептері

### Сақтандыру және сақтандырулар!

- Өте ласталған тығыздағыш: Егер тығыздағыш өте ласталған болса, құрылғының есігі дұрыстап жабылмайды. Іргелес жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін. Тығыздағышты әрқашан таза ұстаңыз.
- Шағын толқынды тағамсыз пайдалану: Шағын толқынды пісіру камерасында тағам болмай пайдалану артық жүктеуге алып келеді. Құрылғыны пісіру камерасына тағам салмай ешқашан пайдаланбаңыз. Ыдысты қысқа сынақтау ерекшелік болады. → "Ыдысты тексеру" 53-бетіндегі
- Микро толқынды пеш көмегімен попкорн жасау: Ешқашан тым жоғары микро толқындар қуатын орнатпаңыз. Ең көбі 600 Ватт қуатын пайдаланыңыз. Попкорн салынған пакетті әрқашан шыны тәрелкеге салыңыз. Шыны тым көп жүктемеден сынуы мүмкін.
- Қайнап шыққан сұйықтық айналмалы подностың жетегі арқылы құрылғының ішіне кірмеуі керек. Тамақтың әзірленуін бақылаңыз. Алдымен тамақты әзірлеу үшін қысқарақ уақыт кезеңін қолданыңыз және қажет болса, оны ұзартыңыз.
- Микро толқынды пешті ешқашан айналмалы подносыз пайдаланбаңыз.
- Ұшқын: Металл, мыс.: шыныдағы қасық, пеш ошағынан және есіктің ішкі жағынан кем дегенде 2 см. алшақ тұруы тиіс. Ұшқын есік әйнегін зақымдауы мүмкін.
- Алюминий табақ: Аспапта алюминий табақтарын пайдаланбаңыз. Аспап пайда болатын ұшқындар арқылы зақымдалады.
- Құрылғыны есігін аша отырып, суыту.: Пеш ошағын жабық күйде суыту. Құрылғы есігіне ешнәрсе қысылып қалмауы тиіс. Егер есік толық жабылмай, қиялап ашылып қалса, жақын тұрған жиһазды зақымдайды.
- Пісіру камерасында конденсациялық су: Есіктің терезесінде, ішкі қабатта және түбінде конденсациялық су болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай, бұдан қысқа толқындар қызметі зиян шекпейді. Тот басудың алдын алу үшін конденсацияланған суды әрдайым әр пісіруден соң сүртіп тастаңыз.

## Қоршаған ортаны қорғау

Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.



Бұл құрылғыда 2012/19/ЕО электр және электрондық жабдықты (қоқыс электр және электрондық жабдық - WEEE) утилизациялау туралы еуропалық директиваға сай белгісі бар. Бұл директива Еуропалық Одақ шеңберінде ескі құрылғыларды қайтару және утилизациялау тәртібін қамтамасыз етеді.



## Құрылғымен танысу

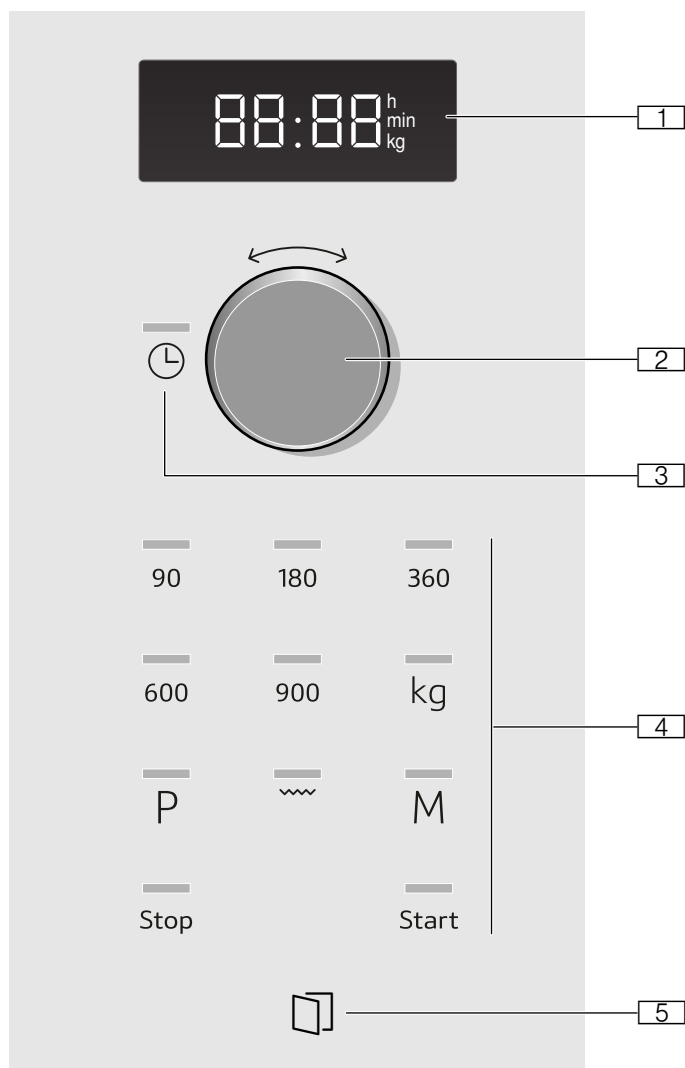
Бұл тарауда көрсеткіш пен реттеу элементтерін түсіндіреміз. Бұдан басқа құрылғының түрлі функцияларымен танысасыз.

**Ескерту:** Құрылғы түріне байланысты түстер мен кейбір пункттарда айырмашылықтар болуы мүмкін.

### Басқару панелі

Реттеу өрісі арқылы құрылғының түрлі функцияларын реттеуге болады. Көрсеткіште ағымдық параметрлер көрсетіледі.

Жалпы шолу қосылған құрылғыда басқару панелін реттелген уақытпен көрсетеді.



- 1 Көрсеткіш уақытпен ұзақтық үшін
- 2 Айналма реттегіш уақыт пен ұзақтықты немесе автоматты бағдарламаны орнатуға арналған
- 3 Сағат пернесі
- 4 Түймешелер
- 5 Автоматты есік ашқыш

### Басқару элементтері

Түрлі пернелер мағынасы осы жерде түсіндіріледі. Құрылғыңызды жай және тікелей реттеу мүмкін.

Пернелер мен олардың мағынасы

Түрлі пернелер мағынасы осы жерде түсіндіріледі.

Түймешік тер	Мағанасы
Мөр	
90	90 Вт шағын толқындар қуатын таңдау
180	180 Вт шағын толқындар қуатын таңдау
360	360 Вт шағын толқындар қуатын таңдау
600	600 Вт шағын толқындар қуатын таңдау
900	900 Вт шағын толқындар қуатын таңдау
kg	Салмақты бағдарламада ішінен таңдай аласыз
P	Автоматты бағдарламаны таңдау
~	Грильді таңдаңыз
M	Жадты таңдаңыз
Тоқтату	Жұмысты тоқтату немесе үзу
Start	Жұмысты бастау
🔒	Аспап есігін ашу

#### Айналмалы ауыстырып-қосқыш

Айналмалы ауыстырып-қосқыш көмегімен барлық әдепкі мәндерді және реттеулерді өзгертуге болады.

Айналмалы ауыстырып-қосқышты ішіне кіргізуге болады. Ойыққа кіргізу немесе шығару үшін айналмалы ауыстырып-қосқышты басыңыз.

#### Есікті автоматты түрде ашу жүйесі

Құрылғы есігі автоматты есік ашуды бассаңыз ашылады. Құрылғы есігін қолмен толық ашу мүмкін.

Тоқ өшкенде автоматты есік ашылуы жұмыс істемейді. Есігін қолмен ашу мүмкін.

#### Нұсқаулар

- Егер құрылғы есігін жұмыс істеп тұрғанда ашсаңыз, ол тоқтатылады.
- Егер құрылғы есігін жапсаңыз, жұмыс автоматты жалғасады. Жұмысты қолмен бастау керек болады.
- Егер құрылғы ұзақ уақыт өшік болса құрылғы есігі ақырын ашылады.

#### Салқындату желдеткіші

Құрылғы салқындату желдеткішімен жабдықталған. Желдеткіш тіпті құрылғы қосу болса да жұмыс істеуін жалғастыра алады.

#### Нұсқаулар

- Микро толқындар жұмыс істегенде камера салқын болып қалады. Бұған қарамастан салқындату желдеткіші қосылады. Желдеткіш тіпті құрылғы өшіріліп қойылған болса да жұмыс істей бере алады.
- Есіктің терезесінде, ішкі қабырғаларда және түпте конденсат пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты, микро толқынды пеш дұрыс жұмыс істеп тұр. Тамақты әзірлеуден кейін конденсатты сүртіңіз.

## Дыбыстық сигнал ұзақтығын өзгерту

Құрылғыны өшіргенде дыбыстық сигналды естисіз. Дыбыстық сигнал ұзақтығын өзгертуге болады.

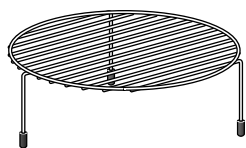
Бұл үшін «Бастау» түймесін 6 секунд бойы басып тұрыңыз.

## Жабдықтар

Жинақтағы жабдықтар мен оларды дұрыс пайдалану жалпы шолуын аласыз.

### Сақтандыру және сақтандырулар!

Ыдысты алғанда айналатын төрелке жылжымауына назар аударыңыз. Айналатын төрелке дұрыс орнатылғанына назар аударыңыз. Айналатын төрелкені оңға және солға айналдырыңыз.



**Тор**  
Тор грильдеу үшін, мысалы стейктерді, шұжықтарды немесе тосттарды немесе қою аймағы ретінде, мысалы, жалпақ қалыптар үшін.

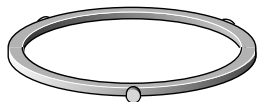
**Ескерту:** Торды айналмалы төрелке үстіне қойыңыз.

Айналма ыдыс



**Ескерту:** Құрылғыны тек төрелке орнатылған болғанда ғана пайдаланыңыз. Айналатын төрелке дұрыс орнатылғанына назар аударыңыз. Айналатын төрелкені оңға және солға айналдырыңыз.

Дөңгелектік сақина



## Арнайы жабдықтар

Арнайы жабдықтарды сервистік қызмет немесе маманданған дүкенде немесе Интернетте сатып алу мүмкін. Кітапшалар мен интернетте үлкен көлемді ұсыныстарын табу мүмкін.

Қолжетімділікті және онлайн тапсырыс беру мүмкіндігі елге байланысты. Ол туралы ақпаратты сату құжаттарында қараңыз.

**Ескерту:** Арнайы жабдықтар әрбір құрылғы үшін сәйкес емес. Сатып алуда құрылғыңыздың толық атауын (Е нөмірі) беріңіз. → "Сервистік қызмет көрсету" 59-бетіндегі

Бумен пісіру  
ыдыстары

Күріш, картоп және көкөністерді пісіру  
үшін

Сигналдың жаңа ұзақтығы қабылданады. Уақыт қайтадан пайда болады.

Мыналар мүмкін:

Сигналдың қысқа ұзақтығы - 3 дыбыс

Сигналдың ұзын ұзақтығы - 30 дыбыс.



## Бірінші пайдаланудан алдын

Бұл жерден Сіз, алғаш рет шағын толқындық құрылғыны қолданар алдында не істеу керектігін біле аласыз. Қауіпсіздік нұсқаулары тарауын оқыңыз. → "Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар" 46-бетіндегі

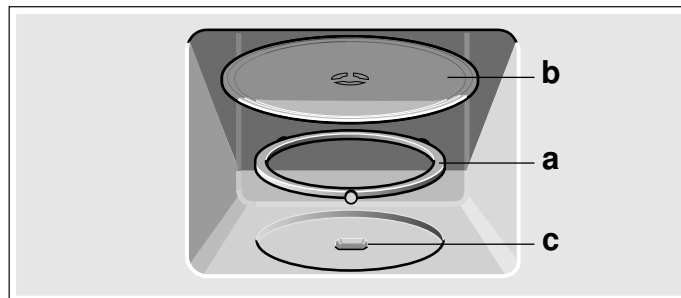
Жаңа құрылғыны пайдаланудан алдын айналмалы төрелкені орнату қажет. Бұдан басқа пісіру камерасы мен жабдықтарды тазалаңыз.

### Пісіру камерасын тазалап айналмалы төрелкені орнатыңыз

Алғаш рет құрылғымен тағам әзірлеу алдында пісіру камерасы мен жабдықтарды тазалаңыз.

Айналмалы төрелкені осылай орнатасыз

1. Дөңгелектік сақинаны а пісіру камерасындағы қуысқа салыңыз.
2. Айналмалы төрелкені b жетекке c пісіру камерасының түбінің ортасына орнатыңыз.



**Ескерту:** Құрылғыны тек төрелке орнатылған болғанда ғана пайдаланыңыз. Айналатын төрелке дұрыс орнатылғанына назар аударыңыз. Айналатын төрелкені оңға және солға айналдырыңыз.

## Сағатты орнату

Құрылғы қосулы кезде немесе қуат өшірілген болса, дисплейде үш нөл жанады.

1. ⌚ пернесін басыңыз.  
Көрсеткіште **12:00<sup>h</sup>** пайда болып ⌚ пернесінің жоғарысындағы көрсеткіш шамы жанады.
  2. Айналмалы қосқышпен уақытты орнатыңыз.
  3. ⌚ пернесін қайтадан басыңыз.
- Ағымдағы уақыт орнатылды.

## Уақытты бөлектеу

🕒 түймесін басыңыз сосын тоқтату түймесін басыңыз. Индикатор жарықсыз.

## Сағатты қайтадан орнату

🕒 түймесін басыңыз.


Дисплейде 12:00 уақыты пайда болады. Содан кейін 2 және 3 тармақтарында сипатталғандай уақытты орнатыңыз.

Уақытты өзгерту, мысалы, жазғы уақытты қысқы уақытқа 1 - 3 тармақтарында сипатталғандай орнатыңыз.

## Пісіру камерасы мен жабдықтарды тазалаңыз


Жаңалық ісін жою үшін айналатын тәрелке салынған бос, жабық пісіру камерасын қыздырыңыз.

Пісіру камерасында, мысалы, стиропор көбіршіктері сияқты, ешқандай орама қалдықтары болмауына көз жеткізіңіз. Қыздырудан алдын пісіру камерасындағы тегіс аймақтарды жұмсақ, ылғалды шүберекпен сүртіңіз. Асхананы құрылғы қызығанша желдетіңіз.

Установки	
Гриль 	10 минут

## Пісіру камерасын қыздыру

1. Гриль «» таңбасын басыңыз.

Көрсеткіште 10:00 мин көрсетіліп көрсеткіш шамы  пернесі жоғарысында жанады.

2. Іске қосу түймесін басыңыз.

Ұзақтық аяқталғаннан соң сигнал шылдырайды. Құрылғы есігін ашыңыз не тоқтату түймесін басыңыз.

**Кеңес:** Егер пісіру камерасы суытылған болса, тегіс аймақтарды сілті ерітіндісімен және шүберекпен тазалаңыз.

## Жабдықтарды тазалау

Жабдықты сілті ерітіндісімен және шүберек немесе жұмсақ қылшақпен әбден тазалаңыз.



## Микро толқынды пеш

Шағын толқындар арқылы тағамдарды өте жылдам пісіру ысыту немесе еріту мүмкін. Шағын толқын жалғыз немесе комбинацияланған грильмен бірге ұйымдаса енеді.

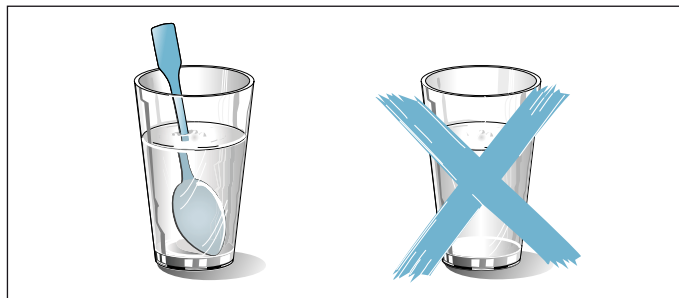
Шағын толқынды тиімді пайдалану үшін, ыдыстарға арналған нұсқалуарды ескеріңіз да пайдалану нұсқаулығының соңындағы пайдалану кестелеріндегі деректерге бет қойыңыз.

Микротолқынды пешті тағы бір рет пайдаланып көріңіз. Мысалы, шай үшін бір шынаяқ су жылытыңыз.

Алтын не күміспен безендірілмеген үлкен шынаяқты шай қасығысыз алыңыз. Сумен толтырылған шынаяқты айналма тәрелкеге ортасынан шетірек қойыңыз.

- 900 Вт түймесін басыңыз.
- Айналмалы қосқышпен 1:30 мин. орнатыңыз.
- Іске қосу түймесін басыңыз. 1 минут 30 секундтан кейін сигнал беріледі. Су ыстық болды.

**⚠️ Ескерту және ескертулер** – Күйік алу қаупі бар! Сұйықтықтарды қыздыру қайнауға әкелуі мүмкін. Яғни, қыздыру температурасы әдеттегі көпіршіктердің көбеюінсіз және бусыз қол жетеді. Тіпті ыдыс вибрациясы төмен болса да, ыстық сұйықтық кенет қайнап, шашырауы мүмкін. Қыздырғанда әрқашан ыдысқа қасықты салу керек. Бұл сұйықтықтың қызып кетуін болдырмауға мүмкіндік береді.



## Ыдыс

Шағын толқынға кез келген ыдыс сай болмайды. Тағамдарыңызды жылыту және құрылғыны зақымдамау үшін тек шағын толқын үшін жарамды ыдыстарды пайдаланыңыз.

## Сәй ыдыстар

Шыны, шыны керамика, фарфор, керамика немесе жоғары температураға шыдайтын пластмассадан жасалған ыстыққа шыдайтын ыдыстар жарамды болады. Бұл материалдар шағын толқындарды өткізеді.

Сервировка ету ыдыстарын да пайдалану мүмкін. Осылай тағамды аудармайсыз. Алтын немесе күміспен безелген ыдыстарды тек өндіруші олар шағын толқынға шыдамды болуына кепілдік бергеннен соң ғана пайдаланыңыз.

## Сәйкес емес ыдыстар

Метал ыдыстар сәйкес емес. Метал шағын толқынды өткізбейді. Тағамдар жабық ыдыстарды суық болып қалады.

**Сақтандыру және сақтандырулар!**

Ұшқын жасалуы: метал, мыс.: шыныдағы қасық, пісіру камерасының қабырғаларынан және есіктің ішкі жағынан кем дегенде 2 см. алшақ тұруы тиіс. Ұшқындар есік ішкі әйнегін бұзуы мүмкін.

Ыдысты тексеру

Шағын толқынды ешқашан тағамсыз қосапаңыз. Бір ғана ерекшелігі бұл қысқа ыдыстар сынағы.

Егер ыдысыңыз микро толқынға шыдауына сенбесеңіз, осы тексеруды орындаңыз.

1. Бос ыдысты ½ - 1 минутке максималды қуатта, пісіру камерасына салыңыз.
2. Оқтын-оқтын ыдыс температурасын тексеріп тұрыңыз. Ыдыс суық немесе қол шыдайтын ыстық боулы керек. Егер ол ыстық болса немесе ұшқындар пайда болса, ол сәйкес емес. Сынақты тоқтатыңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Күйіп қалу қаупі!**  
Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді. Ыстық бөлшектерге ешқашан тимеңіз. Балаларды жақындаспасын.

**Микро толқындардың қуаты**

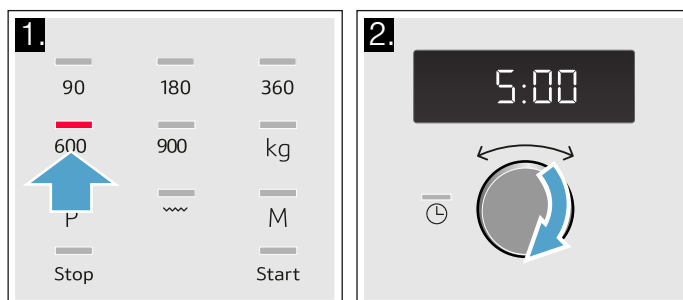
Микро толқындардың қуаты	мынаған арналған
90 Вт	Қыздыруға сезімтал тамақтарды еріту үшін
180 Вт	Тамақтарды еріту және дайын күйге жеткізу үшін
360 Вт	Етті әзірлеу және қыздыруға сезімтал тамақтарды жылыту үшін
600 Вт	Тамақтарды жылыту және дайын күйге жеткізу үшін
900 Вт	Сұйықтықтарды қыздыру үшін

**Ескерту:** 900 Вт қуатын 30 минутқа, 600 Вт қуатын 1 сағатқа орнатуға болады, басқа қуаттарда әзірлеу уақыты 1 сағаттан 39 минутқа дейін болуы мүмкін.

**Шағын толқынды пеш орнату**

Мысал: 600 Ватт шағын толқын қуаты, 5 минут

1. Қалаған шағын толқындар қуатын басыңыз.  
Перне жоғарысындағы индикатор шамы жанып тұр.
2. Перне жоғарысындағы индикатор шамы жанып тұр.



3. Іске қосу түймесін басыңыз.  
Дисплейде уақыттың кері саналуы басталады.

Аралық уақыты бітті

Сигнал беріледі. Құрылғы есігін ашыңыз не тоқтату түймесін басыңыз. Уақыт қайта көрсетіледі.

Уақытты өзгерту

Мұны кез келген уақытта істеуге болады. Айналымды ауыстырып-қосқыш көмегімен уақытты өзгертіңіз.

Тоқтату

Конфорка тоқтату пернесін бір рет басыңыз не аспап есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады. "stop" белгісінің жоғарысындағы көрсеткіш жанады. Есікті жапқаннан кейін бастау пернесін басыңыз.

Жұмысты тоқтату

Тоқтату түймесін екі рет басыңыз не есікті ашыңыз және тоқтату түймесін бір рет басыңыз.


**Ескерту:** Алдымен уақыт кезеңін, содан кейін микро толқындардың қуатын орнатуға болады.

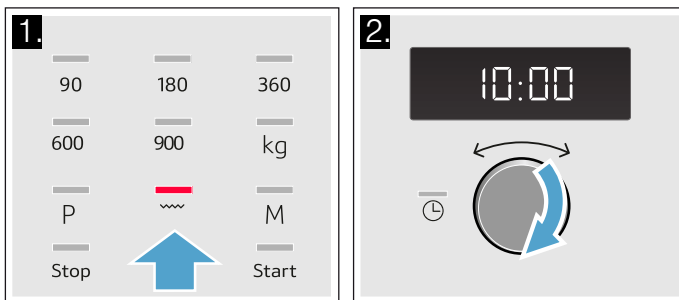
## Грильде пісіру

Гриль қыздыру және пісіру үшін сай.

Гриль жалғыз немесе шағын толқынбен комбинацияда грильмен бірге ұйымдаса енеді.

### Грильді орнату

1. Гриль  пернесін басыңыз. Көрсеткіште 10:00 мин көрсетіліп көрсеткіш шамы перне жоғарысында жанады.
2. Перне жоғарысындағы индикатор шамы жанып тұр.



3. Іске қосу түймесін басыңыз. Дисплейде уақыттың кері саналуы басталады.

#### Аралық уақыты бітті

Сигнал беріледі. Құрылғы есігін ашыңыз не тоқтату түймесін басыңыз. Уақыт қайта көрсетіледі.

#### Уақытты өзгерту

Мұны кез келген уақытта істеуге болады. Айналмалы ауыстырып-қосқыш көмегімен уақытты өзгертіңіз.

#### Тоқтату

Конфорка тоқтату пернесін бір рет басыңыз не аспап есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады. "stop" белгісінің жоғарысындағы көрсеткіш жанады. Есікті жапқаннан кейін бастау пернесін басыңыз.


#### Түзету


Орнатылған уақыт кезеңін кез келген уақытта түзетуге болады.

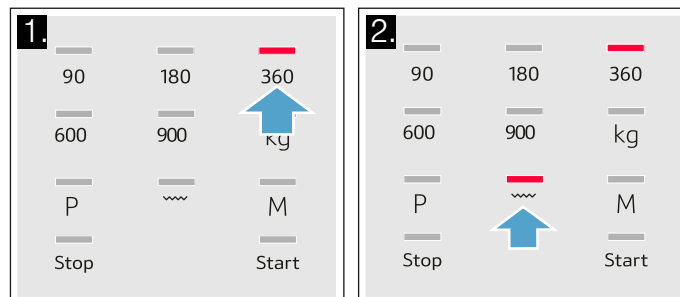
#### Жұмысты тоқтату

Тоқтату түймесін екі рет басыңыз не есікті ашыңыз және тоқтату түймесін бір рет басыңыз.

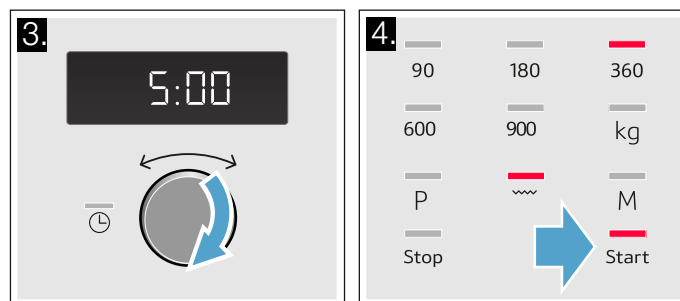
### Шағын толқынды пешті және грильді орнату

Мысал: 360 Вт, гриль , 5 минут

1. Қалаған шағын толқындар қуатын басыңыз. Көрсеткіште 1:00 мин көрсетіліп көрсеткіш шамы перне жоғарысында жанады.
2. Гриль  пернесін басыңыз.



3. Перне жоғарысындағы индикатор шамы жанып тұр.
4. Іске қосу түймесін басыңыз.



Дисплейде уақыттың кері саналуы басталады.

## М Жад

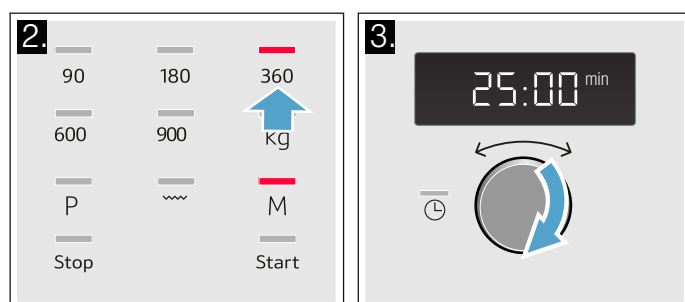
Жадпен тағамыңыз үшін параметрлерді сақтап кез келген уақытта қайта шақыру мүмкін.

Жад бір тағамды өте жиі ретте өзирлейтін болсаңыз пайдалы болады.

### Параметрлерді сақтау

Мысал: 360 Вт, 25 минут

- М** пернесін басыңыз.  
Перне жоғарысындағы индикатор шамы жанып тұр.
- Қалаған шағын толқындар қуатын басыңыз.  
Көрсеткіште 1:00 мин көрсетіліп көрсеткіш шамы перне жоғарысында жанады.
- Айналмалы қосқышпен ұзақтықты орнатыңыз.



- М** пернесі арқылы растаңыз.  
Уақыт қайта көрсетіледі. Параметр сақталды.

### Нұсқаулар

- Жадта тек гриль режимін немесе микро толқындар бар біріктірілген гриль режимін сақтауға болады.
- Қатарынан бірнеше микро толқын қуатын сақтау мүмкін емес.
- Автоматты бағдарламаны сақтау мүмкін емес.
- Жадта сақтауға және бірден бастауға болады. Соңында **М** түймесін баспаңыз, «Бастау» түймесін басыңыз.
- Жадқа жаңа енгізу: **М** түймесін басыңыз. Бұрынғы реттеулер пайда болады. Жаңа бағдарламаны 1 - 4 тармақтарында сипатталғандай сақтаңыз.

### Жадты іске қосу

Сақталған бағдарламаны оңай іске қосуға болады. Тағамды құрылғы ішіне салыңыз. Есікті жабыңыз.

- М** пернесін басыңыз.  
Сақталған параметрлер көрсетіледі.
- Іске қосу түймесін басыңыз.  
Дисплейде уақыттың кері саналуы басталады.

Аралық уақыты бітті

Сигнал беріледі. Құрылғы есігін ашыңыз не тоқтату түймесін басыңыз. Уақыт қайта көрсетіледі.

Тоқтату

Тоқтату пернесін бір рет басыңыз не аспап есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады. "stop" белгісінің жоғарысындағы көрсеткіш жанады. Есікті жапқаннан кейін бастау пернесін басыңыз.

### Жұмысты тоқтату

Тоқтату түймесін екі рет басыңыз не есікті ашыңыз және тоқтату түймесін бір рет басыңыз.

## Р Бағдарламалар

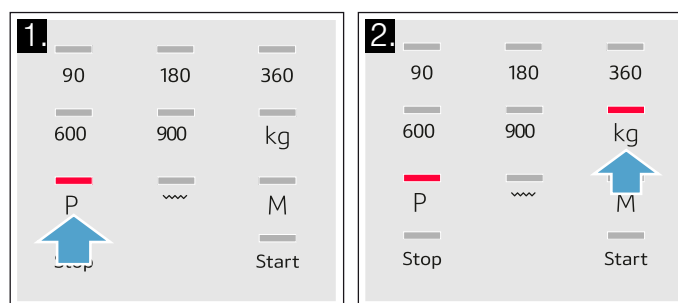
Бағдарламалар арқылы тағамдарды оңай өзирлеу мүмкін. Сіз бағдарламаны таңдап, тағамыңыздың салмағын енгізесіз. Оптималды реттеуді бағдарлама өзіне алады.

**Ескерту:** 8 бағдарламаның біреуін таңдауға болады.

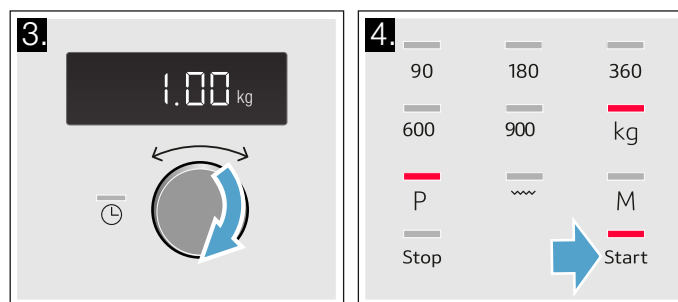
### Бағдарламаны реттеу

Бағдарлама таңдалғаннан кейін, келесідей орнатыңыз:

- Қажетті бағдарлама нөмірі шыққанша, **Р** түймесін бірнеше рет басыңыз.  
Перне жоғарысындағы индикатор шамы жанып тұр.
- kg** пернесін басыңыз.  
Перне жоғарысында көрсеткіш шамы жанып, ұсынылған салмақ пайда болады.



- Тамақтың салмағын айналмалы қосқышпен реттеңіз.
- Іске қосу түймесін басыңыз.



Бағдарламаның ұзақтығы кері саналып көрсетіледі.

Аралық уақыты бітті

Сигнал беріледі. Құрылғы есігін ашыңыз не тоқтату түймесін басыңыз. Уақыт қайта көрсетіледі.

Дұрыстау

Екі рет тоқтату түймесіне басып қайта реттеу.

Тоқтату

Конфорка тоқтату пернесін бір рет басыңыз не аспап есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады. "stop" белгісінің жоғарысындағы көрсеткіш жанады. Есікті жапқаннан кейін бастау пернесін басыңыз.



**Әрекетті болдырмау**

«Тоқтату» түймесін 2 рет басыңыз немесе есікті ашып, «Тоқтату» түймесін бір рет басыңыз.

**Нұсқаулар**

- Кейбір бағдарламаларда белгілі уақыттан кейін сигнал беріледі. Есікті ашыңыз және тағамдарды араластырыңыз немесе ет не құсты аудартып алыңыз. Есікті жапқаннан кейін Бастау пернесін басыңыз.
- Бағдарлама нөмірі мен салмақты P не kg түймесі арқылы сұрауға болады. Сұралған мән дисплейде 3 секунд ішінде көрсетіледі.

**Автоматты бағдарлама көмегімен еріту**

4 еріту бағдарламасының көмегімен етті, балықты, құс етін және нанды ерітуге болады.

**Нұсқаулар**

- Өнімдерді дайындау  
Мүмкіндігінше жалпақ, порцияларған бөлінген, қатырылған және -18 °C температурада сақталған өнімдерді пайдаланыңыз.  
Ерітетін өнімдерді тек орамадан алыңыз және салмағын өлшеңіз. Салмақ бағдарламаны орнату үшін қажет.
- Етті және құс етін еріту кезінде сұйықтық пайда болады. Аударғанда оны алу керек және одан әрі пайдаланбау керек немесе басқа өнімдерге тиюіне жол бермеу керек.
- Ыдыс  
Өнімдерді микро толқынды пешке арналған жалпақ ыдысқа салыңыз, мысалы, шыны немесе фарфор ыдысқа.
- Тыныштық уақыты  
Температураны туралау үшін ерітілген өнімдер тағы 10 - 30 жатуы керек. Еттің үлкен бөліктері үшін кішкентайларынан көбірек тыныштық кезеңі керек. Тыныштық кезеңінің алдында жалпақ бөліктерді және кесілген етті бір бірінен бөлу керек.  
Бұдан кейін еттің қалың бөліктері соңына дейін ерітілмеген болуы мүмкін болса да, өнімдерді одан әрі әзірлеуге болады. Бұл кезде құс етінен ішек-қарынды шығаруға болады.
- Дыбыстық сигнал  
Кейбір бағдарламаларда белгілі бір уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал шығады. Құрылғы есігін ашыңыз және өнімдерді бөліңіз, қажет болса, етті немесе құс етін аударыңыз. Есікті жапқаннан кейін «Бастау» түймесін басыңыз.

Бағдарлама №	Ыдыс	Шектеулі салмақ кг арасында
Еріту		
P 01	Фарш	ашық 0,20 - 1,00
P 02	Ет тілімдері	ашық 0,20 - 1,00
P 03	Тауық еті, тауық бөліктері	ашық 0,40 - 1,80
P 04	Нан	ашық 0,20 - 1,00

**Автоматты бағдарлама көмегімен дайын күйге жеткізу**

3 бағдарламаның көмегімен күрішті, картопты немесе көкөністерді дайын күйге жеткізуге болады.

**Нұсқаулар**

- Ыдыс  
Өнімдерді қақпағы бар микро толқынды пешке арналған ыдыста дайын күйге жеткізіңіз. Күріш үшін үлкен, биік қалыпты пайдалану керек.
- Өнімдерді дайындау  
Өнімдердің салмағын өлшеңіз. Бағдарламаны орнату үшін мына деректер қажет.  
Күріш:  
Күрішті дайындау үшін әзірлеу пакетін пайдаланбаңыз. Орамадағы өндіруші деректеріне абыланысты қажет су мөлшерін қосыңыз. Әдетте ол күріштен екі-үш есе көп болады.  
Картоп:  
Картопты қайнату үшін жаңа картопты майда, біркелкі бөліктерге кесіңіз. 100 г картопқа бір ас қасық су және аздап тұз қосыңыз.  
Балғын көкөністер:  
Балғын, тазаланған көкөністердің салмағын өлшеңіз. Көкөністерді майда, біркелкі бөліктерге кесіңіз. 100 г-ға бір ас қасық су және аздап тұз қосыңыз.
- Дыбыстық сигнал  
Біраз уақыттан кейін, бағдарлама біткенде дыбыстық сигнал шығады. Өнімдерді араластырыңыз.
- Тыныштық уақыты  
Бағдарлама аяқталса, өнімдерді тағы бір рет араластырыңыз. Температура төмендеуі үшін өнімдерді тағы 5 - 10 минут тұрғызыңыз. Әзірлеу нәтижелері өнімдердің сапасына және консистенциясына байланысты.

Бағдарлама №	Ыдыс	Шектеулі салмақ кг арасында
Пісу		
P 05	Күріш	қақпақпен 0,05 - 0,2
P 06	Картоп	қақпақпен 0,15 - 1,0
P 07	Көкөністер	қақпақпен 0,15 - 1,0

**Дайын күйге жеткізудің біріктірілген режимі**

**Нұсқаулар**

- Ыдыс  
Өнімдерді онша үлкен емес, ыстыққа төзімді, микро толқынды пешке арналған ыдыста дайын күйге жеткізіңіз.
- Өнімдерді дайындау  
Өнімдерді орамадан шығарып, салмағын өлшеңіз. Дәл салмақты енгізе алмасаңыз, оны үлкенірек немесе кішірек жаққа қарай дөңгелектеңіз.
- Тыныштық уақыты  
Бағдарлама аяқталғаннан кейін температура төмендеуі үшін өнімдерді тағы 5 - 10 минут тұрғызыңыз.

Бағдарлама №.	Үлгі	Шектеулі салмақ кг арасында
	Комбинацияланған бағдарлама	
P 08	Қаттама, тоңазытылған, биіктігі 3 см-ге дейін	ашық 0,4 - 0,9

## Негізгі орнату жүйесі

Құрылғыңызда негізгі параметр бар, оны керек болғанда өзгертуге болады.

Реттеу	Таңдау
1 Перне дыбысы	0n* қосұлы 0FF өшік (Перне дыбысын Start (бастау) және Stop (тоқтау) пернелерінде белсенді болады)
2 Демонстрациялық режим	0E0 Аспап өшірілді. Пернелер мен көрсеткішті пайдалануға болады, бірақ пернелер істемейді, мысалы, микротолқынды пеш жұмыс істемейді. Демо режимін көбінесе дилерлер пайдаланады.
* Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты зауыттық параметрлері басқа болуы мүмкін)	

Перне дыбысы құрылғыңызда, керек болғанда, өзгертуге болады.

Перне дыбысын өзгерту

Алғышарт: Аспапты өшіру керек.

1. Бірнеше секунд Start (бастау) және Stop (тоқтау) пернелерін бірге басып ұстаңыз. Индикаторда 1 белгісі пайда болады
2. Start пернесіне басыңыз. Көрсеткіште 0n жыпылықтайды.
3. Бұрама реттегішпен 0FF тармағына өтіңіз.
4. Start пернесіне басыңыз. Параметр қабылданды.
5. Stop пернесіне басыңыз.

Перне дыбысы өшірілген.

Параметрді кез келген уақытта қайта өзгертуге болады.

## Тазалаңыз

Мұқият ұстау мен тазалау жағдайында құрылғыңыз ұзақ уақыт әдемі және істейтін болады. Құрылғыңызды дұрыс ұстау және тазалау әдісін сізге түсіндіреміз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Күйіп қалу қаупі!**  
Аспап қызып кетеді. Ешқашан құрылғыны өшіргеннен соң тазаламаңыз. Құрылғыны суытыңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Электр қуатына түсу қаупі!**  
Ішіне кірген ылғалдық тоқ соғуына алып келуі мүмкін. Жоғары қысымдық тазартқышты немесе бу тазартқышты пайдаланбаңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Жарақат алу қаупі бар!**  
Құрылғы есігінің сызат түскен шынысы сынуы мүмкін. Шыныға арналған қырғышты, күшті немесе абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Ауыр денсаулық зияндар қаупі!**  
Тазалау жетерлік болмаса құрылғы беті зақымдалуы мүмкін. Шағын толқын энергиясы шығуы мүмкін. Құрылғыны жүйелік түрді тазалаңыз және тамақ қалдықтарын бірден жойыңыз. → "Тазалау құралы" 57-бетіндегі

**⚠ Ескерту және ескертулер – Ток соғу қаупі бар!**  
Ешқашан құрылғыны суға салмаңыз және су ағынының астында тазаламаңыз.

**Ескерту:** Жағымсыз иістерді, мысалы, балықты әзірлегеннен соң оңай жою мүмкін. Екі тамшы лимон шырынын бір шынаяқ суға салыңыз. Әрдайым ыдысқа температура асып кетпеуі үшін қасықты салыңыз. Суды шағын толқындық максималды қуатымен 1-2 минут қыздырыңыз.

### Тазалау құралы

Түрлі беттер тиісті емес тазалау құралымен зақымданбауы үшін кестедегі деректерге назар аударыңыз.

Төмендегі құралдарды пайдаланбаңыз

- өткір немесе ысқалайтын тазалау құралдарын пайдаланбаңыз.
- есік әйнегін тазалау үшін, металды немесе шыны қырғыштарды қолдануға болмайды.
- Құрылғы есік төсемесін тазалау үшін, металды қырғыштарды қолдануға болмайды.
- қатты, жастық іспеттес жуғышты және тазалайтын губкаларды қолдануға болмайды.
- құрамында көп спирт бар тазалау құралын пайдаланбау керек.

Жаңа губкалы шүберектерді пайдаланудан алдын әбден жуыңыз.

Аймақ	Тазалау құралы
Құрылғының алдыңғы беті	Ыстық сілті ерітіндісі: Шүберекпен тазалап, жұмсақ сүрткішпен құрғата сүртіп алыңыз. Тазалау мақсатында металды немесе шыны қырғышты пайдаланбаңыз.
Құрылғының алдыңғы беті тот баспайтын болаттан жасалған	Ыстық сілті ерітіндісі: Шүберекпен тазалап, жұмсақ сүрткішпен құрғата сүртіп алыңыз. Қақ, май, крахмал мен жұмыртқа қалдықтарын дереу тазалаңыз. Бұл қалдықтар коррозияға әкеліп соқтыруы мүмкін. Қызмет көрсету немесе арнайы сауда дүкендерінде болат тазалау құралдары бар. Ешқандай шыны тазалайтын құралмен, металлды қырғышпен тазалауға болмайды.
Пісіру камерасы тот баспайтын болаттан	Ыстық сілті ерітіндісі немесе сірке ерітіндісі: Шүберекпен тазалап, жұмсақ сүрткішпен құрғата сүртіп алыңыз. Ешқандай пешке арналған спрейлер, басқа агрессивті пеш тазалағыш немесе ысқылайтын заттарды қолданбаңыз. Сол сияқты қатты шүберектер, губкалар немесе қазан жуатын заттармен жууға болмайды. Бұл заттар беткі қабатты тырнап, зақымдауы мүмкін. Ішкі жағын жіті құрғата сүртіп алыңыз.

Аймақ	Тазалау құралы
Пісіру камерасында шұңқыр	Ылғалды шүберек: айналма ыдыстың қозғалтқышына және құрылғының ішкі жағына су жібермеу керек. Айналмалы тәрелке жетегін шүберекпен құрғатыңыз.
Айналмалы тәрелке мен дөңгелектік сақина	Ыстық сілті ерітіндісі: Егер айналмалы тәрелкені қайта салсаңыз, ол дұрыс орнатылуы қажет.
Тор	Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе қылшықпен тазалаңыз, ысқыламаңыз. Тазалау мақсатында металды немесе шыны қырғышты пайдаланбаңыз.
Есік әйнектері	Әйнек тазартқыш: Шүберекпен тазалау қажет. Қырғышты пайдаланбаңыз.


## Қателіктер, не істеу керек?

Көбінесе пайда болған ақаудың себебі шағын болады. Сервистік қызмет орталығына қоңырау шалудан алдын кесте көмегімен ақаулықты жеке ретте жоюға әрекет жасаңыз.

**Кеңес:** Егер бір рет тамақ дұрыс піспесе, төмендегі тарауды қараңыз. Ол жерде тиімді реттеу үшін көп ұсыныстар мен нұсқауларды табасыз. → "Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік" 60-бетіндегі

### Ақаулықтар кестесі

Қателер мен бөгеттер	Мүмкін себеп	Көмек / Ескерту
Құрылғы істемей жатыр	Айыр салынбаған	Құрылғыны тоқ желісіне қосу
	Электр қуаты жоқ	Асхана құралдарын жұмыс істеуін тексеріңіз
	Сақтандырғыш зақымдалған	Сақтандырғыш шкафында құрылғы сақтандырғышы дұрыс болуын тексеріңіз
	Қате реттеу	Аспаптың сақтандырғышын шкафындағы сақтандырғышты өшіріп 10 секундтан соң қайта қосыңыз
Көрсеткіште үш нөл саны көрсетіледі.	Электр қуаты жоқ	Уақытын қайта орнатыңыз.
Аспап іске қосылмаған. Көрсеткіш бетінде ұзақтығы шығады.	Айналмалы реттегіш кездейсоқ іске қосылды.	"Тоқтату" пернесін басыңыз.
	Реттеуден соң "Бастау" пернесі басылмады.	"Бастау" пернесін басыңыз немесе реттелген параметрлерді "Тоқтату" пернесімен жойыңыз.

 **Ескерту және ескертулер** – Ток соғу қаупі бар! Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді және зақымдалған қосу сымдарын ауыстыруды тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана орындай алады. Құрылғы ақаулы болса, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.

Шағын толқынды пеш істемей жатыр.	Есігі толық жабылған жоқ. "Бастау" пернесі басылмады.	Есікке тамақ қалдығы немесе бөтен заттар қысылып қалмағанына көз жеткізіңіз. "Бастау" пернесін басыңыз.
Тағам бұрынғыға қарағанда, ұзағырақ қызады	Тым кіші шағын толқын қуаты реттелген. Басқаға қарағанда, аспапқа көбірек көлем салынды. Тағамдар, қалғандарына қарағанда, салқынырақ болады.	Жоғарырақ шағын толқын қуатын таңдаңыз. Екі есе көлем - екі есе уақыт. Тағамды араластырып, аударып тұру керек.
Айналатын төрелке ысқылау немесе ажарлау дыбысын шығарып жатыр.	Айналатын төрелке аймағында лас немесе бөгде денелер.	Дөңгелектік сақина мен қуысты пісіру камерасында тазалаңыз.
Шағын толқынды пеш жұмысы себепсіз үзілді.	Шағын толқынды пеште ақаулық бар.	Қателік қайта пайда болса сервис қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Көрсеткіш бетінде <b>M</b> деп шығады.	Құрылғы демо режимінде	Демонстрациялық режимді өшіру. → "Негізгі орнату жүйес" 57-бетіндегі
"E - 3" қателік хабары	Автоматты есік ашу жүйесінде қателік.	Қателік хабары шықса құрылғыны өшіріп қайта қосыңыз; көрсеткіш өшсе, бұл бір реттік ақаулық болған. Егер ақаулық қайта пайда болса немесе индикатор өшпесе, сервистік қызмет көрсету орталығына хабарласып қателік кодын айтыңыз.

## Сервистік қызмет көрсету

Егер құралыңызды жөндеу керек болса біздің сервистік қызметіміз көмектеседі. Біз әр дайым клиенттерге қызмет көрсету қызметкерлерін шақыртпай керекті шешім табуға тырысамыз.


### Өнім нөмірі мен зауыт нөмірі

Қоңырау барысында толық өнім нөмірі (ӨН) мен зауыт нөмірін (ЗН) хабарлауыңызды өтінеміз, бұл Сізге кәсіби түрде көмек көрсетуді қамтамасыз етеді. Зауыттық тақтайшасын нөмірлерімен пісіру камерасының есігін ашып табасыз.



Ұзақ уақыт іздемес үшін, құрылғыңыздың мәліметі мен қызмет көрсету орталығының телефон нөмірін енгізіп қоюыңызға болады.

E нөм.	FD нөм.
--------	---------

Сервистік қызмет 

Егер қателік салдарынан ақау шықса, қызмет көрсету орталығы қызметкерлерінің шақыру, тіпті кепілдеме болса да ақылы болатынын ескеріңіз.

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

Бұйымды өндірушіге сеніп сервис қызмет көрсету орталығына қайрылыңыз. Сервис қызмет көрсету орталығы ғана құралыңыз үшін керекті мамандарды және түпнұсқаулық бөлшіктерді таба алады.

Бұл құрылғы EN 55011 және CISPR 11 стандарттарына сәйкес келеді. Бұл 2-топ, B сыныбының өнімі.

2-топ микро толқындар тамақтану өнімдерін қыздыру үшін жасалатынын білдіреді. B сыныбы құрылғы жеке үй қожалықтарына жарайтынын білдіреді.

### Техникалық деректер

Кіріс кернеу	AC 220-230 В, 50 Гц
Тұтынылатын қуат	1450 Вт
Макс. шығыс қуаты	900 Вт (IEC 60705)
Макс. гриль шығыс қуаты	1200 Вт
Қысқа толқындар жиілігі	2450 МГц
Қорғаныс	10 А
Өлшемдер (Б/Е/Т)	
- Құрылғы	382 x 594 x 388 мм
- Пеш ошағы	208 x 328 x 369 мм
VDE растаған	Иә
ЕО-белгісі	Иә

## Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік

Мына жерден тағамдардың түрі мен орнатудың оңтайлы жолдарын таба аласыз. Біз Сіздің тағамыңызға ең қолайлы шағын толқындар қуатын дұрыс таңдауды көрсетеміз. Шағын толқын жалғыз немесе комбинацияланған грильмен бірге ұйымдаса енеді. Тағамдарды пісіру жөніндегі кеңестер ұсынылады.

### Нұсқаулар

- Кестеде көрсетілген уақыт мәні дұрыс болып табылады. Жақсы нәтиже беру азық-түліктің сапасына байланысты.
- Кестелерде уақыт аймағы жиі берілген. Алдымен қысқа уақытқа қойыңыз, сосын керек болған жағдайда ұзартыңыз.
- Пеш ошағынан ыстық жабдықты немесе ыдысты алар кезде, қазан шүберегін пайдаланыңыз.

Кестелерде көрсетілгендей емес, Сізде басқа мөлшерде болуы мүмкін. Шағын толқындык пеште қарапайым ереже бар: үлкен болған сайын уақытын ұзартамыз, кіші болған сайын уақытын қысқартамыз.

Ыдысты әрдайым айналмалы тәрелке үстіне қойыңыз.

Келесі кестеден Сіз қысқа толқынды орнатудың көптеген түрлерін таба аласыз.

### Қолайлы ыдыс

Қолайлы ыдыс болып шыны керамикадан, фарфордан, керамикадан және ыстыққа төзімді пластиктен жасалған ыдыс табылады. Бұл материалдар микро толқындарды өткізеді.

Әзірлеу ыдыстарын пайдалануға болады. Осылайша толып кетуді болдырмауға болады. Алтын немесе күміс безендіруі бар ыдысты тек өндіруші оның микро толқынды пешке жарайтынына кепілдік берсе ғана пайдаланыңыз.

### Сәйкес емес ыдыстар

Метал ыдыстар сәйкес емес. Метал шағын толқынды өткізбейді. Тағамдар жабық ыдыстарды суық болып қалады.

### Сақтандыру және сақтандырулар!

Ұшқын жасалуы: метал, мыс.- шыныдағы қасық, пеш ошағынан және есіктің ішкі жағынан кем дегенде 2 см. алшақ тұруы тиіс. Ұшқындар есік ішкі әйнегін бұзуы мүмкін.

### Еріту

Тоңазытылған азық-түлікті жабық ыдыста, айналмалы тәрелке үстіне қойыңыз.

Құс еті мен басқа да еттердің нәзік бөлшектері мыс.: тауық аяғы, қанаты немесе майлы шет жақтарын, кішкене алюминий қағазымен жауып не орап қойыңыз. Фольга пеш қабырғаларына тимеуі тиіс. Еріту барысында, уақыттың жартысы өткенде алюминий қағазды алып тастаңыз.

Ет пен құс етін еріткен кезде су бөлінеді. Аудару кезінде суды құрғатып алыңыз, оны ешқашан әрі қарай пайдаланбаңыз және басқа тағамдарға қосып жүрмеңіз.

Тағамдарды оқтын-оқтын 1-2 рет араластыру немесе аударыңыз. Көлемі үлкен болса, көбірек аударылып тұрылуы тиіс.

Ерітіліп, піскен тағамдар температурасын қалыпқа түсіру үшін бөлме температурасында 10-дан 20-минутқа дейін қалдыра тұрыңыз. Құс етінің ішек-қарынын алып, тастауыңызға болады. Етті кіші тоңазытылған сүйекпен да өндіруге болады.

### Еріту бойынша кеңестер

Тағам уақыт өтуімен ерімеді, ыстық емес немесе әлі піспеді.	Ұзағырақ уақыт реттеңіз. Үлкен көлемдер мен биік тағамдар ұзағырақ уақыт талап етеді.
Пісіру уақыты өткеннен соң тағам шетінде қызып кетіп ортасы әлі дайын емес.	Арасында араластырып кейінгі ретте кішірек шағын толқын қуатын және ұзағырақ уақытты реттеңіз.
Еріткеннен соң құс немесе ет сыртында аздап піскен болып ортасында әлі ерімеген.	Кейінгі ретте кішірек шағын толқын қуатын реттеңіз. Ерітетін өнім көлемі үлкен болса оны бірнеше рет ерітіңіз.

Еріту	Салмағы	Қысқа толқындар қуаты Вт күш бірлігінде	Уақыты минутпен өлшенеді	Нұсқаулар
Сиыр, бұзау немесе шошқаның бүтін еті (сүйекпен және сүйексіз)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 кг	180 90	20 15-25	
	1,5 кг	180 90	30 20-30	
Сиыр, бұзау немесе шошқа кесектелген еті	200 g	180	2	аудару барысында еріген бөлшектерін бір-бірінен ажырату
		90	4-6	
	500 g	180	5	
		90	5-10	
	800 g	180	8	
		90	10-15	

Еріту	Салмағы	Қысқа толқындар қуаты Вт күш бірлігінде	Уақыты минутпен өлшенеді	Нұсқаулар
Тартылған ет, аралас	200 g	90	10	мейлінше ұсақ етіп тоңазыту; бірнеше рет аудару, еріген дайын етті алу
	500 g	180	5	
		90	10-15	
800 g	180	8	еріген бөлшекті бір-бірінен ажырату	
	90	10-20		
Құс еті немесе құс еті бөлшегі	600 g	180	8	еріген бөлшекті бір-бірінен ажырату
		90	10-20	
	1,2 кг	180	15	
		90	10-20	
Балық кесек еті, балық котлеті немесе тілімдері	400 g	180	5	еріген бөлшекті бір-бірінен ажырату
		90	10-15	
Көкөністер, мысалы, асбұршақтар	300 g	180	10-15	-
Жемістер, мысалы таңқурай	300 g	180	7-10	арасында абайлап араластыру, еріген бөлшектерін бір-бірінен ажырату
	500 g	180	8	
		90	5-10	
Сарымай, ерітіңіз	125 g	180	1	Орама қорабын толық алу
		90	2-3	
	250 g	180	1	
		90	3-4	
Бүтін нан	500 g	180	6	-
		90	5-10	
	1 кг	180	12	
		90	10-20	
Тәтті бөліш, құрғату, мысалы, бисквит	500 g	90	10-15	тек әйнекейсіз тәтті бөлішке, кілегей мен кремге арналған, бөліш бөлшектерін бір-бірінен бөлу
	750 g	180	5	
		90	10-15	
Тәтті бөліштер, нән, мысалы, жеміс тәтті бөліші, сүзбе бөліші	500 g	180	5	тек әйнекейсіз бөліштерге арналған, кілегей немесе желатин
		90	15-20	
	750 g	180	7	
		90	15--20	

## Тоңазытылған тағамдарды ысыту

### Нұсқаулар

- Дайын тағамдарды қорабынан алып, салмағын өлшеңіз. Шағын толқынға арналған ыдыста олар жылдамырақ және бір қалыпта ысиды. Түрлі тағам компоненттерінде жылу жылдамдығы түрлі болады.
- Жалпақ тағам биіктен тезірек ысиды. Сол үшін тағамдарды ыдыста мүмкіншілік бойынша жалпақ таратыңыз. Азық-түліктер тоңазытылған кезде да бір-бірінің үстінде жатуы керек емес.

- Тағамдарды әрдайым жабыңыз. Егер ыдысыңыз үшін сай қақпақ жоқ болса тәрелке немесе шағын толқынға арналған пленканы алыңыз.
- Тағамдарды арасында 2-3 рет араластырыңыз немесе аударыңыз.
- Тағамдарды қыздырғаннан соң 2 - 5 минут температураны теңестіру үшін қалдырыңыз.
- Ыдысты шығарғанда әрдайым кастрөл қолғабын немесе шүберегін пайдаланыңыз.

Тоңазытылған тағамдарды ысыту	Салмағы	Қысқа толқындар қуаты Вт күш бірлігінде	Уақыты минутпен өлшенеді	Нұсқаулар
Мәзір, қарапайым тағам, дайын тағам (2-3 компонент)	300-400 гр	600	8-11	-
Сорпа	400 g	600	8-10	-
Қою сорпа	500 g	600	10--13	-
Тұздықтаған ет кесектері немесе тілімдері, мысалы, гуляш	500 g	600	12-17	араластыруда ет кесектерін бір бірінен ажыратыңыз
Көмештер, мысалы лазанья, каннелони	450 g	600	10-15	-



Тоңазытылған тағамдарды ысыту	Салмағы	Қысқа толқындар қуаты Вт күш бірлігінде	Уақыты минутпен өлшенеді	Нұсқаулар
Гарнир, мысалы күріш, кеспелер	250 g	600	2-5	аздап сұйықтық қосу
	500 g	600	8-10	
Көкөністер, мысалы асбұршақтар, брокколи, сәбіздер	300 g	600	8-10	ыдысқа түбін қаптағанша су салыңыз
	600 g	600	14-17	
Кілегейдегі саумалдық	450 g	600	11-16	Су қоспай пісіру

## Тағамдарды ысыту

### Сақтандыру және сақтандырулар!

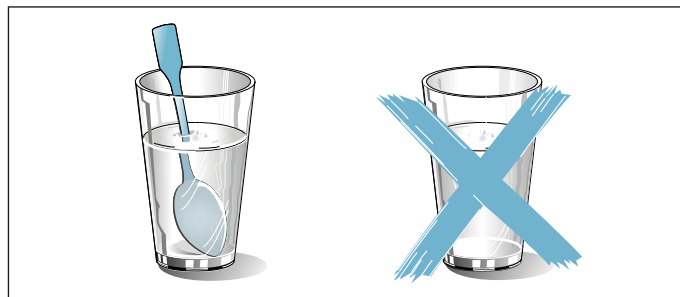
Метал, мыс.: шыныдағы қасық, пеш ошағынан және есіктің ішкі жағынан кем дегенде 2 см. алшақ тұруы тиіс. Ұшқындар есік ішкі әйнегін бұзуы мүмкін.

### Нұсқаулар

- Дайын тағамдарды қорабынан алып, салмағын өлшеңіз. Шағын толқынға арналған ыдыста олар жылдамырақ және бір қалыпта ысиды. Түрлі тағам компоненттерінде жылу жылдамдығы түрлі болады.
- Тағамдарды әрдайым жабыңыз. Егер ыдысыңыз үшін сай қақпақ жоқ болса тәрелке немесе шағын толқынға арналған пленканы алыңыз.
- Тағамдарды бірнеше рет араластырыңыз немесе аударыңыз. Температураны бақылаңыз.
- Тағамдарды қыздырғаннан соң 2 - 5 минут температураны теңестіру үшін қалдырыңыз.
- Ыдысты шығарғанда әрдайым кастрөл қолғабын немесе шүберегін пайдаланыңыз.

**⚠ Ескерту және ескертулер – Күйік алу қаупі бар!** Сұйықтықтарды қыздыру қайнауға әкелуі мүмкін. Яғни, қыздыру температурасы әдеттегі көпіршіктердің көбеюінсіз және бусыз қол жетеді. Тіпті ыдыс вибрациясы төмен болса да, ыстық сұйықтық кенет қайнап, шашырауы мүмкін. Қыздырғанда әрқашан ыдысқа

қасықты салу керек. Бұл сұйықтықтың қызып кетуін болдырмауға мүмкіндік береді.



Тағамдарды ысыту	Салмағы	Қысқа толқындар қуаты Вт күш бірлігінде	Уақыты минутпен өлшенеді	Нұсқаулар
Сусындар	200 мл	900	2-3	Қасықты шыныға салу, алкогольді сусындарды жылытпау, оқтын-оқтын бақылап тұру
	500 мл	900	3-4	
Емізулі балаларға арналған тағам, мысалы кішкене бөтелкедегі сүт	50 мл	360	шам. ½	емізیک немесе қақпағысыз. Қыздырғаннан соң әбден шайқаңыз. Температураны міндетті ретте бақылаңыз!
	100 мл	360	шам. 1	
	200 мл	360	1½	
Сорпа 1 тәрелке	200 g	600	2-3	-
Сорпа 2 тәрелке	400 g	600	4-5	-
Мәзір, қарапайым тағам, дайын тағам (2-3 компонент)	350-500 g	600	4-8	-
Тұздықталған ет	500 g	600	8-11	Ет бөліктерін бір бірінен ажыратыңыз
Қою сорпа	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Көкөністер	150 g	600	2-3	аздап сұйықтық қосу
	300 g	600	3-5	

## Тағамды пісіру

Жалпақ тағам биіктен тезірек піседі. Сол үшін тағамдарды ыдыста мүмкіншілік бойынша жалпақ

таратыңыз. Азық-түліктер бір-бірінің үстінде жатуы керек емес.

Тағамдарды микротолқынды солода пісіріңіз жұмыс әрдайым жабық ыдыста. Ыдысты әрдайым тікелей айналмалы тәрелке үстіне қойыңыз. Егер ыдысыңыз үшін сай қақпақ жоқ болса тәрелке немесе шағын толқынға арналған пленканы алыңыз.

Тағамдардың өз дәмі сақталады. Сол үшін тұз бен татымдыларды үнемдеу мүмкін.

Тағамдарды пісіргеннен соң 2 - 5 минут температураны теңестіру үшін қалдырыңыз.

Ыдысты шығарғанда әрдайым кастрөл қолғабын немесе шүберегін пайдаланыңыз.

Грильде пісіру:

Әрдайым торда грильдеп кезінде пісіру камерасының есігі жабық тұруы тиіс және пешті алдын-ала қыздырмаңыз.

Торды әрдайым айналмалы тәрелке үстіне қойыңыз.

Гриль және микротолқынды пеш комбинацияланған: Комбинацияланған жұмыс арнайы ретте көмеш және гратендер үшін сай.

Ыдысты әрдайым айналмалы тәрелке үстіне қойып тағамдарды қаптамаңыз.

Қуыру үшін биік пішінді пайдаланыңыз. Осылай пісіру камерасы таза қалады.

Көмеш пен гратендер үшін үлкен, жалпақ ыдыстарды пайдаланыңыз. Тар, биік ыдыстарды тағамдарға көбірек уақыт керек болып жоғарғы жағынан қоңыр болады.





Ыдысыңыздың, пеште пісіруге лайық екендігіне көз жеткізіңіз. Ол тым үлкен болмауы тиіс, аналмалы тәрелке айналуы тиіс.

Әрдайым максималды пісіру ақытын орнатыңыз. Тағамды реттелген уақыттан алдын тексеріңіз.

Етті кесуден алдын 5 -10 минутке қалдырыңыз. Осылай ет суы бір қалыпта таралып кескен кезде ағып кетпейді.

Көмеш пен гратенді тағы 5 мин. өшірілген аспап ішінде қалдыра тұрыңыз.

Кестеде берілген мәндер бағдарлы болып азық-түлік барлығына қарай өзгеруі мүмкін.

Тағамды пісіру	Жабдықтар	Қысқа толқындар қуаты Вт күш бірлігінде	Уақыты минутпен өлшенеді.	Нұсқаулар
Тауық, бүтін, 1,2 кг*	Жабық ыдыс	600	25-30	уақыттың жартысы өткенде аудару
Тауық бөліктері, мысалы, тауық ширегі, 800 г	ашық ыдыс торда	360 Вт + 	30-40	тері жағымен жоғарыға салыңыз, аудармаңыз
Тауық қанаттары, маринадталған тоңазытылған, 800 г	ашық ыдыс торда	360 Вт + 	15-25	аудармаңыз
Терісіз шошқа еті, шам. 750 г, мысалы, мойын	Ашық ыдыс	360 Вт + 	40-50	1 - 2 рет аударыңыз
Шпик, шам. 8 дана	Тор	180 Вт + 	10-15	-
Ет орамасы, 750 г	Ашық ыдыс	600 360 Вт + 	20-25 25-35	ашық пісіріңіз максималдық биіктігі 6 см
Балық, мысалы, кесек еті 400 г	Ашық ыдыс	600	10-15	керек болса су, лимон шырынын немесе гарабын қосыңыз
Балық еті, пісірілген, шам. 400 г	Ашық ыдыс	360 Вт + 	10-15	тоңазытылған балық алдымен ерітіңіз
Балық істіктері 4-5 дана	Тор	180 Вт + 	10-15	Ағаштық істіктерді пайдаланыңыз
Тәтті көмеш, мысалы, сүзбелі көмеш жеміспен 1 кг	Ашық ыдыс	360 Вт + 	30-35	максималдық биіктігі 5 см
Татымды көмеш, шикі ингредиенттерден, мысалы, кеспе көмеш, 1 кг	Ашық ыдыс	360 Вт + 	30-35	ірімшікпен шашыңыз, максималдық биіктігі 5 см
Татымды көмеш, пісірілген ингредиенттерден, мысалы, картоп гратен, 1 кг	Ашық ыдыс	360 Вт + 	30-40	максималдық биіктігі 4 см
Сорпа пісірілген, мысалы, пиязды сорпа 2-4 кесек	Ашық ыдыс	(	шам. 15-20	-
Көкөністер, жаңа піскен, 250 г	Жабық ыдыс	600	5-10	Көкөністі бір қалыпты бөліктерге кесіңіз; әр 100 гр көкөніске 1 -2 ас қасық су құйыңыз; арасында араластырыңыз
Көкөністер, жаңа піскен, 500 г	Жабық ыдыс	600	10-15	-
Көкөніс істіктері, 4-5 дана	Тор	180 Вт + 	15-20	Ағаштық істіктерді пайдаланыңыз
Картоп, 250 г	Жабық ыдыс	600	8-10	Картопты бір қалыпты бөліктерге кесіңіз;
Картоп, 500 г	Жабық ыдыс	600	11-14	әр 100 гр 1 -2 ас қасық су құйыңыз;
Картоп, 750 г	Жабық ыдыс	600	15-22	арасында араластырыңыз

Тағамды пісіру	Жабдықтар	Қысқа толқындар қуаты Вт күш бірлігінде	Уақыты минутпен өлшенеді.	Нұсқаулар
Күріш, 125 г	Жабық ыдыс	900 180	5-7 12-15	екі есе су көлемін қосыңыз
Күріш, 250 г	Жабық ыдыс	900 180	6-8 15-18	
Тосттар (алдын ала қыздыру) 2-4 дана	Тор	(	1-жағы: шам. 2-4 2-жағы: шам. 2-4	-
Тосттар қызыртылған, 2-6 дана	Тор	(	7-10	Жамылғысына қарай
Жемістер, Компот, 500 г	Жабық ыдыс	600	9-12	-
Тәтті тағамдар, мысалы, пудинг (ерігіш) 500 мл	Жабық ыдыс	600	6-8	Пудингті оқтын-оқтын қозғағышпен 2-3 рет араластырыңыз

### Микро толқынды пешті пайдалану туралы кеңестер

Өзірлейтін тамақ мөлшері үшін орнату деректерін таппасаңыз.	Келесі ережеге сай әзірлеу уақытын арттырыңыз немесе қысқартыңыз: Екі есе көп мөлшер - екі есе көп уақыт Мөлшердің жартысы = уақыттың жартысы
Тамақ тым құрғақ болып кетті.	Келесі ретте әзірлеу үшін азырақ уақытты орнатыңыз немесе төменірек микро толқындар қуатын таңдаңыз. Тамақты ашып, көбірек сұйықтық қосыңыз.
Уақыт өткеннен кейін тамақ әлі ерімеді, ыстық немесе дайын күйге жеткізілген.	Ұзағырақ уақытты орнатыңыз. Үлкен мөлшерлерге және биігірек тамақтарға көбірек уақыт қажет.
Әзірлеу уақыты өткенде, тамақтың жиектері қызып кетті, ал ортасы қызбады.	Оны араластырыңыз, келесі ретте төменірек қуатты және ұзағырақ уақытты таңдаңыз.
Ерітуден кейін құс еті немесе ет дайын болып көрінеді, бірақ сыртынан әлі ерімеген.	Келесі ретте микро толқындардың төменірек қуатын таңдаңыз. Еріген өнімдердің үлкен мөлшерін бірнеше рет аударыңыз.

### Конденсат

Есіктің терезесінде, ішкі қабырғаларда және түпте конденсат пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұл жағдайда микро толқынды пеш дұрыс жұмыс істеп тұр. Тамақты әзірлеуден кейін конденсатты кетіріңіз.

## Бақылауға арналған тағам

EN 60705:2012, IEC 60705:2010 және EN 60350-1:2013 немесе IEC 60350-1:2011 нормасы бойынша

Осы кестелер тексеру ұйымдары үшін жасалған, олар құрылғыны тексеруді оңтайландырады.


### Шағын толқындар арқылы дайындау

Тамақ	Шағын толқындар қуаты Вт күш бірлігінде, ұзақтығы минутпен өлшенеді	Ескерту
Жұмыртқа қосылған сүт, 750 г	360 Вт, 12-17 мин. + 90 Вт, 20-25 мин.	Пирекс қалыбын 20 x 25 см айналмалы тәрелкеге салыңыз.
Бисквит	600 Вт, 8-10 мин.	Пирекс қалыбын Ø 22 айналмалы тәрелкеге салыңыз.
Ет орамасы	600 Вт, 20-25 мин.	Пирекс қалыбын айналмалы тәрелкеге салыңыз.

### Шағын толқындық пеште ерітіңіз



Тамақ	Шағын толқындар қуаты Вт күш бірлігінде, ұзақтығы минутпен өлшенеді	Ескерту
Ет	180 Вт, 5-7 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	Пирекс қалыбын Ø 22 айналмалы тәрелкеге салыңыз.

### Микро толқынды пеш көмегімен дайын күйге жеткізудің біріктірілген режимі

Тамақ	Микро толқынды пештің қуаты ватт түрінде, уақыты минуттар түрінде	Нұсқау
Картоп көмеші	Гриль  + 360 Вт, 35-40 мин.	Айналатын подносқа диаметрі 22 см «Пирекс» қалыбын қойыңыз.

# Оглавление

	<b>Применение по назначению</b> . . . . .	67
	<b>Важные правила техники безопасности.</b> . . . .	67
	Общая информация . . . . .	67
	Микроволновая печь . . . . .	68
	<b>Установка и подключение.</b> . . . . .	70
	<b>Причины повреждений</b> . . . . .	70
	<b>Охрана окружающей среды</b> . . . . .	71
	Правильная утилизация упаковки . . . . .	71
	<b>Знакомство с прибором.</b> . . . . .	71
	Панель управления . . . . .	71
	Элементы управления . . . . .	72
	Изменение длительности сигнала . . . . .	72
	<b>Принадлежности.</b> . . . . .	73
	Специальные принадлежности . . . . .	73
	<b>Перед первым использованием</b> . . . . .	73
	Очистка рабочей камеры и установка вращающейся подставки . . . . .	73
	Установка времени суток . . . . .	73
	Очистка рабочей камеры и принадлежностей . . . . .	74
	<b>Микроволны.</b> . . . . .	74
	Посуда . . . . .	74
	Мощность микроволн . . . . .	75
	Установка режима микроволн . . . . .	75
	<b>Приготовление на гриле.</b> . . . . .	76
	Установка режима приготовления на гриле . . . . .	76
	Установка режима микроволн и режима приготовления на гриле . . . . .	76
	<b>М</b> <b>Память.</b> . . . . .	77
	Ввод в память . . . . .	77
	Запуск программ из памяти . . . . .	77
	<b>Р</b> <b>Программы</b> . . . . .	77
	Установка программы . . . . .	77
	Размораживание с помощью программ автоматического приготовления . . . . .	78
	Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления . . . . .	78
	Комбинированная программа приготовления . . . . .	79
	<b>Базовые установки</b> . . . . .	79
	<b>Очистка</b> . . . . .	79
	Чистящее средство . . . . .	79

	<b>Что делать в случае неисправности?</b> . . . . .	80
	<b>Служба сервиса</b> . . . . .	81
	Номер E и номер FD . . . . .	81
	Технические данные . . . . .	81
	<b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> . . . . .	82
	Рекомендуемая посуда . . . . .	82
	Неподходящая посуда . . . . .	82
	Размораживание . . . . .	82
	Разогревание замороженных полуфабрикатов . . . . .	83
	Разогревание блюд . . . . .	84
	Приготовление блюд . . . . .	85
	Рекомендации по использованию микроволновой печи	86
	<b>Контрольные блюда</b> . . . . .	87

---

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

## Применение по назначению

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Всегда правильно устанавливайте принадлежности в рабочей камере.  
→ "Перед первым использованием"  
на страница 73

## Важные правила техники безопасности

### Общая информация

#### Предупреждение – Опасность возгорания!

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

#### Предупреждение – Опасность удара током!

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



**⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

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

**⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!**

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

**⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!**

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

## Микроволновая печь

**⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!**

- Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, крупных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, домашняя обувь, крупные или зерновые подушечки при нагревании могут вспыхнуть. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке. Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением. Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации. Не сушите продукты в микроволновом режиме. Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.
- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

**⚠ Предупреждение – Опасность взрыва!**

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

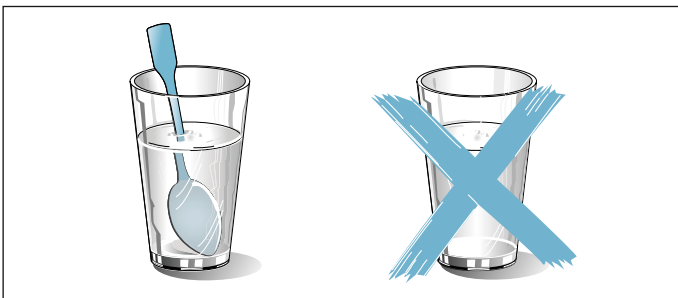
**⚠ Предупреждение – Опасность ожога!**

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

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Использование прибора не по назначению опасно. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, кружанных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, слишком горячая домашняя обувь, кружанные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам

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

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



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

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

- Использование неподходящей посуды может привести к повреждению прибора или травмированию. В комбинированном режиме с использованием микроволн всегда используйте посуду из подходящих материалов, устойчивых к воздействию горячего воздуха и температур режима «Гриль».
- Стеклоянная вращающаяся подставка может разбиться. Не допускайте резкого контакта между твердыми предметами и вращающейся подставкой.
- Трещины или сколы на стеклоянной вращающейся подставке могут представлять опасность. Обращайтесь с вращающейся подставкой с осторожностью.

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

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

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

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнения дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы. → "Очистка" на страница 79
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

## Установка и подключение

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания.

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

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

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

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

## Причины повреждений


### Внимание!

- **Сильное загрязнение уплотнителей:** Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- **Режим микроволн при пустом приборе:** Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке. Запрещается включать режим микроволн с пустой посудой. Исключением является кратковременная проверка посуды. → "Проверка пригодности посуды" на страница 75
- **Попкорн в микроволновой печи:** Никогда не устанавливайте слишком большую мощность. Максимум 600 Вт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло может треснуть.
- Жидкость, переливающаяся через край при кипении, не должна проникать через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора. Следите за процессом приготовления. Установите сначала короткое время приготовления и при необходимости продлите его.
- Никогда не используйте прибор с микроволнами без установленной вращающейся подставки.
- **Искрение:** Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- **Алюминиевая посуда:** Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- **Охлаждение прибора с открытой дверцей:** Рабочую камеру следует охлаждать только с закрытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.
- **Конденсат в рабочей камере:** На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование микроволн. Во избежание возникновения коррозии вытирайте конденсат после каждого приготовления пищи.

## Охрана окружающей среды

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

## Знакомство с прибором

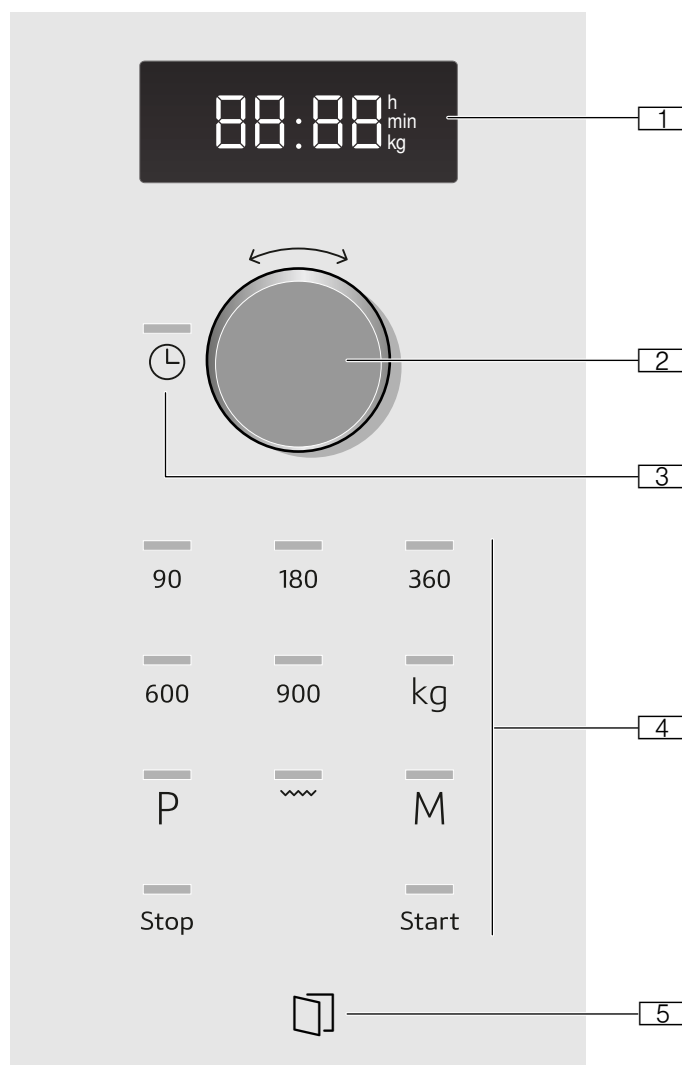
В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

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

### Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью панели управления. На дисплее также отображаются текущие настройки.

При включённом приборе отображается панель управления с установленным временем суток.



- 1** **Дисплей**  
Для отображения времени суток и времени приготовления
- 2** **Поворотный переключатель**  
Для установки времени суток и времени приготовления или для установки программ автоматического приготовления
- 3** **Кнопка «Часы»**
- 4** **Клавиши**

**5 Кнопка автоматического открывания дверцы****Элементы управления**

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

**Кнопки и их значение**

Здесь дано краткое описание значений различных кнопок.

Кнопки	Значение
<b>Обозначение</b>	
90	Выбор мощности микроволн 90 Ватт
180	Выбор мощности микроволн 180 Ватт
360	Выбор мощности микроволн 360 Ватт
600	Выбор мощности микроволн 600 Ватт
900	Выбор мощности микроволн 900 Ватт
kg	Выбор веса для программ
P	Выбор программы автоматического приготовления
~	Выбор режима для приготовления на гриле
M	Вызов программы из памяти
Stop	Приостановка или завершение режима
Start	Запуск режима
	Открывание дверцы прибора

**Поворотный переключатель**

Поворотный переключатель предназначен для изменения предлагаемых и установочных значений.

Поворотный переключатель является утапливаемым. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

**Автоматическое открывание дверцы**

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

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

**Указания**

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

**Охлаждающий вентилятор**

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

**Указания**

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

**Изменение длительности сигнала**

При отключении прибора вы услышите сигнал. Можно изменить продолжительность звукового сигнала.

Для этого удерживайте кнопку Start нажатой в течение 6 секунд.

Новое время окончания будет принято. На дисплее снова появляется время суток.

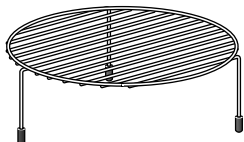
Возможны:  
короткий звуковой сигнал – 3 звуковых сигнала  
длинный звуковой сигнал – 30 звуковых сигналов

## Принадлежности

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

### Внимание!

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



### Решётка

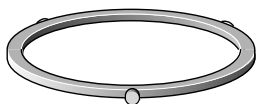
Решётка для приготовления на гриле, например, стейков, колбасок или тостов, или использование в качестве подставки, например, для плоской формы для запеканки.

**Указание:** Установите решётку на вращающуюся подставку.



### Вращающаяся подставка

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



### Роликовое кольцо

## Специальные принадлежности

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

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

**Указание:** Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. → "Служба сервиса" на страница 81

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

## Перед первым использованием

Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать перед первым приготовлением блюд в микроволновой печи. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности». → "Важные правила техники безопасности" на страница 67

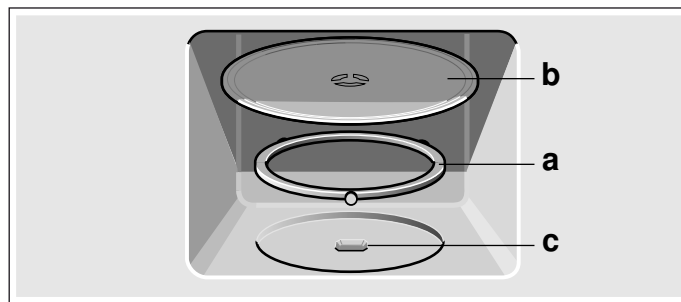
Перед использованием нового прибора необходимо, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

### Очистка рабочей камеры и установка вращающейся подставки

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

#### Как следует вставлять вращающуюся подставку

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



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

### Установка времени суток

После подключения прибора или после отключения электроэнергии на дисплее высвечиваются три нуля.

1. Нажмите кнопку . На дисплее появляется **12:00<sup>h</sup>**, а над кнопкой загорается индикатор.
2. Установите время суток с помощью поворотного переключателя.
3. Снова нажмите кнопку . Текущее время суток установлено.

#### Отключение индикации времени суток

Нажмите кнопку , а затем кнопку Stop. Индикация выключается.

#### Повторная настройка времени суток

Нажмите кнопку .

На дисплее появляется 12:00. Затем выполните настройку, как указано в пункте 2 и 3.




## Изменение времени суток, например, при переходе с летнего на зимнее время

Выполните настройку, как описано в пунктах 1–3.


## Очистка рабочей камеры и принадлежностей


Чтобы устранить запах нового прибора, нагревайте пустую закрытую рабочую камеру с установленной вращающейся подставкой.

Проследите, чтобы в рабочей камере не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора. Перед нагревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканью. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

Установки	
Гриль 	10 минут

### Нагрев рабочей камеры

1. Нажмите кнопку гриля .

На дисплее появляется «10:00 min», а над кнопкой  загорается индикатор.

2. Нажмите кнопку Start.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал.

Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку «stop».

**Рекомендация:** После того, как рабочая камера остынет, очистите гладкие поверхности мягкой тканью, смоченной мыльным раствором.

### Очистка принадлежностей

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

## Микроволны

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

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

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

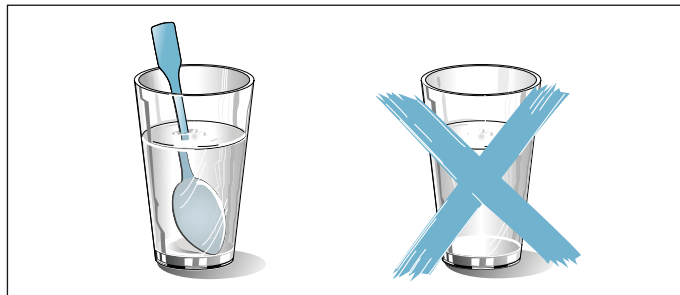
Возьмите большую чашку без декорирования золотом или серебром и опустите в нее чайную ложку. Расположите чашку с водой на вращающейся подставке, немного сместив от центра.

1. Нажмите кнопку «900 Вт».
2. Установите «1:30 min» поворотным переключателем.
3. Нажмите кнопку Start.

Через 1 минуту 30 секунд раздастся сигнал. Вода нагрета.

### Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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



## Посуда

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

### Рекомендуемая посуда

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

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

## Неподходящая посуда

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

### Внимание!

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

## Проверка пригодности посуды

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

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

1. поставьте пустую посуду на  $\frac{1}{2}$ –1 минуту в рабочую камеру при максимальной мощности.
2. Время от времени проверяйте температуру посуды. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна. Прервите проверку.

### Предупреждение – Опасность ожога!

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

## Мощность микроволн

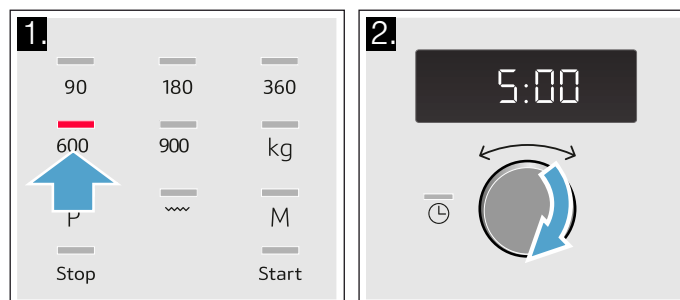
Мощность микро-волн	Подходит для
90 Вт	Для размораживания нежных блюд
180 Вт	Для размораживания и доведения до готовности
360 Вт	Для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600 Вт	Для разогревания блюд и доведения их до готовности
900 Вт	Для разогревания жидкостей

**Указание:** Вы можете установить мощность микроволн 900 Вт на 30 минут, 600 Вт на 1 час, для остальных мощностей для каждого 1 часа и 39 минут.

## Установка режима микроволн

Пример: мощность микроволн 600 Вт, 5 минут

1. Выберите требуемую мощность микроволн. Над кнопкой загорается индикатор.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку Start. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

### По истечении времени приготовления

раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop. На дисплее снова появляется время суток.

### Изменение времени выполнения

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления поворотным переключателем.

### Остановка

Один раз коснитесь поля Stop или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Загорается индикатор остановки. После закрывания дверцы опять коснитесь поля Start.

### Отмена режима

Дважды нажмите кнопку Stop или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку Stop.


**Указание:** Можно сначала установить время приготовления, а затем – мощность микроволн.

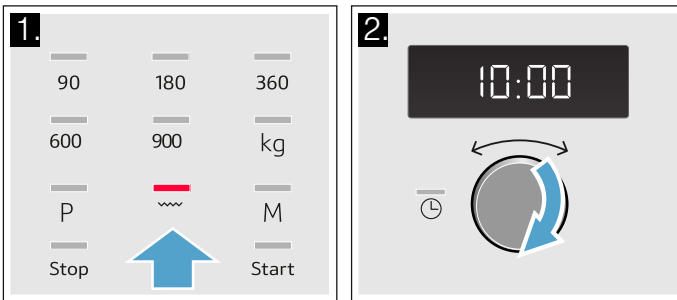
## Приготовление на гриле

Режим приготовления на гриле хорошо подходит для запекания и подрумянивания блюд.

Режим приготовления на гриле можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом микроволн.

### Установка режима приготовления на гриле

1. Нажмите кнопку гриля . Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется индикация «10:00 min».
2. Установите время приготовления поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку Start. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

### По истечении времени приготовления

раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop. На дисплее снова появляется время суток.

### Изменение времени выполнения

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления поворотным переключателем.

### Остановка

Один раз коснитесь поля Stop или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Загорается индикатор остановки. После закрывания дверцы опять коснитесь поля Start.


### Корректировка


Установленное время приготовления можно изменить в любой момент.

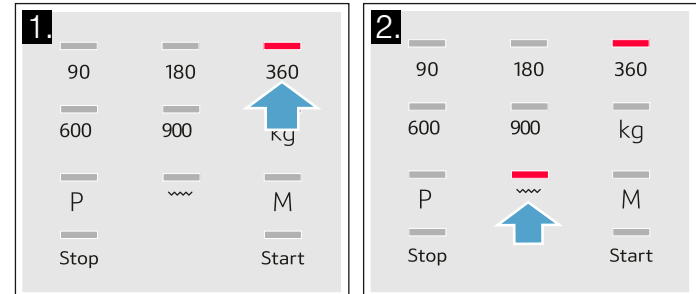
### Отмена режима

Дважды нажмите кнопку Stop или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку Stop.

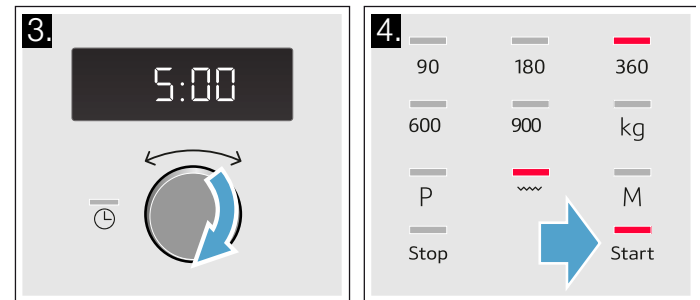
## Установка режима микроволн и режима приготовления на гриле

Пример: 360 Вт, гриль , 5 минут

1. Выберите требуемую мощность микроволн. Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется «1:00 min».
2. Нажмите кнопку гриля .



3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку Start.



На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

## М Память

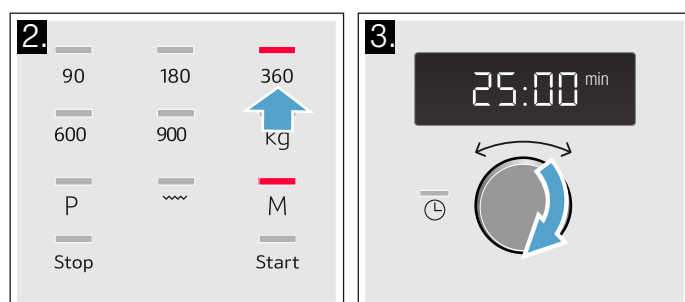
С помощью функции памяти можно сохранить и в любой момент вызвать установки для приготовления определенного блюда.

Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто.

### Ввод в память

**Пример: 360 Вт, 25 минут**

- Нажмите кнопку **М**.  
Над кнопкой загорается индикатор.
- Выберите требуемую мощность микроволн.  
Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется индикация «1:00 min».
- Установите время при помощи поворотного переключателя.



- Подтвердите кнопкой **М**.

На дисплее снова появляется время суток. Установка сохраняется в памяти.

### Указания

- Вы можете сохранить в памяти только гриль или гриль в комбинации с микроволнами.
- Нельзя одновременно сохранять в памяти несколько режимов мощности микроволн.
- Невозможно сохранять в памяти автоматические программы.
- Можно сохранить в памяти и сразу же активизировать установку. Для завершения нажмите на кнопку **М**, а кнопку **Start**.
- Ввод новых значений в память:** нажмите кнопку **М**. Появляются прежние настройки. Сохраните новую программу, как описано в пунктах 1–4.

### Запуск программ из памяти

Можно легко запустить сохранённую в памяти программу. Поставьте посуду в прибор. Закройте дверцу прибора.

- Нажмите кнопку **М**.  
Появляется индикация сохранённых в памяти установок.
- Нажмите кнопку **Start**.  
На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

### По истечении времени приготовления

раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку **Stop**. На дисплее снова появляется время суток.

### Остановка

Нажмите кнопку **Stop** один раз или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Загорается индикатор остановки. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку **Start**.

### Отмена режима

Дважды нажмите кнопку **Stop** или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку **Stop**.

## Р Программы

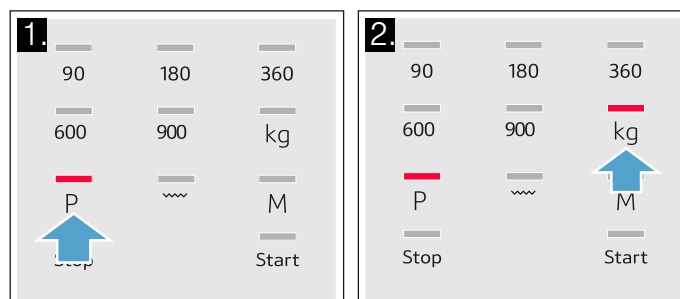
С помощью программ приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа.

**Указание:** Вы можете выбрать одну из 8 программ.

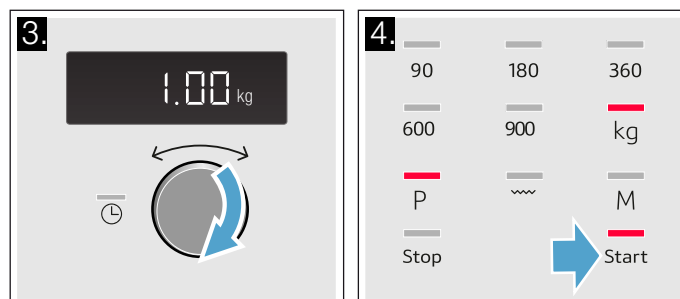
### Установка программы

Если программа выбрана, выполните установки, как описано далее:

- Нажимайте на кнопку **P**, пока на дисплее не появится нужный номер программы.  
Над кнопкой загорается индикатор.
- Нажмите кнопку **kg**.  
Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется рекомендуемый вес.



- Установите требуемый вес блюда поворотным переключателем.
- Нажмите кнопку **Start**.



Для программы начинается отсчёт установленного времени приготовления.

### По истечении времени приготовления

раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку **Stop**. На дисплее снова появляется время суток.

**Корректировка**

Дважды нажмите кнопку Stop и задайте новые настройки.

**Остановка**

Один раз коснитесь поля Stop или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Загорается индикатор остановки. После закрывания дверцы опять коснитесь поля Start.

**Отмена режима**

Дважды нажмите кнопку Stop или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку Stop.

**Указания**

- В некоторых программах после определённого времени раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора и перемешайте блюдо или переверните мясо или птицу. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку Start.
- Номер программы и вес можно узнать с помощью кнопок «P» или «kg». Запрошенное значение на 3 секунды появляется на дисплее.

**Размораживание с помощью программ автоматического приготовления**

С помощью 4 программ размораживания можно размораживать мясо, птицу и хлеб.

**Указания**

- Подготовка продуктов**  
Используйте по возможности продукты, которые замораживались тонкими кусками или порционно и хранились при  $-18^{\circ}\text{C}$ . Полностью выньте продукты для размораживания из упаковки и взвесьте их. Знание веса необходимо для установки программы.
- При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Посуда**  
Положите продукты на пригодную для микроволновой печи плоскую посуду, например, на стеклянную или фарфоровую тарелку, и не закрывайте их крышкой.
- Время выдержки**  
Размороженные продукты оставьте ещё на 10–30 минут для выравнивания температуры. Для больших кусков мяса это время может быть более продолжительным, чем для маленьких. Тонкие куски и мясной фарш следует перед выстаиванием отделить друг от друга. После этого продукты можно обрабатывать дальше, даже если толстые куски в середине не до конца разморозились. Птицу можно начать потрошить.
- Звуковой сигнал**  
В некоторых программах после определённого времени раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора и разделите блюдо или переверните мясо или птицу. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

Номер программы	Посуда	Диапазон веса, кг	
<b>Размораживание</b>			
P 01	Мясной фарш	Открытая	0,20–1,00
P 02	Куски мяса	Открытая	0,20–1,00
P 03	Цыплёнок, цыплёнок кусочками	Открытая	0,40–1,80
P 04	Хлеб	Открытая	0,20–1,00

**Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления**

С помощью 3 программ приготовления вы можете варить рис, картофель или тушить овощи

**Указания**

- Посуда**  
Готовить продукты нужно в пригодной для микроволновой печи посуде с крышкой. Для приготовления риса нужно использовать большую, высокую форму.
- Подготовка продуктов**  
Взвесьте продукты. Знание веса необходимо для установки программы.  
Рис:  
не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. Добавьте необходимое количество воды согласно указаниям производителя на упаковке. Воды должно быть, как правило, в 2–3 раза больше, чем риса.  
Картофель:  
для приготовления отварного картофеля нарежьте свежий картофель на маленькие, одинаковые кусочки. На каждые 100 г картофеля добавьте одну ст.л. воды и немного соли.  
Свежие овощи:  
взвесьте свежие очищенные овощи. Нарежьте овощи на маленькие, одинаковые кусочки. Добавьте на каждые 100 г овощей одну ст. л. воды.
- Звуковой сигнал**  
После окончания программы раздастся звуковой сигнал. Перемешайте продукты.
- Время выдержки**  
После завершения программы перемешайте продукты ещё раз. Для выравнивания температуры нужно оставить их ещё на 5–10 минут. Результат приготовления зависит от качества продуктов и их состояния.

Номер программы	Посуда	Диапазон веса, кг	
<b>Приготовление</b>			
P 05	Рис	С крышкой	0,05–0,2
P 06	Картофель	С крышкой	0,15–1,0
P 07	Овощи	С крышкой	0,15–1,0

## Комбинированная программа приготовления

### Указания

- **Посуда**  
Используйте для приготовления продуктов не слишком большую, жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи.
- **Подготовка продуктов**  
Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.
- **Время выдержки**  
После выполнения программы оставьте продукт ещё на 5–10 минут для выравнивания температуры.

Номер программы	Посуда	Диапазон веса, кг
<b>Комбинированный режим</b>		
P 08	Запеканка замороженная, до 3 см высотой	Открытая 0,4–0,9

## Базовые установки

Прибор имеет базовую установку, которую, при необходимости, можно изменить.

Установка	Выбор
1 Сигнал нажатия	On*    включён Off    выключен (сигнал нажатия остаётся включённым для кнопок <b>start</b> и <b>stop</b> )
2 Демонстрационный режим	Off    Прибор выключен. Вы можете использовать кнопки и дисплей, но кнопки без использования функции, например, активировать режим микроволн без включения мощности. Демонстрационный режим используется, в основном, дилерами.
* Заводская установка (заводские установки могут отличаться в зависимости от типа прибора)	

Сигнал нажатия на вашем приборе, при необходимости, может быть изменён.

### Изменение сигнала нажатия

Необходимое условие: прибор должен быть выключен.

1. Нажмите обе кнопки **start** и **stop** и удерживайте их нажатыми в течение нескольких секунд.  
На дисплее появляется 1
2. Нажмите на кнопку **start**.  
На дисплее мигает On.
3. С помощью поворотного переключателя измените на Off.
4. Нажмите на кнопку **start**.  
Установка принята.
5. Нажмите на кнопку **stop**.  
Сигнал нажатия выключен.  
Вы можете в любое время изменить установку снова.

## Очистка

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

### ⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Не чистите прибор сразу после выключения. Обязательно дайте прибору остыть.

### ⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

### ⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

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

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

Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. → "Чистящее средство" на страница 79

### ⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

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

## Чистящее средство

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

Не используйте

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

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Зона очистки	Чистящее средство
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникнуть коррозия. Специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Углубление на дне рабочей камеры	Влажная тряпочка: вода не должна попасть через привод вращающейся подставки внутрь прибора. Насухо вытрите привод вращающейся подставки мягкой тряпкой.

Зона очистки	Чистящее средство
Вращающаяся подставка и ролик-кольцо	Горячий мыльный раствор: следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована при установке обратно в рабочую камеру.
Решётка	Горячий мыльный раствор: размочите и очистите с помощью тряпочки или щётки. Не трите! Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью тряпочки. Не используйте скребки для стеклянных поверхностей.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный или уксусный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Также не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Эти средства царапают поверхность. Хорошо высушите внутренние поверхности.

## Что делать в случае неисправности?

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

**Рекомендация:** Если вам не вполне удалось блудо, обратитесь к следующей главе. В ней вы найдёте множество рекомендаций и указаний по выполнению оптимальной установки → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 82.

### Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Неправильная эксплуатация	Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова
На дисплее загораются три нуля.	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток.
Прибор не работает. На дисплее появляется индикация времени приготовления.	Был случайно повернут поворотный переключатель.	Нажмите кнопку Stop.
	После установки не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start или удалите настройку с помощью кнопки Stop.

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



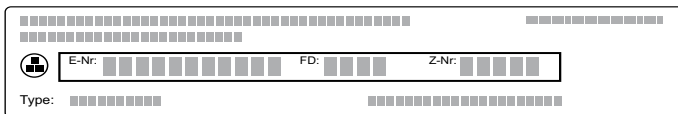
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится большой объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Вращающаяся подставка издаёт царапающий шум или скрежет.	Грязь или посторонние предметы в зоне привода вращающейся подставки.	Очистите ролик и углубление в рабочей камере.
Режим микроволн отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее появляется индикация «M».	Прибор работает в демонстрационном режиме	Деактивируйте демонстрационный режим. → "Базовые установки" на страница 79
Сообщение об ошибке "E - 3"	Ошибка системы автоматического открывания дверей.	При появлении сообщения об ошибке выключите и снова включите прибор; в том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если эта ошибка повторяется неоднократно или индикация не исчезает, свяжитесь с сервисной службой и сообщите код ошибки.

## Служба сервиса

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

### Номер E и номер FD

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



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

Номер E

Номер FD

Сервисная служба 

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

### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда Вы можете быть уверены, что ремонт Вашего прибора будет

произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы 2, класса B.

Принадлежность к группе 2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

### Технические данные

Входное напряжение	220–230 В~, 50 Гц
Потребляемая мощность	1450 Вт
Макс. выходная мощность	900 Вт (IEC 60705)
Макс. выходная мощность в режиме приготовления на гриле	1200 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	10 А
Размеры (В x Ш x Г)	
– прибора	382 x 594 x 388 мм
– рабочей камеры	208 x 328 x 369 мм
Проверен VDE (Союз немецких электротехников)	Да
Знак CE	Да

## Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой режим микроволн лучше всего подходит для выбранного блюда. Режим микроволн можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

### Указания

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

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

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку.

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

### Рекомендуемая посуда

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

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

### Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для режима микроволн, так как металл не пропускает микроволны. В

закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

### Внимание!

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

### Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на вращающуюся подставку.

Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении 1/2 времени размораживания фольгу можно снять.

При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.

В процессе размораживания 1–2 раза переверните или перемешайте. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.

Оставьте размороженные продукты ещё на 10–20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно разделять, даже если в самой середине оно не до конца разморозилось.

### Рекомендации для размораживания

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

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

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

## Разогревание замороженных полуфабрикатов

### Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они разогреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут разогреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты разогреваются быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. Уже при замораживании продукты не должны перекрывать друг друга.
- Полуфабрикаты всегда нужно закрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе разогревания полуфабрикаты нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте полуфабрикаты ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

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

## Разогревание блюд

### Внимание!

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

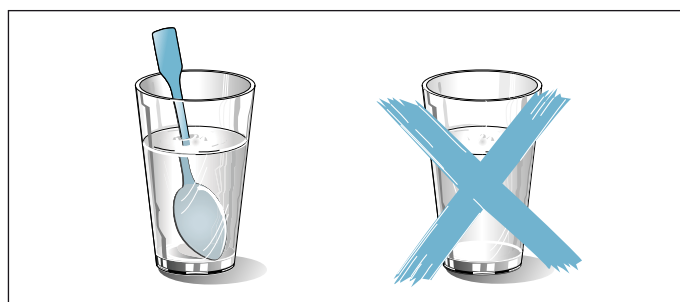
### Указания

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

### Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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

кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.



Разогревание блюд	Вес	Мощность микро-волн, Вт	Время выполнения, мин	Указания
Напитки	200 мл	900	2–3	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять.
	500 мл	900	3–4	
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл	360	прим. ½	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру!
	100 мл	360	прим. 1	
	200 мл	360	1½	
Суп, 1 тарелка	200 г	600	2–3	–
Суп, 2 тарелки	400 г	600	4–5	–

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн, Вт	Время выполнения, мин	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2–3 компонента)	350–500 г	600	4–8	–
Мясо в соусе	500 г	600	8–11	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Рагу	400 г	600	6–8	–
	800 г	600	8–11	–
Овощи	150 г	600	2–3	Добавить немного жидкости.
	300 г	600	3–5	

## Приготовление блюд

Блюда плоской формы доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует выложить блюдо в посуде как можно более тонким слоем. При этом его отдельные части не должны перекрывать друг друга.

Готовьте блюда в режиме микроволн только в закрытой посуде. Ставьте посуду прямо на вращающуюся подставку. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную плёнку для микроволновой печи.

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

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

При вынимании посуды всегда используйте толстые рукавицы или прихватки.

### Приготовление на гриле:

Готовьте на гриле всегда на решётке при закрытой дверце рабочей камеры и без предварительного нагрева.

Всегда ставьте решётку на вращающуюся подставку.

### Микроволны в комбинации с грилем:

Комбинированный режим прекрасно подходит для приготовления различного рода запеканок.

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку и не закрывайте блюда сверху.

Для жарения используйте высокую форму. Это позволит сохранить рабочую камеру в чистоте.

Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.








Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры. Она не должна быть слишком большой. Подставка должна свободно вращаться.








Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте готовность блюда через короткие заданные промежутки времени.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5–10 минут для выравнивания температуры. Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.

Оставляйте запеканки и gratены постоять в выключенной печи ещё 5 минут.

Приведённые в таблице значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.

Приготовление блюд	Принадлежность	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Указания
Цыплёнок целиком, 1,2 кг	Закрытая посуда	600	25–30	По истечении 1/2 времени перевернуть
Цыплёнок кусочками, например, четвертинка цыплёнка, 800 г	Открытая посуда на решётке	360 Вт + 	30–40	Положить кожей вверх, не переворачивать.
Крылья цыплёнка, маринованные, замороженные, 800 г	Открытая посуда на решётке	360 Вт + 	15–25	Не переворачивать.
Свинина без кожи, прим. 750 г, например, шея	Открытая посуда	360 Вт + 	40–50	Перевернуть 1–2 раза.
Ломтики шпика, прим. 8 ломтиков	Решётка	180 Вт + 	10–15	–
Мясной рулет, 750 г	Открытая посуда	600	20–25	Довести до готовности в открытой посуде. Макс. 6 см высотой.
		360 Вт + 	25–35	
Рыба, например, кусочки филе, 400 г	Открытая посуда	600	10–15	Можно добавить воду, лимонный сок или вино.
Рыбное филе, запечённое, прим. 400 г	Открытая посуда	360 Вт + 	10–15	Замороженную рыбу предварительно разморозить.
Рыба на шампурах, 4–5 шт.	Решётка	180 Вт + 	10–15	Использовать деревянные шампуры.

Приготовление блюд	Принадлежность	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Указания
Сладкие запеканки, например, творожная запеканка с фруктами, 1 кг	Открытая посуда	360 Вт + 	30–35	Макс. 5 см высотой.
Пикантные запеканки, из сырых ингредиентов, например, запеканка из макарон, 1 кг	Открытая посуда	360 Вт + 	30–35	Посыпать сыром, макс. 5 см высотой.
Пикантные запеканки, из сырых ингредиентов, например, картофельная запеканка, 1 кг	Открытая посуда	360 Вт + 	30–40	Макс. 4 см высотой.
Запекание супа, например, лукового супа, 2–4 тарелки	Открытая посуда		прим. 15–20	–
Овощи, свежие, 250 г	Закрытая посуда	600	5–10	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины; на каждые 100 г овощей добавить 1–2 ст. л. воды; время от времени перемешивать.
Овощи, свежие, 500 г	Закрытая посуда	600	10–15	–
Овощи на шампурах, 4–5 шт.	Решётка	180 Вт + 	15–20	Использовать деревянные шампуры.
Картофель, 250 г	Закрытая посуда	600	8–10	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавить 1–2 ст. л. воды; время от времени перемешивать.
Картофель, 500 г	Закрытая посуда	600	11–14	
Картофель, 750 г	Закрытая посуда	600	15–22	
Рис, 125 г	Закрытая посуда	900	5–7	Добавить вдвое больше жидкости.
Рис, 250 г		180	12–15	
Хлеб для тостов (предварительно подсушить в тостере), 2–4 ломтика	Решётка		Одна сторона: прим. 2–4	–
			Другая сторона: прим. 2–4	
Тосты запечённые, 2–6 ломтиков	Решётка		7–10	В зависимости от начинки.
Фрукты, компот, 500 г	Закрытая посуда	600	9–12	–
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления), 500 мл	Закрытая посуда	600	6–8	В процессе приготовления 2–3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.

## Рекомендации по использованию микроволновой печи

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

**Конденсат**

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

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

## Контрольные блюда

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

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


**Приготовление с микроволнами**

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

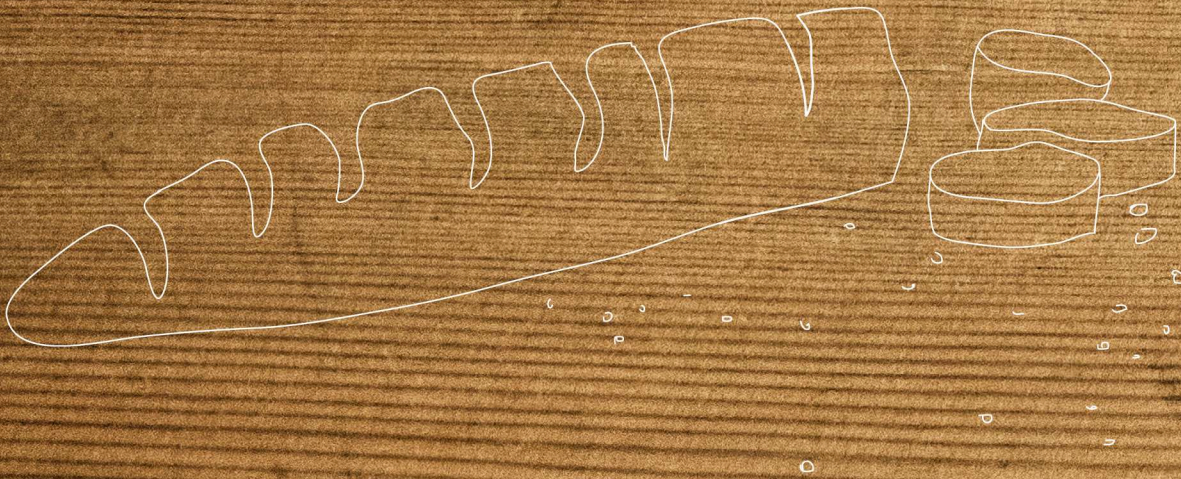
**Размораживание с микроволнами**

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

**Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом**

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указание
Картофельная запеканка	Гриль  + 360 Вт, 35–40 мин	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001340426  
980213(03)  
en, hu, kk, ru