

[kk] Пайдалану нұсқаулығы2
[ru] Правила пользования 16
[tr] Kullanma kılavuzu30



HF15M264 HF15M564

Микротолқынды пеш
Микроволновая печь
Mikro dalga

SIEMENS

Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар	2	Автоматты бағдарлама	10
Зақымдардың себептері	4	Бағдарламаны орнату	10
Орнату және қосу	4	Автоматты бағдарлама көмегімен еріту	10
Басқару тақтасы	5	Автоматты бағдарлама көмегімен дайын күйге жеткізу	10
Айналмалы ауыстырып-қосқыш	5	Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік	11
Құралдар	5	Кестелер туралы нұсқаулар	11
Бірінші рет пайдалану алдында	6	Еріту	11
Сағатты орнату	6	Терең қатырылған тамақтарды еріту, қыздыру немесе дайын күйге келтіру	12
Микро толқынды пеш	6	Тамақты қыздыру	12
Ыдыс туралы нұсқаулар	6	Тамақты дайын күйге жеткізу	13
Микро толқындардың қуаты	6	Микро толқынды пешті пайдалану туралы кеңестер	13
Микро толқындарды реттеу	6	Грильде әзірлеу нұсқаулығы	13
Салқындату желдеткіші	7	Микро толқындар бар біріктірілген гриль	14
Жад	7	Тамақтар EN 60705 стандартына сай тексерілген	15
Жадта сақтау	7	Микро толқынды пеш көмегімен дайын күйге жеткізу және еріту	15
Жад құрылғысын қосу	7		
Дыбыстық сигнал ұзақтығын өзгерту	7		
Күту және тазалау	8		
Жұғыш заттар	8		
Ақаулықтар кестесі	8		
Сервистік қызмет	9		
Өнім нөмірі және зауыттық нөмір	9		
Техникалық мәліметтер	9		
Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау	9		

Өнім, керек-жарақтар, қосалқы бөлшектер және қызметтер туралы қосымша ақпаратты www.siemens-home.com сайтында және www.siemens-eshop.com интернет-дүкенінде табуға болады

⚠ Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар

Осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Тек содан кейін құрылғыны қауіпсіз және дұрыс пайдалана аласыз. Пайдалану және монтаждау нұсқаулықтарын келесі иесі үшін сақтаңыз.

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

Орамадан шығарғаннан кейін құрылғыны тексеріңіз. Тасымалдау кезінде алынған зақымдар бар болса, құрылғыны 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 құрылғыны 8 жастағы балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдар я болмаса тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдар құрылғыны пайдалану кезінде олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауында болса немесе бұл адамдар оқытылған және

мұның қауіпті екенін түсінсе пайдалана алады.

Балалар құрылғымен ойнамауы керек. Тазалауды және техникалық қызмет көрсетуді балалар орындамауы керек, 8-ге толса және одан үлкен болса, балалар бақылау астында болуы керек.

8 жастан кіші балалар құрылғыдан және кабельден қауіпсіздік қашықтықта болуы керек.

Құралдарды жұмыс камерасына әрқашан дұрыс орнатыңыз. Пайдалану нұсқаулығында құралдардың сипаттамасын қараңыз.

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.

- 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 өзірлеу 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 бойы ешқашан ерітпеңіз және қыздырмаңыз.
- Өсімдік майы тұтануы мүмкін. Ешқашан тамақ майын микро толқынды пеш көмегімен қыздырмаңыз.

Жарылу қаупі бар!

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

Денсаулыққа қатты зиян тию қаупі бар!

- Дұрыстап тазаламаса, құрылғының беті зақымдалуы мүмкін. Бұл микро толқынды энергияның ағуына әкелуі мүмкін. Құрылғыны жүйелі түрде тазалаңыз және тамақ қалдықтарын бірден кетіріңіз. Жұмыс камерасын, есік тығыздағышын және есік шектегішін таза ұстаңыз; сондай-ақ, Күту және тазалау тарауын қараңыз.
- 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.

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.

- Құрылғының ыстық беттерінде кабель изоляциясы еріп кетуі мүмкін. Ешқашан қосқыш кабельдің ыстық құрылғыға тиюіне жол бермеңіз.
- Енетін ылғал ток соғуына әкелуі мүмкін. Қысымы жоғары тазалағыштарды 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.

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 өзірлемеңіз. Құрамында спирт жоғары сусындардың тек азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз.
- Қабығы қалың өнімдер қыздыру кезінде, одан кейін де жарылуы мүмкін. Ешқашан жұмыртқаны қабығымен өзірлемеңіз немесе қайнатып өзірленген жұмыртқаны қыздырмаңыз. Ұлуларды және шаян тәрізділерді өзірлемеңіз. Қуырған жұмыртқаны немесе стакандағы жұмыртқаларды өзірлеу 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 еміздікті 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.

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.
- 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.

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.

Зақымдардың себептері

Назар аударыңыз!

- Өте ласталған тығыздағыш: Егер тығыздағыш өте ласталған болса, құрылғының есігі дұрыстап жабылмайды. Іргелес жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін. Тығыздағышты әрқашан таза ұстаңыз.
- Микро толқынды пештің тамақсыз жұмыс істеуі: Құрылғыны жұмыс камерасында тамақ жоқ күйде пайдалану тым көп жүктеме түсуіне әкелуі мүмкін. Құрылғыны ешқашан тамақсыз қоспаңыз. Ерекшелік ыдысты қысқа уақыт бойы сынау болуы мүмкін, «Микротолқынды пеш, ыдыс» тарауын қараңыз.
- 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 өзірленуін бақылаңыз. Алдымен тамақты өзірлеу 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 сұртіп тастаңыз.

Орнату және қосу

Бұл құрылғы үйде пайдалануға арналған.

Бұл құрылғы тек ішіне ендіруге арналған.

Монтаждау туралы арнайы нұсқауларға назар аударыңыз.

Құрылғыны ені 60 см аспалы шкафқа (тереңдігі ең азы 30 см және еденнен биіктігі 85 см) кірістіруге болады.

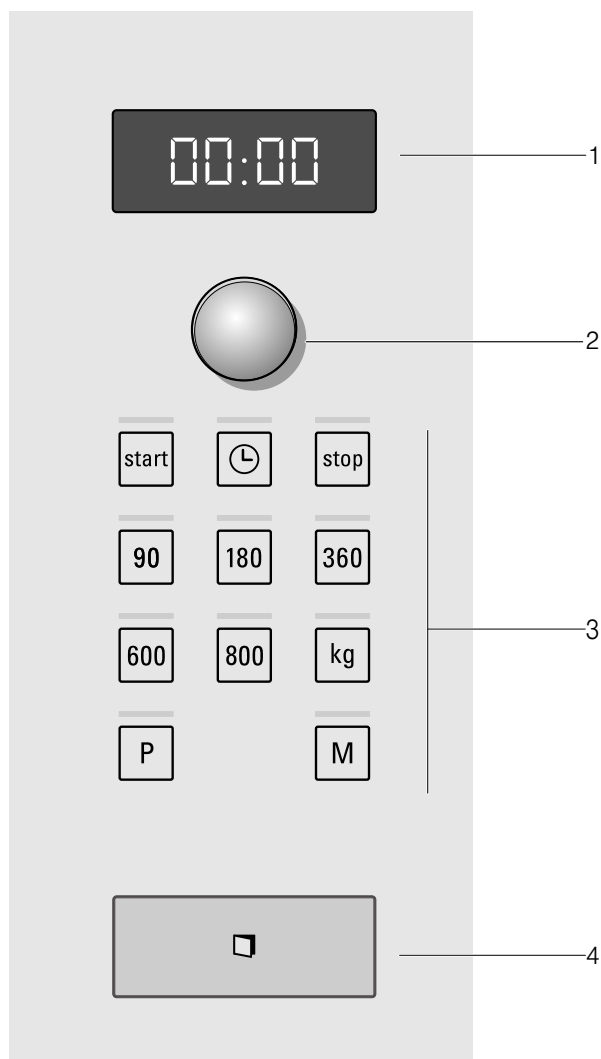
Құрылғы қосуға дайын және оны тек дұрыс орнатылған, жерге қосылған розеткаға қосу керек. Сақтандырғышпен қорғау 10 амперден (L- немесе B-автомат) төмен болмауы керек. Желі кернеуі үлгілік тақтайшада көрсетілген.

Розетканы орнатуды немесе қуат кабелін ауыстыруды тек білікті электрик орындауы керек. Желілік розетка монтаждаудан кейін қол жетімді болмаса, түйіспелерінің арасындағы қашықтық 3 мм кем болмауы керек көп полюстық сәндіргішті орнату керек.

Көп түйіспелі штепсельді, ұзартқыштарды және ұзартқыш кабельдерді пайдалануға болмайды. Тым көп жүктеме өртке әкелуі мүмкін.

Басқару тақтасы

Мұнда басқару тақтасына шолу берілген. Құрылғының түріне байланысты аздаған ерекшеліктер болуы мүмкін.



1	Уақыт пен уақыт кезеңінің индикаторы
2	Бұрма ауыстырып-қосқыш сағатты және бағдарлама ұзақтығын орнатуға немесе автоматты бағдарламаларды орнатуға арналған
3	Түймелер
4	Есікті ашу түймешігі

Түймелер	Пайдалану
	Оның көмегімен пайдалануды бастайсыз
	Оның көмегімен уақытты орнатасыз
	Оның көмегімен пайдалануды тоқтатасыз
90	Микро толқындардың қуатын таңдау 90 Ватт
180	Микро толқындардың қуатын таңдау 180 Ватт
360	Микро толқындардың қуатын таңдау 360 Ватт
600	Микро толқындардың қуатын таңдау 600 Ватт
800	Микро толқындардың қуатын таңдау 800 Ватт
	Килограмм мәнін бағдарламаларды орнату кезінде таңдау
	Автоматты бағдарламаны таңдау
	Жадты таңдау

Айналмалы ауыстырып-қосқыш

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

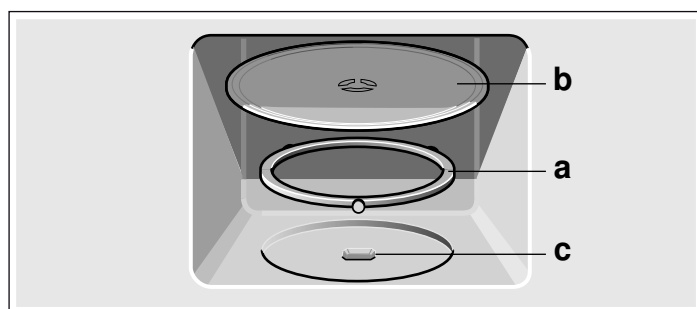
Айналмалы ауыстырып-қосқышты ішіне кіргізуге болады. Ойыққа кіргізу немесе шығару үшін айналмалы ауыстырып-қосқышты басыңыз.

Құралдар

Айналмалы поднос

Айналмалы подносты келесідей орнату керек:

1. Роликтік сақинаны **a** жұмыс камерасындағы қуысқа орнатыңыз.
2. Айналмалы подносты **b** жетекте **c** құрылғы түбінің ортасында бекітіңіз.



Нұсқау: Тек айналмалы поднос бекітілген құрылғыны қолданыңыз. Оның дұрыс бекітілуіне назар аударыңыз. Айналмалы поднос солға және оңға айнала алады.

Арнайы құралдар

Арнайы құралдарды сервистік қызметте немесе арнайы дүкенде сатып алуға болады. HZ нөмірін енгізіңіз. Біздің анықтамаларда немесе интернетте үлкен ассортиментті табасыз. Арнайы керек-жарақтардың ассортименті және оларға тапсырыс беру мүмкіндігі елге байланысты өзгеріп отыруы мүмкін. Біздің жарнамалық материалдарды қараңыз.

Тамақты буда өзірлеуге арналған ыдыс

HZ 86 D 000


Бірінші рет пайдалану алдында

Мұнда бірінші рет әзірлеу алдында не істеу керек екенін білесіз. Алдымен Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар тарауын оқыңыз.

Сағатты орнату

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

1.  пернесін басыңыз.



Көрсеткіште **12:00h** пайда болып  перенсінің жоғарысындағы көрсеткіш шамы жанады.

2. Айналымды қосқышпен уақытты орнатыңыз.

3.  пернесін қайтадан басыңыз.

Ағымдағы уақыт орнатылды.

Сағатты жасыру

 түймесін басыңыз да,  түймесін басыңыз.

Дисплей өшеді.

Сағатты қайтадан орнату

 түймесін басыңыз.

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

Уақытты өзгерту, мысалы, жазғы уақытты қысқы уақытқа

1 - 3 тармақтарында сипатталғандай орнатыңыз.

Микро толқынды пеш

Микро толқындар өнімдерге жылуға түрлендіріледі. Ыдыс туралы ақпаратты аласыз және микро толқынды пешті реттеу жолы туралы оқи аласыз.

Нұсқау: тарауында біздің асханада сыналған, микро толқынды пештің көмегімен еріту, қыздыру және дайын күйге жеткізу мысалдарын табасыз.

Микро толқынды пешті бір рет сынаңыз. Мысалы, өзіңізге шай үшін бір шыныаяқ суды жылытыңыз.

Алтын немесе күміс безендіруі жоқ үлкен шыныаяқты алып, оған шай қасығын салыңыз. Су бар шыныаяқты айналып жатқан подносқа қойыңыз.

1. 800 Вт түймесін басыңыз.

2. Айналымды ауыстырып-қосқыш көмегімен **1:30** мин. мәнін орнатыңыз.

3.  түймесін басыңыз.

1 минут 30 секундтан кейін дыбыстық сигнал шығады. Шай суы ыстық.

Шай ішкен кезде пайдалану нұсқаулығының басындағы қауіпсіздік техникасы туралы нұсқауларды оқып шығыңыз. Олар өте маңызды.

Ыдыс туралы нұсқаулар

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.

Жарамайтын ыдыс

Металл ыдыстар жарамайды. Металл микро толқындарды өткізбейді. Металл ыдыстарда тамақ салқын болып қалады.

Назар аударыңыз!

Ұшқындар: металл - мысалы, стакандағы қасық — пештің қабырғаларынан 2 см аз емес қашықтықта болуы керек және есіктің ішкі жағынан ары орналасуы керек. Ұшқындар есіктің ішкі бөлігін зақымдауы мүмкін.

Ыдысты сынау

Ешқашан микро толқынды пешті ыдыссыз қоспаңыз. Жалғыз ерекшелік болып келесі сынау табылады.

Ыдысыңыз микро толқынды пешке арналғанына сенімді болмасаңыз, мына сынақты орындаңыз:

1. Құрылғыға бос ыдысты ½ - 1 минутқа ең көп қуатқа қойыңыз.

2. Кезеңді түрде температураны тексеріп тұрыңыз.

Ыдыс суық немесе жылы болуы керек.

Егер ол ыстық болып кетсе немесе ұшқындар пайда болса, ол микро толқынды пешке арналмаған.

Микро толқындардың қуаты

Түймелердің көмегімен қажет қуатты орнатыңыз.

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
800 Вт	Сұйықтықтарды қыздыру үшін

Нұсқау: 800 Вт қуатын 30 минутқа, 600 Вт қуатын 1 сағатқа орнатуға болады, басқа қуаттарда әзірлеу уақыты 1 сағаттан 39 минутқа дейін болуы мүмкін.

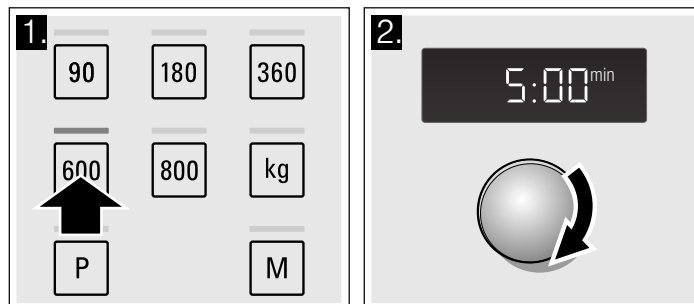
Микро толқындарды реттеу


Мысалы, микро толқындардың қуаты 600 Ватт, 5 минут

1. Микро толқынды пештің қажет қуатын таңдаңыз.

Түйменің үстінде индикатор шамы жанады.


2. Айналымды ауыстырып-қосқыш көмегімен уақытты орнатыңыз.



3.  түймесін басыңыз.

Дисплейде уақыттың өтіп жатқаны көрінеді.

Уақыт өтіп кетті

Дыбыстық сигнал шығады. Құрылғының есігін ашыңыз немесе  түймесін басыңыз. Уақыт қайтадан пайда болады.

Уақытты өзгерту

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

Тоқтату

пернесін бір рет басыңыз не аспап есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады. пернесінің жоғарысында көрсетіш жыпылықтайды. Жапқаннан кейін іске түймесін қайтадан басыңыз.

Әрекетті болдырмау

түймесін 2 рет басыңыз немесе есікті ашып, түймесін бір рет басыңыз.

Жад

Жад құрылғысының көмегімен белгілі бір тамақтың реттеуін сақтауға және оны кез келген уақытта сұрауға болады.

Өте жиі әзірлейтін тамақты жадқа енгізген жөн.

Жадта сақтау

Мысал: 360Вт, 25 минут

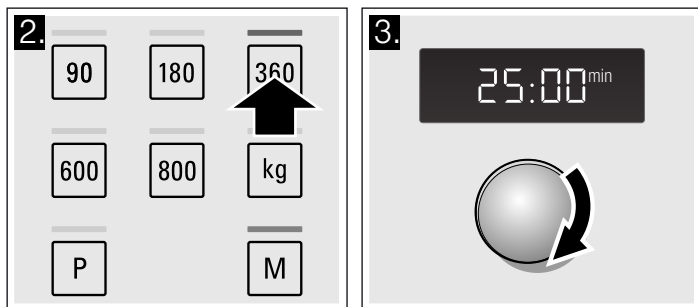
1. түймесін басыңыз.

Түйменің үстінде индикатор шамы жанады.

2. Микро толқынды пештің қажет қуатын таңдаңыз.

Түйменің үстінде индикатор шамы жанады және дисплейде 1:00 мин уақыты пайда болады.

3. Айналымды ауыстырып-қосқыш көмегімен уақытты орнатыңыз.



4. түймесінің көмегімен растаңыз.

Уақыт қайтадан пайда болады. Реттеу сақталады.

Нұсқаулар

- Жадта сақтауға және бірден бастауға болады. Соңында түймесін баспаңыз, түймесін басыңыз.

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

Салқындату желдеткіші

Құрылғы салқындату желдеткішімен жабдықталған. Желдеткіш тіпті құрылғы қосулы 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.

- Қатарынан бірнеше микро толқын қуатын сақтау мүмкін емес.
- Автоматты бағдарламаны сақтау мүмкін емес.
- **Жадқа жаңа енгізу:** түймесін басыңыз. Бұрынғы реттеулер пайда болады. Жаңа бағдарламаны 1 - 4 тармақтарында сипатталғандай сақтаңыз.

Жад құрылғысын қосу

Сақталған бағдарламаны оңай қосуға болады. Тамақты құрылғыға салыңыз. Құрылғы есігін жабыңыз.

1. түймесін басыңыз.

Сақталған реттеулер пайда болады.

2. түймесін басыңыз.

Дисплейде уақыттың өтіп жатқаны көрінеді.

Уақыт өтіп кетті

Дыбыстық сигнал шығады. Құрылғының есігін ашыңыз немесе түймесін басыңыз. Уақыт қайтадан пайда болады.

Тоқтату

пернесін бір рет басыңыз не аспап есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады. пернесінің жоғарысында көрсетіш жыпылықтайды. Жапқаннан кейін іске түймесін қайтадан басыңыз.

Әрекетті болдырмау

түймесін 2 рет басыңыз немесе есікті ашып, түймесін бір рет басыңыз.

Дыбыстық сигнал ұзақтығын өзгерту

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

Бұл үшін түймесін 6 секунд бойы басып тұрыңыз.

Сигналдың жаңа ұзақтығы қабылданады. Уақыт қайтадан пайда болады.

Мыналар мүмкін:

Сигналдың қысқа ұзақтығы - 3 дыбыс

Сигналдың ұзын ұзақтығы - 30 дыбыс.

Күту және тазалау

Дұрыс күтілсе және тазаланса, микро толқынды пеш әдемі және зақымдалмаған болып қалады. Мұнда құрылғыны дұрыс сақтау және тазалау туралы айтылады.

Қысқа тұйықталу қаупі бар!

Ешқашан бумен тазалағыштармен және жоғары қысыммен тазалағыштармен тазаламаңыз.

Күйік алу қаупі бар!

Ешқашан құрылғыны өшіруден кейін бірден тазаламаңыз. Құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз.

Ток соғу қаупі бар!

Ешқашан құрылғыны суға салмаңыз және су ағынының астында тазаламаңыз.

Әр түрлі беттерді дұрыс емес тазалағыш заттармен зақымдамау үшін кестедегі ақпаратпен танысыңыз.

Мыналарды пайдаланбаңыз

- агрессивті немесе абразивті тазалағыш заттар. Бет зақымдалуы мүмкін. Мұндай зат алдыңғы панельге тигенде, оны сумен бірден сүртіңіз.
- есіктегі шыныны тазалау үшін металл немесе шыныға арналған қырғышты.
- тығыздағышты тазалау үшін металл немесе шыныға арналған қырғышты.
- жұмсақ емес жөкелерді және губкаларды. Пайдаланбай тұрып жаңа губкаларды мұқият жуыңыз.
- қойылтылған құрамында спирт бар тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз.

Жуғыш заттар

Назар аударыңыз!

Тазалау алдында сақтандырғышты немесе сақтандырғыштар блогын өшіріңіз. Құрылғының жұмыс камерасының сыртын және ішін ылғалды шүберекпен және жұмсақ жуғыш затпен тазалаңыз. Таза шүберекпен құрғақ етіп сүртіңіз.

Аймақ	Жуғыш заттар
Құрылғының алдыңғы панелі	Ыстық сабынды су: Ыдыс жуу шүберегімен тазалаңыз және жұмсақ шүберекпен құрғақ етіп сүртіңіз. Тазалау үшін шыныға арналған жуғыш заттарды, металл мен шыныға арналған қырғыштарды пайдаланбаңыз.

Аймақ	Жуғыш заттар
Жұмыс камерасындағы қуыс	Ылғалды шүберек: Айналмалы подностың жетегі арқылы құрылғы ішіне су кірмеуі керек.
Айналмалы поднос және роликті сақина	Ыстық сабынды су: Айналмалы подносты орнатқанда дұрыс бекіту керек.
Есік панельдері	Шыныға арналған тазалағыш зат: Ыдыс шүберегімен тазалаңыз. Шыныға арналған қырғышты пайдаланбаңыз.
Тығыздағыш	Ыстық сабынды су: Ыдыс шүберегімен тазалаңыз, ысқыламаңыз. Тазалау үшін металл мен шыныға арналған қырғыштарды пайдаланбаңыз.
Құрылғының алдыңғы панелі тот баспайтын болаттан жасалған	Ыстық сабынды су: Ыдыс жуу шүберегімен тазалаңыз және жұмсақ шүберекпен құрғақ етіп сүртіңіз. Әк, жануар майы, крахмал және ақуыз дақтарын бірден кетіріңіз. Мұндай дақтар астында коррозия пайда болуы мүмкін. Арнайы жуғыш заттарды сервистік қызметте немесе арнайы дүкенде сатып алуға болады. Тазалау үшін шыныға арналған жуғыш заттарды, металл мен шыныға арналған қырғыштарды пайдаланбаңыз.
Жұмыс камерасы тот баспайтын болаттан жасалған	Ыстық сабынды су немесе сірке қосылған су: Ыдыс жуу шүберегімен тазалаңыз және жұмсақ шүберекпен құрғақ етіп сүртіңіз. Қатты ласталғанда: пештерге арналған жуғыш заттарды тек жұмыс камерасы салқын кезде пайдаланыңыз. Тот баспайтын болаттан жасалған қырғыштарды пайдаланған жөн. Тазалау үшін спрейлерді және пештерге арналған басқа агрессивті және абразивті тазалағыш заттарды пайдаланбаңыз. Сондай-ақ, кәстрөлдерге арналған губкалар мен тазалағыш заттар жарамайды. Бұл заттар бетке сызат түсіреді. Ішкі бетті мұқият құрғатыңыз.

Ақаулықтар кестесі

Жиі ақаулық болмашы нәрсеге бола пайда болады. Сервистік қызметке хабарласпай тұрып, кестені қолданып, ақаулықты өз бетіңізше жойып көріңіз.

Тамақты оңтайлы әзірлеу мүмкін болмаса, Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік тарауын қараңыз. Онда тамақты әзірлеу туралы көп кеңестер мен нұсқаулар табасыз.

Ток соғу қаупі бар!

Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана орындай алады.

Кейбір қателік хабарларында өзіңіз шешуіңіз мүмкін.

Ақау, не істеу керек?

Қателік хабары	Мүмкін себеп	Көмек / нұсқау
Аспап жұмыс істемейді	Штепсель айыры қосылмаған.	Штепсель айырын қосу
	Электр қуаты жоқ	Асхана шырағы істеуін тексеріңіз.
	Сақтандырғыш зақымдалған	Сақтандырғыш шкафында аспаптың сақтандырғышы дұрыс болуын тексеріңіз.
	Қате реттеу	Сақтандырғышты сақтандырғыш шкафында өшіріңіз. Шам. 10 секундтан соң қайта қосыңыз.
Көрсеткіште үш нөл саны көрсетіледі.	Электр қуаты жоқ	Уақытын қайта орнатыңыз.
Аспап іске қосылмаған. Көрсеткіш бетінде ұзақтығы шығады.	Айналымы реттегіш кездейсоқ іске қосылды.	 пернесін басыңыз.
	Реттеуден соң  пернесі басылмады.	 пернесін басыңыз немесе реттелген параметрлерді  пернесімен жойыңыз.
Шағын толқынды пеш істемей жатыр.	Есігі толық жабылған жоқ.	Есікке тамақ қалдығы немесе бөтен заттар қысылып қалмағанына көз жеткізіңіз.
	 пернесі басылмады.	 пернесін басыңыз.
Тағам бұрынғыға қарағанда, ұзағырақ қызады	Тым кіші шағын толқын қуаты реттелген.	Жоғарырақ шағын толқын қуатын таңдаңыз.
	Басқаға қарағанда, аспапқа көбірек көлем салынды.	Екі есе көлем - екі есе уақыт.
	Тағамдар, қалғандарына қарағанда, салқынырақ болады.	Тағамды араластырып, аударып тұру керек.
Айналатын тәрелке ысқылау немесе ажарлау дыбысын шығарып жатыр.	Айналатын тәрелке аймағында лас немесе бөгде денелер.	Дөңгелектік сақина мен құысты пісіру камерасында тазалаңыз.
Шағын толқындык пеш жұмысы себепсіз үзілді.	Шағын толқындык пеште ақаулық бар.	Қателік қайта пайда болса сервис қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
Көрсеткіш бетінде "М" деп шығады.	Аспап демо режимінде.	 мен  пернелерін шам. 7 секунд бойы басып тұрыңыз. Демо режимі өшірілген.

Сервистік қызмет

Егер құрылғыны жөндеу керек болса, біздің сервистік қызмет сіз үшін жасалған. Біз техниктердің қажет емес келулерін болдырмау үшін әрқашан жарайтын шешімді табамыз.

Өнім нөмірі және зауыттық нөмір

Сервистік қызметке қоңырау шалғанда, біз сізге сапалы қызмет көрсете алуымыз үшін өнім нөмірін (E-Nr.) және зауыттық нөмірді (FD-Nr.) хабарлаңыз. Нөмірлер бар үлгілік тақтайшаны құрылғының есігін ашсаңыз оң жақта таба аласыз. Көп іздеу қажет болмауы үшін мұнда құрылғының деректерін және сервистік қызметтің телефон нөмірін жазуға болады.

Өнім нөмірі	Зауыттық нөмір
-------------	----------------

Сервистік қызмет

Құрылғыны дұрыс емес пайдалану жағдайында тіпті кепілдік мерзімінде де сервистік қызмет технигінің келуі тегін емес екеніне назар аударыңыз.

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 мәліметтер

Кіріс кернеу	Айнымалы ток 220-230, 50 HZ
Тұтынылатын қуат	1270 W
Ең көп шығыс қуат	800 W
Микро толқындардың жиілігі	2450 МГц
Кепілдік	10
Өлшемдер (БхҰхЕ)	
- Құрылғы	382 MM x 594 MM x 319 MM
- Жұмыс камерасы	221 MM x 308 MM x 298 MM
«Электротехника, электроника және ақпараттық техника» одағы тексерген	иә
CE-белгілеу	иә

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.

Автоматты бағдарлама

Автоматты бағдарламаның көмегімен өнімдерді өте оңай ерітуге және тамақтарды тез және мәселелерсіз әзірлеуге болады. Бағдарламаны таңдап, тамақтың салмағын енгізу керек. Автоматты бағдарлама оңтайлы реттеуді қабылдайды. 7 бағдарламаның біреуін таңдауға болады.

Бағдарламаны орнату

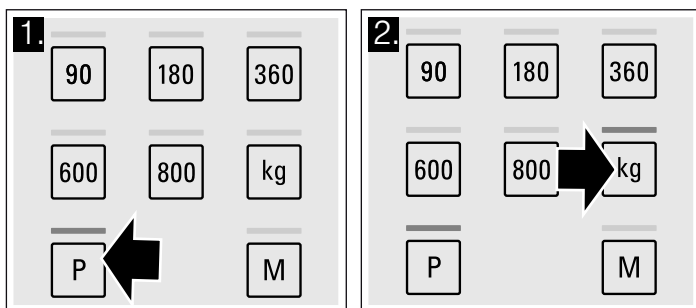
Таңдасаңыз, бағдарламаны келесідей орнатыңыз:

1. **P** түймесін қажет бағдарлама нөмірі пайда болғанша басыңыз.

Түйменің үстінде индикатор шамы жанады.

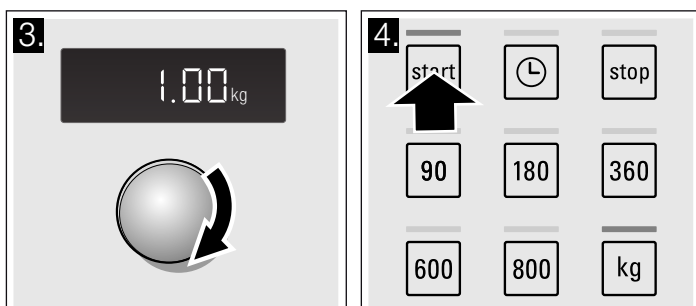
2. **kg** түймесін басыңыз.

Түйменің үстінде индикатор шамы жанады және дисплейде 1:00 мин уақыты пайда болады.



3. Айналмалы ауыстырып-қосқыш көмегімен тамақтың салмағын орнатыңыз.

4. **start** түймесін басыңыз.



Дисплейде уақыттың өтіп жатқаны көрінеді.

Уақыт өтіп кетті

Дыбыстық сигнал шығады. Құрылғының есігін ашыңыз немесе **stop** түймесін басыңыз. Уақыт қайтадан пайда болады.

Түзету

stop түймесін екі рет басып, реттеуді қайта орнатыңыз.

Тоқтату

stop пернесін бір рет басыңыз не аспап есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады. **start** пернесінің жоғарысында көрсетіш жыпылықтайды. Жапқаннан кейін іске **start** түймесін қайтадан басыңыз.

Әрекетті болдырмау

stop түймесін 2 рет басыңыз немесе есікті ашып, **stop** түймесін бір рет басыңыз.

Нұсқаулар

- Кейбір бағдарламаларда белгілі бір уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал шығады. Құрылғы есігін ашыңыз және өнімдерді араластырыңыз, қажет болса, етті немесе құс етін аударыңыз. Есікті жапқаннан кейін **start** түймесін қайта басыңыз.
- Бағдарлама нөмірін және салмақты **P** қажет болса **kg** сұрауға болады. Сұралған мән дисплейде 3 секундқа пайда болады.

Автоматты бағдарлама көмегімен еріту

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

Нұсқаулар

■ Өнімдерді дайындау

Мүмкіндігінше жалпақ, порцияларға 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 нөмірі	Еріту	Кг түріндегі салмақ ауқымы
P 01	Фарш	0,20 - 1,00
P 02	Ет бөліктері	0,20 - 1,00
P 03	Тауық, тауық бөліктері	0,40 - 1,80
P 04	Нан	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 абиланысты 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 нөмірі	Кг түріндегі салмақ ауқымы	
	Дайын күйге жеткізу	
P 05	Күріш	0,05 - 0,2
P 06	Картоп	0,15 - 1,0
P 07	Көкөністер	0,15 - 1,0

Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік

Мұнда тамақтардың көп түрін және олар үшін оңтайлы реттеулерді табасыз. Біз микро толқындардың қандай қуаты тамағыңыз үшін ең қолайлы болатынын көрсетеміз. Сіз ыдыс және тамақты әзірлеу туралы кеңестер аласыз.

Кестелер туралы нұсқаулар

Келесі кестелерде микро толқынды пештің көп мүмкіндіктерін және реттеулерін табасыз.

Кестелерде көрсетілген уақыт туралы деректер стандартты мөндер болып табылады. Олар тамаққа, өнімдердің сапасына, температурасына және консистенциясына байланысты.

Кестелерде жиі уақыт ауқымдары беріледі. Қысқарақ уақытты орнатудан бастаңыз және қажет болса арттырыңыз.

Сіздегі мөлшер кестелерде көрсетілгеннен басқа болуы мүмкін. Бұл үшін бір оңай ереже бар:

Екі есе көп мөлшер - екі есе көп уақыт
Мөлшердің жартысы - уақыттың жартысы.

Ыдысты әрқашан айналмалы подносқа қойыңыз.

Еріту

Нұсқаулар

- Қатырылған өнімдерді ашық ыдысқа салып, айналмалы подносқа қойыңыз.
- Сезімтал бөліктер, мысалы, тауықтың аяқтары және қанаттары немесе майлы жиектегі бөліктерді фольганың шағын бөліктерімен жабуға болады. Фольга пештің қабырғаларына тимеуі керек. Еріту уақытының жартысы өткенде фольганы алуға болады.
- 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.
- Тамақты ара арасында 1 - 2 рет араластыру немесе аудару керек. Үлкен бөліктерді бірнеше рет аудару керек.
- Ерітілген өнімдерді бөлме температурасына жетуі үшін тағы 10 - 20 минутқа қалдырыңыз. Бұдан кейін құстың ішек-қарнын шығаруға болады. Сондай-ақ, еріп болмаған етті одан әрі өңдеуге болады.

Еріту	Салмақ	Микро толқынды пештің ватт түріндегі қуаты, минуттар түріндегі уақыт	Нұсқаулар
Ет, негізінен сиыр еті, бұзау еті немесе шошқа еті (сүйектермен немесе оларсыз)	800 г	180 Вт, 15 мин. + 90 Вт, 10-20 мин.	-
	1 кг	180 Вт, 20 мин. + 90 Вт, 15-25 мин.	
	1,5 кг	180 Вт, 30 мин. + 90 Вт, 20-30 мин.	
Сиыр етін, бұзау етін немесе шошқа етін бөліктерге кесіңіз	200 г	180 Вт, 2 мин. + 90 Вт, 4-6 мин.	Аударғанда еріген бөліктерді бір бірінен ажыратыңыз
	500 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 5-10 мин.	
	800 г	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
Аралас ет фаршы	200 г	90 Вт, 10 мин.	Мүмкіндігінше жалпақ күйде қатырыңыз Бірнеше рет аударыңыз, еріген етті алыңыз
	500 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
	800 г	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 10-20 мин.	
Құс еті немесе құс етінің бөліктері	600 г	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	-
	1,2 кг	180 Вт, 15 мин. + 90 Вт, 20-25 мин.	
Балық сүбесі, балық котлеттері немесе балық бөліктері	400 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	Еріген бөліктерді бір бірінен ажыратыңыз
Көкөністер, мысалы, ноқат	300 г	180 Вт, 10-15 мин.	-
Жемістер, мысалы, таңқурай	300 г	180 Вт, 7-10 мин.	Ара-арасында жайлап араластырыңыз, еріген жемістерді бір бірінен ажыратыңыз
	500 г	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 5-10 мин.	
Майды еріту	125 г	180 Вт, 1 мин. + 90 Вт, 2-3 мин.	Ораманы толығымен алыңыз
	250 г	180 Вт, 1 мин. + 90 Вт, 3-4 мин.	
Бүтін нан	500 г	180 Вт, 6 мин. + 90 Вт, 5-10 мин.	-
	1 кг	180 Вт, 12 мин. + 90 Вт, 10-20 мин.	
Құрғақ бөліштер, мысалы, бисквит	500 г	90 Вт, 10-15 мин.	глазурі, қаймағы, кремі жоқ бөліштерде бөліш бөліктерін бір бірінен ажыратыңыз
	750 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
Шырынды бөліштер, мысалы, жеміс және сүзбе бөліштері	500 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	Тек глазурь, қаймақ және желатин жоқ бөліштер үшін
	750 г	180 Вт, 7 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	

Терең қатырылған тамақтарды еріту, қыздыру немесе дайын күйге келтіру

Нұсқаулар

- Орамадан дайын тамақтарды алыңыз. Микро толқынды пешке арналған ыдыста олар тез және біркелкі қызады. Тамақтың әр түрлі құрамадстары әр түрлі жылдамдықпен қызуы мүмкін.
- Жалпақ тамақтар биік тамақтардан тезірек әзірленеді. Тамақты ыдыста мүмкіндігінше жалпақ болатындай бөліңіз. Өнімдерді бір бірінің үстіне қоймаған жөн.

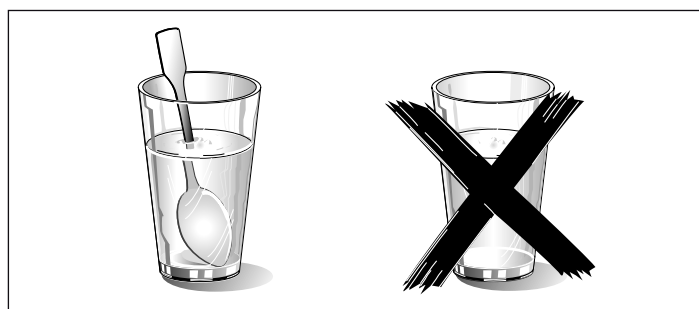
- Әрқашан тамақты жабыңыз. Егер ыдыс үшін қолайлы қақпақ болмаса, төрелкені немесе микро толқынды пешке арналған арнайы фольганы алыңыз.
- Тамақты 2 - 3 рет араластыру немесе аудару керек.
- Температурасы төмендеуі үшін қыздырудан кейін тамақтар 2 - 5 минут тұруы керек.
- Ыдысты шығарғанда әрқашан қолғапты немесе ұстағышты қолданыңыз.
- Тамақтың өз дәмі көбінесе сақталады. Сондықтан тұз бен дәмдеуіштерді азырақ қосуға болады.

Терең қатырылған тамақтарды еріту, қыздыру немесе дайын күйге келтіру	Салмақ	Микро толқынды пештің ватт түріндегі қуаты, минуттар түріндегі уақыт	Нұсқаулар
Мәзір, тамақ, дайын тамақ (2-3 құрамдас)	300-400 г	600 Вт, 8-11 мин.	-
Сорпа	400 г	600 Вт, 8-10 мин.	-
Қою сорпалар	500 г	600 Вт, 10-13 мин.	-
Соустағы ет бөліктері, мысалы, гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 мин.	Араластырғанда ет бөліктерін бір бірінен ажыратыңыз
Балық, мысалы, филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин.	су, лимон шырынын немесе шарапты қосуға болады
Көмештер, мысалы, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10 - 15 мин.	-
Гарнирлер, мысалы, күріш, макарон	250 г	600 Вт, 2-5 мин.	біраз су қосыңыз
	500 г	600 Вт, 8-10 мин.	
Көкөністер, мысалы, ноқат, брокколи, сәбіз	300 г	600 Вт, 8-10 мин.	Ыдысқа түбін жабатындай ыдыс қосуға болады
	600 г	600 Вт, 14-17 мин.	
Шпинаттан жасалған езбе	450 г	600 Вт, 11-16 мин.	Су қоспай дайын күйге жеткізу

Тамақты қыздыру

⚠ 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. Сұйықтықтарды қыздырғанда әрқашан ыдысқа қасықты салыңыз. Осылай қайнауы болдырмайсыз.



Назар аударыңыз!

Металл - мысалы, стакандағы қасық — пештің қабырғаларынан 2 см аз емес қашықтықта болуы керек және есіктің ішкі жағынан ары орналасуы керек. Ұшқындар есіктің ішкі бөлігін зақымдауы мүмкін.

Нұсқаулар

- Орамадан дайын тамақтарды алыңыз. Микро толқынды пешке арналған ыдыста олар тез және біркелкі қызады. Тамақтың әр түрлі құрамадстары әр түрлі жылдамдықпен қызуы мүмкін.
- Әрқашан тамақты жабыңыз. Егер қолайлы қақпақ болмаса, төрелкені немесе микро толқынды пешке арналған арнайы фольганы алыңыз.
- Тамақты бірнеше рет араластыру немесе аудару керек. Құрылғының температурасын бақылаңыз.
- Температурасы төмендеуі үшін қыздырудан кейін тамақтар 2 - 5 минут тұруы керек.
- Ыдысты шығарғанда әрқашан қолғапты немесе кәстрөлдерге арналған ұстағышты қолданыңыз.

Тамақты қыздыру	Салмақ	Микро толқынды пештің ватт түріндегі қуаты, минуттар түріндегі уақыт	Нұсқаулар
Мәзір, тамақ, дайын тамақ (2-3 құрамдас)	350-500 г	600 Вт, 4-8 мин.	-
Сусындар	150 мл	800 Вт, 1-2 мин.	Стаканда қасық бар болса, алкогольдік ішімдіктерді тым қыздырып жібермеңіз; ара-арасында тексеріп тұрыңыз
	300 мл	800 Вт, 2-3 мин.	
	500 мл	800 Вт, 3-4 мин.	
Балалар тамағы, мысалы, бөтелкедегі сүт	50 мл	360 Вт, шамамен ½ мин.	Емізіксіз немесе қақпақсыз. Қыздырудан кейін әрқашан жақсылап шайқаңыз. Міндетті түрде температураны тексеріңіз!
	100 мл	360 Вт, шамамен 1 мин.	
	200 мл	360 Вт, 1½ мин.	
1 тостаған сорпа	200 г	600 Вт, 2-3 мин.	-
2 тостаған сорпа	400 г	600 Вт, 4-5 мин.	-
Соустағы ет	500 г	600 Вт, 8-11 мин.	Ет бөліктері
Paу	400 г	600 Вт, 6-8 мин.	-
	800 г	600 Вт, 8-11 мин.	-

Тамақты қыздыру	Салмақ	Микро толқынды пештің ватт түріндегі қуаты, минуттар түріндегі уақыт	Нұсқаулар
Көкөністер, 1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин.	біраз су қосыңыз
Көкөністер, 2 порция	300 г	600 Вт, 3-5 мин.	

Тамақты дайын күйге жеткізу

Нұсқаулар

- Жалпақ тамақтар биік тамақтардан тезірек әзірленеді. Тамақты ыдыста мүмкіндігінше жалпақ болатындай бөліңіз. Өнімдерді бір бірінің үстіне қоймаған жөн.
- Тамақты жабық ыдыста дайын күйге жеткізіңіз. Егер ыдыс үшін қолайлы қақпақ болмаса, тәрелкені немесе микро толқынды пешке арналған арнайы фольганы алыңыз.

- Тамақтың өз дәмі көбінесе сақталады. Сондықтан тұз бен дәмдеуіштерді азырақ қосуға болады.
- Температурасы төмендеуі үшін әзірлеуден кейін тамақтар 2 - 5 минут тұруы керек.
- Ыдысты шығарғанда әрқашан қолғапты немесе кәстрөлдерге арналған ұстағышты қолданыңыз.

Тамақты дайын күйге жеткізу	Салмақ	Микро толқынды пештің ватт түріндегі қуаты, минуттар түріндегі уақыт	Нұсқаулар
Ет рулеті	750 г	600 Вт, 20-25 мин.	ашық етіп әзірлеу керек
Ішек-қарынсыз бүтін, жаңа тауық	1,2 кг	600 Вт, 25-30 мин.	Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз
Балғын көкөністер	250 г	600 Вт, 5-10 мин.	Көкөністерді бірдей бөліктерге кесіңіз; 100 г көкөністерге 1 - 2 ас қасық су қосыңыз; кейде араластырыңыз
	500 г	600 Вт, 10-15 мин.	
Картоп	250 г	600 Вт, 8-10 мин.	Картопты бірдей бөліктермен кесіңіз; 100 г-ға 1 - 2 ас қасық су қосыңыз; кейде араластырыңыз
	500 г	600 Вт, 11-14 мин.	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин.	
Күріш	125 г	600 Вт, 5-7 мин. + 180 Вт, 12-15 мин.	екі есе көп су қосыңыз
	250 г	600 Вт, 6-8 мин. + 180 Вт, 15-18 мин.	
Десерттер, мысалы, пудинг (лездік)	500 мл	600 Вт, 6-8 мин.	Пудингті ара-арасында 2 - 3 рет араластырғышпен араластырыңыз
Жемістер, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин.	-

Микро толқынды пешті пайдалану туралы кеңестер

Әзірлейтін 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.

- Грильде әрқашан торда, есік жабық кезде әзірлеңіз және алдын ала қыздырмаңыз.
- Әрқашан торға айналмалы подносты қойыңыз.
- Торға алдын ала май жағу керек.
- Айналмалы ауыстырып-қосқыш көмегімен бірінші уақыт кезеңін орнатыңыз.
Қуырылған өнімдерді аударыңыз және өнімдердің екінші жағы үшін уақыт кезеңін орнатыңыз.

Грильде әзірлеу нұсқаулығы

Нұсқаулар

- Барлық көрсетілген мәндер болжалды және өнімдердің сапасына байланысты өзгеріп отыруы мүмкін.

	Мөлшер	Құралдар	Минуттар түріндегі уақыт
Тосттарға арналған нан (аздап құрғату)	2-4 бөлікке дейін	Тор	1 жағы: шамамен 2 - 4 2 жағы: шамамен 2 - 3
Тосттарды қыздырып пісіру	2-4 бөлікке дейін	Тор	Салмаға байланысты: 5 - 7












	Мөлшер	Құралдар	Минуттар түріндегі уақыт
Қыздырып пісірілген сорпалар мысалы, пияз сорпасы	2-4 бөлікке дейін	Айналмалы поднос	шамамен 15 - 20

Микро толқындар бар біріктірілген гриль

Нұсқаулар

- Біріктірілген режим көмештер және гратендер үшін қолайлы.
- Ыдысты әрқашан айналмалы подносқа қойыңыз және жаппаңыз.
- Қуыру үшін биік қалыпты пайдаланыңыз. Осылайша жұмыс камера тазарақ болып қалады.
- Көмештер мен гратендер үшін үлкен, жалпақ ыдысты пайдаланыңыз. Тар және биік ыдыстарда тамақтар көбірек әзірленеді және үсті қараяды.

- Ыдыс жұмыс камерасы үшін жарайтынын тексеріңіз. Ол тым үлкен болмауы керек, айналмалы подноста айналу мүмкіндігі болуы керек.
- Әрқашан әзірлеу үшін ең көп уақытты орнатыңыз. Қысқарақ уақыт кезеңін енгізгеннен кейін тамақтарды тексеріңіз.
- Етті кеспей тұріп 5 - 10 минут тұрғызыңыз. Осылайша өттен шыққан сөл кескен кезде ақпайды, ал біркелкі таралады.
- Көмештер мен гратендерді өшірілген құрылғыда тағы 5 минут әзірлеу керек.

	Салмақ	Құралдар	Микро толқындардың қуаты, Ватт	Минуттар түріндегі уақыт	Нұсқаулар
Шошқа етінен жасалған қуырдақ, мысалы, мойынның бөлігі	шамамен 750 г	Айналмалы поднос	360 Вт + 	40 - 50 мин.	1 - 2 рет аударыңыз.
Ет рулеті	шамамен 750 г	Айналмалы поднос	360 Вт + 	25 - 35 мин.	Ең үлкен биіктігі 6 см
Тауықтың шағын бөліктері, мысалы, тауық аяқтары немесе тауық қанаттары	шамамен 800 г	Тордағы тамақтар	360 Вт + 	25 - 35 мин.	Тері бар бетімен жоғары қаратып қойыңыз. Аудармаңыз.
Маринадталған, қатырылған тауық қанаттары	шамамен 800 г	Тордағы тамақтар	360 Вт + 	15 - 25 мин.	Аудармаңыз.
Макарон көмеші (алдын ала дайындалған ингредиенттерден)	шамамен 1000 г	Айналмалы поднос	360 Вт + 	25 - 35 мин.	Ірімшік себіңіз. Ең үлкен биіктігі 5 см.
Картоп көмеші (шикі картоптан)	шамамен 1000 г	Айналмалы поднос	360 Вт + 	30 - 40 мин.	Ең үлкен биіктігі 4 см.
Отқа пісірілген балық	шамамен 400 г	Айналмалы поднос	360 Вт + 	20 - 25 мин.	Терең қатырылған балықты алдын ала еріту керек.
Сүзбе көмеші	шамамен 1000 г	Айналмалы поднос	360 Вт + 	30 - 35 мин.	Ең үлкен биіктігі 5 см.
Көкөністерге арналған шампурлар	4 - 5 дана	Тор	180 Вт + 	15 - 20 мин.	Ағаш шампурларды пайдаланыңыз.
Балық шампурлары	4 - 5 дана	Тор	180 Вт + 	10 - 15 мин.	Ағаш шампурларды пайдаланыңыз.
Бекон бөліктері	шамамен 8 бөлік	Тор	360 Вт + 	10 - 15 мин.	

Тамақтар EN 60705 стандартына сай тексерілген

Микро толқынды пештің сапасы мен функцияларын тәуелсіз сынау институттары осы тамақтардың көмегімен тексереді.

EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 және EN 60350 (2009) стандарттарына сай

Микро толқынды пеш көмегімен дайын күйге жеткізу және еріту

Микро толқынды пеш көмегімен дайын күйге жеткізу

Тамақ	Микро толқынды пештің қуаты ватт түрінде, уақыты минуттар түрінде	Нұсқау
Жұмыртқа қосылған сүт, 565 г	180 Вт, 25-30 мин. + 90 Вт, 20-25 мин.	Айналатын подносқа өлшемі 20 x 17 см «Пирекс» қалыбын қойыңыз.
Бисквит	600 Вт, 8-10 мин.	Айналатын подносқа диаметрі 22 см «Пирекс» қалыбын қойыңыз.
Ет рулеті	600 Вт, 20-25 мин.	Айналатын подносқа «Пирекс» қалыбын қойыңыз.

Микро толқынды пеш көмегімен еріту

Тамақ	Микро толқынды пештің қуаты ватт түрінде, уақыты минуттар түрінде	Нұсқау
Ет	180 Вт, 5-7 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	Айналатын подносқа диаметрі 22 см «Пирекс» қалыбын қойыңыз.

Важные правила техники безопасности	16	Программы автоматического приготовления	24
Причины повреждений	18	Установка программы	24
Установка и подключение	18	Размораживание с помощью программ автоматического приготовления	24
Панель управления	19	Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления.....	25
Поворотный переключатель	19	Протестировано для вас в нашей кухне-студии	25
Принадлежности	19	Указания к таблицам	25
Перед первым использованием	20	Размораживание	25
Установка времени суток	20	Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности.....	26
Микроволны	20	Разогревание блюд	26
Указания по выбору посуды	20	Приготовление блюд	27
Мощность микроволн.....	20	Рекомендации по использованию микроволновой печи	27
Установка мощности микроволн.....	20	Рекомендации по приготовлению на гриле	28
Охлаждающий вентилятор	21	Гриль в комбинации с микроволнами.....	28
Память	21	Контрольные блюда в соответствии с EN 60705	29
Ввод в память.....	21	Доведение до готовности и размораживание с помощью микроволн	29
Запуск программ из памяти	21		
Изменение продолжительности звукового сигнала	21		
Уход и очистка	22		
Чистящие средства	22		
Таблица неисправностей	22		
Сервисная служба	23		
Номер E и номер FD.....	23		
Технические характеристики.....	23		
Правильная утилизация упаковки	24		

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

Важные правила техники безопасности

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

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

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

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

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

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

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

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

Всегда правильно вставляйте принадлежности в рабочую камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

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.

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

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.

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 содержите в чистоте рабочую камеру, уплотнение дверцы, дверцу и ограничитель открывания дверцы; см. главу «Уход и очистка».
- 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.

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.
- Проникающая 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.

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.

- 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, кожа 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.

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.
- 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.

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.

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. Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность: см. гл. «Микроволны, посуда».
- 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.

Установка и подключение

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания.

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Прибор можно встроить в навесной шкаф шириной 60 см (не менее 30 см глубиной) на высоте 85 см от уровня пола.

Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Ёмкость предохранителя должна составлять 10 ампер (автомат типа L или В). Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

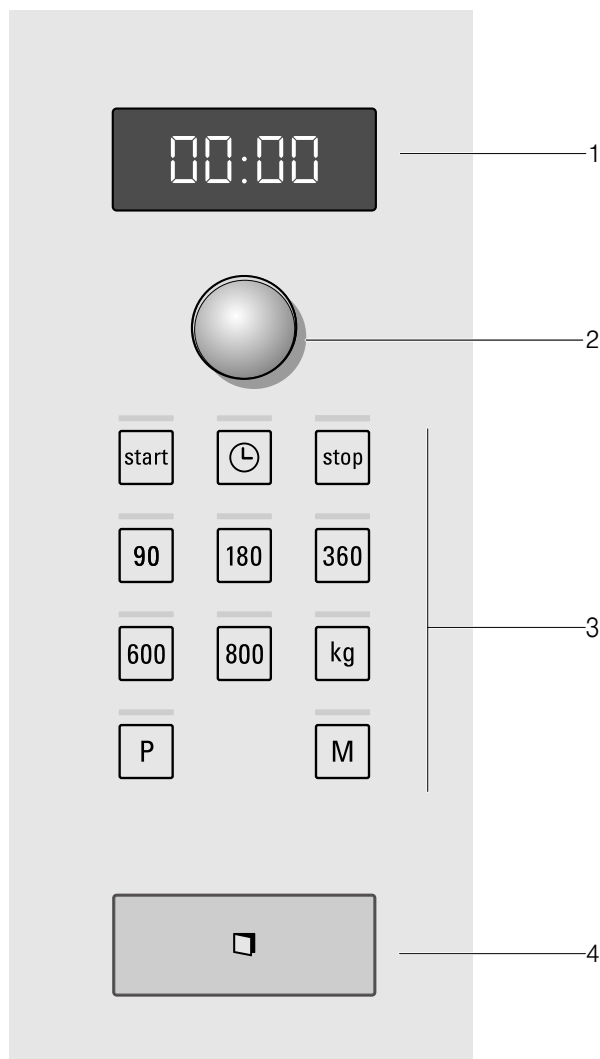
Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если

после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

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

Панель управления

В этом разделе приводится описание панели управления вашего духового шкафа. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные отклонения от данного описания.



- | | |
|---|---|
| 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 | Кнопки |
| 4 | Кнопка открывания дверцы |

Кнопки	Использование
	Включение микроволновой печи
	Установка времени суток
	Остановка микроволновой печи

Кнопки	Использование
90	Выбор мощности микроволн 90 Вт
180	Выбор мощности микроволн 180 Вт
360	Выбор мощности микроволн 360 Вт
600	Выбор мощности микроволн 600 Вт
800	Выбор мощности микроволн 800 Вт
	Выбор килограммов в программах
	Выбор программы автоматического приготовления
	Вызов программы из памяти

Поворотный переключатель

Поворотный переключатель предназначен для изменения предлагаемых и установочных значений.

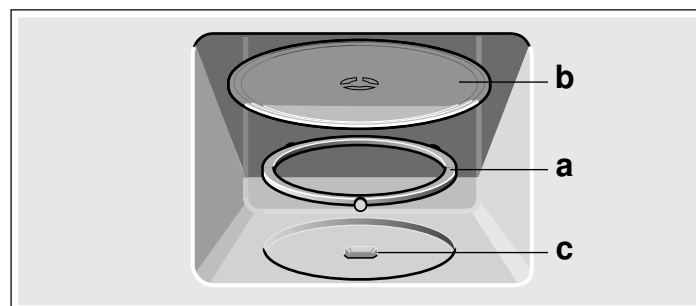
Поворотный переключатель является утапливаемым. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Принадлежности

Вращающаяся подставка

Как следует вставлять вращающуюся подставку:

1. Положите ролик **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.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Укажите номер HZ. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдёте в наших рекламных проспектах или в Интернете. Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См.соответствующую документацию.




Посуда для приготовления на пару HZ 86 D 000

Перед первым использованием

Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать перед первым приготовлением блюд в микроволновой печи. Сначала прочитайте главу «Правила техники безопасности».



Установка времени суток

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


1. Нажмите кнопку .
На дисплее появляется **12:00h** 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 .
Дисплей темнеет.

Повторная установка времени суток

Нажмите кнопку .
На дисплее появляется время суток **12:00**. Выполните установки, как описано в пунктах 2 и 3.

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


Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Здесь приведена информация о посуде и об установках режима микроволн.

Указание: В главе «Протестировано для Вас в нашей кухне-студии» приведено множество примеров размораживания, разогревания и приготовления блюд в микроволновом режиме. Обязательно опробуйте микроволновую печь хотя бы один раз. Разогрейте, например, чашку воды для чая.

Возьмите большую чашку без декорирования золотом или серебром и опустите туда чайную ложку. Поставьте чашку с водой на вращающуюся подставку.

1. Нажмите кнопку 800 Вт.
2. Установите поворотным переключателем **1:30** мин.
3. Нажмите кнопку .

Через 1 минуту 30 секунд раздаётся сигнал. Вода для чая готова.

Пока вы будете пить чай, прочтите ещё раз внимательно правила техники безопасности в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Указания по выбору посуды

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 посуды

Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Единственным исключением является описанный ниже тест.

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

1. поставьте пустую посуду на 1/2-1 минуту в прибор при максимальной мощности.

2. Во время приготовления проверяйте температуру.

Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой.

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

Мощность микроволн

С помощью этих кнопок можно установить необходимую мощность микроволн.

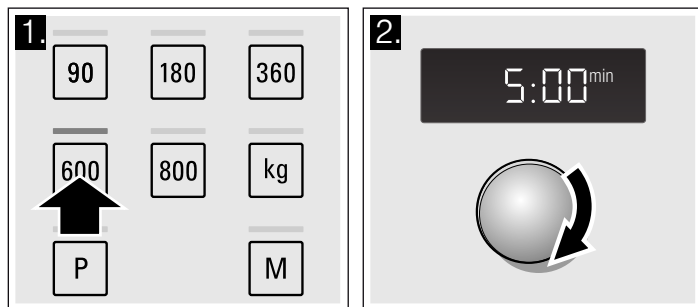
90 Вт	для размораживания нежных блюд
180 Вт	для размораживания и доведения до готовности
360 Вт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600 Вт	для разогревания блюд и доведения их до готовности
800 Вт	для разогревания жидкостей

Указание: Мощность микроволн 800 Вт можно устанавливать на 30 минут, 600 Вт - на один час, остальные мощности - на 1 час 39 минут.

Установка мощности микроволн

Пример: мощность микроволн 600 Вт, 5 минут


1. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
Над кнопкой загорается индикатор.
2. Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.



3. Нажмите кнопку .

Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее.




По истечении времени приготовления

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

Изменение времени выполнения

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

Остановка

Один раз нажмите кнопку  или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Индикатор над кнопкой  мигает. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку .

Отмена режима

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

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

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.


Память

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

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

Ввод в память

Пример: 360 Вт, 25 минут.

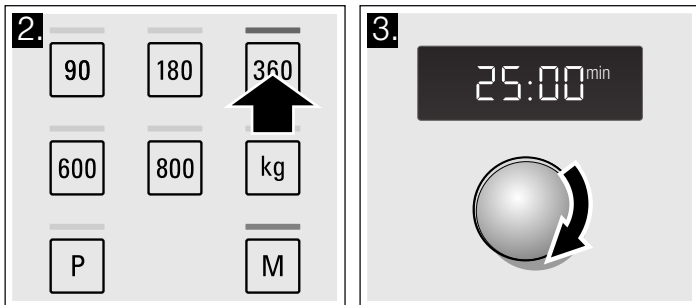
1. Нажмите кнопку .


Над кнопкой загорается индикатор.

2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.

Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется 1:00 мин.




3. Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.



4. Подтвердите нажатием кнопки .


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

Указания


- Можно сохранить установку в памяти и сразу же активизировать её. Для завершения нажмите не на кнопку , а на .
- Сохранение в памяти нескольких значений мощности микроволн не предусмотрено.
- Сохранение в памяти автоматических программ также не предусмотрено.
- **Ввод новых значений в память:** нажмите кнопку . На дисплее отображаются прежние установки. Сохраните новую программу, как описано в пунктах 1-4.

Запуск программ из памяти

Вы можете в любой момент вызвать программу, сохранённую в памяти. Поставьте посуду в прибор. Закройте дверцу прибора.


1. Нажмите кнопку .

Отображаются сохранённые в памяти установки.




2. Нажмите кнопку .

Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее.

По истечении времени приготовления

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

Остановка


Один раз нажмите кнопку  или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Индикатор над кнопкой  мигает. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку .

Отмена режима

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

Изменение продолжительности звукового сигнала

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

Для этого нажмите и удерживайте кнопку  в течение прим. 6 секунд.

Новая продолжительность сигнала принимается. На дисплее снова появляется время суток.

Возможны:

Короткий сигнал - 3 раза

Длинный сигнал - 30 раз.

Уход и очистка

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

Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Опасность ожога!

Не чистите прибор сразу после выключения. Обязательно дайте прибору остыть.

Опасность удара током!

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

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице.

Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхность. Если такое средство попадёт на переднюю панель, сразу смойте его водой.
- металлические скребки или скребки для стекла для очистки стекла дверцы.
- металлические скребки или скребки для стекла для очистки уплотнителя.
- жёсткие мочалки и губки. Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта.

Чистящие средства

Внимание!

Перед выполнением очистки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Очистите прибор снаружи и внутри с помощью влажной тряпочки и мягкого средства для очистки. Затем протрите насухо чистой тряпкой.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Зона очистки	Чистящие средства
Углубление на дне рабочей камеры	Влажная тряпка: Вода не должна попадать через привод вращающейся подставки во внутрь прибора.
Вращающаяся подставка и роликое кольцо	Горячий мыльный раствор. Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стёкол.
Уплотнитель	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении: используйте средство для чистки духовок только после охлаждения рабочей камеры. Лучше всего воспользоваться мочалкой из нержавеющей проволоки. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают поверхности. Хорошо просушите внутренние поверхности.

Таблица неисправностей

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

Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны

выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Что делать при неисправности?

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильная эксплуатация.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Примерно через 10 секунд включите его снова.
На дисплее мигают три нуля.	Отключение электроэнергии.	Повторно установите время суток.
Прибор не работает. На дисплее появляется время приготовления.	Был случайно повёрнут поворотный переключатель.	Нажмите кнопку  .
	После установки не была нажата кнопка  .	Нажмите кнопку  или удалите настройку с помощью кнопки  .
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Не была нажата кнопка  .	Нажмите кнопку  .
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 издает лёгкий шум.	Наличие загрязнения или инородного тела в области привода вращающейся подставки.	Очистите ролик и углубление в рабочей камере.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается «М».	Прибор работает в режиме демонстрации.	Держите кнопку  и  нажатыми примерно в течение 7 секунд. Режим демонстрации завершён.

Сервисная служба

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

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы 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 уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

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

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

Технические характеристики

Входное напряжение	220-230 V, 50 Гц
Потребляемая мощность	1270 Вт
Максимальная выходная мощность	800 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	10
Размеры (ВхШхГ)	
- прибора	382 мм x 594 мм x 319 мм
- рабочей камеры	221 мм x 308 мм x 298 мм
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	Да
Знак CE	Да

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.

Программы автоматического приготовления

С помощью программы автоматического приготовления вы можете быстро размораживать продукты и легко готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 7 программ.

Установка программы

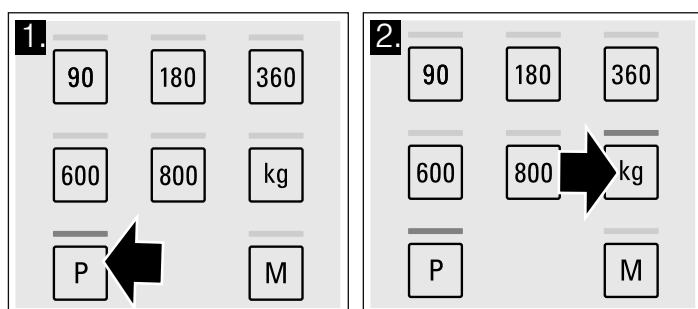
Если программа выбрана, выполните установки, как описано далее:

1. Нажимайте кнопку **P**, пока не появится нужный номер программы.

Над кнопкой загорается индикатор.

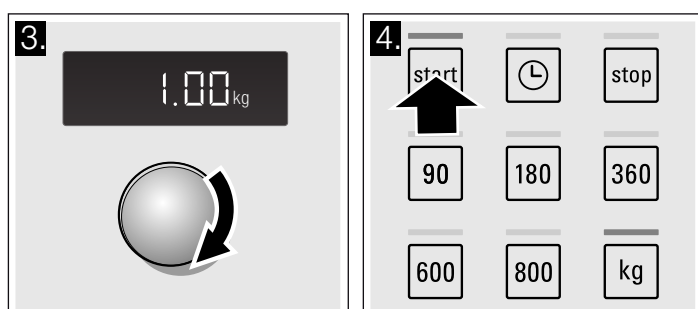
2. Нажмите кнопку **kg**.

Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется 1:00 мин.



3. Установите требуемый вес блюда с помощью поворотного переключателя.

4. Нажмите кнопку **start**.



На дисплее начинается отсчёт времени приготовления в выбранной программе.

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 выполните установку заново.

Остановка

Один раз нажмите кнопку **stop** или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Индикатор над кнопкой **start** мигает. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку **start**.

Отмена режима

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

Указания

- При работе некоторых программ вы через некоторое время услышите сигнал. Откройте дверцу прибора и перемешайте блюдо или переверните мясо или птицу. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку **start**.
- Номер программы и вес можно запросить путем нажатия на **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 °С.

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	Размораживание	Диапазон веса, кг
P 01	Мясной фарш	0,20-1,00
P 02	Куски мяса	0,20-1,00
P 03	Цыпленок, цыпленок кусочками	0,40-1,80
P 04	Хлеб	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	Диапазон веса, кг	
Доведение до готовности		
P 05	Рис	0,05-0,2
P 06	Картофель	0,15-1,0
P 07	Овощи	0,15-1,0

Протестировано для вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой микроволновый режим лучше всего подходит для выбранного блюда. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания к таблицам

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

Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от посуды, температуры, а также от качества и свойств продуктов.

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

Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. В этом случае действует общее правило: двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления, половина объёма сокращает время приготовления вдвое.

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку.

Размораживание

Указания

- 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 половины 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 перевернуть или перемешать. 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.

Размораживание	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 10-20 мин	-
	1 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 15-25 мин	-
	1,5 кг	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 20-30 мин	-
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 4-6 мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
	800 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10 мин	Замораживать, разложив по возможности плоско. Во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-20 мин	
Птица целиком или кусками	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	-
	1,2 кг	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20-25 мин	-
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделять размороженные части друг от друга

Размораживание	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Овощи, например горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	-
Фрукты, ягоды, например, малина	300 г	180 Вт, 7-10 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
Растопить масло	125 г	180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 2-3 мин	Полностью снять упаковку
	250 г	180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 3-4 мин	
Хлеб целиком	500 г	180 Вт, 6 мин + 90 Вт, 5-10 мин	-
	1 кг	180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 10-20 мин	
Пирог, сухой, например, сдобный пирог	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема, отделить куски пирога друг от друга
	750 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина.
	750 г	180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

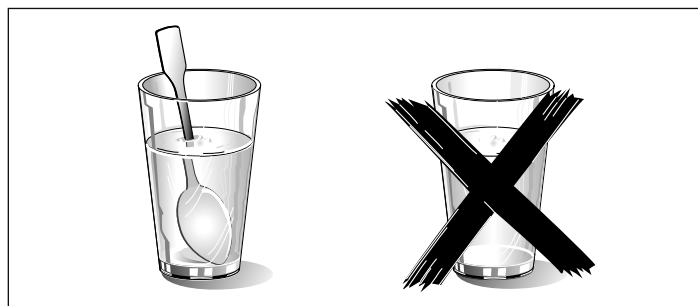
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2-3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные перчатки или прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2-3 компонента)	300-400 г	600 Вт, 8-11 мин	-
Суп	400 г	600 Вт, 8-10 мин	-
Рагу	500 г	600 Вт, 10-13 мин	-
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга
Рыба, например, кусочки филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Можно добавить воду, лимонный сок или вино
Запеканка, например, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10-15 мин	-
Гарниры, например, рис, макароны	250 г	600 Вт, 2-5 мин	Добавить немного жидкости
	500 г	600 Вт, 8-10 мин	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 8-10 мин	Добавить в посуду воду, чтобы покрылось дно
	600 г	600 Вт, 14-17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание блюд

⚠ Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание 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 жидкости всегда кладите в ёмкость ложку. Благодаря этому удается избежать задержки закипания.



Внимание!

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

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2-3 компонента)	350-500 г	600 Вт, 4-8 мин	-
Напитки	150 мл	800 Вт, 1-2 мин	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	300 мл	800 Вт, 2-3 мин	
	500 мл	800 Вт, 3-4 мин	
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, ½ мин	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру!
	100 мл	360 Вт, 1 мин	
	200 мл	360 Вт, 1½ мин	
Суп, 1 тарелка	200 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Суп, 2 тарелки	400 г	600 Вт, 4-5 мин	-
Мясо в соусе	500 г	600 Вт, 8-11 мин	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Рагу	400 г	600 Вт, 6-8 мин	-
	800 г	600 Вт, 8-11 мин	-
Овощи, 1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин	Добавить немного жидкости
Овощи, 2 порции	300 г	600 Вт, 3-5 мин	

Приготовление блюд

Указания

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

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

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Мясной рулет	750 г	600 Вт, 20-25 мин	Довести до готовности в открытой посуде
Цыплёнок целиком, свежие продукты, потрошёный	1,2 кг	600 Вт, 25-30 мин	По истечении 1/2 времени перевернуть
Овощи, свежие продукты	250 г	600 Вт, 5-10 мин	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавить 1-2 ст. л. воды; время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Картофель	250 г	600 Вт, 8-10 мин	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавить 1-2 ст. л. воды; время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 11-14 мин	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин	
Рис	125 г	600 Вт, 5-7 мин 180 Вт, 12-15 мин	Добавить вдвое больше жидкости;
	250 г	600 Вт, 6-8 мин 180 Вт, 15-18 мин	
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 6-8 мин	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин	-

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.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Указания

- Все приведенные значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.

- Готовьте на гриле всегда на решётке при закрытой дверце рабочей камеры и без предварительного нагрева.
- Всегда ставьте решётку на вращающуюся подставку.
- Предварительно смажьте решётку растительным маслом.
- Установите первое время для первой стороны поворотным переключателем. Переверните порционные куски, а затем задайте время для второй стороны.

	Объём	Принадлежности	Время приготовления, мин
Хлеб для тостов (предварительно обжарить)	От 2 до 4 ломтиков	Решётка	Одна сторона: прим. 2-4 Вторая сторона: прим. 2-3
Тосты, запекание	От 2 до 4 ломтиков	Решётка	В зависимости от начинки: 5-7
Запекание супа, например, лукового супа	от 2 до 4 чашек	Вращающаяся подставка	Прим. 15-20


Гриль в комбинации с микроволнами

Указания

- Комбинированный режим хорошо подходит для запеканок и гратенов.
- 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. Проверьте 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 гратены постоять в выключенной печи ещё 5 минут.

	Вес	Принадлежности	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Указания
Свинина для жарки, например, кусок шеи	Прим. 750 г	Вращающаяся подставка	360 Вт +	40-50 мин	Поверните 1-2 раза.
Мясной рулет	Прим. 750 г	Вращающаяся подставка	360 Вт +	25-35 мин	Макс.6 см высотой.
Цыплёнок, кусочками например, бёдрышки или крылышки	Прим. 800 г	Посуда на решётке	360 Вт +	25-35 мин	Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Крылья цыпленка, маринованные, замороженные	Прим. 800 г	Посуда на решётке	360 Вт +	15-25 мин	Переворачивать не требуется.
Запеканка из макарон (из предварительно обработанных ингредиентов)	Прим. 1000 г	Вращающаяся подставка	360 Вт +	25-35 мин	Посыпать сыром. Макс. 5 см высотой.
Картофельная запеканка из сырого картофеля	Прим. 1000 г	Вращающаяся подставка	360 Вт +	30-40 мин	Макс.4 см высотой
Запечённая рыба	Прим. 400 г	Вращающаяся подставка	360 Вт +	20-25 мин	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Творожная запеканка	Прим. 1000 г	Вращающаяся подставка	360 Вт +	30-35 мин	Макс. 5 см высотой.
Овощи на шампурах	4-5 шт.	Решётка	180 Вт +	15-20 мин	Использовать деревянные шампуры.
Рыба на шампурах	4-5 шт.	Решётка	180 Вт +	10-15 мин	Использовать деревянные шампуры.

	Вес	Принадлежно сти	Мощность микроволн, Вт	Время приготовлен ия, мин	Указания
Ломтики шпика	Прим. 8 ломтиков	Решётка	360 Вт + 	10-15 мин	

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

В соответствии со стандартом EN 60705, IEC 60705 или DIN 44547 и EN 60350 (2009)

Доведение до готовности и размораживание с помощью микроволн

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указание
Омлет, 565 г	180 Вт, 25-30 мин + 90 Вт, 20-25 мин	Поставить форму Pyrex 20 x 17 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.

Önemli güvenlik uyarıları	30	Müşteri Hizmetleri	37
Hasar nedenleri.....	32	E-numarası ve FD-numarası	37
Kurulması ve elektrige bağlanması	32	Teknik Veriler	37
Kumanda bölümü	33	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi.....	37
Döner düğme	33	Otomatik Program	37
Aksesuar	33	Programın ayarlanması	37
İlk kullanımdan önce	33	Otomatik program ile buz çözme	38
Saatin ayarlanması	33	Otomatik program ile pişirme	38
Mikrodalga	34	Sizin için mutfağımızda test edilmiştir	39
Kaplar hakkında bilgiler.....	34	Tablolara ilişkin uyarılar	39
Mikrodalga fırın kademeleri.....	34	Buz çözme	39
Mikrodalga fırının ayarlanması.....	34	Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	39
Soğutma fanı.....	35	Yemeklerin ısıtılması	40
Hafıza	35	Yemeklerin pişirilmesi	40
Hafızaya kaydetme	35	Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları	41
Hafızanın başlatılması	35	Izgara yapma hakkında bilgiler	41
Sinyal süresinin değiştirilmesi	35	Mikrodalga fırın ile kombine ızgara	41
Bakım ve Temizlik	35	EN 60705'ye göre test edilen yemekler	42
Temizlik malzemeleri	36	Mikrodalga fırın ile pişirme ve buz çözme.....	42
Arıza tablosu	36		

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.siemens-home.com ve Online-Mağaza: www.siemens-eshop.com

⚠ Önemli güvenlik uyarıları

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

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

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

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

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

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi

kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde yerleştiriniz. Kullanım kılavuzundaki Aksesuar Açıklaması bölümüne bakınız .

Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve

elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Besinlerin veya kıyafetlerin kurutulması, terliklerin, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıklarının, süngerlerin, nemli temizlik bezlerini veya benzeri eşyaların ısıtılması yasaktır. Örneğin ısınmış terlikler, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıkları saatler sonra da tutuşabilir. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız.
- Gıda maddeleri alev alabilir. Gıda maddelerini kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Gıda maddelerini kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız. Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz. Gıda maddelerini kesinlikle mikrodalgada kurutmayınız. Örneğin ekmek gibi su oranı düşük gıdaları kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.
- Yemeklik yağ tutuşabilir. Kesinlikle mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

Patlama tehlikesi!

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

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

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

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Cihaza nem girmesi elektrik çarpmasına neden olabilir. Cihazı kesinlikle aşırı sıcaklığa ve neme maruz bırakmayınız. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.
- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce

kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.

- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.

Haşlanma tehlikesi!

- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.
- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.

Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Aşırı kirlenmiş conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepeleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz.
- Yemek olmadan mikrodalga fırının çalıştırılması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Pişirme alanında yemek olmadan cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. İstisnai olarak kısa süreli bir kap testi için bkz. Bölüm "Mikrodalga fırın, Kap".
- Mikrodalgada patlamış mısır: Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeye ayarlamayınız. Maksimum 600 Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz. Aşırı yüklenme nedeniyle camda çatlama olabilir.
- Aşırı pişirilen sıvılar döner tabladan cihazın içerisine giremez. Pişirme işlemi izleyiniz. Öncelikle kısa bir pişirme süresi seçiniz ve gerekirse pişirme süresini uzatınız.
- Mikrodalga fırını döner tabla olmadan kesinlikle kullanmayınız.
- Kivılcım oluşumu: Metal - ör n. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kivılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.
- Alüminyum kaplar: Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kivılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- Cihaz kapağı açık şekilde soğutma: Pişirme alanı sadece kapalı durumdayken soğumaya bırakılmalıdır. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cepelerine zarar verebilir.
- Pişirme alanında yoğunlaşma suyu: Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mikrodalganın çalışması bu durumdan etkilenmez. Korozyon oluşmasını engellemek için her pişirme sonrasında yoğunlaşma suyunu temizleyiniz.

Kurulması ve elektriğe bağlanması

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

Bu cihaz yalnızca monte edilerek kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Lütfen özel montaj talimatına dikkat ediniz.

Cihaz 60 cm genişliğinde bir duvar ünitesine monte edilebilir (en az 30 cm derinliğinde ve zeminden 85 cm yukarıda).

Cihaz fişlidir veya yalnızca talimatlara uygun olarak kurulumu gerçekleştirilmiş bir topraklı prize takılabilir. Sigorta 10 Amper (L veya B otomat) olmalıdır. Şebeke gerilimi, tip plakasında belirtilen gerilim ile örtüşmelidir.

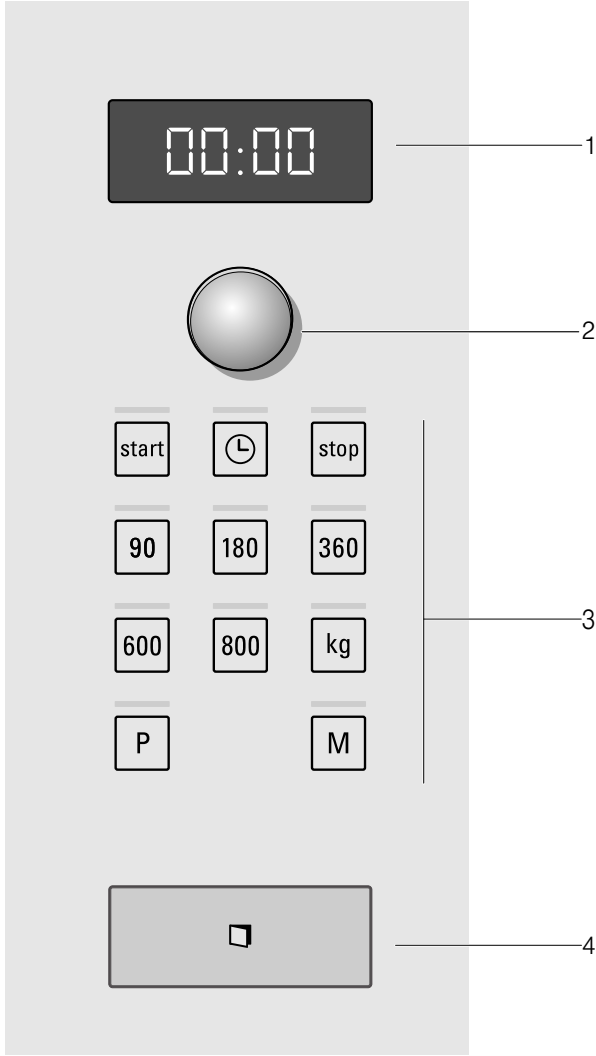
Prizin döşenmesi veya bağlantı hattının değiştirilmesi yalnızca uzman elektrik teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmelidir. Montajdan sonra fişe ulaşamıyorsa, kurulum tarafında en az

3 mm kontak mesafeli birçok kutup ayırma düzeneği mevcut olmalıdır.

Çoklu fişler, fiş blokları veya uzatmalar kullanmayınız. Aşırı yüklenme durumunda yangın tehlikesi ortaya çıkar.

Kumanda bölümü

Burada kumanda bölümüne ilişkin genel bir bakış bulabilirsiniz. Cihaz tipine göre özelliklerde farklılıklar olabilir.



1 **Saat ve süre için gösterge**

2 **Döner düğme**
Saat ve süresinin ayarlanması için veya otomatik programın ayarlanması için

3 **Tuşlar**

4 **Kapak açma düğmesi**

Tuşlar	Kullanımı
	Bununla çalışmayı başlatırsınız
	Bununla, saati ayarlıyorsunuz
	Bununla çalışmayı durdurursunuz

Tuşlar	Kullanımı
90	Mikrodalga fırın kademesinin 90 Watt olarak seçilmesi
180	Mikrodalga fırın kademesinin 180 Watt olarak seçilmesi
360	Mikrodalga fırın kademesinin 360 Watt olarak seçilmesi
600	Mikrodalga fırın kademesinin 600 Watt olarak seçilmesi
800	Mikrodalga fırın kademesinin 800 Watt olarak seçilmesi
	Programlarda kilogramın seçilmesi
	Otomatik programın seçilmesi
	Hafızanın seçilmesi

Döner düğme

Döner düğme ile tüm önerilen değerleri ve ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

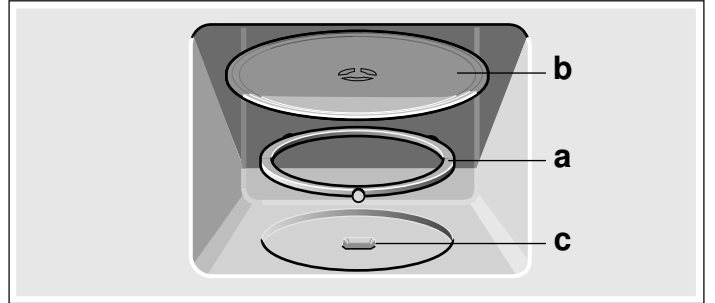
Döner düğme indirilebilir. Konumunu değiştirmek için döner düğmeye bastırınız.

Aksesuar

Döner tabla

Döner tablayı şu şekilde ayarlayabilirsiniz:

1. Çevirme halkasını **a** pişirme alanındaki oyuk üzerine yerleştiriniz.
2. Döner tablayı **b**, pişirme alanının zemininde bulunan tahrik **c** üzerine oturtunuz.



Bilgi: Aleti yalnızca döner tabla yerleştirilmiş olarak kullanınız. Yerine doğru oturduğundan emin olunuz. Döner tabla, sola veya sağa doğru döndürülebilir.

Özel aksesuar

Özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan satın alabilirsiniz. Lütfen HZ numarasını giriniz. Fırınızla ilgili geniş kapsamlı teklifleri broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz. Özel aksesuarların mevcut olma durumu veya online satın alma imkanları ülkelere göre değişiklik gösterebilir. Lütfen satış dokümanlarını gözden geçiriniz.

Buharda pişirme kabı


HZ 86 D 000


İlk kullanımdan önce

Mikrodalga fırınızla ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada tecrübe edebilirsiniz. İlk olarak Güvenlik bilgileri bölümünü okuyunuz.


Saatin ayarlanması

Cihaz bağlandığında veya bir elektrik kesintisinden sonra, gösterge alanında üç adet sıfır yanar.

1.  tuşuna basınız.



Göstergede **12:00h** görünür ve gösterge lambası  tuşu ile yanar.

2. Döner düğme ile saati ayarlayınız.

3.  tuşuna yeniden basınız.


Güncel saat ayarlanır.

Saatin gizlenmesi

 tuşuna ve ardından  tuşuna basınız.

Gösterge kaybolur.

Saatin yeniden ayarlanması

 tuşuna basınız.

Göstergede **12:00** saat bilgisi görüntülenir. Ardından Madde 2 ve 3'te açıklanan şekilde ayarlayınız.

Saatin değiştirilmesi, örn. yaz saatinden kış saatine geçilmesi

Madde 1 - 3 içinde tarif edilen şekilde ayarlayınız.

Mikrodalga

Mikrodalgalar gıda maddelerinde ısıya dönüştürülür. Mikrodalga fırını nasıl yerleştirmeniz gerektiğini okuyabilir ve kaplar hakkında bilgi alabilirsiniz.


Bilgi: Bu bölümde mikrodalga fırında buz çözme, ısıtma ve pişirme için kendi mutfağımızda sizler için test ettiğimiz bilgileri bulacaksınız.

Mikrodalga fırını aynı şekilde tekrar deneyiniz. Örneğin çayınız için bir fincan su ısıtınız.

Altın veya gümüş işlemesi olmayan büyük bir fincan alınız ve içine bir çay kaşığı koyunuz. Fincanı içine su koyarak döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

1. 800 W tuşuna basınız.

2. Döner düğme ile **1:30** dakika ayarlayınız.

3.  tuşuna basınız.

1 dakika 30 saniye sonra bir sinyal duyulur. Çayınız için su ısınmıştır.

Çayınızı içerken kullanım kılavuzunun başındaki güvenlik uyarılarını bir kez daha okuyunuz. Bunlar çok önemlidir.

Kaplar hakkında bilgiler

Uygun kap

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

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

Uygun olmayan kaplar

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

Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller - örn. camın içindeki kaşık - fırının duvarlarından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

Kap testi

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

Eğer kabınızın mikrodalgaya uygun olup olmadığından emin değilseniz şu testi yapınız:

1. Boş kabı ½ ila 1 dakika arası maksimum güçteki cihaza yerleştiriniz.

2. Ara sıra sıcaklığı kontrol ediniz.

Kap, soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.

Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.

Mikrodalga fırın kademeleri

Tuşlar ile istediğiniz mikrodalga derecesini ayarlayabilirsiniz.

90 W	hassas yiyeceklerin çözülmesi için
180 W	çözme ve pişirmeye devam etmek için
360 W	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması için
600 W	yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için
800 W	sıvıların ısıtılması için

Bilgi: 800 W mikrodalga kademesini 30 dakika, 600 W kademeyi 1 saat, diğer kademelerin her birini de 1 saat 39 dakika kullanacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

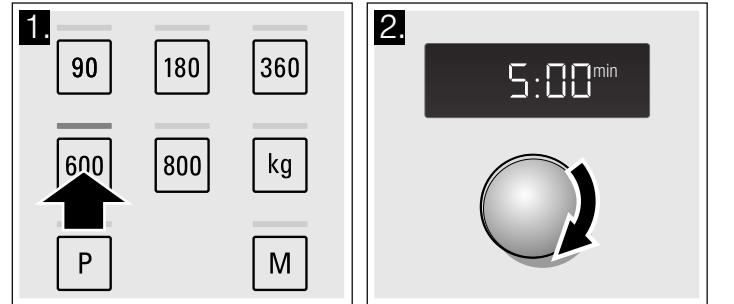
Mikrodalga fırının ayarlanması


Örnek: Mikrodalga fırın gücü 600 Watt, 5 dakika

1. İstenen mikrodalga kademesine basınız.

Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar.


2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



3.  tuşuna basınız.

Süre göstergede görünür şekilde ilerler.




Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya  tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

Durdurma

 tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge  tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar  tuşuna basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

 tuşuna 2 kez basınız ve  tuşuna bir kez basınız.

Bilgi: Önce süreyi ardından mikrodalga fırın kademesini de ayarlayabilirsiniz.

Soğutma fanı

Cihaz bir soğutucu fan ile donatılmıştır. Cihaz kapalıyken de fan çalışmaya devam edebilir.

Hafıza

Hafıza ile yemeğin ayarlarını kaydedebilir ve istediğiniz zaman tekrar çağırabilirsiniz.

Bir yemeği özellikle sık sık hazırlıyorsanız hafıza özelliği mantıklıdır.

Hafızaya kaydetme

Örnek: 360 W, 25 dakika

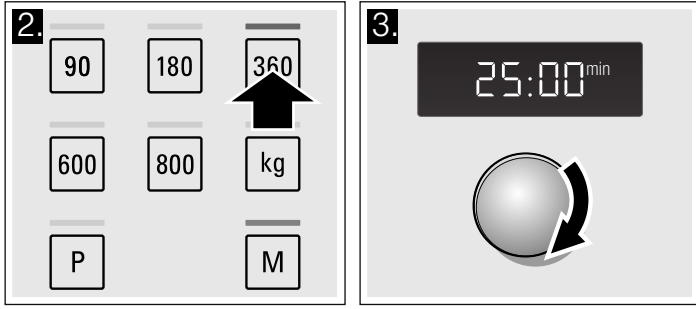
1. **M** tuşuna basınız.

Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar.

2. İstlenen mikrodalga kademesine basınız.

Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar ve göstergede 1:00 dak. görünür.

3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



4. **M** tuşu ile onaylayınız.

Saat tekrar görüntülenir. Ayar kaydedilir.

Bilgiler

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

Bilgiler

- Hafızaya kaydedebilir ve hemen başlatabilirsiniz. Son olarak **M** tuşuna değil **start** tuşuna basınız.
- Arka arkaya birden çok mikrodalga fırın kademesi kaydedemezsiniz.
- Otomatik programları kaydedemezsiniz.
- **Hafızanın yeniden kullanılması:** **M** tuşuna basınız. Eski ayarlar görüntülenir. Yeni programı 1 - 4 maddelerinde tarif edilen şekilde kaydediniz.

Hafızanın başlatılması

Kaydedilen programı kolayca başlatabilirsiniz. Yemeğinizi cihaza yerleştiriniz. Cihazın kapağını kapatınız.

1. **M** tuşuna basınız.

Kaydedilen ayarlar görüntülenir.

2. **start** tuşuna basınız.

Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya **stop** tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Durdurma

stop tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge **start** tuşuyla yanıp söner. Kapatıldıktan sonra tekrar **start** tuşuna basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

stop tuşuna 2 kez basınız ve **start** tuşuna bir kez basınız.

Sinyal süresinin değiştirilmesi

Cihaz kapandığında bir sinyal sesi duyarsınız. Bu sinyal sesinin süresini değiştirebilirsiniz.

Bunun için yakl. 6 saniye süreyle **start** tuşuna basınız.

Yeni sinyal süresi devralınır.

Saat tekrar görüntülenir.

Seçenekler:

Kısa sinyal süresi - 3 bip sesi

Uzun sinyal süresi - 30 bip sesi.

Bakım ve Temizlik

Özenli bakım ve temizlik yaptığınız takdirde mikro dalga fırınınız uzun süre sağlam kalır. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınızı burada anlatılmıştır.

⚠ Kısa devre tehlikesi!

Temizlik için asla yüksek basınçlı veya buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihazı asla kapattıktan hemen sonra temizlemeyiniz. Cihazı soğumaya bırakınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı kesinlikle suya batırmayınız veya tazyikli su altında temizlemeyiniz.

Farklı yüzeylerin yanlış temizleme maddeleri nedeniyle zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz.

Keskin veya

- aşındırıcı temizlik malzemeleri.
Yüzey hasar görebilir. Bu tip bir madde ön panele değerse hemen su ile temizleyiniz.
- cihaz kapağındaki camı temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- Contayı temizlemek için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
- Sert ovma süngerleri ve bulaşık telleri kullanmayınız.
Kullanmadan önce yeni süngerinizi iyice yıkayınız.
- yüksek oranda alkol içeren temizlik malzemeleri kullanmayınız.

Temizlik malzemeleri

Dikkat!

Temizlik işleminden önce elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Cihazın dışını ve pişirme alanını nemli bir bez ile ve hafif temizlik malzemeleri ile temizleyiniz. Temiz bir bez ile silerek kurutunuz.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Cihazın ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.







Bölge	Temizlik malzemeleri
Paslanmaz çelik cihaz ön bölümü	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik pişirme alanı	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda: Fırın temizleyiciyi yalnızca pişirme alanı soğukken kullanınız. Siz en iyisi paslanmaz çelik bir sünger kullanınız. Fırın spreyi ve diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik teller kullanmayınız. Bu maddeler yüzeyi çizer. İç yüzeyini düzenli olarak kurulayınız.
Pişirme alanında oyuk	Nemli bez: Döner tabla tahriki nedeniyle cihazın iç bölümüne su girişi olmamalıdır.
Döner tabla ve çevirme halkası	Sıcak deterjanlı su: Döner tablayı tekrar yerleştirdiğinizde tabla yerine doğru oturmalıdır.
Kapak camları	Cam temizleyicisi: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Conta	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Arıza tablosu

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

Eğer bir yemek optimum derecede düzgün olmazsa Kendi mutfağımızda sizin için test ettik bölümüne bakınız. Orada pişirme işlemine ilişkin öneri ve uyarıları bulabilirsiniz.



Arıza durumunda ne yapmalı?

Hata mesajı	Olası nedeni	Yardım / Bilgi
Cihaz çalışmıyor	Fiş takılmadı.	Fişi takınız
	Elektrik kesintisi	Mutfak lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusuna bakarak kontrol ediniz.
	Hatalı kullanım	Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız. Yakl. 10 saniye sonra yeniden açınız.
Göstergede üç sıfır yanar.	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız.
Cihaz çalışmıyor. Göstergede bir süre gösteriliyor.	Döner düğmeye yanlışlıkla basıldı.	 Tuşuna . basınız.
	Ayarladıktan sonra  tuşuna basılmadı.	 tuşuna basınız veya  tuşu ile ayarı siliniz.
Mikrodalga çalışmıyor.	Kapak tam kapatılmadı.	Yemek artıklarının veya yabancı cisimlerin kapağı sıkışıp sıkışmadığı kontrol ediniz.
	 tuşuna basılmadı.	 Tuşuna . basınız.

Elektrik çarpma tehlikesi!

Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Sadece tarafımızdan görevlendirilmiş müşteri hizmetleri teknisyenleri onarım yapma yetkisine sahiptir.

Bazı hata mesajlarında kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

Hata mesajı	Olası nedeni	Yardım / Bilgi
Yemekler eskisinden daha yavaş ısınıyor	Çok düşük bir mikrodalga fırın kademesi ayarlanmıştır. Her zamankinden daha büyük bir miktar cihaza yerleştirildi. Yemekler her zamankinden daha soğuktu.	Daha yüksek bir mikrodalga fırın kademesi seçiniz. İki katı miktar - iki katı süre. Yemekleri arada karıştırınız veya çeviriniz.
Döner tabak kendiliğinden rahatsız edici veya öğütme sesi çıkarıyor.	Döner tabak tahriki bölgesinde kir veya yabancı cisim.	Pişirme alanındaki makara halkasını ve boşluğu temizleyiniz.
Mikrodalganın çalışması belirli bir neden olmadan kesildi.	Mikrodalgada arıza var.	Arıza birden fazla defa ortaya çıkarsa, müşteri hizmetlerini arayınız.
Göstergede "M" gösteriliyor.	Cihaz demo modundadır.	 ve  tuşlarına yakl. 7 Saniye basılı tutunuz. Demo modu devre dışı bırakıldı.

Müşteri Hizmetleri

Eğer cihazınızın tamir olması gerekiyorsa, müşteri hizmetlerine başvurunuz. Teknikerin gereksiz yere gelmesini önlemek için de her zaman uygun bir çözüm buluruz.

E-numarası ve FD-numarası

Telefon görüşmesi sırasında size güvenebilmemiz için lütfen ürün numarasını (E-No.) ve üretim numarasını (FD-No.) giriniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda, sağ tarafta göreceksiniz. Gerekliğinde kolayca bulabilmeniz için fırınınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E-No.	FD-No.
-------	--------

Müşteri hizmetleri 

Garanti süresi içerisinde olsa bile hatalı bir kullanım durumunda servis teknisyenlerinin gelmesinin ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

Bu cihaz EN 55011 veya CISPR 11 normlarına uygundur. Bu cihaz Grup 2, Sınıf B'ye dahildir.

Grup 2, mikrodalgaların besin maddelerinin ısıtılması amacıyla üretildiğini göstermektedir. Sınıf B ise cihazın ev içi kullanıma uygun olduğunu göstermektedir.

Teknik Veriler

Giriş gerilimi	AC 220 - 230 V, 50 Hz
Güç tüketimi	1270 W
Maksimum çıkış gücü	800 W
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Sigorta	10 A
Ölçüler (YxGxD)	
- Cihaz	382 mm x 594 mm x 319 mm
- Pişirme alanı	221 mm x 308 mm x 298 mm
VDE-onaylı	evet
CE-işareti	evet

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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


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

Otomatik Program

Otomatik program ile gıda maddelerinin buzlarını kolayca çözebilir ve yemeklerinizi hızlı ve problemsiz biçimde hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Otomatik program optimal ayarları sağlayacaktır. 7 program arasından seçim yapabilirsiniz.

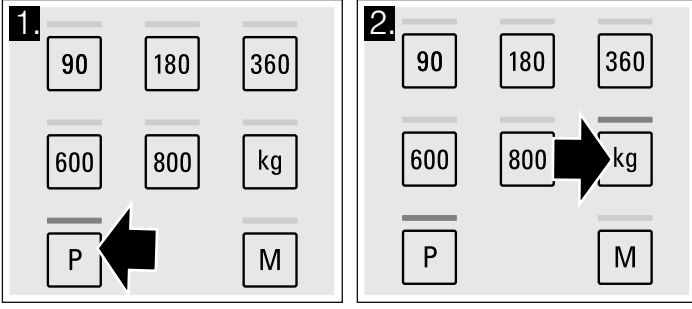
Programın ayarlanması

Bir program seçtiğinizde, aşağıdaki şekilde ayarlayınız:

- İstenen program numarası görüntülenene kadar  tuşuna gerekli sıklıkta basınız.
Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar.

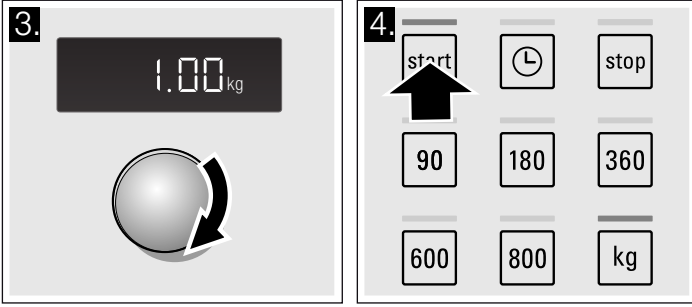
2. **kg** tuşuna basınız.

Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar ve göstergede 1:00 dak. görünür.



3. Döner düğme ile yemeğin ağırlığını ayarlayınız.

4. **start** tuşuna basınız.



Program için süre görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya **stop** tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Düzeltilme

stop tuşuna iki kez basınız ve ayarı yeniden yapınız.

Durdurma

stop tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge **start** tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar **start** tuşuna basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

stop tuşuna 2 kez basınız ve **stop** tuşuna bir kez basınız.

Bilgiler

- Bazı programlarda belirli bir sürenin ardından bir sinyal duyulur. Cihazın kapağını açarak yemeği karıştırınız veya etleri çeviriniz. Kapattıktan sonra tekrar **start** tuşuna basınız.
- Program numarası ve ağırlık bilgilerini **P** veya **kg** ile sorgulayabilirsiniz. Göstergede sorgulanan değer 3 saniyeliğine görünür.

Otomatik program ile buz çözme

4 buz çözme programı ile et, kümes hayvanı veya ekmek çözebilirsiniz.

Bilgiler

Yiyeceğin hazırlanması

Mümkün olduğunca düz ve porsiyonlu şekilde -18 °C'de dondurulmuş ve muhafaza edilmiş yiyecekleri kullanınız. Buz çözme için prensip olarak yiyeceği ambalajından çıkartınız ve tartınız. Programın ayarlanması için ağırlık bilgisi gereklidir.

- Et ve kümes hayvanlarının buzu çözülürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin vermezsiniz.

Kaplar

Yiyeceği mikrodalga fırına uygun, düz bir kaba (örn. bir cam veya porselen tepsi) yerleştiriniz ve kapağını kapatmayınız.

Dinlenme süresi

Buzu çözülmüş yiyecek, sıcaklığın dengelenmesi için 10 - 30 dakika daha dinlenmeye bırakılmalıdır. Küçüklere kıyasla büyük et parçaları için daha uzun dinlenme süreleri gerekir. Düz parçaları ve kıymayı, dinlenme süresinden önce birbirinden ayırmanız gerekir.

Daha sonra, kalın et parçalarının içinde hala donmuş küçük bölümler bulursa da yiyecek üzerinde işleme devam edebilirsiniz. Artık kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.

Sinyal

Bazı programlarda belirli bir süre sonra bir sinyal duyulur. Cihaz kapağını açınız ve yemeği karıştırınız veya eti ya da kümes hayvanını çeviriniz. Kapattıktan sonra Start (Başlat) tuşuna basınız.

Program No.		kg olarak ağırlık aralığı
Buz çözme		
P 01	Kıyma	0,20 - 1,00
P 02	Et parçaları	0,20 - 1,00
P 03	Tavuk, tavuk parçaları	0,40 - 1,80
P 04	Ekmek	0,20 - 1,00

Otomatik program ile pişirme

3 pişirme programı ile pirinç, patates veya sebze pişirebilirsiniz.

Bilgiler

Kaplar

Prensip olarak yiyeceği mikrodalgaya uygun kapaklı bir kap içinde pişiriniz. Pirinç için daha büyük ve derin bir kap kullanmanız gerekir.

Yiyeceğin hazırlanması

Yiyeceği tartınız. Program ayarının yapılması gerekir.

Pirinç:

Hazır pişirme torbalarında pirinç kullanmayınız. Ambalaj üzerindeki üretici bilgilerine bağlı olarak gerekli su miktarını veriniz. Normalde pirinç ölçüsünün iki-üç katı su gerekir.

Patates:

Soyulmuş tuzlu haşlanmış patatesler için taze patatesleri küçük ve eşit parçalar halinde kesiniz. Her 100 g soyulmuş tuzlu haşlanmış patates için bir YK su ve biraz da tuz ekleyiniz.

Taze sebze:

Temizlenmiş taze sebzeyi tartınız. Sebzeyi küçük ve eşit parçalara kesiniz. Her 100 g sebze için bir YKsu ekleyiniz.

Sinyal

Program devam ederken bir süre sonra bir sinyal duyulur. Yiyecekleri karıştırınız.

Dinlenme süresi

Program süresi dolduğunda yiyeceği bir kez daha karıştırınız. Sıcaklığın dengelenmesi için yemek 5 - 10 dakika dinlenmelidir. Pişirme sonuçları, yiyeceğin kalitesine ve yapısına bağlıdır.

Program No.		kg olarak ağırlık aralığı
Piştirme		
P 05	Pirinç	0,05 - 0,2
P 06	Patates	0,15 - 1,0
P 07	Sebze	0,15 - 1,0

Sizin için mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Yemeğiniz için hangi mikrodalga kademesinin en uygun olduğu gösterilmiştir. Kap ve hazırlama işlemi için öneriler elde edebilirsiniz.

Tablolara ilişkin uyarılar

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

Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve yiyeceğin özelliklerine bağlıdır.

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

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir. Bunun için genel bir kural vardır:

İki kat miktar - neredeyse iki kat süre
Miktarın yarısı - sürenin yarısı.

Kabı daima döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

Buz çözme

Bilgiler

- Dondurulmuş yiyecekleri, döner tabla üzerindeki açık kaba yerleştiriniz.
- Örn. tavuk butları ve kanatları veya kızartmaların yağlı kenarları gibi hassas parçaları ufak alüminyum folyo parçaları ile kaplayabilirsiniz. Folyo, fırın duvarlarına değmemelidir. Çözülme süresinin yarısı dolduktan sonra alüminyum folyoyu çıkartabilirsiniz.
- Et ve kümes hayvanlarının buzu çözülürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin vermeyiniz.
- Yemekleri arada bir 1 - 2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için, buzu çözülmüş gıdaları 10 - 20 dakika daha oda sıcaklığında dinlendiriniz. Daha sonra kümes hayvanlarının içini temizleyebilirsiniz. Etin içinde küçük donmuş küçük bir bölüm olsa bile işlem devam edilebilir.

Buz çözme	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Bilgiler
Bütün sığır, dana ve domuz eti (kemikli ve kemiksiz)	800 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 10-20 dak.	-
	1 kg	180 W, 20 dak. + 90 W, 15-25 dak.	-
	1,5 kg	180 W, 30 dak. + 90 W, 20-30 dak.	-
Parçalanmış veya dilimlenmiş sığır, dana ve domuz eti	200 g	180 W, 2 dak. + 90 W, 4-6 dak.	Çevirirken çözülen parçaları birbirinden ayırın
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 5-10 dak.	-
	800 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	-
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 10 dak.	Mümkün olduğunca yassı bir şekilde dondurunuz
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Birkaç kez çeviriniz, buzu çözülmüş eti alınız
	800 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-20 dak.	-
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	-
	1,2 kg	180 W, 15 dak. + 90 W, 20-25 dak.	-
Balık filetosu, balık pizolasi veya dilimleri	400 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Çözülen parçaları birbirinden ayırın
Sebze, ö rn. bezelye	300 g	180 W, 10-15 dak.	-
Meyve, ör n. frambuaz	300 g	180 W, 7-10 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız, çözülen parçaları birbirinden ayırınız
	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	-
Tereyağı, yumuşatma	125 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 2-3 dak.	Ambalajını tamamen çıkartın
	250 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 3-4 dak.	-
Bütün ekmek	500 g	180 W, 6 dak. + 90 W, 5-10 dak.	-
	1 kg	180 W, 12 dak. + 90 W, 10-20 dak.	-
Pasta, kuru, ö rn. kuru pasta	500 g	90 W, 10-15 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için, pasta dilimlerini birbirinden ayırın
	750 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	-
Pasta, yumuşak, ö rn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 15-20 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya jelatinsiz pasta için
	750 g	180 W, 7 dak. + 90 W, 15-20 dak.	-

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

Bilgiler

- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.

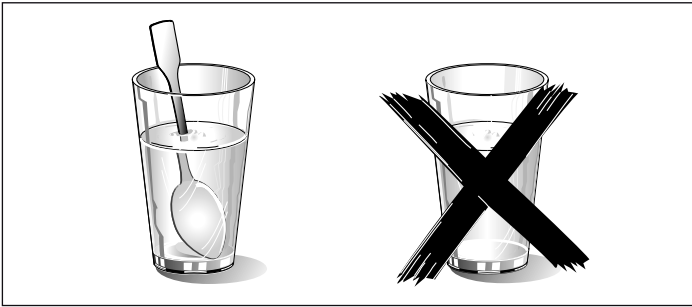
- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabiniz için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekler ara sıra 2 - 3 defa karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek (2-3 parça)	300-400 g	600 W, 8-11 dak.	-
Çorba	400 g	600 W, 8-10 dak.	-
Tencere yemekleri	500 g	600 W, 10-13 dak.	-
Sosta et dilimleri ya da parçaları, ö rn. gulaş	500 g	600 W, 12-17 dak.	Karıştırırken et parçalarını birbirinden ayırınız
Balık, ö rn. fileto parçaları	400 g	600 W, 10-15 dak.	Gerekirse su, limon suyu veya şarap ekleyiniz
Sufleler, ö rn. Lazanya, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 dak.	-
Garnitürler, ö rn. piriç, makarna	250 g	600 W, 2-5 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
	500 g	600 W, 8-10 dak.	
Örneğin Bezelye, Brokoli, Havuç	300 g	600 W, 8-10 dak.	Kaba zemini kaplayacak kadar su koyunuz
	600 g	600 W, 14-17 dak.	
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 11-16 dak.	Yiyeceklerin susuz pişirilmesi

Yemeklerin ısıtılması

⚠ Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada tipik buhar kabarcıkları yükselmez. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Sıvı bir şey ısıtırken daima kabın içine bir kaşık yerleştiriniz. Bu şekilde kaynama noktasında gecikmeyi önleyebilirsiniz.



Dikkat!

Metal - ö rn. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kıvılcıklar kapağın iç camına zarar verebilir.

Bilgiler

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

Yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek (2-3 parça)	350-500 g	600 W, 4-8 dak.	-
İçecekler	150 ml	800 W, 1-2 dak.	Kaşığı bardağa koyunuz, alkollü içecekleri ısıtmayınız, ara sıra kontrol ediniz
	300 ml	800 W, 2-3 dak.	
	500 ml	800 W, 3-4 dak.	
Bebek maması, ö rn. biberonda süt	50 ml	360 W, yakl. ½ dak.	Emzik veya kapak olmadan. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz!
	100 ml	360 W, yakl. 1 dak.	
	200 ml	360 W, 1 ½ dak.	
1 Fincan çorba	200 g	600 W, 2-3 dak.	-
Çorba, 2 kase	400 g	600 W, 4-5 dak.	-
Soslu et	500 g	600 W, 8-11 dak.	Et dilimlerini birbirinden ayırınız
Sebze yemeği	400 g	600 W, 6-8 dak.	-
	800 g	600 W, 8-11 dak.	-
Sebze, 1 porsiyon	150 g	600 W, 2-3 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
Sebze, 2 porsiyon	300 g	600 W, 3-5 dak.	

Yemeklerin pişirilmesi

Bilgiler

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

- Yemekleri, kapaklı kapta pişiriniz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, piştikten sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.

- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Yemeklerin pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Dalyan köfte	750 g	600 W, 20-25 dak.	açık pişirme
Bütün tavuk, taze, içi boş	1,2 kg	600 W, 25-30 dak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz
Sebze, taze	250 g	600 W, 5-10 dak.	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; Her 100 g sebze için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
Patates	250 g	600 W, 8-10 dak.	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 11-14 dak.	
	750 g	600 W, 15-22 dak.	
Pirinç	125 g	600 W, 5-7 dak. + 180 W, 12-15 dak.	İki katı kadar sıvı ekleyiniz
	250 g	600 W, 6-8 dak. + 180 W, 15-18 dak.	
Tatlılar, ö rn. puding (toz halinde)	500 ml	600 W, 6-8 dak.	Puding'i ara sıra yumurta çırpma teli ile 2 - 3 defa iyice karıştırınız
Meyve, komposto	500 g	600 W, 9-12 dak.	-

Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsunuz.	Pişirme sürelerini aşağıdaki formülü temel alarak uzatın veya kısaltınız: Miktarın iki katı = neredeyse iki katı zaman Miktarın yarısı = zamanın yarısı
Yemek çok kuru oldu.	Bir sonraki sefer daha kısa bir pişirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Yiyeceğin üstünü kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz.
Sürenin dolmasına rağmen yiyeceğin buzu çözülüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha kabarık yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.
Pişirme süresi bittikten sonra, yiyeceğin kenarları aşırı ısınmış olmasına rağmen ortası çiğ kalıyor.	Yiyeceği ara sıra karıştırınız ve bir sonraki seferde daha düşük bir kademe ve daha uzun bir süre seçiniz.
Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzu çözülüyor.	Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Büyük miktarlar için buzu çözülecek yiyeceği birkaç kez çeviriniz.

Yoğuşma suyu

Kapak camında, iç duvarlarda ve zeminde yoğuşma suyu olabilir. Bu normaldir. Mikrodalga fırının fonksiyonu bu durumdan olumsuz etkilenmez. Pişirme işleminden sonra yoğuşma suyunu temizleyiniz.

- Her zaman pişirme alanı kapağı kapalıyken tel ızgara üzerinde ızgara yapınız ve önceden ısıtma yapmayınız.
- Tel ızgarayı her zaman döner tablanın üzerine yerleştiriniz.
- Tel ızgarayı önceden sıvı yağ ile yağlayınız.
- Döner düğme ile ilk zaman değerini ayarlayınız. Izgara parçalarını çeviriniz ve ardından 2 taraf için süreyi ayarlayınız.

Izgara yapma hakkında bilgiler

Bilgiler

- Belirtilen tüm değerler referans değerlerdir, gıda maddesinin içeriğine göre değerler değişiklik gösterebilir.

	Miktar	Aksesuar	Dakika olarak süre
Tost ekmeği (üstten kızartma)	2 - 4 dilim	Tel ızgara	1. taraf: Yakl. 2 - 4 2. taraf: Yakl. 2 - 3
Tostu üstten kızartma	2 - 4 dilim	Tel ızgara	Malzemeye göre: 5 - 7
Gratine çorba, ö rn. Soğan çorbası	2 - 4 kase	Döner tabla	yakl. 15 - 20

Mikrodalga fırın ile kombine ızgara

Bilgiler

- Kombine çalışma şekli özellikle sufleler ve gratenler için uygundur.
- Kabı her zaman döner tablanın üzerine yerleştiriniz ve yemeklerin kapağını kapatmayınız.
- Kızartma için yüksek bir kap kullanınız. Böylece pişirme alanı daha temiz kalır.
- Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda besinlerin pişmesi daha uzun sürecek ve yüzeyleri karacaktır.
- Pişirme kabınının pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Kap, döner tablanın dönebileceği büyüklükte olmalıdır.
- Her zaman maksimum pişirme süresini ayarlayınız. Yemeği belirtilen kısa süre sonra kontrol ediniz.
- Eti kesmeden önce 5 - 10 dakika daha dinlenmeye bırakınız. Böylece etin suyu eşit olarak dağılır ve kesme sırasında akmaz.

- Sufleler ve gratenler cihaz kapandıktan sonra 5 dakika daha fırında bekletilmelidir.

	Ağırlık	Aksesuar	Mikrodalga fırın kademesi, Watt	Dakika olarak süre	Uyarılar
Domuz kızartması, örn. Boyun kısmı	yakl. 750 g	Döner tabla	360 W + 	40 - 50 dak.	1 - 2 kez çeviriniz.
Dalyan köfte	yakl. 750 g	Döner tabla	360 W + 	25 - 35 dak.	Maksimum 6 cm yükseklikte
Küçük tavuk parçaları, örn. Tavuk budu veya tavuk kanadı	yakl. 800 g	Kap, tel ızgara üzerinde	360 W + 	25 - 35 dak.	Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyin.
Tavuk kanadı, marine edilmiş, dondurulmuş	yakl. 800 g	Kap, tel ızgara üzerinde	360 W + 	15 - 25 dak.	Çevirmeyin.
Makarna suflesi (önceden pişirilmiş malzemelerden)	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + 	25 - 35 dak.	Peynir ekleyiniz. Maksimum 5 cm yükseklikte.
Patates graten (çiğ patatesten)	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + 	30 - 40 dak.	Maksimum 4 cm yükseklikte.
Balık, üstten kızartılmış	yakl. 400 g	Döner tabla	360 W + 	20 - 25 dak.	Derin dondurulmuş balığın önceden buzunu çözünüz.
Süzme yoğurtlu sufle	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + 	30 - 35 dak.	Maksimum 5 cm yükseklikte.
Sebze şiş	4 - 5 parça	Tel ızgara	180 W + 	15 - 20 dak.	Ahşap şiş kullanınız.
Balık şiş	4 - 5 parça	Tel ızgara	180 W + 	10 - 15 dak.	Ahşap şiş kullanınız.
Domuz pastırması dilimleri	yakl. 8 dilim	Tel ızgara	360 W + 	10 - 15 dak.	

EN 60705'ye göre test edilen yemekler

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

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

Mikrodalga fırın ile pişirme ve buz çözme

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt olarak mikrodalga fırın kademesi, dakika	Uyarı
Yumurtalı süt, 565 g	180 W, 25-30 dak. + 90 W, 20-25 dak.	20 x 17 cm payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.
Bisküvi	600 W, 8-10 dak.	Ø 22 payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.
Dalyan köfte	600 W, 20-25 dak.	Payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.

Mikrodalga fırın ile buz çözme

Yemek	Watt olarak mikrodalga fırın kademesi, dakika	Uyarı
Et	180 W, 5-7 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Ø 22 payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.



Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000950553 (04) 940610

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находят ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.