



MICROWAVE
MIKRONULLÁM
МИКРОТОЛҚЫҢДЫ ПЕШ
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

[en] Instruction manual	3
[hu] Használati utasítás	47
[kk] Пайдалану нұсқаулығы	92
[ru] Правила пользования	139

C1APG64N0

Table of contents

	Intended use	4		Automatic programmes	23
	Important safety information	4	Setting a programme	23	
General information	4		Programme table	24	
Microwave	5			Setting the time-setting options	26
Steam	6		Checking the time settings	26	
	Causes of damage	7	Setting the timer	26	
General information	7		Setting a cooking time	26	
Microwave	7		Initial use	27	
Steam	8			Basic settings	27
	Environmental protection	8	Changing the basic settings	27	
Saving energy	8		List of basic settings	28	
Environmentally-friendly disposal	8			Cleaning	28
	Getting to know your appliance	9	Suitable cleaning agents	28	
Control panel	9		Cleaning self-cleaning surfaces	29	
Function selector	9		Keeping the appliance clean	29	
Touch fields and display	9			Cleaning function	30
Rotary selector	10		Descaling	30	
Operating modes	11		Rinsing	30	
Types of heating	11		Subsequent cleaning	30	
Steam	11		Emptying the drip tray	31	
Microwave	11			Trouble shooting	31
Cooking compartment	12			Customer service	33
Tank cover	12		E number and FD number	33	
Water tank	12			Tested for you in our cooking studio	33
Drip tray	12		General information	33	
	Accessories	13	Defrosting	34	
Accessories included	13		Heating frozen food	35	
Additional accessories	13		Warming	36	
Special accessories	13		Cakes, small baked items and bread	37	
Inserting accessories	13		Bakes and gratins	39	
	Before using for the first time	14	Poultry, meat and fish	40	
Initial use	14		Vegetables and side dishes	43	
Set the water hardness range	14		Desserts	44	
Cleaning the cooking compartment and accessories	14		Acrylamide in foodstuffs	45	
	Operating the appliance	15	Test dishes	45	
Switching the appliance on and off	15				
Selecting an operating mode	15				
Setting the heating function and temperature	15				
Rapid heating	16				
Automatic safety switch-off function	16				
	Microwave	16			
Cookware	16				
Microwave power settings	17				
Setting the microwave	17				
Setting the microwave to combined operation	18				
	Steam	19			
Noise	19				
Cooking with steam	19				
Setting the steam combination	20				
Filling the water tank	20				
Refilling the water tank	21				
After every steam operation	21				

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.neff-international.com** and in the online shop **www.neff-eshop.com**

Intended use

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

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

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

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

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

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

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

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

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

Always slide accessories into the cooking compartment the right way round.

→ "Accessories" on page 13

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.
- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Before using the appliance, remove the worst of the food remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.

Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

⚠ Warning – Risk of scalding!

- The accessible parts become hot during operation. Never touch the hot parts. Keep children at a safe distance.
- When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

⚠ Warning – Risk of injury!

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

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

⚠ Warning – Hazard due to magnetism!

Permanent magnets are used in the control panel or in the control elements. They may affect electronic implants, e.g. heart pacemakers or insulin pumps. Wearers of electronic implants must stay at least 10 cm away from the control panel.

Microwave**⚠ Warning – Risk of burns!**

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages. Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials. Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual. Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

⚠ Warning – Risk of explosion!

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

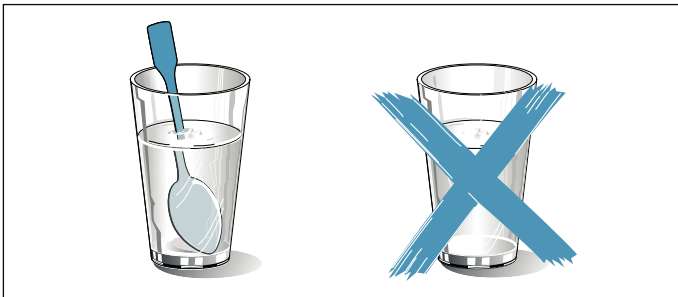
⚠ Warning – Risk of burns!

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.

- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

⚠ Warning – Risk of scalding!

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



⚠ Warning – Risk of injury!

- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal or featuring metal detailing inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This may damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

⚠ Warning – Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → "Cleaning" on page 28
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door, the door seal or the plastic door frame is damaged. Call the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Steam

⚠ Warning – Risk of scalding!

- The water in the water tank may become very hot if you continue to operate the appliance. Empty the water tank after every operation with steam.
- Hot steam is generated in the cooking compartment. Do not reach into the cooking compartment during any operation with steam.
- Hot liquid may spill over the sides of the accessory when it is removed from the cooking compartment. Remove hot accessories with care and always wear oven gloves.

⚠ Warning – Risk of injury and risk of fire!

Flammable liquids can catch fire in the cooking compartment when it is hot (explosion). Do not fill the water tank with any flammable fluids (e.g. alcoholic drinks). Only fill the water tank with water or with the descaling solution that is recommended by us.

Causes of damage

General information

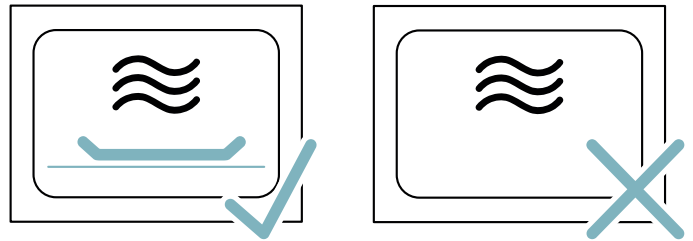
Caution!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cooking compartment floor: do not place accessories on the cooking compartment floor. Do not cover the cooking compartment floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cooking compartment floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- Aluminium foil: Aluminium foil in the cooking compartment must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discolouration of the door glass.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cooking compartment when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moisture in the cooking compartment: Over an extended period of time, moisture in the cooking compartment may lead to corrosion. Allow the cooking compartment to dry after use. Do not keep moist food in the closed cooking compartment for extended periods of time. Do not store food in the cooking compartment.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the cooking compartment to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time. Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced whilst the oven was operating.
- Fruit juice: when baking particularly juicy fruit pies, do not pack the baking tray too generously. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed. If possible, use the deeper universal pan.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean. Never operate the appliance if the seal is damaged or missing. → *"Cleaning"* on page 28
- Appliance door as a seat, shelf or worktop: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cooking compartment as far as they will go.
- Carrying the appliance: do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Microwave

Caution!

- Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Combining accessories: Do not combine the wire rack with the universal pan. Sparks may be created if they are inserted directly on top of one another. Only insert them into their own shelf level.
- Microwave only: The universal pan and baking tray are unsuitable when using the microwave only. If you use either of these, this may create sparks, which may damage the cooking compartment. Place cookware on the wire rack provided, or place it in the microwave and set a type of heating.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the microwave unless there is food inside. The short crockery test is the exception to this rule.
→ *"Microwave"* on page 16



- Microwave popcorn: Never set the microwave output too high. Use a maximum microwave output of 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The door panels may crack if overloaded.

This appliance corresponds to the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a Group 2, Class B product.

Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B states that the appliance is suitable for private households.

Steam

Caution!

- Baking tins: Ovenware must be heat and steam resistant. Silicone baking tins are not suitable for combined operation with steam.
- Ovenware with areas of rust: Do not use any ovenware which displays areas of rust. Even the smallest spots of rust can lead to corrosion in the cooking compartment.
- Dripping liquids: When steaming with a perforated cooking container, always insert the baking tray, the universal pan or the solid cooking container underneath. Dripping liquid is caught.
- Hot water in the water tank: Hot water may damage the steam system. Only fill the water tank with cold water.
- Enamel damage: Do not start any operations when there is water on the cooking compartment floor. Before operation, wipe away the water from the cooking compartment floor.
- Descaling solution: Do not allow any descaling solution to come into contact with the control panel or other surfaces on the appliance. This damages the surfaces. If this does happen, remove the descaling solution immediately with water.
- Cleaning the water tank: Do not clean the water tank in the dishwasher. Otherwise, the water tank will be damaged. Clean the water tank with a soft cloth and standard washing-up liquid.

Environmental protection

Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the appliance if this is specified in the recipe or in the tables in the operating instructions.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins for baking. These absorb the heat particularly well.
- Remove all unnecessary accessory and tableware out of the cooking compartment.
- Do not open the appliance door during operation.
- It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can place two cake tins next to each other in the cooking compartment.
- For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

Getting to know your appliance

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

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



1 **Function selector**

Use the function selector to set the type of heating or other functions. You can turn the function selector clockwise or anti-clockwise from the "Off" position.

2 **Touch fields**

There are sensors behind the touch fields. Simply touch a symbol to select the function.

3 **Display**

The display shows symbols for active functions and the time-setting options.

4 **Rotary selector**

Use the rotary selector to set the temperature for the heating type or select the setting for other functions. You can turn the rotary selector clockwise and anti-clockwise.



Notes

- On some appliances, the function or rotary selector can be retracted. To pop the function or rotary selector in or out, push it in in the "Off" position.
- If the function selector is in the "Off" position (energy-saving mode) and a function is selected, it will take a few seconds before the function becomes available (e.g. the microwave).

Function selector

Use the function selector to set the operating modes and other functions.








To make sure you always use the right operating mode to cook your food, we have explained the differences and applications below.

Position	Use
 "Off" position	In this position, the appliance is switched off and is in energy-saving mode.
 Microwave	Select microwave mode.

Control panel

Use the function and rotary selector, as well as the touch fields, to set the various functions for your appliance via the control unit. The current settings are shown in the display.

The overview shows the control panel when the appliance is switched on with a selected operating mode.



	Steam	Hot steam is fed into the cooking compartment.
	Convection	The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment.
	Grill	The whole area below the grill elements becomes hot.
	Hot air grill	The fan circulates the hot air from the grill elements around the food.
	Descaling	Used to descale the evaporator and keep it operational.
	Rinse	This function rinses the pipes in the steam unit with water. It is recommended to carry out the rinse function after each steam operation.
	Programmes	This gives you access to pre-programmed settings for many dishes.

Touch fields and display

You can use the touch fields to set various additional functions for your appliance. You can see the values for these in the display.

Touch fields

Here you can find a short explanation of the various buttons and touch fields.

Symbol	Meaning
	Microwave Select the microwave power levels or switch on the microwave function for a type of heating.
	Steam Select a steam level or switch on the steam function for a type of heating.

P	Programmes	Call up the programme selection, use the rotary selector to select the programme number.
⌚	Time-setting options	Select the "Time-setting options" symbol and use the rotary selector to set the time-setting options you require.
⚡	Rapid preheating	Activates/deactivates rapid preheating
°C/kg	Temperature/weight	Select and set the temperature/weight using the rotary selector.
▶	Start/stop	Starts or pauses the operation Note: Pressing and holding ends the current operation and the settings for the operating mode selected are reset to the default values.

Display

The display is structured so that the information can be read at a glance in any situation.

The value that you can currently set is highlighted. It is highlighted by a red bar displayed under the set value.

The value that is highlighted can be changed directly using the rotary selector.



Display elements

Here you can find a short explanation of the various display elements.

Symbol		Meaning
🕒	Timer	If the symbol is highlighted, the timer will appear on the display.
⌚	Cooking time	If the symbol is highlighted, the cooking time will appear on the display.
⌚	Clock	If the symbol is highlighted, the clock will appear on the display.
h:min	Hours/minutes	Cooking time in hours and minutes
min:s	Minutes/seconds	Cooking time in minutes and seconds
🗑️	Drip tray	Drip tray status display
💧	Water tank	Water tank status display
⚡	Rapid heating	If this symbol lights up, rapid heating is activated.
🌀	Descaling	If the symbol lights up, the appliance must be descaled.

Drip tray and water tank status display

The status display only lights up when the drip tray or water tank is required for the selected operating mode. It can display various statuses and informs the user when action is required.

Water tank status display

Symbol		Meaning
🗑️	Symbol lights up, arrow flashes	Water tank is in the tank recess and needs filling.
🗑️	Symbol without arrow flashes	Water tank is not in the tank recess and needs fitting in place.
🗑️	Symbol without arrow lights up	Water tank is in the tank recess. No further action necessary.

Drip tray status display

Symbol		Meaning
🗑️	Symbol lights up, arrow flashes	Drip tray is in the tank recess and needs emptying.
🗑️	Symbol without arrow flashes	Drip tray is not in the tank recess. Insert the drip tray into the tank recess.
🗑️	Symbol without arrow lights up	Drip tray is in the tank recess. No further action necessary.

Temperature indicator

The red thermometer at the top right of the display indicates that the appliance is heating up.

If a heating function is in use, the bars turn red from bottom to top as the cooking compartment heats up.

If you are using the grill or steam mode, all the bars will be lit at the beginning.

The bars do not light up when the microwave function is in use.

When you are preheating the appliance, the optimal time to place your food in the cooking compartment is as soon as all five bars have turned red.



Note: Due to thermal inertia, the actual temperature inside the cooking compartment may be slightly different to the temperature that is displayed.

Night mode

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

Rotary selector

Use the rotary selector to change the adjustment values that are shown in the display and highlighted.

In most selection lists, e.g. programmes, the first selection follows the last.

For values, e.g. weight, you have to turn the rotary selector back the other way when you reach the minimum or maximum value.

Operating modes

Your appliance has various operating modes which make your appliance easier to use.

You can find more precise descriptions of these in the corresponding sections.

Operating mode	Use
Types of heating → "Operating the appliance" on page 15	There are various finely tuned heating types for the optimal preparation of your food.
Microwave → "Microwave" on page 16	You can use the microwave to cook, heat up or defrost your dishes more quickly.
Steam → "Steam" on page 19	There are various finely tuned steam levels for the optimal preparation of your food.
Microwave combined operation → "Setting the microwave to combined operation" on page 18	In addition to a type of heating, you can switch the microwave on for this.
Steam combination → "Setting the steam combination" on page 20	In addition to a type of heating, you can switch the steam function on for this.
Cleaning → "Cleaning function" on page 30	Different cleaning functions are available: Descaling and rinsing.
Basic settings → "Basic settings" on page 27	You can change your appliance's basic settings to suit your needs.

Types of heating

To make sure you always use the right type of heating to cook your food, we have explained the differences and applications below.

The symbols for each type of heating help you to remember them.

Type of heating	Temperature	Use
Hot air	40 °C	Let yeast dough rise, defrost cream cakes.
	100-230 °C	For baking and roasting on one level.
Grill	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for au gratin dishes.
Hot air grilling	100-190 °C	For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat.

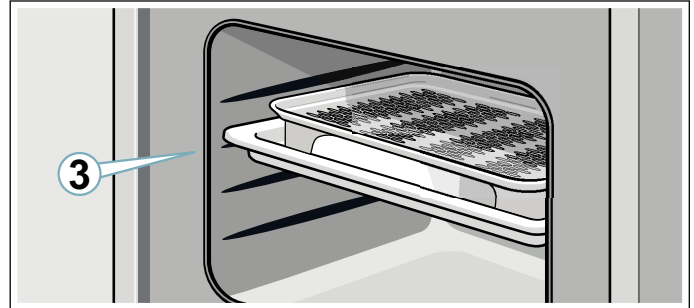
Default values

For each type of heating, the appliance specifies a default temperature or level. You can accept this value or change it in the appropriate area.


Steam




You can use the steam function on its own or in combination with all types of heating and the microwave function.

To ensure optimum use of the steam function, remove the wire rack. Insert the glass tray at shelf position 3 and insert the steam container into the glass tray.



Steam levels

Different intensity levels are available when using the steam function. The steam levels can be selected by touching . The selected steam level is shown in the display.

Level	Intensity	Use	Display indicator
1	low	For defrosting vegetables, meat, fish and fruit.	 low
2	medium	For preparing desserts, fish and sausages.	 med
3	high	For cooking vegetables, fish, side dishes, for extracting juice from fruit and for blanching.	 high

Microwave

A variety of microwave power settings that are suitable for different types of food and food preparation are available. The microwave settings do not always correspond exactly to the wattage used by the appliance.

The following microwave settings are available.

Microwave setting	Maximum cooking time
90	1 hour 30 mins
180	1 hour 30 mins
360	1 hour 30 mins
600	1 hour 30 mins
1000	30 minutes

You can use the microwave function on its own or in combination with all types of heating and the steam function.

Exceptions:

 Microwave setting, 1000 watts

🌀 Hot air 40 °C

Find out how to combine the microwave function with all types of heating and the steam function here:
→ "Setting the microwave to combined operation" on page 18

Cooking compartment

Various functions in the cooking compartment make your appliance easier to use. For example, the cooking compartment is well lit and a cooling fan prevents the appliance from overheating.

Opening the appliance door

If you open the appliance door during an operation, the operation is paused. Close the door and touch the ▷|| field to continue the operation.

Interior lighting

The interior lighting lights up while the appliance is operating. Once the oven has finished cooking the food, the lighting goes out.

The interior lighting switches on when the appliance door is opened. This makes it easier to clean your appliance, for example. After approximately 15 minutes, the interior lighting automatically switches itself off.

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

Notes

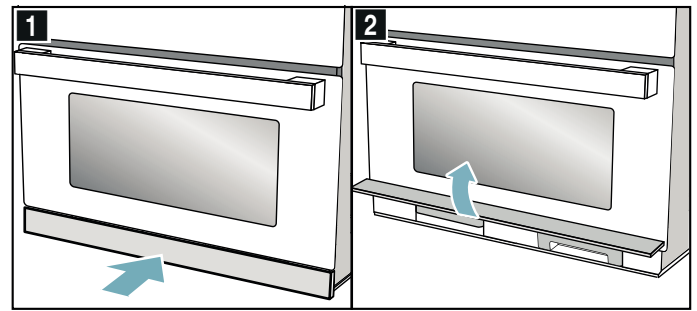
- The appliance remains cool during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may form on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect appliance operation. Wipe away the condensation after cooking.

Tank cover

The tank cover is located below the appliance door and allows for access to the drip tray and water tank. Both of these are located behind the tank cover. Proceed as follows to open and close the tank cover:


Briefly press on the centre of the tank cover to open it. The tank cover folds upwards.

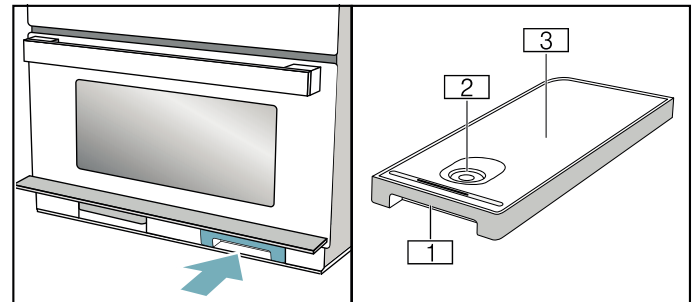
To close the tank cover, fold it downwards and briefly press the centre of the tank cover. The tank cover is locked.



Water tank

The appliance is equipped with a water tank. The water tank is located to the right behind the tank cover. Fill the water tank with water to operate the appliance using steam modes. → "Filling the water tank" on page 20


If the arrow of the water tank symbol  flashes on the display, the water in the water tank needs replacing.

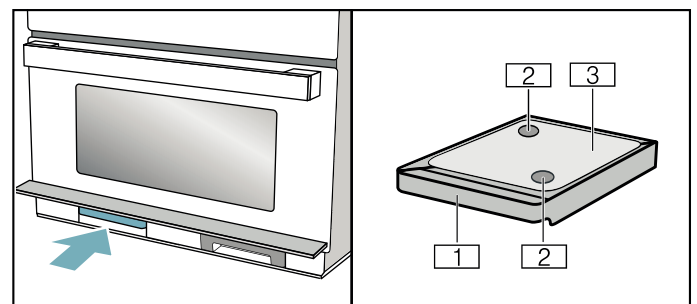


- 1 Handle for removing and inserting the water tank
- 2 Opening for filling
- 3 Tank cover

Drip tray

The appliance is equipped with a drip tray. The drip tray is located to the left behind the tank cover. Empty the drip tray before and after carrying out the cleaning functions → "Cleaning function" on page 30

If the arrow of the drip tray symbol  flashes on the display, the drip tray needs emptying.



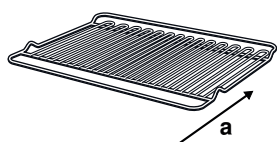
- 1 Handle for removing and inserting the water tank
- 2 Collection opening
- 3 Tank cover

Accessories

Your appliance is accompanied by a range of accessories. Here, you can find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Accessories included

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire rack

Use as a surface for setting down baking tins or for grilling and browning.

Use the wire rack for grilling at shelf positions 3 and 4. The wire rack is not suitable for use when the appliance is operating either in microwave only mode or in steam only mode.

Make sure that you insert the wire rack in direction a.



Glass tray

The glass tray can be used for cooking in all operating modes, including combination mode. In addition, it acts as a splash guard if you are grilling food directly on the wire rack. Allow the glass tray to cool before you clean it or place it in cold water as this may damage the glass.



Steam container

The steam container is placed into the glass tray in order to cook with the "Steam" or "Steam with microwave" operating modes. The glass tray must be inserted in shelf position 3 for this. The food can be placed directly onto the steam container.

The steam container is dishwasher-safe.

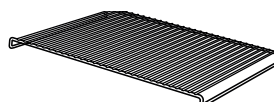
Do not use the steam container in standard microwave operation or during "Grill", "Hot air" or "Hot air grill" heating modes.

Only use original accessories provided by your appliance manufacturer. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from our customer service, from specialist retailers or online.

Additional accessories

Additional accessories may be enclosed depending on the appliance model.



Wire insert

For frying. Insert the wire insert into the glass tray with its feet to the bottom. This ensures that dripping grease and meat juices can be collected. The wire insert is not suitable for use in microwave operation or steam mode.

Special accessories

You can obtain further accessories from the after-sales service or from specialist retailers.

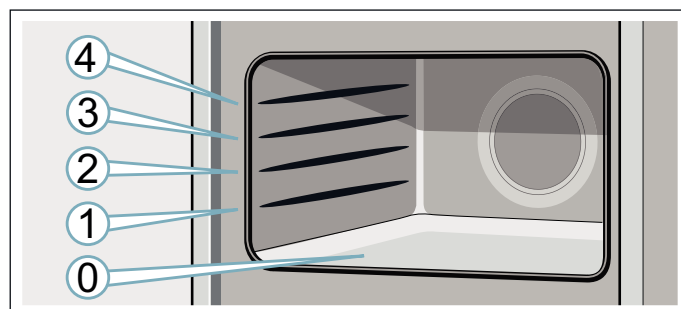
Special accessories

Glass roasting dish

For pot roasts and bakes that you prepare in the oven.

Inserting accessories

The cooking compartment has four shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up.



Insert the accessory into the guide and slide it in fully.

Note: The cooking compartment (position 0) is particularly suitable for microwave operation, as this is where the microwave power is optimum. Only use cookware that is suitable for use in microwaves.



Before using for the first time


Before you can use your new appliance, you must make some settings. You must also clean the cooking compartment and accessories.


The appliance must be fully installed and connected to the mains.

Initial use

After connecting the electricity supply or after a power cut, the display prompts you to set the time. It may take a few seconds for the instruction to appear.




Setting the time

During initial use, the time display is highlighted. The **12:00** value flashes in the display and the  symbol lights up. Set the time.


1. Use the rotary selector to set the time.
2. Touch .
The time has now been set.

Changing the time on the clock

Note: To change the time on the clock, you will need to switch off the appliance.

1. Touch the  button twice.
The  symbol and the clock time will appear on the display.
2. Set the clock using the rotary selector.
3. Touch the  button.
The time has now been set.

Notes

- If you do not touch the  button after setting the time, the set value is automatically adopted after a few seconds.
- If the function selector has been moved to configure the settings, it must be returned to the "Off" position once you have finished. Only then can the appliance be used.
- In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock.

Set the water hardness range.

So that the appliance can reliably remind you to descale it when required, you must set your water hardness range correctly.

The water hardness range is set to 4 (very hard) ex works.

Caution!

The appliance may become damaged due to the use of unsuitable liquids.

Do not use distilled water, highly chlorinated tap water (>40 mg/l) or other liquids.

Only use fresh, cold, non-carbonated tap water or softened water.

Notes

- If your water is very hard, we recommend that you use softened water.
- If you only use softened water, you can set the water hardness range to "softened" in this case.
- If you use mineral water, set the water hardness range to "4 very hard".
- If you use mineral water, you must only use non-carbonated mineral water.


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



You can change the water hardness in the basic settings. → *"Basic settings" on page 27*

Cleaning the cooking compartment and accessories


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

Cleaning the cooking compartment

To eliminate the new-appliance smell, heat up the cooking compartment when it is empty and with the oven door closed. One hour with Hot air  at 180 °C is ideal for this. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set Hot air .
2. Use the rotary selector to set to 180 °C.
3. Touch .

The appliance begins to heat up.

Switch off the appliance after one hour. To do so, touch  and then turn the function selector to the off position.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Operating the appliance

You have already learnt about the controls and how they work. Now we will explain how to set your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.

Switching the appliance on and off

Before you can configure the settings on the appliance, you must switch it on.

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

Switching on the appliance

Turn the function selector to switch on the appliance.

A standard value is highlighted in the display. The appliance is ready to use.

You can find out how to select the operating modes in the individual chapters.

Switching off the appliance

Turn the function selector to the off position.

Any functions that may be running are cancelled.

The time appears in the display.

Note: You can set whether the clock should be displayed when the device is switched off in the basic settings.


Selecting an operating mode


After selecting an operating mode, default values are shown in the display. You can start this setting immediately.

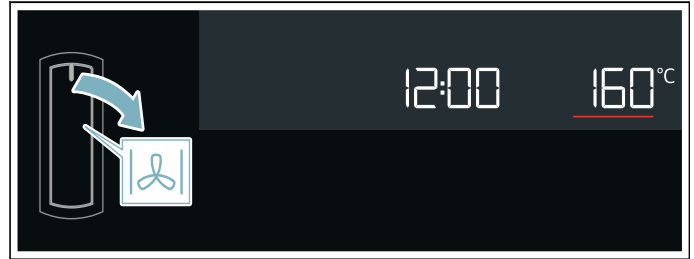
The following always applies:

1. Use the function selector to select the operating mode.
2. If necessary, apply other settings.
To do this, touch the appropriate field and use the rotary selector to change the value.
3. Touch $\triangleright||$.
The appliance starts the operation. The $\triangleright||$ LED lights up.

Setting the heating function and temperature

Example: Hot air  at 200 °C

1. Use the function selector to set the Hot air  heating function.
A default temperature of 160 °C will appear on the display.



2. Use the rotary selector to set the temperature to 200 °C.
3. Touch the $\triangleright||$ button.



The appliance will start heating. The $\triangleright||$ LED will be lit. The length of the bar on the temperature indicator gradually increases.

You can change the temperature at any time when the appliance is heating using the rotary selector.

Notes

- Once the appliance has heated up, slight fluctuations in temperature are normal, depending on the heating function.
- When the appliance is heating, the temperature cannot be set to 40 °C.

Setting the cooking time

1. Set the type of heating and temperature.
2. Touch \ominus until the $\rightarrow|$ symbol is highlighted.
3. Use the rotary selector to set the required cooking time.
4. Touch $\triangleright||$.
The appliance begins to heat up. The $\triangleright||$ LED lights up. The cooking time starts counting down.

Pausing the operation

1. Touch the $\triangleright||$ field or open the appliance door.
The operation is suspended and the $\triangleright||$ LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the $\triangleright||$ field.
The operation is continued and the $\triangleright||$ LED lights up.

Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.



The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.





Rapid heating

With rapid heating, your appliance reaches the set temperature particularly quickly.


Only use rapid heating when a temperature of over 100 °C has been selected. Rapid heating is available for the following types of heating:

-  Hot air (Exception: Hot air 40 °C)
-  Hot air grill



To ensure an even cooking result, do not place your food in the cooking compartment until rapid heating is complete.

1. Set the type of heating and temperature.
2. Touch .
The  symbol lights up on the display.
3. Touch .
The appliance begins to heat up. The  LED lights up.

Rapid heating has finished

An audible signal sounds. The  symbol disappears from the display. Your appliance continues to run with the set type of heating and temperature. Place your food in the cooking compartment.

Cancelling rapid heating

Touch . The  symbol disappears from the display. Your appliance continues to run with the set type of heating and temperature.

Note: Rapid heating is automatically deactivated within 15 minutes maximum.

Automatic safety switch-off function

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

The appliance automatically switches off after nine hours.

Microwave

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

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

To ensure optimum use of the microwave, place your cookware on the cooking compartment floor. Remove the wire rack. Observe the instructions on the cookware.

Cookware

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

Suitable cookware

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

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

Unsuitable cookware

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

Caution!

Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.

Cookware test

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

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

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

The cookware should remain cold or warm to the touch.

The cookware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

In this case, stop the test.

Warning – Risk of burns!

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

Microwave power settings

The microwave power settings are levels and do not always correspond to the exact wattage that the appliance uses.

The following microwave power settings are available.

Micro-wave setting	Maximum cooking time	Use
90	1 hour 30 mins	For defrosting food that deteriorates easily in terms of quality.
180	1 hour 30 mins	For defrosting and continued cooking.
360	1 hour 30 mins	For cooking meat and for heating food that deteriorates easily in terms of quality.
600	1 hour 30 mins	For heating and cooking food.
1000	30 minutes	For heating liquids.

Default settings:

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

The maximum setting is designed for heating liquids only; it is not designed for heating food. After a certain period, the microwave's maximum power is gradually reduced to 600 W to protect the appliance. Full power is made available again after a cooling period.



Time setting intervals

The interval for setting the cooking time changes with the length of the cooking time.

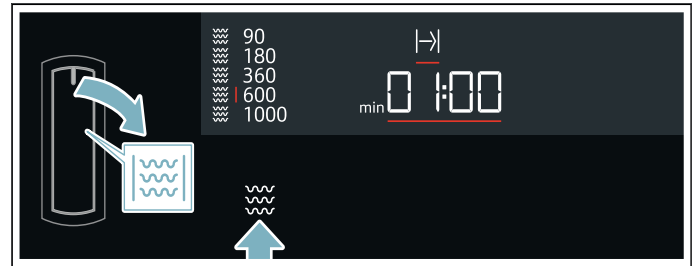
Cooking time	Interval
0 - 1 minute	5 seconds
1 - 3 minutes	10 seconds
3 - 15 minutes	30 seconds
15 minutes - 1 hour	1 minute
1 hour - 1 hour 30 minutes	5 minutes

Setting the microwave


Example: Microwave setting 600 W, cooking time 5 minutes.

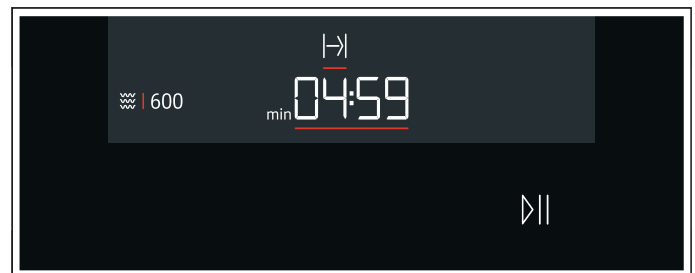
- Use the function selector to select the microwave function . The appliance is now ready to use. The maximum microwave power output  will be displayed as the default value on the display. You can change this at any time.


- Touch the microwave setting field to select the power setting you require.



The microwave setting will be highlighted and a default cooking time will be shown on the display.

- Use the rotary selector to set the required cooking time.
Note: You can also set the cooking time first and then the microwave setting.
- Touch the  button.



The time remaining will count down on the display. The  LED will be lit.


The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or touch any field.


Changing the cooking time

Use the rotary selector to change the cooking time. After a few seconds, the change is applied.

Changing the microwave power output

Touch  until the required level is selected in the display.

Notes

- Touching it several times switches the power levels from the highest to the lowest level.
- If the microwave function is only added after the start, the appliance pauses. Press  to start operation

Pausing the operation

1. Touch the ▷|| field or open the appliance door.
The operation is suspended and the ▷|| LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the ▷|| field.
The operation is continued and the ▷|| LED lights up.

Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.

The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.

Setting the microwave to combined operation

You can combine the microwave function with all types of heating and the steam function. The appliance heats up and the microwave is switched on at the same time. As a result, the food is ready in a much shorter time.

Combination options

- ☁ Steam
- 🌀 Hot air
- 🍷 Grill
- 🌀🍷 Hot air grill

Exceptions:

☁ Microwave setting, 1000 watts

🌀 Hot air 40 °C

Setting combined operation

Example: Hot air 🌀 190 °C with microwave at 360 W, 17 minutes.

1. Use the function selector to set the Hot air 🌀 function.
A default value for the temperature is displayed.
2. Turn the rotary selector to set the desired temperature.
3. Touch the microwave power output field ☁ until the required level is selected in the display.
A default cooking time appears.
4. Set the cooking time using the rotary selector.
5. Touch ▷||.
The operation starts and the ▷|| LED lights up. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds and the ▷|| symbol stops lighting up. Combination mode has finished. Touch any field to end the acoustic signal.

Changing the microwave power output

Touch ☁ until the required level is selected in the display.

Notes

- Touching it several times switches the power levels from the highest to the lowest level.
- If the microwave function is only added after the start, the appliance pauses. Press ▷|| to start operation

Pausing the operation

1. Touch the ▷|| field or open the appliance door.
The operation is suspended and the ▷|| LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the ▷|| field.
The operation is continued and the ▷|| LED lights up.

Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.

The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.

Drying the cooking compartment

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

Heating up the cooking compartment

To dry, heat up the cooking compartment so that the moisture in the cooking compartment evaporates. Then open the appliance door to allow the steam to escape from the cooking compartment.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst dirt from the cooking compartment immediately and wipe away moisture from the cooking compartment floor.
3. Use the function selector to select Hot air grill 🌀🍷
4. Touch ☹ twice.
The cooking time symbol |→| is highlighted in the display.
5. Use the rotary selector to set a cooking time of 15 minutes.
6. Press ▷|| to start the operation.
The drying function starts and ends automatically after 15 minutes.
7. Open the appliance door and leave it open for 1 to 2 minutes so that the moisture in the cooking compartment can escape.

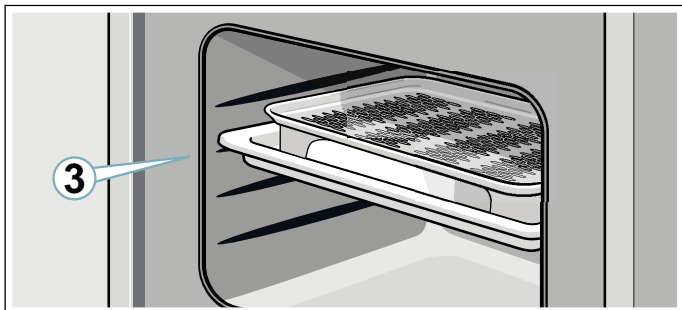
Drying the cooking compartment by hand

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

Steam

You can use the steam function on its own or in combination with all types of heating and the microwave function.

To ensure optimum use of the steam function, remove the wire rack. Insert the glass tray at shelf position 3 and insert the steam container into the glass tray.



Warning – Risk of scalding!

When you open the appliance door, hot steam can escape. Steam may not be visible, depending on its temperature. When opening, do not stand too close to the appliance. Open the appliance door carefully. Keep children away.

Noise

Pump

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

Cooking with steam

Steam levels

Different intensity levels are available when using the steam function. The steam levels can be selected by touching the steam icon. The selected steam level is shown in the display.

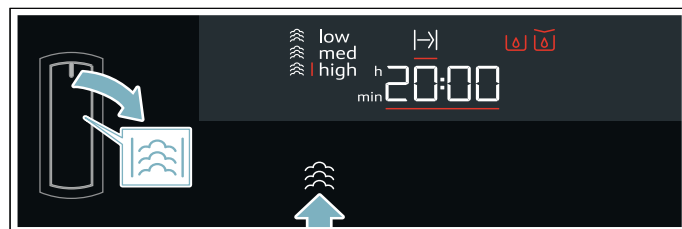
Level	Intensity	Use	Display indicator
1	low	For defrosting vegetables, meat, fish and fruit.	low
2	medium	For preparing desserts, fish and sausages.	med
3	high	For cooking vegetables, fish, side dishes, for extracting juice from fruit and for blanching.	high

Setting the steam

Note: If the appliance has not been used for an extended period, start by running a rinse cycle . → "Cleaning function" on page 30

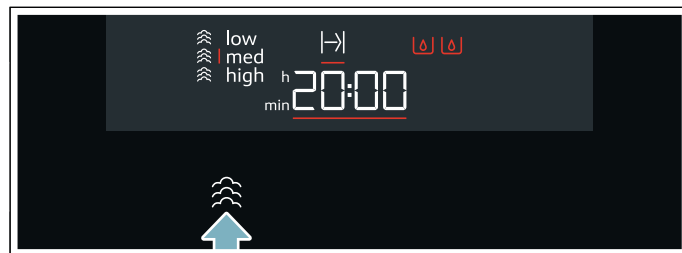
Example: Steam setting 2: Medium, cooking time 10 minutes.

1. Use the function selector to select the steam function .



The appliance is ready to use. The maximum steam setting and a cooking time of 20 minutes are set as the default values. The arrow of the water tank symbol flashes.

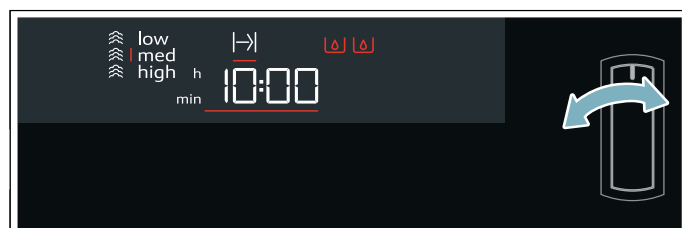
2. Remove the water tank, fill with fresh water up to the "max." mark and insert fully in the tank recess. → "Filling the water tank" on page 20
3. Touch and hold the button until you reach the required setting.



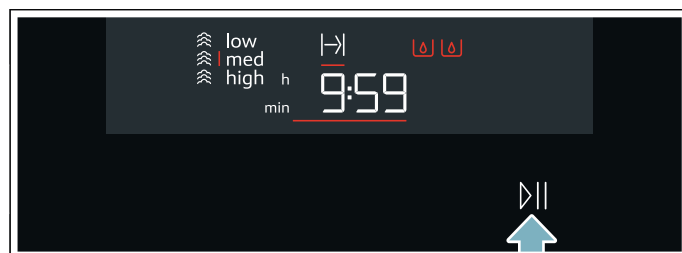
The selected steam setting will be shown on the display.






4. Use the rotary selector to set the required cooking time.

Note: You can also adjust the cooking time first and then the steam setting.




5. Touch the button.



The arrow of the water tank symbol  will go out and the water tank symbol  will be lit. The  LED will be lit. The cooking time will count down on the display. The amount of time a tankful of water will last varies depending on the steam setting. If the water tank runs out of water while the appliance is in operation, the appliance is paused and the arrow of the water tank symbol  flashes. Fill the water tank with fresh water up to the "max." mark and touch the  button to resume operation.

Notes

- The steam setting can be changed at any time when the appliance is in operation by pressing the  button.
- After cooking with steam, wipe out the drip channel and the cooking compartment. → "After every steam operation" on page 21

Setting the steam combination





With some types of heating, you can switch on the steam function.

When you cook with steam assistance, steam is introduced into the cooking compartment at various intervals and with varying degrees of intensity. This gives you a better cooking result.

Your food

- Becomes crispy on the outside
- Achieves a glossy surface
- Is succulent and tender on the inside
- Only undergoes a minimum reduction in volume

Combination options


-  Microwave
-  Hot air
-  Grill
-  Hot air grill






Exceptions:

 Microwave setting, 1000 watts

 Hot air 40 °C

Setting combination mode


Example: Hot air  190 °C with steam setting 2.

1. Use the function selector to set the Hot air  heating function.
A default value for the temperature will be displayed.
2. Turn the rotary selector to set the desired temperature.
3. Touch the Steam button  until the required setting has been selected on the display.
The water tank symbol  will appear on the display.
4. Refill water tank.
5. Touch the  button.
The appliance will start and the  LED will be lit. The cooking time will start counting down.


Notes

- If the water tank runs out of water during cooking, the appliance will continue cooking, but without steam assistance. No indicator will appear on the display.
- Opening the appliance door affects the cooking result. Always keep the appliance door closed when cooking.

The cooking time has elapsed





A signal sounds and the  symbol stops lighting up. Combination mode has finished. Touch any field to end the acoustic signal.

Changing the steam level

Touch the  field until the required level is selected in the display.

Note: Touch the field multiple times switches through the levels from the highest to the lowest level. After the lowest level, the steam function is deactivated. Touching again activates the steam function, starting with the highest level.

Pausing the operation

1. Touch the  field or open the appliance door.
The operation is suspended and the  LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the  field.
The operation is continued and the  LED lights up.

Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.

The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.

Filling the water tank

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

Ensure that the water hardness range has been set correctly. → "Basic settings" on page 27

Warning – Risk of injury and fire!

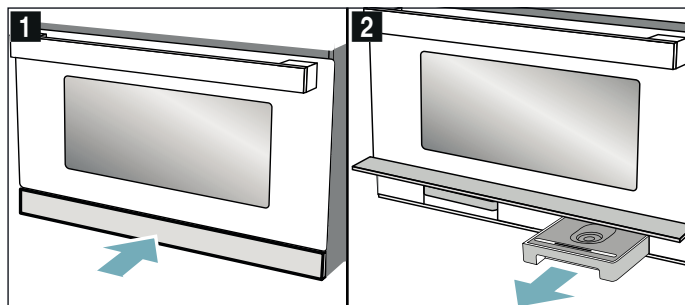
Only fill the water tank with water. Do not pour any flammable liquids (e.g. alcoholic drinks) into the water tank. Due to hot surfaces, vapours from flammable liquids may catch fire in the cooking compartment (explosion). The appliance door may spring open. Hot steam and jets of flame may escape.

Caution!

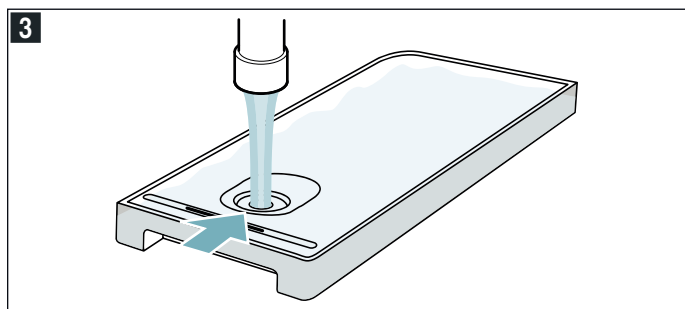
The appliance may become damaged due to the use of unsuitable liquids.
Do not use distilled water, highly chlorinated tap water (>40 mg/l) or other liquids.
Only use fresh, cold, non-carbonated tap water or softened water.

Notes

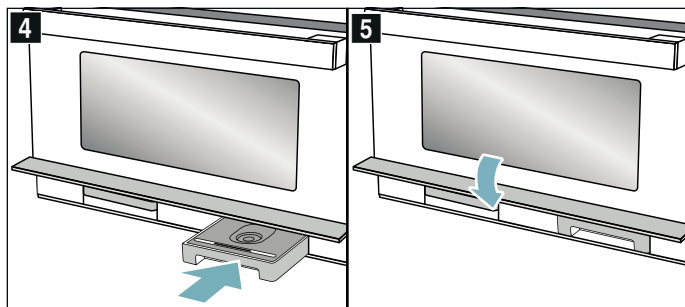
- If your water is very hard; we recommend that you use softened water.
 - If you use only softened water, you can set your appliance to the "softened" water hardness range.
1. Briefly press on the centre of the tank cover. The tank cover will open. The drip tray (left) and water tank (right) can now be accessed.
 2. Remove the water tank from the tank recess.



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



4. Place the water tank back into the tank recess and slide it in fully.
5. Close the tank cover.



The steam function is ready to use.

Refilling the water tank

The way the appliance responds if the water tank runs dry when the appliance is in operation depends on what operating mode it is in:


- Steam-assistance mode: The appliance is stopped and a message appears on the display. At the highest steam setting, a tankful of water will last approx. 30-40 minutes; at the lower steam settings, it will last much longer.
- Steam-assistance with microwave: The appliance is stopped. A tankful of water will last approx. 50 minutes.
- Steam-assisted hot-air or grill mode: The appliance continues to run in hot-air or grill mode; no message appears on the display. At the highest steam setting, a tankful of water will last approx. 3 hours; at the lower steam settings, it will last much longer.
- Steam-assisted air recirculation grill mode: The appliance continues to run in air recirculation grill mode; no message appears on the display. A tankful of water will last approx. 9 hours.

Note: Actual times may vary from those specified.

Refill the water tank up to the "MAX" mark.

1. Open the control panel.
2. Remove and refill the water tank.
3. Insert the filled water tank and close the control panel.

After every steam operation

Moisture remains in the cooking compartment. Carefully wipe out the drip channel and the cooking compartment. Each time you cook using steam, we recommend that you run the Rinse cleaning function  afterwards. Then empty and dry the water tank and drip tray.


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


Rinsing

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

Note: After rinsing, there can be dissolved lime particles in the drip tray. This is normal and does not affect operation.

Starting

1. Use the function selector to select the rinse cycle . The duration of the programme will be displayed. It cannot be changed.
2. Open the tank cover.
3. Remove and empty the drip tray.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove water tank and drain any residual water. Rinse out water tank thoroughly and fill with fresh water.

6. Slide the water tank in fully.
7. Close the tank cover.
8. Touch the  button.
Water is pumped through the pipes. The time remaining will count down on the display. An audible signal will sound once this time has elapsed. Empty the drip tray.

Emptying the water tank

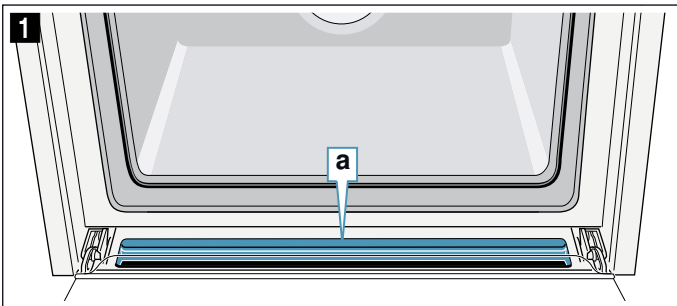
1. Briefly press on the centre of the tank cover.
The tank cover folds upwards.
2. Remove the water tank.
3. Carefully remove the lid for the water tank.
4. Empty the water tank, clean it with detergent and then rinse it thoroughly with clean water.
5. Dry all parts with a soft cloth.
6. Rub the seal on the lid until dry.
7. Allow the water tank to dry with the lid open.
8. Place the lid on the water tank and push down on it.
9. Slide the water tank in fully.
10. Close the tank cover and briefly press on the centre of it.
The tank cover is locked.

Caution!

- Do not dry the water tank in the hot cooking compartment. This will damage the water tank.
- Do not clean the water tank in the dishwasher. This will damage the water tank.

Cleaning the drip trough

1. Allow the appliance to cool down.
2. Open the tank cover.
3. Remove the water tank and drip tray.
4. Wipe around the drip trough **a** underneath the cooking compartment with a sponge cloth (fig. **1**).







Drying the cooking compartment

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

Heating up the cooking compartment

To dry, heat up the cooking compartment so that the moisture in the cooking compartment evaporates. Then open the appliance door to allow the steam to escape from the cooking compartment.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst dirt from the cooking compartment immediately and wipe away moisture from the cooking compartment floor.
3. Use the function selector to select Hot air grill 

4. Touch  twice.
The cooking time symbol  is highlighted in the display.
5. Use the rotary selector to set a cooking time of 15 minutes.
6. Press  to start the operation.
The drying function starts and ends automatically after 15 minutes.
7. Open the appliance door and leave it open for 1 to 2 minutes so that the moisture in the cooking compartment can escape.

Drying the cooking compartment by hand

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

Automatic programmes

You can prepare food really easily using the automatic programmes. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme then applies the most suitable settings. You can select from 30 programmes.

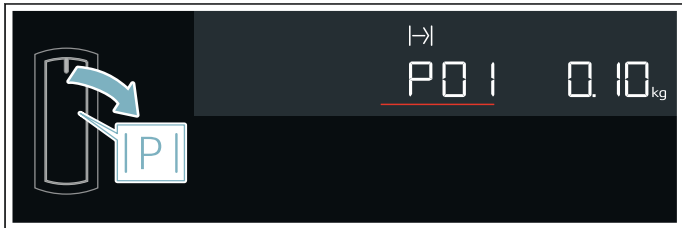
Notes

- Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- Place the food in the cold cooking compartment.
- For the programmes, always use microwaveable, heat-resistant cookware, for example made of glass or ceramic. Observe the accessories tips in the programme table.
- For an optimal cooking result, use food that is in good condition and chilled meat only. For frozen food, use food straight out of the freezer only.

Setting a programme

Example in diagram: Programme 3 with a weight of 1 kg.

1. Set the function selector to P automatic programmes.
The first programme number and weight suggestion are shown in the display.



2. Use the rotary selector to select programme number 3.



3. Touch kg.
The weight setting is highlighted in the display.



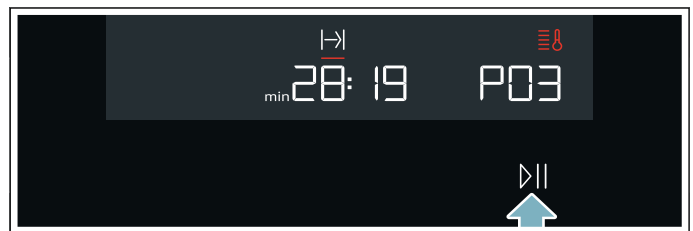
4. Use the rotary selector to set the weight to 1 kg.

The appliance automatically sets the right cooking time for that weight.



5. Touch $\triangleright||$.

The programme will start. The cooking time visibly counts down and the temperature bar and the $\triangleright||$ LED light up.



Notes

- Before starting you can use P and °C/kg to switch between programmes and weight.
- Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed. You can check the set weight by touching °C/kg.

The programme has ended

An audible signal sounds. The programme has finished; the appliance stops heating. Turn the function selector to the off position.

Changing the programme

1. Touch the $\triangleright||$ field for approx. four seconds.
The programme is reset.
2. Select a new programme.

Pausing the operation

1. Touch the $\triangleright||$ field or open the appliance door.
The operation is suspended and the $\triangleright||$ LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the $\triangleright||$ field.
The operation is continued and the $\triangleright||$ LED lights up.

Stopping the appliance from heating

Turn the function selector to the "Off" position.

The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.


Programme table




Pro-gramme	Meal	Weight in kg	Cookware/accessories, shelf height	Information	Specific details
Defrosting					
P 01	Minced meat*	0.10 - 1.20	Flat, shallow cookware without lid Cooking compartment floor	Use microwave-safe cookware only.	Minced beef, lamb, pork; after turning, remove any minced meat that has already defrosted
P 02	Fish fillet*	0.10 - 1.00	Flat, shallow cookware without lid Cooking compartment floor	Use microwave-safe cookware only.	Fillet of pike, cod, ocean perch, pollock, pike-perch
P 03	Chicken pieces on the bone*	0.15 - 1.20	Flat, shallow cookware without lid Cooking compartment floor	Use microwave-safe cookware only.	Skin side down
P 04	Bread slices*	0.10 - 0.50	Flat, shallow cookware without lid Cooking compartment floor	Use microwave-safe cookware only.	Wheat bread, wheat-rye bread, whole-meal bread; bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale. If possible, separate the slices.
Poultry, Meat, Fish					
P 05	Chicken pieces, fresh*	0.15 - 1.00	Wire rack + glass tray Positions 3 + 2	Use microwave-safe cookware only.	Chicken thigh, half chicken, skin side down
P 06	Sirloin, rare	0.50 - 2.00	Glass tray Position 1		
P 07	Roast beef, medium	0.50 - 2.00	Glass tray Position 1		
P 08	Sirloin, well done	0.50 - 2.00	Glass tray Position 1		
P 09	Leg of lamb on the bone, medium rare	1.00 - 2.00	Glass tray Position 1		
P 10	Leg of lamb on the bone, well done	1.00 - 2.00	Glass tray Position 1		
P 11	Fish, whole, fresh	0.20 - 1.20	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	Drizzle the inside with lemon juice.
P 12	Fish fillet, fresh	0.20 - 0.50	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	
P 13	Fish fillet, frozen	0.20 - 0.50	Steaming tray + glass tray Position 3	Use fish fillets of equal thickness. Fill the water tank.	
P 14	Casserole, made with fresh ingredients**	0.50 - 2.00	Cookware with lid Cooking compartment floor	Use microwave-safe cookware only.	Use equal quantities of meat, vegetables and stock and enter the total weight.
Vegetables and side dishes					
P 15	Broccoli, fresh	0.10 - 1.00	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	
P 16	Peas, frozen	0.10 - 1.00	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	
P 17	Sliced carrots, fresh	0.10 - 0.75	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	The thicker the slices, the firmer the result. If you would like it more well done, enter a higher weight into the automatic program. This extends the program duration.
P 18	Green asparagus, fresh	0.10 - 0.70	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	Spread out flat
*Turn when the turn signal prompts you **Stir when the stir signal prompts you					


Pro-gramme	Meal	Weight in kg	Cookware/accessories, shelf height	Information	Specific details
P 19	Eggs, soft-boiled	x 2 - 10	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	Hen's eggs, chilled
P 20	Rice**	0.10 - 0.50	Deep cookware with lid Cooking compartment floor	Use microwave-safe cookware only.	Long-grain rice; do not use boil-in-the-bag rice. Add two-three parts water to one part rice. After the programme has ended, leave to stand for 5–10 minutes.
P 21	Baked potatoes	0.20 - 1.50	Wire rack Position 2		Medium-sized potatoes, approx. 250 g, wash, dry and pierce the skins several times with a fork.
P 22	Boiled potatoes	0.20 - 0.50	Steaming tray + glass tray Position 3	Fill the water tank.	Potatoes, peeled and diced. The larger the items, the firmer the result.
P 23	Fruit compote**	0.30 - 0.80	Shallow cookware on glass tray Position 3	Use microwave-safe cookware only. Fill the water tank.	Add some sugar and cinnamon to the fruit. For berry compotes, do not add raspberries and strawberries until you are prompted to stir the fruit.
Convenience					
P 24	Chips, frozen*	0.20 - 0.80	Glass tray Position 2		Spread out flat
P 25	Croquettes, frozen	0.25 - 0.80	Glass tray Position 2		Spread out flat
P 26	Pizza, pre-baked, chilled	0.10 - 0.60	Wire rack Position 2		Thin-crust pizza
P 27	Pizza, pre-baked, frozen	0.10 - 0.50	Wire rack Position 1		Thin-crust pizza, pizza baguette
P 28	Pasta bake, pre-cooked and chilled	0.30 - 1.00	Cookware on glass tray Position 2	Use microwave-safe cookware only.	Lasagne, cannelloni or pasta bakes using precooked pasta
P 29	Reheat plated meal, chilled	0.20 - 0.50	Shallow cookware on glass tray Position 3	Use microwave-safe cookware only. Fill the water tank.	
P 30	Reheat plated meal, frozen	0.20 - 0.50	Shallow cookware on glass tray Position 3	Use microwave-safe cookware only. Fill the water tank.	


*Turn when the turn signal prompts you **Stir when the stir signal prompts you

Setting the time-setting options

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

Time-setting option	Use
 Timer	The timer functions like an egg timer. It runs independently of the appliance when it is heating and of other time-setting options and does not affect the appliance.
 Cooking time	Once the set cooking time has elapsed, the appliance automatically stops heating.
 Time	When no other function is running in the foreground, the appliance shows you the time of day in the display.





You can only call up the cooking time using the  field after setting a type of heating. The timer can be set at any time.

An audible signal sounds once the cooking time or timer duration has elapsed. You can cancel the signal early by touching the  field.

Note: You can change how long the audible signal sounds for in the basic settings. → "Basic settings" on page 27




Checking the time settings

If several time-setting options are set, the corresponding symbols light up in the display. The cooking time starts counting down.

To check the timer , cooking time  or time , touch  repeatedly until the relevant symbol is highlighted. During operation, only the timer and cooking time are available. In standby, only the timer and time are available. The value for this appears in the display for a few seconds.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the appliance. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. Touch the  field.
The  symbol and the time symbols light up again.
2. Use the rotary selector to set the timer duration. After a few seconds, the time setting is adopted. The timer starts. The  symbol lights up in the display and the timer counts down. The other time symbols go out.

The timer duration has elapsed

An audible signal sounds. -- : -- is shown in the display. Touch any field to switch off the timer.

Changing the timer duration

Use the rotary selector to change the timer duration. The change is applied after a few seconds.


Cancelling the timer duration

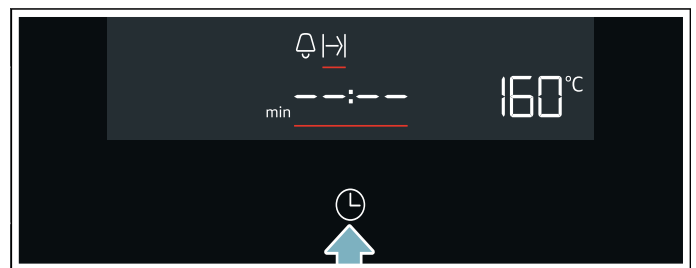
Use the rotary selector to reset the timer duration to -- : --. The change is applied after a few seconds. The timer is now switched off.

Setting a cooking time

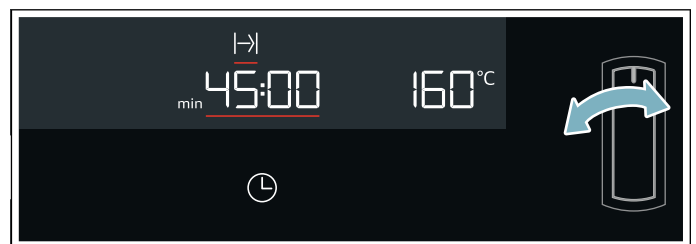
You can set the cooking time for your food on the appliance. Once the cooking time has elapsed, the appliance will automatically switch itself off. The cooking time cannot be accidentally exceeded.



Example in the picture: Hot air heating function, cooking time of 45 minutes.

1. Use the function selector to set the heating function. A default value for the temperature is shown on the display.
2. Use the rotary selector to adjust the temperature if necessary.
3. Touch the  button twice.
-- : -- will be shown on the display and the time symbols will be lit.




4. Use the rotary selector to set a cooking time of 45 minutes.



5. Touch the  button.
The oven will start. The cooking time will count down on the display and the  LED will be lit. The other time symbols will go out.

The cooking time has elapsed


An audible signal sounds. The appliance stops heating. -- : -- is shown in the display.

1. Touch the  field.
The audible signal stops.
2. Turn the function selector to the off position. The appliance is switched off.

Changing the cooking time

Use the rotary selector to change the cooking time. After a few seconds, the change is applied.

Cancelling the cooking time


If the timer function has been set, first touch the  button. You will now be able to adjust the cooking time.


Use the rotary selector to reset the cooking time to -- : -
-. After a few seconds, the change will be applied.

Initial use

After connecting the electricity supply or after a power cut, the display prompts you to set the time. It may take a few seconds for the instruction to appear.




Setting the time

During initial use, the time display is highlighted. The *12:00* value flashes in the display and the  symbol lights up. Set the time.


1. Use the rotary selector to set the time.
 2. Touch .
- The time has now been set.

Changing the time on the clock

Note: To change the time on the clock, you will need to switch off the appliance.

1. Touch the  button twice.
The  symbol and the clock time will appear on the display.
 2. Set the clock using the rotary selector.
 3. Touch the .
- The time has now been set.

Notes





- If you do not touch the  button after setting the time, the set value is automatically adopted after a few seconds.
- If the function selector has been moved to configure the settings, it must be returned to the "Off" position once you have finished. Only then can the appliance be used.
- In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock.

Basic settings

There are various settings available to you in order to help use your appliance effectively and simply. You can change these settings as required.

Changing the basic settings

The appliance must be switched off.

1. Touch the  button for a few seconds.
The first basic setting will appear on the display.
 2. Use the rotary selector to change the basic setting.
 3. Touch the .
- The next basic setting will appear on the display. You can go through all of the basic settings using the  button and make changes using the rotary selector.
4. Touch the  button for a few seconds.
This applies all the settings.

If the appliance is in standby mode, you can change the settings at any time.

Cancelling

If you do not want to save the changes, turn the function selector. The basic settings are ended without being saved.

List of basic settings

Basic setting	Options	Explanation
c01 Audible signal duration 1 = short = 10 seconds 2 = medium = 30 seconds	1 = short = 10 seconds 3 = long = 2 minutes	Audible signal sounds after a set cooking time or duration elapses or when the timer reaches zero
c02 Button tone* 1 = On	0 = Off	Tone when touching touch fields
c03 Display brightness* 1 = low 2 = medium 3 = high	1 = low 3 = high	Allows you to set the display brightness
c04 Time display 1 = On	0 = Off	Allows you to display the clock time
c05 Interior lighting 1 = On	0 = Off	Allows you to switch the interior lighting on or off
c06 Water hardness 1 = softened 4 = very hard	0 = softened 1 = soft 2 = medium 3 = hard	The water hardness affects the appliance's cleaning cycles
c07 Factory setting 0 = Off	1 = On	Allows you to reset appliance factory settings
c08 Demo mode 0 = Off	1 = On	Allows you to switch demo mode on and off Note: Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.

*The change is applied immediately.

Cleaning

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

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Warning – Risk of electric shock!

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

Warning – Risk of injury!

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

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

Suitable cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

You can buy other accessories for your appliance from our customer service. Please specify the relevant product number.

New sponge cloths may contain salts. Salts can cause rust film on stainless steel, so cloths must always be washed out thoroughly before use.

Microfibre cloth

The microfibre cloth is especially suitable for cleaning easily damaged surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. It removes liquid and greasy deposits in one go.

Order no. 00466148

Conditioning cloth for stainless steel surfaces

You can treat surfaces with a tested, recommended oil-impregnated conditioning cloth (available from us), which will make the surface more resistant to fingerprints and scratches.

Order no. 00311134

Conditioning oil for modern stainless steel surfaces

This is the same conditioning oil that is used in the cloths, and can be ordered from us in a bottle.

Order no. 00311567

Degreaser

For intensive removal of stubborn grease deposits from surfaces.

Order no. 00311781

Descaling agent

To ensure that your appliance continues to operate correctly, it must be descaled regularly. Only use a recommended descaling agent to do this. Other descaling agents may damage the appliance.

Liquid descaling agent: Order no. 00311680

Descaling tablets: Order no. 00311864

Caution!

Surface damage

Do not use any

- harsh or abrasive cleaning agents,
- cleaning agents with a high alcohol content,
- hard scouring pads or cleaning sponges,
- high-pressure cleaners or steam cleaners,
- special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Area	Cleaning
Appliance exterior	
Stainless steel front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such flecks. Special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces are available from our after-sales service or from specialist retailers. Apply a very thin layer of the cleaning product with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If descaler comes into contact with the door handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Appliance interior	
Self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Inside of the door and door seal	Hot soapy water: Clean with a dishcloth. Do not remove the door seal. Do not scour. Check the position of the door seal after cleaning it.

Stainless-steel surfaces	Hot soapy water: Clean with a dishcloth. Do not scour. Check the position of the door seal after cleaning it.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush.
Drip tray and water tank	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and rinse thoroughly with clean water to remove residual detergent. Dry with a soft cloth. Leave to dry with the lid open. Rub the seal on the lid until dry. Do not clean in the dishwasher.
Tank recess	Rub dry after every use.
Steam outlet in cooking compartment	Hot, soapy water: Use a cleaning sponge or a soft washing-up brush.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

Cleaning self-cleaning surfaces

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

Caution!

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

When the cooking compartment has cooled down, remove the brown or white residue with water and a soft sponge.

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

Keeping the appliance clean

Always keep the appliance clean and remove dirt immediately so that stubborn deposits of dirt do not build up.

Tips

- Clean the cooking compartment after each use. This ensures that dirt cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use the glass tray for baking very moist cakes.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.
- Where possible, use hot air. This type of heating creates less dirt.

Cleaning function

Descaling

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


Caution!

- Risk of damage to the appliance: Only use the descaler recommended by us for descaling, either in liquid or tablet form. The time the descaler needs to be left to work depends on the product used. Other descalers may damage the appliance. You can order descaler from our after-sales service.
Liquid descaler: Order no. 00311680
Descaling tablets: Order no. 00311864
- Descaling solution: Do not allow any descaling solution or descaler to come into contact with the control panel or other surfaces on the appliance. This may damage the surfaces. If this does happen, remove the descaling solution immediately with water.

Descaling consists of two automated steps. For hygiene reasons, the descaling program must be run through completely before the appliance is ready for operation again. Descaling will take around 32 minutes in total.


- Descale the appliance (approx. 31 minutes), then empty the drip tray and fill the water tank with fresh water.
- Run a rinse cycle after descaling the appliance (approx. 1 minute), then empty the drip tray.



If descaling is interrupted (e.g. due to a power failure, because the appliance is switched off or because the descaling process is cancelled), you will be prompted to run a rinse cycle once the appliance is switched back on. The appliance cannot be used until the rinse cycle comes to an end.

The frequency with which the appliance must be descaled depends on the hardness of the water used. When only five more steam-assisted operations are possible (or fewer), the  symbol appears on the appliance display, reminding you to descale it. You can therefore prepare for the descaling in good time.

The steam mode is then only possible after the descaling process has been completed.

Starting

1. Use the function selector to select Descale . The duration of the descaling process will be displayed. It cannot be changed.
2. Open the tank cover.
3. Remove and empty the drip tray.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove the water tank.
6. Mix water and descaler to create a descaling solution.
Note: Observe the mixing ratio of the descaling agent.
Descaling liquid (Order no. 00311680): Mixing ratio 1:5, mix 50ml descaling liquid with 250ml water.
Descaling tablets (Order no. 00311864): Add one descaling tablet (18g) to 250ml water and let dissolve for five minutes.



7. Pour the descaling solution into the water tank and slide the water tank in fully.
8. Close the tank cover.
9. Touch the  button.
The appliance will now be descaled. The remaining time counts down on the display. An audible signal will sound once descaling has finished. The appliance pauses.
10. Open the tank cover.
11. Remove the drip tray, empty it and slide it back in.
12. Remove the water tank, rinse it thoroughly, fill it with fresh water and slide it back in.
13. Close the tank cover.
14. Touch the  button.
The appliance will now be rinsed twice automatically. An audible signal will sound once the rinse cycles have finished. Empty the drip tray.

Rinsing

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

Note: After rinsing, there can be dissolved lime particles in the drip tray. This is normal and does not affect operation.

Starting

1. Use the function selector to select the rinse cycle . The duration of the programme will be displayed. It cannot be changed.
2. Open the tank cover.
3. Remove and empty the drip tray.
4. Slide the empty drip tray in fully.
5. Remove water tank and drain any residual water. Rinse out water tank thoroughly and fill with fresh water.
6. Slide the water tank in fully.
7. Close the tank cover.
8. Touch the  button.
Water is pumped through the pipes. The time remaining will count down on the display. An audible signal will sound once this time has elapsed. Empty the drip tray.

Subsequent cleaning

Carry out the following steps after every descaling programme or rinse cycle:

1. Open the tank cover.
2. Empty, clean and dry the drip tray and water tank.
3. Turn the function selector to the off position.
The process is complete and the appliance is ready for use again.

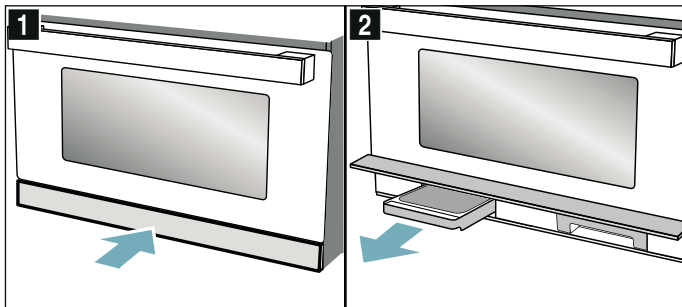
Emptying the drip tray

With the cleaning functions, the residual water is collected in the drip tray. Then empty and dry the drip tray.

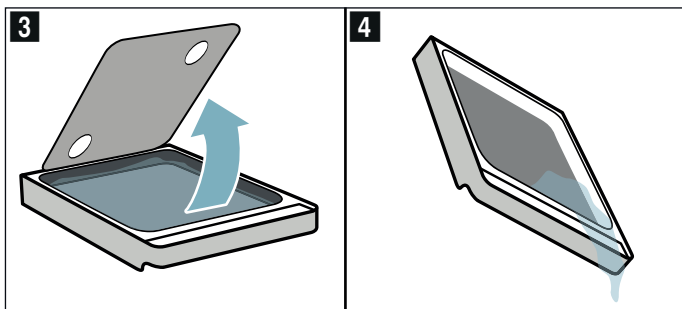
Caution!

- Do not dry the drip tray in the hot cooking compartment. This will damage the drip tray.
- Do not clean the drip tray in the dishwasher. This will damage the drip tray.

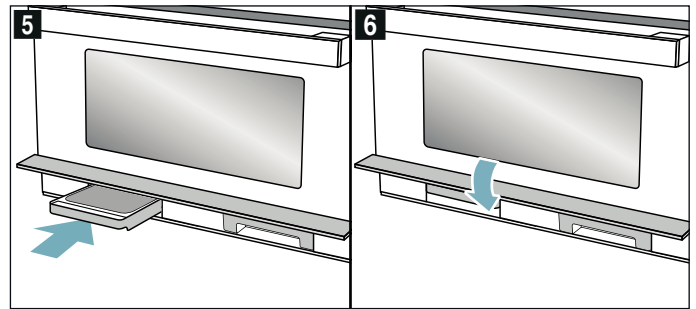
1. Briefly press on the centre of the tank cover. The tank cover opens. The drip tray and water tank can now be accessed.
2. Remove the drip tray from the tank recess.



3. Open the lid for the drip tray.
4. Empty the drip tray.



5. Insert the drip tray back into the tank recess and slide it in fully.
6. Close the tank cover.



The appliance is ready to use.

? Trouble shooting









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

⚠ Warning – Risk of electric shock!

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

You can take remedial action yourself for some error messages.

Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/Note
The appliance does not work	The plug is not plugged into the mains	Plug the plug in
	Power failure	Check whether the kitchen light works
	The fuse is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK
	Faulty operation	Switch off the fuse in the fuse box. Switch it back on after approx. 10 seconds
Although the appliance is switched on, it cannot be operated; the  symbol is in the display	The childproof lock is activated	Press and hold  until the  symbol goes out
The interior lighting has failed.	The LED bulb is defective	Call our customer service
12:00 flashes in the display and the  symbol lights up.	Power failure	Reset the clock
The appliance is not operating. A cooking time is shown in the display.	 was not touched after the setting was made.	Touch  or delete the setting by using the function selector to select another function.
The microwave is not working.	The door has not been properly closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door
	 was not touched.	Touch 

Error message	Possible cause	Remedy/Note
It is taking longer than usual for food to heat up	The microwave power output has been set too low.	Select a higher microwave power output
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault recurs, call our customer service.
The appliance can be set, but does not heat up. The colon flashes.	The appliance is in demo mode.	Deactivate demo mode in the basic settings. Note: Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.
The water tank and drip tray symbols are flashing continuously.	Technical problem.	Make sure that the water tank and drip tray are fully inserted in the relevant tank recess. If the symbols continue to flash, call our customer service. You may continue to use the appliance, except for the steam function.
The warm air / steam escapes above the appliance door.	The cooling fan is running	No malfunction. The cooling fan continues running for a short time after operation ends. The cooling fan protects the appliance from overheating.
The cooling fan continues to run after operation ends.	The appliance needs to be cooled after operation.	No malfunction.
The cooling fan continues to run when the appliance door is opened.	The appliance needs to be cooled during and after operation.	No malfunction. All cooking functions (microwave, etc.) are stopped when the door is opened.
Steam is not visible in the hot air / grill combination mode.	Steam is not visible in every temperature range. The hotter the steam, the less visible it is.	No malfunction.
Collecting tank is empty after operation.	In steam / steam combination mode, the condensation is collected by the glass plate on the cooking compartment floor and the grey drip tray in the bottom plate. The condensation does not reach the collecting tank.	The collecting tank serves only the rinsing and descaling process, not the normal steam / steam combination mode. See also chapter "Steam".
White lime scale particles are in the collecting tank.	During rinsing or descaling, fine particles of lime dissolve out of the boiler.	During rinsing and descaling, stuck lime particles may come loose. Check the water hardness setting. Perform the descaling process at the recommended intervals.
Low water consumption in combination mode. Especially in combination mode with 3 functions.	In steam combination mode, especially with 3 functions, it may be that only small amounts of steam are used. Therefore, only little water is consumed from the fresh water tank.	No malfunction.
E0532.	Dirt on the control panel is creating a touch field that is permanently active.	Switch off the appliance and clean the control panel. Switch the appliance on again. If this fault recurs immediately after switching back on, call our customer service.
E5005.	The steam function has been activated multiple times with an empty water tank.	Before next use, make sure that the water tank is filled with cold water and fully inserted in the tank recess. If this fault recurs, call our customer service.

Customer service

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

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the appliance door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

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

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8989
Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

This appliance corresponds to the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a Group 2, Class B product.

Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B states that the appliance is suitable for private households.

Tested for you in our cooking studio

Here, you can find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and temperature are best suited to your dish. You will get information on suitable cooking accessories and the height at which they should be placed in the oven. You will also get tips about cookware and preparation methods.

Note: A lot of steam can build up in the cooking compartment when cooking food. Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel or adjacent kitchen cabinet panels. This is a normal physical phenomenon. Condensation can be reduced by preheating the oven or opening the door carefully.

When steaming or during operation with steam assistance, it is desirable that there is a significant build-up of steam in the cooking compartment. Wipe the cooking compartment clean after cooking, once it has cooled off.

General information

Recommended setting values

The table lists the optimum function for various types of food. The temperature/settings and duration depend on the cookware used and the quantity, quality, temperature and consistency of the food. Settings ranges are indicated for this reason. Try using the lower values to start with. You can use a higher setting next time if necessary.

When using the microwave, always set the longest specified time but check your meal after the shortest specified time.

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

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

The setting values apply to food that is placed into a cold cooking compartment.

Preheating is necessary for selected food, and this is indicated in the table. Do not place your food and accessory into the cooking compartment until it has finished preheating.

Some dishes turn out best if they are cooked in multiple stages. These are indicated in the table.

If you wish to follow one of your own recipes, you should use the settings listed in the table for similar food as reference. Additional information can be found in the baking tips listed after the settings tables.

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

Accessories

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

Ensure that you always use suitable cookware and accessories, and that they are placed in the oven the right way around.

Also observe the notes on using cookware suitable for microwave cooking and cooking with steam in the relevant sections. → "Microwave" on page 16 → "Steam" on page 19

Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.

Bakeware and cookware

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

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

If you would like to use silicone moulds, check the manufacturer's instructions to see whether they are suitable for use with microwaves or steam-assisted cooking. Use the manufacturer's instructions and recipes as a guide.

Silicone moulds are often smaller than normal baking tins. The given quantities and recipes may vary.

As a general rule:

- Bake on the glass tray with hot air, shelf position 2
- Bake in a tin on the wire rack with hot air, shelf position 1
- Roasts on the wire rack or the glass tray, shelf position 2. If you use the wire rack, place the glass tray underneath.
- Grill on the wire rack on shelf position 3 or 4. Place the glass tray underneath.

- Microwave-only operation: Cookware on the bottom of the cooking compartment, shelf position 0.
- Steam-only operation: Glass tray with steamer basket on shelf position 3.

Greaseproof paper

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

Do not line accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.

Defrosting

Place the frozen food in an uncovered container on the bottom of the cooking compartment.

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

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

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













Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. You can remove the giblets from poultry at this point.

The meat can also be processed further when a small part of the core is frozen.

Notes

- Use an uncovered item of cookware and place it on the bottom of the cooking compartment.
- Please note that a setting can comprise several steps.
- Always set the maximum specified time but check your meal after the minimum specified time.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Weight	Steps	Microwave setting	Cooking time in min	Notes
Whole pieces of beef, pork or veal (on the bone or boned)	Cookware, uncovered	0		800 g	1	180	15	Turn frequently.
					2	90	15 - 25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	20	
					2	90	25 - 35	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	Cookware, uncovered	0		200 g	1	180	5	Turn during cooking. Separate any defrosted parts.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Weight	Steps	Microwave setting	Cooking time in min	Notes
Minced meat, mixed	Cookware, uncovered	0		200 g	1	90	15	Freeze food flat if possible. Turn frequently during defrosting and remove any minced meat that has already defrosted.
				500 g	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 g	1	180	10	
2	90	15 - 20						
Poultry or poultry pieces	Cookware, uncovered	0		600 g	1	180	5	Turn during cooking.
					2	90	10 - 15	
				1200 g	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
Duck	Cookware, uncovered	0		2000 g	1	180	20	Turn several times.
					2	90	30 - 40	
Goose	Cookware, uncovered	0		4500 g	1	180	30	Turn every 20 minutes. Remove any liquid that results from defrosting.
					2	90	60 - 80	
Fish fillet, fish steak or slices	Cookware, uncovered	0		400 g	1	180	5	Turn during cooking. Separate any defrosted parts.
					2	90	10 - 15	
Whole fish	Cookware, uncovered	0		300 g	1	180	3	Turn several times.
					2	90	10 - 15	
				600 g	1	180	8	
					2	90	15 - 25	
Vegetables, e.g. peas	Cookware, uncovered	0		300 g	1	180	10 - 15	Stir during cooking.
					2	90	9 - 15	
				600 g	1	180	10	
Fruit, e.g. raspberries	Cookware, uncovered	0		300 g	1	180	7 - 10	Stir several times. Separate any defrosted parts.
					2	90	5 - 10	
				500 g	1	180	8	
Butter, defrosting	Cookware, uncovered	0		125 g	1	90	6 - 8	Remove all packaging.
					2	90	3 - 5	
				250 g	1	180	2	
Bread, loaf	Cookware, uncovered	0		500 g	1	180	3	Turn during cooking.
					2	90	10 - 15	
				1000 g	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Cakes, plain, e.g. sponge cake	Cookware, uncovered	0		500 g	1	90	10 - 15	Only for cakes without icing, whipped cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
					2	90	10 - 15	
				750 g	1	180	3	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	Cookware, uncovered	0		500 g	1	180	5	Only for cakes without icing, whipped cream or gelatine.
					2	90	15 - 25	
				750 g	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

Heating frozen food

Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The speed at which different components of the meal heat up may vary.

Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the cookware.

Food should not be placed in layers on top of one another.

Stir or turn the food 2 or 3 times during the process.

After heating, leave the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to stabilise.

Always wear oven gloves or use a pot holder when removing cookware from the appliance.

Notes

- Place the cookware on the bottom of the cooking compartment.

- Always cover the food. If you do not have a dedicated lid for your cookware, use a plate or special microwave film.
- Always set the maximum specified time but check your meal after the minimum specified time.

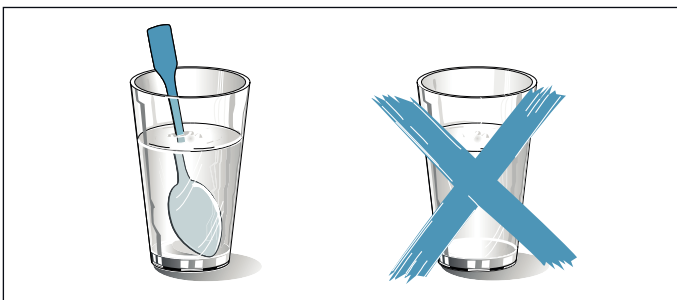
Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Weight	Microwave setting	Cooking time in min	Notes
Soup, frozen	Cookware, covered	0	☞	400 g	600	8 - 15	
Stew, frozen	Cookware, covered	0	☞	500 g	600	8 - 13	
				1000 g	600	20 - 25	
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components), frozen	Cookware, covered	0	☞	300 - 400 g	600	11 - 15	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash, frozen	Cookware, covered	0	☞	500 g	600	12 - 17	Separate the pieces of meat when stirring.
				1000 g	600	25 - 30	
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni, frozen	Cookware, covered	0	☞	450 g	600	10 - 15	
Side dishes, e.g. rice, pasta, frozen	Cookware, covered	0	☞	250 g	600	2 - 5	Add liquid
				500 g	600	8 - 10	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots, frozen	Cookware, covered	0	☞	300 g	600	8 - 10	Add enough water to cover the base
				600 g	600	14 - 17	
Creamed spinach, frozen	Cookware, covered	0	☞	500 g	600	11 - 16	Cook without adding water, stir occasionally

Warming

Warning

Risk of scalding!

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



Caution!

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

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The speed at which different components of the meal heat up may vary.
- Stir or turn the food frequently during the process. Check the temperature.
- After heating, leave the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to stabilise.
- Always wear oven gloves or use a pot holder when removing cookware from the appliance.
- Cover the food if this is specified in the table. Place the cookware on the bottom of the cooking compartment. If you would like to activate the steam function, place your cookware on the glass tray in shelf position 3. Fill the water tank.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Weight/ quantity	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min	Notes
Baby food, e.g. baby bottles	Cookware, uncovered	0	☞	150 ml	360	-	0.5-1.5	No teats or lids. Always shake well after heating. Always check the temperature.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Weight/quantity	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min	Notes
Beverages	Cookware, uncovered	0		200 ml	1000	-	1-2	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally
				500 ml	1000	-	4-5	
Soup, 2 cups, 175 g each	Cookware, uncovered	0		350 g	600	-	3-4	
Soup, 4 cups, 175 g each	Cookware, uncovered	0		700 g	600	-	6-8	
Meat or pieces of meat in sauce	Cookware, covered	0		500 g	600	-	7-10	Separate the slices of meat
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	Cookware, uncovered	3	+	400 g	360	HIGH	9-14	
Stew	Cookware, covered	0		400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Vegetables	Cookware, uncovered	3	+	150 g	360	HIGH	3-5	
	Cookware, uncovered	3	+	300 g	360	HIGH	4-7	

Microwave tips

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

Cakes, small baked items and bread

The settings tables list the optimum settings for many bakes.

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

Baking in combination with a microwave

Baking in combination with a microwave considerably reduces the cooking time.

Always use heat-resistant cookware that is suitable for microwave use. Observe the notes on cookware suitable for microwaves. → "Microwave" on page 16

In combined operation, you can use conventional metal baking tins. If sparks are produced between the baking tin and the wire rack, check whether the tin is clean on the outside. Change the position of the tin on the wire rack. If this does not help, continue baking without the microwave. The baking time will be longer. If you use baking tins made of plastic, ceramic or glass, the baking time indicated in the settings tables will be shorter.

Steam-assisted baking

Using steam-assisted baking gives certain baked items (e.g. yeast-risen pastries) a crispier crust and glossier surface. The baked item does not dry out as much.

Fill the water tank up to the "max." mark. If the appliance runs out of water, it will continue to cook your meal with the selected heating function but without adding steam.

Frozen products

Carefully take the food out of the packaging. Do not use frozen products that are covered with a thick layer of ice. Remove any ice on the food.













Some frozen products may be unevenly pre-baked. Uneven browning may remain even after baking.

Bread and rolls

Never pour water into the hot cooking compartment or place cookware containing water onto the bottom of the cooking compartment. The change in temperature could damage the bottom of the cooking compartment.












Switch on the steam function for hot air. The settings for bread dough apply to both dough placed on a baking tray and dough placed in a loaf tin.

Cakes in tins

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Microwave setting	Cooking time in min
Sponge cake, simple*	Ring-shaped cake tin/ Vienna ring tin/loaf tin	1		160-170	-	60-80
Sponge cake, delicate (e.g. sand cake)*	Ring-shaped cake tin/ Vienna ring tin/loaf tin	1		150-160	-	60-70
Nut cake	Springform tin, Ø 26 cm	1	 + 	170-180	90	30-35
Sponge flan base	Flan tin	1		160-170	-	35-45
3-egg fatless sponge cake	Springform tin, Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Fruit tart or cheesecake with shortcrust pastry*	Springform tin, Ø 26 cm	2	 + 	150-160	360	40-50
Fruit cake, delicate, made of sponge	Ring-shaped cake tin/ springform tin	1	 + 	170-190	90	30-45
Savoury bakes (e.g. quiche/ onion tart)	Springform tin	2	 + 	160-180	90	50-70





*Allow cakes to cool in the oven for approx. 20 minutes

Cakes on baking trays








Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min
Sponge cake with dry topping	Glass tray	2		160-170	-	-	30-40
Yeast cake with moist topping, e.g. yeast dough with apple crumble*	Glass tray	1		160-170	-	-	30-45
Plaited loaf with 500 g flour*	Glass tray	1	 + 	170-180	-	HIGH	35-45
Strudel filled with fruit, pre-baked, frozen	Glass tray	1	 + 	180-200	-	MEDIUM	40-50
Pizza	Glass tray	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, pre-baked, frozen	Wire rack	2	 + 	180-190	180	-	8-15
Pizza baguette, pre-baked, frozen	Wire rack	2	 + 	190-210	180	-	12-15

*Preheat



Small baked products and biscuits

Meal	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Duration in min.
Biscuits	Glass tray	2		150-170	20-35
Meringue	Glass tray	2		100	90-120
Macaroons	Glass tray	2		110	35-45
Puff pastry	Glass tray	2		170-180	35-45

Bread and rolls

Meal	Cookware	Shelf position	Heating function	Steps	Temperature in °C	Grill setting	Steam level	Duration in min.	Notes
Bread, 1 kg*	Glass tray	1	 + 	1	230	-	HIGH	10-15	Never pour hot water directly into a hot oven.
				2	190-200	-	-	30-45	
Bread 1.5 kg*	Cake tin	0	 + 	1	230	-	HIGH	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Bread rolls, e.g. wheat rolls*	Glass tray	1	 + 	1	200-220	-	HIGH	25-35	
Bread for toasting, 12 slices	Wire rack	3		1	-	3	-	3-6	

*preheat

Meal	Cookware	Shelf position	Heating function	Steps	Temperature in °C	Grill setting	Steam level	Duration in min.	Notes
Bread for toasting, 4 slices	Wire rack	3		1	-	3	-	3-6	Place the slices of bread next to each other in the centre of the wire rack.
Toast with topping, 2-4 slices	Wire rack + glass tray	3+1		1	-	3	-	8-10	
*preheat									

Baking tips

Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the oven. If this does not help, continue baking without microwaves or place the tin on the glass tray. The baking time will then be longer.
You want to find out whether the baked item is completely cooked in the middle.	Push a cocktail stick into the highest part of the baked item. If the cocktail stick comes out clean with no dough residue, the baked item is ready.
The baked item collapses.	Next time use less liquid. Alternatively, set the temperature to be 10 °C lower and extend the baking time. Use the ingredients and preparation instructions given in the recipe.
The baked item has risen in the middle but is lower around the edges.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the baked item carefully with a knife.
Small baked items stick to one another during baking.	There should be a gap of approx. 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and brown on all sides.
The baked item is too dry.	Set the temperature 10 °C higher and shorten the baking time.
The baked item is too light in colour overall.	If the shelf position and the cookware are correct, then you should increase the temperature if necessary or extend the baking time.
The back of an item baked in a tin or loaf tin is too dark.	Place the baking tray in the middle of the accessory, not directly against the back wall of the oven.
The baked item is too dark in colour overall.	Select a lower temperature next time and extend the baking time if necessary.
The cake is unevenly browned.	Select a slightly lower temperature. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut greaseproof paper to size. Ensure that the baking tin does not stand directly in front of the openings in the cooking compartment back wall. When baking small items, you should use similar sizes and thicknesses wherever possible.
The baked item looks good but it is not cooked properly in the middle.	Bake for longer at a lower temperature and add less liquid if necessary. For baked items with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then place the topping on top.
The baked item will not come out of the tin when turned upside down.	Allow the baked item to cool down for 5 to 10 minutes after baking. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges again using a knife. Turn the baked item upside down again and cover the tin several times with a cold, wet cloth. Next time grease the tin and sprinkle with breadcrumbs.

Bakes and gratins


You can use your appliance to cook bakes and gratins. The settings tables list the optimum settings for certain meals.

How well cooked a bake is will depend on the size of the cookware and the depth of the bake. Use wide, shallow cookware for bakes and gratins. Food takes

longer to cook in deep, narrow cookware and it browns more on top. Always use the indicated shelf positions.

Observe the notes on cookware suitable for microwaves. → *"Microwave" on page 16*

Use a shallow ovenproof dish that is 4-5 cm deep. Bakes and gratins should be left to cook in the oven for a further 5 minutes after the oven has been switched off.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature	Microwave setting	Cooking time in min
Bakes, sweet, e.g. quark and fruit soufflé, 1.5 kg	Ovenproof dish	0	 + 	130-150	180	25-35

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature	Microwave setting	Cooking time in min
Savoury bakes made from cooked ingredients, e.g. pasta bake, 1 kg	Ovenproof dish	0		180-190	600	12-17
Savoury bakes made from raw ingredients, e.g. potato gratin, 1.1 kg	Ovenproof dish	0		170-180	600	20-30

Poultry, meat and fish

Your appliance offers different methods of cooking poultry, meat and fish. The settings tables list the optimum settings for numerous meals. Some dishes turn out best if they are cooked in multiple stages. These are indicated in the table.

Cooking with cookware

⚠ Warning – Risk of injury from shattering glass!
Place hot glass cookware on a dry mat after cooking. The glass may crack if placed on a cold or wet surface.

Only use cookware that is suitable for what you intend to use it for. Glass cookware is best. Check whether the cookware fits in the cooking compartment.

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

Observe the manufacturer's instructions for your roasting trays.

Uncovered cookware

To cook poultry, meat and fish, it is best to use a deep roasting tin. Place the tin on the bottom of the cooking compartment. If you would like to use steam-assisted cooking, use an uncovered item of cookware. If you do not have any suitable cookware, use the glass tray.

Covered cookware

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

⚠ Warning – Risk of scalding!

Very hot steam may escape when opening the lid after cooking. Lift the lid at the rear so that the hot steam can escape away from you.

Cooking in combination with a microwave

This considerably reduces the cooking time. Unlike in conventional operation, when roasting in combination with a microwave the cooking time is based on the total weight.

Note: If you have different quantities to those indicated in the settings tables, the following basic rule applies: double the quantity equates to roughly double the cooking time. Always use heat-resistant cookware that is suitable for microwave use. Metal roasting dishes or earthenware pots are only suitable for roasting without using the microwave. Observe the notes on cookware suitable for microwaves. → *"Microwave" on page 16*

Steam-assisted cooking

Certain foodstuffs will become crispier during steam-assisted cooking. Their surface becomes glossier and they dry out less.

Use cookware without a lid. Cookware must be heat- and steam-resistant. Use steam-assisted cooking if it is indicated in the settings table. Fill the water tank up to "max." mark. If the appliance runs out of water, it will continue to cook your meal with the selected heating function but without adding steam.

Steaming using the steaming tray

In contrast to steam-assisted cooking, the steaming function cooks the meat particularly gently but it does not become crispy on the outside. It remains very succulent.

You can also sear pieces of meat before steaming, which will reduce their cooking time and give them a slightly different flavour. Larger pieces require a longer cooking time. Pieces of meat do not need to be turned.

To steam poultry, meat or fish, place the item to be cooked in the steaming tray in the glass tray and then place this in the cooking compartment at shelf position 3. Fill the water tank up to "max." mark. If the water tank runs out of water while the appliance is in operation, the appliance is paused. You will be alerted to this by a message on the display.

Grilling

Keep the appliance door closed when using the grill. Never grill with the appliance door open.

Place the food to be grilled on the wire rack. Place the glass tray underneath the wire rack to collect any dripping fat.

Try to use pieces of food of a similar thickness and weight. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Place the food to be grilled directly onto the wire rack.

Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.

Do not add salt to the meat until it has been grilled. Salt draws water from the meat.

Notes

- The grill elements continuously switch on and off; this is normal. The grill setting determines how frequently this occurs.
- Smoke may be produced when grilling.

Recommended settings

The settings are based on the assumption that unstuffed, chilled, ready-to-roast poultry, meat or fish is placed into a cold cooking compartment.

The table lists specifications for poultry, meat and fish with default values for the weight. If you wish to prepare heavier poultry, meat or fish, always use the lower temperature. If cooking more than one piece, use the weight of the heaviest piece as a basis for determining the cooking time. The individual pieces should be approximately the same size.

The larger the poultry, meat or fish, the lower the cooking temperature and the longer the cooking time.

Turn poultry, meat and fish if specified in the settings table.

Poultry

When cooking duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.

If using duck breast, score the skin. Do not turn duck breasts.

When you turn poultry, ensure that the breast side or the skin side is underneath at first.

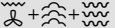



Meat

Baste lean meat with fat as required or cover it with strips of bacon.

When roasting, add a little liquid if the meat is lean. This liquid should just about cover the bottom of the glass cookware.

Score the rind crosswise.

Poultry

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature	Grill setting	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min	Notes
Chicken, whole, 1.3 kg (boil)	Cookware, covered	0		-	-	600	-	25-35	Turn halfway through.
Chicken, whole, 1.3 kg (roast)	Cookware, uncovered	0		190	-	360	HIGH	40-45	Place with the breast side up. Do not turn. Leave to stand for 5 minutes.
Chicken portions, e.g. chicken quarters, 800 g	Cookware, uncovered	0		190	-	180	-	20-35	Pierce the skin. Place with the skin side up. Do not turn.
Duck breast, 500 g	Wire rack + glass tray	3+2		-	3	180	HIGH	10-12	Place with the skin side up. Do not turn.
Goose breast, goose legs, 700-900 g	Cookware, uncovered	0		-	2	180	-	30-40	Deep cookware without a lid. Do not turn.

When the joint is ready, turn off the oven and allow it to rest for a further 10 minutes in the cooking compartment, keeping the door closed. This helps distribute the meat juices more evenly. Wrap the joint in aluminium foil if necessary. The recommended resting time is not included in the indicated cooking time.

It is more convenient to roast and braise meat in cookware. You can take the joint out of the cooking compartment more easily in the cookware, and prepare the sauce in the cookware itself.

The quantity of liquid depends on the type of meat, the material the cookware is made from and on whether or not a lid is used. If preparing meat in an enamelled or dark metal roasting dish, it will need a little more liquid than if cooked in glass cookware.

The liquid in the cookware evaporates when roasting. Carefully pour in more liquid if required.

The distance between the meat and the lid should be at least 3 cm. The meat may rise.

If necessary, braise the meat first by searing it. Add water, wine, vinegar or a similar liquid to the braising liquid. Cover the bottom of the cookware with approx. 1-2 cm of liquid.

Fish

Whole fish does not need to be turned. You can tell when the fish is cooked because the dorsal fin can be removed easily.

If you would like to cook fish on the wire rack, coat the wire rack with a little oil beforehand as this will make it easier to remove the fish later.

Meat

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Steps	Temperature	Grill setting	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min	Notes
Pot-roasted beef, 1 kg	Cookware, covered	0		1	160-170	-	180	-	80-90	
Sirloin, rare, 1.5 kg	Cookware, uncovered	0		1	180-190	-	180	-	30-40	Turn halfway through. Leave to stand for 10 minutes afterwards.
Beef steaks x 2-32-3 cm thick, 200 g each	Wire rack + glass tray	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Pork without rind, 750 g, e.g. neck	Cookware, uncovered	0		1	170-180	-	360	HIGH	25-35	Leave to stand for 10 minutes afterwards.
Pork with rind, 1 kg, e.g. shoulder	Cookware, uncovered	0		1	170-180	-	180	HIGH	60-80	Score the rind. Leave to stand for 10 minutes afterwards. Do not turn.
Pork loin 500-600 g	Cookware, uncovered	0		1	180-190	-	180	-	35-40	Leave to stand for 10 minutes afterwards.
Pork neck steaks x 2-3, 2-3 cm thick, 120 g each	Wire rack + glass tray	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Grilling sausages x 4-6, 150 g each	Wire rack + glass tray	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Meat loaf, 750 g	Cookware, uncovered	0		1	190	-	360	HIGH	15-20	Leave to stand for 10 minutes afterwards.

Fish

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min
Fish fillet, fresh, 400 g	Glass tray + steaming tray	3		-	-	-	HIGH	15-17
Fish fillet pieces, frozen, 400 g	Cookware, covered	3		-	-	-	HIGH	18-20
Fish fillet pieces, frozen, 800 g	Glass tray + steaming tray	3		-	-	-	HIGH	23-25
Fish fillet, au gratin, 500 g	Cookware, uncovered	0		-	3	600	-	10-15
Fish steaks x 2-3, 150 g each	Wire rack + glass tray	3+1		-	3	-	-	8-12
Fish, whole, e.g. trout, x 2-3, 300 g each	Glass tray + steaming tray	3		-	-	-	HIGH	18-22

Tips for roasting and braising

The roast is too dark and the crackling is burned in places, and/or the roast is too dry.	Check the shelf position and temperature. Select a lower temperature the next time and reduce the roasting time if necessary.
The crackling is too thin.	Increase the temperature or switch the grill on briefly at the end of the roasting time.
The roast looks good but the juices have caught.	Next time use a smaller roasting dish and add more liquid if necessary.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time use a larger roasting dish and add less liquid if necessary.
The meat catches during braising.	The roasting dish and lid must fit together well and close properly. Reduce the temperature and add more liquid when braising if necessary.

Vegetables and side dishes

Here you can find information about how best to cook different types of vegetables, rice, potatoes and frozen potato products quickly.

Microwave

Always cook vegetables in a suitable item of cookware and keep them covered. Cook rice in a deep pot with a lid and add the quantity of liquid indicated in the table.

Steaming

Use the glass tray and the steaming tray to steam food. Use the portion sizes listed in the settings table. Larger pieces will take longer to cook and smaller ones will cook more quickly. The cooking time also depends on













the quality and the ripeness of the food. The settings indicated are therefore intended as a guide only.

Always distribute the food evenly in the cookware. It will not cook evenly if the food is piled up to varying heights. Do not stack pressure-sensitive food too high in the steaming tray.

Fill the water tank up to the "max." mark. If the water tank runs out of water while the appliance is in operation, the appliance is paused. You will be alerted to this by a message on the display.









Couscous

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

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Steps	Temperature	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min
Artichokes, whole, fresh	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	35-40
Spinach leaves, fresh, 250 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	5-7
Cauliflower, whole, fresh	Glass tray + steaming tray	2		1	-	-	HIGH	28-35
Broccoli, whole, fresh, 500 g	Glass tray + steaming tray	2		1	-	-	HIGH	20-23
Broccoli florets, frozen, 500 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	14-16
Vegetables, fresh, 250 g*	Cookware, covered	0		1	-	600	-	6-10
Vegetables, fresh, 500 g*	Cookware, covered	0		1	-	600	-	10-15
Corn on the cob, fresh, x 2	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	25-35
Mixed vegetables, frozen, 250 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	12-15
Steaming sliced carrots, 500 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	18-20
Sliced leeks, fresh, 500 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	10-12
Green beans, fresh, 500 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	18-20

*Stir occasionally

**Water tank may need to be refilled during cooking

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Steps	Temperature	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min
Beetroot, whole, 500 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	50-60
Asparagus, green, 250 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	10-15
Steaming sliced courgettes, 500 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	12-14
Potatoes, quartered, 250 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	28-30
Potatoes, quartered, 500 g	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	30-32
Potatoes, quartered, 750 g**	Glass tray + steaming tray	3		1	-	-	HIGH	32-35
Chips, frozen	Glass tray	2		1	190-210	-	-	30-40
Rösti, frozen	Glass tray	2		1	190-210	-	-	25-35
Croquettes, frozen	Glass tray	2		1	190-210	-	-	25-35
125 g rice + 300 ml water	Cookware, covered	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
250 g rice + 500 ml water	Cookware, covered	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Couscous, 1:2	Glass tray	3		1	-	-	HIGH	3-10

*Stir occasionally
 **Water tank may need to be refilled during cooking







Desserts

You can use your appliance to quickly prepare delicious desserts.

Observe the notes in the settings table.

Rice pudding

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

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Microwave setting	Steam setting	Cooking time in min
Crème caramel	Glass tray + Soufflé dishes	3		-	HIGH	40-50
Yeast dumplings	Glass tray	3		-	MEDIUM	20-25
Rice pudding 1:2.5	Glass tray	3		-	HIGH	30-40
Fruit, compote, 500 g	Glass tray	3		-	HIGH	9-12
Microwave popcorn, 1 x 100 g bag	Cookware, covered	0		600	-	3-5
Desserts, e.g. blancmange (instant) 500 ml*	Cookware, covered	0		600	-	6-8

*Stir occasionally

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato

products that are heated to high temperatures, such as crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	Keep cooking times as short as possible. Cook food until it is golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	Use hot air at no higher than 180 °C; egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Biscuits	Use hot air at no higher than 180 °C; egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the accessory. Cook at least 400 g each time so that the chips do not dry out.

Test dishes

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


In accordance with IEC 60350-1 and IEC 60705.

Baking

Notes

- The settings apply to food that is placed into a cold cooking compartment.

- Observe the notes about preheating in the tables. The settings apply without rapid heating.
- When baking, use the lower of the listed temperatures to begin with.
- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Place baking tins on the wire rack.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Cooking time in min
Viennese whirls	Glass tray	2		160-170	30-35
Small cakes*	Glass tray	2		160-170	20-25
Hot water sponge cake	26 cm springform cake tin	1		160-170	40-50
Double-crust ed apple pie	20 cm springform cake tin	2		170-190	80-100


*Preheat the oven for 5 minutes

Preparing food with a microwave

When preparing food in a microwave, always use heat-resistant cookware that is suitable for microwave use.

Observe the notes on cookware suitable for microwaves. → "Microwave" on page 16

Microwave defrosting

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Weight	Steps	Microwave setting	Cooking time in min
Defrosting meat	Cookware, uncovered	0		500 g	1	180	7
					2	90	8-12

Microwave cooking

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Weight	Steps	Microwave setting	Cooking time in min
Custard	Cookware, uncovered	0		1000 g	1	360	18-20
					2	180	18-22
Sponge cake	Cookware, uncovered	0		475 g	1	600	8-10
Meatballs	Cookware, uncovered	0		900 g	1	600	20-25

Combined microwave cooking

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Temperature in °C	Grill setting	Microwave setting	Cooking time in min	Notes
Potato gratin	Cookware, uncovered	0	+	-	1	360	25-32	
Cake, 700 g	Cookware, uncovered	1	+	190-200	-	180	20-27	
Chicken	Cookware, uncovered	0	+	190	-	360	30-45	Breast side down. Deep cookware without a lid. Turn halfway through the cooking time.

Steaming

Place the glass tray with steamer basket on shelf position 3.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Steam setting	Cooking time in min	Notes
Peas, frozen, 1000 g	Glass tray + steaming tray	3		HIGH	-	The test is complete once the coldest area has reached 85 °C.
Broccoli, fresh, 300 g	Glass tray + steaming tray	3		HIGH	10 - 12	
Broccoli, fresh, one container	Glass tray + steaming tray	3		HIGH	16 - 18	



















Grilling

Place the glass tray underneath the wire rack to catch the liquid and keep the cooking compartment cleaner.

The values in the table apply to food placed in a cold oven.

Dish	Cookware	Shelf position	Heating function	Grill setting	Cooking time in min	Notes
Toasting bread	Wire rack	3		3	4-5	
Beefburgers, x 12	Wire rack + glass tray	3+1		3	35-45	Turn halfway through

Tartalomjegyzék

 Rendeltetésszerű használat	48	 Automata programok	68
 Fontos biztonsági előírások	48	Program beállítása	68
Általános	48	Programtáblázat	69
Mikrohullámú sütő	49	 Időfunkciók beállítása	71
Gőz	51	Kérdezze le az időbeállításokat	71
 A sérülések okai	51	A jelzőóra beállítása	71
Általános	51	Időtartam beállítása	71
Mikrohullámú sütő	52	Az első üzembe helyezés	72
Gőz	52	 Alapbeállítások	72
 Környezetvédelem	53	Alapbeállítások megváltoztatása	72
Energiamegtakarítás	53	Az alapbeállítások listája	72
Környezetbarát ártalmatlanítás	53	 Tisztítás	73
 A készülék megismerése	54	Megfelelő tisztítószer	73
Kezelőfelület	54	Öntisztító felületek tisztítása	74
Funkcióválasztó	54	Készülék tisztántartása	74
Érintőmezők és kijelző	54	 Tisztítási funkció	75
Forgatóválasztó	56	Vízkömentesítés	75
Üzemmódok	56	Öblítés	75
Fűtési módok	56	Utótisztítás	75
Gőz	56	Felfogótartály ürítése	76
Mikrohullám	57	 Üzemzavar – mi a teendő?	76
Sütőtér	57	 Vevőszolgálat	78
Tartály kezelőfelülete	57	Termékszám és gyártási szám	78
Víztartály	57	 Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	78
Felfogótartály	58	Általános útmutatások	78
 Tartozékok	58	Felolvasztás	79
Mellékelt tartozékok	58	Mélyhűtött ételek melegítése	81
Kiegészítő tartozékok	59	Melegítés	81
Kiegészítő tartozékok	59	Sütemények aprósütemények és kenyér	82
Tartozék behelyezése	59	Felfújtak és csöbenschültek	85
 Az első használat előtt elvégzendő tennivalók	59	Szárnyas, hús és hal	85
Az első üzembe helyezés	59	Köreték és zöldségek	88
Vízkeménységi tartomány beállítása	59	Desszertek	89
Sütőtér és tartozékok tisztítása	60	Akrilamid az élelmiszerekben	90
 A készülék kezelése	60	Próbaételek	90
A készülék be- és kikapcsolása	60	<hr/>	
Üzemmód beállítása	60	További információkat a termékekről, a tartozékokról, az	
Fűtési mód és hőmérséklet beállítása	61	alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes	
Gyors felfűtés	61	oldalunkon: www.neff-international.com és az Online-	
Automatikus biztonsági kikapcsolás	61	Shop-ban: www.neff-eshop.com talál.	
 A mikrohullámú sütő	62		
Edény	62		
Mikrohullám-fokozatok	62		
Mikrohullám üzemmód beállítása	63		
Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása	63		
 Gőz	64		
Zajok	64		
Sütés gőzzel	64		
Gőzzel kombinált üzemmód beállítása	65		
Víztartály feltöltése	66		
Víztartály utántöltése	66		
Minden gőzölős üzemmód után	67		



Rendeltetésszerű használat

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

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

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

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

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

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

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

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

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

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 58. Oldalon



Fontos biztonsági előírások

Általános

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék forró. Ha a készüléket ajtóval rendelkező beépített bútorban helyezi el, zárt bútorajtónál hőtorlasz keletkezik. A készüléket csak nyitott bútorajtóval üzemeltesse.
- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat. Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
- A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozéokra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges területet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételleket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék aajtájának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék aajtáját. Tartsa távol a gyerekeket.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

A kezelőfelület vagy a kezelőelemek állandó mágneseket tartalmaznak. A mágnesek az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését befolyásolhatják. Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm-es távolságot kell tartani a kezelőfelülettől.

Mikrohullámú sütő**⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!**

- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes. Nem megengedett ételek vagy ruhaneműk szárítása, papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. melegítése. Például a túlmelegedett papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törlőruha stb. égési sérülésekhez vezethet.
- Az élelmiszerek lángra lobbánhatnak. Soha ne melegítse az ételt hőszigetelő csomagolásban. Soha ne melegítse figyelmetlenül a műanyag-, papír- vagy más gyúlékony csomagolásban levő élelmiszert. Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt vagy túl hosszú időtartamot. Tartsa be az ebben a használati útmutatóban feltüntetett utasításokat. Soha ne szárítson élelmiszert a mikrohullámú sütőben. Alacsony víztartalmú ételeket, pl. kenyeret, soha ne olvasszon ki vagy melegítsen túl nagy mikrohullám-teljesítményen, illetve túl hosszú ideig.
- Az étolaj meggyulladhat. Soha ne melegítsen tiszta étolajat a mikrohullámú sütőben.

⚠ Figyelmeztetés – Robbanásveszély!

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

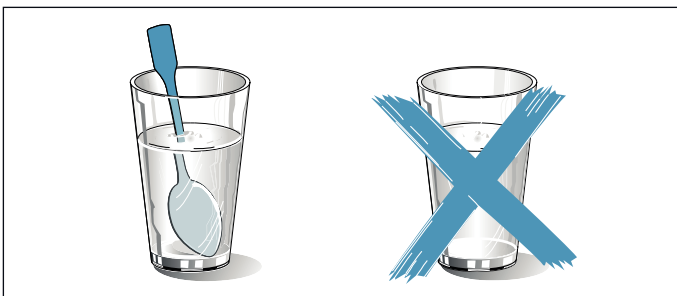
⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek a felmelegítés alatt, de még utána is robbanásszerűen szétpukkadhatnak. Soha ne főzzön tojást héjastól vagy ne melegítsen kemény tojást. Ne főzzön héjas állatokat és rákot. Tükörtojás vagy buggyantott tojás készítésekor előbb szűrje ki a tojássárgáját. A kemény héjú vagy bőrös élelmiszerek esetében, mint pl. alma, paradicsom, burgonya vagy virsli, a héj megrepedhet. Ezért melegítés előtt szűrje ki a héjat vagy a bőrt.

- A hó nem oszlik el egyenletesen a bébiételben. Soha ne melegítse a bébiételeket zárt edényben. Mindig vegye le a fedelet vagy a cumit. Melegítés után alaposan rázza fel vagy kavarja meg. Ellenőrizze a hőmérsékletet, mielőtt a gyermeknek adná az ételt.
- A forró ételek hőt adnak le. Az edény forró lehet. Az edényt vagy a tartozékokat mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Légmentesen lezárt élelmiszerek esetén a csomagolás szétdurranhat. Mindig ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra. Az ételt mindig edényfogóval vegye ki a sütőtérből.
- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék nem rendeltetésszerű használata veszélyes. Nem megengedett ételek vagy ruhaneműk szárítása, papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törülőruha stb. melegítése. Például a túlmelegedett papucs, maggal vagy gabonával töltött párna, szivacs, nedves törülőruha stb. égési sérülésekhez vezethet.

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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



⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A nem alkalmas edény szétrepedhet. Porcelán- és kerámiaedények esetében előfordulhat, hogy a fogantyúkon és a fedeleken apró lyukak találhatók. A lyukak mögött üreg van. Az üregbe bejutott nedvesség szétfeszítheti az edényt. Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.
- Fémből készült edények és tartályok, illetve fémbevonattal rendelkező edények használatakor a csak mikrohullámú üzemmód esetén szikra képződhet. A készülék megsérül. A csak mikrohullámú üzemmód esetén soha ne használjon fémtartályokat.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

- Nem megfelelő tisztítás esetén a készülék felülete károsodhat. A sütőből mikrohullámú energia léphet ki. Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, és az élelmiszer-maradványokat azonnal távolítsa el. A sütőteret, az ajtó tömítést, az ajtót és az ajtóütközőt mindig tartsa tisztán.
→ "Tisztítás" a(z) 73. Oldalon
- A sérült sütőtérajtó vagy ajtó tömítés miatt mikrohullámú energia távozik. Soha ne használja a készüléket, ha a sütőtér ajtajának tömítése vagy műanyag kerete sérült. Hívja a vevőszolgálatot.
- Borítás nélküli készülékeknél mikrohullámú energia távozik. Soha ne vegye le a készülék borítását. Karbantartási vagy javítási munkákhoz hívja az ügyfélszolgálatot.

Gőz

Figyelmeztetés – Leforrázás veszélye!

- A víztartályban a víz a készülék további üzemeltetése során felforrósodhat. A víztartályt minden, gőzölés funkcióban való használat után ürítse ki.
- A sütőtérben forró gőz keletkezik. Gőzölés funkció használata közben ne nyúljon a sütőtérbe.
- A tartozék kivételekor a forró folyadék túlcordulhat. A forró tartozékot csak sütőkesztyűvel, óvatosan vegye ki.

Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

Gyúlékony folyadékok a forró sütőtérben meggyulladhatnak (robbanás). Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a víztartályba. A víztartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízkőoldó oldatot töltsön.

A sérülések okai

Általános

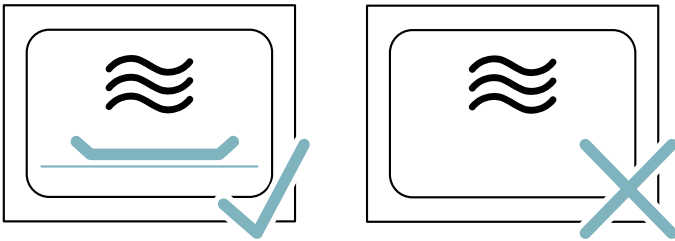
Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csípődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést. Soha ne üzemeltesse a készüléket sérült tömítéssel vagy tömítés nélkül. → "Tisztítás" a(z) 73. Oldalon
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Mikrohullámú sütő

Figyelem!

- Szikraképződés: Ügyeljen arra, hogy a fémtárgyak – pl. a pohárban levő kanál – legalább 2 cm-re legyenek a sütőtér falától és az ajtó belső oldalától. A szikrák tönkretelhetik az ajtó belső üveglapját.
- Tartozékok kombinálása: a rostélyt ne használja együtt az univerzális serpenyővel. Ezeket közvetlenül egymás fölé betolva szikra képződhet. Mindig csak a saját magasságukra tolja be ezeket.
- Csak mikrohullámú üzemmód: ha csak mikrohullámmal üzemelteti a sütőt, az univerzális serpenyő és a sütőtepsi nem használható. Szikra képződhet, és a sütőtér károsodhat. Használja a csomagban található rostélyt, vagy kombinálja a mikrohullámot egy fűtési móddal.
- Alumíniumtálak: Ne használjon alumíniumtálat a készülékben. A készülék károsodhat a létrejövő szikraképződés miatt.
- Mikrohullám üzemmód étel nélkül: A készülék étel nélkül történő üzemeltetése túlterheléshez vezethet. Soha ne indítsa el a mikrohullámú sütőt úgy, hogy nincs benne étel. Ez alól csak a rövid ideig tartó edényellenőrzés lehet kivétel. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 62. Oldalon



- Mikrohullámmal készíthető popcorn: Soha ne állítson be túl nagy mikrohullám-teljesítményt. Maximum 600 wattot használjon. A popcornos zacskót helyezze mindig egy üvegtányérra. Az ajtóüveg túlterhelés hatására megrepedhet.

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

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

Gőz

Figyelem!

- Sütőformák: az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A szilikon sütőformák nem alkalmasak a gőzzel kombinált üzemmódhoz.
- Rozsdafoltos edény: Ne használjon rozsdafoltos edényt. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.
- Lecsepegő folyadékok: A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze az edény alá a sütőtepsit, az univerzális serpenyőt vagy a nemlyukacsos párolóedényt. Az felfogja a lecsepegő folyadékot.
- Forró víz a víztartályban: A forró víz károsíthatja a gőzrendszert. Kizárólag hideg vizet töltsön a víztartályba.
- Zománc sérülései: ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján. Az elindítás előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.
- Vízkőoldó oldat: A vízkőoldó oldatot ne használja a kezelőfelületen vagy a készülék más felületein. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.
- A víztartály tisztítása: A víztartályt ne tisztítsa mosogatógépben. Ellenkező esetben a víztartály megsérül. A víztartályt egy puha törlőruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

Környezetvédelem

Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötletket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- Sütéskor használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot és edényt, amelyre nincs szükség.
- Az üzemelés időtartama alatt ne nyissa ki a készülék ajtaját.
- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütőtér még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. A sütőtérbe 2 szögletes sütőformát is behelyezhet egymás mellé.
- Hosszabb főzési idők esetén a készülék mintegy 10 perccel a főzési idő lejáratá előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre pároláshoz.

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



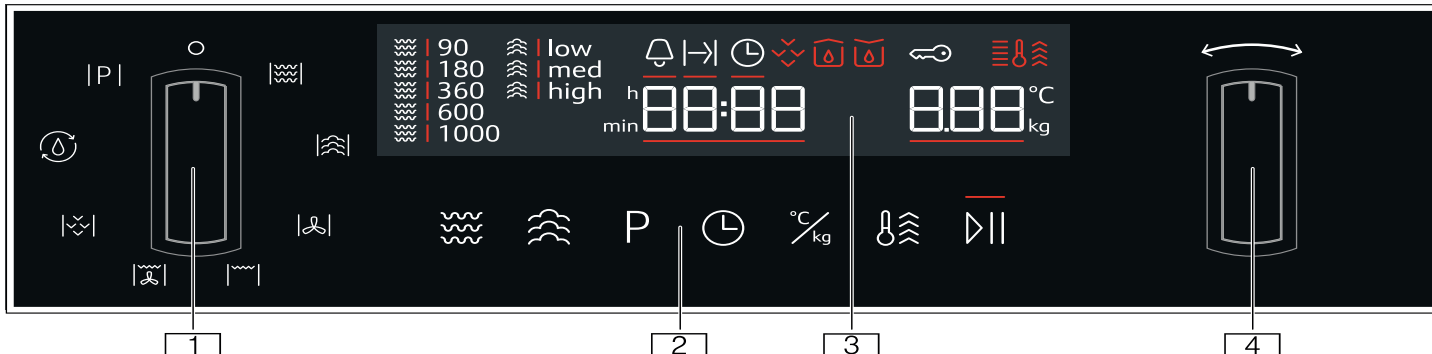
Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

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

A készülék megismerése

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

Utasítás: Készüléktípustól függően a színekben és a részletekben előfordulhatnak eltérések.



1 Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítható be az üzemmód, illetve a további funkciók. A funkcióválasztó a nulla állásból jobbra vagy balra forgatható.

2 Érintőpanelek

Az érintőpanelek mögött érzékelők vannak. A funkció kiválasztásához koppintson a szimbólumra.

3 Kijelző

A kijelző megjeleníti az aktív funkciók szimbólumait, valamint az időfunkciókat.

4 Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval állítsa be a fűtési mód hőmérsékletét, vagy válassza a további funkciók beállítását.

A forgatóválasztó jobbra vagy balra forgatható.

Utasítások

- Egyes készülékeknél a funkció- és forgatóválasztók süllyeszthetők. A be- és kikattintáshoz nyomja meg a funkció- vagy forgatóválasztót nulla állásban.
- Ha a funkcióválasztó nulla állásban (energiatakarékos üzemmód) van, és kiválaszt egy funkciót, akkor eltart néhány másodpercig, amíg az adott funkció megjelenik (pl. mikrohullámú sütő).

Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állíthatja be az üzemmódokat, illetve a további funkciókat.







Annak érdekében, hogy mindig megtalálja az ételnek megfelelő üzemmódot, az alábbiakban bemutatjuk a különbségeket és a felhasználási területeket.

Kapcsolóállás	Használat
 Nulla állás	A készülék ki van kapcsolva, és energiatakarékos üzemmódba lépett.
 Mikrohullám	Mikrohullámú üzemmód kiválasztása.
 Gőz	A sütőtérben forró gőz képződik.

Kezelőfelület

A kezelőfelületen található funkció- és forgatóválasztók, illetve érintőmezők segítségével állíthatja be a készülék különféle funkcióit. A kijelző megmutatja az aktuális beállításokat.

Az áttekintő ábra a bekapcsolt készülék kezelőfelületét mutatja egy kiválasztott üzemmódban.

	Forró levegő	A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
	Grill	A grillfűtőtestek alatt lévő teljes felület felforrósodik.
	Légkeverős grillezés	A ventilátor a grillfűtőtestekből származó forró levegőt kevergeti az étel körül.
	Vízkömentesítés	A gőzölő vízkömentesítésére szolgál, és gondoskodik annak működéséről.
	Öblítés	Vízzel átöblíti a gőzölőegység csöveit. Javasolt az öblítés funkció végrehajtása minden gőzölős üzem után.
	Programok	Itt számos ételhez található előre programozott beállításokat.

Érintőmezők és kijelző

Az érintőmezőkkel beállíthatja készüléke különféle kiegészítő funkcióit. A kijelzőn látja a hozzá tartozó értékeket.

Érintőpanelek

Az alábbiakban a különféle érintőmezők jelentésének rövid leírása olvasható.

Szimbólum	Jelentés	
	Mikrohullám	Válassza ki a mikrohullámú sütő teljesítményfokozatait, ill. kapcsolja be kiegészítésként a mikrohullám funkciót.
	Gőz	Válasszon gőzfokozatot, ill. kapcsoljon be gőzölős funkciót valamelyik fűtési módhoz.
	Programok	Jelenítse meg a programok választékát, a forgatóválasztóval állítsa be a program számát.
	Időfunkciók	Válassza ki az időfunkciókat, és állítsa be a forgatóválasztóval.

	Gyors előmelegítés	Gyors előmelegítés bekapcsolása/kikapcsolása
°C/kg	Hőmérséklet/súly	Válassza ki a hőmérsékletet/súlyt, és állítsa be a forgatóválasztóval.
	Start/stop	Üzem mód elindítása vagy leállítása Utasítás: A hosszú nyomás leállítja a folyamatban lévő üzemmódot, a kiválasztott üzemmód beállításai visszaállnak az alapértékekre.

Kijelző

A kijelző kialakításának köszönhetően az összes adatot egyszerre leolvashatja róla, minden helyzetben.

Az éppen beállítható érték kerül a középpontba. A kiemelés a beállítási érték alatti piros sáv mutatja.

A kiemelt érték közvetlenül a forgatóválasztóval módosítható.



Kijelzőelemek

Az alábbiakban a különféle kijelzőelemek jelentésének rövid leírása olvasható.

Szimbólum	Jelentés
	Jelzőóra Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelzőn megjelenik a jelzőórán beállított idő.
	Időtartam Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelzőn megjelenik az időtartam.
	Idő Ha a szimbólum meg van jelölve, a kijelzőn megjelenik a pontos idő.
h:min	Óra/perc Időtartam órában és percben
min:s	Perc/óra Időtartam percben és órában
	Felfogótartály Felfogótartály állapotkijelzője
	Víztartály Víztartály állapotkijelzője
	Gyors felfűtés Ha a szimbólum világít, a gyors felfűtés be van kapcsolva.
	Vízkömentesítés Ha a szimbólum világít, szükségessé vált a készülék vízkömentesítése.

Felfogótartály és víztartály állapotkijelzője

Az állapotkijelző csak akkor világít, ha a felfogótartály vagy a víztartály szükséges a kiválasztott üzemmóddhoz. Különböző állapotok megjelenítésére alkalmas, és információt nyújt a kezeléshez szükséges lépésekről.

Víztartály állapotkijelzője

Szimbólum	Jelentés
	A szimbólum világít, a nyíl villog A víztartály a tartály rekeszében helyezkedik el, és feltöltést igényel.
	A szimbólum villog, a nyíl nem látható A víztartály nem a tartály rekeszében helyezkedik el, és a helyére kell tölteni.
	A szimbólum világít, a nyíl nem látható A víztartály a tartály rekeszében helyezkedik el. Nincs további tennivaló.

Felfogótartály állapotkijelzője

Szimbólum	Jelentés
	A szimbólum világít, a nyíl villog A felfogótartály a tartály rekeszében helyezkedik el, és kiürítést igényel.
	A szimbólum villog, a nyíl nem látható A felfogótartály nem a tartály rekeszében helyezkedik el. Tolja be a felfogótartályt a helyére.
	A szimbólum világít, a nyíl nem látható A felfogótartály a tartály rekeszében helyezkedik el. Nincs további tennivaló.

Hőmérsékletkijelző

A kijelző jobb felső részén található piros hőmérő jelzi, hogy a készülék felfűt.

Ha be van állítva fűtési mód, akkor a sávok letről felfelé kipirosodnak, minél erősebben felfűt a sütőtér.

Grill és gőz használata esetén azonnal világít az összes sáv.

Mikrohullám funkcionál a sávok nem világítanak.

Amikor mind az öt sáv pirosan világít, az előmelegítés során a készülék elérte az étel betolásához szükséges optimális időt.



Utasítás: A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

Éjszakai üzemmód

Energiatakarékosság céljából a kijelző fényereje 22 óra és 5:59 között automatikusan alacsonyabb értékre csökken.

Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn kiemelve megjelenő beállított értékeket.

A listák, pl. a programok listája az utolsó pont elérése után ismét az elsőre ugrik.

Egyes értékeknél, pl. a súly esetében a forgatóválasztót újra vissza kell forgatni a minimális vagy a maximális érték elérése után.

Üzem módok

Készüléke különféle üzemmódokkal rendelkezik, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.

Ennek pontos leírását a megfelelő fejezetekben találja.



Üzem mód	Használat
Fűtési módok → "A készülék kezelése" a(z) 60. Oldalon	Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt fűtési módok állnak rendelkezésre.
Mikrohullám → "A mikrohullámú sütő" a(z) 62. Oldalon	Mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani.
Gőz → "Gőz" a(z) 64. Oldalon	Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt gőzfokozatok állnak rendelkezésre.
Mikrohullámmal kombinált üzemmód → "Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása" a(z) 63. Oldalon	Ekkor egy fűtési mód mellé kiegészítésként bekapcsolhatja a mikrohullámot.
Gőzölős kombinált üzemmód → "Gőzzel kombinált üzemmód beállítása" a(z) 65. Oldalon	Ekkor egy fűtési mód mellé kiegészítésként bekapcsolhatja a gőzfunkciót.
Tisztítás → "Tisztítási funkció" a(z) 75. Oldalon	A tisztításhoz különféle funkciók állnak rendelkezésre: Vízkömentesítés és Öblítés.
Alapbeállítások → "Alapbeállítások" a(z) 72. Oldalon	Készülékének alapbeállításait saját elképzeléseire igazíthatja.

Fűtési módok

Annak érdekében, hogy mindig megtalálja az ételnek megfelelő fűtési módot, az alábbiakban bemutatjuk a különbségeket és a felhasználási területeket.

Az egyes fűtési módok szimbólumai segítik azok felismerését.

Fűtési mód	Hőmérséklet	Használat
 Forró levegő	40 °C	Kelt tészta kelesztése, tejszínes torták felolvasztása.
	100-230 °C	Egy szinten való sütéshez.

 Grill	Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirított grillezéshez és csőben sütéshez.
 Légkeveréssel grillezés	100-190 °C	Szárnycsőrű, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez.

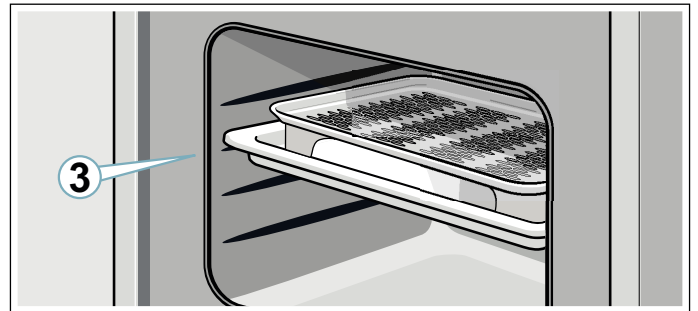
Ajánlott értékek

A készülék minden fűtési módhoz megad egy javasolt hőmérsékletet vagy fokozatot. Ezeket átveheti, vagy a mindenkor tartományban módosíthatja.


Gőz




A gőzölős funkció önállóan vagy bármely más fűtési móddal, illetve mikrohullámmal kombinálva is használható.

A gőzölős funkció optimális használatához távolítsa el a rostélyt. Tolja be az üveg serpenyőt a 3. betolási magasságra, majd helyezze a gőzpárolóedényt az üveg serpenyőbe.



Gőzfokozatok

A gőzölős funkcióhoz különféle erősségek állnak rendelkezésre. A gőzfokozatokat a  érintőmezővel választhatja ki. A kiválasztott gőzfokozat megjelenik a kijelzőn.

Fokozat	Intenzitás	Használat	Kijelzés
1	alacsony	Zöldség, hús, hal és gyümölcs kiolvasztásához.	 low
2	közepes	Desszert, hal és virsli készítéséhez.	 med
3	erős	Zöldség, hal, köret készítéséhez, gyümölcsaszaláshoz és blansirázáshoz.	 high

Mikrohullám

Különbféle mikrohullám-teljesítmények fokozatokban állnak rendelkezésre a különféle ételeknek és elkészítési módoknak megfelelően. A mikrohullám-fokozatok nem mindig felelnek meg a pontos, wattban kifejezett számnak, amelyet a készülék használ.

A következő mikrohullám-fokozatok állnak rendelkezésre.

Mikrohullám-fokozat	Maximális időtartam
90	1 óra 30 perc
180	1 óra 30 perc
360	1 óra 30 perc
600	1 óra 30 perc
1000	30 perc

A mikrohullám funkció önállóan vagy bármely más fűtési móddal, illetve gőzfunkcióval kombinálva is használható.

Kivétel:

☞ 1000 W mikrohullám-fokozat

☞ Forró levegő, 40°C

A mikrohullám és a fűtési módok vagy a gőzfunkció kombinációjáról többet tudhat meg itt:
→ "Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása" a(z) 63. Oldalon

Sütőtér

A sütőtér különféle funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését. Így pl. a sütőtér nagy felületű kivilágítást kap, és a készüléket hűtőventilátor védi a túlmelegedéstől.

Készülék ajtajának nyitása

Ha folyamatban lévő üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód szünetel. Csukja be az ajtókat, és koppintson a \blacktriangleright mezőre az üzem folytatásához.

Sütőtér-világítás

A sütőtér-világítás mindig bekapcsol üzem közben. Amikor az üzem véget ér, a világítás kikapcsol.

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

Hűtőventilátor

A készüléke rendelkezik egy hűtőventilátorral is. A hűtőventilátor szükség esetén üzem közben bekapcsol. A meleg levegő az ajtó felett távozik.

Üzemelés után a hűtőventilátor még egy ideig tovább működik.

Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.

Utasítások

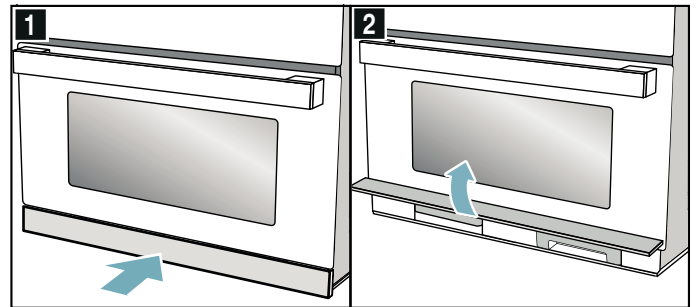
- Mikrohullám üzemmódban a készülék hideg marad. Ennek ellenére a hűtőventilátor bekapcsol. A hűtőventilátor a mikrohullám üzemmód befejezése után is tovább működhet.
- Az ajtóüvegen, a belső falakon és a sütő alján kondenzvíz gyűlhet össze. Ez normális jelenség, a készülék működését nem befolyásolja. Főzés után törölje le a kondenzvizet.

Tartály kezelőfelülete

A tartály kezelőfelülete a készülék ajtaja alatt található, és hozzáférést biztosít a felfogótartályhoz és a víztartályhoz. Mindkettő a tartály kezelőfelülete mögött helyezkedik el. A tartály kezelőfelületének nyitására és zárására tegye a következőket:

Nyitáshoz nyomja meg röviden a tartály kezelőfelületének közepét. A tartály kezelőfelülete felemelkedik.

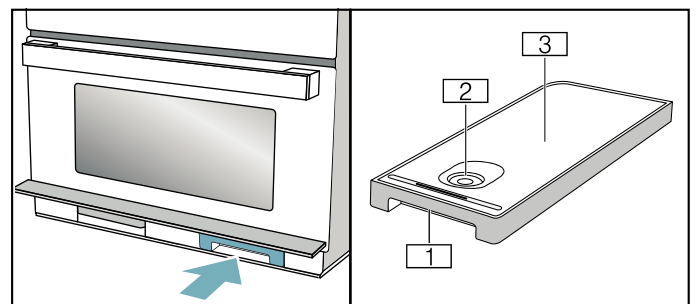
Záráshoz hajtsa lefelé a tartály kezelőfelületét, és nyomja meg röviden a közepét. A tartály kezelőfelülete zárva van.



Víztartály

A készülék víztartállyal van felszerelve. A víztartály a tartály kezelőfelülete mögött jobbra található. Gőzzel működő üzemmódok használatához töltsen fel vízzel a víztartályt. → "Víztartály feltöltése" a(z) 66. Oldalon

Ha a víztartály szimbólum \square nyíl villog, akkor fel kell tölteni a tartályt friss vízzel.

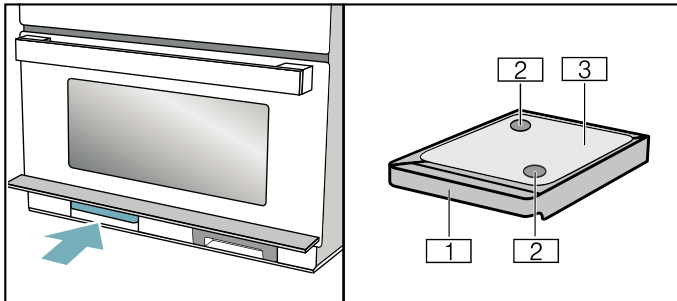


- 1 A víztartály kivételére és betolására szolgáló fogantyú
- 2 Betöltőnyílás
- 3 Tanksapka

Felfogótartály

A készülék felfogótartállyal van felszerelve. A felfogótartály a tartály kezelőfelülete mögött balra található. A tisztítási funkciók végrehajtása előtt és után ürítse ki a felfogótartályt → "Tisztítási funkció" a(z) 75. Oldalon

Ha a felfogótartály szimbólumának  nyíla villog a kijelzőn, akkor ki kell üríteni a felfogótartályt.



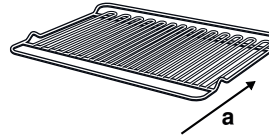
- 1 A víztartály kivételére és betolására szolgáló fogantyú
- 2 Felfogónyílások
- 3 Tanksapka

Tartozékok

Készülékéhez számos kiegészítő tartozik. A következőkben egy áttekintést olvashat a mellékelt tartozékokról és azok helyes használatáról.

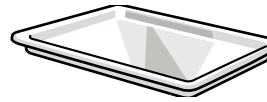
Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:



Rostély

Használható edényalátétként sütőformákhoz, vagy grillezéshez és átsütéshez. A rostélyt grillezéshez a 3. és 4. betolási magasságon használja. A rostély nem alkalmas csak mikrohullámú vagy csak gőzölős üzemmódra. Betoláskor vegye figyelembe az „a” betolási irányt.



Üvegsерpenyő

Az üveg serpenyőt minden üzemmódban és kombinált üzemmódban használhatja sütés céljára. Ezenkívül kifröcskölés elleni védőeszközként is szolgál, amikor közvetlenül a rostélyon grillezi az ételt. Hagyja lehűlni az üveg serpenyőt, mielőtt megtisztítja vagy hideg vízbe helyezi, másként az üveg megsérülhet.



Gőzpárolóedény

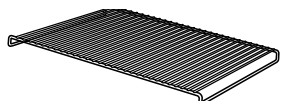
A gőzpárolóedényt helyezze az üveg serpenyőbe, ha gőzölős vagy mikrohullámú üzemmóddal kíván sütni. Ehhez a 3. betolási magasságra tolja be az üveg serpenyőt. Az élelmiszereket közvetlenül a gőzpárolóedénybe helyezheti. A gőzpárolóedény mosogatógépben tisztítható. Ne használja a gőzpárolóedényt csak mikrohullámú üzemmóddal, illetve grill, forró levegő vagy légkeverős grill fűtési móddal.

Kizárólag a készülék gyártójának eredeti tartozékait használja. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

Kiegészítő tartozékok

A készülék típusától függően különféle tartozékok lehetnek a csomagban.



Betétrostély

Sütéshez. A betétrostélyt lábaival lefelé állítsa az üveg serpenyőbe. Ez biztosítja a lecsepegő zsír és húslé felfogását. A betétrostély nem alkalmas mikrohullámú vagy gőzölős üzemmódra.

Kiegészítő tartozékok

További tartozékok a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben kaphatók.

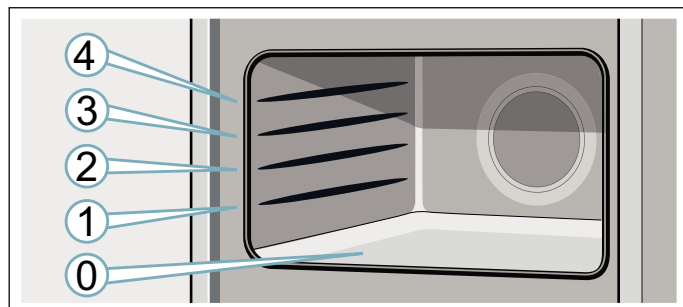
Kiegészítő tartozékok

Üveg sütőtál

Párolt ételekhez és felfújtakhoz, melyek sütőben készülnek.

Tartozék behelyezése

A sütőtérben 4 betolási magasság található. A betolási magasságokat lentől felfelé számoztuk.



Helyezze a tartozékot a vezetősínbe, és tolja be teljesen.

Utasítás: A sütőtér alja (0. szint) különösen mikrohullámú üzemmódhoz alkalmas, mivel itt a legjobb a mikrohullám-teljesítmény. Ehhez kizárólag mikrohullámhoz alkalmas edényt használjon.

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók


Mielőtt használatba vehetné új készülékét, meg kell adnia néhány beállítást. Ezenkívül tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.


A készüléket teljesen össze kell szerelni, és csatlakoztatni kell az elektromos hálózathoz.

Az első üzembe helyezés

Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás vagy egy áramszünet után a kijelzőn megjelenik egy felszólítás a pontos idő beállítására. Néhány másodpercbe telhet, amíg megjelenik a felszólítás.




Pontos idő beállítása

Üzembe helyezéskor az idő kijelzés jelenik meg kiemelve. A **12:00** érték villog a kijelzőn, és a  szimbólum világít. Állítsa be a pontos időt.


1. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.
2. Koppintson a  mezőre.
Az időt a készülék beállította.

Az idő módosítása

Utasítás: A készüléknek kikapcsolt állapotban kell lennie ahhoz, hogy a pontos idő beállítható legyen.

1. Koppintson kétszer a  mezőre.
A kijelzőn megjelenik a  szimbólum és a pontos idő.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
3. Koppintson a  mezőre.
Az időt a készülék beállította.

Utasítások

- Ha a pontos idő beállítása után nem koppint a  mezőre, akkor a készülék néhány másodperc elteltével automatikusan átveszi a beállított értéket.
- Ha a beállítás időtartama alatt mozgatta a funkcióválasztót, akkor vissza kell állítania nulla állásba. Csak ezután használhatja a készüléket.
- A készülék Standby állapotban történő fogyasztásának csökkentéséhez eltüntetheti az időt.

Vízke ménységi tartomány beállítása.

Ahhoz, hogy a készülék megbízhatóan emlékeztessen a küszöbön álló vízkömentesítésre, helyesen kell beállítania a vízke ménységi tartományt.

Gyárilag a 4-es vízke ménységi tartomány (nagyon kemény) van beállítva.

Figyelem!

Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.

Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (>40mg/l) vagy más folyadékot. Kizárólag friss, hideg, szénsavmentes ivóvizet vagy lágyított vizet használjon.

Utasítások

- Ha a víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.
- Ha kizárólag lágyított vizet használ, ez esetben beállíthatja a „lágyított” vízkeménységi tartományt.
- Ha ásványvizet használ, állítsa be a „4 nagyon kemény” vízkeménységi tartományt.
- Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

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



A vízkeménységi tartomány az Alapbeállítások menüben módosítható. → "Alapbeállítások" a(z) 72. Oldalon

Sütőtér és tartozékok tisztítása


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

A sütőtér tisztítása

Az új szag megszüntetéséhez melegítse fel az üres, zárt sütőteret. Ehhez legjobb egy óra felfűtés forró levegővel 180 °C-on. Ügyeljen rá, hogy ne maradjanak a sütőtérben csomagolóanyag-darabok.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a forró levegőt .
2. A forgatóválasztóval állítsa be a 180 °C értéket.
3. Koppintson a  mezőre.

A készülék elkezd fűteni.

Egy óra elteltével kapcsolja ki a készüléket. Ehhez koppintson a  mezőre, majd forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba.

A tartozékok tisztítása

Mielőtt először használná a tartozékokat, alaposan tisztítsa meg azokat forró mosogatószeres vízzel és egy puha törülőruhával.

**A készülék kezelése**

A kezelőelemeket és azok működését korábban már megismerhette. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan állíthatja be a készüléket. Elolvashatja, mi történik a be- és kikapcsolásnál, illetve hogyan állíthatja be az egyes üzemmódokat.

A készülék be- és kikapcsolása

Mielőtt beállíthatna valamit a készülékén, be kell kapcsolnia azt.

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

Készülék bekapcsolása

Forgassa el a funkcióválasztót a készülék bekapcsolásához.

A kijelzőn megjelenik egy kiemelt standard érték. A készülék üzembesz.

Az üzemmódok beállításának módját az egyes fejezetekben ismertetjük.

A készülék kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót nullára.

Az esetlegesen folyamatban levő funkciót a készülék megszakítja.



Az idő megjelenik a kijelzőn.

Utasítás: Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a kikapcsolt készüléken megjelenjen-e a pontos idő.


Üzemmód beállítása


Egy üzemmód kiválasztása után javasolt értékek jelennek meg a kijelzőn. Ezt a beállítást azonnal elindíthatja.

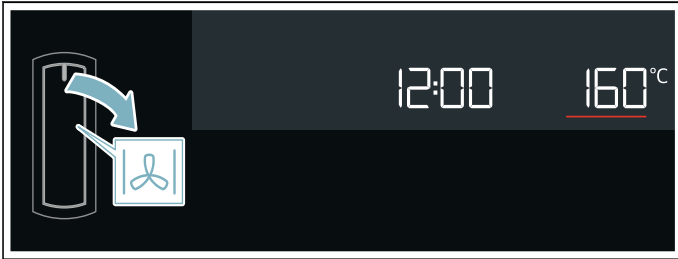
Általánosan érvényesek az alábbiak:


1. A funkcióválasztóval válassza ki az üzemmódot.
2. Szükség esetén végezze el a további beállításokat. Ehhez koppintson a megfelelő mezőre, majd a forgatóválasztóval módosítsa az értéket.
3. Koppintson a  mezőre.
A készülék elindítja az üzemmódot. A  LED világít.

Fűtési mód és hőmérséklet beállítása


Példa: forró levegő  200°C

1. A funkcióválasztóval állítsa be a forró levegő  fűtési módot.
A kijelzőn megjelenik a következő ajánlott hőmérséklet: 160 °C.



2. A forgatóválasztóval állítsa be a következő hőmérsékletet: 200 °C.
3. Koppintson a  mezőre.







A készülék elkezdi fűteni. A  LED világít. A hőmérséklet-kijelző sávja végigér.

A forgatóválasztó segítségével üzem közben bármikor módosíthatja a hőmérsékletet.





Utasítások

- A felfűtés után a fűtési módtól függően előforduló csekély hőmérséklet-ingadozások normálisak.
- Üzem közben a hőmérséklet nem állítható 40°C-ra.

Időtartam beállítása

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Koppintson a  mezőre, amíg a  szimbólum nem jelenik meg kijelölve.
3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
4. Koppintson a  mezőre.
A készülék elkezdi fűteni. A  LED világít. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.

Üzem mód leállítása

1. Koppintson a  mezőre, vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
A készülék működése megáll, a  LED villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Koppintson a  mezőre.
A készülék működése folytatódik, a  LED világít.

Üzem mód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.



Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

Utasítás: Az üzemmód megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.





Gyors felfűtés

A gyors felfűtéssel a készülék rendkívül gyorsan eléri a beállított hőmérsékletet.


A gyors felfűtést 100 °C beállított hőmérséklet felett használja. A gyors felfűtés a következő fűtési módoknál áll rendelkezésre:

-  Forró levegő (Kivéve: Forró levegő, 40 °C)
-  Légkeverős grillezés



Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, csak akkor tegye be a sütőtérbe, amikor a gyorsfelfűtés befejeződött.

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Koppintson a  mezőre.
A kijelzőn a  szimbólum világít.
3. Koppintson a  mezőre.
A készülék elkezdi fűteni. A  LED világít.

A gyors felfűtés befejeződött

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn kialszik a  szimbólum. A készülék a beállított fűtési móddal és hőmérséklettel működik tovább. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.

A gyors felfűtés megszakítása

Koppintson a  mezőre. A kijelzőn kialszik a  szimbólum. A készülék a beállított fűtési móddal és hőmérséklettel működik tovább.

Utasítás: A gyors felfűtés legkésőbb 15 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

Automatikus biztonsági kikapcsolás

Az automatikus biztonsági lekapcsolás akkor aktiválódik, ha a készüléket beállított időtartam nélkül hosszabb ideig üzemelteti.

9 óra elteltével a készülék automatikusan kikapcsol.



A mikrohullámú sütő

A mikrohullámmal az ételeket különösen gyorsan lehet főzni, felmelegíteni és felolvasztani. A mikrohullám üzemmód önállóan vagy pedig más fűtési móddal kombinálva is használható.

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

A mikrohullám optimális használatához az edényt helyezze a sütőtér aljára. Távolítsa el a rostélyt. Tartsa be az edényre vonatkozó utasításokat.

Edény

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

Alkalmas edények

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

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

Nem alkalmas edények

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

Figyelem!

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

Edényellenőrzés

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

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

1. Tegye az üres edényt 1/2-1 percre maximális teljesítmény mellett a sütőtérbe.
2. Ellenőrizze közben az edény hőmérsékletét. Az edény hideg vagy legfeljebb kézmeleg lehet.

Ha az edény felforrósodik vagy szikra képződik, akkor nem alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra.

Szakítsa meg a tesztet.

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

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

Mikrohullám-fokozatok

A mikrohullám-teljesítmények fokozatok, és nem mindig felelnek meg a pontos, wattban kifejezett számnak, amelyet a készülék használ.

A következő mikrohullám-fokozatok állnak rendelkezésre.

Mikrohullám-fokozat	Maximális időtartam	Használat
90	1 óra 30 perc	Kényes ételek felolvasztásához.
180	1 óra 30 perc	Felolvasztáshoz és továbbpároláshoz.
360	1 óra 30 perc	Hús párolásához és kényes ételek melegítéséhez.
600	1 óra 30 perc	Ételek felmelegítéséhez és főzéséhez.
1000	30 perc	Folyadékok felforraltatásához.

Ajánlott értékek:

A készülék minden mikrohullám-teljesítményhez ajánl egy időtartamot. Ezt az értéket átveheti, vagy az adott tartományban módosíthatja.

A maximum beállítás csak folyadékok felmelegítésére szolgál, ételek felmelegítésére nem. A készülék védelme érdekében egy idő után a mikrohullám maximális teljesítménye lecsökken lépésről lépésre a 600 W-os fokozatig. A lehűlési időt követően a teljes teljesítmény rendelkezésre áll.



Az időbeállítás intervallumai

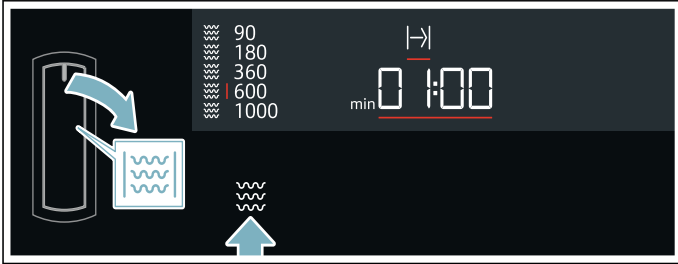
Az időtartam beállításánál használt intervallum az időtartam függvényében változik.

Üzemelési idő	Intervallum
0-1 perc	5 másodperc
1-3 perc	10 másodperc
3-15 perc	30 másodperc
15 perc - 1 óra	1 perc
1 óra - 1 óra 30 perc	5 perc


Mikrohullám üzemmód beállítása

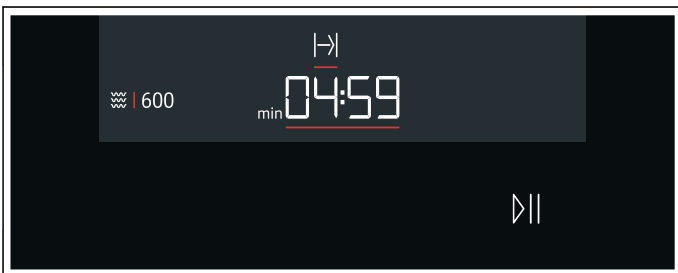
Példa: 600 wattos mikrohullám-fokozat, 5 perces időtartam.


1. A funkcióválasztóval válassza ki a Mikrohullám  fűtési módot.
A készülék üzembesz. A kijelzőn megjelenik javaslatként a maximális mikrohullám-teljesítmény , ez az érték bármikor módosítható.
2. A mikrohullám-fokozat érintőmezővel válassza a kívánt teljesítményfokozatot.



A kijelzőn megjelenik a mikrohullám-fokozat és egy javasolt időtartam.

3. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
Utasítás: Először beállíthatja az időtartamot, azután a mikrohullám-fokozatot.
4. Koppintson a  mezőre.



Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. A  LED világít.


A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. Koppintson egy tetszőleges mezőre, vagy nyissa ki a készülék ajtaját.


Időtartam módosítása

A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.





Mikrohullám-teljesítmény módosítása

Koppintson a  mezőre, amíg a kijelzőn ki nem választja a kívánt fokozatot.

Utasítások

- Többszöri koppintással a teljesítményfokozatok a legnagyobb teljesítményről a legkisebbre ugrik.
- Ha a mikrohullám funkciót csak az indítás után adja hozzá, a készülék szünetelteti a működést. Indítsa el az üzemet a  mezővel

Üzemmód leállítása

1. Koppintson a  mezőre, vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
A készülék működése megáll, a  LED villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Koppintson a  mezőre.
A készülék működése folytatódik, a  LED világít.

Üzemmód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.





Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

Utasítás: Az üzemmód megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

Mikrohullámmal kombinált üzemmód beállítása

A mikrohullám funkció bármely más fűtési móddal és gőzölős funkcióval kombinálva is használható. A készülék fűt, és ezzel egy időben bekapcsolja a mikrohullámot. Az étel így gyorsabban elkészül.

Kombinációs lehetőségek


-  Gőz
-  Forró levegő
-  Grill
-  Légkeverős grillezés





Kivétel:

 1000 W mikrohullám-fokozat


 Forró levegő, 40°C

Kombinált üzemmód beállítása

Példa: forró levegő  190 °C és mikrohullám 360 W, 17 perc.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a forró levegő  funkciót.
Megjelenik egy javasolt hőmérsékleti érték.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
3. Koppintson a mikrohullám-teljesítmény  mezőre, amíg a kijelzőn ki nem választja a kívánt fokozatot.
Megjelenik egy javasolt időtartam.
4. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
5. Koppintson a  mezőre.
Az üzemmód elindul, a  LED világít. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.

A beállított időtartam letelt

Hangjelzés hallatszik, és a  szimbólum nem világít tovább. A kombinált üzemmód befejeződött. A hangjelzés leállításához koppintson egy tetszőleges mezőre.

Mikrohullám-teljesítmény módosítása

Koppintson a ☼ mezőre, amíg a kijelzőn ki nem választja a kívánt fokozatot.

Utasítások

- Többszöri koppintással a teljesítményfokozatok a legnagyobb teljesítményről a legkisebbre ugrik.
- Ha a mikrohullám funkciót csak az indítás után adja hozzá, a készülék szünetelteti a működést. Indítsa el az üzemet a ▷|| mezővel

Üzem mód leállítása

1. Koppintson a ▷|| mezőre, vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
A készülék működése megáll, a ▷|| LED villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Koppintson a ▷|| mezőre.
A készülék működése folytatódik, a ▷|| LED világít.

Üzem mód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

Utasítás: Az üzemmód megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

A sütőtér kiszárítása

Működés után szárítsa ki a sütőt, hogy ne maradjon benne semmilyen nedvesség.

A sütőtér felmelegítése

A szárításhoz melegítse fel a sütőtérrel, hogy a benne lévő nedvesség elpárologjon. Végül nyissa ki a készülék ajtaját, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. A nagyobb szennyeződések azonnal távolítsa el a sütőtérből, és törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
3. A funkcióválasztóval válassza a légkeverős grill ☼ lehetőséget
4. Koppintson kétszer a ☹ mezőre.
A kijelzőn megjelölve látható az időtartam |→| szimbólum.
5. A forgatóválasztóval állítson be 15 perces időtartamot.
6. A ▷|| szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
A szárítás megkezdődik, majd 15 perc elteltével automatikusan befejeződik.
7. Nyissa ki és 1–2 percig hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a nedvesség elpárologhasson a sütőtérből.

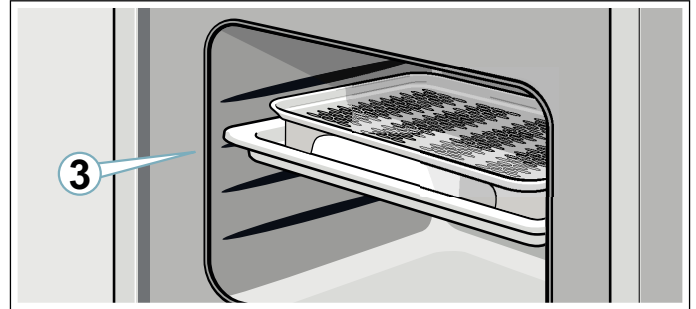
A sütőtér kiszárítása kézzel

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Távolítsa el a szennyeződések a sütőtérből.
3. Szivaccsal törölje szárazra a sütőtérrel.
4. A készülék ajtaját hagyja nyitva egy órán keresztül, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

Gőz

A gőzölős funkció önállóan vagy bármely más fűtési móddal, illetve mikrohullámmal kombinálva is használható.

A gőzölős funkció optimális használatához távolítsa el a rostélyt. Tolja be az üveg serpenyőt a 3. betolási magasságra, majd helyezze a gőzpárolóedényt az üveg serpenyőbe.



Figyelmeztetés – Leforrzási veszély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozik a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.

Zajok



Szivattyú

Üzem közben zümmögő zajt hallhat. A zaj a szivattyú működése következtében keletkezik. Ez normális üzemizaj.

Sütés gőzzel

Gőzfokozatok

A gőzölős funkcióhoz különféle erősségek állnak rendelkezésre. A gőzfokozatokat a ☼ érintőmezővel választhatja ki. A kiválasztott gőzfokozat megjelenik a kijelzőn.

Fokozat	Intenzitás	Használat	Kijelzés
1	alacsony	Zöldség, hús, hal és gyümölcs kiolvasztásához.	 low
2	közepes	Desszert, hal és virsli készítéséhez.	 med
3	erős	Zöldség, hal, köreték készítéséhez, gyümölcsaszaláshoz és blansírozáshoz.	 high

Gőz beállítása

Utasítás: Ha a készüléket hosszabb ideig nem használta, először hajtson végre egy öblítést ☹. → "Tisztítási funkció" a(z) 75. Oldalon

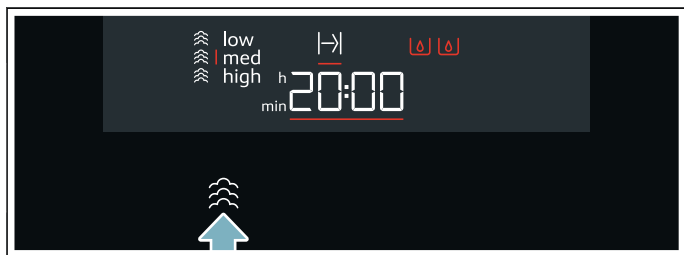
Példa: 2-es gőzfokozat: közepes, 10 perc.

1. A funkcióválasztóval válassza ki a Gőz ☹ funkciót.



A készülék üzemkész. A normál beállított érték a maximális gőzfokozat és a 20 perces időtartam. A víztartály szimbólum nyila ☹ villog.

2. Vegye ki a víztartályt, töltsen meg a „MAX” jelölésig friss vízzel, és tolja be teljesen a helyére. → "Víztartály feltöltése" a(z) 66. Oldalon
3. Koppintson a ☹ mezőre, amíg a el nem éri a kívánt teljesítményfokozatot.

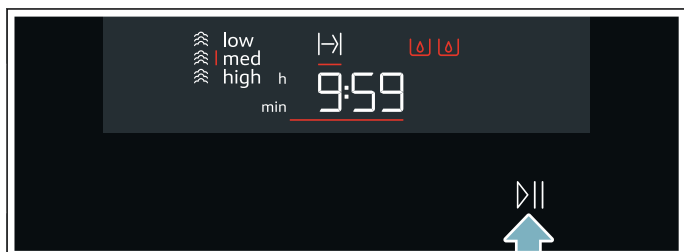


A kijelzőn a kiválasztott gőzfokozat látható.

4. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot. **Utasítás:** Először beállíthatja az időtartamot, azután a gőzfokozatot.



5. Koppintson a ☹ mezőre.



A víztartály szimbólum nyila ☹ kialszik, a víztartály szimbólum ☹ világít. Az üzemmód elindul. A ☹ LED világít. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. A gőzfokozattól függően a víztartály tartalma eltérő ideig lehet elég. Ha a víztartály az üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad, és a víztartály szimbólum nyila ☹ villog. Töltsen meg a víztartályt a „MAX” jelölésig friss vízzel, és a ☹ mező segítségével folytassa az üzemet.

Utasítások

- A gőzfokozat működés közben bármikor módosítható a ☹ mező segítségével.
- Gőzzel történő sütés után törölje ki a vízgyűjtő mélyedést és a sütőteret. → "Minden gőzölős üzemmód után" a(z) 67. Oldalon

Gőzzel kombinált üzemmód beállítása

Egyes fűtési módoknál bekapcsolhatja a gőzfunkciót is.

Hozzáadott gőzzel való főzés esetében a készülék működése alatt különböző időközönként és erősséggel történik a gőz befűvése a sütőtérbe. Ezáltal jobb főzési eredményt érhet el.

A főznivaló

- ropogós kéreggel rendelkezik
- csillogó felülettel rendelkezik
- belül szaftos és puha
- csak minimális mértékben veszít a tömegéből

Kombinációs lehetőségek

- ☹ Mikrohullám
- ☹ Forró levegő
- ☹ Grill
- ☹ Légkeverős grillezés

Kivétel:

☹ 1000 W mikrohullám-fokozat

☹ Forró levegő, 40 °C

Kombinált üzemmód beállítása


Példa: forró levegő ☹ 190 °C 2. fokozatú gőz.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a forró levegő ☹ fűtési módot. Megjelenik egy javasolt hőmérsékleti érték.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
3. Koppintson a gőz ☹ mezőre, amíg a kijelzőn ki nem választja a kívánt fokozatot. A kijelzőn megjelenik a víztartály ☹ szimbóluma.
4. Töltsen fel a víztartályt.
5. Koppintson a ☹ mezőre. Az üzemmód elindul, a ☹ LED világít. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.


Utasítások

- Ha a víztartály az üzemmód közben kiürül, az üzemmód gőz nélkül folytatódik. A kijelzőn nem jelenik meg kijelzés.
- A készülék ajtajának kinyitása befolyásolja a főzési eredményt. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva.

A beállított időtartam letelt





Hangjelzés hallatszik, és a  szimbólum nem világít tovább. A kombinált üzemmód befejeződött. A hangjelzés leállításához koppintson egy tetszőleges mezőre.

Gőzfokozat módosítása

Koppintson a  mezőre, amíg a kijelzőn ki nem választja a kívánt fokozatot.

Utasítás: Többszöri koppintással a fokozat a legnagyobbról a legkisebbre ugrik. A legalacsonyabb fokozat után a gőzfunkció kikapcsol. Ismételt koppintással bekapcsolhatja a gőzfunkciót, a legmagasabb fokozatról indulva.

Üzemmód leállítása

1. Koppintson a  mezőre, vagy nyissa ki a készülék ajtaját.
A készülék működése megáll, a  LED villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Koppintson a  mezőre.
A készülék működése folytatódik, a  LED világít.

Üzemmód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

Utasítás: Az üzemmód megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

Vízartály feltöltése

A vízartály a kezelőfelület mögött jobbra, a készülék ajtaja alatt található. Mielőtt elindítana egy gőzzel működő üzemmódot, nyissa ki a vízartály kezelőfelületét, és töltsön vizet a vízartályba.

Győződjön meg arról, hogy megfelelően beállította a vízkeménységi tartományt. → "Alapbeállítások" a(z) 72. Oldalon

Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

Kizárólag vizet töltsön a vízartályba. Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a vízartályba. A gyúlékony anyagok gőzei lángra kaphatnak a sütőtér forró felületeitől (belobbanás). A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrólángok csaphatnak ki.

Figyelem!

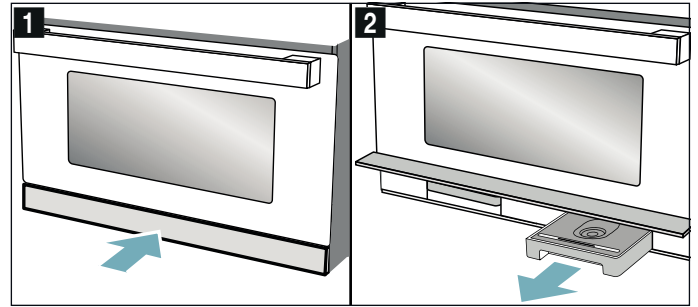
Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.

Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (>40mg/l) vagy más folyadékot. Kizárólag friss, hideg, szénsavmentes ivóvizet vagy lágyított vizet használjon.

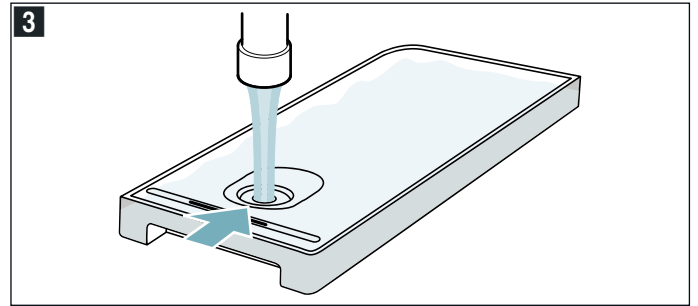
Utasítások

- Ha a víz nagyon kemény, akkor lágyított vizet használatát ajánljuk.
- Ha kizárólag lágyított vizet használ, ez esetben beállíthatja a „lágyított” vízkeménységi tartományt.

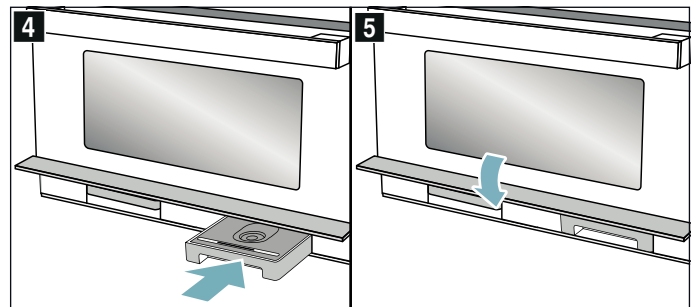
1. Nyomja meg röviden a tartály kezelőfelületének közepét.
A tartály kezelőfelülete kinyílik. A felfogótartály (balra) és a víztartály (jobbra) hozzáférhető.
2. Vegye ki a víztartályt helyéről.



3. Töltse fel a víztartályt hideg vízzel a „MAX” jelölésig.



4. Helyezze vissza a víztartályt, és tolja be teljesen a helyére.
5. Csukja be a tartály kezelőfelületét.



A gőzölős funkció üzemkész.

Vízartály utántöltése

Ha üzem közben kiürül a vízartály, a készülék az üzemmódtól függően különböző módon reagál:


- Gőzölős üzemmód: az üzem megszakad, üzenet jelenik meg a kijelzőn. A legmagasabb gőzfokozaton egy tartály víz 30-40 percig elegendő, alacsonyabb gőzfokozaton lényegesen hosszabb ideig.
- Gőz mikrohullámmal: az üzem megszakad. Egy tartály víz kb. 50 percre elegendő.
- Forró levegő vagy grill gőzzel: az üzem forró levegővel vagy grillel folytatódik, nem jelenik meg üzenet a kijelzőn. A legmagasabb gőzfokozaton egy tartály víz kb. 3 órára elegendő, alacsonyabb gőzfokozaton lényegesen hosszabb ideig.
- Légkeverős grill gőzzel: az üzem légkeverős grillel folytatódik, nem jelenik meg üzenet a kijelzőn. Egy tartály víz kb. 9 órára elegendő.

Utasítás: A megadott időtartamok eltérhetnek.

Töltse meg ismét a víztartályt a „MAX” jelölésig.

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Vegye ki és tölts fel a víztartályt.
3. Helyezze be a feltöltött víztartályt, majd zárja a kezelőfelületet.

Minden gőzölős üzemmód után

Folyadék marad a sütőtérben. Törölje ki óvatosan a vízgyűjtő mélyedést és a sütőteret. Javasoljuk, hogy minden gőzzel működő üzemmód után használja az Öblítés  tisztítási funkciót. Ezt követően ürítse ki és szárítsa meg a víztartályt és a felfogótartályt.



Utasítás: A vízkőfoltokat egy ecetbe mártott kendővel távolítsa el, ezután öblítse le a felületet tiszta vízzel, és szárítsa meg egy puha kendővel.

Öblítés

Készüléke tisztán tartása érdekében vizet pumpálhat a csőrendszeren keresztül. A víz végül a felfogótartályban gyűlik össze.

Utasítás: Előfordulhat, hogy az öblítést követően oldott részecskék találhatók a felfogótartályban. Ez normális és nem befolyásolja a működést.

Indítás

1. A funkcióválasztóval válassza ki az öblítést . Megjelenik a program időtartama. Az időtartam nem módosítható.
2. Nyissa ki a tartály takarólemezt.
3. Vegye ki a felfogótartályt helyéről, és ürítse ki.
4. Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
5. Vegye ki a víztartályt és öntse ki az esetleges maradék vizet. Mossa ki alaposan és tölts fel ismét friss vízzel.
6. Tolja be teljesen a víztartályt.
7. Csukja be a tartály takarólemezt.
8. Koppintson a  mezőre. A készülék vizet pumpál a csöveken keresztül. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. Ha az időtartam letelt, hangjelzés hallatszik. Ürítse ki a felfogótartályt.

Víztartály kiürítése

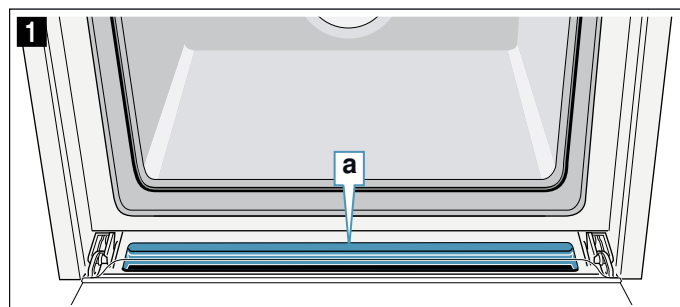
1. Nyomja meg röviden a tartály kezelőfelületének közepét. A tartály kezelőfelülete felemelkedik.
2. Vegye ki a víztartályt.
3. Óvatosan vegye le a víztartály fedelét.
4. Ürítse ki a víztartályt, tisztítsa meg mosogatószerrel, majd tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
5. Puha törölkendővel törölje szárazra az összes alkatrészt.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.
7. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni.
8. Helyezze vissza a víztartály fedelét, és nyomja a helyére.
9. Tolja be teljesen a víztartályt.
10. Csukja be a tartály kezelőfelületét, és nyomja meg röviden a közepét. A tartály kezelőfelülete zárva van.

Figyelem!

- A víztartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A víztartály megsérülhet.
- Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben. A víztartály megsérülhet.

Vízgyűjtő mélyedés tisztítása

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Nyissa ki a tartály kezelőfelületét.
3. Vegye ki a felfogótartályt és a víztartályt.
4. A sütőtér alatti vízgyűjtő mélyedést **a** törölje ki egy nedvszívó kendővel (**1.** ábra).







A sütőtér kiszárítása

Működés után szárítsa ki a sütőt, hogy ne maradjon benne semmilyen nedvesség.

A sütőtér felmelegítése

A szárításhoz melegítse fel a sütőteret, hogy a benne lévő nedvesség elpárologjon. Végül nyissa ki a készülék ajtaját, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. A nagyobb szennyeződések azonnal távolítsa el a sütőtérből, és törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
3. A funkcióválasztóval válassza a légkeverős grill  lehetőséget
4. Koppintson kétszer a  mezőre. A kijelzőn megjelölve látható az időtartam  szimbólum.
5. A forgatóválasztóval állítson be 15 perces időtartamot.
6. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot. A szárítás megkezdődik, majd 15 perc elteltével automatikusan befejeződik.
7. Nyissa ki és 1–2 percig hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a nedvesség elpárologhasson a sütőtérből.

A sütőtér kiszárítása kézzel

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Távolítsa el a szennyeződések a sütőtérből.
3. Szivaccsal törölje szárazra a sütőteret.
4. A készülék ajtaját hagyja nyitva egy órán keresztül, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

P Automata programok

Az automata programokkal egészen egyszerűen készíthet el ételeket. Válassza ki a programot, és adja meg az étel súlyát. Az automata program átveszi az optimális beállítást. 30 program közül választhat.

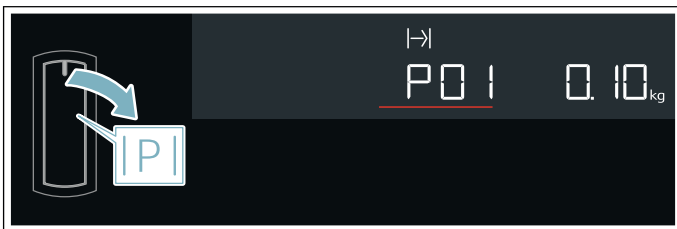
Utasítások

- Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és mérje meg. Ha a pontos súlyt nem tudja megadni, kerekítse a súlyt lefelé vagy felfelé.
- Az élelmiszert a hideg sütőtérbe tegye.
- A programokhoz mindig olyan hőálló edényt használjon, amely alkalmas a mikrohullámú sütőben való használatra, pl. üveg- vagy kerámiaedényt. Vegye figyelembe a programtáblázatban szereplő, tartozékokra vonatkozó tudnivalókat.
- Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételeket és a hűtőből kivett húst használjon. Mélyhűtött termékek esetén csak közvetlenül a mélyhűtőből kivett ételeket használjon.

Program beállítása

Példa az ábrán: 3-as program 1 kilogramm súllyal.

1. Állítsa a funkcióválasztót a P automata programra. A kijelzőn megjelenik az első programszám és egy javasolt súly.



2. A forgatóválasztóval válassza ki a 3-as programszámot.



3. Koppintson a kg mezőre. A kijelzőn a súlybeállítás van kiemelve.



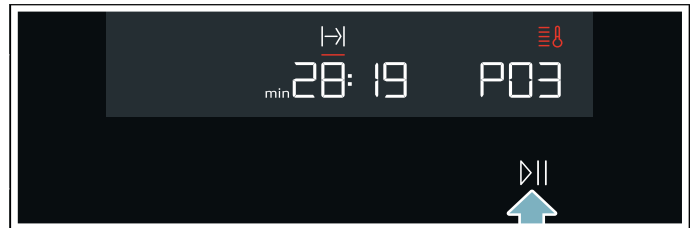
4. Állítsa be az 1 kg súlyt a forgatóválasztóval.

A készülék automatikusan beállítja a súlyhoz megfelelő időtartamot.



5. Koppintson a || mezőre.

A program elindul. A kijelzőn láthatóan lefut az időtartam, a hőmérsékletjelző sáv és a LED || világít.



Utasítások

- Indítás előtt a P és a °C/kg mező segítségével válthat a programok és a súly között.
- Indítás után a programszám és a súly már nem módosítható. A beállított súlyt a °C/kg mező segítségével jelenítheti meg.

A program befejeződött

Egy hangjelzés hallható. A program befejeződött, a készülék már nem fűt.

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Program módosítása

1. Kb. 4 másodpercig tartsa nyomva a || mezőt. A rendszer visszaállítja a programot.
2. Válassza ki az új programot.

Üzem mód leállítása

1. Koppintson a || mezőre, vagy nyissa ki a készülék ajtaját. A készülék működése megáll, a || LED villog.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Koppintson a || mezőre. A készülék működése folytatódik, a || LED világít.

Üzem mód megszakítása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Az üzemmód megszakad, és az összes beállítás törlődik.

Utasítás: Az üzemmód megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.


Programtáblázat




Program	Étel	Súly kg-ban	Edény / tartozék, betolási magasság	Megjegyzések	Különleges megjegyzések
Felolvasztás					
P 01	Darált hús*	0,10 - 1,20	lapos, nyitott edény Sütőtér alja	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.	Darált hús marha-, bárány- vagy sertéshúsból. A már felolvadt darált húst megfordítás után tegye külön.
P 02	Halfilé*	0,10 - 1,00	lapos, nyitott edény Sütőtér alja	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.	File csukából, tőkehalból, vörös márnából, tengeri lazacból, fogasból
P 03	Darabolt csontos csirke*	0,15 - 1,20	lapos, nyitott edény Sütőtér alja	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.	A bőrös oldalával lefelé tegye az edénybe
P 04	Kenyérszeletek*	0,10 - 0,50	lapos, nyitott edény Sütőtér alja	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.	Búza-, kevert búza- és teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér. Csak szükséges mennyiségű kenyeret olvasszon fel. Gyorsan másnapossá válik. Szükség esetén válassza szét a szeleteket.
Szárnyas, hús, hal					
P 05	Darabolt csirke, friss*	0,15 - 1,00	rostély + üvegserpenyő 3. és 2. szint	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.	Csirkecomb, fél csirke, bőrös oldalával lefelé
P 06	Sült hátszín, angolosan	0,50 - 2,00	üvegserpenyő 1. szint		
P 07	Sült hátszín, rózsaszín	0,50 - 2,00	üvegserpenyő 1. szint		
P 08	Sült hátszín, átsütve	0,50 - 2,00	üvegserpenyő 1. szint		
P 09	Báránycomb csonttal, enyhén sütve	1,00 - 2,00	üvegserpenyő 1. szint		
P 10	Báránycomb csonttal, átsütve	1,00 - 2,00	üvegserpenyő 1. szint		
P 11	Hal, egész, friss	0,20 - 1,20	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	A belsejét locsolja meg citromlével.
P 12	Halfilé, friss	0,20 - 0,50	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	
P 13	Halfilé, fagyasztott	0,20 - 0,50	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Egyformán lapos halfiléket használjon. Töltse fel a víztartályt.	
P 14	Egytálétel friss hozzávalókból**	0,50 - 2,00	edény fedővel Sütőtér alja	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.	Egyforma adag húst, zöldséget és alaplélet vegyen, és az összsúlyt adja meg.
Zöldségek és köretek					
P 15	Brokkoli, friss	0,10 - 1,00	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	
P 16	Borsó, fagyasztott	0,10 - 1,00	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	
P 17	Szeletelt répa, friss	0,10 - 0,75	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	Minél vastagabbak a szeletek, annál keményebb marad. Ha inkább teljesen puhára szeretné, adjon meg nagyobb súlyt az automata programban. Ezáltal a programidő hosszabb lesz.
* Vegye figyelembe a megfordítási jelzést ** Vegye figyelembe a keverési jelzést					


Program	Étel	Súly kg-ban	Edény / tartozék, betolási magasság	Megjegyzések	Különleges megjegyzések
P 18	Zöld spárga, friss	0,10 - 0,70	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	Ne tegye egymásra az ételeket
P 19	Tojás, lágyra főzve	2 - 10 darab	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	Tyúktojás, hűtött
P 20	Rizs**	0,10 - 0,50	magas edény fedővel Sütőtér alja	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.	Ne használjon főzőtasakos rizst, csak hosszúszemű rizst. 2-3-szoros mennyiségű vizet adjon a rizshez. Hagyja a program befejezése után még kb. 5-10 percig pihenni.
P 21	Sütőben sült burgonya	0,20 - 1,50	Rostély 2. szint		Kb. 250 g közepes burgonyát mosson meg, szárítson meg, majd a héját villával szurkálja meg többször.
P 22	Sós burgonya	0,20 - 0,50	gőzpárolóedény + üvegserpenyő 3. szint	Töltse fel a víztartályt.	Burgonya, hámozott és kockázott. Minél nagyobbak a darabok, annál keményebb marad.
P 23	Gyümölcskompót**	0,30 - 0,80	lapos edény üvegserpenyőn 3. szint	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Töltse fel a víztartályt.	Adjon a gyümölcsökhöz egy kevés cukrot és fahéjat. Bogyós gyümölcsből készült kompótnál a málnát és az epret csak a keverési jelzésnél adja hozzá.
Kényelem					
P 24	Hasáburgonya, fagyasztott*	0,20 - 0,80	üvegserpenyő 2. szint		Ne tegye egymásra az ételeket
P 25	Krokkett, fagyasztott*	0,25 - 0,80	üvegserpenyő 2. szint		Ne tegye egymásra az ételeket
P 26	Pizza, elősütött, hűtött	0,10 - 0,60	Rostély 2. szint		Pizza vékony tésztával
P 27	Pizza, elősütött, fagyasztott	0,10 - 0,50	Rostély 1. szint		Vékony tésztájú pizza, pizza-bagett
P 28	Tésztafelfújít, előfőzött és hűtött	0,30 - 1,00	edény üvegserpenyőn 2. szint	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon.	Lasagne, canelloni vagy tésztafelfújít előfőzött tésztával
P 29	Egytálétel melegítése, hűtött	0,20 - 0,50	lapos edény üvegserpenyőn 3. szint	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Töltse fel a víztartályt.	
P 30	Fagyasztott egytálétel melegítése	0,20 - 0,50	lapos edény üvegserpenyőn 3. szint	Csak mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényt használjon. Töltse fel a víztartályt.	


* Vegye figyelembe a megfordítási jelzést ** Vegye figyelembe a keverési jelzést

Időfunkciók beállítása

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik. Az  érintőmező segítségével előhívhatja a menüt, és váltogathat az egyes funkciók között. A kijelzőn világítanak a rendelkezésre álló funkciók szimbólumai, az éppen kiválasztott funkció kiemelve jelenik meg.

Időfunkció	Használat
 Jelzőóra	A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. Az üzemmódtól és a többi időfunkciótól függetlenül működik, és nincs hatással a készülékre.
 Időtartam	A beállított időtartam lejártával a készülék automatikusan befejezi a működést.
 Idő	Amíg nem fut más funkció az előtérben, addig a kijelző a pontos időt mutatja.

Csak a fűtési mód beállítása után jelenítheti meg az időtartamot a  mezővel. A jelzőóra bármikor beállítható.





Egy időtartam vagy jelzési idő letelte után hangjelzés hallatszik. A hangjelzést előzetesen leállíthatja a  mezőre koppintva.

Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy egy hangjelzés milyen hosszban hallatszon.

→ "Alapbeállítások" a(z) 72. Oldalon




Kérdezze le az időbeállításokat

Ha több időfunkciót állít be, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időtartam leteltét mutatja a kijelző.

A jelzőóra , az időtartam  vagy a pontos idő  lekérdezéséhez koppintson addig a  mezőre, amíg a mindenkori szimbólum kiemelve nem jelenik meg. Üzem közben csak a jelzőóra és az időtartam áll rendelkezésre, készenléti módban csak a jelzőóra és a pontos idő elérhető. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

A jelzőóra beállítása

A jelzőóra konyhai óráként használható. Ez a készüléktől függetlenül működik. A jelzőóra saját hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.

1. Koppintson a  mezőre.
A kijelzőn világít a  szimbólum és az időszimbólumok.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a jelzési időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt. A jelzőóra elindul. A kijelzőn világít a  szimbólum és lefut a jelzési idő. A többi időszimbólum kialszik.

A jelzőórán beállított idő letelt

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn a -- : -- felirat látszik. A jelzőóra kikapcsolásához koppintson egy tetszőleges mezőre.

A jelzőórán beállított idő módosítása

A forgatóválasztóval módosítsa a jelzési időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.


he A jelzőórán beállított idő törlése

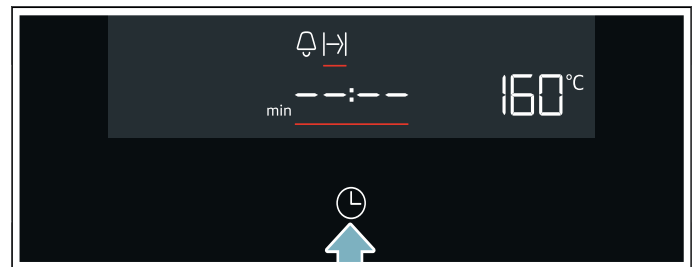
A forgatóválasztóval állítsa vissza a jelzőórán beállított időt a következőre -- : --. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. A jelzőóra ezzel ki van kapcsolva.

Időtartam beállítása

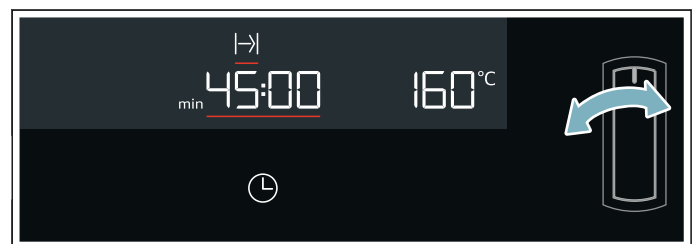
Beállíthatja a készüléken az étel sütési időtartamát. Amikor az időtartam lejárt, a készülék automatikusan kikapcsol. A sütési idő véletlen túllépése sem fordulhat elő.



Példa az ábrán: Forró levegő fűtési mód, 45 perces időtartam.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot. A kijelzőn megjelenik javaslatként egy hőmérsékletérték.
2. Szükség esetén a forgatóválasztóval módosítsa a hőmérsékletet.
3. Koppintson kétszer a  mezőre.
A kijelzőn megjelenik a következő: -- : -- és az időszimbólumok világítanak.




4. A forgatóválasztóval állítson be 45 perces időtartamot.



5. Koppintson a  mezőre.
A sütő működni kezd. A kijelzőn láthatóan lefut az időtartam, és a LED  világít. A többi időszimbólum kialszik.

Az időtartam letelt


Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a -- : -- felirat látszik.

1. Koppintson a  mezőre.
A jel kialszik.
2. Forgassa a funkcióválasztót nullára. A készülék ki van kapcsolva.

Időtartam módosítása

A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

Az időtartam törlése


Ha beállította a jelzőóra funkciót, utána koppintson a  mezőre. Csak ezután tudja az időtartamot módosítani.


A forgatóválasztóval állítsa vissza az időtartamot a következő értékre: -- : --. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

Az első üzembe helyezés

Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás vagy egy áramszünet után a kijelzőn megjelenik egy felszólítás a pontos idő beállítására. Néhány másodpercbe telhet, amíg megjelenik a felszólítás.




Pontos idő beállítása

Üzembe helyezéskor az idő kijelzés jelenik meg kiemelve. A **12:00** érték villog a kijelzőn, és a  szimbólum világít. Állítsa be a pontos időt.


1. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.
2. Koppintson a  mezőre.
Az időt a készülék beállította.

Az idő módosítása

Utasítás: A készüléknek kikapcsolt állapotban kell lennie ahhoz, hogy a pontos idő beállítható legyen.

1. Koppintson kétszer a  mezőre.
A kijelzőn megjelenik a  szimbólum és a pontos idő.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az időt.
3. Koppintson a  mezőre.
Az időt a készülék beállította.

Utasítások





- Ha a pontos idő beállítása után nem koppint a  mezőre, akkor a készülék néhány másodperc elteltével automatikusan átveszi a beállított értéket.
- Ha a beállítás időtartama alatt mozgatta a funkcióválasztót, akkor vissza kell állítania nulla állásba. Csak ezután használhatja a készüléket.
- A készülék Standby állapotban történő fogyasztásának csökkentéséhez eltüntetheti az időt.

Alapbeállítások

Készülékének optimális és egyszerű kezelése érdekében különféle beállítások állnak rendelkezésre. Ezeket a beállításokat szükség szerint módosíthatja.

Alapbeállítások megváltoztatása

A készüléknek kikapcsolva kell lennie.

1. Néhány másodpercig tartsa nyomva a  mezőt.
A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás.
2. A forgatóválasztóval módosítsa az alapbeállítást.
3. Koppintson a  mezőre.
A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás. A  mezővel végigmehet az összes alapbeállításon, és a forgatóválasztóval módosíthatja azokat.
4. Néhány másodpercig tartsa nyomva a  mezőt.
A készülék az összes beállítást átveszi.
Ha a készülék készenléti módban van, a beállítások bármikor módosíthatók.

Megszakítás

Ha nem szeretné menteni a módosításokat, forgassa el a funkcióválasztót. Ekkor mentés nélkül kilép az alapbeállításokból.

Az alapbeállítások listája

	Alapbeállítás	Lehetőségek	Magyarázat
c01	Hangjelzés időtartama 2 = közepes = 30 másodperc	1 = rövid = 10 másodperc 3 = hosszú = 2 perc	Jelzés időtartam lejárt vagy jelzőórán beállított idő után
c02	Gomb hangjelzése* 1 = be	0 = ki	Érintőmezőkre koppintás hangjelzése
c03	Kijelző fényereje* 2 = normál	1 = csekély 3 = nagy	Kijelző fényerejének beállítása
c04	Idő kijelzés 1 = be	0 = ki	Pontos idő megjelenítése a kijelzőn
c05	Sütőtér-világítás 1 = be	0 = ki	Működés közbeni sütőtér-világítás be- és kikapcsolása
c06	Vízke ménység 4 = nagyon kemény	0 = lágyított 1 = lágy 2 = normál 3 = kemény	A vízke ménység befolyásolja a készülék tisztítási ciklusait
c07	Gyári beállítás 0 = ki	1 = be	Készülék gyári beállításainak visszaállítása
c08	Bemutató mód 0 = ki	1 = be	Bemutató mód be- és kikapcsolása Utasítás: A bemutató mód csak a készülék csatlakoztatása utáni első 5 percben látható.

A készülék közvetlenül átveszi a módosítást.

Tisztítás

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

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

Megfelelő tisztítószer

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat. A készülék típusa szerint nem minden terület található meg az Ön készülékén.

Készülékéhez az ügyfélszolgálatnál egyéb tartozékokat vásárolhat. Ehhez adja meg a mindenkori cikkszámot.

Új szivacsos kendők sókat tartalmazhatnak. A sók a nemesacélon felületi rozsdát (szállórozsdát) okozhatnak, ezért a kendőket használat előtt feltétlenül alaposan mossa ki.

Mikroszálás kendő

A mikroszálás kendő különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására. Egy lépésben távolítja el a nedves és zsírtartalmú szennyeződések.

Rendelési szám 00466148

Ápolókendő nemesacél felületekhez

A felületeket ellenőrzött és olajjal átítatott (nálunk megrendelhető) ápolókendővel kezelheti, ezzel növelve az ujjlenyomatokkal és karcolásokkal szembeni ellenálló képességüket.

Rendelési szám 00311134

Ápolóolaj modern nemesacél felületekhez

Az olaj, amely a kendőkben található, üvegben nálunk megrendelhető.

Rendelési szám 00311567

Zsíroidó

Intenzív felülettisztításhoz makacs, zsíros szennyeződések esetén.

Rendelési szám 00311781

Vízkömentesítő szer

Ahhoz, hogy a készüléke működőképes maradjon, rendszeresen vízkömentesíteni kell. Csak az itt ajánlott vízkömentesítő szereket használja. Más vízkömentesítő-szerek károsíthatják a készüléket.

Folyékony vízkömentesítő szer: rendelési szám: 00311680

Vízköoldó tabletták: rendelési szám: 00311864

Figyelem!

Felületi károsodások

Ne használjon

- maró vagy súroló tisztítószer,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót,
- speciális tisztítót a melegen tisztításhoz.

Terület	Tisztítás
A készülék külseje	
Nemesacél előlap	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószerek kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószert lehetőleg vigye fel egy puha kendővel.
Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.
Ajtólapok	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ha vízkömentesítő kerül a kilincsre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
A készülék belseje	
Öntisztuló felületek	Kövesse a programoknak a sütőtér felületeire vonatkozó utasításait, amelyek a táblázatok után olvashatók.
Ajtó belső oldala és ajtó tömítés	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne vegye le az ajtó tömítést. Ne súrolja. Tisztítás után ellenőrizze az ajtó tömítés elhelyezkedését.

Nemesacél felületek	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja. Tisztítás után ellenőrizze az ajtó-tömítés elhelyezkedését.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Felfogótartály és víztartály	Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa meg egy mosogatóruhával, és tiszta vízzel alaposan öblítse ki a mosogatószer-maradékok eltávolítására. Puha törlőruhával törölje szárazra. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését. Nem tisztítható mosogatógépben.
Tartályrekesz	Minden használat után törölje szárazra.
Gőzkivezető nyílás a sütőtérben	Forró mosogatószeres víz: tisztítószivacsot vagy puha mosogatókefét használjon.

Utastítások

- A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.
- Az ajtólapokon lévő, fénytörésre emlékeztető árnyékok a sütőtér világításának fényreflexei.

Öntisztító felületek tisztítása

A sütőtér hátoldala öntisztító katalizátoros réteggel van bevonva. A sütéskor kifröccsenő anyagokat ez a réteg felszívja, és lebontja a sütő működése közben. Ezért nem szükséges a terület tisztítása.

Figyelem!

Ne használjon sütőtisztítót az öntisztító felületen. A felületek megsérülnek. Ha mégis sütőtisztító kerül ezekre a felületekre, azonnal itassa fel vízzel és egy nedvszívó kendővel. Kérjük, ne dörzsölje, és ne használjon maró hatású tisztítószereket.

Miután a sütőtér lehűlt, vízzel és egy puha szivaccsal távolítsa el a barnás vagy fehéres üledéket.

Utastítás: Üzem közben pirosas foltok képződhetnek a felületeken. Ez nem rozsda, hanem ételmaradék. Ezek a foltok nem károsak az egészségre, és nem korlátozzák az öntisztuló felületek tisztulási képességét.

Készülék tisztántartása

A makacs szennyeződések képződésének elkerülésére tartsa mindig tisztán a készüléket, és rendszeresen távolítsa el a szennyeződések.

Javaslatok

- A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. Így a szennyeződések nem tudnak leégni.
- Mindig azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és tojásfehérje foltjait.
- Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használja az üveg serpenyőt.
- A sütéshez alkalmas edényt, pl. serpenyőt használjon.
- Lehetőség szerint használja a forró levegő funkciót. A szennyeződés ennél a fűtési módnál kisebb mértékű.

Tisztítási funkció

Vízkömentesítés

Ahhoz, hogy a készüléke működőképes maradjon, rendszeresen vízkömentesíteni kell.


Figyelem!

- A készülék károsodása: vízkömentesítéshez csak az általunk ajánlott, folyékony vagy tablettás vízkömentesítőt használja. A vízkömentesítés behatási ideje erre a vízkömentesítő szerre vonatkozik. Más vízkömentesítő szerek károsíthatják a készüléket. Vízköoldót a vevőszolgálatnál szerezhet be.
Folyékony vízkömentesítő szer: rendelési szám: 00311680 Vízköoldó tabletták: rendelési szám: 00311864
- Vízköoldó oldat: A vízköoldó oldatot vagy vízkömentesítőt szert ne használja a kezelőfelületen vagy a készülék más felületein. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízköoldó oldatot vízzel.

A vízkömentesítés két automatikus lépésből áll. Higiénés okokból a vízkömentesítést teljesen be kell fejezni, hogy a készülék ismét üzemkész legyen. A vízkömentesítés összesen kb. 32 percet vesz igénybe.


- Hajtsa végre a vízkömentesítést (kb. 31 perc), majd üritse ki a felfogótartályt, és tölts fel a víztartályt friss vízzel.
- Öblítés a vízkömentesítés után (kb. 1 perc), majd üritse ki a felfogótartályt.

Ha a vízkömentesítés megszakad (pl. áramkimaradás, a készülék kikapcsolása vagy a vízkömentesítési folyamat megszakítása miatt), akkor a készülék visszakapcsolása után felszólítást kap az öblítés folytatására. A készülék az öblítés végéig zárva marad más üzemmódok elől.



Az, hogy milyen gyakran kell vízkömentesíteni a készüléket, a használt víz keménységétől függ. Mihelyt már csak 5 vagy kevesebb gőzölős üzem lehetséges, a készülék a  szimbólummal emlékeztet a vízkömentesítésre. Így van ideje a vízkömentesítés előkészítésére.

Ekkor gőzölős üzemmód használata csak a sikeres vízkömentesítés után lehetséges.

Indítás

1. A funkcióválasztóval válassza ki a vízkömentesítést .
A kijelzőn megjelenik a vízkömentesítés időtartama. Az időtartam nem módosítható.
2. Nyissa ki a tartály takarólemezt.
3. Vegye ki a felfogótartályt a helyéről, és üritse ki.
4. Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
5. Vegye ki a víztartályt.
6. Vízből és vízköoldóból keverjen vízköoldó oldatot.

Utasítás: Ügyeljen a vízköoldó keverési arányára. Folyékony vízkömentesítő szer (rendelési szám: 00311680): a keverési arány 1:5, 50 ml vízköoldót keverjen el 250 ml vízzel.
Vízköoldó tabletták (rendelési szám: 00311864): Oldjon fel egy vízköoldó tablettát (18 g) 5 perc alatt 250 ml vízben.



7. Tölts fel a víztartályt vízköoldó oldattal, és tolja vissza teljesen.
8. Csupja be a tartály takarólemezt.
9. Koppintson a  mezőre.
Megkezdődik a készülék vízkömentesítése. A hátralévő idő a kijelzőn követhető. Ha a vízkömentesítés lefutott, hangjelzés hallatszik. A készülék működése szünetel.
10. Nyissa ki a tartály takarólemezt.
11. Vegye ki a felfogótartályt helyéről, üritse ki és tolja vissza.
12. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, tölts fel friss vízzel, és tolja a helyére.
13. Csupja be a tartály takarólemezt.
14. Koppintson a  mezőre.
A készülék automatikusan kétszer öblít. Ha az öblítés lefutott, hangjelzés hallatszik. Üritse ki a felfogótartályt.

Öblítés

Készüléke tisztán tartása érdekében vizet pumpálhat a csőrendszeren keresztül. A víz végül a felfogótartályban gyűlik össze.

Utasítás: Előfordulhat, hogy az öblítést követően oldott mérészecskék találhatók a felfogótartályban. Ez normális és nem befolyásolja a működést.

Indítás

1. A funkcióválasztóval válassza ki az öblítést .
Megjelenik a program időtartama. Az időtartam nem módosítható.
2. Nyissa ki a tartály takarólemezt.
3. Vegye ki a felfogótartályt helyéről, és üritse ki.
4. Tolja be teljesen az üres felfogótartályt.
5. Vegye ki a víztartályt és öntse ki az esetleges maradék vizet. Mossa ki alaposan és tölts fel ismét friss vízzel.
6. Tolja be teljesen a víztartályt.
7. Csupja be a tartály takarólemezt.
8. Koppintson a  mezőre.
A készülék vizet pumpál a csöveken keresztül. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. Ha az időtartam letelt, hangjelzés hallatszik. Üritse ki a felfogótartályt.

Utótisztítás

Minden vízkömentesítés és öblítés után hajtsa végre a következő lépéseket:

1. Nyissa ki a tartály kezelőfelületét.
2. Üritse ki, tisztítsa meg és szárítsa ki a felfogótartályt és a víztartályt.
3. Forgassa a funkcióválasztót nullára.
A folyamat befejeződött, a készülék ismét üzemkész.

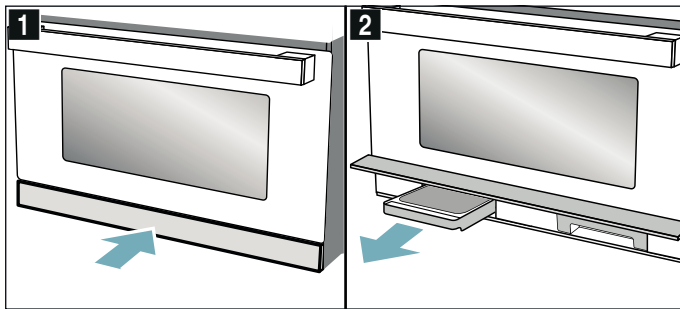
Felfogótartály ürítése

A tisztítófunkciók használatánál a maradék víz a felfogótartályban gyűlik össze. Ürítse ki, majd szárítsa ki a felfogótartályt.

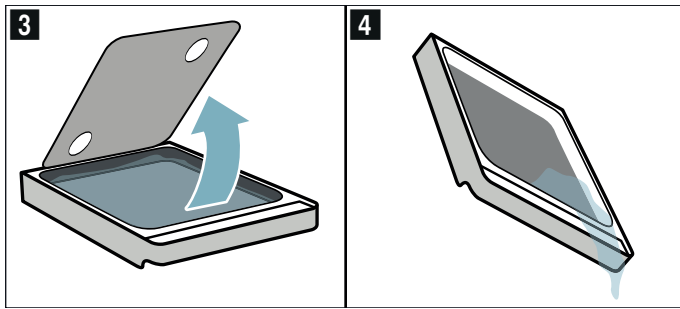
Figyelem!

- A felfogótartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A felfogótartály károsodhat.
- Ne tisztítsa a felfogótartályt mosogatógépben. A felfogótartály károsodhat.

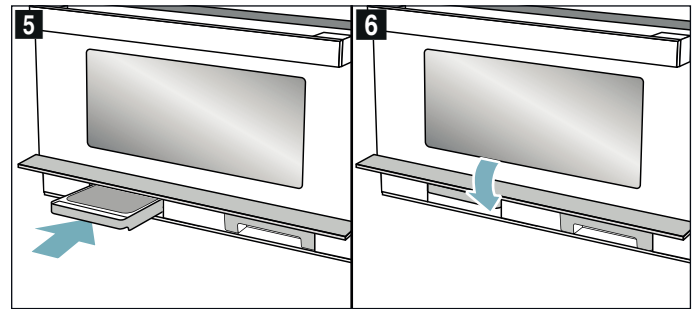
1. Nyomja meg röviden a tartály kezelőfelületének közepét.
A tartály kezelőfelülete kinyílik. A víztartály és a felfogótartály hozzáférhető.
2. Vegye ki a felfogótartályt helyéről.



3. Nyissa ki a felfogótartály fedelét.
4. Ürítse ki a felfogótartályt.



5. Helyezze vissza a felfogótartályt, és tolja be teljesen a helyére.
6. Csukja be a tartály kezelőfelületét.



A készülék üzemkész.

? Üzemzavar – mi a teendő?

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

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Egyes hibakijelzéseknél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Mi a teendő hiba esetén?

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Hiba elhárítása / útmutatás
A készülék nem működik	A csatlakozódugó nincs bedugva Áramkimaradás A biztosíték meghibásodott Hibás kezelés	Dugja be a csatlakozódugót Ellenőrizze, hogy a konyhában világít-e a lámpa Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítéka rendben van-e Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Kb. 10 másodperc múlva ismét kapcsolja be
A bekapcsolt készülék nem működtethető, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum.	A gyerekszár be van kapcsolva	Tartsa nyomva a  mezőt, amíg a  szimbólum ki nem alszik
A sütőtér-világítás nem működik.	A LED-lámpa hibás	Hívja a vevőszolgálatot
A 12:00 érték villog a kijelzőn, és a  szimbólum világít.	Áramkimaradás	Állítsa be újra az időt
A készülék nincs üzemben. A kijelzőn egy időtartam látható.	Beállítás után nem koppintott a  mezőre.	Koppintson a  mezőre, vagy törölje a beállítást úgy, hogy a funkcióválasztóval kiválaszt egy másik funkciót.
A mikrohullám nem működik.	Az ajtó nincs teljesen becsukva. Nem koppintott a  mezőre.	Ellenőrizze, nem ragadt-e ételmaradék, vagy valamilyen idegen test az ajtóba Koppintson a  mezőre

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Hiba elhárítása / útmutatás
Az ételek lassabban melegszenek fel, mint korábban	Túl kicsi mikrohullám-teljesítmény lett beállítva. A szokásosnál nagyobb mennyiséget tett a készülékbe. Az ételek hidegebbek voltak a szokásosnál.	Válasszon nagyobb mikrohullám-teljesítményt Kétszeres mennyiség – kétszeres idő Az ételeket időközben keverje meg vagy fordítsa meg
A mikrohullám üzemmód minden látható ok nélkül megszakad.	A mikrohullámú sütő meghibásodott.	Ha ez a hiba ismételten fellép, hívja a vevőszolgálatot.
A készüléket be lehet állítani, de nem fűt. A kijelzőn villog a kettőspont.	A készülék bemutató módban van.	Kapcsolja ki a bemutató üzemmódot az alapbeállításkor. Utasítás: A bemutató mód csak a készülék csatlakoztatása utáni első 5 percben látható.
A víztartály és a felfogótartály szimbóluma folyamatosan villog.	Műszaki probléma.	Ellenőrizze, hogy a víztartály és a felfogótartály teljesen be van-e tolvá a helyére. Ha a szimbólumok továbbra is folyamatosan villognak, hívja a vevőszolgálatot. A készüléket a gőzölős funkció kivételével tovább használhatja.
A meleg levegő/gőz az ajtó felett távozik.	A készülék hűtőventilátora működik	Nem hiba. A ventilátor az üzemet követően rövid ideig tovább működik. A készüléket a ventilátor védi a túlmelegedéstől.
A hűtőventilátor az üzemet követően tovább működik.	A készüléket le kell hűteni az üzemet követően.	Nem hiba.
A hűtőventilátor nyitott ajtónál működik.	A készüléket le kell hűteni az üzem közben és azt követően.	Nem hiba. Az ajtó nyitásakor minden főzési funkció (mikrohullám stb.) leáll.
Nem látható gőz forró levegő/grillel kombinált üzemmódban.	A gőz nem minden hőmérséklet-tartományban látható. Minél forróbb a gőz, annál kevésbé látható.	Nem hiba.
A felfogótartály gőzölős üzemmód után üres.	Normál gőzölős/gőzzel kombinált üzemmód esetén a kondenzvizet felfogja a készülék alján levő üveglap és a fenéklemezben levő cseppfogó. Így nem kerül a felfogótartályba.	A felfogótartály csak az öblítési/vízkömentesítési folyamatban vesz részt, a normál gőzölős/gőzzel kombinált üzemmódban nem. Lásd még a „Gőz” című fejezetet.
Fehér mészdarabkák vannak a felfogótartályban.	Öblítés vagy vízkömentesítés közben finom mészdarabkák oldódnak ki a vízmelegítőből.	Öblítésnél vagy vízkömentesítésnél mészdarabkák oldódhatnak ki. Ellenőrizze a vízkeménység beállítását. A megadott időközönként hajtson végre vízkömentesítést.
Kombinált üzemmódban kisebb vízfogasztás. Különösen 3 funkcióval rendelkező kombinált üzemmód esetén.	Gőzzel kombinált üzemmód esetén, különösen 3 funkcióval rendelkező kombinált üzemmódnál előfordulhat, hogy a készülék csak kevés gőzt használ. Így a frissvítartályból csak kevés víz fogy.	Nem hiba.
E0532	A kezelőfelület szennyeződése miatt az érintőfelület folyamatosan aktiválódhat.	Kapcsolja ki a készüléket és tisztítsa meg a kezelőfelületet. Kapcsolja be újra a készüléket. Ha ez a hiba közvetlenül bekapcsolás után újra fellép, hívja a vevőszolgálatot.
E5005	A gőzölős funkciót többször bekapcsolta üres víztartály esetén.	Az újabb használat előtt ellenőrizze, hogy a tartály fel van-e töltve hideg vízzel, illetve teljesen be van-e tolvá a helyére. Ha a hiba továbbra is fellép, hívja a vevőszolgálatot.



Vevőszolgálat

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

Termékszám és gyártási szám

Telefonos ügyintézés esetén adja meg a készülék termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakember segítségét nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát jobbra találja, ha kinyitja a készülék ajtaját. Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, felírhatja ide a készülékének adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

E-szám.

FD-szám (gyártási szám)

Ügyfélszolgálat

Tartsa szem előtt, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezelésemből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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

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

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



Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatóak. Megmutatjuk Önnek, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról, és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Tippet adunk az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítás: Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.

Készüléke nagyon energiahatékony, és üzem közben csak kevés meleget ad le kívül. A készülék belső és külső részei közötti nagy hőmérséklet-különbségek miatt az ajtónál, a kezelőfelületen vagy a szomszédos területen kondenzvíz csapódhat ki. Ez normális, fizikai magyarázattal rendelkező jelenség. Előmelegítéssel vagy az ajtó óvatos kinyitásával csökkentheti a kondenzvíz mennyiségét.

Gőzölésnél vagy hozzáadott gőzt használó megoldás során a cél az, hogy sok vízgőz keletkezzen a sütőtérben. Ha a sütőtér lehűlt a sütés után, törölje ki azt egy nedves kendővel.

Általános útmutatások

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle ételekhez tartozó optimális funkciók. A hőmérséklet/fokozat és az időtartam az élelmiszerek mennyiségétől, minőségétől, hőmérsékletétől és jellemzőitől, továbbá az edénytől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat.

Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa eggyel magasabbra.

Mikrohullám üzemmódban a leghosszabb megadott időt állítsa be, de a legrövidebb megadott idő elteltével ellenőrizze az ételt.

Gőz alkalmazása előtt győződjön meg arról, hogy a víztartály fel van töltve.

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

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Az ételt és a tartozékot csak az előmelegítés után tegye be a sütőtérbe.

Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben sütik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez. Kiegészítő információk a Típek részben találhatóak a táblázatok után.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

Tartozékok

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő edényt és tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Vegye figyelembe a mikrohullámú és a gőzölős üzemmódhoz alkalmas edényre vonatkozó tanácsokat a megfelelő fejezetekben. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 62. Oldalon → "Gőz" a(z) 64. Oldalon

Mindig használjon edényfogót, amikor a forró tartozékot vagy edényt kiveszi a sütőtérből.

Sütőformák és edények

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen.

Ha szilikonformákat kíván használni, akkor ellenőrizze a gyártó adatait a gőzzel és mikrohullámmal való használatra vonatkozóan, és a gyártó adataihoz és receptjeihez igazodjon.

A szilikonformák gyakran kisebbek, mint a normál formák. A mennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

Általánosságban a következő érvényes:

- Sütés forró levegővel üvegserpenyőben, 2. betolási magasság
- Sütés forró levegővel rostélyon lévő formában, 1. betolási magasság
- Sütés rostélyon vagy üvegserpenyőben, 2. betolási magasság. Ha rostélyt használ, tolja be alá az üvegserpenyőt.
- Grillezés rostélyon, 3. vagy 4. betolási magasság. Tolja be alá az üvegserpenyőt.
- Csak mikrohullámú üzemmód: edény a sütőtér alján, 0. betolási magasság.

- Csak gőzölős üzemmód: üvegserpenyő gőzpárolóedénnyel, 3. betolási magasság.

Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

A tartozékot csak az előmelegítés után bélelje ki sütőpapírral.

Felolvasztás

A fagyasztott élelmiszert nyitott edényben tegye a sütőtér aljára.

Kényes darabokat, mint pl. csirke alsócomb és -szárny, vagy a hús zsíros részét takarja le egy kis alufóliával. A fólia ne érjen a készülék oldalfalához. A felolvasztási idő fele után vegye le az alufóliát.

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

Az ételeket közben 1-2-szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg.













Pihentesse a felolvasztott ételt még 10–60 percig szobahőmérsékleten, hogy a hőmérséklete egyenletessé váljon. Szárnyasoknál ekkor ki tudja venni a belsőségeket.

A hússal akkor is dolgozhat, ha a közepe kicsit még fagyos.

Utasítások

- Használjon nyitott edényt, és tegye az edényt a sütőtér aljára.
- Vegye figyelembe, hogy egy beállítás több lépésből is állhat.
- Mindig a leghosszabb megadott időt állítsa be, de a legrövidebb megadott idő elteltével ellenőrizze az ételt.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Lépések	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Marha-, sertés-, borjúhús egészben (csonttal és anélkül)	Fedő nélküli edény	0		800 g	1	180	15	Többször megfordítjuk.
					2	90	15 - 25	
				1000 g	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
				1500 g	1	180	20	
					2	90	25 - 35	
Marha-, borjú- vagy sertéshús darabolva vagy szeletekben	Fedő nélküli edény	0		200 g	1	180	5	Megfordításakor a húsdarabokat válassza el egymástól.
					2	90	4 - 6	
				500 g	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
				800 g	1	180	10	
					2	90	10 - 15	

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Lépések	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Darált hús, vegyes	Fedő nélküli edény	0		200 g	1	90	15	Lehetőleg laposan fagyassza le. Időközben többször fordítsa meg, és a már felolvadt húst tegye külön.
				500 g	1	180	5	
				800 g	2	90	10 - 15	
Szárnyas vagy darabolt szárnyas	Fedő nélküli edény	0		600 g	1	180	5	Közben fordítsa meg. A kiolvadó folyadékot távolítsa el.
				1200 g	2	90	10 - 15	
					1	180	10	
Kacsa	Fedő nélküli edény	0		2000 g	1	180	20	Többször fordítsa meg. A kiolvadó folyadékot távolítsa el.
					2	90	30 - 40	
Liba	Fedő nélküli edény	0		4500 g	1	180	30	20 percenként fordítsa meg. A kiolvadó folyadékot távolítsa el.
Halfilé, halkotlett vagy -szelet	Fedő nélküli edény	0		400 g	1	180	5	A kiolvasztott darabokat válassza el egymástól.
					2	90	10 - 15	
Egész hal	Fedő nélküli edény	0		300 g	1	180	3	Közben fordítsa meg.
				600 g	2	90	10 - 15	
					1	180	8	
Zöldség, pl. borsó	Fedő nélküli edény	0		300 g	1	180	10 - 15	Közben óvatosan keverje meg.
				600 g	2	90	15 - 25	
					1	180	10	
Gyümölcs, pl. málna	Fedő nélküli edény	0		300 g	1	180	7 - 10	Közben óvatosan keverje meg, és a felolvadt részeket válassza el egymástól.
				500 g	2	90	5 - 10	
					1	180	8	
Vaj megolvasztása	Fedő nélküli edény	0		125 g	1	90	6 - 8	A csomagolást teljesen távolítsa el.
				250 g	2	90	3 - 5	
					1	180	2	
Kenyér, egészben	Fedő nélküli edény	0		500 g	1	180	3	Közben fordítsa meg.
				1000 g	2	90	10 - 15	
					1	180	5	
Sütemény, száraz, pl. kevert tésztából készült sütemény	Fedő nélküli edény	0		500 g	1	90	10 - 15	A süteménydarabokat válassza el egymástól. Csak máz, tejszín vagy krém nélküli süteményekhez.
				750 g	2	90	10 - 15	
					1	180	3	
Sütemény, lédús, pl. gyümölcsös sütemény, túrós lepény	Fedő nélküli edény	0		500 g	1	180	5	Csak máz, tejszín vagy zselatin nélküli süteményekhez.
				750 g	2	90	15 - 25	
					1	180	7	
					2	90	15 - 25	

Mélyhűtött ételek melegítése

Vegye ki a készítelt a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.

A lapos ételek gyorsabban megmelegsznek, mint ha púpozva vannak. Ezért az ételt lehetőleg az edény alján terítse el. Az élelmiszereket ne rétegezze egymásra.

Az ételeket elkészítés közben 2-3-szor keverje meg, illetve fordítsa meg.

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

Mindig használjon edényfogó kesztyűt vagy edényfogót, ha kiveszi az edényt.

Utasítások

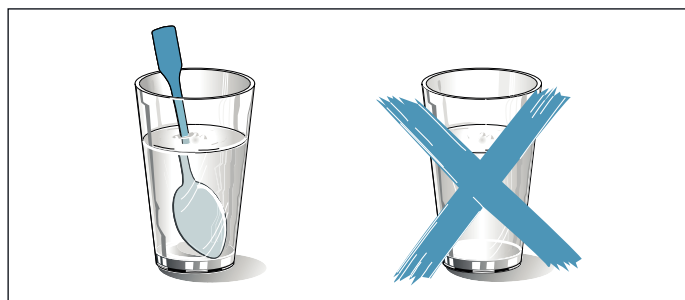
- Tegye az edényt a sütőtér aljára.
- Mindig fedje le az ételeket. Ha nincs az edénynek megfelelő méretű fedő, akkor fedje le tányérral vagy mikrohullámú sütőhöz való fóliával.
- Mindig a leghosszabb megadott időt állítsa be, de a legrövidebb megadott idő elteltével ellenőrizze az ételt.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Leves, fagyasztott	Fedett edény	0	☞☞☞	400 g	600	8-15	
Egytálétel, fagyasztott	Fedett edény	0	☞☞☞	500 g	600	8-13	
				1000 g	600	20-25	
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevővel), fagyasztott	Fedett edény	0	☞☞☞	300-400 g	600	11-15	
Hússzeletek vagy -darabok mártásban, pl. pörkölt, fagyasztott	Fedett edény	0	☞☞☞	500 g	600	12-17	Keveréskor a hússzeleteket válassza el egymástól.
				1000 g	600	25-30	
Felfújtak, pl. lasagne, cannelloni, fagyasztott	Fedett edény	0	☞☞☞	450 g	600	10-15	
Köreték, pl. rizs, tészta, fagyasztott	Fedett edény	0	☞☞☞	250 g	600	2-5	Folyadék hozzáadása
				500 g	600	8-10	
Zöldség, pl. borsó, brokkoli, sárgarépa, fagyasztott	Fedett edény	0	☞☞☞	300 g	600	8-10	adjon hozzá annyi vizet, hogy ellepje az edény alját
				600 g	600	14-17	
Tejfölös spenót, fagyasztott	Fedett edény	0	☞☞☞	500 g	600	11-16	Víz hozzáadása nélkül készítse, közben keverje meg

Melegítés

⚠ Figyelmeztetés Forrázásveszély!

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



Figyelem!

A fémeknek, pl. egy kanálnak az üvegedényben legalább 2 cm távolságra kell lennie a sütő falától és az

ajtó belső felületétől. A szikrák tönkretelhetik az ajtó belső üveglapját.

Utasítások

- Vegye ki a készítelt a csomagolásból. A mikrohullámú sütőhöz megfelelő edényben az étel gyorsabban és egyenletesebben melegszik fel. Az étel különféle összetevői különbözőképpen melegedhetnek fel.
- Az ételeket elkészítés közben többször keverje meg, illetve fordítsa meg. Ellenőrizze a hőmérsékletet.
- Felmelegítés után még 2-5 percig pihentesse az ételeket a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében.
- Mindig használjon edényfogó kesztyűt, illetve edényfogót, amikor kiveszi az edényt.
- Fedje le az ételeket, ha a táblázatban ez szerepel. Tegye az edényt a sütőtér aljára. Ha be akarja kapcsolni a gőzölés funkciót is, akkor helyezze az edényt az üvegserpenyőre a 3. betolási magasságra. Töltse fel a víztartályt.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly / mennyiség	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Bébiételek, pl. cumisüveg	Fedő nélküli edény	0	☞	150 ml	360	-	0,5-1,5	Cumi vagy fedő nélkül. Felmelegítés után mindig jól rázza össze. Feltétlenül ellenőrizze a hőmérsékletet.
Italok	Fedő nélküli edény	0	☞	200 ml	1000	-	1-2	Tegyen kanalat az üvegbe, az alkoholtartalmú italokat ne hevítse túl, közben ellenőrizze
				500 ml	1000	-	4-5	
Leves, 2 csésze, egyenként 175 g	Fedő nélküli edény	0	☞	350 g	600	-	3-4	
Leves, 4 csésze, egyenként 175 g	Fedő nélküli edény	0	☞	700 g	600	-	6-8	
Hús vagy húsdarabok mártásban	Fedett edény	0	☞	500 g	600	-	7-10	Válassza el egymástól a húszleteket
Menü, egytálétel, készétel (2-3 összetevővel)	Fedő nélküli edény	3	☞+☞	400 g	360	HIGH	9-14	
Egytálétel	Fedett edény	0	☞	400 g	600	-	6-8	
				800 g	600	-	8-11	
Zöldségek	Fedő nélküli edény	3	☞+☞	150 g	360	HIGH	3-5	
	Fedő nélküli edény	3	☞+☞	300 g	360	HIGH	4-7	

Tippek mikrohullámhoz

Az előkészített ételmennyiséghez nem talál beállítási adatokat.	Növelje vagy csökkentse a főzési időt a következő gyakorlati szabály alapján: dupla mennyiséghez csaknem dupla idő, fele mennyiséghez fele idő
Az étel túl száraz lett.	Állítson be legközelebb rövidebb főzési időt, vagy válasszon kisebb mikrohullám-teljesítményt. Fedje le az ételt, és adjon hozzá több folyadékot.
Az étel az idő leteltekor még nem olvadt fel, nem forró vagy nem puhult meg.	Állítson be hosszabb időtartamot. A nagyobb mennyiségekhez és magasabb ételekhez hosszabb idő szükséges.
A főzési idő letelte után az étel a széleken túlmelegedett, a közepe azonban még nincs kész.	Keverje meg közben az ételt, valamint válasszon legközelebb kisebb teljesítményt és hosszabb időtartamot.
Felolvasztás után a szárnyas vagy hús külső része elkezdett főni, a közepe azonban még nem olvadt fel.	Válasszon legközelebb kisebb mikrohullám-teljesítményt. A felolvasztandó élelmiszert nagy mennyiség esetén többször fordítsa meg.

Sütemények aprósütemények és kenyér

A beállítási táblázatokban optimális beállításokat talál számos süteményhez.

A tészta kelesztéséhez takarja le a tálát egy fóliával vagy kendővel, helyezze a tálát a sütőtér aljára, és állítsa be a Forró levegő 40 °C lehetőséget.

Sütés mikrohullámmal kombinálva

Ha mikrohullámmal kombinálva süt, jelentősen lerövidítheti a sütési időt.

Mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 62. Oldalon

Kombi üzemmódban használhat hagyományos, fémből készült sütőformákat is. Ha a sütőforma és a rostély között szikrák képződnek, ellenőrizze, hogy a forma külseje tiszta-e. Változtassa meg a forma helyzetét a rostélyon. Ha ez nem segít, mikrohullám nélkül süssön

tovább. A sütési idő hosszabb lesz. Ha műanyagból, kerámiából vagy üvegből készült formákat használ, akkor lerövidül a beállítási táblázatokban megadott sütési idő.

Sütés hozzáadott gőzzel

Egyes süteményeken (pl. kelt tészták) hozzáadott gőz használata esetén ropogósabb kéreg és csillogóbb felület keletkezik. A sütemény kevésbé szárad ki.

Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha elhasználta a vizet, a készülék a beállított fűtési móddal, gőz hozzáadása nélkül süti tovább az ételt.

Mélyhűtött termékek

Az ételt teljesen vegye ki a csomagolásból. Ne használjon erősen jeges mélyhűtött terméket. Távolítsa el a jeget az ételről.





A mélyhűtött termékek részben egyenlőtlenül vannak elősütve. A nem egyenletes pirulás sütés után is megmarad.

Kenyér- és zsemlefélek

Soha ne öntsön vizet a forró sütőtérbe, és ne állítson vízzel teli edényt a sütőtér aljára. A hőmérséklet-változás miatt sérülések keletkezhetnek a sütőtér alján.








A forró levegőhöz kapcsolja be a gőzölés funkciót is. A kenyértészta vonatkozó beállítási értékek sütőtepsin és négyzetes sütőformában sült kenyértészta is érvényesek.

Sütemények formában

Étel	Edény	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű*	Kuglóf-/koszorú-/szögletes süteményforma	1		160-170	-	60-80
Kevert tészta, finom (pl. omlós sütemény)*	Kuglóf-/koszorú-/szögletes süteményforma	1		150-160	-	60-70
Diós sütemény	Kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		170-180	90	30-35
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	1		160-170	-	35-45
Piskótatorta, 3 tojasos	Kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		160-170	-	40-50
Gyümölcs- vagy túró torta omlós tésztából*	Kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		150-160	360	40-50
Gyümölcstorta, finom kevert tésztából	Kuglófforma/kerek sütőforma	1		170-190	90	30-45
Pikáns sütemény (pl. lepény/hagymás lepény)	Kerek sütőforma	2		160-180	90	50-70

*A süteményt kb. 20 percig hagyja hűlni a sütőben

Sütemény sütőtepsin

Étel	Edény	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Üvegserpenyő	2		160-170	-	-	30-40
Kelt tésztából készült sütemény lédús töltelékkel, pl. kelt tésztából készült almás morzsa*	Üvegserpenyő	1		160-170	-	-	30-45
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből*	Üvegserpenyő	1		170-180	-	HIGH	35-45
Gyümölccsel töltött rétes, elősütött, fagyasztott	Üvegserpenyő	1		180-200	-	MEDIUM	40-50
Pizza	Üvegserpenyő	2		210-230	-	-	25-35
Pizza, elősütött, fagyasztott	Rostély	2		180-190	180	-	8-15
Pizza-bagett, elősütött, fagyasztott	Rostély	2		190-210	180	-	12-15

* előmelegítés

Édes és sós aprósütemények

Étel	Edény	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percben
Aprósütemény	Üvegserpenyő	2		150-170	20-35
Habcsók	Üvegserpenyő	2		100	90-120
Mandulás habcsók	Üvegserpenyő	2		110	35-45
Leveles tésztából készült sütemény	Üvegserpenyő	2		170-180	35-45

Kenyér- és zsemlefélek

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépések	Hőmérséklet °C-ban	Grillfokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Kenyér, 1 kg*	Üvegserpenyő	1		1	230	-	HIGH	10-15	Soha ne öntsön forró vizet közvetlenül a forró sütőbe.
				2	190-200	-	-	30-45	
Kenyér, 1,5 kg*	Négyszögletes sütőforma	0		1	230	-	HIGH	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Zsemle, pl. búzalisztból készült zsemle*	Üvegserpenyő	1		1	200-220	-	HIGH	25-35	
Toastkenyér, 12 szelet	Rostély	3		1	-	3	-	3-6	
Toastkenyér, 4 szelet	Rostély	3		1	-	3	-	3-6	A toastkenyérseleteket tegye egymás mellé a rostély közepére.
Pirítós készítése, 2-4 szelet	Rostély + üvegserpenyő	3+1		1	-	3	-	8-10	
*előmelegítés									

Sütési ötletek

A sütőforma és a rostély között szikrák keletkeznek.	Ellenőrizze, hogy a sütőforma külseje tiszta-e. Változtassa meg a forma helyzetét a sütőben. Ha ez nem segít, mikrohullám nélkül süssön tovább, vagy használja alátétként az üvegserpenyőt. Ebben az esetben a sütési idő hosszabb.
Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e.	A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. Vagy állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra a hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat.
A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt.	Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.
A sütemény túl száraz.	Állítsa 10 °C-kal magasabbra a hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.
A sütemény összességében túl világos.	Ha a betolási magasság és a tartozék megfelelő, szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt, vagy pedig növelje meg a hőmérsékletet.
Az őzgerinc- vagy hosszú formában süttött sütemény hátul túl sötét.	A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.
A sütemény összességében túl sötét.	A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepszi méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek.
A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve.	Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzzával, és azután tegye rá a töltelékét.
A süteményt nem lehet kiborítani.	Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percig hűlni. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óvatosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törülköhával. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzzával.

Felfújtak és csőbensültek

Készülékével készíthet felfújtakat és csőbensülteket is. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

A felfújt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától. A felfújtakhoz és csőben sültetekhez használjon széles, lapos edényt. Keskeny, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő

szükséges, és az ételek felső része sötétebb lesz. Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 62. Oldalon

Használjon lapos, 4-5 cm magas felfújtformát. A felfújtakat és csőbensülteket még 5 percig hagyja párolódni a kikapcsolt sütőben.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben
Édes felfújt, pl. túrófelfújt gyümölcsrel, 1,5 kg	Felfújtforma	0	☼+☼☼	130-150	180	25-35
Pikáns felfújt, főzött hozzávalókból, pl. tésztafelfújt, 1 kg	Felfújtforma	0	☼+☼☼	180-190	600	12-17
Pikáns felfújt, nyers hozzávalókból, pl. burgonyafelfújt, 1,1 kg	Felfújtforma	0	☼+☼☼	170-180	600	20-30

Szárnyas, hús és hal

A készülék különféle lehetőségekkel rendelkezik szárnyas, hús és hal elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat. Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben főzik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

Sütés edényben

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély a megrepedő üveg miatt!

A forró üvegedényt száraz alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

Csak olyan edényt használjon, amelyik alkalmas az adott felhasználási módra. A legmegfelelőbb az üvegedény. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények nem alkalmasak mikrohullámmal való használatra. Hagyományos használati módnál a csillogó edények tükröződjék vissza a meleget, ezért csak mérsékeltet alkalmasak. A szárnyas, hús és hal lassabban fő és kevésbé pirul meg. Hagyományos sütéshez magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

Szárnyas, hús és hal sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Tegye a formát a sütőtér aljára. Ha gőz hozzáadásával kíván párolni, használjon nyitott edényt. Ha nincs megfelelő edénye, használja az üvegserpenyőt.

Zárt edény

Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

Sütés mikrohullámmal kombinálva

Ez jelentősen csökkenti a sütési időt. A hagyományos üzemmódotól eltérően a sütés időtartama a mikrohullámmal kombinált sütésnél a teljes súlytól függ.

Utasítás: Ha a beállítási táblázatban megadottaktól eltérő mennyiségekkel dolgozik, a következő alapszabályt vegye figyelembe: a kétszeres mennyiség körülbelül kétszeres időtartamnak felel meg. Mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. A fémből készült sütőformák vagy a római tál csak mikrohullám nélküli sütéshez alkalmasak. Vegye figyelembe a mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 62. Oldalon

Párolás hozzáadott gőzzel

Egyes ételek hozzáadott gőzzel ropogósabbak lesznek. A felületük csillogóbb lesz, és kevésbé száradnak ki.

Használjon nyitott edényt. Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A beállítási táblázatban megadottak szerint kapcsolja be a hozzáadott gőzt. Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha elhasználta a vizet, a készülék a beállított fűtési móddal, gőz hozzáadása nélkül süti tovább az ételt.

Gőzölés a gőzpárolóedénnyel

A hozzáadott gőzzel ellentétben a Gőzölés funkcióval a hús párolása kíméletesebben megy végbe, de nem képződik rajta kéreg. Így különösen szaftos marad.

Más ízvariáció létrehozásához a gőzölés előtt elősütheti a hússzeleteket, így a párolási idő lerövidül. Nagyobb szeletekhez hosszabb hosszabb párolási idővel kell számolnia. A húsdarabokat nem kell megfordítani.

Szárnyas, hús vagy hal párolásához helyezze a párolóedényt az üvegserpenyővel együtt a gőzpárolóedénybe, és az egészet tolja be a 3. betolási magasságon. Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha a víztartály az üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad. Erre a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet.

Roston sütés

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.

A grilleznivalót helyezze a rostélyra. Emellett tolja be az üvegserpenyőt a rostély alá. Felfogja a kicsepegő zsírt.

Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

A grillszeleteket grillfogóval forgassa. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a húslé, és túl száraz lesz.

A húst csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól.

Utasítások

- A grillfűtőszálak mindig újra be- és kikapcsolnak, ez a normál működés része. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

Javasolt beállítási értékek

A beállítási értékek töltetlen, sütésre kész szárnyasok, húsok vagy halak betolására vonatkoznak, amelyet hűtőből helyeznek a hideg sütőtérbe.

A táblázatban szárnyas-, hús- és halételekre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha nagyobb súlyú szárnyast, húst vagy halat szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.

Minél nagyobb a szárnyas, hús vagy hal, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

Mindig fordítsa meg a szárnyast, húst és halat, ha ez szerepel a beállítási táblázatban.

Szárnyasok

Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.

Szárnyasok

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Csirke, egész, 1,3 kg (főzés)	Fedett edény	0		-	-	600	-	25-35	Féldőben fordítsa meg.
Csirke, egész, 1,3 kg (sütés)	Fedő nélküli edény	0	+ +	190	-	360	HIGH	40-45	Tegye az edénybe a mellső oldalával felfelé. Ne fordítsa meg. 5 percig hagyja hűlni.
Darabolt csirke, pl. negyed csirke, 800 g	Fedő nélküli edény	0	+	190	-	180	-	20-35	A bőrét szurkálja meg. A bőrös felével felfelé helyezze az edénybe. Ne fordítsa meg.

Kacsamell esetén vágdalja be a bőrt. Ne forgassa a kacsamellet.

Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész, ill. a bőrös rész legyen alul.

Hús

A sovány húst ízlés szerint kenje meg zsírral, vagy tűzdelje meg szalonnadarabokkal.

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alját teljesen lepje el a víz.

A sertés bőrét keresztirányban vágdalja be.

Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percig a kikapcsolt, zárt sütőtérben pihenni. Így jobban eloszlik a hús szaftja. Szükség esetén csavarja alufóliába a sültet. A megadott főzési idők az ajánlott pihentetési időt nem tartalmazzák.

Az edényben történő sütés és párolás kényelmesebb. A sültet edénnyel együtt könnyebben kiveheti a sütőtérből, és a mártást közvetlenül az edényben készítheti el.

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától, illetve attól, hogy használ-e fedőt. Ha zománcozott, vagy sötét fémből készült sűtőedényben készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

Sütés közben a folyadék elpárolog az edényben. Szükség esetén óvatosan öntsön még hozzá folyadékot.

A hús és a fedő közötti távolság legalább 3 cm legyen. A hús megemelkedhet.

Pároláshoz szükség szerint süsse elő a húst. A pecsenyeléhez adjon vizet, bort, ecetet vagy hasonlót. Az edény alján 1-2 cm folyadék legyen.

Hal

Az egész halat nem kell megfordítania. Ha a hal megsült, a hátuszonya könnyedén elválk a testétől.

Ha roston sült halat szeretne készíteni, előtte kenje meg olajjal a rostélyt, így később könnyebben leveheti róla a halat.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Kacsamell, 500 g	Rostély + üvegserpenyő	3+2		-	3	180	HIGH	10-12	A bőrös felével felfelé helyezze az edénybe. Ne fordítsa meg.
Libamell, libacomb, 700-900 g	Fedő nélküli edény	0		-	2	180	-	30-40	Magas, nyitott edény. Ne fordítsa meg.

Hús

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépések	Hőmérséklet	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Párolt marhasült, 1 kg	Fedett edény	0		1	160-170	-	180	-	80-90	
Sült hátszín, angolosan, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	0		1	180-190	-	180	-	30-40	Féldőben fordítsa meg. Végül 10 percig pihentesse.
Marhasteak, 2-3 cm vastag, 2-3 db, egyenként 200 g	Rostély + Üvegserpenyő	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Sertéshús bőr nélkül, 750 g, pl. tarja	Fedő nélküli edény	0		1	170-180	-	360	HIGH	25-35	Végül 10 percig pihentesse.
Sertéshús bőrével, 1 kg, pl. lapocka	Fedő nélküli edény	0		1	170-180	-	180	HIGH	60-80	Vagdálja be a bőrét. Végül 10 percig pihentesse. Ne fordítsa meg.
Szűzermék 500-600 g	Fedő nélküli edény	0		1	180-190	-	180	-	35-40	Végül 10 percig pihentesse.
Sertéstarja-steak, 2-3 cm vastag, 2-3 db, egyenként 120 g	Rostély + üvegserpenyő	3+1		1 2	-	2 2	- -	- -	15-20 10-15	
Grillkolbász, 4-6 db, egyenként 150 g	Rostély + üvegserpenyő	3+1		1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Vagdalt hús, 750 g	Fedő nélküli edény	0		1	190	-	360	HIGH	15-20	Végül 10 percig pihentesse.

Hal

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Halfilé, friss, 400 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		-	-	-	HIGH	15-17
Halfilédarabok, fagyasztott, 400 g	Fedett edény	3		-	-	-	HIGH	18-20
Halfilédarabok, fagyasztott, 800 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		-	-	-	HIGH	23-25
Halfilé, átsütve, 500 g	Fedő nélküli edény	0		-	3	600	-	10-15
Halkotlett, 2-3 db, egyenként 150 g	Rostély + üvegserpenyő	3+1		-	3	-	-	8-12
Hal, egészben, pl. pisztráng, 2-3 db, egyenként 300 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		-	-	-	HIGH	18-22

Tipppek sütéshez és pároláshoz

A sült túl sötét, és a bőr helyenként megégett, és/vagy a sült túl száraz.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet. A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, és adott esetben rövidítse le a sütési időtartamot.
A bőr túl vékony.	Növelje a hőmérsékletet, vagy a sütési idő végén rövid időre kapcsolja be a grillfunkciót.
A sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Legközelebb kisebb sütőedényt válasszon, és szükség esetén adjon hozzá több folyadékot.
A sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és szükség esetén kevesebb folyadékot adjon hozzá.
Párolás során odaégt a hús.	A sütőedénynek illeszkednie kell a fedőhöz, és szükséges, hogy jól zárjanak. Csökkentse a hőmérsékletet, és szükség esetén adjon hozzá még folyadékot a párolás során.

Köreték és zöldségek

Itt megtalálja bizonyos zöldségfélék, rizs és burgonya, valamint mélyhűtött burgonyatermékek gyors és kíméletes elkészítéséhez szükséges adatokat.

Mikrohullám

A zöldséget mindig zárt, mikrohullámhoz alkalmas edényben párolja. Rizs főzéséhez magas edényt használjon fedővel, és a táblázatban szereplő vízmennyiséget adja hozzá.

Gőzölés

Pároláshoz használja a gőzpárolóedényt és az üvegserpenyőt.

Tartsa be a beállítási táblázatokban megadott darabnagyságokat. Kisebb darabok esetén a párolási idő rövidebb, nagyobbaknál hosszabb. A minőség és

az érettségi fok szintén befolyásolja a párolási időt. Ezért a megadott beállítási értékek csak iránymutatásként szolgálnak.

Az élelmiszert mindig egyenletesen elosztva helyezze az edénybe. A különböző vastagságú rétegek egyenetlenül főnek. A nyomásérzékeny élelmiszert ne rétegezze túl magasan a gőzpárolóedényben.

Töltse meg a víztartályt a „MAX” jelölésig. Ha a víztartály az üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad. Erre a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet.

Kuszkusz

Adjon hozzá vizet, ill. folyadékot a megadott arányban. Pl. 1:2 aránynál minden 100 g kuszkuszhoz adjon 200 ml folyadékot.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépések	Hőmérséklet	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Articsóka, egészben, friss	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	HIGH	35-40
Leveles spenót, friss, 250 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	HIGH	5-7
Karfiol, egészben, friss	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	2		1	-	-	HIGH	28-35
Brokkoli, egészben, friss, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	2		1	-	-	HIGH	20-23
Brokkolirózsák, fagyasztott, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	HIGH	14-16
Zöldség, friss, 250 g*	Fedett edény	0		1	-	600	-	6-10
Zöldség, friss, 500 g*	Fedett edény	0		1	-	600	-	10-15
Csöves kukorica, friss, 2 db	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	HIGH	25-35
Vegyes zöldség, fagyasztott, 250 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	HIGH	12-15
Szeletelt sárgarépa gőzölése, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	HIGH	18-20
Póréhagymakarika, friss, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	HIGH	10-12
Zöldbab, friss, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		1	-	-	HIGH	18-20

*közben keverje meg

**közben esetleg fel kell tölteni a víztartályt

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépések	Hőmérséklet	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Cékla, egészben, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3	☰	1	-	-	HIGH	50-60
Spárga, zöld, 250 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3	☰	1	-	-	HIGH	10-15
Szeletelt cukkini gőzölése, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3	☰	1	-	-	HIGH	12-14
Burgonya, negyedelt, 250 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3	☰	1	-	-	HIGH	28-30
Burgonya, negyedelt, 500 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3	☰	1	-	-	HIGH	30-32
Burgonya, negyedelt, 750 g**	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3	☰	1	-	-	HIGH	32-35
Hasábburgonya, fagyasztott	Üvegserpenyő	2	☯	1	190-210	-	-	30-40
Pirított burgonya, fagyasztott	Üvegserpenyő	2	☯	1	190-210	-	-	25-35
Krokkett, fagyasztott	Üvegserpenyő	2	☯	1	190-210	-	-	25-35
Rizs, 125 g + 300 ml víz	Fedett edény	0	☳	1 2	- -	600 180	- -	4-6 12-15
Rizs, 250 g + 500 ml víz	Fedett edény	0	☳	1 2	- -	600 180	- -	6-8 15-18
Kuszkusz, 1:2	Üvegserpenyő	3	☰	1	-	-	HIGH	3-10
*közben keverje meg								
**közben esetleg fel kell tölteni a víztartályt								

Desszertek

Készülékével készíthet gyors és finom desszerteket is. Vegye figyelembe a beállítási táblázatban megjelenő útmutatásokat is.

Tejberizs

Adjon hozzá tejet a megadott arányban. Pl. 1:2,5 aránynál minden 100 g tejberizshez adjon 250 ml tejet.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Mikrohullám-fokozat	Gőzfokozat	Időtartam percben
Flan Caramel	Üvegserpenyő + Szüfléformák	3	☰	-	HIGH	40-50
Gőzgombóc	Üvegserpenyő	3	☰	-	MEDIUM	20-25
Tejberizs 1:2, 5	Üvegserpenyő	3	☰	-	HIGH	30-40
Gyümölcs, kompót, 500 g	Üvegserpenyő	3	☰	-	HIGH	9-12
Mikrohullámmal készíthető popcorn, 1 zacskó, 100 g	Fedett edény	0	☳	600	-	3-5
Édességek, pl. puding (porból), 500 ml*	Fedett edény	0	☳	600	-	6-8
*közben keverje meg						

Akrilamid az élelmiszerekben

Melyik ételre vonatkozik?

Az akrilamid elsősorban a magas hőmérsékleten elkészített gabona és burgonyatermékeknél mint pl. a

burgonyaszíromnál, hasáburgonyánál, pirítósnál, zsemlemnél, kenyérnél, finompékárúnál (kekszek, mézeskalács, spekulatius – adventi mézes sütemény) keletkezik.

Tippek az ételek akrilamidban szegény elkészítéséhez	
Általános	A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek. Az ételeket aranyárgára pirítsa, ne túl sötétre. A nagy, vastag főznievaló kevesebb akrilamidot tartalmaz.
Sütés	Max. 180 °C-os forró levegőn a tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását.
Aprósütemény	Max. 180 °C-os forró levegőn a tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását.
Sütőben készült hasáburgonya	Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a tartozékon. Legalább 400 g-ot süssön sütésenként, hogy a hasáburgonya ne száradjon ki.

Próbaételek

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

IEC 60350-1 ill. IEC 60705 szabvány szerint.

Sütés

Utasítások

- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

- Vegye figyelembe a táblázatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyorsfűtés nélkül értendőek.
- A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.
- A táblázatban megadott értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.
- Helyezze a sütőformákat a rostélyra.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percben
Kinyomós sütemény	Üvegserpenyő	2	☞	160-170	30-35
Aprósütemények*	Üvegserpenyő	2	☞	160-170	20-25
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	1	☞	160-170	40-50
Almás lepény	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 20 cm	2	☞	170-190	80-100

*5percig melegítse elő a sütőt.

Ételek készítése mikrohullámmal

Mikrohullámmal való sütéshez mindig mikrohullámhoz alkalmas hőálló edényt használjon. Vegye figyelembe a

mikrohullámhoz alkalmas edényekre vonatkozó tanácsokat. → "A mikrohullámú sütő" a(z) 62. Oldalon

Felolvasztás mikrohullámmal

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Lépések	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben
Hús felolvasztása	Fedő nélküli edény	0	☞☞☞	500 g	1 2	180 90	7 8-12

Főzés mikrohullámmal

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Súly	Lépések	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben
Tojáskrém	Fedő nélküli edény	0	☞☞☞	1000 g	1 2	360 180	18-20 18-22
Piskóta	Fedő nélküli edény	0	☞☞☞	475 g	1	600	8-10
Húsgombóc	Fedő nélküli edény	0	☞☞☞	900 g	1	600	20-25

Főzés mikrohullámmal kombinálva

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Grillfokozat	Mikrohullám-fokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Burgonyafelfújt	Fedő nélküli edény	0		-	1	360	25-32	
Sütemény, 700 g	Fedő nélküli edény	1		190-200	-	180	20-27	
Csirke	Fedő nélküli edény	0		190	-	360	30-45	A mellrész nézzen lefelé. Magas edény fedő nélkül. Félidőnél fordítsa meg.

Gőzölés

A gőzpárolóedényt és az üvegserpenyőt helyezze a 3. betolási magasságra.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Gőzfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Borsó, fagyasztott, 1000 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		HIGH	-	Az ellenőrzés befejeződik, amint a leghidegebb pont eléri a 85 °C-t.
Brokkoli, friss, 300 g	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		HIGH	10-12	
Brokkoli, friss, egy edény	Üvegserpenyő + gőzpárolóedény	3		HIGH	16-18	

Roston sütés


Emellett tolja be az üvegserpenyőt a rostély alá. Így felfogja a folyadékot, és a sütőtér tisztább marad.

A táblázatban megadott értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam percben	Megjegyzések
Pirítós készítése	Rostély	3		3	4-5	
Marhahús hamburger, 12 darab	Rostély + üvegserpenyő	3+1		3	35-45	Félidőben fordítsa meg

Мазмұны

	Белгіленген түрде қолдану	93
	Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар ..	94
	Жалпы	94
	Қысқа толғын	95
	Бу	96
	Зақымдардың себептері	97
	Жалпы	97
	Қысқа толғын	97
	Бу	98
	Қоршаған ортаны қорғау	98
	Энергияны үнемдеу	98
	Экологиялық тәріпіден қауіпсіз жолмен утилизациялау	98
	Құрылғымен танысу	99
	Басқару панелі	99
	Қызмет тапдауышы	99
	Дисплейде сенсорлық бірістер	99
	Айналма реттегіш	101
	Пайдалану тәріптері	101
	Қыздыру тәріптері	101
	Бу	101
	Қысқа толғын	102
	Пісіру камерасы	102
	Бак панелі	102
	Су бакі	103
	Қстау ыдысы	103
	Жабдықтар	103
	Жинақтағы жабдықтар	103
	Қосымша керек-жарақтар	104
	Арнайы жабдықтар	104
	Жабдықтарды салу	104
	Бірінші пайдаланудан алдын	104
	Алғашқы рет іске қосу	104
	Су кермектігі аймағын реттеу	104
	Пісіру камерасы мен жабдықтарды тазалаңыз. . .	105
	Кір жуғыш машинаны істету	105
	Аспапты қосу мен ішіру	105
	Жұмыс тәріпін реттеу	105
	Қыздыру тәріпін мен температурасын орнату	106
	Жылдам алдын ала қыздыру	106
	Автоматты қауіпсіз ішіру	106
	Микро толқынды пеш	107
	Ыдыс	107
	Микротолқындар басқыштары	107
	Шағын толқынды пеш орнату	107
	Шағын толқынды комби жұмысты реттеу	108
	Бу	109
	Шуылдар	109
	Бумен пісіру	109
	Булау комбинацияланған жұмысын реттеу	110
	Су багін толтыру	111
	Су багін толтыру	111
	Қр бу режимінен соң	111
	Автоматты бағдарламалар	113
	Бағдарламаны реттеу	113
	Бағдарламалық кесте	114
	Уақыт қызметін орнату	116
	Уақыт орнату жүйесіне сұрау салу	116
	Оятышты орнату	116
	Аралық уақытын орнату	116
	Алғашқы рет іске қосу	117
	Негізгі орнату жүйес	117
	Негізгі орнату жүйесін өзгерту	117
	Негізгі параметрлер тізімі	118
	тазалаңыз	118
	Сәйкес тазалау құралдары	118
	Өзі тазаланатын аймақтарды тазалау	119
	Құрылғыны таза қстау	120
	Тазалау функциясы	120
	Жұмсарту	120
	Шаю	121
	Қосымша тазалау	121
	Қстау ыдысын босату	121
	Қателіктер, не істеу керек?	122
	Сервистік қызмет көрсету	124
	Нөмір нөмірі және зауыттық нөмір	124

 Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік . .	124
Жалпы нұсқаулар	124
Еріту	125
Толазатылған тағамдарды ысыту	126
Жылыту	127
Бліштер, печенье және нан	128
Кімеш, гратен	131
Тауық, ет және балық	131
Көкністер мен гарнирлер	135
Десерттер	136
Азық-түліктегі акриламид	136
Бағылауға арналған тағам	136

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

Белгіленген түрде қолдану

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

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

Аспапты орамадан ашудан соң тексеріңіз. Тасымалдаудағы зақым жағдайында қоспаңыз.

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

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

Бұл құрылғы теңіз деңгейінен максималды 2000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.

Бұл құрылғыны жасы 8-дегі және одан үлкен балалардың, сонымен қатар қозғалу, сезу және ойлану мүмкіндіктері шектелген және/немесе жеткілікті білімі жоқ тұлғалардың пайдалануына тек оларды қауіпсіздіктері үшін жауапкер адам қадағалаған жағдайда немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларымен таныс болса және дұрыс пайдаланбау салдарынан қандай қауіптердің орын алатынын түсінетін болса ғана пайдалануларына болады.

Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз. Тазалау мен техникалық қызмет көрсетуге 15 жастан асқан балаларға ересектердің қадағалауымен рұқсат етіледі.

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

Жадбықты әрдайым дұрыс күйде пісіру камерасына салыңыз. → "*Жабдылтар*" 103-бетіндегі

⚠ Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар

Жалпы

⚠ Ескерту және ескертулер – Өрт қаупі!

- Аспап қызып кетеді. Егер аспап кірісірілген жиһазда әшекей есікпен жабдықталған болса әшекей есік жабық болғанда жылы жиналады. Аспапты тек ашық әшекей есігімен пайдаланыңыз.
- 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.
- Ұнтақ азық-түлік қалдықтары, май және ет шырындар жануы мүмкін. Құрылғыны пайдаланбас бұрын, камерасында, қыздыру элементтерінің мен керек-жарақтардан азық-түлік қалдықтарын тазалаңыз.
- Құрылғы есігін ашқанда ауа ағыны пайда болады. Пергамент қағазы қыздыру элементіне тиіп, жануы мүмкін. Ешқашан қыздыру кезінде құралдарда бекітілмеген қағазды қалдырмаңыз. Өрқашан қағаз үстіне ыдысты немесе пісіру қалыбын қойыңыз. Тек қажет өлшемдегі қағазды төсеңіз. Қағаз құралдардың жиектерінен шықпауы керек.

⚠ Ескерту және ескертулер – Күйік алу қаупі бар!

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

⚠ Ескерту және ескертулер – Күйік алу қаупі бар!

- Құрылғының қол жетімді элементтері (бөлшектері) жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Құрылғы элементтеріне (бөлшектеріне) тимеңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Аспап есігін ашқан кезде ыстық бу шығуы мүмкін. Бу температураға байланысты ретте көрінбеуі мүмкін. Ашқан кезде аспапқа жақын тұрмаңыз. Құрылғы есігін абайлап ашыңыз. Балаларды жақындаспасын.
- Ыстық жұмыс камерасында судан бу пайда болуы мүмкін. Ыстық жұмыс камерасына су құймаңыз.

⚠ Ескерту және ескертулер – Жарақат алу қаупі бар!

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

⚠ Ескерту және ескертулер – Ток соғу қаупі бар!

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

⚠ Ескерту және ескертулер – Магниттік тарту арқылы қауіп!

Реттеу панелінде немесе реттеу элементтерінде тұрақты магниттер орнатылған. Олар электронды имплантандарға, мысалы кардиостимулятор немесе инсулин сорғыштары, әсер туді мүмкін. Электрон имплантандар тасушысы ретінде реттеу панелінен 10 см минималдық аралықты сақтаңыз.

Қысқа толқын

⚠ Ескерту және ескертулер – Күйіп қалу қауіпі!

- Құрылғыны тиісті болмаған ретте пайдалану қауіпті.
Тағам немесе киімдерді құрғату, шәркелерді, дәндік және тұқымдастық жастықтарды, губкаларды, ылғалды шүберектерді және ұқсастарды жылытуға рұқсат жоқ.
Мысалы, қызып кеткен шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқсасы күйіп қалуға алып келуі мүмкін
- 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.

⚠ Ескерту және ескертулер – Жарылу қауіпі бар!

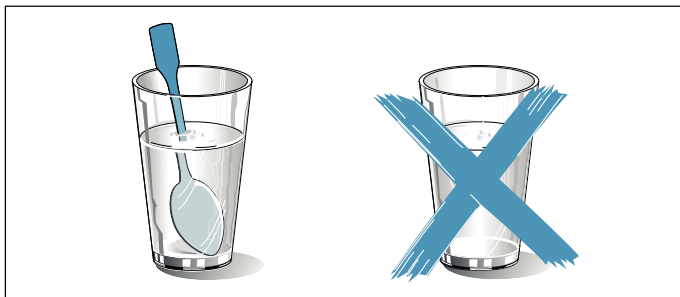
Ауа өткізбейтін ыдыстардағы сұйықтықтар және басқа тамақтану өнімдері жарылуы мүмкін. Ауа өткізбейтін ыдыстардағы сұйықтықтарды және басқа тамақтану өнімдерін ешқашан қыздырмаңыз.

⚠ Ескерту және ескертулер – Күйік алу қауіпі бар!

- Қабығы қалың өнімдер қыздыру кезінде, одан кейін де жарылуы мүмкін. Ешқашан жұмыртқаны қабығымен әзірлемеңіз немесе қайнатып әзірленген жұмыртқаны қыздырмаңыз. Ұлуларды және шаян тәрізділерді әзірлемеңіз. Қуырған жұмыртқаны немесе стакандағы жұмыртқаларды әзірлеу алдында сары уызды тесіңіз. Алмалар, қызанақтар, картоп немесе сосискалар сияқты қабығы қатты өнімдерде қабық жарылуы мүмкін. Қыздырмай тұрып қабықты тесіңіз.
- Балалар тамағындағы жылу біркелкі таралмайды. Балалар тамағын ешқашан жабық ыдыста қыздырмаңыз. Өрқашан қақпақты ашыңыз немесе емізікті алыңыз. Қыздырудан кейін араластырыңыз немесе шайқаңыз. Балаға тамақ бермей тұрып температураны тексеріңіз.
- Қыздырылған өнімдер жылуды бөледі. Тамақтар ыстық болуы мүмкін. Жұмыс камерасынан ыдысты және құралдарды өрқашан кәстрөл ұстағышының көмегімен шығарыңыз.
- Өнімдердің ауа өткізбейтін орамасы жарылуы мүмкін. Өрқашан орамадағы ақпаратқа назар аударыңыз. Жұмыс камерасынан тамақтарды өрқашан кәстрөл ұстағышының көмегімен шығарыңыз.
- Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді. Ыстық бөлшектерге ешқашан тимеңіз. Балаларды жақындаспасын.
- Құрылғыны тиісті болмаған ретте пайдалану қауіпті.
Тағам немесе киімдерді құрғату, шәркелерді, дәндік және тұқымдастық жастықтарды, губкаларды, ылғалды шүберектерді және ұқсастарды жылытуға рұқсат жоқ.
Мысалы, қызып кеткен шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқсасы күйіп қалуға алып келуі мүмкін

⚠ Ескерту және ескертулер – Күйік алу қаупі бар!

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



⚠ Ескерту және ескертулер – Жарақат алу қаупі бар!

- Жарамсыз ыдыс жарылуы мүмкін. Фарфор мен керамикадан жасалған ыдыстың тұтқаларында және қақпағында майда тесіктер болуы мүмкін. Бұл тесіктердің артында қуыс болады. Қуысқа ылғал кіргенде ыдыс жарылуы мүмкін. Тек микро толқынды пешке арналған ыдысты пайдаланыңыз.
- Ыдыстар мен метал контейнерлер немесе метал шеттік ыдыстар таза микротолқынды жұмыста ұшқын жасалуына алып келуі мүмкін. Құрылғы зақымдалады. Таза микротолқынды жұмыста ешқашан метал контейнерді пайдаланбаңыз.

⚠ Ескерту және ескертулер – Ток соғу қаупі бар!

Құрылғы жоғары кернеумен жұмыс істейді. Ешқашан корпусты алмаңыз.

⚠ Ескерту және ескертулер – Ауыр денсаулық зияндар қаупі!

- Тазалау жетерлік болмаса құрылғы беті зақымдалуы мүмкін. Шағын толқын энергиясы шығуы мүмкін. Құрылғыны жүйелік түрді тазалаңыз және тамақ қалдықтарын бірден жойыңыз. Пісіру камерасын, есік тығыздауышын, есік пен есік тіреуішін әрдайым таза ұстаңыз.
→ "тазалаңыз" 118-бетіндегі

- Пісіру камерасының есігі немесе есік тығыздауышы зақымдалған болса микротолқын энергиясы шығуы мүмкін. Пісіру камерасының есігі, есік тығыздауышы немесе пластмассалық рама зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз.
- Корпустың қорғағыш жабыны жоқ құрылғылардан микро толқындардың энергиясы сыртқа шығуы мүмкін. Корпустың қорғағыш жабынын ешқашан алмаңыз. Жөндеу және техникалық жұмыс қызметін шақырыңыз.

Бу

⚠ Ескерту және ескертулер – Күйіп қалу қаупі!

- Су бағіндегі су құрылғы пайдалануында қатты қызып кетуі мүмкін. Су багін әр пайдаланудан соң бумен тазалаңыз.
- Пісіру камерасында ыстық бу пайда болады. Бумен пайдалану кезінде пісіру камерасына тимеңіз.
- Жабдықты шығарған кезде ыстық сұйықтық шалпылдауы мүмкін. Ыстық жабдықты тек пеш қолғабымен абайлап шығарыңыз.

⚠ Ескерту және ескертулер – Жарақаттану мен өрт қаупі!

Жанатын сұйықтықтар ыстық пісіру камерасында оталуы мүмкін (тұтану). Су багіне ешқандай жанатын сұйықтықтарды (мысалы алкогольдік сусындар) құймаңыз. Су багине тек суды және біз ұсынған кальций жою ерітіндіні құйыңыз.

Зақымдардың себептері

Жалпы

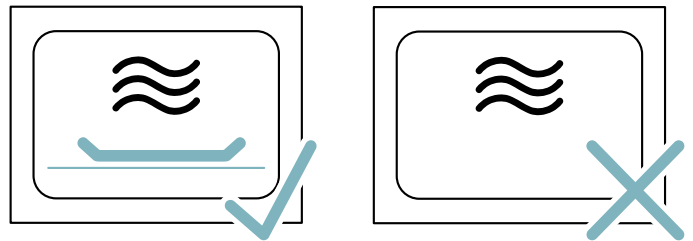
Сақтандыру және сақтандырулар!

- Жұмыс камерасының түбіндегі құралдар, фольга, пергамент қағазы: құралдарды жұмыс камерасының түбіне қоймаңыз. Жұмыс камерасының түбіне кез келген түрге жататын фольганы немесе пергамент қағазын төсеңіз. 50 °C асатын температура орнатылған болса, жұмыс камерасының түбіне ыдыс қоймаңыз. Бұл жылудың тым көп жиналуына әкеледі. Пісіру немесе қуыру уақыты бұзылып, эмальдың зақымдануына әкеледі.
- Фольга: пісіру камерасындағы фольга есік әйнегіне тимуі тиіс. Өйтпесе есік әйнегінде ұзақ уақты қалатын дақтар пайда болуы мүмкін.
- Ыстық жұмыс камерасындағы су: ыстық жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз. Бу пайда болады. Температуралардың өзгеруі эмальдың зақымдалуына әкелуі мүмкін.
- Пісіру камерасындағы ылғалдық: пісіру камерасында ұзақ уақыт ылғалдық тұрса оны тот басуы мүмкін. Пайдаланғаннан соң пісіру камерасын құрғатыңыз. Ылғалды азық-түлікті жабық пеш ошағына ұзақ уақытқа сақтамаңыз. Пісіру камерасының ішінде тағамдарды сақтамаңыз.
- Құрылғы есігін ашып суыту: жоғары температурадағы жұмыстан соң пісіру камерасын тек жабық күйде суытыңыз. Құрылғы есігіне ешнәрсе қысылып қалмауы тиіс. Егер есік толық жабылмай, қиялап ашылып қалса, жақын тұрған жиһазды зақымдайды. Тек көп ылғалдықты жұмыстан соң пісіру камерасын ашық күйде құрғатыңыз.
- Жеміс шырыны: жеміс пирогы өте шырынды болса, табаға онша көп салынды салмаңыз. Жеміс шырыны табаға ағып, кетіру мүмкін емес дақтарды қалдырады. Мүмкіндігінше тереңірек әмбебап табаны пайдаланыңыз.
- Қатты ластанған тығыздауыш: егер тығыздауыш қатты ластанған болса құрылғы жұмыс кезінде есігі дұрыс жабылмайды. Қасындағы жиһаздардың алдын зақымдау мүмкін. Тығыздауышты әрдайым таза ұстаңыз. Тығыздағыш бүлінген болса немесе мүлде болмаса, құрылғыны пайдалануға болмайды. → "тазалық" 118-бетіндегі
- Духовка шкафының есігін орындық немесе сөре ретінде пайдалану: есікке отырмаңыз, ештеңе қоймаңыз және ілмеңіз. Духовка шкафының есігіне ыдысты немесе құралдарды қоймаңыз.
- Құралдарды орнату: құрылғының түріне байланысты құралдар есікті жапқанда есіктің панеліне сызат түсіру мүмкін. Өрқашан құралдарды жұмыс камерасына соңына дейін орнатыңыз.
- Құрылғыны тасымалдау: құрылғыны есігінің тұтқасынан алып жүруге немесе ұстауға болмайды. Есік тұтқасы құрылғы салмағын ұстамайды және сынуы мүмкін.

Қысқа толқын

Сақтандыру және сақтандырулар!

- Ұшқын жасалуы: метал, мыс.: шыныдағы қасық, пісіру камерасының қабырғаларынан және есіктің ішкі жағынан кем дегенде 2 см. алшақ тұруы тиіс. Ұшқындар есік ішкі әйнегін бұзуы мүмкін.
- Керек-жарақтарды комбинациялау: торды әмбебап табамен комбинацияламаңыз. Бір бірінің үстіне салынғанда ұшқындар пайда болуы мүмкін. Әр бірін өз деңгейіне салыңыз.
- Тек микротолқынды пайдалану: тек микротолқынды пайдалануда әмбебап таба немесе пісіру табасы жарамды емес. Ұшқындар жасалып пісіру камерасы зақымдалады. Қою аймағы ретінде жинақтағы тор немесе микротолқынды жылыту түрімен комбинацияда пайдаланыңыз.
- Алюминий табақтар: алюминий табақтарды пайдаланбаңыз. Аспап пайда болатын ұшқындар арқылы зақымдалады.
- Шағын толқынды тағамсыз пайдалану: құрылғыны пісіру камерасында тағам болмай пайдалану артық жүктеуге алып келеді. Шағын толқынды пісіру камерасында тағамсыз ешқашан қоспаңыз. Ыдысты қысқа сынақтау ерекшелік болады. → "Микро толқынды пеш" 107-бетіндегі



- Шағын толқынды попкорн: ашқашан жоғары шағын толқынды қуатты реттеңіз. Максималды 600 ватт пайдаланыңыз. Попкорн пакетін әрдайым шыны төрелкеге қойыңыз. Есік әйнегі артық жүктелуден жарылуы мүмкін.

Бу

Сақтандыру және сақтандырулар!

- Пісіру қалыптары: ыдыс қыздыруға және бұға шыдамды болуы керек. Силикондық пісіру пішіндері булаумен біріктірілген жұмыс үшін жарамды емес.
- Тот басқан жайлары бар ыдыс: тот басқан жайлары бар ыдысты пайдаланбаңыз. Ең кіші дақтар да пісіру камерасын тот басуына алып келуі мүмкін.
- Тамызып тұрған сұйықтықтар: тесілген термиялық өңдеу ыдысын булауда әрдайым астына пісіру табасын әмбебап табаны немесе тесілмеген термиялық өңдеу ыдысын салыңыз. Таматын сұйықтық ұсталады.
- Су резервуарындағы ыстық су: ыстық су бу жүйесін зақымдауы мүмкін. Су резервуарына тек салқын су құйыңыз.
- Эмаль зияндары: Пісіру камерасының түбінде су болса, жұмысты бастамаңыз. Пайдаланудан алдын суды пісіру камерасының түбінен сүртіп тастаңыз.
- Қақ тазалау ерітіндісі: басқару панеліне немесе құрылғыдағы басқа беттерге қақ жою ерітіндісін қоймаңыз. Беттер зақымдалады. Егер орын алса, қақ жою ерітіндісін дереу сумен тазалаңыз.
- Су багін тазалау: су багін ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз. Әйтпесе су багін зақымдалады. Су багін жұмсақ шүберек және стандартты жуғыш құралмен тазалаңыз.

Қоршаған ортаны қорғау

Сіздің жаңа құрылғыңыз энергияны арнайы үнемдейді. Осы жерде құрылғыңыз менен жұмыс істегенде қосымша энергияны үнемдеу және құрылғыны дұрыс кәдеге жарату туралы кеңестер аласыз.

Энергияны үнемдеу

- Аспапты тек рецептте немесе пайдалану нұсқаулығының кестелерінде жазылған болса алдын ала қыздырыңыз.
- Қоңыр, қара немесе эмальдалған пісіру пішіндерін пеште пісіруде пайдаланыңыз. Олар ыстықты өте жақсы қабылдайды.
- Қолданар алдында керек емес керек-жарақтар мен ыдыстарды пеш ошағынан алып тастаңыз.
- Іске қосылып тұрған құрылғының есігін ашпаңыз.
- Көп бәліштерді бірінің артынан бірін пісіріңіз. Пісіру камерасы әлі жылы. Осы жолмен екінші бәліш пісу уақыты қысқарады. 2 қораптық пішінді да пісіру камерасына бір-бірінің қасына салыңыз.
- Ұзақ пісіру уақыттарында құрылғыны пісіру уақыты аяқталғанынан 10 минут бұрын сөндіруіңізге және пісіруді аяқтау үшін қалдық жылуды пайдалануыңызға болады.

Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.

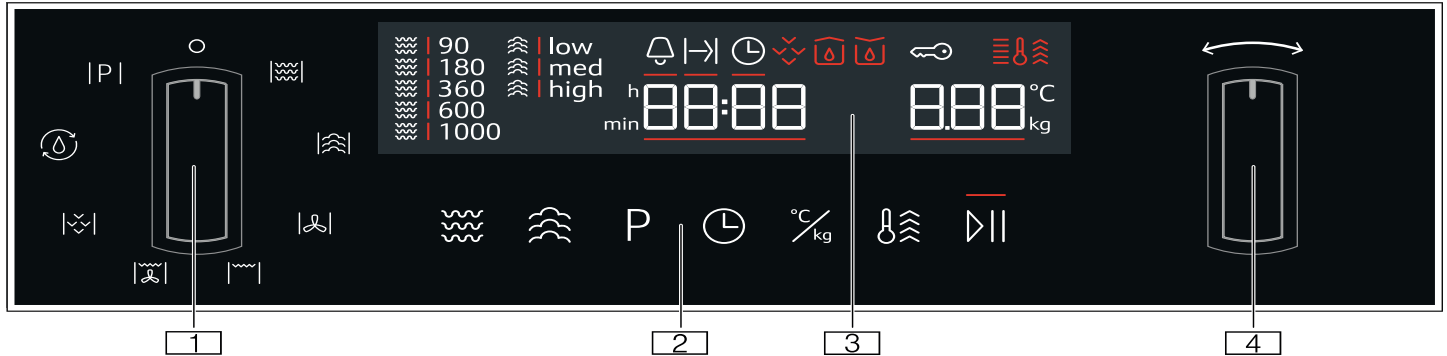


Бұл құрылғыда 2012/19/ЕО электр және электрондық жабдықты (қоқыс электр және электрондық жабдық - WEEE) утилизациялау туралы еуропалық директиваға сай белгісі бар. Бұл директива Еуропалық Одақ шеңберінде ескі құрылғыларды қайтару және утилизациялау тәртібін қамтамасыз етеді.

Құрылғымен танысу

Бұл тарауда дисплей мен реттеу элементтерін түсіндіреміз. Бұдан басқа құрылғының түрлі функцияларымен танысасыз.

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



1 Қызмет таңдаушы

Функция таңдаушысы арқылы жұмыс түрін немесе басқа функцияларды таңдаңыз. Функция таңдаушысын нөл күйіне солға немесе оңға бұрауға болады.

2 Сенсорлық өрістер

Сенсорлы өрістер астында сенсорлар жатыр. Функцияны таңдау үшін тиісті белгіге басыңыз.

3 Дисплей

Дисплей белсенді функциялар мен уақыттық функцияларды көрсетеді.

4 Айналма реттегіш

Айналма реттегіш арқылы қыздыру түрінің температурасын реттеңіз немесе басқа функциялар үшін параметрді таңдаңыз. Айналма реттегішті солға немесе оңға бұрау мүмкін.

Нұсқаулар

- Кейбір құрылғыларда функция немесе айналма реттегіш баттады. Құлпын жабып ашу үшін функция немесе айналма реттегіште нөл күйіне басыңыз.
- Егер функциялық реттегіш нөл күйінде тұрып (энергия сақтау режимі) функция таңдалса, керекті функция қолжетімді болғанша (мысалы, микротолқындық) бірнеше секунд өтеді.

Қызмет таңдаушы

Функция таңдаушысы арқылы жұмыс түрін және басқа функцияларды таңдаңыз.

Тағамыңыз үшін әрдайым дұрыс жұмыс түрін табу үшін біз сізге осы жерде аралықтар мен пайдалану аймақтарын түсіндіреміз.

Күйі	Пайдалану
○ Нөл күйі	Құрылғы өшіп энергияны тежеу режимінде тұр.
☞ Қысқа толқын	Қысқа толқындар жұмысын таңдау.
☞ Бу	Ыстық бу пісіру камерасына беріледі.

Басқару панелі

Реттеу өрісі арқылы функция, айналма реттегіш және сенсорлық өріс арқылы құрылғының түрлі функцияларын реттеуге болады. Дисплейде ағымдық параметрлер көрсетіледі.

Жалпы шолу қосулы құрылғыда реттеу өрісі мен таңдалған жұмыс түрімен көрсетеді.

☞	Ыстық ауа	Пештің артқы қабырғасындағы вентилятор дөңгелек қыздыру элементінің ыстығын пісіру камерасында бір қалыпта таратады.
☞	Гриль	Бүтін аймақ гриль қыздыру элементтері астында қызады.
☞	Грильдеу конвекциясы	Вентилятор грильдеу қыздыру элементтерінің ыстық ауасын айналдырады.
☞	Қақ тазалау	Булағыш қағын тазалауға қызмет етіп оны жұмыс істеуге лайық етіп сақтайды.
☞	Шаю	Булау блогының құбырларын сумен шаяды. Шаю функциясын әр булау жұмысынан соң орындау ұсынылады.
P	Бағдарламалар	Көп тағамдар үшін бағдарламаланып болған параметрлерді табасыз.

Дисплейде сенсорлық өрістер

Сенсорлармен түрлі құрылғыңыздың қосымша функцияларын реттеуге болады. Дисплейде мәндерін көресіз.

Сенсорлық өрістер

Түрлі сенсорлы өрістер мағынасы осы жерде түсіндіріледі.

Таңба	Мағанасы
☞	Қысқа толқын Микротолқын қуат басқышын таңдаңыз, немесе микротолқын функциясын қыздыру түріне қосыңыз.
☞	Бу Булау басқышын таңдаңыз, немесе булау функциясын қыздыру түріне қосыңыз.

Р	Бағдарламалау	Бағдарлама таңдауын шақыру, бағдарлама нөмірін айналма реттегішпен реттеңіз.
⌚	Уақыттық функциялар	Уақыттық функцияларды таңдап айналма реттегішпен реттеңіз.
🔔	Жылдам алдын ала қыздыру	Жылдам алдын ала қыздыруды белсендіру / өшіру
°C/kg	Температура/салмақ	Температура/салмақ таңдап айналма реттегішпен реттеңіз.
⏸	Іске қосу/Тоқтату	Жұмысты бастау немесе тоқтату Ескерту: Ұзақ басы ағымдық жұмысты тоқтатады, таңдалған жұмыс түрінің параметрлері стандартты мәндерге қайтарылады.

Дисплей

Дисплей деректерді бір қарауда оқитын етіп құрылған, бұл әр жағдайға қолайлы.

Сіз реттей алатын мән көрсетіледі. Фокус параметр астындағы қызыл сызықша арқылы көрсетіледі.

Фокустағы мәнді айналма реттегішпен өзгертуге болады.



Дисплей элементтері

Түрлі дисплей элементтерінің мағынасы осы жерде түсіндіріледі.

Таңба	Мағанасы
🔔	Оятқыш Егер белгі белгіленген болса, дисплейде оятқыш уақыты көрсетіледі.
⏸	Время приготовления Егер белгі белгіленген болса, дисплейде ұзақтық көрсетіледі.
⌚	Time (уақыт) Егер белгі белгіленген болса, дисплейде сағат көрсетіледі.
h:min	Сағат/Минут Ұзақтық сағат және минутта
min:s	Минут/Секунд Ұзақтық минут және секундта
🔥	Ұстау ыдысы Ұстау ыдысы күйі көрсеткіші
🔇	Су багі Су бағы күйі көрсеткіші
🔔	Жылдам алдын ала қыздыру Егер белгі жанса жылдам қыздыру белсендіріледі.
🚰	Қақ тазалау Егер белгі жанса құрылғыны қақтан тазалау керек болады.

Күй көрсеткіші Ұстау ыдысы және су бағы

Күй көрсеткіші тек ұстау ыдысы немесе су бағы таңдалған жұмыс түрі үшін керек болғанда ғана жанады. Ол түрлі жағдайларды көрсетуі мүмкін және керекті әрекеттер туралы мәлімет береді.

Су бағы күйі көрсеткіші

Таңба	Мағанасы
🔇	Белгі жанады, көрсеткі жыпылықтайды Су бағы бак қуысында орналасып оны толтыру керек.
🔇	Көрсеткісіз белгі жыпылықтайды Су бағы бак қуысында емес оны салу керек.
🔇	Көрсеткісіз белгі жанады Су бағы бак қуысында орналасқан. Бақа әрекет керегі жоқ.

Ұстау ыдысы күйі көрсеткіші

Таңба	Мағанасы
🔇	Белгі жанады, көрсеткі жыпылықтайды Ұстау ыдысы бак қуысында орналасып оны босату керек.
🔇	Көрсеткісіз белгі жыпылықтайды Ұстау ыдысы бак қуысында орналасқаны жоқ. Ұстау ыдысын бак қуысына салыңыз.
🔇	Көрсеткісіз белгі жанады Ұстау ыдысы бак қуысында орналасқаны жоқ. Бақа әрекет керегі жоқ.

Температура көрсеткіші

Қызыл термометр дисплейдегі жоғарғы оң жағында құрылғы қызығанын көрсетеді.

Егер қыздыру түрі реттелген болса, онда сызықшаларды төменнен жоғарыға қызыл түспен пісіру камерасы қызығанымен толады.

Грильдеу және булауда сызықшалар толығымен жанады.

Микротолқын функциясымен сызықшалар жанбайды.

Егер алдын ала қыздырсаңыз, тағамды салуға оптималды уақыт сызықтың бес сызықша толығымен қызыл болғанда болады.



Ескерту: Термик серпін себебінен көрсетілген температура пісіру камерасындағы нақты температурасынан аз айырмашылығы болуы мүмкін.

Түн режимі

Энергияны үнемдеу үшін сағат 22-ден 5.59 -ге дейін дисплей жарықтығы автоматты төмен мәнге апарылады.

Айналма реттегіш

Айналма реттегішпен дисплейде көрсетілетін және фокуста тұрған реттеу мәндерін өзгертуге болады.

Таңдау тізімдерінде, мысалы, бағдарламаларда, соңғы пункттан кейін біріншісі шығады.

Кейбір мәндерде, мысалы, салмақ, айналма реттегішті минималдық немесе максималдық мән жетілгенде кері бұрау керек.

Пайдалану түрлері

Құрылғыда түрлі жұмыс істеу режимдері бар болып, олар құрылғыны пайдалануға көмектеседі.

Дәл сипаттамаларды тиісті тарауларда табасыз.

Жұмыс түрі	Пайдалану
Қыздыру түрлері → "Кір жуыш машинаны істету" 105-бетіндегі	Тағамдарды оптималды әзірлеу үшін түрлі, сәйкес қыздыру түрлері бар.
Қысқа толқын → "Микро толқынды пеш" 107-бетіндегі	Микротолқындар арқылы тағамдарды жылдамырақ пісіру ысыту немесе еріту мүмкін.
Бу → "Бу" 109-бетіндегі	Тағамдарды оптималды әзірлеу үшін түрлі, сәйкес булау басқыштары бар.
Микротолқынды комби жұмысын реттеңіз → "Шағын толқынды комби жұмысты реттеу" 108-бетіндегі	Осылай жұмыс түріне қосымша микротолқынды функцияны қосуға болады.
Булау - комбинацияланған жұмыс → "Булау комбинацияланған жұмысын реттеу" 110-бетіндегі	Осылай жұмыс түріне қосымша булау функциясын қосуға болады.
Тазалау → "Тазалау функциясы" 120-бетіндегі	Тазалау үшін түрлі тазалау функциялары бар: қақ тазалау және шаю.
Негізгі орнату жүйесі → "Негізгі орнату жүйесі" 117-бетіндегі	Құрылғыңыздың негізгі параметрлерін алағаныңызға сәйкестендіру мүмкін.

Қыздыру түрлері

Тағамыңыз үшін әрдайым дұрыс қыздыру түрін табу үшін біз сізге осы жерде аралықтар мен пайдалану аймақтарын түсіндіреміз.

Бөлек қыздыру түрлерінің белгілері қайта тануда көмектеседі.

Қыздыру түрі	Температура	Пайдалану
 Ыстық ауа	40 °C	Ашытқы қамырын көтергізу, құймақты тортты еріту.
	100-230 °C	Бір деңгейде пісіру мен құйыру үшін.
 Гриль	Грильдеу деңгейі: 1 = жай 2 = орташа 3 = қатты	Стейк, шұжық немесе тосттар сияқты жалпақ өнімдерді грильдеу және қыздырып пісіру үшін.
 Айналмалы ауамен грильдеу	100-190 °C	Тауық, бүтін балық және ет бөліктерін қуыру үшін.

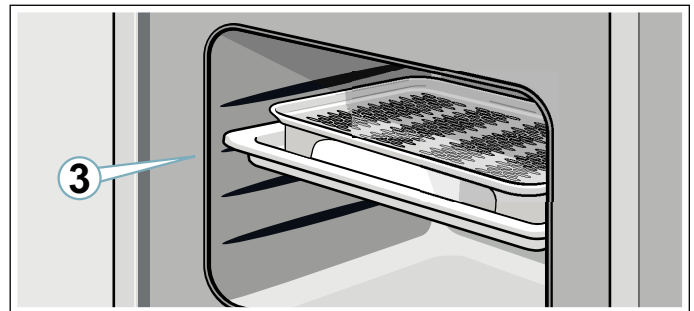
Ұсынылған мәндер

Әр қыздыру түрі үшін құрылғыда ұсынылған температура немесе басқыш бар. Оларды қабылдау мүмкін немесе аймағын өзгерту мүмкін.


Бу

Булау функциясын өзін немесе барлық қыздыру түрлерімен және микротолқынды функциямен бірге пайдалануға болады.

Булау функциясын оптималды пайдалану үшін торды алып тастаңыз. Шыны табаны 3-салу деңгейіне салып булап пісіру ыдысын шыны табаға қойыңыз.



Булау басқыштары

Булау функциясы үшін түрлі қарқындылықтар қолжетімді болып тұр. Булау басқыштарын  сенсорлық өріс арқылы таңдауға болады. Таңдалған булау басқышы дисплейде көрсетіледі.

Басқыш	Қарқындылық	Пайдалану	Дисплейдегі көрсеткіш
1	кем	Көкөніс, ет, балық және жемісті еріту үшін.	low
2	орташа	Десерт, балық және шұжықтарды әзірлеу үшін.	med
3	strong (ащы)	Көкөніс, балық, гарнирлерді пісіру үшін, жемістің суын шығару және бланширлеу үшін.	high

Қысқа толқын

Сіз үшін түрлі микротолқындар басқыштармен қуаттары қолжетімді болып тұр, олар бірнеше тағамдар түрлеріне және әзірлеу түрлеріне сай. Микротолқындар басқыштары құрылғы пайдаланатын дәл Ватт мәндеріне сай болмауы мүмкін.

Төмендегі микротолқын басқыштары қолжетімді.

Микротолқындар басқышы	максималды ұзақтығы
90	1 сағат 30 минут
180	1 сағат 30 минут
360	1 сағат 30 минут
600	1 сағат 30 минут
1000	30 минут

Микротолқындар функциясын өзін немесе барлық қыздыру түрлерімен және булау функциямен бірге пайдалануға болады.

Ерекшеліктер:

Микротолқындар басқышы 1000 Вт

Ыстық ауа 40°C

Микротолқынды қыздыру түрлері және булау функциясымен комбинациялау жолын осы жерді біліп аласыз: → "Шағын толқынды комби жұмысты реттеу" 108-бетіндегі

Пісіру камерасы

Түрлі пісіру камерасындағы функциялар құрылғыны пайдалануды оңтайландырады. Осылай мысалы, пісіру камерасы үлкен аймақта жарық болып суыту желдеткіші құрылғыны қызып кетуден сақтайды.

Аспап есігін ашу

Егер құрылғы есігін жұмыс істеп тұрғанда ашсаңыз, жұмыс тоқтатылады. Есіктерді жабып жұмысты жалғастыру үшін түртіңіз.

Пісіру камерасын жарықтандыру

Пісіру камерасы шамы жұмыс кезінде жанып тұрады. Егер жұмыс аяқталса, ол өшеді.

Пісіру камерасының шамы құрылғы есігін ашсаңыз, қосылады. Бұл сізге құрылғыны тазалауда көмектеседі. Шам. 15 минуттан соң пісіру камерасының шамы автоматты қайта өшеді.

Салқын ауа желдеткіші

Сіздің құрылғыңызда салқын ауа желдеткіші орнатылған. Салқын ауа желдеткіші автоматты түрде қосылады. Жылы ауа есік жақтан шыға бастайды.

Қосылған соң салқын ауа желдеткіші белгілі бір уақыт ішінде жұмыс істеп тұрады.

Сақтандыру және сақтандырулар!

Желдету тесігін қаптамаңыз. Өйтпесе аспап қызып кетеді.

Нұсқаулар

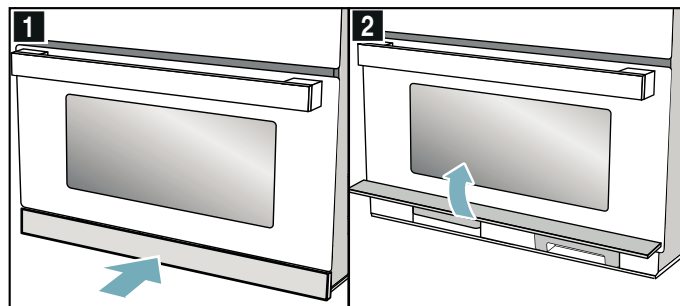
- Шағын толқынды жұмыста аспап суық болады. Солай болса-да салқын ауа желдеткіші түрде қосылады. Ол шағын толқынды жұмыс ада болса да жұмысын жалғастыруы мүмкін.
- Есіктің терезесінде, ішкі қабатта және түбінде конденсациялық су болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай, бұдан құрылғының қызметі зиян шекпейді. Кондесациялық суды дайын болған соң, сүртіп алыңыз.

Бак панелі

Бак панелі құрылғы есігінің астында тұрып ұстау ыдысына және су бағына қатынасқа мүмкіндік береді. Екеуі де бак арқасында орналасқан. Бак панелін ашу және жабу үшін төмендегілерді орындаңыз:


Ашу үшін бак панелінің ортасына қысқа басу керек. Бак панелі жоғарыға қайырылады.

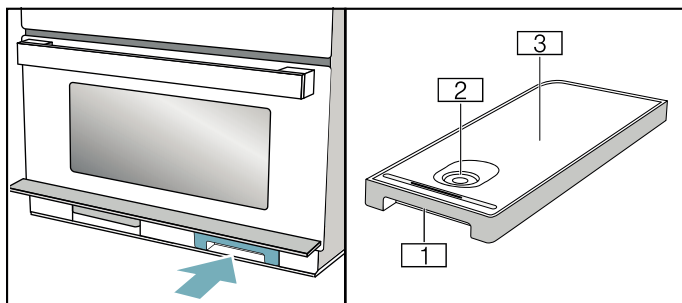
Жабу үшін бак панелін төменге қайырып бак панелінің ортасына қысқа басыңыз. Бак панелі құлыптанған.






Су баки

Құрылғы су багімен жабдықталған. Су багы онда бак панелінің арқасында тұр. Булы режимдерде су багін сумен толтырыңыз. → "Су багін толтыру" 111-бетіндегі


Егер су багының белгісі  дисплейде жыпылықтаса, су багын жаңа сумен толтыру керек.

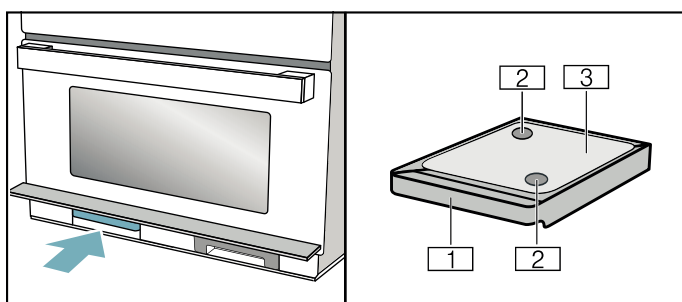





-  1 Су багін алу және салуға арналған тұтқа
-  2 Толтыру тесігі
-  3 Бак қақпағы

Ұстау ыдысы

Құрылғы ұстау ыдысымен жабдықталған. Ұстау ыдысы солда бак панелінің арқасында тұр. Ұстау ыдысын тазалау функцияларын орындаудан алдын және кейін босатыңыз → "Тазалау функциясы" 120-бетіндегі

Егер ұстау ыдысы белгісінің бағыттамасы  дисплейде жыпылықтаса, ұстау ыдысын босату керек болады.



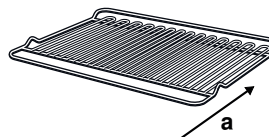
-  1 Су багін алу және салуға арналған тұтқа
-  2 Ұстау тесіктері
-  3 Бак қақпағы

Жабдықтар

Аспабыңызда түрлі жабдықтар бар. Жинақтағы жабдықтар мен оларды дұрыс пайдалану жалпы шолуын аласыз.

Жинақтағы жабдықтар

Аспабыңыз төмендегі керек-жарақтармен жабдықталған:



Тор

Пісіру қалыбы қоятын жер ретінде немесе грильдеу мен қыздырып пісіру. Грильде тамақ пісіру үшін, торды 3 және 4 салу деңгейлеріне қойыңыз.

Тор таза микротолқынды немесе булау жұмысы үшін сай емес. Салған кезде «а» салу бағытын ескеріңіз.



Шыны таба

Шыны табасы барлық жұмыс түрлерінде және комбинациялау жұмысында пісіру үшін пайдаланады. Бұдан басқа, ол азық-түлікті тікелей торға қойғаныңызда шашыраудан қорғайды.

Тазалаудан алдын шыны табасын суытыңыз немесе салқын суға салыңыз, әйтпесе шыны зақымдануы мүмкін.



Булау контейнері

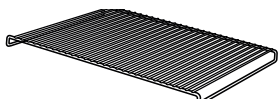
Булау пісіру ыдысы шыны табаға қойылып бу немесе бу шағын толқын жұмыс түрімен пісіріңіз. Ол үшін шыны табаны 3 пісіру деңгейіне салныған болуы тиіс. Азық-түліктерді булау пісіру ыдысында салуға болады. Булау контейнері ыдыс жуу машинада жууға арналған. Булау пісіру ыдысын таза шағын жұмысында немесе грильдеу, ыстық ауа немесе айналатын ауа грилінде пайдаланбаңыз.

Тек құрылғы өндірушісінен түпнұсқалық жабдықтарды пайдаланыз. Ол Сіздің құрылғыңызға арналған.

Керек-жарақтарды сервистк қызмет орталығынан, маманданған дүкенде, немесе интренетте сатып алу мүмкін.

Қосымша керек-жарақтар

Құрылғы моделіне байланысты қосымша керек-жарақтар жинақта болуы мүмкін.



Салынатын тор

Құыру үшін. Салу торын аяғымен төменге шыны табаға салыңыз. Бұл тамып тұрған май мен ет суы ұсталуын қамтамасыз етеді. Салынатын тор микротолқынды немесе булау жұмысы үшін сай емес.

Арнайы жабдықтар

Басқа жабдықты Сіз арнайы дүкендерден немесе қызмет көрсету орталығынан ала аласыз.

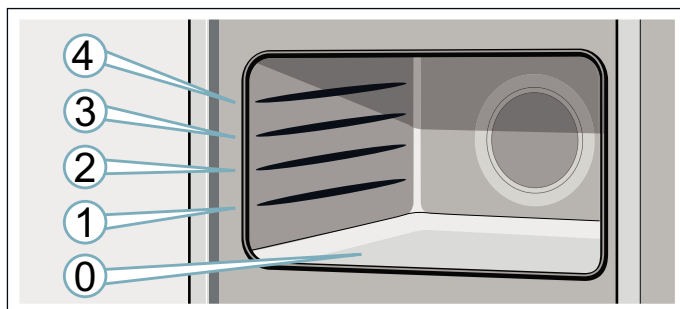
Арнайы жабдықтар

Әйнекті таба

Пеште әзірленетін демделетін тамақтар және көмештерге арналған.

Жабдықтарды салу

Пісіру камерасында 4 салу биіктіктері бар. Салу биіктіктері төменнен жоғары қарай саналады.



Керек-жарақтарды бағыттауышқа орнатып толық салып қойыңыз.

Ескерту: Пісіру камерасының түбі (0 деңгейі) арнайы ретте микротолқынды жұмыс үшін сай, себебі микротолқынды қуат ең жақсы болады. Ол үшін сай тек шағын толқындарға сай ыдысты пайдаланыңыз.

Бірінші пайдаланудан алдын

Жаңа құрылғыны пайдаланудан алдын бірнеше параметрлерді реттеу керек. Бұдан басқа пісіру камерасы мен жабдықтарды тазалаңыз.

Құрылғы дайын орантылған және қосылған болуы керек.

Алғашқы рет іске қосу

Тоққа қосқаннан соң немесе тоқ өшкеннен соң дисплейде сағатты реттеу үшін дисплейде талап пайда болады. Талап пайда болғаныша бірнеше секунд уақыт етуі мүмкін.

Уақытын реттеу

Іске қосуда уақыт көрсеткіші фокуста болады. Дисплейде 12:00 мәні жыпылықтап ⏸ белгісі жанады. Сағат уақытын орнатып қойыңыз.

1. Айналмалы қосқышпен уақытты орнатыңыз.
2. ⏸ өрісіне басыңыз.
Уақыт реттелді.

Уақытын өзгерту

Ескерту: Құрылғы сағатты өзгерту үшін өшірілген болуы тиіс.

1. Екі рет ⏸ өрісін түртіңіз.
Дисплейде ⏸ белгісі мен сағат пайда болады.
2. Айналмалы қосқышпен уақытты орнатыңыз.
3. ⏸ өрісіне басыңыз.
Уақыт реттелді.

Нұсқаулар

- Егер сағат реттегеннен соң ⏸ өрісі түртілмесе, онда реттелген мән бірнеше секундтан соң автоматты қабылданады.
- Егер функция реттегіші реттеген кезде жылжытылса, оны кейін нөл күйіне қайтару керек. Сосын ғана құрылғыны пайдалануға болады.
- Аспап құту қуатын сақтау мақсатында, уақыт белгісіндегі жарықты азайта аласыз.

Су кермектігі аймағын реттеу.

Құрылғы сенімді ретте қақ тазалау туралы еске салуы үшін су кермектігін дұрыс реттеу керек.

Зауытта су кермектігі аймағы 4 (тым қатты) етіп реттелген.

Сақтандыру және сақтандырулар!

Сәйкес болмаған сұйықтықтарды пайдалану арқылы аспап зақымдалуы.

Ешқандай дистилденген суды, көп хлор қамтитын сутартқыш суын (> 40 мг/л) немесе басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз.

Тек қана таза салқын газсыз ішетін суды немесе жұмсартылған суды пайдаланыңыз.

Нұсқаулар

- Судың қағы көп болса, жұмсартылған суды пайдалануды ұсынамыз.
- Егер тек қақ тазаланған суды пайдалансаңыз, бұл жағдайда "жұмсартылған" су кермектігі аймағын реттеуіңіз мүмкін.
- Егер минерал суды пайдалансаңыз, су кермектігі аймағын "4 тым қатты" етіп реттеңіз.
- Егер минерал суды пайдалансаңыз, онда газдалмаған мунерал суын алыңыз.


Су кермектігі аймағы	Реттеу
0	0 жұмсартылған
1 (1,3 ммоль/л дейін)	1 жұмсақ
2 (1,3 - 2,5 ммоль/л)	2 орташа
3 (2,5 - 3,8 ммоль/л)	3 қатты
4 (3,8 ммоль/л жоғары)	4 тыс қатты



Су кермектігі аймағын негізгі параметрлерде өзгерту мүмкін. → "Негізгі орнату жүйес" 117-бетіндегі


Пісіру камерасы мен жабдықтарды тазалаңыз.

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

Пісіру камерасын тазалау

Жаңа құрылғының иісін жою үшін, бос, жабық пісіру камерасын қыздырыңыз. Ең дұрысы, 180 °C ыстық ауа барысында  бір сағаттай болғаны жөн. Пеш ішінде ешқандай қорап қалдығы қалмағанына көз жеткізіңіз.

1. Қызмет таңдауындағы ыстық ауаны,  пернесі арқылы орната аласыз.
2. Айналма реттегішпен 180 °C орнатыңыз.
3.  өрісіне басыңыз.
Құрылғы қыздыра бастайды.

Бір сағаттан соң құрылғыны өшіріңіз. Ол үшін  түртіп сосын функция таңдағышын нөл күйіне бұрыңыз.

Құралдарды тазалау

Құралды бірінші рет пайдаланбай тұрып ыстық сабынды сумен және жұмсақ шүберекпен мұқият тазалаңыз.

**Кір жуғыш машинаны істету**

Реттеу элементтері мен олардың жұмыс істеуімен тасықансыз. Енді құрылғыны реттеу жолын түсіндіреміз. Қосу мен өшіруде не болуын және жұмыс түрлерін реттеу жолы туралы мәлісет аласыз.

Аспапты қосу мен өшіру

Құрылғыда бірдеңені реттеуден алдын оны қосу керек.

Егер құрылғы керек болмаса оны өшіріңіз. Егер узақ уақыт ештеңе реттелген болмаса, құрылғы автоматты өшеді.

Аспапты қосу

Функция реттегішін бұрап құрылғыны қосыңыз.

Дисплейде стандартты мән фокуста болады. Аспап жұмыс істеуге дайын.

Жұмыс түрлерін реттеу әдісін тараулардан оқып алу мүмкін.

Электрбұйымды өшіріңіз

Қызметті таңдау көрсеткішін нөл белгісіне бұраңыз.

Мүмкін істеп тұрған функция тоқтайды.



Дисплейде сағат уақыты пайда болады.

Ескерту: Сағаттық уақыт құрылғы өшік болғанда көрсетілетінін немесе көрсетілмейтінін негізгі параметрлерде белгілеу мүмкін.


Жұмыс түрін реттеу


Жұмыс түрін таңдағаннан соң дисплейде ұсынылған мәндер пайда болады. Реттеу үшін дереу іске қосу мүмкін.

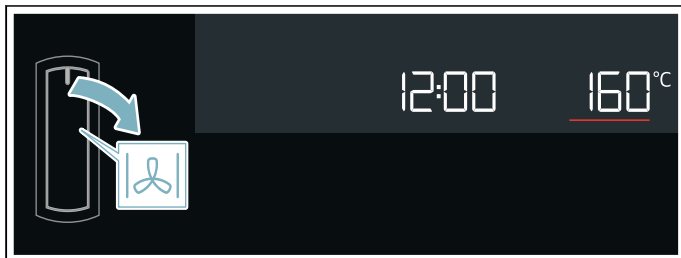
Негізінде төмендегілер жүреді:


1. Функция таңдауышы арқылы пайдалану түрін таңдаңыз.
2. Керек болса басқа параметрлерді реттеңіз.
Ол үшін тиісті өріске басып айналма реттегішімен мәнді өзгертіңіз.
3.  өрісін түртіңіз.
Құрылғы жұмысты бастайды.  жарық диоды жанады.

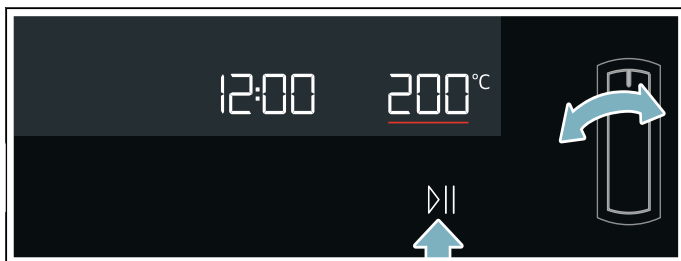
Қыздыру түрі мен температурасын орнату


Мысал: Ыстық ауа  200°C

1. Функция таңдаушысы арқылы қыздыру түрін ыстық ауаға  орнатыңыз. Дисплейде ұсынылған температура пайда болады 160°C.



2. Температураны айналма реттегішпен 200°C етіп реттеңіз.
3.  өрісіне басыңыз.







Құрылғы қыздыра бастайды.  жарық диоды жанады. Температура көрсеткіші толады.

Кез келген уақытта айналатын реттегішпен температураны жұмыс істеп тұрғанда өзгерту мүмкін.





Нұсқаулар

- Қыздырудан соң қыздыру түріне байланысты кіші температура өзгерулері қалыпты болады.
- Жұмыс істеп тұрғанда температураны 40°C күйіне реттеп болмайды.

Аралық уақытын орнату

1. Қызу түрі мен температурасын орнату.
2.  өрісін түртіңіз,  белгісі фокуста болғанша.
3. Қажетті ұзақтықты айналатын реттегішпен реттеңіз.
4.  өрісіне басыңыз. Құрылғы қыздыра бастайды.  жарық диоды жанады. Ұзақтық кері саналып көрсетіледі.

Жұмыс тәртібін тоқтату

1.  өрісін түртіңіз немесе құрылғы есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады, жарық диод  жыпылықтайды.
2. Құрылғы есігін жабыңыз.
3.  өрісін түртіңіз. Жұмыс жалғастырылады,  жарық диоды жанады.

Жұмысты тоқтату

Қызмет таңдауды нөл белгісіне бұрау.



Жұмыс тоқтатылып барлық параметрлер өшеді.

Ескерту: Жұмыс үзілісінен немесе тоқтаудан соң сыуыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.





Жылдам алдын ала қыздыру

Жылдам қыздыру функциясымен құрылғыңыз реттелген температураға өте тез жетеді.


Жылдам қыздыруды тек температуралар 100 °C жоғары болып реттелгенде ғана пайдаланыңыз. Төмендегі қыздыру түрлері үшін жылдам қыздыру қолжетімді:

-  Ыстық ауа (Ерекшелігі: Ыстық ауа 40 °C)
-  Грильдеу конвекциясы



Егер біркелкі болып піскенін қаласаңыз, тағамды пеш ошағына тез қызу процесі аяқталған соң салыңыз.

1. Қызу түрі мен температурасын орнату.
2.  өрісіне басыңыз. Дисплейде  белгісі жанады.
3.  өрісіне басыңыз. Құрылғы қыздыра бастайды.  жарық диоды жанады.

Тез қызу процесі аяқталды

Сигнал беріледі.  белгісі дисплейде өшеді. Құрылғыңыз реттелген қыздыру түрімен температурада жұмысын жалғастырады. Тағамды пісіру камерасына салыңыз.

Тез қызу процесін тоқтату

 өрісіне басыңыз.  белгісі дисплейде өшеді. Құрылғыңыз реттелген қыздыру түрімен температурада жұмысын жалғастырады.

Ескерту: Жылдам қыздыру кешімен 15 минуттан соң автоматты өшеді.

Автоматты қауіпсіз өшіру

Егер құрылғының белгілі бір уақытқа дейінгі жұмысы тапсырылмаса, автоматты қауіпсіз өшіру іске қосылады.

9 сағаттан соң құрылғы автоматты өшеді.

Микро толқынды пеш

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

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

Микротолқынды оптималды пайдалану үшін ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз. Торды алып қойыңыз. Ыдыстардың нұсқауларын ескеріңіз.

Ыдыс

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

Сәй ыдыстар

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

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

Сәйкес емес ыдыстар

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

Сақтандыру және сақтандырулар!

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

Ыдысты тексеру

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

Егер ыдысыңыз микро толқынға шыдауына сенбесеңіз, осы тексеруді орындаңыз.

1. Бос ыдысты $\frac{1}{2}$ - 1 минутке максималды қуатта, пісіру камерасына салыңыз.
2. Оқтын-оқтын ыдыс температурасын тексеріп тұрыңыз. Ыдыс суық немесе қол шыдайтын ыстық боулы керек.

Егер ол ыстық болса немесе ұшқындар пайда болса, ол сәйкес емес.

Сынақты тоқтатыңыз.

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

Микротолқындар басқыштары

Микротолқындар қуаттары бұл басқыштар болып құрылғы пайдаланатын дәл Ватт мәндеріне сай болмауы мүмкін.

Төмендегі микротолқын басқыштары қолжетімді.

Микротолқындар басқышы	максималды ұзақтығы	Пайдалану
90	1 сағат 30 минут	Сезімтал тағамдарды еріту үшін.
180	1 сағат 30 минут	Еріту және әрі қарай пісіру үшін.
360	1 сағат 30 минут	Сезімтал тағамдарды жылыту мен етті пісіру үшін.
600	1 сағат 30 минут	Тағамдарды ысыту мен пісіру үшін
1000	30 минут	Сұйықтықты ысыту үшін.

Ұсынылған мәндер:

Әр шағын толқындар басқышына құрылғы ұзақтығын ұсынады. Оларды қабылдау мүмкін немесе аймағын өзгерту мүмкін.

Ең үлкен параметр тағамдарды жылыту үшін емес, сұйық тағамдарды қыздыру үшін көзделген. Құрылғыны асқын қызып кетуден қорғау үшін шамалы уақыттан соң микротолқындардың ең үлкен қуаты біртіндеп 600 Вт-а дейін азаяды. Суыту уақытынан соң толық қуат қайта қолжетімді болады.



Уақытты реттеу интервалдары

Жұмыс түрін реттеуде жұмыс ұзақтығының өзгерісімен интервал да өзгереді.

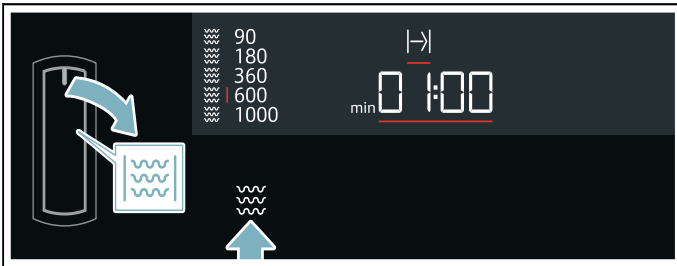
Пайдалану ұзақтығы	Интервал
0 - 1 минут	5 секунд
1 - 3 минут	10 секунд
3 - 15 минут	30 секунд
15 минут - 1 сағат	1 минут
1 сағат - 1 сағат 30 минут	5 минут

Шағын толқынды пеш орнату

Мысал: 600 Вт қысқа толқындар басқышы, 5 мин. ұзақтығы.

1. Функция таңдағышымен  микротолқын функциясын таңдаңыз. Аспап жұмыс істеуге дайын. Дисплейде ұсынылған мән ретінде максималдық  микротолқын қуаты көрсетіледі, оны кез келген уақытта өзгерту мүмкін.

2. Сенсорлық өріс микротолқындар басқышы арқылы керекті қуат басқышын таңдаңыз.

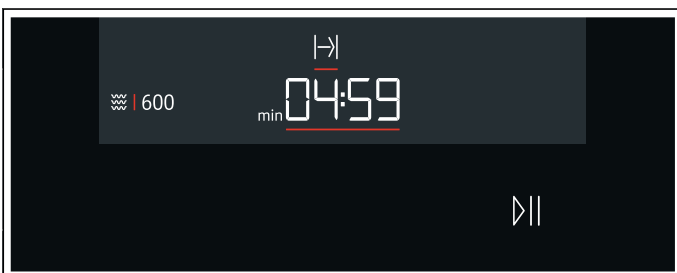


Дисплейде микротолқындық басқыш белгіленіп ұсынылған ұзақтық көрсетіледі.

3. Қажетті ұзақтықты айналатын реттегішпен реттеңіз.

Ескерту: Алдымен ұзақтықты сосын микротолқын басқышын реттеу мүмкін.

4. ▷|| өрісін түртіңіз.



Ұзақтық кері саналып дисплейде көрсетіледі. ▷|| жарық диоды жанады.

Аралық уақыты бітті

Сигнал беріледі. Құрылғы есігін ашыңыз немесе кез келген өрісті түртіңіз.

Ұзақтығын өзгерту

Айналма реттегішпен ұзақтықты өзгертіңіз. Бірнеше секундтан соң, өзгеріс қабылданады.

Қысқа толқындар қуатын өзгерту

Керекті басқыш дисплейде таңдалғанша өрісін түртіңіз.

Нұсқаулар

- Бірнеше рет түрті қуат басқыштарын ең жоғарғыдан ең төменгі қуатқа өткізеді.
- Егер микротолқынды функция тек іске қосудан соң қосылса, құрылғы тоқтайды. Жұмысты ▷|| өрісі арқылы іске қосыңыз

Жұмыс тәртібін тоқтату

1. ▷|| өрісін түртіңіз немесе құрылғы есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады, жарық диод ▷|| жыпылықтайды.
2. Құрылғы есігін жабыңыз.
3. ▷|| өрісін түртіңіз. Жұмыс жалғастырылады, ▷|| жарық диоды жанады.

Жұмысты тоқтату

Қызмет таңдауды нөл белгісіне бұрау.

Жұмыс тоқтатылып барлық параметрлер өшеді.

Ескерту: Жұмыс үзілісінен немесе тоқтаудан соң суыуту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.

Шағын толқынды комби жұмысты реттеу

Микротолқынды функцияларды барлық жылыту түрлері және булау функциясымен комбинациялау. Құрылғы қызып бір уақытта микротолқындар қосылады. Осылай тағамыңыз жылдам дайын болады.

Комбинациялау мүмкіндіктері

- Бу
- Hot air (Ыстық ауа)
- Гриль
- Грильдеу конвекциясы

Ерекшеліктер:

Микротолқындар басқышы 1000 Вт

Ыстық ауа 40°C

Комбинациялау жұмысын реттеу

Мысал: ыстық ауа 190 °C микротолқынмен 360 Вт, 17 минут.

1. Функция таңдаушысы арқылы функциясын ыстық ауаға орнатыңыз. Температура үшін ұсынылған мәні пайда болады.
2. Қажетті температураны аналатын реттегішпен реттеңіз.
3. Керекті басқыш дисплейде таңдалғанша микротолқындық қуат өрісін түртіңіз. Ұсынылатын аралық уақыт көрінеді.
4. Айналмалы қосқышпен ұзақтықты орнатыңыз.
5. ▷|| өрісіне басыңыз. Жұмыс іске қосылып, жарық диод ▷|| жанады. Ұзақтық кері саналып көрсетіледі.

Аралық уақыты бітті

Сигнал шалып ▷|| белгісі жанбай қалады. Құрамдас жұмыс тәртібі аяқталды. Кез келген өрісті түртіп сигнал дыбысын аяқтаңыз.

Қысқа толқындар қуатын өзгерту

Керекті басқыш дисплейде таңдалғанша өрісін түртіңіз.

Нұсқаулар

- Бірнеше рет түрті қуат басқыштарын ең жоғарғыдан ең төменгі қуатқа өткізеді.
- Егер микротолқынды функция тек іске қосудан соң қосылса, құрылғы тоқтайды. Жұмысты ▷|| өрісі арқылы іске қосыңыз

Жұмыс тәртібін тоқтату

1. ▷|| өрісін түртіңіз немесе құрылғы есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады, жарық диод ▷|| жыпылықтайды.
2. Құрылғы есігін жабыңыз.
3. ▷|| өрісін түртіңіз. Жұмыс жалғастырылады, ▷|| жарық диоды жанады.

Жұмысты тоқтату

Қызмет таңдауды нөл белгісіне бұрау.

Жұмыс тоқтатылып барлық параметрлер өшеді.

Ескерту: Жұмыс үзілісінен немесе тоқтаудан соң суыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.

Пісіру камерасын кептіріңіз

Пайдаланудан соң пісіру камерасын кептіріп ылғалдықты қалдырмаңыз.

Пісіру камерасын жылыту

Кептіру үшін пісіру камерасын қыздырып ішіндегі ылғалдылық буға айналады. Сосын құрылғы есігін ашыңыз, осылай су буы пісіру камерасынан шығады.

1. Аспапты суытыңыз.
2. Пісіру камерасындағы дәрекі ластарды дереу жойып пісіру камерасының түбіндегі ылғалдықты сұртіп тастаңыз.
3. Қызмет таңдауышымен айналатын ауалық гриль ☼
4. Екі рет ⊖ өрісін түртіңіз.
↳ ұзақтық белгісі дисплейде белгіленген.
5. Айналма таңдағышпен 15 минут ұзақтығын реттеңіз.
6. ▷|| өрісімен жұмысты бастаңыз.
Кептіру басталып 15 минуттан соң автоматты аяқталады.
7. Құрылғы есігін ашып 1 - 2 минут ашық қалдырыңыз, осылай ылғалдық пісіру камерасынан шығып кетеді.

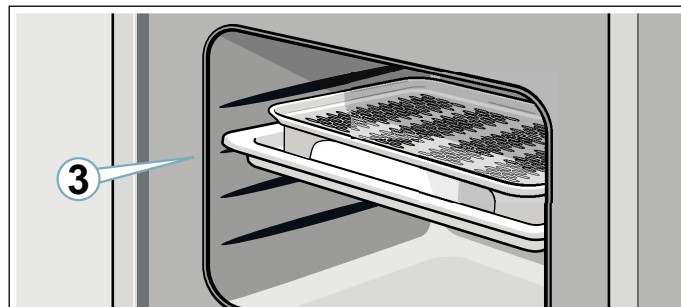
Пісіру камерасын қолмен кептіріңіз

1. Аспапты суытыңыз.
2. Пісіру камерасындағы ласты жойыңыз.
3. Пісіру камерасын губкамен кептіріңіз.
4. Құрылғы есігін 1 сағат ашық қалдырыңыз, осылай пісіру камерасы толық құрғақ болады.

Бу

Булау функциясын өзін немесе барлық қыздыру түрлерімен және микротолқынды функциямен бірге пайдалануға болады.

Булау функциясын оптималды пайдалану үшін торды алып тастаңыз. Шыны табаны 3-салу деңгейіне салып булап пісіру ыдысын шыны табаға қойыңыз.



⚠ Ескерту және ескертулер – Күйіп қалу қаупі бар!

Аспап есігін ашқан кезде ыстық бу шығуы мүмкін. Бу температураға байланысты ретте көрінбеуі мүмкін. Ашқан кезде аспапқа жақын тұрмаңыз. Құрылғы есігін абайлап ашыңыз. Балаларды жақындаспасын.

Шуылдар

Сорғыш

Жұмыс кезінде ызылдайтын шуылды естесіз. Ол шуыл сорғыш функциясынан пайда болады. Бұл қалыпты жұмыс шуылы.

Бумен пісіру

Булау басқыштары

Булау функциясы үшін түрлі қарқындылықтар қолжетімді болып тұр. Булау басқыштарын ☼ сенсорлық өріс арқылы таңдауға болады. Таңдалған булау басқышы дисплейде көрсетіледі.

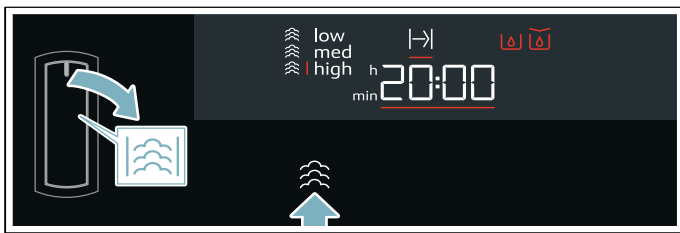
Басқыш	Қарқындылық	Пайдалану	Дисплейдегі көрсеткіш
1	кем	Көкөніс, ет, балық және жемісті еріту үшін.	low
2	орташа	Десерт, балық және шұжықтарды әзірлеу үшін.	med
3	strong (ащы)	Көкөніс, балық, гарнирлерді пісіру үшін, жемістің суын шығару және бланширлеу үшін.	high

Буды реттеу

Ескерту: Егер құрылғы ұзақ уақыт пайдаланылмаса, алдымен ⊖ шаю әдісін орындаңыз. → "Тазалау функциясы" 120-бетіндегі

Мысал: булау басқышы 2: орташа, ұзақтық 10 минут.

1. Функция таңдағышымен ☼ булау функциясын таңдаңыз.



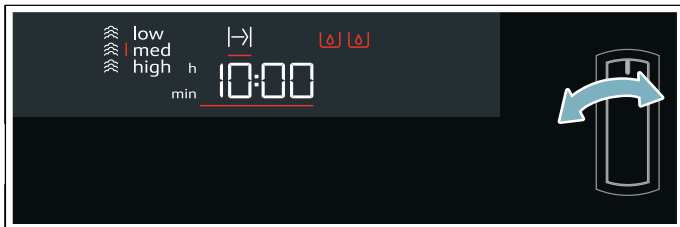
Аспап жұмыс істеуге дайын. Максималдық булау басқышы мен 20 минуттық ұзақтық стандартты мән ретінде реттелген. Су бағы белгісінің көрсеткісі ☼ жыпылықтап жатыр.

2. Су бағын алып қойыңыз, жаңа сумен MAX белгісіне дейін толтырып толығымен бак бөлімшесіне салыңыз. → "Су бағын толтыру" 111-бетіндегі
3. ☼ өрісін түртіңіз, керекті қуат басқышы жетілгенше.



Дисплейде таңдалған булау басқышы көрсетіледі.

4. Қажетті ұзақтықты айналатын реттегішпен реттеңіз. **Ескерту:** Алдымен ұзақтықты сосын булау басқышын реттеу мүмкін.



5. ▷|| өрісіне басыңыз.



Су бағы белгісінің көрсеткісі ☼ өшті, су бағының ☼ белгісі жанады. Жұмыс басталды. ▷|| жарық диоды жанады. Мерзім кері саналып дисплейде көрсетіледі. Булау басқышына байланысты су бағын толтыру да түрлі созылуы мүмкін. Егер су бағы пайдалануда босап кетсе, жұмыс тоқтап көрсеткі су бағының белгісінде ☼ жыпылықтайды. Су бағын жаңа сумен MAX белгісіне дейін толтырып жұмысты ▷|| өрісі арқылы жалғастырыңыз.

Нұсқаулар

- Булау басқышын жұмыс істеп тұрғанда ☼ өрісі арқылы өзгертуге болады.
- Бүмен пісіруден соң тесікті науа мен пісіру камерасын сұртіңіз. → "Әр бу режимінен соң" 111-бетіндегі

Булау комбинацияланған жұмысын реттеу

Кейбір қыздыру түрлерінде булау функциясын қосуыңыз мүмкін.

Бі көмегімен пісіруда құрылғы жұмыс істегенде бу пісіру камерасына түрлі аралықтарды және интенсивтікте беріледі. Осылай жақсырақ пісіру нәтижесіне жетсіз.

Пісірілетін тамақ

- қытырлақ болады
- беті жылтырақ болады
- ішінде сулы және нәзік болады
- көлемін аз ғана кемейтеді

Комбинациялау мүмкіндіктері

- ☼ Қысқа толқын
- ☼ Hot air (Ыстық ауа)
- ☼ Гриль
- ☼ Грильдеу конвекциясы

Ерекшеліктер:

- ☼ Микротолқындар басқышы 1000 Вт
- ☼ Ыстық ауа 40°C

Комбинацияланған тәртіптеме функциясын реттеу

Мысал: ыстық ауа ☼ 190 °C 2ші деңгейлі бүмен.

1. Функция таңдау тетігі арқылы ыстық ауаны ☼ қыздыру түрін реттеңіз. Температура үшін ұсынылған мәні пайда болады.
2. Қажетті температураны айналмалы реттегішпен реттеңіз.
3. Қажетті деңгей таңдалғанша ☼ булау аймағын түртіңіз. Дисплейде су жинау ыдысының белгісі ☼ пайда болады.
4. Су бағын толтыру.
5. ▷|| өрісіне басыңыз. Жұмыс іске қосылып, жарық диод ▷|| жанады. Ұзақтық кері саналып көрсетіледі.

Нұсқаулар

- Егер су бағы жұмыс істегенде босап қалса, жұмыс булаусыз жалғасады. Дисплейде көрсеткіш көрсетілмейді.
- Құрылғының есігін ашқанда, астың пісірілу нәтижесі өзгереді. Құрылғы есігін пісіру кезінде жабық ұстаңыз.

Аралық уақыты бітті

Сигнал шалып ▷|| белгісі жанбай қалады. Құрамдас жұмыс тәртібі аяқталды. Кез келген өрісті түртіп сигнал дыбысын аяқтаңыз.

Булау басқышын өзгерту

Керекті басқыш дисплейде таңдалғанша ☼ өрісін түртіңіз.

Ескерту: Бірнеше рет түртіп басқыштарды ең жоғарғыдан ең төменгі басқышқа өткізеді. Ең төменгі басқыштан соң булау функциясы өшеді. Қайта түрті

булау функциясын белсендіреді, ең жоғарғы басқыштан бастап.

Жұмыс тәртібін тоқтату

1. ▷|| өрісін түртіңіз немесе құрылғы есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады, жарық диод ▷|| жыпылықтайды.
2. Құрылғы есігін жабыңыз.
3. ▷|| өрісін түртіңіз. Жұмыс жалғастырылады, ▷|| жарық диоды жанады.

Жұмысты тоқтату

Қызмет таңдауды нөл белгісіне бұрау.

Жұмыс тоқтатылып барлық параметрлер өшеді.

Ескерту: Жұмыс үзілісінен немесе тоқтаудан соң сыуыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.

Су багін толтыру

Су багы оңда бак панелінің арқасында құрылғы есігінің астында тұр. Булы режимді іске қосудан алдын бак панелін ашып су багына су құйыңыз.

Су кермектігі аймағын дұрыс реттегеніңізге көз жеткізіңіз. → "Негізгі орнату жүйес" 117-бетіндегі

⚠ Ескерту және ескертулер – Жарақаттану мен өрт қаупі!

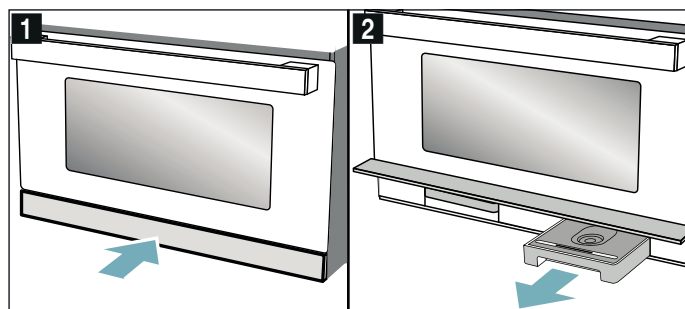
Су багына тек суды құйыңыз. Су багыне ешқандай жанатын сұйықтықтарды (мысалы алкогольдік сусындар) құймаңыз. Жанатын сұйықтықтардың булары пісіру камерасында ыстық беттер арқылы жанып кетуі мүмкін (оталу). Құрылғы есігі атылып кетуі мүмкін. Ысты булар мен алаулар шығып кетуі мүмкін.

Сақтандыру және сақтандырулар!

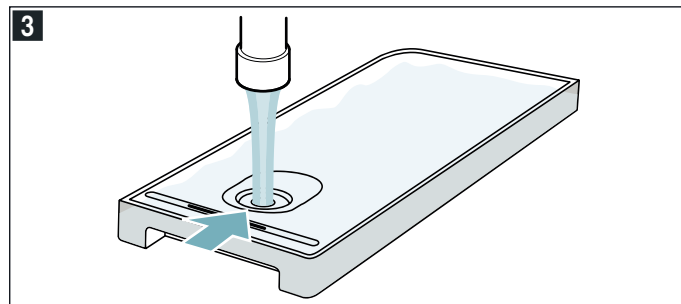
Сәйкес болмаған сұйықтықтарды пайдалану арқылы аспап зақымдалуы. Ешқандай дистилденген суды, көп хлор қамтитын сутартқыш суын (> 40 мг/л) немесе басқа сұйықтықтарды пайдаланбаңыз. Тек қана таза салқын газсыз ішетін суды немесе жұмсартылған суды пайдаланыңыз.

Нұсқаулар

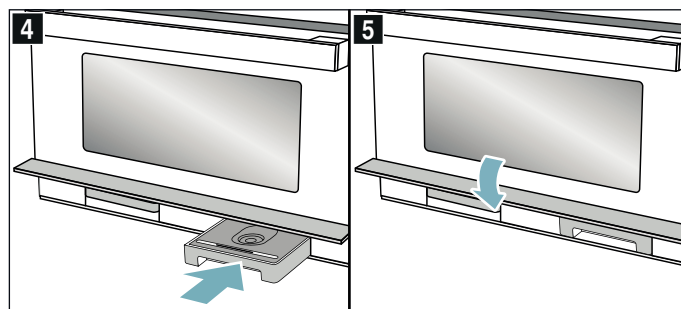
- Судың қағы көп болса, жұмсартылған суды пайдалануды ұсынамыз.
 - Егер тек қақ тазаланған суды пайдалансаңыз, бұл жағдайда "жұмсартылған" су кермектігі аймағын реттеуіңіз мүмкін.
1. Бак панелінің орталығына басыңыз. Бак панелі ашылып жатыр. Ұстау ыдысы (солда) мен су багы (оңда) қолжетімді.
 2. Су багын бак қуысынан алып қойыңыз .



3. Су багын "MAX" белгісіне дейін салқын сумен толтырыңыз.



4. Су багын бак қуысына салып оны толығымен жылжытыңыз.
5. Бак панелін жабыңыз.



Булау функциясы дайын.

Су багін толтыру

Егер су багы істеп тұрған жұмыста босап кетсе, құрылғы жұмыс түріне байланысты ретте түрлі әрекет жасайды:

- Булау жұмысы: Жұмыс тоқтатылады, дисплейде хабар пайда болады. Ең жоғарғы булау басқышында бак толуы шам. 30-40 минутқа жетеді, ең төмен булау басқышында ұзақ уақыт созылады.
- Булау микротолқынмен: Жұмыс тоқтатылды. Бак толуы шам. 50 минутқа жетеді.
- Ыстық ауа немесе гриль бумен: Жұмыс ыстық ауамен немесе грильмен жалғастырылады, дисплейде ешбір хабар пайда болмайды. Бак толуы ең жоғарғы булау басқышында шам. 3 сағат жұмыс үшін жетерлік болады, ең төмен булау басқыштарында ұзағырақ.
- Айналатын ауалы гриль бумен: Жұмыс айналатын ауамен немесе грильмен жалғастырылады, дисплейде ешбір хабар пайда болмайды. Бак толуы шам. 9 сағатқа жетеді.

Ескерту: Берілген уақыттар өзгеруі мүмкін.

Су багын MAX белгісіне дейін қайта сумен толтырыңыз.

1. Панельді ашыңыз.
2. Су багін алып толтырыңыз.
3. Толық су багін салып панельді жабыңыз.

Әр бу режимінен соң

Пісіру камерасында ылғалдық қалады. Тесікті науа мен пісіру панелін абайлап сүртіңіз. Әр бумен пайдаланудан соң шаю ☺ тазалау функциясын орындау ұсынылады. Сосын су багы мен ұстау ыдысын босатып кептіріңіз.



Ескерту: Қақ дақтарын сірке тамызылған шүберекпен жойып, таза сумен сүртіңіз да жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.

Шаю

Құрылғыңыз таза қалуы үшін, суды құбыр жүйесі арқылы соруға болады. Сосын су ұстау ыдысына төгіледі.

Ескерту: Шайғаннан кейін әктің ерітілген бөліктері ұстау ыдысында болуы мүмкін. Бұл құрылғы жұмысына әсер етпейтін қалыпты құбылыс.

Бастау

1. Функция таңдағышымен шаюды  таңдаңыз. Бағдарлама ұзақтығы көрсетіледі. Оны өзгерту мүмкін емес.
2. Бак панелін ашыңыз.
3. Ұстау ыдысын алып босатыңыз.
4. Бос ұстау ыдысын толығымен салыңыз.
5. Су бағын алып қойыңыз және мүмкін қалған суды босатыңыз. Әбден шайып және балғын сумен толтырыңыз.
6. Су бағын толық салыңыз.
7. Бак панелін жабыңыз.
8.  өрісін түртіңіз. Су құбырлар арқылы сорылады. Ұзақтық кері саналып дисплейде көрсетіледі. Ұзақтық аяқталғаннан соң сигнал шалады. Ұстау ыдысын босату.

Су багін босату

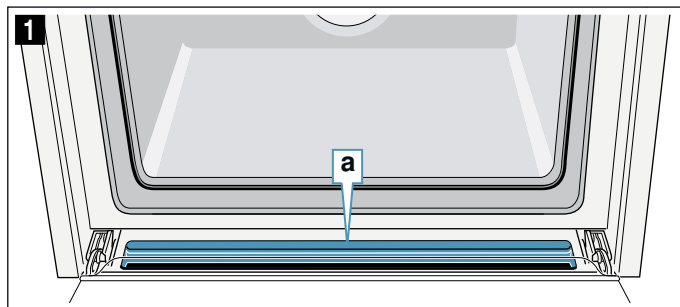
1. Бак панелін ортасында қысқа басыңыз. Бак панелі жоғарыға қайырылады.
2. Су багін алып қойыңыз.
3. Су багінің қақпағын абайлап алып қойыңыз.
4. Су багін босатып, шаю құралымен тазалап таза сумен әбден шайып тастаңыз.
5. Барлық бөліктерді жұмсақ шүберекпен кептіріңіз.
6. Қықпақтағы тығыздауышты сүртіп кептіріңіз.
7. Ашық қақпақпен кептіріңіз.
8. Қақпақты су багіне қойып басып қойыңыз.
9. Су бағын толық салыңыз.
10. Бак панелін жабып қысқа ортасына басыңыз. Бак панелі құлыптанған.

Сақтандыру және сақтандырулар!

- Су багін ыстық пісіру камерасында кептірмеңіз. Су багі зақымдалады.
- Су багін ыдысы жуғыш машинада тазаламаңыз. Су багі зақымдалады.

Тесілген науаны кептіріңіз

1. Аспапты суытыңыз.
2. Бак панелін ашыңыз.
3. Су бағы мен ұстау ыдысын шешу.
4. Тесілген науаны **a** пісіру камерасының астында губкамен сүртіп тастаңыз (сурет **1**).






Пісіру камерасын кептіріңіз

Пайдаланудан соң пісіру камерасын кептіріп ылғалдықты қалдырмаңыз.

Пісіру камерасын жылыту

Кептіру үшін пісіру камерасын қыздырып ішіндегі ылғалдылық буға айналады. Сосын құрылғы есігін ашыңыз, осылай су буы пісіру камерасынан шығады.

1. Аспапты суытыңыз.
2. Пісіру камерасындағы дәрекі ластарды дереу жойып пісіру камерасының түбіндегі ылғалдықты сүртіп тастаңыз.
3. Қызмет таңдауышымен айналатын ауалық гриль .
4. Екі рет  өрісін түртіңіз. \rightarrow ұзақтық белгісі дисплейде белгіленген.
5. Айналма таңдағышпен 15 минут ұзақтығын реттеңіз.
6.  өрісімен жұмысты бастаңыз. Кептіру басталып 15 минуттан соң автоматты аяқталады.
7. Құрылғы есігін ашып 1 - 2 минут ашық қалдырыңыз, осылай ылғалдық пісіру камерасынан шығып кетеді.

Пісіру камерасын қолмен кептіріңіз

1. Аспапты суытыңыз.
2. Пісіру камерасындағы ласты жойыңыз.
3. Пісіру камерасын губкамен кептіріңіз.
4. Құрылғы есігін 1 сағат ашық қалдырыңыз, осылай пісіру камерасы толық құрғақ болады.

Автоматты бағдарламалар

Автоматты бағдарламалар арқылы тағамдарды оңай әзірлеу мүмкін. Сіз бағдарламаны таңдап, тағамыңыздың салмағын енгізесіз. Оптималды реттеуді автоматты бағдарлама өзіне алады. Сіз 30 бағдарлама ішінен таңдай аласыз.

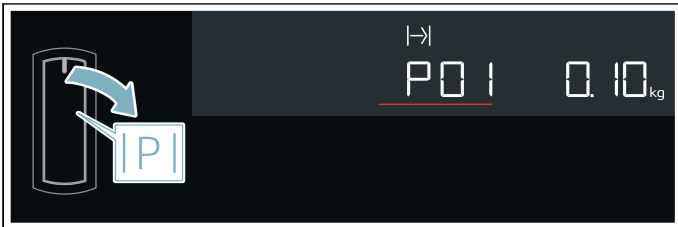
Нұсқаулар

- Азық-түлікті қорабынан алып, салмағын өлшеңіз. Егер Сіз анық салмағын біле алмасаңыз, оларды домалақтаңыз.
- Азық-түлікті ылғи да салқын күйдегі пісіру камерасына салыңыз.
- Бағдарламалар үшін әрдайым шағын толқындарға және ыстыққа шыдайтын, мысалы әйнек немесе керамикадан жасалған ыдыстарды пайдаланыңыз. Ол үшін бағдарлама кестесіндегі жабдықтар нұсқауларын ескеріңіз.
- Оптималды пісіру нәтижесі үшін тек мінсіз азық-түліктер мен етті суытқыш камера температурасында пайдаланыңыз. Тоңазытылған тағамдарда тек тікелей мұздатқыш камерадан шыққан азық-түліктерді пайдаланыңыз.

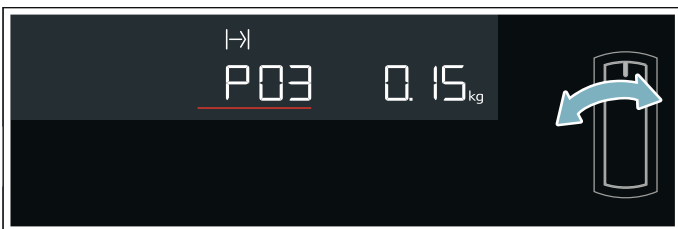
Бағдарламаны реттеу

Мысалы, суреттегідей: 1 кг салмақты, 3 бағдарлама.

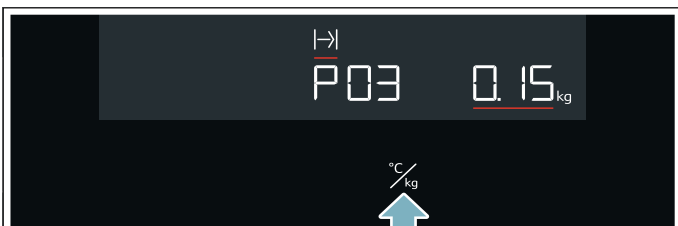
1. Функция реттегішін автоматты бағдарламаларға P реттеңіз. Дисплейде алғашқы бағдарлама нөмірлері мен салмақ ұсынысы пайда болады.



2. Айналмалы реттегішпен 3 бағдарлама нөмірін таңдаңыз.



3. kg өрісіне басыңыз. Дисплейде салмақ параметрі фокуста тұрады.



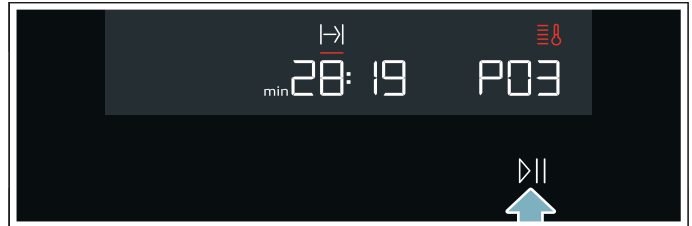
4. Айналмалы реттегішпен 1 килограммды реттеңіз.

Құрылғы салмақ үшін сай ұзақтықты автоматты реттейді.



5. >>> өрісіне басыңыз.

Бағдарлама іске қосылады. Ұақыт көрініп өтіп температура сызықшалары мен >>> жарық диоды жанады.



Нұсқаулар

- Іске қосудан алдын P мен °C/kg өрістері арқылы бағдарламалар мен салмақты өзгертуге болады.
- Бағдарлама нөмірі басталып кеткен соң, салмағы қайта өзгертілмеуі мүмкін. Реттелген салмақты °C/kg өрісі арқылы шақыруға болады.

Бағдарлама аяқталды

Сигнал беріледі. Аспап қызымай қойса бағдарлама аяқталған болады. Қызмет таңдауды нөл белгісіне бұрау.

Бағдарламаны өзгерту

1. Шам. 4 секундтан соң >>> өрісін түртіңіз. Бағдарлама қайтарылады.
2. Жаңа бағдарламаны таңдаңыз.

Жұмыс тәртібін тоқтату

1. >>> өрісін түртіңіз немесе құрылғы есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады, жарық диод >>> жыпылықтайды.
2. Құрылғы есігін жабыңыз.
3. >>> өрісін түртіңіз. Жұмыс жалғастырылады, >>> жарық диоды жанады.

Жұмысты тоқтату

Қызмет таңдауды нөл белгісіне бұрау. Жұмыс тоқтатылып барлық параметрлер өшеді.

Ескерту: Жұмыс үзілісінен немесе тоқтаудан соң сыуыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.

Бағдарламалық кесте

Бағдарлама	Тамақ	Салмағы, кг	Ыдыс / жабдық, салу биіктігі	Нұсқаулар	Ерекшеліктері
Еріту					
P 01	Фарш*	0,10 - 1,20	жалпақ, ашық ыдыс Пісіру камерасының түбі	Тек микротолқындарға сай ыдысты пайдаланыңыз.	Сиыр етінен, қозы, шошқа етінен тартылған ет, ерітілген тартылған етті аударғаннан соң алып қойыңыз
P 02	Балық еті*	0,10 - 1,00	жалпақ, ашық ыдыс Пісіру камерасының түбі	Тек микротолқындарға сай ыдысты пайдаланыңыз.	Шортан, нәлім, теңіз алабұғасы, ақсерке, көксерке
P 03	Тауық бөліктері сүйектерімен*	0,15 - 1,20	жалпақ, ашық ыдыс Пісіру камерасының түбі	Тек микротолқындарға сай ыдысты пайдаланыңыз.	Тері жағымен төменге
P 04	Нан шайбалары*	0,10 - 0,50	жалпақ, ашық ыдыс Пісіру камерасының түбі	Тек микротолқындарға сай ыдысты пайдаланыңыз.	Бидай наны, бидай аралас нан, толық дәндік нан; нанды тек керекті өлшемде ерітіңіз. Әйтпесе ол жылдам қатады. Мүмкін болса, шайбаларды ажыратыңыз.
Тауық, ет, балық					
P 05	Тауық бөліктері, мұздатылмаған*	0,15 - 1,00	Тор + шыны таба Биіктігі 3 + 2	Тек микротолқындарға сай ыдысты пайдаланыңыз.	Тауық сан еті, жарты тауық, тері жағымен төменге
P 06	Ростбиф, ағылшынша	0,50 - 2,00	Шыны таба 1-деңгей		
P 07	Ростбиф, қызғылт	0,50 - 2,00	Шыны таба 1-деңгей		
P 08	Ростбиф, толық пісірілген	0,50 - 2,00	Шыны таба 1-деңгей		
P 09	Қой сан еті сүйексіз, қызғылт	1,00 - 2,00	Шыны таба 1-деңгей		
P 10	Қой сан еті сүйексіз, толық пісірілген	1,00 - 2,00	Шыны таба 1-деңгей		
P 11	Балық, бүтін, жаңа	0,20 - 1,20	Булау контейнері + шыны таба 3-деңгей	Су багін толтыру.	Ішкі жағын лимон суымен тамшылаңыз.
P 12	Балық кесек еті, балғын	0,20 - 0,50	Булау контейнері + шыны таба 3-деңгей	Су багін толтыру.	
P 13	Балық еті, тоңазытылған	0,20 - 0,50	Булау контейнері + шыны таба 3-деңгей	Бір қалыптағы жалпақ балық филелерін пайдаланыңыз. Су багін толтыру.	
P 14	Балғын ингредиенттік көже**	0,50 - 2,00	Қақпақты ыдыс Пісіру камерасының түбі	Тек микротолқындарға сай ыдысты пайдаланыңыз.	Ет, көкөніс және сорпаны бірдей бөліктерде пайдаланып жалпы салмағын енгізіңіз.
Көкөніс & гарнирлер					
P 15	Брокколи, жаңа	0,10 - 1,00	Булау контейнері + шыны таба 3-деңгей	Су багін толтыру.	
P 16	Асбұршақ, тоңазытылған	0,10 - 1,00	Булау контейнері + шыны таба 3-деңгей	Су багін толтыру.	
*Аудару сигналын ескеріңіз **Араластыру сигналын ескеріңіз					

Бағдарлама	Тамақ	Салмағы, кг	Ыдыс / жабдық, салу биіктігі	Нұсқаулар	Ерекшеліктері
P 17	Сәбіз бөліктері, мұздатылмаған	0,10 - 0,75	Булау контейнері + шыны таба 3-деңгей	Су багін толтыру.	Кесектер неғұрлым жуан болған сайын, нәтиже соғұрлым қатқыл болады. Егер олардың жұмсақ болғанын қаласаңыз, автоматты бағдарламада жоғарылау салмақты көрсетіңіз. Бұл бағдарлама жұмысының ұзақтығын арттырады.
P 18	Жасыл ақтық, балғын	0,10 - 0,70	Булау контейнері + шыны таба 3-деңгей	Су багін толтыру.	Бір бірінің үстіне қоймаңыз
P 19	Жұмысртқалар, жұмсақ пісірілген	2-10 дана	Булау контейнері + шыны таба 3-деңгей	Су багін толтыру.	Тауық жұмыртқалары тоңазытылған
P 20	Rice** (Күріш)	0,10 - 0,50	қақпағы бар биік ыдыс Пісіру камерасының түбі	Тек микротолқындарға сай ыдысты пайдаланыңыз.	Ұзын дәндік күріш, қапшадағы күрішті пайдаланбаңыз. Күрішке 2-3 еселік көлемде суды қосыңыз. Бағдарлама аяқталғаннан соң күрішті 5-10 минутқа қалдырыңыз.
P 21	Baked potatoes (Пеште пісірілген картоп)	0,20 - 1,50	Тор 2-деңгей		Көлемі орташа, шамамен 250 г картопты жуыңыз, құрғатыңыз және қабығын бірнеше тұстан шанышқымен тесіңіз.
P 22	Пісірілген картоп	0,20 - 0,50	Булау контейнері + шыны таба 3-деңгей	Су багін толтыру.	Аршылған және текшелеп туралған картоп. Кесекшелер неғұрлым үлкен болған сайын, нәтиже соғұрлым қатқыл болады.
P 23	Жеміс компоты**	0,30 - 0,80	жалпақ ыдысты шыны табаға салыңыз 3-деңгей	Тек микротолқындарға сай ыдысты пайдаланыңыз. Су багін толтыру.	Жеміске аз шекер мен даршық қосыңыз. Жидек компотында таңқурай мен құлпынайларды араластыру сигналында қосыңыз.
Оңайлық					
P 24	Қытырлақ картоп, тоңазытылған*	0,20 - 0,80	Шыны таба 2-деңгей		Бір бірінің үстіне қоймаңыз
P 25	Крекерлер, тоңазытылған*	0,25 - 0,80	Шыны таба 2-деңгей		Бір бірінің үстіне қоймаңыз
P 26	Пицца, алдын ала пісірілген, тоңазытылған	0,10 - 0,60	Тор 2-деңгей		Жұқа негізді пицца
P 27	Пицца, алдын ала пісірілген, тоңазытылған	0,10 - 0,50	Тор 1-деңгей		Пицца жұқа астымен, пицца-багет
P 28	Кеспе көмеш, алдын ала қайнатылған және тоңазытылған	0,30 - 1,00	ыдысты шыны табаға 2-деңгей	Тек микротолқындарға сай ыдысты пайдаланыңыз.	Лазанья, каннелони немесе кеспе алдын ала пісірілген кеспемен
P 29	Дайын тағамды жылыту, суытылған	0,20 - 0,50	жалпақ ыдысты шыны табаға салыңыз 3-деңгей	Тек микротолқындарға сай ыдысты пайдаланыңыз. Су багін толтыру.	
P 30	Дайын тағамды жылыту, тоңазытылған	0,20 - 0,50	жалпақ ыдысты шыны табаға салыңыз 3-деңгей	Тек микротолқындарға сай ыдысты пайдаланыңыз. Су багін толтыру.	

*Аудару сигналын ескеріңіз **Араластыру сигналын ескеріңіз

Уақыт қызметін орнату

Құрылғыңызда түрлі уақыттық функциялар бар. ☹ сенсорлы өріс арқылы мәзірді шақырып функцияларды аустырыңыз. Дисплейде қолжетімді функциялар белгілері жанады, таңдалған функция фокуста болады.

Уақыт функциясы	Пайдалану
☹ Оятқыш	Оятқыш құмсағат сияқты жұмыс істейді. Ол жұмысқа және басқа уақытты функцияларға байланысты емес және құрылғыға әсер етпейді.
⏸ Время приготовления	Реттелген ұзақтық аяқталғаннан соң құрылғы автоматты іске қосылады.
☹ Time (уақыт)	Басқа функция тұрмаса, құрылғы дисплейде сағат көрсетеді.

Қыздыру түрін реттегеннен соң, ұзақтықты ☹ өрісімен шақыруға болады. Оятқышты кез келгенде реттеуге болады.

Ұзақтық немесе аятқыш уақыты аяқталғаннан соң сигнал шылдырайды. Сигналды ☹ өрісіне басып алдын аяқтау мүмкін.

Ескерту: Сигнал қанша уақыт шалуын негізгі параметрлерде өзгерту мүмкін. → "Негізгі орнату жүйес" 117-бетіндегі

Уақыт орнату жүйесіне сұрау салу

Егер бірнеше уақыт функциясы орнатылған болса, дисплейде сәйкес таңбалар жанады. Ұзақтық кері саналып көрсетіледі.

Оятқышты ☹, ұзақтықты ⏸| немесе уақытты ☹ сұрау үшін, ☹ өрісіне тиісті белгі фокуста болғанша баса беріңіз. Тек қана оятқыш пен ұзақтық қолжетімді болып, күту режимінде тек оятқыш мен уақыт қолжетімді болады. Қажетті мән бірнеше секундтан соң дисплейде шығады.

Оятқышты орнату

Оятқышты асхана оятқышы ретінде пайдалану мүмкін. Ол құрылғыға байланысты емес. Оятқыш өз сигналы бар. Сөйтіп оятқыш я ұзақтығы өткенін білесіз.

- ☹ өрісіне басыңыз. Дисплейде ☹ белгісі мен ақыт белгілері жанады.
- Айналма реттегішпен оятқыш уақытын орнатыңыз. Аз ғана секундтан соң, орнатылатын уақыт қабылданады. Қоңырау қосылды. Дисплейде ☹ белгісі жанады және оятқыш уақыты көрініп, кете бастайды. Басқа уақыт таңбалары өшеді.

Белгі беру уақыты өтті

Сигнал беріледі. Дисплейде - - : - - түр. Оятқышты өшіру үшін кез келген өріске басыңыз.

Оятқыш уақытын өзгерту

Айналма реттегішпен оятқыш уақытын өзгертіңіз. Бірнеше секундтан соң, өзгеріс қабылданады.

Белгі беру уақыты өшірілді

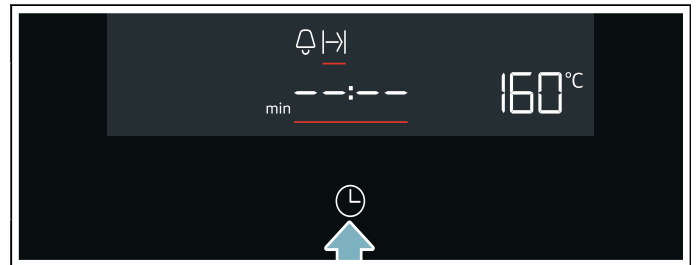
Айналма реттегішпен оятқыш уақытын өзгертіңіз - - : - - тармағын қайтарыңыз. Бірнеше секундтан соң, өзгеріс қабылданады. Қоңырау сөндірілді.

Аралық уақытын орнату

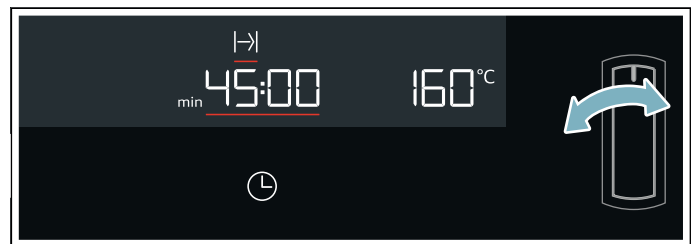
Құрылғыдағы тағамның пісу аралық уақытын өзіңіз орната аласыз. Аралық уақыт біткен соң, құрылғы автоматты түрде өшеді. Пісу уақытын орнатуды байқамай жіберіп алмаңыз.

Суреттегі мысал: Қыздыру түрі, ыстық ауа, ұзақтығы 45 минут.

- Қызметті таңдау арқылы, қызу түрін орнату. Дисплейде температура ұсынылған мән ретінде көрсетіледі.
- Керек болса, температураны айналма реттегішпен өзгертіңіз.
- ☹ өрісін екі рет түртіңіз. Дисплейде - - : - - тұрып уақыт белгісі жанады.



- Айналма таңдағышпен 45 минут ұзақтығын реттеңіз.



- ⏸| өрісіне басыңыз. Пеш іске қосылды. Дисплейде ұзақтық көрініп кемейіп ⏸| жарық диоды жанады. Басқа уақыт таңбалары өшеді.

Аралық уақыт өтті

Сигнал беріледі. Құрылғы қыздыруды тоқтатады. Дисплейде - - : - - түр.

- ☹ өрісіне басыңыз. Дабыл тоқтатылды.
- Қызметті таңдау көрсеткішін нөл белгісіне бұраңыз. Аспап өшірілді.

Ұзақтығын өзгерту

Айналма реттегішпен ұзақтықты өзгертіңіз. Бірнеше секундтан соң, өзгеріс қабылданады.

Уақытын тоқтату


Егер оятқыш функциясы реттелген болса, алдымен ☹ өрісін түртіңіз. Сосын ұзақтықты өзгертіңіз.


Айналма реттегішпен ұзақтықты - - : - - дейін қайтарыңыз. Бірнеше секундтан соң, өзгеріс қабылданады.

Алғашқы рет іске қосу

Тоққа қосқаннан соң немесе тоқ өшкеннен соң дисплейде сағатты реттеу үшін дисплейде талап пайда болады. Талап пайда болғаныша бірнеше секунд уақыт өтуі мүмкін.




Уақытын реттеу

Іске қосуда уақыт көрсеткіші фокуста болады. Дисплейде **12:00** мәні жыпылықтап  белгісі жанады. Сағат уақытын орнатып қойыңыз.


1. Айналмалы қосқышпен уақытты орнатыңыз.
2.  өрісіне басыңыз.
Уақыт реттелді.

Уақытын өзгерту

Ескерту: Құрылғы сағатты өзгерту үшін өшірілген болуы тиіс.

1. Екі рет  өрісін түртіңіз.
Дисплейде  белгісі мен сағат пайда болады.
2. Айналмалы қосқышпен уақытты орнатыңыз.
3.  өрісіне басыңыз.
Уақыт реттелді.

Нұсқаулар





- Егер сағат реттегеннен соң  өрісі түртілмесе, онда реттелген мән бірнеше секундтан соң автоматты қабылданады.
- Егер функция реттегіші реттеген кезде жылжытылса, оны кейін нөл күйіне қайтару керек. Сосын ғана құрылғыны пайдалануға болады.
- Аспап күту қуатын сақтау мақсатында, уақыт белгісіндегі жарықты азайта аласыз.

Негізгі орнату жүйес

Құрылғы оптималды және жай реттеу үшін түрлі параметрлер қолжетімді болып тұр. Бұл параметрлерді керек болса өзгерту мүмкін.

Негізгі орнату жүйесін өзгерту

Аспапты өшіру керек.

1. Бірнеше секунд  өрісін түртіңіз.
Дисплейде, алғашқы негізгі параметр пайда болады.
2. Негізгі параметрлерді айналатын реттегішпен өзгерту.
3.  өрісіне басыңыз.
Дисплейде, кейінгі негізгі параметр пайда болады.  өрісі арқылы барлық негізгі орнату жүйесін көріп шығып айналатын реттегіш көмегімен өзгерте аласыз.
4. Бірнеше секунд  өрісін түртіңіз.
Барлық орнатулар қабылданады.
Егер құрылғы күту режимінде тұрса, параметрлерді кез келген уақытта өзгертуге болады.

Тоқтату

Егер өзгертулерді сақтамақшы болмасаңыз, ыункция таңдағышын бұраңыз. Негізгі параметрлер сақтаусыз аяқталады.

Негізгі параметрлер тізімі

Негізгі орнату жүйесі	Мүмкіндікте р	Түсініктеме
с01 Дабылдың ұзақтығы 1 = орташа = 30 секунд	1 = қысқа = 10 секунд 3 = ұзақ = 2 минут	Ұзақтылығы немесе оятқыш аяқталғанда дабыл шығады
с02 Перне дыбысы* 1 = қосу	0 = өшік	Сенсорлық өрістерге басқанда дыбыс
с03 Дисплей жарықтығы* 1 = орташа	1 = төмен 3 = жоғары	Дисплей жарықтығын реттеу
с04 Уақыт индикаторы 1 = қосу	0 = өшік	Уақытты дисплейде көрсету
с05 Пісіру камерасын жарықтандыру 1 = қосу	0 = өшік	Істеп тұрған пісіру камерасында жарықтандыруды қосу және өшіру
с06 Water hardness (су кермектігі) 1 = тым қатты	0 = жұмсартылған 1 = жұмсақ 2 = орташа 3 = қатты	Су кермектігі құрылғының тазалау циклдеріне әсер етеді
с07 Зауыттық параметр 0 = өшік	1 = қосу	Құрылғыны зауыттық параметрлерге қайтару
с08 Демо режимі 0 = өшік	1 = қосу	Демо режимін қосу және өшіру Ескерту: Демо режимі тек бірінші құрылғы қосылғаннан 5 минут соң ғана көрінеді.

*Өзгеріс тікелей қабылданады.


тазалаңыз

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

⚠ Ескерту және ескертулер – Күйік алу қаупі бар!
Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тимеңіз. Әрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

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

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

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

Сәйкес тазалау құралдары

Түрлі беттер тиісті емес тазалау құралымен зақымданбауы үшін кестедегі деректерге назар аударыңыз. Құрылғы түріне байланысты құрылғыңызда барлық аймақтар болмайды.

Басқа керек-жарақтарды сервистік қызмет орталығында сатып алу мүмкін. Ол үшін әр бірінің артулдық нөмірін беріңіз.

Жаңа губкалы сүрткіштерге тұз жабысып қалуы мүмкін. Тұз жоғары сапалы болатты тоттандыруы мүмкін, сондықтан шүберектерді қолданар алдында міндетті түрде жақсылап шайып алыңыз.

Микроталшықты шүберек

Микроталшықты шүберек шыны, шыны керамика, тот баспайтын болат немесе алюминий сияқты сезімді беттерді тазалауға арналған. Ол бір басқышта сулы және сайлы ласты жояды.

Тапсырыс нөмірі 00466148

Күту шүберегі тот баспайтын болаттық беттер үшін

Беттерді тексерілген және ұсынылған май сүртілген күту шүберегімен (бізден сатып алуға болады) күтуге болады, саусақ іздеріне және сызатқа қарсылығын көтері үшін.

Тапсырыс нөмірі 00311134

Күту майы заманауи тот баспайтын болаттық беттер үшін

Шүберектегідей бірдей күту майын бөтелкеде бізде сатып алуға болады.

Тапсырыс нөмірі 00311567

Май еріткіші

Беттерді қатты ластардан интенсивті тазалау үшін.

Тапсырыс нөмірі 00311781

Қақ тазалау құралы

Аспабыңыз ұзақ жұмыс істеуі үшін жүйелі түрде қақ тазалау керек. Тек осы жерде ұсынылған қақ тазалау құралдарын пайдаланыңыз. Басқа қақ тазалау заттары аспапты зақымдауы мүмкін.

Қақ тазалау құралы, сұйық: тапсырыс нөмірі. 311 680

Қақ тазартқыш таблеткалар: тапсырыс нөмірі. 311 864

Сақтандыру және сақтандырулар!**Беттегі зақымдар**

Төмендегі құралдарды пайдаланбаңыз

- щетка немесе өткір қырғыш,
- қатты алкогольдік тазалау құралы,
- қатты губка немесе тазалау губкаларын,
- Жоғары қысым тазалауыштары немесе бу тазалауыштары,
- жылы ретте тазалау үшін арнайы тазартқыш.

Аймақ	Тазалау
Құрылғы сырты	
Тот баспайтын болаттық алды	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Қақ, май, крахмал мен жұмыртқа қалдықтарын дереу тазалаңыз. Бұл қалдықтар коррозияға әкеліп соқтыруы мүмкін. Сервистік қызмет немесе маманданған саудада ыстық беттерге сай арнайы тот баспайтын болат күту құралдары бар. Күту құралын жұмсақ шүберекпен жұқа жағыңыз.
Басқару панелі	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Әйнек тазартқышын немесе әйнек қырғышын пайдаланбаңыз.
Есік әйнектері	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Әйнек қырғышын немесе тот баспайтын болаттық ысқалау шиыршықтарын пайдаланбаңыз.
Есік тұтқасы	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалап жұмсақ шүберекпен кептіріңіз. Егер есік тұтқасына қақ тазалау құралы түссе, дереу сүртіп тастаңыз. Әйтпесе осы дақтар басқа жойылмайды.
Құрылғы ішінен	
Өзі тазаланатын аймақтар	Кестеге қосымша пісіру камерасының аймақтары туралы нұсқауларды ескеріңіз.

Есік ішкі жағы жіне есік тығыздауышы	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз. Есік тығыздауышын алып қоймаңыз. Ысқаламаңыз. Тазалаудан соң есік тығыздауышының күйін тексеріңіз.
Тот баспайтын болаттық аймақтар	Ыстық сілті ерітіндісі: Жуатын шүберекпен тазалаңыз. Ысқаламаңыз. Тазалаудан соң есік тығыздауышының күйін тексеріңіз.
Жабдықтар	Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе щеткамен тазалаңыз.
Ұстау ыдысы мен су бағы	Ыстық сілті ерітіндісі: Тазартқыш құрал қалдытарын алып қою үшін шүберекпен тазалап таза сумен әбден шайып тастаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Ашық қақпақпен кептіріңіз. Қықпақтағы тығыздауышты сүртіп кептіріңіз. Ыдыс жуатын машинада тазаламаңыз.
Бак шахтасы	Әр жұмыстан соң сүртіп кептіріңіз.
Пісіру камерасында бу шығысы	Ыстық сілті ерітіндісі: жинақтағы тазалау губкасын немесе жұмсақ шаю қылшығын пайдаланыңыз.

Нұсқаулар

- Құрылғының алдыңғы бетінде шыны, пластмасса немесе металл сияқты әртүрлі материалдар түсінің аз ғана ауытқуы пайда болады.
- Есік әйнегіндегі шырышқа ұқсас іздер пісіру камерасының жарықтық кескіндері болады.

Өзі тазаланатын аймақтарды тазалау

Пісіру камерасының арқа жағында өзін тазалайтын катализатор жамылғысы бар. Пісіру және құюу бүркінділері құрылғы жұмыс істеп тұрғанда осы қатпен сорылып жойылады. Сол үшін бұл аймақты тазалау керегі жоқ.

Сақтандыру және сақтандырулар!

Өзін тазалайтын аймақтарда ешқандай пеш тазартқышын пайдаланбаңыз. Беттер зақымдалады. Егер пеш тазартқышы осы аймақтарға келсе, дереу су және губкамен сүртіңіз. Ысқаламаңыз және ысқылайтын тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

Пісіру камерасы салқындағаннан соң қызарған немесе ақ қалдықтарды су және жұмсақ губкамен жойыңыз.

Ескерту: Жұмыс істеу кезінде қызыл дақтар беттерде пайда болуы мүмкін. Бұл тот емес, азық-түліктердің қалдықтары. Бұл дақтар денсаулыққа әсер етпейді және өзін тазалайтын аймақтардың тазалау қабілетіне әсер етпейді.

Құрылғыны таза ұстау

Қатты ластар пайда болмауы үшін құрылғыны әрдайым таза ұстап ластарды әрдайым алып қойыңыз.

Keңестер

- Пісіру камерасын әр пайдаланудан соң тазалаңыз. Осылай ластар күйіп қатпайды.
- Әктас, май, крахмал және ақтың дақтарын дереу жойыңыз.
- Өте ылғалды бөліштерді пісіру үшін шыны табаны пайдаланыңыз.
- Пісіру үшін сәйкес ыдыстарды, мысалы, қазан пайдаланыңыз.
- Мүмкіншілік бойынша ыстық ауаны пайдаланыңыз. Бұл қыздыру түрінде ластану кемірек болады.



Тазалау функциясы

Жұмсарту

Аспабыңыз ұзақ жұмыс істеуі үшін жүйелі түрде қақ тазалау керек.

Сақтандыру және сақтандырулар!

- Құрылғы зияндары: қақ тазалау үшін тек біз ұсынған сұйық қақ тазалау құралдарын пайдаланыңыз, сұйық немесе таблетка пішінінде. Қақ тазалау кезіндегі әсер ету уақыттары қақ тазалау құралына сәйкестендірілген. Басқа қақ тазалағыш заттары аспапты зақымдауы мүмкін. Қақ тазалау құралын қызмет көрсету орталығынан сатып алуға болады. Қақ тазалау құралы, сұйық: тапсырыс нөмірі. 00311680
Қақ тазартқыш таблеткалар: тапсырыс нөмірі. 00311864
- Қақ тазалау ерітіндісі: басқару панеліне немесе құрылғыдағы басқа беттерге қақ жою ерітіндісін немесе қақ тазалау құралын қоймаңыз. Беттер зақымдалады. Егер орын алса, қақ жою ерітіндісін дереу сумен тазалаңыз.

Қақты кетіру екі сатыны қамтиды. Гигиеналық себептерден қақ тазалау толық аяқталуы керек, онда құрылғы жұмыс үшін қайта дайын болады. Жалпы қақ тазалау шам. 32 минут созылады.

- Қақты кетіру (31 минут), содан соң жинау резервуарын босату және суға арналған резервуарға таза су толтыру.
- Шаю әдісін қақ тазалаудан соң (шам. 1 минут), сосын ұстау ыдысын босатыңыз.

Егер қақ тазалау тоқтатылса (мысалы, тоқ өшкеннен, құрылғы қақ тазалау әдісі тоқтатпай өшкеннен), құрылғы қайта қосылғанда шаю әдісін орындау талап етіледі. Құрылғы екінші шаю әдісі аяқталғаныша басқа жұмыстарды орындамайды.

Құрылғының қақ тазалау жиілігін пайдаланған судың кермектігіне байланысты. Және 5 немесе одан кем булы режимдер мүмкін болса, құрылғы дисплейдегі ❄ белгісі арқылы қақ тазалауды еске салады. Осылай қақ тазалау өз уақытта дайындалады.

Сосын бұл жұмысы орындалған қақ тазалаудан соң мүмкін болады.

Бастау

1. Функция таңдағышымен жұмсарту таңдаңыз. ❄
Қақ тазалау ұзақтығы көрсетіледі. Оны өзгерту мүмкін емес.
2. Бак панелін ашыңыз.
3. Ұстау ыдысын алып босатыңыз.
4. Бос ұстау ыдысын толығымен салыңыз.
5. Су бағын алып қойыңыз.
6. Су мен сұйық қақ тазалау құралын қақ жою ерітіндісіне қосыңыз.
Ескерту: Қақ тазалау құралының араластыру ара қатынасын ескеріңіз.
Қақ тазалау құралы, сұйық (тапсырыс нөм. 00311680): 1:5 араластыру ара қатынасында, 50мл қақ тазалау құралы 250мл сумен араластырыңыз.
Қақ тазартқыш таблеткалар (тапсырыс нөм. 00311864): Қақты жоюға арналған бір таблетканы (18 г) 250 мл суда ол толық ерігенше қалдырыңыз.
7. Қақ тазалау ерітіндісін су бағына толтырып су бағын толығымен салыңыз.

8. Бак панелін жабыңыз.
9. өрісін түртіңіз.▷||
Құрылғының қағы тазаланады. Дисплейде қалған уақыт кемеді. Қақ тазалау аяқталғаннан соң сигнал шалады. Аспап жұмысын тоқтатады.
10. Бак панелін ашыңыз.
11. Ұстау ыдысын алып босатыңыз да қайта салыңыз.
12. Су бағын шығарып, әбден шайып, балғын сумен толтырып сосын қайта салыңыз.
13. Бак панелін жабыңыз.
- 14.▷||өрісіне басыңыз.
Аспап екі рет автоматты түрде шаюды орындайды. Шаю әдісі аяқталғаннан соң сигнал шалады. Ұстау ыдысын босату.

Шаю әдісі жұмсартудан соң

1. Бак панелін ашыңыз.
2. Ұстау ыдысын алып босатыңыз да қайта салыңыз.
3. Су бағын шығарып, әбден шайып, балғын сумен толтырып сосын қайта салыңыз.
4. Бак панелін жабыңыз.
- 5.▷||өрісіне басыңыз.
Аспап шайылады. Шаю әдісі аяқталғаннан соң сигнал шалады. Ұстау ыдысын босату.

Ескерту:


Қақ тазалау таблеткаларын пайдаланғанда (тапсырыс нөмірі 00311864) қосымша шаю тазалау функциясын екі рет орындаңыз.

Шаю

Құрылғыңыз таза қалуы үшін, суды құбыр жүйесі арқылы соруға болады. Сосын су ұстау ыдысына төгіледі.

Ескерту: Шайғаннан кейін әктің ерітілген бөліктері ұстау ыдысында болуы мүмкін. Бұл құрылғы жұмысына әсер етпейтін қалыпты құбылыс.

Бастау

1. Функция таңдағышымен шаюды  таңдаңыз. Бағдарлама ұзақтығы көрсетіледі. Оны өзгерту мүмкін емес.
2. Бак панелін ашыңыз.
3. Ұстау ыдысын алып босатыңыз.
4. Бос ұстау ыдысын толығымен салыңыз.
5. Су бағын алып қойыңыз және мүмкін қалған суды босатыңыз. Әбден шайып және балғын сумен толтырыңыз.
6. Су бағын толық салыңыз.
7. Бак панелін жабыңыз.
- 8.▷||өрісін түртіңіз.
Су құбырлар арқылы сорылады. Ұзақтық кері саналып дисплейде көрсетіледі. Ұзақтық аяқталғаннан соң сигнал шалады. Ұстау ыдысын босату.

Қосымша тазалау

Әр қақ тазалау немесе шаюдан соң төмендегі басқыштарды орындаңыз:

1. Бак панелін ашыңыз.
2. Ұстау ыдысы мен су бағын босатыңыз, тазалаңыз және кептіріңіз.
3. Қызметті таңдау көрсеткішін нөл белгісіне бұраңыз. Әдіс аяқталып құрылғы қайта жұмысқа дайын тұрады.

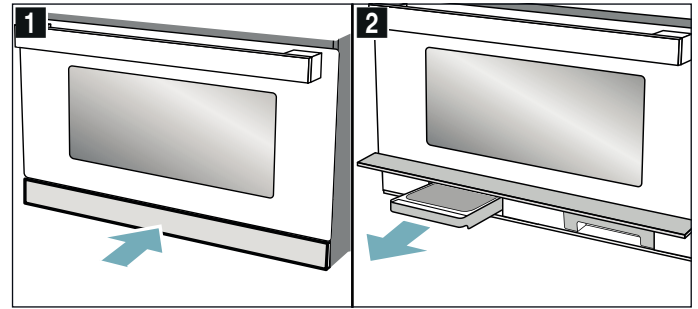
Ұстау ыдысын босату

Тазалау функцияларында қалған су ұстау ыдысында жиналады. Сосын ұстау ыдысын босатып кептіріңіз.

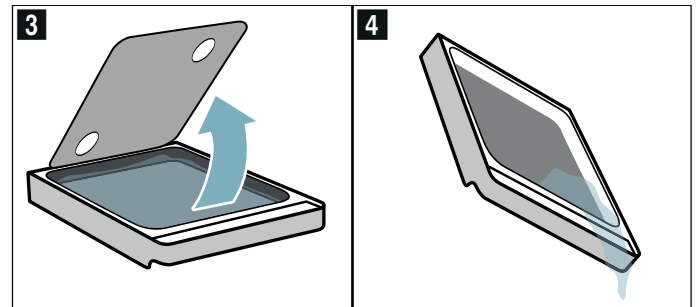
Сақтандыру және сақтандырулар!

- Ұстау ыдысын ыстық пісіру камерасында кептірмеңіз. Ұстау ыдысы зақымдалады.
- Ұстау ыдысын ыдыс жуғыш машинада тазаламаңыз. Ұстау ыдысы зақымдалады.

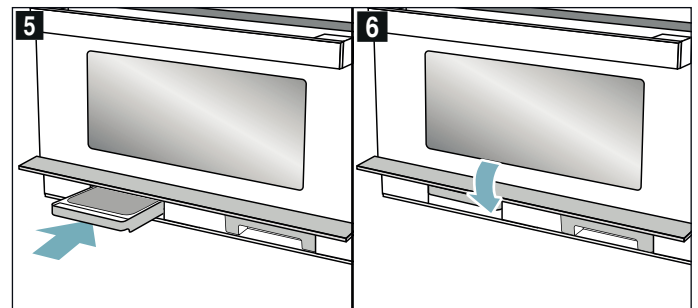
1. Бак панелінің орталығына басыңыз. Бак панелі ашылып жатыр. Ұстау ыдысы мен су бағы қолжетімді.
2. Ұстау ыдысын бак қуысынан алып қойыңыз.



3. Ұстау ыдысының қақпағын ашыңыз.
4. Ұстау ыдысын босатыңыз.



5. Ұстау ыдысын бак қуысына салып оны толығымен жылжытыңыз.
6. Бак панелін жабыңыз.



Аспап жұмыс істеуге дайын.

❓ Қателіктер, не істеу керек?

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

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

Ақау орын алғаны туралы кей хабарламалар шыққанда, оны өзіңіздің шешуіңізге болады.

Ақау, не істеу керек?

Ақау туралы хабарлама	Ықтимал себеп	Көмек / нұсқау
Құрылғы жұмыс істемей тұр	Штепсель ашасы қосылмаған	Штепсель ашасын қосыңыз
	Электр қуатының өшуі	Ас үй шамының жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізіңіз
	Сақтандырғыш зақымдалған	Сақтандырғыш жәшігін қарап, құрылғы сақтандырғышының зақымдалмағандығына көз жеткізіңіз
	Қате реттеу	Сақтандырғыш жәшігіндегі сақтандырғышты өшіріңіз. Шамамен 10 секундтан соң қайта қосыңыз
Қосулы құрылғыны пайдалану мүмкін болмай тұр, дисплейде  таңбасы көрсетіліп тұр.	Балаларды сақтандыру жүйесі қосылған	 -сенсорын  таңбасы өшкенше баса беріңіз
Пісіру камерасын жарықтандыру сәтсіз аяқталды.	Жарықдиодты шам бұзылған	Сервистік қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз
                           		


Ақау туралы хабарлама	Ықтимал себеп	Көмек / нұсқау
Құрылғының жұмысы аяқталған соң салқындатқыш желдеткіштің жұмысы жалғаса береді.	Құрылғының жұмысы аяқталған соң, оны суыту керек.	Бұл - ақау емес.
Салқындатқыш желдеткіш есік ашулы тұрғанда да жұмыс істейді.	Құрылғы жұмыс істеп тұрғанда және жұмысы аяқталғанда, оны суыту керек.	Бұл - ақау емес. Есік ашық тұрғанда барлық функциялар (микротолқынды пеш, ...) тоқтатылады.
Ыстық ауа/гриль аралас режим қолданылғанда бу білінбейді.	Бу барлық температуралар диапазонында бірдей біліне бермейді. Бу неғұрлым ыстық болса, соғұрлым байқалмайды.	Бұл - ақау емес.
Буда пісіру режимін қолданған соң жинағыш резервуар босап қалады.	Әдеттегі буда пісіру немесе аралас буда пісіру режимінде жұмыс істеу барысында, конденсат құрылғының төменгі жағындағы шыны пластинада және конденсатты ағызға арналған, құрылғының түбіндегі сұр түсті науаға жиналады. Ол жинағыш резервуарға түспейді.	Жинағыш резервуар тек қақты жуып, тазалау қызметін атқарады, ал әдеттегі буда пісіру немесе аралас буда пісіру режиміндегі жұмыс барысында ол ешқандай қызмет атқармайды. Сондай-ақ «Бу» тарауын қараңыз.
Жинағыш резервуарға ақ қақ қалдықтары кіріп кеткен.	Қақты жуу немесе тазалау барысында майда қақ қалдықтары қыздырғыштан шөгіп қалады.	Қақты жуу немесе тазалау барысында майда қақ қалдықтары шөгіп қалуы мүмкін. Су кермектігінің баптауларын тексеріңіз. Қақты тазалау жұмысын көрсетілген уақыт аралықтарында орындаңыз.
Аралас режимде су аз шығындалады. Әсіресе 3 функция қолданылатын аралас режимде.	Бу қолданылатын аралас режимде, әсіресе 3 функция іске қосылатын аралас режимде кейде бу аз мөлшерде пайдаланылады. Осылайша, резервуардағы таза судың аз мөлшері ғана шығындалады.	Бұл - ақау емес.
<i>E0532</i>	Басқару панеліндегі ластар сенсорлық пернелердің үнемі белсенді күйде тұруына алып келеді.	Құрылғыны өшіріп, басқару панелін тазалаңыз. Құрылғыны қайта қосыңыз. Егер құрылғыны қосқан соң ақау қайта пайда болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
<i>E5005</i>	Су резервуары бос болғанда, булау функциясы бірнеше рет іске қосылды.	Оны қайта пайдаланар алдында су резервуарына салқын су толтырылып, резервуар бөлімшесіне салынғанына көз жеткізіңіз. Егер ақау тағы да қайталанатын болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Сервистік қызмет көрсету

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

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 жұмыс камерасының 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.

Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік

Мына жерден тағамдардың түрі мен орнатудың оңтайлы жолдарын таба аласыз. Біз Сіздің тағамыңызға ең қолайлы қызу түрін мен температурасын дұрыс таңдауды көрсетеміз. Сіз жабдықтар мен қандай биіктікке қойылатыны жайлы дұрыс ақпаратпен қамтамасыз етілесіз. Тағамдарды пісіру жөніндег кеңестер ұсынылады.

Ескерту: Азық-түліктерді әзірлеген кезде пісіру камерасында көп су буы пайда болуы мүмкін. Құрылғыңыз энергияны қатты үнемдейді және жұмыс істегенде сыртқа кем жылуды шығарады. Үлкен құрылғы ішкі камерасы мен сыртқы бөлігі арасындағы температура айырмашылықтары себебінен есікте, басқару панелінде немесе көршілес жиһаз алдыларында конденсат жатуы мүмкін. Бұл қалыпты, физикалық шарттардан шыққан жағдай. Алдын ала қыздыру және абайлап есікті ашу арқылы конденсатты кемеіту мүмкін. Булауда немесе бу көмегімен пайдалануда пісіру камерасында көп су буы пайда болады. Пісіруден соң пісіру камерасы суығаннан соң оны сүртіңіз.

Жалпы нұсқаулар

Ұсынылған реттеу мәндері

Кестеде түрлі тағамдар үшін түрлі оптималды функцияларды табасыз. Температура/басқыш және ұзақтық көлем, ыдыс, сапа, температураға және азық-түліктің сапасына байланысты. Сол үшін реттеу аймақтары берілген. Алдымен төмен мәндерден бастаңыз. Керек болса, келесі ретте жоғарылатыңыз.

Микротолқынды жұмыста ең ұзын уақытты реттеп, тамақты ең қысқа уақыттан соң тексеріңіз.

Бумен пайдалануда басында сы бағын толғанын тексеріңіз.

Кестелерде көрсетілгендей емес, Сізде басқа мөлшерде болуы мүмкін. Жеке шағын толқындық жұмыс үшін қарапайым ереже бар: үлкен болған сайын уақытын ұзартамыз, кіші болған сайын уақытын қысқартамыз.

Реттеу папарметрлері суық пісіру камерасына салынатын тағамдар қатарына жатады.

Таңдалған тағамдар үшін алдын ала қыздыру керек болып бұл кестеде берілген. Тағам мен керек-жарақтарды алдымен пісіру камерасын алдын ала қыздырғаннан соң салыңыз.

Кейбір тағамдар бірнеше басқышта пісірілгенде сапасы жоғары болады. Олар кестеде берілген.

Егер өзіңіз рецептiңіз бойынша пісірмекші болсаңыз онда кестедегі ұқсас тағамдарды қараңыз. Қосымша ақпараттарды реттеу кестесінде тұрған пісіру кеңестерінде табасыз.

Істетілген керек-жарақтарды пісіру камерасынан алып қойыңыз.

Жабдықтар

Тек құрылғы түпнұсқалық керек-жарақтарды пайдаланыз. Ол пісіру камерасына және жұмыс түрлеріне оптималды сәйкестендірілген.

Әрдайым сәйкес ыдыстары пайдаланып дұрыс күйде салыңыз.

Және тиісті тарауларда тұрған микротолқындар мен бу жұмыстары үшін сай ыдыстар бойынша нұсқауларды ескеріңіз. → "Микро толқынды пеш" 107-бетіндегі → "Бу" 109-бетіндегі

Пеш ошағынан ыстық жабдықты немесе ыдысты алар кезде, қазан ұстағышты пайдаланыңыз.

Пісіру пішіндері мен ыдыстар

Оптималды пісіру нәтижесі үшін қоңыр металды пісіру қалыптарын ұсынамыз.

Ақ қаңылтыр пішіндер, керамикалық пішіндер меншыны пішіндер пісіру қақтың ұзартып тоқаш бір қалыпта қышармайды.

Егер силикондық пішіндерді пайдаланбақшы болсаңыз, микротолқындар немесе бу үшін сайлығы бойынша өндіруші деректерін тексеріп деректері мен рецепттерін беттеңіз.

Силикондық қалыптар қалыпты қалыптардан кішірек болады. Көлемдері мен рецепттер өзгеруі мүмкін.

Жалпы жағдайда:

- Ыстық ауамен шыны табада, 2 салу биіктігінде пісіріңіз
- Ыстық ауамен тордағы қалыпта, 1 салу биіктігінде пісіріңіз
- Торда немесе шыны табада, 2 салу деңгейінде қуырыңыз. Егер торды пайдалансаңыз, шыны табаны астына қойыңыз.
- Торда 3 немесе 4 салу деңгейінде грильдеу. Шыны табаны астына қойыңыз.
- Микротолқындық жалғыз жұмыс : Ыдысты пісіру камерасының түбіне, 0 салу деңгейі.
- Булау жалғыз жұмысы: шыны таба булап пісіру ыдысымен 3 салу деңгейінде.

Пісіру қағазы

Тек таңдалған температураға сай болған пісіру қағазын пайдаланыңыз. Пісіру қағазын әрдайым сәйкес кесіңіз.

Жабдықты, ысыған соң пісіру қағазымен орап тастаңыз.

Еріту

Тоңазытылған азық-түлікті ашық ыдыста пісіру камерасының түбіне қойыңыз.

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

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

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

Ерітіліп, піскен тағамдар температурасын қалыпқа түсіру үшін бөлме температурасында 10-тан 60-минутқа дейін қалдыра тұрыңыз. Құс етінің ішек-қарынын алып, тастауыңызға болады.

Етті кіші тоңазытылған сүйекпен да өндіруге болады.

Нұсқаулар

- Ашық ыдысты пайдаланып ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.
- Бір параметрді бірнеше басқыштардан орындауға болады.
- Әрдайым максималдық берілген уақытты орнатып, тағамды ең кем берілген уақыт бойынша тексеріңіз.

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Салмағы	Басқыштар	Микротолқындар басқышы	Время приготовления минутта	Нұсқаулар
Сиыр, шошқа, бұзау бүтін еті (сүйекпен және сүйексіз)	Ашық ыдыс	0	☞	800 г	1	180	15	Бірнеше рет аудару.
					2	90	15 - 25	
				1000 г	1	180	15	
					2	90	25 - 35	
Сиыр, шошқа және бұзау кесектелген еті	Ашық ыдыс	0	☞	200 г	1	180	5	Аудару барысында ет бөлшектерін бір-бірінен ажыратыңыз.
					2	90	4 - 6	
				500 г	1	180	10	
					2	90	5 - 10	
Тартылған ет, аралас	Ашық ыдыс	0	☞	200 г	1	90	15	Мейлінше ұсақ етіп тоңазыту. Оқтын-оқтын бірнеше рет аударыңыз және еріген дайын етті алыңыз.
				500 г	1	180	5	
					2	90	10 - 15	
				800 г	1	180	10	
	2	90	15 - 20					

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Салмағы	Басқыштар	Микротолқындар басқышы	Время приготовления минутта	Нұсқаулар
Құс еті немесе құс еті бөлшектері	Ашық ыдыс	0	☞	600 г	1	180	5	Оқтын-оқтын аудару. Еріту сұйықтығын алып қойыңыз.
					2	90	10 - 15	
				1200 г	1	180	10	
					2	90	20 - 25	
Үйрек	Ашық ыдыс	0	☞	2000 г	1	180	20	Бірнеше рет аудару. Еріту сұйықтығын алып қойыңыз.
					2	90	30 - 40	
Қаз	Ашық ыдыс	0	☞	4500 г	1	180	30	Әр 20 минуттан соң аударыңыз. Еріту сұйықтығын алып қойыңыз.
					2	90	60 - 80	
Балық кесек еті, балық котлеті немесе тілімдері	Ашық ыдыс	0	☞	400 г	1	180	5	Еріген бөлшекті бір-бірінен ажырату.
					2	90	10 - 15	
Бүтін балық	Ашық ыдыс	0	☞	300 г	1	180	3	Оқтын-оқтын аудару.
					2	90	10 - 15	
					1	180	8	
					2	90	15 - 25	
Көкөністер, мысалы, асбұршақтар	Ашық ыдыс	0	☞	300 г	1	180	10 - 15	Арасында абайлап араластыру.
					2	90	9 - 15	
					1	180	10	
Жемістер, мысалы таңқурай	Ашық ыдыс	0	☞	300 г	1	180	7 - 10	Арасында абайлап араластырып еріген бөлшектерін бір-бірінен ажыратыңыз.
					2	90	5 - 10	
					1	180	8	
Сарымай, ерітіңіз	Ашық ыдыс	0	☞	125 г	1	90	6 - 8	Орама қорабын толық алу.
					2	90	3 - 5	
					1	180	2	
Нан, толық	Ашық ыдыс	0	☞	500 г	1	180	3	Оқтын-оқтын аудару.
					2	90	10 - 15	
					1	180	5	
				1000 г	1	180	5	
					2	90	15 - 25	
Тәтті бөліш, құрғату, мысалы, бисквит	Ашық ыдыс	0	☞	500 гр	1	90	10 - 15	Бөліш бөлшектерін бір-бірінен ажырату. Тек әйнекейсіз, кілегей немесе кремсіз бөліштерге арналған.
					2	90	10 - 15	
					1	180	3	
Тәтті бөліштер, нән, мысалы, жеміс тәтті бөліші, сүзбе бөліші	Ашық ыдыс	0	☞	500 гр	1	180	5	Тек әйнекейсіз, кілегей немесе желатинсыз бөліштерге арналған.
					2	90	15 - 25	
					1	180	7	
				750 г	1	180	7	
					2	90	15 - 25	

Тоңазытылған тағамдарды ысыту

Дайын тағамдарды қорабынан алып, салмағын өлшеңіз. Шағын толқынға арналған ыдыста олар жылдамырақ және бір қалыпта ысиды. Түрлі тағам компоненттерінде жылу жылдамдығы түрлі болады.

Жалпақ тағам биіктен тезірек ысиды. Сол үшін тағамдарды ыдыста мүмкіншілік бойынша жалпақ таратыңыз. Азық-түліктер бір-бірінің үстінде жатуы керек емес.

Тағамдарды арасында 2-3 рет араластырыңыз немесе аударыңыз.

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

Ыдысты шығарғанда әрдайым кастрөл қолғабын немесе шүберегін пайдаланыңыз.

Нұсқаулар

- Ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.
- Тағамдарды әрдайым жабыңыз. Егер ыдысыңыз үшін сай қақпақ жоқ болса төрелке немесе шағын толқынға арналған пленканы алыңыз.
- Әрдайым максималдық берілген уақытты орнатып, тағамды ең кем берілген уақыт бойынша тексеріңіз.

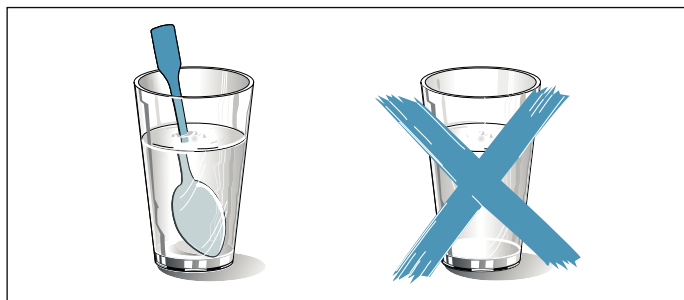
Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Салмағы	Микротолқындар басқышы	Время приготовления минутта	Нұсқаулар
Сорпа, тоңазытылған	Жабық ыдыстар	0	☞	400 г	600	8- 15	
Көже, тоңазытылған	Жабық ыдыстар	0	☞	500 г	600	8 - 13	
				1000 г	600	20 - 25	
Мәзір, қарапайым тағам, дайын тағам (2-3 компонент), тоңазытылған	Жабық ыдыстар	0	☞	300-400 г	600	11 - 15	
Тұздықтаған ет кесектері немесе тілімдері, мысалы, гуляш, тоңазытылған	Жабық ыдыстар	0	☞	500 г	600	12 - 17	Араластыруда ет кесектерін бір бірінен ажыратыңыз.
				1000 г	600	25 - 30	
Көмештер, мысалы лазанья, каннелони тоңазытылған	Жабық ыдыстар	0	☞	450 г	600	10 - 15	
Гарнир, мысалы күріш, кеспелер, тоңазытылған	Жабық ыдыстар	0	☞	250 г	600	2 - 5	Сұйықтық қосу
				500 г	600	8 - 10	
Көкөністер, мысалы асбұршақтар, брокколи, сәбіздер, тоңазытылған	Жабық ыдыстар	0	☞	300 г	600	8 - 10	түбін қаптағанша су салыңыз
				600 г	600	14 - 17	
Құймақты саумалдық, тоңазытылған	Жабық ыдыстар	0	☞	500 г	600	11 - 16	Су қоспай пісіріңіз, арасында араластырыңыз

Жылыту

⚠ Ескерту және ескертулер

Күйік алу қаупі бар!

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



- Тағамдарды қыздырғаннан соң 2 - 5 минут температураны теңестіру үшін қалдырыңыз.
- Ыдысты шығарғанда әрдайым кастрөл қолғабын немесе шүберегін пайдаланыңыз.
- Тағамдарды қаптаңыз, егер кесте берілген болса. Ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз. Егер булау функциясын қоссаңыз, онда ыдысты шыны табаға 3 салу деңгейінде қойыңыз. Су бағын толтырыңыз.

Сақтандыру және сақтандырулар!

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

Нұсқаулар

- Дайын тағамдарды қорабынан алып, салмағын өлшеңіз. Шағын толқынға арналған ыдыста олар жылдамырақ және бір қалыпта ысиды. Түрлі тағам компоненттерінде жылу жылдамдығы түрлі болады.
- Тағамдарды бірнеше рет араластырыңыз немесе аударыңыз. Температураны бақылаңыз.

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Салмақ / көлем	Микротолқындар басқышы	Булау басқышы	Время приготовления в минутах	Нұсқаулар
Емізулі балаларға арналған тағам, мыс.: кішкене бөтелкедегі сүт.	Ашық ыдыс	0	☞	150 мл	360	-	0,5-1,5	Емізік немесе қақпағысыз. Қыздырғаннан соң әбден шайқаңыз. Температураны міндетті ретте бақылаңыз.
Сусындар	Ашық ыдыс	0	☞	200 мл	1000	-	1-2	Қасықты шыныға салу, алкогольді сусындарды жылытпау, оқтын-оқтын бақылап тұру
				500 мл	1000	-	4-5	
Сорпа, 2 шынаяқ әр бірі 175 г	Ашық ыдыс	0	☞	350 г	600	-	3-4	
Сорпа, 4 шынаяқ әр бірі 175 г	Ашық ыдыс	0	☞	700 г	600	-	6-8	
Тұздықталған ет немесе ет бөліктері	Жабық ыдыстар	0	☞	500 г	600	-	7-10	Ет бөліктерін бір бірінен ажыратыңыз
Мәзір, қарапайым тағам, дайын тағам (2-3 компонент)	Ашық ыдыс	3	☞+☞	400 г	360	HIGH	9-14	
Қою сорпа	Жабық ыдыстар	0	☞	400 г	600	-	6-8	
				800 г	600	-	8-11	
Көкөністер	Ашық ыдыс	3	☞+☞	150 г	360	HIGH	3-5	
	Ашық ыдыс	3	☞+☞	300 г	360	HIGH	4-7	

Шағын толқын үшін кеңестер

Дайындалған тағам көлемі үшін реттеу мәліметін табалмай тұрсыз.	Пісіру уақытын төмендегі қарапайым ереже бойынша ұзартыңыз немесе қысқартыңыз: үлкен болған сайын уақытын ұзартамыз, кіші болған сайын уақытын қысқартамыз
Тағам тым құрғақ болды.	Кейінгі ретте қысқарақ пісіру уақытын немесе кішірек шағын толқын қуатын реттеңіз. Тағамды қаптап қосымша сұйықтық қосыңыз.
Тағам уақыт өтуімен ерімеді, ыстық емес немесе әлі піспеді.	Ұзағырақ уақыт реттеңіз. Үлкен көлемдер мен биік тағамдар ұзағырақ уақыт талап етеді.
Пісіру уақыты өткеннен соң тағам шетінде қызып кетіп ортасы әлі дайын емес.	Араснда араластырып кейінгі ретте кішірек шағын толқын қуатын және ұзағырақ уақытты реттеңіз.
Еріткеннен соң құс немесе ет сыртында аздап піскен болып ортасында әлі ерімеген.	Кейінгі ретте кішірек шағын толқын қуатын реттеңіз. Ерітетін өнім көлемі үлкен болса оны бірнеше рет ерітіңіз.

Бәліштер, печенье және нан

Реттеу кестелерінде көп печеньелер үшін оптималды параметрлерді табасыз.

Қамырды ашыту үшін қамыр ыдысын пленкамен немесе шүберекпен қаптаңыз, оны пісіру камерасының түбіне қойып 40 °C ыстық ауаны реттеңіз.

Микротолқындар менен комбинацияда пісіру

Егер микротолқындар менен комбинацияда пісірсеңіз, пісіру уақытын қатты қысқарту мүмкін.

Әрдайым шағын толқындарға және ыстыққа шыдайтын ыдысты пайдаланыңыз. Микротолқындарға сай ыдыстырдың нұсқауларын ескеріңіз. → "Микро толқынды пеш" 107-бетіндегі

Комбинациялық жұмыста әдеттегі металдан жасалған пісіру қалыбын пайдаланыңыз. Егер пісіру қалыбы мен тордың аралығында ұшқындар пайда болса қалып сыртында таза боулын тексеріңіз. Тордағы қалып позициясын өзгертіңіз. Егер бұл көмектеспесе, әріқарай қысқа толқынсыз пісіріңіз. Сосын пісіру уақыты ұзарады. Егер пластмассалық, керамикалық немесе шыны қалыптарды пайдалансаңыз, реттеу кестелерінде берілген пісіру уақыты қысқарады.

Бу көмегімен пісіру

Кейбір печеньелерде (мысалы, ашытқы қамыр жасалған) бу көмегімен қытырлы қабық болып беті жылтырақ болады. Печенье кемірек құрғайды.

Су бағын "MAX" белгісіне дейін сумен толтырыңыз. Егер су қалмаған болса тамағыңыз реттелген қыздыру түрімен бу қоспай пісіруді жалғастырады.

Тоғазытылған өнімдер

Тағамды толығымен орамнан алыңыз. Ешқандай қатты мұз басқан тоғазытылған өнімдерді пайдаланыңыз. Тағамдағы мұзды алып қойыңыз.

Тоғазытылған өнімдер жартылай бір қалыпта алдын ала пісірілген. Бір қалыпта болмаған қызару пісіруден соң да сақталады.

Нан мен бөліш

Ешқашан суды ыстық пісіру камерасының түбіне құймаңыз немесе ыдысты сумен пісіру камерасының түбіне қойыңыз. Температура өзгерістері арқылы пісіру камерасының түбі зақымдануы мүмкін.

Булау функциясын ыстық ауаға қосымша қоса қосыңыз. Нан қамырлары үшін реттеу мәндері табадағы қамыр мен қорап пішініндегі қамырлар үшін орындалады.

Қалыптағы тәтті бөліштер

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Температура °C	Микротолқынды басқышы	Время приготовления минута
Бисквит бөліші, кәдімгі*	Шынаяқ/тәж/қобді пішіні	1		160-170	-	60-80
Бисквит бөліші, нәзік (мысалы, құмды тәтті бөліш)*	Шынаяқ/тәж/қобді пішіні	1		150-160	-	60-70
Жаңғақты бөліш	Ашылатын пішін, Ø 26 см	1		170-180	90	30-35
Кексқа арналған қамырдан жасалған торт негізі.	Торт түптік пішіні	1		160-170	-	35-45
Бисквитті торт, 3 жұмыртқа	Ашылатын пішін, Ø 26 см	1		160-170	-	40-50
Жемістік немесе сүзбелік торт, үгілмелі қамырдан*	Ашылатын пішін, Ø 26 см	2		150-160	360	40-50
Нәзік жеміс бөліші, кекске арналған қамыр	Биік / ашылатын қалып	1		170-190	90	30-45
Татымды бөліштер (мысалы, киш/пиязды бөліш)	Ашылатын пішін	2		160-180	90	50-70

* Тәтті бөлішті шам. 20 мин. пеш ішінде сууға мүмкіндік беріңіз

Пісіру табасында бөліш пісіру

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Температура °C	Микротолқынды басқышы	Булау басқышы	Ұзақтығы мин.
Кекс құрғақ жамылғымен	Шыны таба	2		160-170	-	-	30-40
Сұлы жамылғылық ашытқы бөліш, мысалы алма қоқымдық ашытқы қамыр*	Шыны таба	1		160-170	-	-	30-45
500 г ұннан жасалатын өрме нан	Шыны таба	1		170-180	-	HIGH	35-45
Штрудель жеміс салындысымен, алдын ала пісірілген, тоғазытылған	Шыны таба	1		180-200	-	MEDIUM	40-50
Пицца	Шыны таба	2		210-230	-	-	25-35
Пицца, алдын ала пісірілген, тоғазытылған	Топ	2		180-190	180	-	8-15
Пицца, алдын ала пісірілген, тоғазытылған	Топ	2		190-210	180	-	12-15

* алдын ала қыздыру

Печенье және печенье

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Температура °C	Ұзақтығы мин.
Түрлі қалыптағы печенье	Шыны таба	2	☞	150-170	20-35
Безе	Шыны таба	2	☞	100	90-120
Бадамды бәліш	Шыны таба	2	☞	110	35-45
Қатпарлы қамыр бәліші	Шыны таба	2	☞	170 -180	35-45

Нан мен бәліш

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Басқы штар	Температура °C	Гриль деу басқы шы	Булау басқы шы	Время приготовления минута	Нұсқаулар
Нан, 1 кг*	Шыны таба	1	☞+☞	1 2	230 190-200	- -	HIGH -	10-15 30-45	Қызыған пешке ешқашан тікелей ысық суды құймаңыз.
Нан, 1,5 кг*	Қобді қалыбы	0	☞+☞	1 2	230 200-210	- -	HIGH -	10-15 40-50	
Тоқаш, мысалы, бидай ұнынан жасалған бәліштер*	Шыны таба	1	☞+☞	1	200-220	-	HIGH	25-35	
Тосттық нан, 12 шайба	Тор	3	☞	1	-	3	-	3-6	
Тосттық нан, 4 шайба	Тор	3	☞	1	-	3	-	3-6	Тосттық нан шайбаларын бір біріне жақын тор ортасына қойыңыз.
Тосттар қызыртылған, 2-4 дана	Тор + шыны таба	3+1	☞	1	-	3	-	8-10	

* алдын ала қыздыру

Пісіру кеңестері

Қалып пен тор арасынан әлсіз сәуле шығады.	Қалыптың таза болғанына көз жеткізіңіз. Пештегі қалып позициясын өзгертіңіз. Егер көмек болмаса шағын толқынсыз пісіріңіз немесе шыны табасын қою жері ретінде пайдаланыңыз. Сосын пісіру уақыты ұзарады.
Бәліш піскенін тексеру жолы.	Ағаш ісекті тоқаштың ең биік жеріне тығып көріңіз. Егер қамыр ағашқа жабыспаса, тоқаш дайын деген сөз.
Тоқаш ажыралады.	Кейінгі ретте кемірек сұйықтықты пайдаланыңыз. Немесе температураны 10 °C төменірек реттеп пісіру уақытын ұзартыңыз. Рецептте берілген құрамдастар мен әзірлеу нұсқауларын ескеріңіз.
Тоқаш ортасы жоғарыға көтерілген, ал шеті төмендеген.	Алмалы-салмалы қалыптың түбін майлаңыз. Піскен соң, тоқашты абайлап пышақпен алыңыз.
Кіші тоқаштар пісіруда бір біріне жабысады.	Әр печенье айналасында шам. 2 см аралық болуы керек. Осылай жай жетерлік болып тоқаштар көтеріліп әр жағында қызаруы мүмкін.
Тоқаш тым құрғақ.	Температураны 10 градус жоғарырақ реттеп пісіру уақытын қысқартыңыз.
Тоқаш жалпы ақ.	Егер салу деңгейі мен керек-жарақтар дұрыс болса, онда температураны көтеріңіз немесе пісіру уақытын ұзартыңыз.
Тоқаш қалыпта немесе жәшікте арқасында тым қоңыр.	Пісіру пішінін артқы қабырғаға тікелей емес жабдық ортасына қойыңыз.
Тоқаш жалпы қоғыр.	Кейінгі ретте температураны төменірек реттеп пісіру уақытын ұзартыңыз.

Печенье юір қалыпта қызамаған.	Төменрек температураны таңдаңыз. Шағып тұрған пісіру қағазы да ауа айналуына әсер етеді. Пісіру қағазын әрдайым сәйкес кесіңіз. Пісіру пішіні пісіру камерасы артқы қабырғасының тікелей тесіктерінің алдында жатпауына көз жеткізіңіз. Кіші тоқаштарды пісіруде мүмкіншілік бойынша бірдей өлшемдер мен қалыңдықтарды пайдаланыңыз.
Тоқаш көрінісі жақсы, бірақ ол піспеген.	Төменірек температурада ұзағырақ пісіру уақытында пісіріп кемірек сұйықтық қосыңыз. Сулы жамылғылық тоқаштарда алдымен астын пісіріңіз. Онған бадам немесе аунату ұнын шашып үстінен жамылғыны салыңыз.
Тоқаш құлау кезінде ажырамайды.	Тоқашты пісіруден соң 5-10 минут суытыңыз. Егер ол әлі де ажыралмаса, шетін пышақпен абайлап қайта босатыңыз. Тоқашты қайта аударып қалыпты бірнеше рет сулы суық шүберекпен қаптаңыз. Кейінгі ретте пішінді майлап аунату ұнын шашыңыз.

Көмеш, гратен

Құрылғыңызда көмештер мен гратендерді әзірлеуге болады. Ретеу кестелерінде кейбір тағамдар үшін оптималды параметрлерді табасыз.

Көмеш пісу күйі пісіру ыдысының өлшемі мен көмеш биіктігіне байланысты. Көмеш пен гратендер үшін кең, жалпақ ыдыстарды пайдаланыңыз. Тар биік ыдыста тағамдарға көбірек уақыт керек болып жоғарғы жағынан

қоңыр болады. Әрдайым берілген салу биіктіктерін пайдаланыңыз.

Микротолқындарға сай ыдыстырдың нұсқауларын ескеріңіз. → "Микро толқынды пеш" 107-бетіндегі

Биіктігі 4-5 см жалпақ көмеш қалыбын пайдаланыңыз. Көмеш пен гратенді тағы 5 мин. өшірілген пеш ішінде қалдыра тұрыңыз.

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Температура	Микротолқынды басқыш	Ұзақтығы мин.
Тәтті көмеш, мысалы, сүзбелі көмеш жеміспен 1,5 кг	Көмеш пішіні	0		130-150	180	25-35
Татымды көмеш, пісірілген ингредиенттерден, мысалы, кеспе көмеш, 1 кг	Көмеш пішіні	0		180-190	600	12-17
Татымды көмеш, шикі ингредиенттерден мысалы, картоп гратен, 1,1 кг	Көмеш пішіні	0		170-180	600	20-30

Тауық, ет және балық

Құрылғыңыз түрлі мүмкіндіктерін тауықты, етті және балықты әзірлеу үшін ұсынады. Ретеу кестелерінде көп тағамдар үшін оптималды параметрлерді табасыз. Кейбір тағамдар бірнеше басқышта пісірілгенде сапасы жоғары болады. Олар кестеде берілген.

Ыдыспен пісіру

⚠ Ескерту және ескертулер – Жарылатын әйнек арқылы жарақаттану қауіпі!

Ыстық шыны ыдыстарын құрғақ тіреуішке қойыңыз. Егер тіреуіші дымқыл немесе мұздай болса шыны жарылуы мүмкін.

Тек пайдаланған құралға сай ыдыстарды пайдаланыңыз. Ең сәйкес болатыны бұл шыны ыдыстар. Ыдыстың, пеште пісіруге лайық екендігіне көз жеткізіңіз.

Жылтыраған тот баспайтын болаттан немесе алюминийден жасалған қазандар микротолқындармен пайдалануға арналмаған. Кәдімгі пісіруде шағылысып тұратын қазандар жылуды айнаға ұқсап қайтарады сол үшін тек шартты жағдайда сай болады. Тауықтар, ет және балық жайрақ пісіп кем қызарады. Кәдімгі пісіру үшін жоғарырақ температура және/немесе биігірек пісіру уақытын пайдаланыңыз.

Пісіру ыдыстарының өндіріс мағлұматына мән беріңіз.

Ашық ыдыс

Тауық, ет және балықты әзірлеу үшін ең жақсысы жоғары қуыру қалыбын пайдаланыңыз. Қалыпты пісіру камерасының түбіне қойыңыз. Бу қосуды пайдаланбақшы болсаңыз, ашық ыдыстарды пайдаланыңыз. Егер сай ыдысты таппасаңыз, шыны табаны пайдаланыңыз.

Жабық ыдыс

Қақпақ сай болып жақсы жабылуына көз жеткізіңіз. Ыдысты тордың үстіне қойыңыз.

⚠ Ескерту және ескертулер – Ыстық су арқылы күйік қауібі!

Қақпақты ашқанда пісіруден соң өте ыстық бу шығады. Қақпақты арқадан көтеріңіз, осылай ыстық бу денеңізден ары шығып кетеді.

Микротолқындар менен комбинацияда пісіру

Пісіру уақыты осылай қатты қысқарады. Кәдімгі жұмыстан ерекше пісіру уақыты микротолқындармен комбинацияда қуыруда жалпы салмаққа негізделеді.

Ескерту: Егер көлемі реттеу кестелерінде берілгеннен басқа болса негізгі қағида көмектеседі: қос көлемі қос мерзімге сай болады. Әрдайым шағын толқындарға және ыстыққа шыдайтын ыдысты пайдаланыңыз. Металдан жасалған қуыру қалыптары немесе Римдік қазан, тек қана шағын толқынсыз қуыруға арналған. Микротолқындарға

сай ыдыстырдың нұсқауларын ескеріңіз. → "Микро толқынды пеш" 107-бетіндегі

Бу көмегімен пісіру

Кейбір тағамдар бу көмегімен қытырлақ болады. Беттері жылтырақ болып кем кебеді.

Ашық ыдысты пайдаланыңыз. Ыдыс қыздыруға және буға шыдамды болуы керек. Реттеу кестесінде жазылған болса, бу көмегін қосыңыз. Су бағын "MAX" белгісіне дейін сумен толтырыңыз. Егер су қалмаған болса тамағыңыз реттелген қыздыру түрімен бу қоспай пісіруді жалғастырады.

Булау контейнерінде булау

Бу көмегіне қайшылы булау функциясында ет бөліктері сақталып пісіріледі, бірақ қытырлақ болмайды. Олар өте сулы болып қалады.

Татым варианты ретінде ет бөліктерін булаудан алдын қуыруы мүмкін, онда пісіру уақыты қысқарады. Үлкен бөліктерге ұзақ уақыт керек болады. Үлкен ет тілімдерін аудару керек емес.

Тауық, ет немесе балықты булау үшін өнімді булап пісіру ыдысына шыны табада салыңыз да 3 салу деңгейіне салып қойыңыз. Су бағын "MAX" белгісіне дейін сумен толтырыңыз. Егер су бағы пайдалануда босап кетсе, жұмыс тоқтайды. Оларға дисплейде мәлімет беріледі.

Грильде пісіру

Құрылғы есігін грильдеу кезінде жабық ұстаңыз. Тек құрылғы есігі ашық болғанда ғана грильдеңіз.

Өнімді торға қойыңыз. Қосымша шыны табаны тор астына жылжытыңыз. Таматын май ұстап алынады.

Мүмкіншілік бойынша бірдей қалыңдық мен салмақтық бөліктерді алыңыз. Осылай бір қалыпта қызартып сулы болып қалады. Стейктерді тікелей торға салыңыз.

Гриль кесектерін гриль көсеуімен аударып тұрыңыз. Егер Сіз шанышқымен етті тессеңіз, сөлі төгіліп кетеді де, етіңіз құрғақ болып қалады.

Грильдемес бұрын, етті тұздап алыңыз. Бұл аеттен су алып қояды.

Нұсқаулар

- Гриль қыздыру таяқтары қосылып өшеберді, бұл қалыпты жағдай. Орнатылған гриль деңгейіне жеткенше, бұл процесс жиі болып тұрады.
- Грильдеуде түтін пайда болады.

Ұсынылған реттеу мәндері

Реттеу параметрлері суық пісіру камерасына салынатын суытқыш камерасы температурасына салынбасыз, қуыруға арналған тауық, ет және балық қатарына жатады.

Кестеде тауықтар, ет және балық үшін деректерді ұсынылған салмақтармен табасыз. Егер ауыр тауықты, етті немесе балықты әзірлемекші болсаңыз, төмен температураны пайдаланыңыз. Бірнеше бөлік болса, пісіру ұзақтығын есептеу үшін ең ауыр бөліктің салмағына қараңыз. Бөлек бөліктер жақын салмақта болуы керек.

Жалпы шарт: тауық, ет немесе балық қанша үлкен болса, сонша температура төмен болып пісіру ұзақтығы ұзақ болады.

Тауықты, етті және балықты реттеу кестесінде енгізілген болса, аударыңыз.

Құс еті

Үйрек немесе қазда қанат астында теріні тесіңіз. Осылай май ағуы мүмкін.

Үйрек төсінде терісін кесіңіз. Үйрек төс етін аудармаңыз.

Құстарды аударғанда, алдымен төс жағы немесе тері жағы төменде болуына көз жеткізіңіз.

Ет

Майсыз етке қалағаныңызша май жағыңыз немесе шпик тілімдері үстіне салыңыз.

Майсыз етті қуыру кезінде аздап су салыңыз. Шыны ыдыста ыдыс түбі аз қапталуы керек.

Швартаны крест тәрзінде кесіңіз.

Құырдақ дайын болғаннан соң, ол 10 минут өшірілген жабық пісіру камерасында тұруы керек. Ет суы осылай жақсырақ таралады. Қуырдақты, керек болса, фольгаға ораңыз. Берілген пісіру ұзақтығында ұсынылған күту уақыты кірітілмеген.

Ыдыста қуыру мен бұқтыру оңайрақ. Қуырдақты ыдысымен оңайрақ пісіру камерасынан алуыңыз және тұздықты тікелей ыдыста әзірлеуіңіз мүмкін.

Сұйықтық көлемі ет түріне және ыдыс материалына және қақпақ пайдалануға байланысты. Егер етті эмальдалған немесе қоңыр метал қазанда әзірлесеңіз, шыны ыдысынан көбірек сұйықтық керек болады.

Қуыру кезінде ыдыстағы сұйықтық булап шығады. Керек болса, абайлап сұйықтықты құйыңыз.

Ет пен қақпақ аралығы кемінде 3 см болуы керек. Ет пісіру кезінде еруі мүмкін.

Бұқтыру үшін етті керек болғандай алдын ала құйыңыз. Бұқтыру сорпасына су, шарап, сірке немесе ұқсасын қосыңыз. Ыдыс түбі шам. 1-2 см қапталуы керек.

Балық

Бүтін балықты аудару керек емес. Балық піскенін арқа қанат оңай ажыратылғаннан білесіз.

Егер балықты торда пісіруді қаласаңыз, алдымен торға аз май сүріңіз, сонда балық кейінірек оңайрақ алуға болады.

Құс еті

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Температура	Гриль деу басқышы	Микротол қындар басқышы	Булау басқышы	Время приготовления минутта	Нұсқаулар
Тауық, бүтін, 1,3 кг (пісіру)	Жабық ыдыстар	0	☁	-	-	600	-	25-35	Жарты уақыттан соң аударыңыз.
Тауық, бүтін, 1,3 кг (қуыру)	Ашық ыдыс	0	☁+☁+☁	190	-	360	HIGH	40-45	Төс жағымен жоғарыға қаратып салыңыз. Аудармаңыз. 5 мин қалдырыңыз.
Тауық бөліктері, мысалы, тауық ширегі, 800 г	Ашық ыдыс	0	☁+☁	190	-	180	-	20-35	Терісін сыпырыңыз. Тері жағымен жоғарыға салыңыз. Аудармаңыз.
Үйрек төс еті, 500 г	Тор + шыны таба	3+2	☁+☁+☁	-	3	180	HIGH	10-12	Тері жағымен жоғарыға салыңыз. Аудармаңыз.
Қаз төс еті, қаз жанбас еті, 700-900 г	Ашық ыдыс	0	☁+☁	-	2	180	-	30-40	Биік ашық ыдыс. Аудармаңыз.

Ет

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Басқыштар	Температура	Гриль деу басқышы	Микротол қындар басқышы	Булау басқышы	Время приготовления минутта	Нұсқаулар
Бұқтырылған сиыр еті, 1 кг	Жабық ыдыстар	0	☁+☁	1	160-170	-	180	-	80-90	
Ростбиф, ағылшынша, 1,5 кг	Ашық ыдыс	0	☁+☁	1	180-190	-	180	-	30-40	Жарты уақыттан соң аударыңыз. Соңында 10 минут қалдырыңыз.
Ет стейктері 2-3 см қалыңдық, 2-3 дана, әр бірі 200 г	Тор + Шыны таба	3+1	☁	1 2	-	3 3	- -	- -	10-15 5-10	
Терісіз шошқа еті, шам. 750 г, мысалы, мойын	Ашық ыдыс	0	☁+☁+☁	1	170-180	-	360	HIGH	25-35	Соңында 10 минут қалдырыңыз.
Шошқа еті терімен, 1 кг, мысалы иін	Ашық ыдыс	0	☁+☁+☁	1	170-180	-	180	HIGH	60-80	Терісін кесіңіз. Соңында 10 минут қалдырыңыз. Аудармаңыз.
Шошқа белдемесі 500-600 г	Ашық ыдыс	0	☁+☁	1	180-190	-	180	-	35-40	Соңында 10 минут қалдырыңыз.

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Басқ ыштар	Темпера тура	Гриль деу басқы шы	Микротол қындар басқышы	Була у басқышы	Время пригото вления минутта	Нұсқаулар
Шошқа мойынынан стейктер қалыңдығы 2-3 см, 2-3 дана, 120 г	Тор+ шыны таба	3+1	☞	1	-	2	-	-	15-20	
				2		2	-	-	10-15	
Гриль шұжықтары 4-6 дана, әр бірі 150 г	Тор+ шыны таба	3+1	☞	1	-	3	-	-	10-15	
				2		3	-	-	5-10	
Ет орамасы, 750 г	Ашық ыдыс	0	☞+☞+☞	1	190	-	360	HIGH	15-20	Соңында 10 минут қалдырыңыз.

Балық

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Температура °С	Гриль деу басқы шы	Микротолқ ындар басқышы	Булау басқы шы	Время пригото вления минутта
Балық кесек еті, балғын, 400 г	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☞	-	-	-	HIGH	15-17
Балық филе бөліктері, мұздатылған, 400 г	Жабық ыдыстар	3	☞	-	-	-	HIGH	18-20
Балық филе бөліктері, мұздатылған, 800 г	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☞	-	-	-	HIGH	23-25
Балық еті, пісірілген, 500 г	Ашық ыдыс	0	☞+☞	-	3	600	-	10-15
Ет котлеті 2-3 дана, әр бірі 150 г	Тор + шыны таба	3+1	☞	-	3	-	-	8-12
Балық, бүтін* мысалы, бахта, 2-3 дана, әр бірі 300 гр	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☞	-	-	-	HIGH	18-22

Қуыру мен бұқтыру кеңестері

Қуырдақ тым қоңыр болып қабықша кейбір жайлары күйген және/немесе қуырдақ тым құрғақ болады.	Салу деңгейі мен температураны тексеріңіз. Кейінгі ретте температураны төменірек реттеп пісіру уақытын қысқартыңыз.
Қабығы тым жұқа.	Температураны көтеріңіз немесе қуыру соңында грильді қысқа уақытқа қосыңыз.
Қуырудың сыртқы көрінісі жақсы, бірақ тұздығы күйіп кеткен.	Келесісіне кішкене қуыру ыдысын алыңыз және көбірек сұйықтық құйыңыз.
Қуырудың сыртқы көрінісі жақсы, бірақ тұздығы тым ашық түсті және суы көп.	Келесісіне үлкенірек қуыру ыдысы немесе азырақ сұйықтық құйыңыз.
Бұқтыруда ат күйген.	Қуыру ыдысы мен қақпағы сай болып жақсы жабылуы керек. Температураны түсіріп, керек болса, бұқтыру кезінде қосымша сұйықтық қосыңыз.

Көкөністер мен гарнирлер

Осы жерде көп түрлі көкөністер, күріш және картоп өнімдерін жылдам және абайлап әзірлеу үшін деректерді табасыз.

Қысқа толқын

Көкөністі әрдайым жабық микротолқындарға сай ыдыста пісіріңіз. Күрішті пісіру үшін қақпақтық биік ыдысты пайдаланыңыз, да кестеде берілген суды қосыңыз.

Булау

Булау үшін шыны табаны және булап пісіру ыдысын пайдаланыңыз.

Реттеу кестелерінде берілген бөлік өлшемдерін ескеріңіз. Кіші бөліктерде пісіру уақыты қысқарып үлкен болса ұзаяды. Сапасы мен піскендігі да пісіру уақытына әсер

етпейді. Сол үшін берілген реттеу мәндері тек бағыттауыш мәндер болады.

Азық-түлікті әрдайым бір қалыпта ыдысқа салыңыз. Қаттары түрлі болса олар бір қалыпта піспейді. Қысымға сезімді азық-түліктерді булап пісіру ыдысының жоғарысына қоймаңыз.

Су бағын "MAX" белгісіне дейін сумен толтырыңыз. Егер су бағы пайдалануда босап кетсе, жұмыс тоқтайды. Оларға дисплейде мәлімет беріледі.

Кускус

Су немесе сұйықтықты берілген арақатынаста қосыңыз. Мысалы, 1:2 ара қатынаста әр 100 гр кускус үшін 200 мл сұйықтық қосыңыз.

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Басқы штар	Температура	Микротолқындар басқышы	Булау басқышы	Время приготовления минутта
Артишоктар, бүтін, балғын	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	35-40
Парақты шпинат, балғын, 250 г	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	5-7
Гүлді қырыққабат, бүтін, балғын	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	2	☺☺☺	1	-	-	HIGH	28-35
Брокколи, бүтін, балғын, 500 г	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	2	☺☺☺	1	-	-	HIGH	20-23
Брокколи гүлдері, тоңазытылған, 500 г	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	14-16
Көкөністер, жаңа піскен, 250 г*	Жабық ыдыстар	0	☺☺☺	1	-	600	-	6-10
Көкөністер, жаңа піскен, 500 г*	Жабық ыдыстар	0	☺☺☺	1	-	600	-	10-15
Жүгері, балғын, 2 дана	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	25-35
Аралас көкөніс, тоңазытылған, 250 г	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	12-15
Сәбізді домалақ кесіп булау, 500 г	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	18-20
Пияз шеңберлері, балғын, 500 г	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	10-12
Жасыл бұршақтар балғын, 500 г	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	18-20
Қызылша, бүтін, 500 г	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	50-60
Жасыл ақтық, 250 г	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	10-15
Цуккини шеңберлері булау, 500 г	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	12-14
Картоп, тазаланып кесілген, 250 гр	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	28-30
Картоп, тазаланып кесілген, 500 гр	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	30-32
Картоп, тазаланып кесілген, 750 гр**	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☺☺☺	1	-	-	HIGH	32-35

*арасында араластырыңыз

**Су бағын арада толтыру керек болуы мүмкін

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Басқы штар	Температура	Микротолқындыр басқышы	Булау басқышы	Время приготовления минутта
Қытырлақ картоп, тоңазытылған	Шыны таба	2	☞	1	190-210	-	-	30-40
Құырылған картоп, тоғазытылған	Шыны таба	2	☞	1	190-210	-	-	25-35
Крекерлер, тоңазытылған	Шыны таба	2	☞	1	190-210	-	-	25-35
Күріш, 125 гр + 300 мл су	Жабық ыдыстар	0	☞☞☞	1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Күріш, 250 гр + 500 мл су	Жабық ыдыстар	0	☞☞☞	1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Кускус, 1:2	Шыны таба	3	☞☞☞	1	-	-	HIGH	3-10
*арасында араластырыңыз								
**Су бағын арада толтыру керек болуы мүмкін								

Десерттер

Құрылғымен жылдам және нәзік десерттерді пісіруге болады.

Реттеу кестелерінде нұсқауларды ескеріңіз.

Сүттік күріш

Сүтті берілген арақатынаста қосыңыз. Мысалы, 1:2,5 арақатынаста әр 100 гр сүт күріші үшін 250 мл сүт қосыңыз.

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Микротолқындыр басқышы	Булау басқышы	Время приготовления минутта
Флан карамель	Шыны таба + Суфле тағамдары	3	☞☞☞	-	HIGH	40-50
Буланған бәліш	Шыны таба	3	☞☞☞	-	MEDIUM	20-25
Сүттік күріш 1:2, 5	Шыны таба	3	☞☞☞	-	HIGH	30-40
Жемістер, Компот, 500 г	Шыны таба	3	☞☞☞	-	HIGH	9-12
Қысқа толқынға попкорн, 1 пакет 100 г	Жабық ыдыстар	0	☞☞☞	600	-	3-5
Тәтті тағамдар, мысалы, пудинг (ерігіш) 500 мл	Жабық ыдыстар	0	☞☞☞	600	-	6-8
*арасында араластырыңыз						

Азық-түліктегі акриламид

Қандай тағамдарға қатысты?

Акриламид деп жоғарғы температурада дайындалған барлық дәнді және картоп өнімдерін атаймыз. Мыс.:

картоп чипстері, құырылған картоп қытырлақтары, тосттар, кішкене бәліштер, нан, жұмсақ нан өнімдері (кекстар, пряниктер өнімдері).

Акриламиді аз тағамдарды дайындау кеңестері	
Жалпы	Пісіру уақытын, мейлінше азайтыңыз. Тағамдарды күйіңкіретпей, қызартып пісіріп алыңыз. Көлемі үлкен, мөлшері көп тағамдарда акриламид аз болады.
Пісіру	Ыстық ауамен макс. 180 °C жұмыртқа немесе жұмыртқаның сары уызы акриламид пайда болуын азайтады.
Түрлі қалыптағы печенье	Ыстық ауамен макс. 180 °C жұмыртқа немесе жұмыртқаның сары уызы акриламид пайда болуын азайтады.
Пеш фри	Бір қалыпта бір қатармен керек-жарақты таратыңыз. Әр пісіру әдісінде кемінде 400 г пісіріңіз, осылай фри құрғақ болмайды.

Бақылауға арналған тағам

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

IEC 60350-1 немесе IEC 60705 бойынша.

Пісіру

Нұсқаулар

- Реттеу параметрлері суық пісіру камерасына салынатын қатарына жатады.

- Кестелерден алдын ала қыздыру нұсқауларын орындаңыз. Реттеу мәндері жылдам қыздырусыз болады.
- Пісіру үшін алдымен берілген температуралардан төмен температураларды реттеңіз.
- Кестедегі мәліметтер салқын пешке салатындар қатарына жатады.
- Пісіру қалыптарын торға қойыңыз.

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Температура °C	Время приготовления минутта
Сытылған печенье	Шыны таба	2		160-170	30-35
Кіші бәліштер*	Шыны таба	2		160-170	20-25
Жеңіл бисквит	Ашылатын қалып Ø 26 см	1		160-170	40-50
Алма бәліші	Ашылатын қалып Ø 20 см	2		170-190	80-100

*Пешті 5 минут алдын ала қыздырыңыз

Микротолқындар арқылы әзірлеу

Микротолқындармен әзірлеу үшін әрдайым микротолқындарға, ыстыққа шыдайтын ыдысты

пайдаланыңыз. Микротолқындарға сай ыдыстырдың нұсқауларын ескеріңіз. → "Микро толқынды пеш" 107-бетіндегі

Шағын толқындық пеште ерітіңіз

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Салмағы	Басқыштар	Микротолқынды басқыш	Время приготовления минутта
Етті ерітіңіз	Ашық ыдыс	0		500 г	1	180	7
					2	90	8-12

Қысқа толқындар арқылы дайындау

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Салмағы	Басқыштар	Микротолқынды басқыш	Время приготовления минутта
Жұмыртқа кремi	Ашық ыдыс	0		1000 г	1	360	18-20
					2	180	18-22
Спонж бәліш	Ашық ыдыс	0		475 г	1	600	8-10
Ет клопстары	Ашық ыдыс	0		900 г	1	600	20-25

Шығын толқындар арқылы біріктіре пісіру

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Температура °C	Грильде пісіру басқышы	Микротолқындар басқышы	Время приготовления минутта	Нұсқаулар
Картоп гратен	Ашық ыдыс	0		-	1	360	25-32	
Ас үйі, 700 г	Ашық ыдыс	1		190-200	-	180	20-27	
Тауық еті	Ашық ыдыс	0		190	-	360	30-45	Төс жағымен төменге. Қақпақсыз биік ыдыс. Уақыттың жартысы өткенде аудару.

Булау

Шыны табаны булап пісіру ыдысымен 3 салу деңгейіне салыңыз.

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Булау басқышы	Время приготовления минутта	Нұсқаулар
Асбұршақ, тоңазытылған, 1000 g	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☾	HIGH	-	Ең салқын жай 85 °C жеткенде сынақ аяқталған болады.
Брокколи, жаңа, 300 гр	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☾	HIGH	10-12	
Брокколи, жаңа, бір ыдыс	Шыны табасы + булап пісіру ыдысы	3	☾	HIGH	16-18	

Грильде пісіру

Шыны табаны тор астына жылжытыңыз. Сұйықтық ұсталып пеш пісіру камерасы тазарақ болады.

Кестедегі мәліметтер салқын пешке салатындар қатарына жатады.

Тамақ	Ыдыс	Салу деңгейі	Қызыту түрі	Грильде пісіру басқышы	Время приготовления минутта	Нұсқаулар
Тостты аздап қыздыру	Тор	3	☾	3	4-5	
Сиыр еті бургері, 12 дана	Тор+ шыны таба	3+1	☾	3	35-45	Жарты уақыттан соң аударыңыз

Оглавление

	Применение по назначению	140
	Важные правила техники безопасности	140
	Общая информация	140
	Микроволновая печь	141
	Пар	143
	Причины повреждений	144
	Общая информация	144
	Микроволновая печь	144
	Пар	145
	Охрана окружающей среды	145
	Экономия электроэнергии	145
	Правильная утилизация упаковки	145
	Знакомство с прибором	146
	Панель управления	146
	Переключатель выбора функций	146
	Сенсорные поля и дисплей	146
	Поворотный переключатель	148
	Режимы работы	148
	Виды нагрева	148
	Пар	148
	Микроволны	149
	Рабочая камера	149
	Панель резервуаров	149
	Резервуар для воды	149
	Сборный резервуар	150
	Принадлежности	150
	Принадлежности, входящие в комплект поставки	150
	Дополнительные принадлежности	151
	Специальные принадлежности	151
	Установка принадлежностей	151
	Перед первым использованием	151
	Первый ввод в эксплуатацию	151
	Установите жёсткость воды	151
	Очистка рабочей камеры и принадлежностей	152
	Управление бытовым прибором	152
	Включение и выключение прибора	152
	Установка режима работы	152
	Установка вида нагрева и температуры	153
	Быстрый нагрев	153
	Автоматическое аварийное отключение	153
	Микроволны	154
	Посуда	154
	Уровни мощности микроволн	154
	Установка мощности микроволн	154
	Установка комбинированного режима с использованием микроволн	155
	Пар	156
	Шумы	156
	Приготовление с помощью пара	156
	Установка комбинированного режима с паром	157
	Наполнение резервуара для воды	158
	Долив воды в резервуар	159
	После каждого режима с использованием пара	159
	Программы автоматического приготовления	161
	Установка программы	161
	Таблица программ	162
	Установка функций времени	164
	Запрос установок времени	164
	Установка таймера	164
	Установка времени приготовления	164
	Первый ввод в эксплуатацию	165
	Базовые установки	165
	Изменение базовых установок	165
	Список базовых установок	166
	Очистка	166
	Подходящие чистящие средства	166
	Очистка самоочищающихся поверхностей	167
	Содержание прибора в чистоте	168
	Режим очистки	168
	Режим удаления накипи	168
	Rinse (Полоскание)	169
	Окончательная очистка	169
	Опорожнение сборного резервуара	169
	Что делать в случае неисправности?	170
	Служба сервиса	172
	Номер E и номер FD	172
	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	172
	Общие указания	172
	Размораживание	173
	Разогревание полуфабрикатов глубокой заморозки	175
	Разогревание	175
	Пироги, хлеб и мелкая выпечка	177
	Запеканки и gratenы	179
	Птица, мясо и рыба	179
	Овощи и гарниры	183
	Десерты	184
	Акриламид в продуктах питания	185
	Контрольные блюда	185

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

Применение по назначению

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

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

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

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

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

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

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

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. → "Принадлежности" на страница 150

Важные правила техники безопасности

Общая информация

Предупреждение – Опасность возгорания!

- Прибор становится очень горячим. Если прибор встроен в мебель с декоративной дверцей, при закрытой дверце тепло может скапливаться. Используйте прибор только при открытой декоративной дверце шкафа.
- 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.
- Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

Предупреждение – Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

- Проникшая в прибор влага может стать причиной удара током. Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности. Используйте прибор только в закрытом помещении.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ Предупреждение – Опасность, связанная с магнитным полем!

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

Микроволновая печь

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

⚠ Предупреждение – Опасность взрыва!

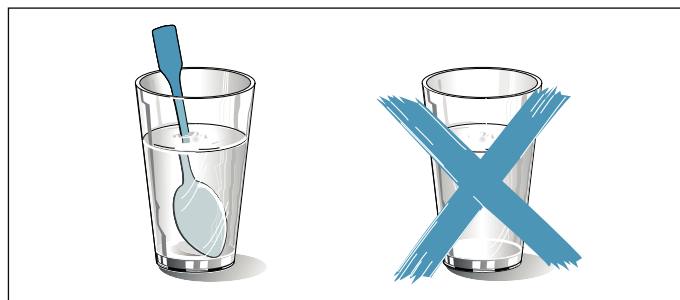
Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться. Никогда не разогревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожура может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскалённым деталям. Не подпускайте детей близко.
- Использование прибора не по назначению опасно. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, кружанных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, слишком горячая домашняя обувь, кружанные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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



⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнения дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы.
→ "Очистка" на страница 166
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца, уплотнитель дверцы или пластиковая рама. 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.

Пар

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. В процессе работы прибора вода в резервуаре может сильно нагреваться. Всегда опорожняйте резервуар после приготовления пищи с паром.
- Горячий пар образуется в рабочей камере. Во время приготовления пищи с паром не суйте руки в рабочую камеру.
- Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться. Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

⚠ Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!

Легко воспламеняющиеся жидкости могут загореться в горячей рабочей камере (взорваться). Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками). Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

Причины повреждений

Общая информация

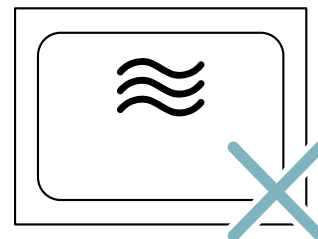
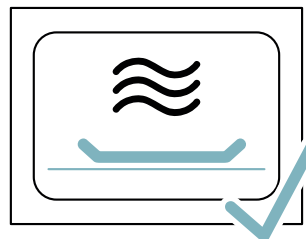
Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Алюминиевая фольга: при использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влаги в рабочей камере: влага, находящаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может привести к коррозии. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: после режима работы при высокой температуре не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Сильно загрязнён уплотнитель: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестанет нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы. Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует. → "Очистка" на страница 166
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Микроволновая печь

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.
- Комбинирование принадлежностей: не используйте решётку в комбинации с универсальным противнем. Если они будут установлены непосредственно друг над другом, могут возникнуть искры. Устанавливайте принадлежности на предписанной высоте.
- Только режим микроволн: для приготовления только в режиме микроволн универсальный или обычный противень не подходит. Могут возникнуть искры, и рабочая камера будет повреждена. Используйте входящую в комплект поставки решётку в качестве подставки для посуды или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.
- Алюминиевая посуда: ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- Режим микроволн при пустом приборе: работа прибора без установленных в рабочую камеру блюд ведёт к перегрузке. Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка посуды. → "Микроволны" на страница 154



- Попкорн в микроволновой печи: нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн. Максимум 600 W. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло дверцы может треснуть.

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

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

Пар

Внимание!

- Формы для выпекания: посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Посуда со следами коррозии: не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Стекающая жидкость: при приготовлении на пару в лотке с отверстиями всегда ставьте под него противень, универсальный противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Горячая вода в резервуаре для воды: горячая вода может повредить паровую систему. Заливайте в резервуар только холодную воду.
- Повреждения эмали: не запускайте режим, если на дне рабочей камеры собралась вода. Перед выполнением режима удалите воду со дна рабочей камеры.
- Раствор для удаления известкового налёта: не допускайте попадания раствора на панель управления или другие поверхности прибора, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.
- Запрещается мыть резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить. Очистку резервуара производите с помощью мягкой тряпочки и обычного моющего средства.



Охрана окружающей среды

Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте для выпекания тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Выньте из духового шкафа принадлежности и посуду, которые вам не понадобятся.
- Не открывайте дверцу прибора во время его работы.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Можно также поместить в рабочую камеру 2 прямоугольные формы рядом друг с другом.
- При длительном времени приготовления прибор можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

Знакомство с прибором

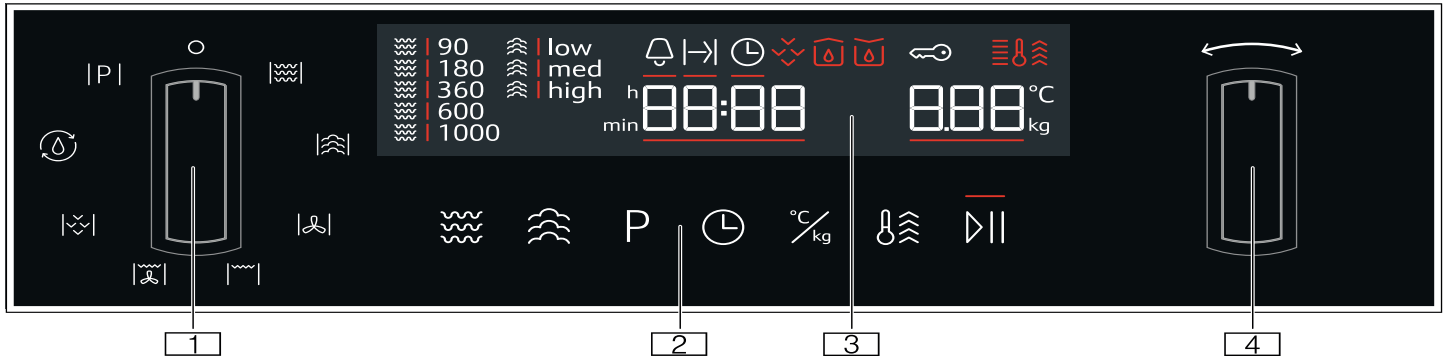
В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

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

Панель управления

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

При включённом приборе отображается панель управления с выбранным режимом работы.



- 1 Переключатель выбора функций**
Переключатель выбора функций предназначен для установки режима работы или других функций.
Переключатель выбора функций можно поворачивать из нулевого положения как влево, так и вправо.
- 2 Сенсорные поля**
За сенсорными полями расположены сенсоры. Нажмите на символ, чтобы выбрать функцию.
- 3 Дисплей**
На дисплее отображаются символы активных функций и функции времени.
- 4 Поворотный переключатель**
Поворотный переключатель предназначен для установки температуры, соответствующей виду нагрева, или для выбора установок других функций.
Поворотный переключатель можно поворачивать как влево, так и вправо.

Положение	Использование
○	Нулевое положение Прибор выключен и находится в режиме энергосбережения.
☼	Микроволны Выбор режима микроволн.
☁	Пар В рабочую камеру подаётся горячий пар.
🌀	Горячий воздух Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всей рабочей камере.
☼	Гриль Нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля.
🌀☼	Гриль с конвекцией Вентилятор обдувает блюдо горячим воздухом от нагревательных элементов гриля.
☼	Удаление накипи С помощью этого режима удаляется накипь из испарителя, что необходимо для его нормальной эксплуатации.
🌀	Полоскание Выполняется промывка труб системы подачи пара водой. Рекомендуется активировать функцию полоскания после каждого использования режима приготовления на пару.
P	Программы Здесь можно выбрать предварительно запрограммированные установки, подходящие для множества блюд.

Указания

- На некоторых приборах переключатель выбора функций или поворотный переключатель являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель выбора функций или поворотный переключатель, нажмите на него в нулевом положении.
- Если переключатель выбора функций находится в нулевом положении (режим энергосбережения) и выбирается функция, для активации соответствующей функции (например, микроволн) требуется несколько секунд.

Переключатель выбора функций

Переключатель выбора функций используется для установки режимов и других функций.






Для того чтобы вы могли выбрать нужный режим дляготавливаемого блюда, мы объясним вам различия и опишем области применения.

Сенсорные поля и дисплей

С помощью сенсорных полей можно установить разные дополнительные функции прибора. На дисплее отображаются соответствующие значения.

Сенсорные поля

Здесь дано краткое описание значений различных сенсорных полей.

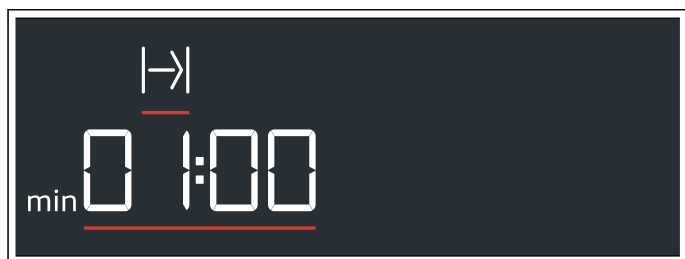
Символ	Значение	
	Микроволны	Выберите уровень мощности микроволн, или выберите режим микроволн дополнительно к виду нагрева.
	Пар	Выберите режим подачи пара или включите функцию подачи пара для вида нагрева.
P	Программы	Вызовите выбор программ, поворотным переключателем установите номер программы.
	Функции времени	Выберите функции времени и установите поворотным переключателем.
	Быстрый предварительный разогрев	Активация/деактивация быстрого предварительного разогрева
°C/kg	Температура/Вес	Выберите функцию «Температура/Вес» и установите значения поворотным переключателем.
	Кнопка Start/Stop	Запуск или остановка режима Указание: При долгом нажатии завершается текущий режим, установки для выбранного режима работы возвращаются к стандартным значениям.

Дисплей

На дисплее можно увидеть обзор данных, подходящих к соответствующей ситуации.

Значение, которое требуется установить в данный момент, находится в центре и выделено. Центр дисплея обозначен красной индикаторной полосой под установочным значением.



Значение в центре дисплея можно непосредственно изменить поворотным переключателем.



Элементы дисплея

Здесь дано краткое описание значений различных элементов дисплея.

Символ	Значение	
	Таймер	Если выделен символ, на дисплее отображается время таймера.
	Время приготовления	Если выделен символ, на дисплее отображается время приготовления.
	Время суток	Если выделен символ, на дисплее отображается время суток.
h:min	Часы/минуты	Время приготовления в часах и минутах
min:s	Минуты/секунды	Время приготовления в минутах и секундах
	Сборный резервуар	Индикатор состояния сборного резервуара

	Резервуар для воды	Индикатор состояния резервуара для воды
	Быстрый нагрев	Если символ горит, быстрый нагрев активирован.
	Удаление накипи	Если горит символ, необходимо удалить накипь.

Индикатор состояния сборного резервуара и резервуара для воды

Индикатор состояния горит только в том случае, если для выбранного режима работы требуется сборный резервуар или резервуар для воды. Он может отображать различные состояния и информирует о необходимости выполнения определённых действий.

Индикатор состояния резервуара для воды

Символ	Значение	
	Символ горит, стрелка мигает	Резервуар для воды находится в шахте и должен быть наполнен.
	Символ без стрелки мигает	Резервуара для воды нет в шахте, его необходимо вставить.
	Символ без стрелки горит	Резервуар для воды находится в шахте. Дальнейшие действия не требуются.

Индикатор состояния сборного резервуара

Символ	Значение	
	Символ горит, стрелка мигает	Сборный резервуар находится в шахте и должен быть опорожнён.
	Символ без стрелки мигает	Сборного резервуара нет в шахте. Вставьте сборный резервуар в шахту.
	Символ без стрелки горит	Сборный резервуар находится в шахте. Дальнейшие действия не требуются.

Индикатор температуры

Красный термометр в правой верхней части дисплея указывает, что прибор нагревается.

Если установлен вид нагрева, индикаторная линия заполняется красными сегментами снизу вверх по мере нагревания рабочей камеры.

При выборе режима гриля и пара индикаторная линия сразу же полностью заполняется красными сегментами.

В режиме микроволн индикаторная линия не горит.

Если при предварительном разогреве все пять сегментов линии стали красными, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда.



Указание: Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Ночной режим

Для экономии электроэнергии в период с 22 часов до 5.59 часов яркость дисплея автоматически уменьшается.

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно менять установочные значения, отображаемые на дисплее и выделяемые в центре дисплея.

В списках выбора, например, в списках программ, за последним пунктом снова следует первый. При установке значений, например, веса, в случае достижения минимального или максимального значения поворотный переключатель следует повернуть назад.

Режимы работы

Для вашего прибора предусмотрены различные режимы работы, упрощающие его эксплуатацию.

Подробное описание можно найти в соответствующих главах.

Режим работы	Использование
Виды нагрева → "Управление бытовым прибором" на страница 152	Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные виды нагрева.
Микроволны → "Микроволны" на страница 154	В режиме микроволн возможно более быстрое приготовление блюд, разогрев или размораживание продуктов.
Пар → "Пар" на страница 156	Для оптимального результата приготовления блюд предусмотрены различные, специально разработанные режимы подачи пара.
Комбинированный режим с микроволнами → "Установка комбинированного режима с использованием микроволн" на страница 155	Дополнительно к виду нагрева можно выбрать режим микроволн.
Комбинированный режим с использованием пара → "Установка комбинированного режима с паром" на страница 157	Дополнительно к виду нагрева можно выбрать функцию использования пара.
Очистка → "Режим очистки" на страница 168	Для очистки предусмотрены различные функции: удаление накипи и промывка.
Базовые установки → "Базовые установки" на страница 165	Базовые установки прибора можно заменить на более удобные для вас.

Виды нагрева

Для того чтобы вы могли выбрать нужный вид нагрева для приготавливаемого блюда, мы объясним вам различия и опишем области применения.

Символы для каждого вида нагрева помогут вам в дальнейшем определить соответствующий вид нагрева.

Вид нагрева	Температура	Применение
 Горячий воздух	40 °C	Подъём дрожжевого теста, размораживание тортов с взбитыми сливками.
	100–230 °C	Для выпекания, запекания и жарения на одном уровне.
 Гриль	Режимы гриля: 1 = слабый 2 = средний 3 = сильный	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса, например, стейков, колбасок или тостов и для запекания.
 Гриль с конвекцией	100–190 °C	Для жарения птицы, рыбы целиком и больших кусков мяса.

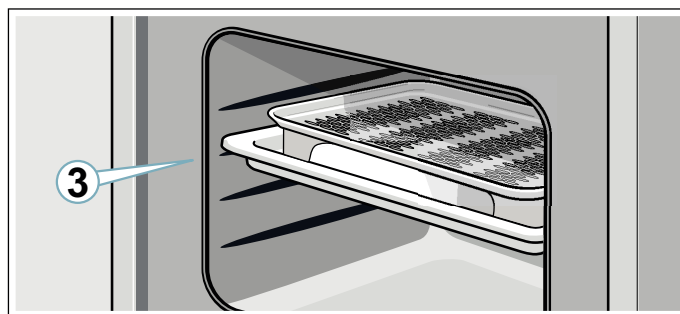
Предлагаемые значения

Для каждого вида нагрева предлагается соответствующая температура или режим приготовления. Вы можете принять их или изменить в соответствующем поле.


Пар


Функцию подачи пара можно использовать отдельно или в комбинации со всеми видами нагрева и режимом микроволн.

Для оптимального использования функции подачи пара уберите решётку. Установите стеклянный противень на уровень 3 и поставьте лоток для приготовления на пару в стеклянный противень .



Режимы подачи пара

Для функции подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности. Выбор режимов подачи пара производится нажатием на сенсорное поле . Выбранный режим подачи пара отображается на дисплее.

Режим	Интенсивность	Использование	Индикация на дисплее
1	Низкая	Для размораживания овощей, мяса, рыбы и фруктов.	 low

Ре-жим	Интен-сивность	Использование	Индикация на дис-плее
2	Средняя	Для приготовления десертов, рыбы и колбасок.	
3	Высокая	Для доведения до готовности овощей, рыбы, гарниров, для выжимания сока и бланширования.	

Микроволны

Можно выбрать различные уровни мощности микроволн, которые подойдут для приготовления самых разных блюд. Уровни мощности микроволн не всегда соответствуют точному количеству ватт, потребляемых прибором.

Можно выбрать следующие уровни мощности микроволн.

Уровни мощности микро-волн	Максимальное время пригото-вления
90	1 час, 30 минут
180	1 час, 30 минут
360	1 час, 30 минут
600	1 час, 30 минут
1000	30 минут

Режим микроволн можно использовать как отдельно, так и в комбинации со всеми видами нагрева и с функцией использования пара.

Исключения:

- Уровень мощности микроволн 1000 Ватт
- Горячий воздух 40 °С

Как комбинировать режим микроволн с видами нагрева и с функцией использования пара, вы узнаете здесь: → "Установка комбинированного режима с использованием микроволн" на страница 155

Рабочая камера

Различные функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию вашего прибора. Таким образом, например, освещается большая часть рабочей камеры, а охлаждающий вентилятор защищает прибор от перегрева.

Открытие дверцы прибора

При открывании дверцы прибора во время его работы режим прерывается. Для продолжения режима закройте дверцу и нажмите на поле >||.

Подсветка рабочей камеры

Подсветка рабочей камеры всегда включается в режиме работы. После завершения режима она выключается.

Подсветка рабочей камеры включается при открывании дверцы прибора. Это удобно, например, при очистке прибора. Прим. через 15 минут подсветка рабочей камеры автоматически выключается.

Охлаждающий вентилятор

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Вентилятор продолжает работать определённое время после завершения работы прибора.

Внимание!

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

Указания

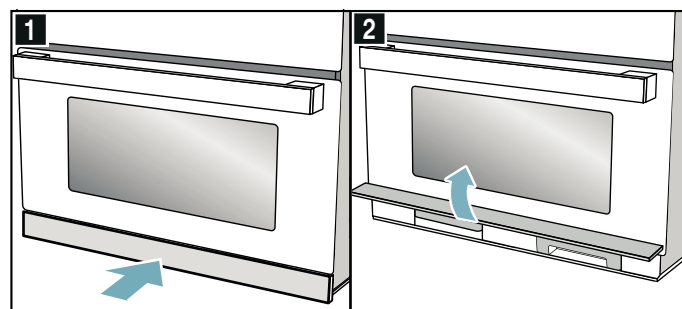
- Во время работы в режиме микроволн прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения режима микроволн.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление,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

Панель резервуаров

Панель резервуаров находится под дверцей прибора и обеспечивает доступ к сборному резервуару и резервуару для воды. Оба резервуара находятся за панелью резервуаров. Панель резервуаров открывается и закрывается следующим образом:

Для открывания коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откидывается вверх.

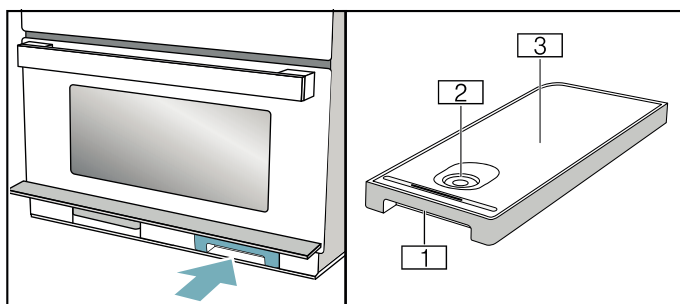
Для закрывания откиньте панель резервуаров вниз и коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров заблокирована.



Резервуар для воды

Прибор оснащён резервуаром для воды. Резервуар для воды находится справа за панелью резервуаров. При выборе режима с использованием пара необходимо наполнить резервуар водой. → "Наполнение резервуара для воды" на страница 158

Если на дисплее мигает стрелка символа резервуара для воды [L], резервуар необходимо наполнить свежей водой.

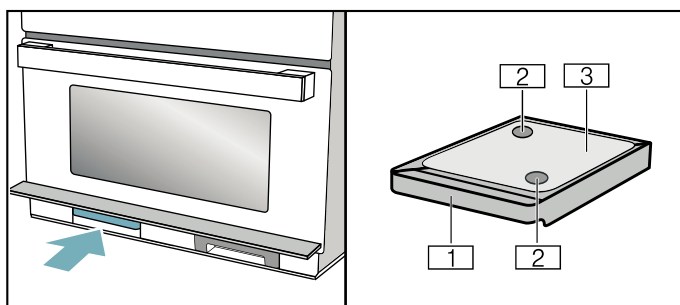


- 1 Ручка для извлечения и установки резервуара для воды
- 2 Отверстие для наполнения
- 3 Крышка резервуара

Сборный резервуар

Прибор оснащён сборным резервуаром. Сборный резервуар находится слева за панелью резервуаров. Опорожняйте сборный резервуар перед выполнением функций очистки → "Режим очистки" на страница 168 и после их выполнения

Если на дисплее мигает стрелка символа сборного резервуара [L], сборный резервуар необходимо опорожнить.



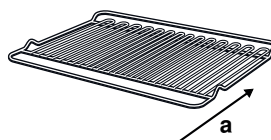
- 1 Ручка для извлечения и установки резервуара для воды
- 2 Сборные отверстия
- 3 Крышка резервуара

Принадлежности

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

Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:



Решётка

Используйте в качестве подставки для форм для выпекания или для гриля и запекания.

Для приготовления на гриле устанавливайте решётку на уровни 3 и 4.

Решётка не подходит для использования только в режиме микроволн или только в режиме приготовления на пару.

При установке соблюдайте направление задвигания «а».



Стекланный противень

Стекланный противень можно использовать во всех режимах и в комбинированном режиме для доведения до готовности.

Кроме того, он используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда продукты жарятся непосредственно на решётке.

Дайте стеклянному противню остыть, прежде чем приступать к его очистке или погружать в холодную воду, так как в противном случае возможно повреждение стекла.



Лоток для приготовления на пару

Лоток для приготовления на пару ставится в стекланный противень для приготовления в режиме работы с использованием пара или с использованием пара в комбинации с режимом микроволн.

Для этого установите стекланный противень на уровне 3. Продукты можно положить прямо в лоток для приготовления на пару.

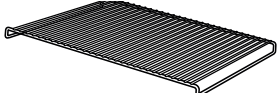
Лоток для приготовления на пару пригоден для мытья в посудомоечной машине. Запрещается использовать лоток для приготовления на пару в режиме микроволн или с видами нагрева «Гриль», «Горячий воздух» или «Гриль с конвекцией».

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

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

Дополнительные принадлежности

В зависимости от модели к прибору могут прилагаться дополнительные принадлежности.



Вкладываемая решётка

Для жарения. Вставляйте вкладываемую решётку ножками вниз в стеклянный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него. Вкладываемая решётка не подходит для режима микроволн или для режима приготовления на пару.

Специальные принадлежности

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

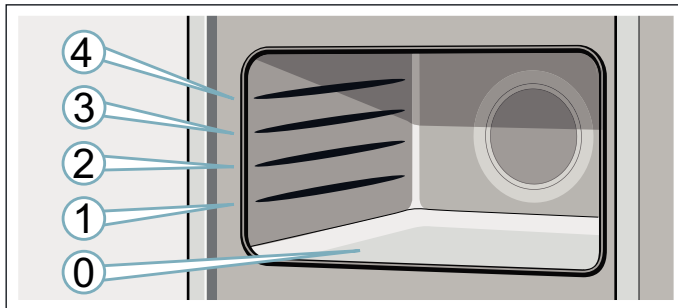
Специальные принадлежности

Стеклопосуда

Для приготовления запеканок и тушёных блюд в духовом шкафу.

Установка принадлежностей

Рабочая камера имеет 4 уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.



Установите принадлежность на направляющую и задвиньте до упора.

Указание: Дно рабочей камеры (уровень 0) наилучшим образом подходит для режима микроволн, так как мощность микроволн здесь оптимальная. Для этого используйте только пригодную для режима микроволн посуду.



Перед первым использованием

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

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображается запрос на установку времени суток. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.

Установка времени суток

При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение **12:00** и горит символ ☉. Установите время суток.

1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите на поле ☉. Время суток установлено.

Изменение времени суток

Указание: Для изменения времени суток прибор должен быть выключен.

1. Дважды нажмите на поле ☉. На дисплее появляется символ ☉ и время суток.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле ☉. Время суток установлено.

Указания

- Если после установки времени суток вы не нажимаете на поле ☉, установленное значение автоматически принимается через несколько секунд.
- Если во время выполнения установок вы поворачивали переключатель выбора функций, его следует затем вновь перевести в нулевое положение. Только после этого можно пользоваться прибором.
- Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором в режиме ожидания, можно скрыть индикацию времени суток.

Установите жёсткость воды.

Для того, чтобы ваш прибор мог своевременно напоминать вам о предстоящем удалении накипи, необходимо правильно установить жёсткость воды.

На заводе установлена жёсткость воды 4 (очень жёсткая).

Внимание!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) или другие жидкости.

Используйте только свежую, холодную питьевую воду без газа или смягчённую воду.

Указания

- Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.
- Если вы используете смягчённую воду, установите значение жёсткости воды на «смягчённая».
- Если вы используете минеральную воду, установите значение жёсткости воды на «4 — очень жёсткая».
- Если используется минеральная вода, то она должна быть без газа.


Жёсткость воды	Установка
0	0 — смягчённая
1 (до 1,3 ммоль/л)	1 — мягкая
2 (1,3–2,5 ммоль/л)	2 — средней жёсткости
3 (2,5–3,8 ммоль/л)	3 — жёсткая
4 (более 3,8 ммоль/л)	4 — очень жёсткая



Значение жёсткости воды можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 165

Очистка рабочей камеры и принадлежностей


Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустую закрытую рабочую камеру. Наиболее подходящим будет нагревание в течение одного часа в режиме «Горячий воздух»  при температуре 180 °С. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Горячий воздух» .
2. Поворотным переключателем установите «180 °С».
3. Нажмите на поле .

Прибор начинает нагреваться.

Через час выключите прибор. Для этого нажмите на поле  и затем поверните переключатель выбора функций в нулевое положение.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

**Управление бытовым прибором**

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

Включение и выключение прибора

Перед выполнением установок включите прибор.

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

Включение прибора

Для включения прибора поверните переключатель выбора функций.

В центре дисплея появится стандартное значение. Прибор готов к работе.

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

Выключение прибора

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

При необходимости выполняется отмена установленной функции.



На дисплее появляется время суток.

Указание: В базовых установках вы можете выбрать, должно ли отображаться время суток при выключенном приборе.


Установка режима работы


После выбора режима работы на дисплее появляются рекомендуемые значения. Вы можете немедленно активировать эту установку.

Запомните следующее:


1. Переключателем выбора функций выбирайте режим работы.
2. При необходимости выполните другие установки. Для этого нажмите на соответствующее поле и измените значение с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите на поле . Запускается режим работы прибора. Загорается светодиод .

Установка вида нагрева и температуры


Пример: «Горячий воздух»  при 200 °C

1. С помощью переключателя выбора функций установите вид нагрева «Горячий воздух» . На дисплее отображается рекомендуемая температура 160 °C.



2. Поворотным переключателем установите температуру на 200 °C.
3. Нажмите на поле .







Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод . Индикатор температуры заполняется.

Температуру в любое время можно изменить в текущем режиме работы с помощью поворотного переключателя.





Указания

- После окончания нагрева в зависимости от вида нагрева незначительные колебания температуры – нормальное явление.
- В текущем режиме работы нельзя установить температуру на 40 °C.

Установка времени приготовления

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажимайте на поле , пока в центре дисплея не появится символ .
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на поле . Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод . На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле  или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод  мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле . Режим продолжается, светодиод  горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.



Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.





Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева прибор нагревается до нужной температуры особенно быстро.


Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °C. Быстрый нагрев предусмотрен для следующих видов нагрева:

-  Горячий воздух (исключение: Горячий воздух 40 °C)
-  Гриль с конвекцией



Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите на поле . На дисплее загорается символ .
3. Нажмите на поле . Прибор начинает нагреваться. Загорается светодиод .

Завершение быстрого нагрева

Раздаётся звуковой сигнал. Символ  на дисплее гаснет. Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой. После этого можно ставить блюдо в рабочую камеру.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите на поле . Символ  на дисплее гаснет. Прибор продолжает работать с заданным видом нагрева и установленной температурой.

Указание: Быстрый нагрев автоматически деактивируется по истечении не более 15 минут.

Автоматическое аварийное отключение

Автоматическое аварийное отключение активируется, если прибор остаётся включённым в течение долгого времени без установленного времени приготовления.

Через 9 часов прибор автоматически выключается.

Микроволны

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

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

Для оптимального использования режима микроволн ставьте посуду на дно рабочей камеры. Снимите решётку. Учитывайте указания по выбору посуды.

Посуда

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

Рекомендуемая посуда

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

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

Неподходящая посуда

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

Внимание!

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

Проверка пригодности посуды

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

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

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

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

Предупреждение – Опасность ожога!

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

Уровни мощности микроволн

Мощность микроволн представлена в виде уровней, которые не всегда соответствуют точному количеству ватт, потребляемых прибором.

Можно выбрать следующие уровни мощности микроволн.

Уровень мощности микроволн	Максимальное время приготовления	Использование
90	1 час 30 минут	Для размораживания нежных блюд
180	1 час 30 минут	Для размораживания и доведения блюд до готовности
360	1 час 30 минут	Для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600	1 час 30 минут	Для разогревания и доведения блюд до готовности
1000	30 минут	Для разогревания жидкостей

Предлагаемые значения:

Для каждого режима микроволн предлагается время приготовления. Вы можете принять его или изменить в соответствующем поле.

Максимальная настройка предусмотрена для нагрева жидкостей, но не для разогревания блюд. Для защиты прибора от перегрева максимальная мощность микроволн через некоторое время последовательно снижается до 600 Вт. Полная мощность становится доступной после завершения времени, предусмотренного на охлаждение прибора.



Интервалы установки времени

Интервал установки времени выполнения зависит от времени выполнения.

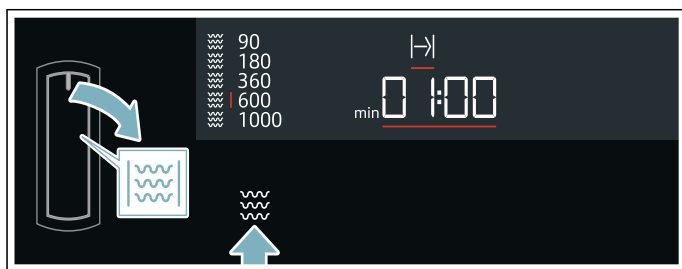
Время выполнения	Интервал
0–1 минута	5 секунд
1–3 минуты	10 секунд
3–15 минут	30 секунд
15 минут – 1 час	1 минута
1 час – 1 час 30 минут	5 минут

Установка мощности микроволн

Пример: уровень мощности микроволн 600 Вт, время приготовления 5 минут.

1. Переключателем выбора функций выберите функцию микроволн . Прибор готов к работе. На дисплее в качестве рекомендуемого значения отображается максимальная мощность микроволн , которую можно изменить в любой момент.

- При помощи сенсорного поля для установки мощности микроволн выберите нужный уровень мощности.

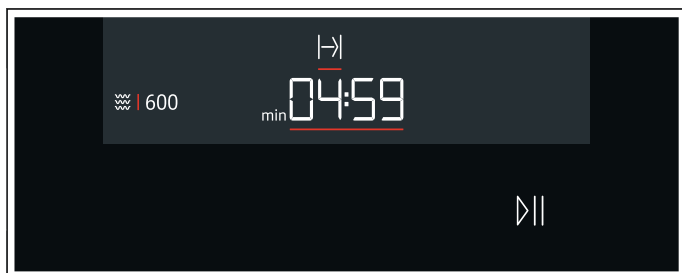
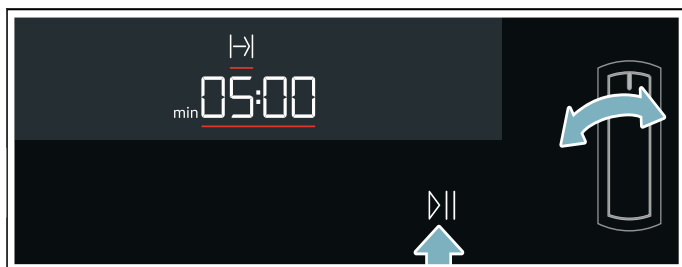


На дисплее выделяется уровень мощности микроволн и отображается рекомендуемое время приготовления.

- Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.

Указание: Можно сначала установить время приготовления, а затем — уровень мощности микроволн.

- Нажмите на поле ▷||.



На дисплее начинается отсчёт времени приготовления. Загорается светодиод ▷||.


По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите на любое поле.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Через несколько секунд установка будет принята.

Изменение мощности микроволн

Нажимайте на поле , пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности.

Указания

- При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.
- Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Запустите режим, нажав на поле ▷||

Приостановка режима

- Нажмите на поле ▷|| или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод ▷|| мигает.
- Закройте дверцу прибора.
- Нажмите на поле ▷||. Режим продолжается, светодиод ▷|| горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.





Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.



Установка комбинированного режима с использованием микроволн

Режим микроволн можно комбинировать со всеми видами нагрева и с функцией подачи пара. Режим микроволн включается во время нагрева прибора. Таким образом блюда готовятся быстрее.


Возможные комбинации



-  Пар
-  Горячий воздух
-  Гриль
-  Гриль с конвекцией

Исключения:

-  Уровень мощности микроволн 1000 Ватт
-  Горячий воздух 40 °С

Установка комбинированного режима


Пример: «Горячий воздух»  190 °С, с уровнем мощности микроволн 360 Вт, 17 минут.

- С помощью переключателя выбора функций установите функцию «Горячий воздух» . Появляется рекомендуемое значение температуры.
- Установите требуемую температуру поворотным переключателем.
- Нажимайте на поле мощности микроволн , пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности. Появляется рекомендуемое время приготовления.
- Установите время приготовления при помощи поворотного переключателя.
- Нажмите на поле ▷||. Режим запускается, загорается светодиод ▷||. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал, символ ▷|| гаснет. Работа в комбинированном режиме завершена. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое поле.





Изменение мощности микроволн

Нажимайте на поле , пока на дисплее не отобразится нужный уровень мощности.

Указания

- При многократном нажатии уровень мощности переключается от максимального до минимального значения.
- Если режим микроволн выбирается после запуска, работа прибора приостанавливается. Запустите режим, нажав на поле ▷||

Приостановка режима

1. Нажмите на поле  или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод  мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле . Режим продолжается, светодиод  горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.





Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Просушка рабочей камеры

После завершения работы просушите рабочую камеру, чтобы в ней не осталась влага.

Разогревание рабочей камеры

Для просушки нагревайте рабочую камеру, благодаря чему влага испарится. После выполнения просушки откройте дверцу прибора, чтобы пар мог испариться из рабочей камеры.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удалите сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры.
3. Переключателем выбора функций установите вид нагрева «Гриль с конвекцией» .
4. Дважды нажмите на поле . На дисплее отмечен символ времени выполнения .
5. Установите поворотным переключателем время выполнения 15 минут.
6. Запустите режим, нажав на поле . Режим просушивания запустится и через 15 минут автоматически завершится.
7. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

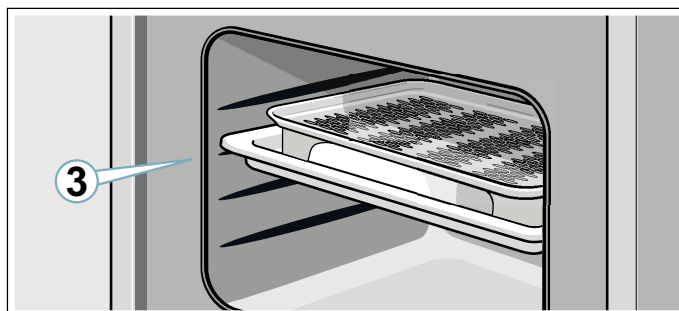
Просушивание рабочей камеры вручную

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на 1 час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

Пар

Функцию подачи пара можно использовать отдельно или в комбинации со всеми видами нагрева и режимом микроволн.

Для оптимального использования функции подачи пара уберите решётку. Установите стеклянный противень на уровень 3 и поставьте лоток для приготовления на пару в стеклянный противень.



Предупреждение – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.


Шумы

Насос

Во время работы прибора слышен гудящий шум. Шум связан с работой насоса. Это обычный шум во время работы.

Приготовление с помощью пара

Режимы подачи пара

Для функции подачи пара можно выбрать различные степени интенсивности. Выбор режимов подачи пара производится нажатием на сенсорное поле . Выбранный режим подачи пара отображается на дисплее.

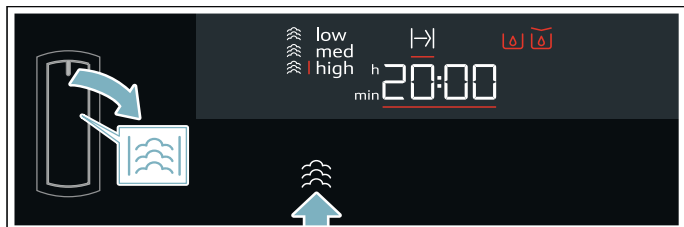
Ре-жим	Интен-сивность	Использование	Индикация на дис-плее
1	Низкая	Для размораживания овощей, мяса, рыбы и фруктов.	 low
2	Средняя	Для приготовления десертов, рыбы и колбасок.	 med
3	Высокая	Для доведения до готовности овощей, рыбы, гарниров, для выжимания сока и бланширования.	 high

Установка интенсивности пара

Указание: Если прибор не использовался длительное время, сначала произведите промывку ☹. → "Режим очистки" на страница 168

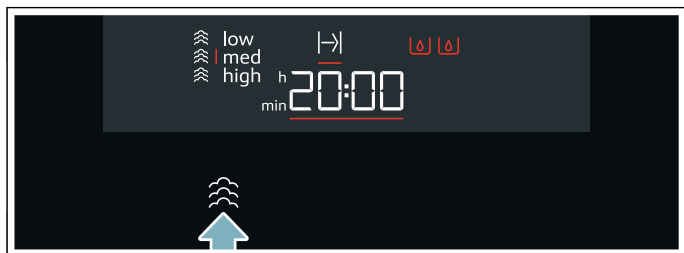
Пример: режим подачи пара 2: средний, время приготовления 10 минут.

1. С помощью переключателя выбора функций выберите функцию подачи пара ☹.



Прибор готов к работе. В качестве стандартных значений установлены максимальный режим подачи пара и время приготовления 20 минут. Стрелка символа резервуара для воды ☹ мигает.

2. Извлеките резервуар, наполните свежей водой до отметки «MAX» и задвиньте в шахту резервуара до упора. → "Наполнение резервуара для воды" на страница 158
3. Нажимайте на поле ☹, пока не установится нужный уровень мощности.

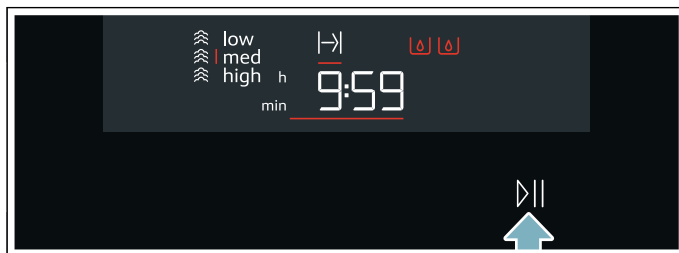


На дисплее отображается выбранный режим подачи пара.

4. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
Указание: Вы можете сначала установить время приготовления и затем режим подачи пара.



5. Нажмите на поле ▷||.



Стрелка символа резервуара для воды ☹ гаснет, символ резервуара для воды ☹ загорается. Режим включается. Загорается светодиод ▷||. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления. В зависимости от режима подачи пара содержимого резервуара для воды хватает на разное время. В случае опорожнения резервуара во время выполнения режима режим прерывается и начинает мигать стрелка символа резервуара для воды ☹. Наполните резервуар свежей водой до отметки «MAX» и продолжите выполнение режима нажатием на поле ▷||.

Указания

- Режим подачи пара во время его выполнения можно в любой момент изменить нажатием на поле ☹.
- После приготовления с использованием пара протрите жёлоб для отвода конденсата и рабочую камеру. → "После каждого режима с использованием пара" на страница 159

Установка комбинированного режима с паром

Для некоторых видов нагрева можно включить функцию подачи пара.

При приготовлении с помощью пара пар подаётся в рабочую камеру в процессе приготовления блюда через различные интервалы времени и с различной интенсивностью. Это позволяет достигать лучших результатов.

Ваше блюдо

- приобретает хрустящую корочку;
- приобретает блестящую поверхность;
- становится нежным и сочным внутри;
- минимально уменьшается в объёме.

Возможные комбинации

- ☹ Микроволны
- ☹ Горячий воздух
- ☹ Гриль
- ☹ Гриль с конвекцией





Исключения:

- ☹ Уровень мощности микроволн 1000 Ватт
- ☹ Горячий воздух 40 °C

Установка комбинированного режима

Пример: «Горячий воздух» ☹ 190 °C с режимом подачи пара 2.


1. Установите переключателем выбора функций вид нагрева «Горячий воздух» ☹.
На дисплее появляется рекомендуемое значение для температуры.
2. Установите требуемую температуру поворотным переключателем.

3. Нажимайте на поле «Пар» , пока на дисплее не отобразится нужный режим подачи пара. На дисплее появляется символ резервуара для воды .
4. Наполните резервуар для воды.
5. Нажмите на поле . Режим включается, загорается светодиод . Начинается отсчёт времени приготовления.


Указания

- Если в процессе приготовления вода будет израсходована, процесс приготовления продолжит выполняться без подачи пара. Индикация на дисплее появляться не будет.
- При открывании дверцы прибора изменяется результат приготовления. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта.

По истечении времени приготовления





Раздаётся звуковой сигнал, символ  гаснет. Работа в комбинированном режиме завершена. Для отключения звукового сигнала нажмите на любое поле.

Изменение режима подачи пара

Нажимайте на поле , пока на дисплее не отобразится нужный режим.

Указание: При многократном нажатии режимы переключаются от самой высокой до самой низкой интенсивности. После режима с самой низкой интенсивностью функция подачи пара деактивируется. При следующем нажатии активируется функция подачи пара, начиная с режима с самой высокой интенсивностью.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле  или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод  мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле . Режим продолжается, светодиод  горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Наполнение резервуара для воды

Резервуар для воды находится справа за панелью резервуаров под дверцей прибора. Прежде чем запускать режим с использованием пара, откройте панель резервуаров и наполните водой резервуар для воды.

Убедитесь, что жёсткость воды установлена правильно. → "Базовые установки" на страница 165

Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!

Наполняйте резервуар для воды только водой. Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками). Пары воспламеняющихся

веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

Внимание!

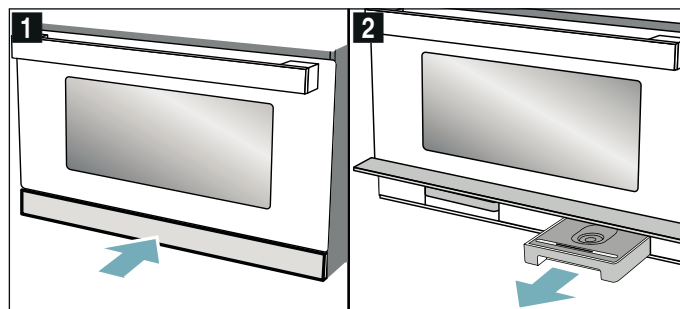
Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) или другие жидкости.

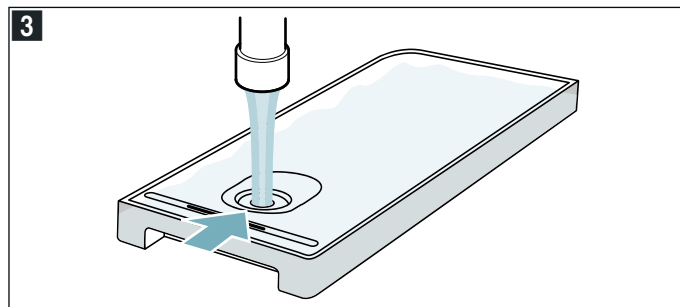
Используйте только свежую, холодную питьевую воду без газа или смягчённую воду.

Указания

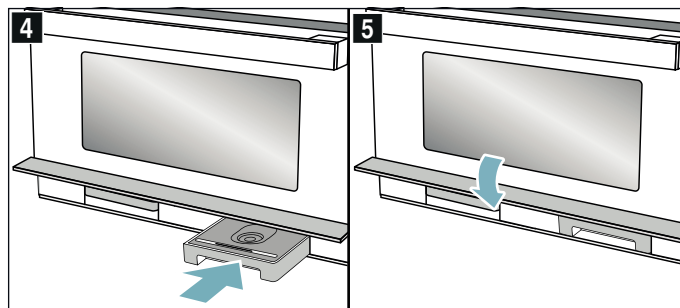
- Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.
 - Если вы используете смягчённую воду, установите значение жёсткости воды на «смягчённая».
1. Коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откроется. Доступ к сборному резервуару (слева) и резервуару для воды (справа) открыт.
 2. Извлеките резервуар для воды из шахты.



3. Наполните резервуар холодной водой до отметки «MAX».



4. Снова установите резервуар для воды в шахту и задвиньте его до упора.
5. Закройте панель резервуаров.



Функция подачи пара готова к использованию.

Долив воды в резервуар

В случае опорожнения резервуара для воды во время текущего режима работы дальнейшее функционирование прибора зависит от режима работы:


- Режим приготовления на пару: выполнение режима прекращается, на дисплее появляется сообщение. При самой интенсивной подаче пара воды в резервуаре хватает прим. на 30–40 минут, при более низкой степени интенсивности подачи пара — значительно дольше.
- Режим приготовления на пару с микроволнами: выполнение режима прекращается. Воды в резервуаре хватает прим. на 50 минут работы в режиме.
- Режим «Горячий воздух» или режим гриля с использованием пара: выполнение режима «Горячий воздух» или режима гриля продолжится, сообщение не появится на дисплее. При самой интенсивной подаче пара воды в резервуаре хватает прим. на 3 часа работы в режиме, при более низкой степени интенсивности подачи пара — значительно дольше.
- Режим гриля с конвекцией с использованием пара: выполнение режима гриля с конвекцией продолжится, сообщение не появится на дисплее. Воды в резервуаре хватает прим. на 9 часов работы в режиме.

Указание: Указанные значения времени могут варьироваться.

Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»).

1. Откройте панель.
2. Выньте резервуар и долейте воду.
3. Установите наполненный водой резервуар и закройте панель.

После каждого режима с использованием пара

В рабочей камере остаётся влага. Аккуратно протрите жёлоб для отвода конденсата и рабочую камеру. После каждого выполнения режима с использованием пара следует выполнять функцию очистки «Промывка» . Затем опорожните и просушите резервуар для воды и сборный резервуар.


Указание: Пятна извести удалите салфеткой, смоченной в уксусе, промойте чистой водой и вытрите насухо мягкой тряпочкой.


Rinse (Полоскание)

Для того, чтобы ваш прибор оставался чистым, можно прокачать воду через систему труб. После этого вода сливается в сборный резервуар.

Указание: После промывки частицы растворенного известкового налета можно обнаружить в сборном резервуаре. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.

Запуск

1. С помощью переключателя выбора функций выберите промывку . Появляется индикация времени выполнения программы. Оно не может быть изменено.
2. Откройте панель резервуаров.

3. Извлеките и опорожните сборный резервуар.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды и вылейте возможные остатки воды. Тщательно промойте и наполните свежей водой.
6. Задвиньте резервуар для воды до упора.
7. Закройте панель резервуаров.
8. Нажмите на поле . Вода прокачивается через трубы. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения. По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Опорожните сборный резервуар.

Опорожнение резервуара

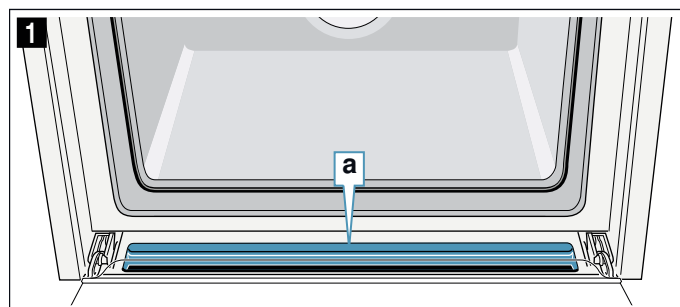
1. Коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откидывается вверх.
2. Извлеките резервуар для воды.
3. Осторожно снимите крышку резервуара.
4. Опорожните резервуар, очистите с помощью моющего средства и тщательно промойте чистой водой.
5. Насухо вытрите все части мягкой тряпочкой.
6. Насухо вытрите уплотнитель крышки.
7. Оставьте сушиться с открытой крышкой.
8. Установите крышку на резервуар и нажмите на неё.
9. Задвиньте резервуар для воды до упора.
10. Закройте панель резервуаров и коротко нажмите на неё посередине. Панель резервуаров заблокирована.

Внимание!

- Не сушите резервуар для воды в рабочей камере. Так его можно повредить.
- Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить.

Просушка жёлоба для отвода конденсата

1. Дайте прибору остыть.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките резервуар для воды и сборный резервуар.
4. Протрите губкой жёлоб для отвода конденсата **a** под рабочей камерой (рис. **1**).






Просушка рабочей камеры

После завершения работы просушите рабочую камеру, чтобы в ней не осталась влага.

Разогревание рабочей камеры

Для просушки нагревайте рабочую камеру, благодаря чему влага испарится. После выполнения просушки откройте дверцу прибора, чтобы пар мог испариться из рабочей камеры.

1. Дайте прибору остыть.
2. Сразу удаляйте сильные загрязнения в рабочей камере и влагу со дна рабочей камеры.
3. Переключателем выбора функций установите вид нагрева «Гриль с конвекцией» .
4. Дважды нажмите на поле . На дисплее отмечен символ времени выполнения |→|.
5. Установите поворотным переключателем время выполнения 15 минут.
6. Запустите режим, нажав на поле . Режим просушивания запустится и через 15 минут автоматически завершится.
7. Оставьте дверцу прибора открытой на 1–2 минуты, чтобы влага могла испариться из рабочей камеры.

Просушивание рабочей камеры вручную

1. Дайте прибору остыть.
2. Удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
3. Насухо протрите рабочую камеру губкой.
4. Оставьте дверцу прибора открытой на 1 час, чтобы дать рабочей камере полностью остыть.

Р Программы автоматического приготовления

Программы автоматического приготовления позволяют с лёгкостью готовить самые различные блюда. Достаточно выбрать программу и указать вес продуктов. Программа автоматического приготовления сама задаст оптимальные установки. Вы можете выбрать одну из 30 программ.

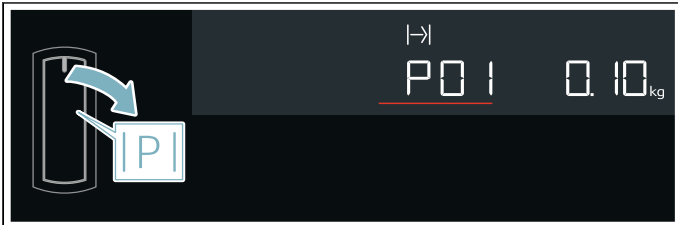
Указания

- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.
- Поместите продукт в холодный духовой шкаф.
- Всегда используйте для этих программ жаропрочную посуду, подходящую для режима микроволн, например из стекла или керамики. В таблице программ вы найдёте рекомендации по выбору принадлежностей.
- Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике. При приготовлении быстрозамороженных блюд используйте продукты, только что взятые из морозильной камеры.

Установка программы

Пример на рисунке: программа 3, вес 1 кг.

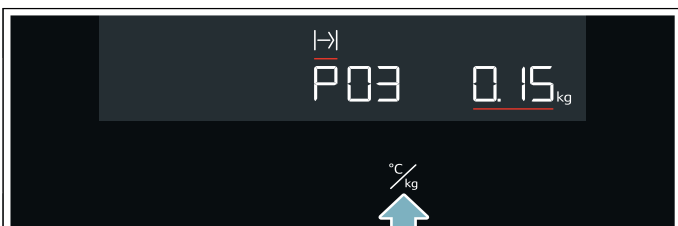
1. Переключатель выбора функций установите на программы автоматического приготовления P. На дисплее появляется первый номер программы и рекомендуемый вес.



2. Поворотным переключателем выберите номер программы 3.



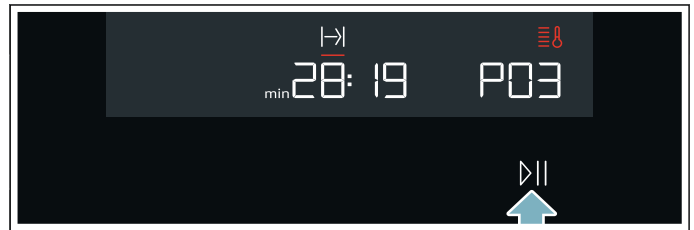
3. Нажмите на поле kg. В центре дисплея отображается установка веса.



4. Поворотным переключателем установите вес 1 кг. Прибор автоматически установит соответствующее весу время приготовления.



5. Нажмите на поле >||. Программа запускается. Начинается отсчёт времени приготовления, загораются индикаторная линия температуры и светодиод >||.



Указания

- Перед запуском вы можете переключать установки программ и веса нажатием полей P и °C/kg.
- После запуска изменение номера программы и веса невозможно. Установленный вес можно вызвать нажатием поля °C/kg.

По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Работа программы завершена, прибор больше не нагревается. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение программы

1. Нажмите на поле >|| и удерживайте его нажатым в течение прим. 4 секунд. Происходит отмена программы.
2. Выберите новую программу.

Приостановка режима

1. Нажмите на поле >|| или откройте дверцу прибора. Режим прерывается, светодиод >|| мигает.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите на поле >||. Режим продолжается, светодиод >|| горит постоянно.

Отмена режима

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Происходит отмена режима и сброс всех установок.

Указание: После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Таблица программ


Программа	Блюдо	Вес в кг	Посуда/ принадлежности, уровень	Указания	Особенности
Размороживание					
P 01	Мясной фарш*	0,10 - 1,20	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Фарш из говядины, баранины, свинины; уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания
P 02	Рыбное филе*	0,10 - 1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака
P 03	Цыплёнок, кусочками, на кости*	0,15 - 1,20	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Кожей вниз
P 04	Ломтики хлеба*	0,10 - 0,50	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Пшеничный хлеб, пшенично-ржаной хлеб, хлеб из муки грубого помола; размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет. По возможности разделите ломтики.
Птица, мясо, рыба					
P 05	Цыплёнок кусочками, свеж. прод.*	0,15 - 1,00	Решётка + стеклянный противень Уровни 3 + 2	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Куриные окорочка, половинки цыплёнка, кожей вниз
P 06	Ростбиф с кровью	0,50 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 07	Ростбиф, слабопрожаренный	0,50 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 08	Ростбиф, хорошо прожаренный	0,50 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 09	Баранья нога, на кости, слабопрожаренная	1,00 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 10	Баранья нога, на кости, хорошо прожаренная	1,00 - 2,00	Стеклянный противень Уровень 1		
P 11	Рыба, целиком, свежие продукты	0,20 - 1,20	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Смажьте изнутри лимонным соком.
P 12	Рыбное филе, свеж.	0,20 - 0,50	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	
P 13	Рыбное филе, замороженное	0,20 - 0,50	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Используйте плоские куски рыбного филе одинаковой толщины. Наполните резервуар водой.	
P 14	Рагу из свежих продуктов**	0,50 - 2,00	Посуда с крышкой Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Используйте мясо, овощи и бульон в равных частях и задайте общий вес.
Овощи и гарниры					
P 15	Брокколи, свежая	0,10 - 1,00	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	




*Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо **Не забывайте после сигнала перемешивать блюдо


Программа	Блюдо	Вес в кг	Посуда/ принадлежности, уровень	Указания	Особенности
P 16	Горошек, замороженный	0,10 - 1,00	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	
P 17	Морковь, кружками, свежая	0,10 - 0,75	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Чем толще куски, тем жестче будет результат. При добавлении неразрезанных продуктов установите больший вес для автоматической программы. Это позволит увеличить продолжительность программы.
P 18	Зелёная спаржа, свежая	0,10 - 0,70	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Не кладите друг на друга
P 19	Яйца, сваренные всмятку	2-10 шт.	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Куриные яйца, охлаждённые
P 20	Рис**	0,10 - 0,50	Высокая посуда с крышкой Дно рабочей камеры	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Длиннозёрный рис, не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. На один объём риса добавьте от двух до трёх объёмов воды. После окончания программы оставьте рис в рабочей камере ещё на 5-10 минут.
P 21	Картофель печёный	0,20 - 1,50	Решётка Уровень 2		Картофель среднего размера, прим. 250 г, помойте, обсушите и наколите кожуру в нескольких местах вилкой.
P 22	Отварной картофель	0,20 - 0,50	Лоток для приготовления на пару + стеклянный противень Уровень 3	Наполните резервуар водой.	Картофель, очищенный и нарезанный кубиками. Чем больше кусочки, тем жестче будет результат.
P 23	Фруктовый компот**	0,30 - 0,80	Плоская посуда на стеклянном противне Уровень 3	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду. Наполните резервуар водой.	Добавьте к фруктам немного сахара и корицы. При приготовлении ягодного компота малину и клубнику добавляйте только во время сигнала перемешивания.
Полуфабрикаты быстрого приготовления					
P 24	Картофель фри, замороженный*	0,20 - 0,80	Стеклянный противень Уровень 2		Не кладите друг на друга
P 25	Крокеты, замороженные*	0,25 - 0,80	Стеклянный противень Уровень 2		Не кладите друг на друга
P 26	Пицца, готовая, охлаждённая	0,10 - 0,60	Решётка Уровень 2		Пицца на тонком тесте
P 27	Пицца, готовая, замороженная	0,10 - 0,50	Решётка Уровень 1		Пицца на тонком тесте, пицца-багет
P 28	Запеканка из макарон, макароны предварительно отварены и охлаждены	0,30 - 1,00	Посуда на стеклянном противне Уровень 2	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду.	Лазанья, каннелони или запеканки из макарон (из предварительно приготовленных макаронных изделий)
P 29	Разогревание порционного блюда, охлаждённого	0,20 - 0,50	Плоская посуда на стеклянном противне Уровень 3	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду. Наполните резервуар водой.	
P 30	Разогрев замороженного порционного блюда	0,20 - 0,50	Плоская посуда на стеклянном противне Уровень 3	Используйте только пригодную для режима микроволн посуду. Наполните резервуар водой.	


*Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо **Не забывайте после сигнала перемешивать блюдо

Установка функций времени

В вашем приборе предусмотрены различные функции времени. Нажатием на сенсорное поле  можно вызвать меню и переключаться между различными функциями. На дисплее горят символы доступных функций, выбранная функция отображается в центре.

Функция времени	Применение
 Таймер	Таймер работает как песочные часы, используемые для определения готовности яиц при варке. Он работает независимо от режима и других функций времени и не влияет на работу прибора.
 Время приготовления	По истечении установленного времени приготовления режим работы завершается автоматически.
 Время суток	На дисплее прибора отображается время суток, пока не будет выполняться другая приоритетная функция.





Только после установки вида нагрева можно вызвать время приготовления нажатием на поле . Таймер можно установить в любой момент.

По истечении времени приготовления или времени таймера раздаётся сигнал. Вы можете заранее отключить сигнал, нажав на поле .

Указание: Продолжительность сигнала можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 165




Запрос установок времени

Если выполнено несколько установок времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Для вызова таймера , времени приготовления  или времени суток  нажимайте на поле  до тех пор, пока в центре дисплея не появится соответствующий символ. В режиме работы доступны только таймер и время приготовления, в режиме ожидания только таймер и время суток. Соответствующее значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Установка таймера

Можно использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от прибора. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, давая знать, что установленное время приготовления или время таймера истекли.

1. Нажмите на поле . На дисплее отображаются символ  и символы времени.
2. Установите время таймера поворотным переключателем. Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На дисплее загорается символ  и начинается отсчёт времени таймера. Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени таймера

Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее отображается -- : --. Для выключения таймера нажмите на любое поле.

Изменение времени таймера

Измените время таймера поворотным переключателем. Через несколько секунд установка будет принята.


Сброс времени таймера

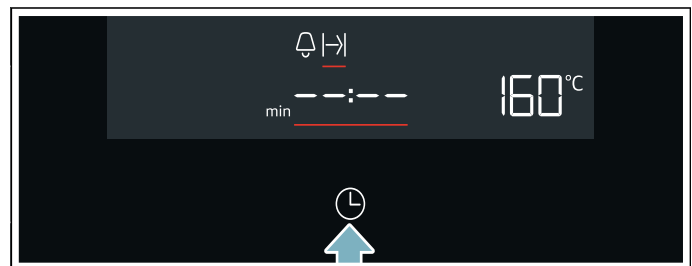
Поворотным переключателем сбросьте время таймера на -- : --. Через несколько секунд установка будет принята. Таймер выключен.

Установка времени приготовления

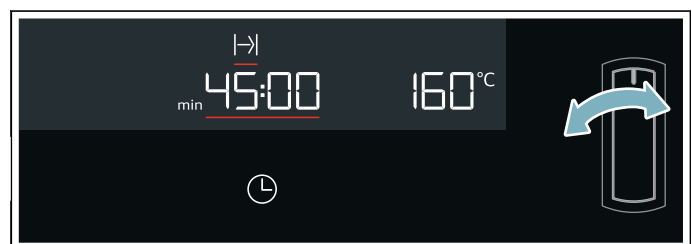
Вы можете установить время приготовления блюда в приборе. По истечении установленного времени прибор автоматически выключается. Нежелательного превышения времени приготовления не происходит.



Пример на рисунке: вид нагрева «Горячий воздух», время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева переключателем выбора функций. На дисплее появляется предлагаемая температура.
2. При необходимости установите другое значение температуры поворотным переключателем.
3. Дважды нажмите на поле . На дисплее отобразится -- : -- и загорятся символы времени.




4. Поворотным переключателем установите время приготовления 45 минут.



5. Нажмите на поле . Духовой шкаф начнёт работать. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления и загорается светодиод . Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени приготовления


Раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. На дисплее отображается -- : --.

1. Нажмите на поле . Сигнал прекращается.
2. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Прибор выключен.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Через несколько секунд установка будет принята.

Сброс времени приготовления


Если выбрана функция таймера, нажмите сначала на поле . Только после этого можно изменить время приготовления.


Поворотным переключателем сбросьте время приготовления на -- : --. Через несколько секунд изменение времени будет принято.

Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображается запрос на установку времени суток. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.




Установка времени суток

При вводе в эксплуатацию время отображается в центре дисплея. На дисплее мигает значение **12:00** и горит символ . Установите время суток.


1. Установите время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите на поле . Время суток установлено.

Изменение времени суток

Указание: Для изменения времени суток прибор должен быть выключен.

1. Дважды нажмите на поле . На дисплее появляется символ  и время суток.
2. Установите время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле . Время суток установлено.

Указания





- Если после установки времени суток вы не нажимаете на поле , установленное значение автоматически принимается через несколько секунд.
- Если во время выполнения установок вы поворачивали переключатель выбора функций, его следует затем вновь перевести в нулевое положение. Только после этого можно пользоваться прибором.
- Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором в режиме ожидания, можно скрыть индикацию времени суток.

Базовые установки

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

Изменение базовых установок

Прибор должен быть выключен.

1. Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым в течение нескольких секунд. На дисплее появляется первая базовая установка.
2. Измените базовую установку поворотным переключателем.
3. Нажмите на поле . На дисплее появляется следующая базовая установка. Нажатием на поле  можно просмотреть все базовые установки и изменить их с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым в течение нескольких секунд. Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Если прибор находится в режиме ожидания, установки можно изменить в любое время.

Отмена

Если вы не хотите сохранять изменения, поверните переключатель выбора функций. Выход из меню базовых установок происходит без их сохранения.

Список базовых установок

Базовая установка	Варианты	Пояснения
c01 Продолжительность звукового сигнала 2 = средний = 30 секунд	1 = короткий = 10 секунд 3 = длинный = 2 минуты	Сигнал по истечении времени приготовления или времени таймера
c02 Сигнал нажатия кнопок* 1 = вкл	0 = выкл	Звуковой сигнал при нажатии на сенсорное поле
c03 Яркость дисплея* 2 = средняя	1 = низкая 3 = высокая	Установка яркости дисплея
c04 Индикатор времени 1 = вкл	0 = выкл	Отображение на дисплее времени суток
c05 Подсветка рабочей камеры 1 = вкл	0 = выкл	Включение и выключение подсветки рабочей камеры в режиме работы
c06 Жёсткость воды 4 = очень жёсткая	0 = смягчённая 1 = мягкая 2 = средней жёсткости 3 = жёсткая	От жёсткости воды зависят интервалы очистки прибора
c07 Заводская установка 0 = выкл	1 = вкл	Восстановление заводских установок прибора
c08 Режим демонстрации 0 = выкл	1 = вкл	Включение и выключение режима демонстрации Указание: Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора.

*Изменение будет сразу принято.

Очистка

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

Предупреждение – Опасность ожога!

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

Предупреждение – Опасность удара током!

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

Предупреждение – Опасность травмирования!

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

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

Подходящие чистящие средства

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице. В зависимости от типа прибора, не все зоны очистки, указанные в таблице, могут быть представлены в вашем приборе.

Прочие принадлежности для вашего прибора вы можете заказать в сервисной службе. Для этого необходимо указать номер артикула.

В новых губчатых салфетках могут содержаться соли. Соли могут привести к образованию налета ржавчины на стальных деталях, поэтому перед использованием губчатых салфеток их следует тщательно прополоскать.

Салфетка из микроволокна

Салфетка из микроволокна специально предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь или алюминий. Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Номер для заказа 00466148

Салфетка для полировки поверхностей из высококачественной стали

Вы можете обрабатывать поверхности протестированной и рекомендованной нами пропитанной маслом салфеткой для полировки (необходимо заказать её у нас), чтобы повысить их устойчивость к появлению отпечатков пальцев и царапин.

Номер для заказа 00311134

Масло для ухода за современными поверхностями из высококачественной стали

То же масло, которым пропитаны салфетки, в бутылочках можно заказать у нас.

Номер для заказа 00311567

Растворитель жиров

Для интенсивной очистки поверхностей от стойких загрязнений жиром.

Номер для заказа 00311781

Средство для удаления накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь. Используйте только рекомендуемые здесь средства для удаления накипи. Все прочие средства для удаления накипи могут повредить прибор.

Жидкое средство для удаления накипи: номер для заказа 00311680

Таблетки для удаления накипи: номер для заказа 00311864

Внимание!

Повреждение поверхности

Нельзя использовать:

- едкие или абразивные чистящие средства,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта,
- жёсткие мочалки или губки,
- очистители высокого давления или пароструйные очистители,
- специальное средство для очистки прибора в тёплом состоянии.

Зона очистки	Очистка
Очистка прибора снаружи	
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 ухода за металлическими изделиями, используемые для нагреваемых поверхностей, можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Средство следует наносить тонким слоем с помощью мягкой тряпочки.
Панель управления	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте чистящее средство для стёкол или скребок для стеклянных поверхностей.
Стёкла дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей или спиральную металлическую мочалку.
Ручка дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы немедленно протрите её, иначе пятна невозможно будет удалить.

Очистка прибора изнутри

Самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте указания для поверхностей рабочей камеры, приведённые после таблицы.
Внутренняя поверхность дверцы и уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не снимайте уплотнитель дверцы. Не трите. После очистки проверьте положение уплотнителя дверцы.
Поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите. После очистки проверьте положение уплотнителя дверцы.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Сборный резервуар и резервуар для воды	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем тщательно промойте, чтобы удалить остатки моющего средства. Протрите насухо мягкой тряпочкой. Оставьте сушиться с открытой крышкой. Насухо вытрите уплотнитель крышки. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Шахта резервуара	После каждого использования вытирайте насухо.
Выпуск пара в рабочей камере	Горячий мыльный раствор: используйте губку или мягкую щётку.

Указания

- Небольшие цветные отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.
- Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от подсветки в рабочей камере.

Очистка самоочищающихся поверхностей

Для задней стороны рабочей камеры предусмотрено самоочищающееся каталитическое покрытие. Во время работы прибора брызги от жарения и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Поэтому очистка этой области не требуется.

Внимание!

Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях, так как это может вызвать их повреждение. При попадании средства для очистки духовок на данные поверхности немедленно удалите его с помощью губки, смоченной в воде. Ни в коем случае не трите и не используйте для очистки жёсткие губки и щётки.

После того, как духовой шкаф остынет, удалите коричневатые и беловатые остатки водой и мягкой губкой.

Указание: Во время работы на поверхностях могут образоваться пятна красного цвета — это не ржавчина, а оставшиеся кусочки продуктов. Эти пятна не опасны для здоровья и не влияют на способность самоочищающихся поверхностей к самоочистке.

Содержание прибора в чистоте

Для предотвращения образования стойких загрязнений следите за тем, чтобы прибор всегда оставался чистым, и немедленно устраняйте загрязнения.

Рекомендации

- Очищайте рабочую камеру после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.
- Для выпекания особо сочных пирогов используйте стеклянный противень.
- Используйте для жарки подходящую посуду, например, жаровню.
- По возможности используйте вид нагрева «Горячий воздух». При данном виде нагрева рабочая камера меньше загрязняется.

Режим очистки

Режим удаления накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь.

Внимание!

- Повреждение прибора: используйте для удаления накипи только рекомендуемое нами средство для удаления накипи, в жидком виде или в форме таблетки. Время воздействия при удалении накипи зависит от используемого средства. Все прочие средства могут повредить прибор. Средство для удаления накипи можно приобрести через сервисную службу.
Жидкое средство для удаления накипи: номер для заказа 00311680
Таблетки для удаления накипи: номер для заказа 00311864
- Раствор для удаления накипи: не допускайте попадания раствора или средства для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности прибора, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.

Удаление накипи включает в себя два этапа. Чтобы восстановить работоспособность прибора, режим удаления накипи в гигиенических целях должен быть выполнен до конца. В целом удаление накипи продолжается ок. 32 минут.

- Удаление накипи (31 минут), затем опорожнение сборного резервуара и наполнение резервуара для воды свежей водой.
- Промывка после удаления накипи (ок. 1 минуты), затем опорожнение сборного резервуара.

Если удаление накипи прерывается (например, по причине отключения электроэнергии, выключения прибора или остановки процесса удаления накипи), после повторного включения прибора появляется запрос на выполнение промывки. До завершения промывки прибор заблокирован для других режимов.

Периодичность удаления накипи зависит от жёсткости используемой воды. После того, как будет возможно выполнение лишь пяти или менее режимов с использованием пара, на дисплее отобразится символ ☹, указывающий на необходимость удаления накипи. Таким образом, у вас будет время подготовиться к удалению накипи.

После этого режим приготовления на пару возможен только после удаления накипи.

Запуск

1. С помощью переключателя выбора функций выберите режим удаления накипи ☹. Отобразится время выполнения режима. Оно не может быть изменено.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките и опорожните сборный резервуар.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды.
6. Приготовьте раствор для удаления накипи, смешав воду и средство для удаления накипи.

Указание: Обратите внимание на соотношение компонентов раствора.

Жидкое средство для удаления накипи (номер для заказа. 00311680): соотношение компонентов 1:5, смешайте 50 мл средства для удаления накипи и 250 мл воды.

Таблетки для удаления накипи (номер для заказа. 00311864): Оставьте одну таблетку для удаления накипи (18 г) в 250 мл воды на пять минут до её полного растворения.


7. Налейте раствор для удаления накипи в резервуар для воды и задвиньте резервуар до упора.
8. Закройте панель резервуаров.
9. Нажмите на поле >||. Выполняется удаление накипи. На дисплее появляется оставшееся время выполнения режима. После завершения удаления накипи раздаётся сигнал. Прибор прекращает работу.
10. Откройте панель резервуаров.
11. Извлеките, опорожните и снова задвиньте сборный резервуар.
12. Извлеките резервуар для воды, тщательно промойте, наполните свежей водой и снова задвиньте.
13. Закройте панель резервуаров.
14. Нажмите на поле >||. Прибор дважды автоматически выполняет полоскание. После завершения полоскания раздаётся сигнал. Опорожните сборный резервуар.

Rinse (Полоскание)

Для того, чтобы ваш прибор оставался чистым, можно прокачать воду через систему труб. После этого вода сливается в сборный резервуар.

Указание: После промывки частицы растворенного известкового налета можно обнаружить в сборном резервуаре. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование.

Запуск

1. С помощью переключателя выбора функций выберите промывку . Появляется индикация времени выполнения программы. Оно не может быть изменено.
2. Откройте панель резервуаров.
3. Извлеките и опорожните сборный резервуар.
4. Задвиньте пустой сборный резервуар до упора.
5. Извлеките резервуар для воды и вылейте возможные остатки воды. Тщательно промойте и наполните свежей водой.
6. Задвиньте резервуар для воды до упора.
7. Закройте панель резервуаров.
8. Нажмите на поле >||. Вода прокачивается через трубы. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения. По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Опорожните сборный резервуар.

Окончательная очистка

После каждого удаления накипи или промывки необходимо выполнить следующие операции:

1. Откройте панель резервуаров.
2. Опорожните, очистите и просушите сборный резервуар и резервуар для воды.
3. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Процесс завершён и прибор снова готов к работе.

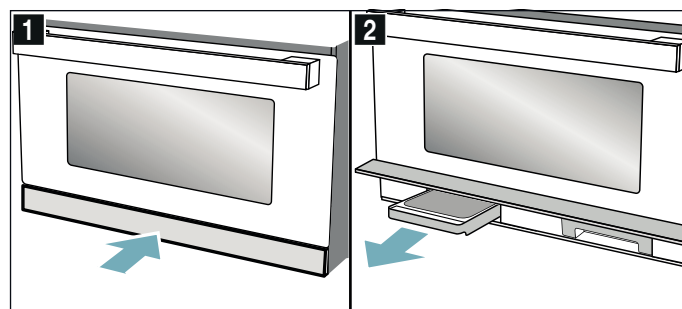
Опорожнение сборного резервуара

При выполнении функций очистки остатки воды собираются в сборном резервуаре. После этого сборный резервуар необходимо опорожнить и просушить.

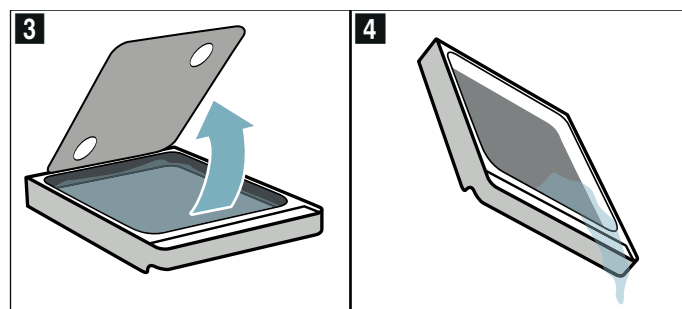
Внимание!

- Не сушите сборный резервуар в горячей рабочей камере. Это приведёт к повреждению сборного резервуара.
- Не мойте сборный резервуар в посудомоечной машине. Это приведёт к повреждению сборного резервуара.

1. Коротко нажмите на середину панели резервуаров. Панель резервуаров откроется. Доступ к сборному резервуару и резервуару для воды открыт.
2. Извлеките сборный резервуар из шахты.

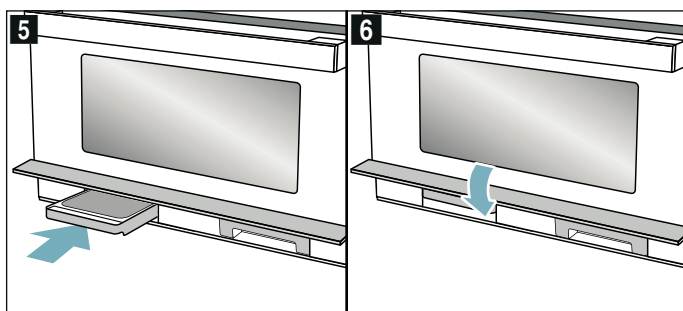


3. Откройте крышку сборного резервуара.
4. Опорожните сборный резервуар.



5. Снова установите сборный резервуар в шахту резервуара и задвиньте до упора.

6. Закройте панель резервуаров.



Прибор готов к работе.








? Что делать в случае неисправности?

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

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

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Что делать при неисправности?

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Прибор не работает	Не вставлена вилка 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. Включите его снова прил. через 10 секунд
Эксплуатация включенного прибора невозможна, на дисплее отображается символ  .	Активирована блокировка для безопасности детей	Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым, пока не погаснет символ 
Подсветка рабочей камеры не работает.	Неисправна светодиодная лампа	Обратитесь в сервисную службу
На дисплее мигает 12:00 и горит символ  .	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток
Прибор не работает. На дисплее отображается время приготовления.	После установки не было нажато поле  .	Нажмите на поле  или отмените установку, выбрав переключателем выбора функций другую функцию.
	Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта неплотно. Не нажато поле  .
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн
	В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем почти вдвое увеличивает время приготовления
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.
Параметры прибора устанавливаются, однако прибор не нагревается. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Деактивируйте режим демонстрации в базовых установках. Указание: Режим демонстрации активен только в течение первых 5 минут после подключения прибора.
Символы резервуара для воды и сборного резервуара непрерывно мигают.	Техническая проблема.	Проверьте, до упора ли задвинуты резервуар для воды и сборный резервуар в соответствующие шахты. Если символы продолжают мигать, обратитесь в сервисную службу. Вы можете пользоваться прибором за исключением функции подачи пара.


Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Тёплый воздух/пар выходит из дверцы.	Охлаждающий вентилятор в приборе работает	Не является неисправностью. Вентилятор продолжает работать в течение короткого времени после завершения работы прибора. Вентилятор защищает прибор от перегрева.
После завершения работы прибора охлаждающий вентилятор продолжает функционировать.	После завершения работы прибору необходимо остыть.	Не является неисправностью.
Охлаждающий вентилятор работает при открытой дверце.	Во время и после завершения работы прибору необходимо дать остыть.	Не является неисправностью. При открытой дверце все функции (микроволновая печь, ...) остановлены.
Пар не заметен при использовании горячего воздуха/комбинированного режима с грилем.	Пар заметен не во всем диапазоне температур. Чем горячее пар, тем он менее заметен.	Не является неисправностью.
После использования режима приготовления на пару, сборный резервуар пуст.	При обычной работе в режиме приготовления на пару или в комбинированном режиме с паром, конденсат оседает на стеклянной пластине в нижней части прибора и сером жёлобе для отвода конденсата на дне прибора. Он не попадает в сборный резервуар.	Сборный резервуар служит только для промывки и удаления накипи, а не для обычной работы в режиме приготовления на пару или в комбинированном режиме с паром. См. также главу «Пар».
Белые частицы накипи находятся в сборном резервуаре.	Во время промывки или удаления накипи мелкие частицы накипи отслаиваются от нагревателя.	Во время промывки или удаления накипи мелкие частицы накипи могут отслоиться. Проверьте установки жёсткости воды. Выполняйте удаление накипи через указанные промежутки времени.
Низкий расход воды в комбинированном режиме. Особенно в комбинированном режиме с 3 функциями.	В комбинированном режиме с паром, особенно в комбинированном режиме с 3 функциями, иногда используется небольшое количество пара. Таким образом, расходуется лишь небольшое количество свежей воды из резервуара.	Не является неисправностью.
E0532	Загрязнения на панели управления приводят к тому, что сенсорное поле оказывается постоянно активным.	Выключите прибор и очистите панель управления. Снова включите прибор. Если непосредственно после включения ошибка повторяется, обратитесь в сервисную службу.
E5005	Функция подачи пара была многократно активирована при пустом резервуаре для воды.	Перед следующим использованием убедитесь, что резервуар для воды заполнен холодной водой и задвинут в шахту резервуара до упора. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисную службу.

Служба сервиса

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

Номер E и номер FD

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.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем, какой вид нагрева и какая температура подходят для каждого блюда лучше всего. Вы узнаете, какие принадлежности вам подходят и на какой высоте их размещать. Вы получите рекомендации относительно посуды и способа приготовления.

Указание: При приготовлении блюд в духовом шкафу может образовываться много пара.

Эта духовка энергетически очень эффективна и в процессе работы пропускает наружу мало тепла. Из-за большой разницы температур внутри духовки и ее наружными частями конденсат может оседать на дверце, панели управления или расположенных рядом мебельных фасадах. Это нормальное физически обусловленное явление. Предварительный разогрев или осторожное открытие дверцы может уменьшить объем конденсата.

Приготовление на пару или обдув паром предполагают, что в духовом шкафу образуется много пара. После приготовления протрите духовой шкаф, когда он остынет.

Общие указания

Рекомендуемые установочные значения

В таблице вы найдёте оптимальные функции для различных блюд. Температура/режимы и время приготовления зависят от объёма, посуды, качества, температуры и свойств продуктов. Поэтому указаны диапазоны установочных значений. Начните с наименьших значений. Если необходимо, в следующий раз установите значения повыше.

В режиме микроволн всегда устанавливайте максимальное указанное время, но обязательно проверьте блюдо по истечении минимального указанного времени.

Перед работой в режиме с использованием функции пара убедитесь, что резервуар для воды наполнен.

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

Установочные значения действительны в том случае, если блюдо помещается в холодную рабочую камеру.

Для некоторых блюд необходим предварительный разогрев рабочей камеры, что указано в таблице. Ставьте ваше блюдо и принадлежности в рабочую камеру только после её предварительного разогрева.

Некоторые изделия удаются лучше, если выпекать их в несколько этапов. Они указаны в таблице.

Если хотите готовить блюда по своему рецепту, ориентируйтесь на похожие блюда из таблицы. Дополнительную информацию можно найти в рекомендациях в приложении к таблицам установок.

Уберите из духового шкафа неиспользуемые принадлежности.

Принадлежности

Используйте в вашем духовом шкафу только оригинальные принадлежности. Они оптимально подходят для разных способов приготовления пищи в нём.

Всегда используйте только подходящие посуду и принадлежности и правильно устанавливайте их.

Также соблюдайте указания по использованию посуды в режимах микроволн и приготовления с использованием пара, содержащиеся в соответствующих главах. → "Микроволны" на страница 154 → "Пар" на страница 156

При вынимании горячей посуды и принадлежностей из рабочей камеры всегда используйте прихватки.

Посуда и формы для выпекания

Для достижения оптимальной степени готовности мы рекомендуем использовать тёмные металлические формы для выпекания.

Светлые металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время выпекания, и выпечка подрумянивается неравномерно.

Если вы используете силиконовые формы, проверьте в указаниях изготовителя, подходят ли они для использования в режиме приготовления с использованием пара и в режиме микроволн, и ориентируйтесь на характеристики и рецепты изготовителя.

Силиконовые формы часто меньше по размеру, чем обычные формы, поэтому объём продуктов и рецептура могут отличаться.

Принципиально действует следующее правило:

- Выпекание в режиме «Горячий воздух» в стеклянном противне на уровне 2
- Выпекание в режиме «Горячий воздух» в форме на решётке на уровне 1
- Жарение на решётке или в стеклянном противне на уровне 2. При использовании решётки подставьте под неё стеклянный противень.
- Приготовление на гриле на решётке на уровне 3 или 4. Подставьте под решётку стеклянный противень.
- Приготовление в режиме микроволн: посуда на дне рабочей камеры, уровень 0.

- Приготовление в режиме с использованием пара: стеклянный противень с лотком для приготовления на пару на уровне 3.

Пергаментная бумага

Используйте только такую пергаментную бумагу, которая подходит для выбранной температуры. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру.

Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на решётку.

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 можно снять фольгу.

При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае не используйте её для дальнейшего приготовления пищи и не допускайте её контакта с другими продуктами.


В процессе размораживания переверните или перемешайте продукты 1–2 раза. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.












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

Обработку мяса можно начинать, даже если в самой середине оно разморозилось не до конца.

Указания

- Не накрывайте посуду крышкой и ставьте её на дно рабочей камеры.
- Помните, что процесс установки параметров может состоять из нескольких этапов.
- Всегда устанавливайте максимальное указанное время, но обязательно проверьте блюдо по истечении минимального указанного времени.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	Открытая посуда	0		800 г	1	180	15	Несколько раз перевернуть.
					2	90	15 - 25	
				1000 г	1	180	15	
					2	90	25–35	
				1500 г	1	180	20	
					2	90	25 - 35	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	Открытая посуда	0		200 г	1	180	5	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
					2	90	4–6	
				500 г	1	180	10	
					2	90	5–10	
				800 г	1	180	10	
					2	90	10–15	

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Мясной фарш, смешанный	Открытая посуда	0		200 г	1	90	15	Замораживать, разложив по возможности плоско. Во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш.
				500 г	1	180	5	
				800 г	1	180	10	
					2	90	15-20	
Птица целиком или кусочки птицы	Открытая посуда	0		600 г	1	180	5	Время от времени переворачивать. Удалить жидкость от размораживания.
				1200 г	1	180	10	
					2	90	20-25	
				2000 г	1	180	20	
2	90	30-40						
Гусь	Открытая посуда	0		4500 г	1	180	30	Переворачивать каждые 20 минут. Удалить жидкость от размораживания.
					2	90	60-80	
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	Открытая посуда	0		400 г	1	180	5	Отделить размороженные части друг от друга.
					2	90	10-15	
Рыба целиком	Открытая посуда	0		300 г	1	180	3	Время от времени переворачивать.
					2	90	10-15	
				600 г	1	180	8	
					2	90	15-25	
Овощи, например, горошек	Открытая посуда	0		300 г	1	180	10-15	Время от времени осторожно перемешивать.
				600 г	1	180	10	
					2	90	9-15	
Фрукты, ягоды, например, малина	Открытая посуда	0		300 г	1	180	7-10	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга.
				500 г	1	180	8	
					2	90	5-10	
Сливочное масло, растапливание	Открытая посуда	0		125 г	1	90	6-8	Полностью снять упаковку.
				250 г	1	180	2	
					2	90	3-5	
Хлеб, целиком	Открытая посуда	0		500 г	1	180	3	Время от времени переворачивать.
					2	90	10-15	
				1000 г	1	180	5	
					2	90	15-25	
Пирог, сухой, например, сдобный пирог	Открытая посуда	0		500 г	1	90	10-15	Отделить куски пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок или крема.
				750 г	1	180	3	
					2	90	10-15	
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог	Открытая посуда	0		500 г	1	180	5	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина.
					2	90	15-25	
				750 г	1	180	7	
					2	90	15-25	

Разогревание полуфабрикатов глубокой заморозки

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 нагреваются быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду максимально тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

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

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

Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Указания

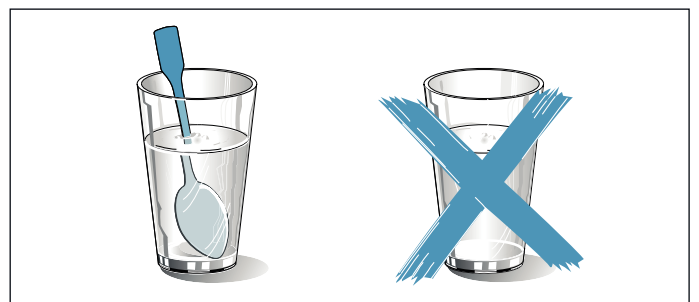
- Устанавливайте посуду на дно рабочей камеры.
- Обязательно накрывайте посуду крышкой. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную плёнку для микроволновой печи.
- Всегда устанавливайте максимальное указанное время, но обязательно проверьте блюдо по истечении минимального указанного времени.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин	Указания
Суп, замороженный	Закрытая посуда	0	☞☞☞	400 г	600	8–15	
Рагу, густой суп, замороженные	Закрытая посуда	0	☞☞☞	500 г	600	8–13	
				1000 г	600	20–25	
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов), замороженные	Закрытая посуда	0	☞☞☞	300–400 г	600	11–15	
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш, замороженные	Закрытая посуда	0	☞☞☞	500 г	600	12–17	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
				1000 г	600	25–30	
Запеканки, например, лазанья, каннеллони, замороженные	Закрытая посуда	0	☞☞☞	450 г	600	10–15	
Гарниры, например, рис, макароны, замороженные	Закрытая посуда	0	☞☞☞	250 г	600	2–5	Добавление жидкости
				500 г	600	8–10	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь, замороженные	Закрытая посуда	0	☞☞☞	300 г	600	8–10	Добавить воду, чтобы покрылось дно
				600 г	600	14–17	
Шпинат, замороженный	Закрытая посуда	0	☞☞☞	500 г	600	11–16	Готовить без добавления воды, время от времени перемешивать

Разогревание

⚠ Предупреждение Опасность ошпаривания!

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












Внимание!

Следите за тем, чтобы металлические предметы, например ложка, находились 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.
- 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.
- Накрывайте блюда крышкой, если это указано в таблице. Установите посуду на дно рабочей камеры. Если вы хотите подключить функцию использования пара, установите стеклянный противень с посудой на уровень 3 и залейте воду в резервуар.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес/количество	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	Открытая посуда	0		150 мл	360	–	0,5–1,5	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру.
Напитки	Открытая посуда	0		200 мл	1000	–	1–2	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки; время от времени проверять
				500 мл	1000	–	4–5	
Суп, 2 чашки по 175 г	Открытая посуда	0		350 г	600	–	3–4	
Суп, 4 чашки по 175 г	Открытая посуда	0		700 г	600	–	6–8	
Мясо или кусочки мяса в соусе	Закрытая посуда	0		500 г	600	–	7–10	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	Открытая посуда	3		400 г	360	HIGH	9–14	
Рагу, густой суп	Закрытая посуда	0		400 г	600	–	6–8	
				800 г	600	–	8–11	
Овощи	Открытая посуда	3		150 г	360	HIGH	3–5	
	Открытая посуда	3		300 г	360	HIGH	4–7	

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объёма продуктов.	Увеличьте или уменьшите время приготовления по общему правилу: двойной объём = двойное время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите меньшее 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 большее время приготовления. Продукты большего объёма и большей высоты требуют больше времени для обработки.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или большее время приготовления.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз переворачивайте их во время размораживания.

Пироги, хлеб и мелкая выпечка

В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих видов выпечки.

Чтобы тесто хорошо поднялось, накройте миску с тестом плёнкой или полотенцем, установите её на дно рабочей камеры и выберите режим «Горячий воздух» при температуре 40 °С.

Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн

Выпекание в комбинированном режиме с использованием микроволн может существенно сократить время приготовления.

Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 154

В комбинированном режиме с использованием микроволн можно использовать обычные формы для выпекания из металла. Если между формой для выпекания и решёткой появляются искры, проверьте, чистая ли форма снаружи. Измените положение формы на решётке. Если это не помогает, продолжайте выпекание без использования микроволн. Время выпекания в этом случае увеличивается. При использовании пластиковых, керамических или стеклянных форм время выпекания, указанное в таблицах установок, сокращается.

Пироги в формах

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн	Время приготовления мин
Сдобный пирог, обычное тесто*	Форма чашеобразная/«венок»/прямоугольная	1		160-170	-	60-80
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)*	Форма чашеобразная/«венок»/прямоугольная	1		150-160	-	60-70
Ореховый кекс	Разъёмная форма, Ø 26 см	1		170-180	90	30-35
Корж для торта из сдобного теста	Форма для коржа для торта	1		160-170	-	35-45
Бисквитный торт, из 3 яиц	Разъёмная форма, Ø 26 см	1		160-170	-	40-50
Фруктовый или творожный торт из песочного теста*	Разъёмная форма, Ø 26 см	2		150-160	360	40-50
Фруктовый пирог, тонкий, сдобное тесто	Форма чашеобразная/форма разъёмная	1		170-190	90	30-45
Пикантный пирог (например, киш или луковый пирог)	Разъёмная форма	2		160-180	90	50-70

*Оставить пирог остывать в духовом шкафу прим. на 20 минут

Пирог на противне

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Сдобный пирог с сухой начинкой	Стеклянный противень	2		160-170	-	-	30-40
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой, например, дрожжевое тесто с яблочной посыпкой*	Стеклянный противень	1		160-170	-	-	30-45

*предварительный разогрев

Выпекание с использованием пара

При выпекании с использованием пара некоторые виды выпечки (например, из дрожжевого теста) приобретают более хрустящую корочку и блестящую поверхность. При этом выпечка меньше пересыхает.

Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («МАХ»). После того, как вода будет израсходована, приготовление блюда продолжится в установленном режиме нагрева уже без подачи пара.

Продукты глубокой заморозки

Полностью выньте продукты из упаковки. Не используйте сильно обледенелые продукты глубокой заморозки. Удалите лёд с продуктов.

Продукты глубокой заморозки могут пропекаться неравномерно. Кроме этого, они могут неравномерно поджариваться в процессе выпекания.

Хлеб и булочки

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру или ставить посуду с водой на дно рабочей камеры. Из-за смены температуры возможно повреждение дна рабочей камеры.

Подключите функцию использования пара к режиму «Горячий воздух». Установочные значения, указанные для теста для хлеба, действительны для выпекания как на противне, так и в прямоугольной форме.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки*	Стекланный противень	1		170-180	-	HIGH	35-45
Штрудель с фруктовой начинкой, готовый, замороженный	Стекланный противень	1		180-200	-	MEDIUM	40-50
Пицца	Стекланный противень	2		210-230	-	-	25-35
Пицца, готовая, замороженная	Решётка	2		180-190	180	-	8-15
Пицца-багет, готовая, замороженная	Решётка	2		190-210	180	-	12-15

*предварительный разогрев

Мелкая выпечка и печеньё

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Стекланный противень	2		150-170	20-35
Безе	Стекланный противень	2		100	90-120
Миндальное печенье	Стекланный противень	2		110	35-45
Выпечка из слоёного теста	Стекланный противень	2		170-180	35-45

Хлеб и булочки

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Шаги	Температура, °C	Режим гриля	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Хлеб, 1 кг*	Стекланный противень	1		1	230	-	HIGH	10-15	Никогда не наливайте горячую воду в горячий духовой шкаф.
				2	190-200	-	-	30-45	
Хлеб, 1,5 кг*	Прямоугольная форма	0		1	230	-	HIGH	10-15	
				2	200-210	-	-	40-50	
Булочки, например, булочки из пшеничной муки*	Стекланный противень	1		1	200-220	-	HIGH	25-35	
Хлеб для тостов, 12 ломтиков	Решётка	3		1	-	3	-	3-6	
Хлеб для тостов, 4 ломтика	Решётка	3		1	-	3	-	3-6	Расположите на решётке ломтики хлеба для тостов рядом друг с другом.
Тосты запечённые, 2-4 ломтика	Решётка + стекланный противень	3+1		1	-	3	-	8-10	

*предварительный разогрев

Рекомендации по выпеканию

Между формой и решёткой возникают искры.	Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в рабочей камере. Если это не помогает, продолжите выпекание без использования микроволн или используйте стекланный противень в качестве подставки. В этом случае время выпекания увеличивается.
Вы хотите проверить, пропеклась ли выпечка.	Проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если тесто не прилипает к палочке, выпечка готова.
Выпечка опадает.	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Или установите температуру выпекания на 10 °C ниже и увеличьте время выпекания. Используйте те ингредиенты, которые указаны в рецепте, и соблюдайте указания по приготовлению, данные в нём.

Выпечка поднялась только в середине, а по краям низкая.	Смазывайте жиром только дно разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите выпечку ножом от стенок формы.
Мелкие изделия из теста слипаются во время выпекания.	Расстояние между ними должно быть прим. 2 см. Тогда будет достаточно места, чтобы выпекаемые изделия могли хорошо подняться и зарумяниться со всех сторон.
Выпечка слишком сухая.	Установите температуру выпекания на 10 °C выше и уменьшите время выпекания.
Выпечка сверху и снизу совсем не подрумянилась.	Если выбранный уровень установки и принадлежности соответствуют рекомендованным, надо либо увеличить температуру, либо увеличить время выпекания.
Задняя часть выпечки, выпекаемой в форме, слишком сильно подрумянилась.	Устанавливайте форму не к задней стенке шкафа, а на середину противня или решётки.
Выпечка сверху и снизу слишком сильно подрумянилась.	В следующий раз выберите более низкую температуру и, при необходимости, увеличьте время выпекания.
Выпечка подрумянивается неравномерно.	Выберите более низкую температуру. Оптимальной циркуляции воздуха могут мешать выступающие края пергаментной бумаги. Всегда вырезайте пергаментную бумагу точно по размеру. Проверьте, не стоит ли форма для выпекания непосредственно перед отверстиями в задней стенке рабочей камеры. При выпекании мелкой выпечки следите за тем, чтобы она была одинаковой величины и толщины.
Выпечка выглядит готовой, но внутри не пропеклась.	Выпекайте немного дольше при более низкой температуре и, при необходимости, добавьте меньше жидкости. Для выпечки с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж. Посыпьте его миндалём или панировочными сухарями и только потом кладите на него начинку.
Выпечка не отделяется от формы после того, как её перевернули.	Готовую выпечку оставьте остывать ещё примерно на 5–10 минут. Если она по-прежнему не вынимается, осторожно отделите ножом края выпечки от бортиков. Опять переверните выпечку и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её панировочными сухарями.

Запеканки и grateny

С помощью вашего прибора вы легко приготовите запеканки или grateny. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для некоторых блюд.

Время приготовления запеканки зависит от размеров посуды и высоты запеканки. Для приготовления запеканок и gratenov используйте широкую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюда будут

готовиться дольше и могут подгореть сверху. Всегда используйте указанные уровни установки.

Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 154

Используйте форму для запеканки высотой 4–5 см. Запеканки и grateny необходимо оставить постоять в выключенном духовом шкафу ещё 5 минут.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин
Сладкие запеканки, например, творожная запеканка с фруктами, 1,5 кг	Форма для запеканки	0	 + 	130–150	180	25–35
Пикантная запеканка, из готовых ингредиентов, например, запеканка из макарон, 1 кг	Форма для запеканки	0	 + 	180–190	600	12–17
Пикантные запеканки, из сырых ингредиентов, например, картофельная запеканка, 1,1 кг	Форма для запеканки	0	 + 	170–180	600	20–30

Птица, мясо и рыба

Ваш прибор обладает самыми широкими возможностями для приготовления птицы, мяса и рыбы. В таблицах установок можно найти оптимальные установки для многих блюд. Некоторые изделия удаются лучше, если готовить их в несколько этапов. Они указаны в таблице.

Доведение до готовности в посуде

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования осколками стекла!

Ставьте горячую стеклянную посуду на сухую подставку. Если подставка влажная или холодная, стекло может лопнуть.

Используйте только посуду, подходящую для данного способа приготовления. Лучше всего подходит стеклянная посуда. Проверьте, помещается ли посуда в рабочую камеру.

Блестящая посуда для жарения из нержавеющей стали или алюминия не подходит для приготовления в режиме микроволн. При традиционном приготовлении блестящая посуда будет отражать тепло, как зеркало, поэтому она может использоваться только при определённых условиях. Птица, мясо и рыба готовятся медленнее и меньше подрумяниваются. При традиционном приготовлении пищи устанавливайте более высокую температуру и/или большее время приготовления.

Учитывайте указания изготовителя относительно применяемой посуды.

Открытая посуда

Лучше всего для приготовления птицы, мяса и рыбы использовать глубокую форму для жарения. Устанавливайте форму на дно рабочей камеры. Если вы хотите использовать также пар, не накрывайте посуду крышкой. Если у вас нет подходящей посуды, используйте стеклянный противень.

Закрытая посуда

Следите, чтобы крышка подходила к посуде и хорошо закрывала её. Устанавливайте посуду на решётку.

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

При открывании крышки по окончании приготовления может выходить очень горячий пар. Поднимайте крышку так, чтобы горячий пар мог уйти в сторону, противоположную от вас.

Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн

Благодаря данному режиму время приготовления существенно сокращается. В отличие от традиционного режима при жарении в комбинированном режиме с использованием микроволн время приготовления зависит от общего веса продуктов.

Указание: Если объём продуктов отличается от указанного в таблицах установок, руководствуйтесь основным правилом: двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла или «римский горшок» можно использовать только без включения режима микроволн. Учитывайте указания к посуде, пригодной для микроволновой печи. → *"Микроволны" на страница 154*

Приготовление с использованием пара

Некоторые блюда получатся более хрустящими, если при их приготовлении использовать пар. В этом случае они меньше пересыхают и приобретают более блестящую поверхность.

Используйте открытую посуду. Посуда должна выдерживать воздействие высоких температур и пара. Подключите подачу пара в соответствии с указаниями в таблице установок. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («МАХ»). После того, как вода будет израсходована, приготовление блюда продолжится в установленном режиме нагрева уже без подачи пара.

Приготовление на пару в специальном лотке

В отличие от обдува паром, функция приготовления на пару является более щадящей для мяса, однако на нём не образуется корочка. Мясо сохраняет особую сочность.

В качестве альтернативы можно обжарить куски мяса перед приготовлением на пару. В этом случае время приготовления уменьшится. Большие по размеру куски мяса требуют более длительного разогрева и приготовления. Переворачивать куски мяса не нужно.

Для приготовления птицы, мяса или рыбы на пару выложите продукты в лоток для приготовления на пару, вставьте лоток в стеклянный противень и установите противень на уровень 3. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («МАХ»). Если в процессе приготовления вода будет израсходована, процесс приготовления будет прерван. При этом на дисплее появится соответствующее сообщение.

Приготовление на гриле

Во время приготовления на гриле держите дверцу прибора закрытой. Никогда не готовьте на гриле при открытой дверце прибора.

Кладите куски непосредственно на решётку. Дополнительно подставляйте под решётку стеклянный противень. Он необходим для сбора капающего жира.

По возможности, порционные куски должны быть примерно одинаковой толщины и веса. Так они подрумяниваются равномерно и остаются аппетитно сочными. Кладите порционные куски непосредственно на решётку.

Переворачивайте порционные куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.

Солите мясо только по окончании приготовления. Соль вытягивает из мяса воду.

Указания

- Нагревательные элементы гриля постоянно включаются и выключаются, это нормально. Частота включения и выключения зависит от установленного режима гриля.
- В процессе приготовления на гриле может образоваться дым.

Рекомендуемые установочные значения

Установочные значения действительны для установки нефаршированной птицы, мяса или рыбы для жарения, имеющих такую же температуру, как в холодильнике, в холодную рабочую камеру.

В таблице можно найти данные для птицы, мяса и рыбы с рекомендуемым весом. На всякий случай используйте более низкую температуру, если вы хотите приготовить на гриле большой кусок птицы, мяса или рыбы. При жарении нескольких кусков устанавливайте время приготовления, указанное для самого тяжёлого куска. Отдельные куски должны быть примерно одной величины.

Чем больше кусок птицы, мяса или рыбы, тем ниже должна быть температура и больше время приготовления.

Переворачивайте птицу, мясо и рыбу, если это указано в таблице установок.

Птица

У утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать.

Надрежьте кожу на утиной грудке. Не переворачивайте утиную грудку.

При переворачивании птицы следите за тем, чтобы сначала птица лежала грудкой или кожей вниз.

Мясо

По желанию смажьте постное мясо жиром или обложите его полосками шпика.

При жарении постного мяса добавьте немного воды. Дно стеклянной посуды должно быть слегка покрыто водой.

Надрежьте кожу крест-накрест.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенной закрытой рабочей камере для равномерного распределения мясного сока. При необходимости заверните жаркое в фольгу. В указанном времени приготовления на гриле рекомендуемое время выдержки не учитывается.

Жарение и тушение в посуде более удобно. Вы можете вынуть посуду с жарким из рабочей камеры и готовить соус прямо в ней.

Количество жидкости зависит от сорта мяса и от материала посуды, а также от того, используете ли вы крышку. Если вы готовите мясо в эмалированной или тёмной металлической жаровне, добавляйте немного больше жидкости, чем в стеклянную посуду.

Во время жарения жидкость испаряется из посуды. При необходимости жидкость можно осторожно доливать.

Расстояние между куском мяса и крышкой должно составлять не менее 3 см. Мясо может приподняться.












Для тушения при необходимости предварительно обжарьте мясо. Влейте воду, вино, уксус и т. п. в качестве жидкости для жарения. Дно посуды должно быть покрыто водой на высоту 1–2 см.

Рыба

Целую рыбу не нужно переворачивать. Рыба будет готова, если спинной плавник легко отделяется.

Если вы хотите готовить рыбу на решётке, предварительно смажьте решётку небольшим количеством растительного масла, чтобы в дальнейшем рыба легко отделялась.

Птица

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Цыплёнок целиком, 1,3 кг (варка)	Закрытая посуда	0		-	-	600	-	25–35	По истечении половины времени перевернуть.
Цыплёнок целиком, 1,3 кг (жарение)	Открытая посуда	0	 +  + 	190	-	360	HIGH	40–45	Положить грудкой вниз. Переворачивание не требуется. Оставить на 5 минут, чтобы блюдо «дошло».
Цыплёнок кусочками, например, четвертинка цыплёнка, 800 г	Открытая посуда	0	 + 	190	-	180	-	20–35	Предварительно наколоть кожу. Выложить кожей вверх. Переворачивание не требуется.
Утиная грудка, 500 г	Решётка + стеклянный противень	3+2	 +  + 	-	3	180	HIGH	10–12	Положить кожей вверх. Переворачивание не требуется.
Гусиная грудка, гусиные окорочка, 700–900 г	Открытая посуда	0	 + 	-	2	180	-	30–40	Высокая открытая посуда. Переворачивание не требуется.

Мясо

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этапы	Температура	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Говядина для тушения, 1 кг	Закрытая посуда	0	 + 	1	160–170	-	180	-	80–90	
Ростбиф, с кровью, 1,5 кг	Открытая посуда	0	 + 	1	180–190	-	180	-	30–40	По истечении половины времени перевернуть. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этапы	Температура	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин	Указания
Стейки из говядины, толщиной 2–3 см, 2–3 шт., по 200 г	Решётка + Стеклянный противень	3+1		1	–	3	–	–	10–15	
				2		3	–	5–10		
Свинина без кожи, 750 г, например, шейка	Открытая посуда	0	+ +	1	170–180	–	360	HIGH	25–35	В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина с кожей, 1 кг, например, лопатка	Открытая посуда	0	+ +	1	170–180	–	180	HIGH	60–80	Сделать надрезы на коже. В самом конце приготовления оставить на 10 минут. Переворачивание не требуется.
Свиное филе 500–600 г	Открытая посуда	0	+	1	180–190	–	180	–	35–40	В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Стейки из свиной шейки, толщиной 2–3 см, 2–3 шт., по 120 г	Решётка + стеклянный противень	3+1		1	–	2	–	–	15–20	
				2		2	–	10–15		
Колбаски, 4–6 шт., по 150 г	Решётка + стеклянный противень	3+1		1	–	3	–	–	10–15	
				2		3	–	–	5–10	
Мясной рулет, 750 г	Открытая посуда	0	+ +	1	190	–	360	HIGH	15–20	В самом конце приготовления оставить на 10 минут.

Рыба

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Рыбное филе, свежее, 400 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		–	–	–	HIGH	15–17
Кусочки рыбного филе, замороженные, 400 г	Закрытая посуда	3		–	–	–	HIGH	18–20
Кусочки рыбного филе, замороженные, 800 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		–	–	–	HIGH	23–25
Рыбное филе, запечённое, 500 г	Открытая посуда	0	+	–	3	600	–	10–15
Рыбные котлеты, 2–3 шт., по 150 г	Решётка + стеклянный противень	3+1		–	3	–	–	8–12
Рыба целиком, например, форель, 2–3 шт., по 300 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		–	–	–	HIGH	18–22

Рекомендации по жарению и тушению

Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела и/или жаркое слишком сухое.	Проверьте уровень установки и температуру. В следующий раз установите меньшую температуру и сократите, если нужно, время приготовления.
Хрустящая корочка слишком тонкая.	Увеличьте температуру или по окончании времени жарения включите на короткое время режим приготовления на гриле.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз используйте посуду меньшего размера или при необходимости добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и водянистый.	В следующий раз возьмите большую по размеру посуду или добавьте меньше жидкости.
Мясо при тушении подгорает.	Крышка должна подходить к жаровне и плотно её закрывать. Уменьшите температуру и при необходимости добавьте ещё немного жидкости во время тушения.

Овощи и гарниры

Ниже даны указания по быстрому и щадящему приготовлению многих видов овощей, картофеля и риса, а также изделий из картофеля глубокой заморозки.

Микроволны

Всегда доводите овощи до готовности в закрытой посуде, пригодной для микроволновой печи. Для варки риса используйте высокую кастрюлю и добавляйте воду в соответствии с указаниями в таблице.

Приготовление на пару

Для приготовления на пару используйте стеклянный противень и лоток для приготовления на пару.

Соблюдайте указания по размеру порций, указанные в таблице установок. При приготовлении небольших кусков время приготовления уменьшается, а больших — увеличивается. Также на время приготовления влияют качество и степень зрелости продуктов. Поэтому









указанные установочные значения служат только для ориентира.

Распределяйте продукты равномерно по посуде. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно. Не укладывайте продукты, чувствительные к давлению, до самого верха лотка для приготовления на пару.

Наполните резервуар для воды до максимальной отметки («MAX»). Если в процессе приготовления вода будет израсходована, процесс приготовления будет прерван. При этом на дисплее появится соответствующее сообщение.

















Кускус

Добавьте соответствующее количество воды или другой жидкости. Например, при соотношении 1:2 добавьте 200 мл жидкости на 100 г кускуса.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этапы	Температура	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Артишоки, целиком, свежие	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	35-40
Листовой шпинат, свежий, 250 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	5-7
Цветная капуста, целиком, свежая	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	2		1	-	-	HIGH	28-35
Брокколи, целиком, свежая, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	2		1	-	-	HIGH	20-23
Соцветия брокколи, замороженные, 500 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	14-16
Овощи, свежие, 250 г*	Закрытая посуда	0		1	-	600	-	6-10
Овощи, свежие, 500 г*	Закрытая посуда	0		1	-	600	-	10-15
Кукурузные початки, свежие, 2 шт.	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	25-35

* время от времени перемешивать

** при необходимости периодически подливать воду в резервуар

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Этапы	Температура	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Овощная смесь, замороженная, 250 г	Стекланный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	12-15
Морковь, кружками, на пару, 500 г	Стекланный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	18-20
Лук-порей, кольцами, свежий, 500 г	Стекланный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	10-12
Стручковая фасоль, свежая, 500 г	Стекланный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	18-20
Свёкла, целиком, 500 г	Стекланный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	50-60
Спаржа, зелёная, 250 г	Стекланный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	10-15
Цуккини, кружками, на пару, 500 г	Стекланный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	12-14
Картофель, четвертинками, 250 г	Стекланный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	28-30
Картофель, четвертинками, 500 г	Стекланный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	30-32
Картофель, четвертинками, 750 г**	Стекланный противень + лоток для приготовления на пару	3		1	-	-	HIGH	32-35
Картофель фри, замороженный	Стекланный противень	2		1	190-210	-	-	30-40
Жареный картофель, замороженный	Стекланный противень	2		1	190-210	-	-	25-35
Крокеты, замороженные	Стекланный противень	2		1	190-210	-	-	25-35
Рис, 125 г + 300 мл воды	Закрытая посуда	0		1	-	600	-	4-6
				2	-	180	-	12-15
Рис, 250 г + 500 мл воды	Закрытая посуда	0		1	-	600	-	6-8
				2	-	180	-	15-18
Кускус, 1:2	Стекланный противень	3		1	-	-	HIGH	3-10

* время от времени перемешивать
 ** при необходимости периодически подливать воду в резервуар

Десерты

С помощью вашего прибора вы сможете быстро приготовить самые изысканные десерты.

Следуйте указаниям в таблице установок.

Молочный рис

Добавьте соответствующее количество молока. Например, при соотношении 1:2,5 добавьте 250 мл молока на 100 г риса.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Уровень мощности микроволн	Режим подачи пара	Время приготовления, мин
Карамельный флан	Стеклянный противень + Формочки для суфле	3		-	HIGH	40-50
Горячие кнедли	Стеклянный противень	3		-	MEDIUM	20-25
Молочный рис 1:2,5	Стеклянный противень	3		-	HIGH	30-40
Фрукты, компот, 500 г	Стеклянный противень	3		-	HIGH	9-12
Попкорн для микроволновой печи, 1 пакет на 100 г	Закрытая посуда	0		600	-	3-5
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления), 500 мл*	Закрытая посуда	0		600	-	6-8

*время от времени перемешивать

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется, прежде всего, в продуктах из

зерновых и картофеля, требующих обработки при высоких температурах, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общая информация	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	Использование яйца или яичного желтка при приготовлении в режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °C уменьшает образование акриламида.
Мелкое печенье	Использование яйца или яичного желтка при приготовлении в режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °C уменьшает образование акриламида.
Картофель фри в духовом шкафу	Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель не пересох, используйте не менее 400 г за один раз.

Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролируемых органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования духовых шкафов.

По стандарту IEC 60350-1 или IEC 60705.

Выпекание

Указания

- Установочные значения действительны при установке блюда в холодную рабочую камеру.

- Соблюдайте указания по предварительному разогреву, содержащиеся в таблицах. Установочные значения действительны без быстрого нагрева.
- Используйте для выпекания сначала самую низкую температуру из рекомендованных.
- Значения, приведённые в таблице, действительны при установке блюда в холодный духовой шкаф.
- Установите форму для выпекания на решётке.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Стеклянный противень	2		160-170	30-35
Маленькие кексы*	Стеклянный противень	2		160-170	20-25
Бисквит на воде	Разъёмная форма Ø 26 см	1		160-170	40-50
Закрытый яблочный пирог	Разъёмная форма Ø 20 см	2		170-190	80-100


*предварительно разогреть духовой шкаф в течение 5 минут

Приготовление с использованием микроволн

При приготовлении с использованием микроволн всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Учитывайте указания к

посуде, пригодной для микроволновой печи. → "Микроволны" на страница 154

Размораживание с использованием микроволн

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин
Размораживание мяса	Открытая посуда	0		500 г	1	180	7
					2	90	8-12

Приготовление с использованием микроволн

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Вес	Этапы	Уровень мощности микроволн	Время приготовления, мин
Яичный крем	Открытая посуда	0		1000 г	1	360	18-20
					2	180	18-22
Бисквит	Открытая посуда	0		475 г	1	600	8-10
Мясные биточки	Открытая посуда	0		900 г	1	600	20-25

Приготовление с использованием микроволн в комбинации с другим режимом

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Режим гриля	Уровень мощности микроволн	Время приготовления мин	Указания
Картофельный гратен	Открытая посуда	0	 + 	-	1	360	25-32	
Пирог, 700 г	Открытая посуда	1	 + 	190-200	-	180	20-27	
Цыплёнок	Открытая посуда	0	 + 	190	-	360	30-45	Грудкой вниз. Высокая посуда без крышки. По истечении 1/2 времени перевернуть.

Приготовление на пару

Установите стеклянный противень с лотком для приготовления на пару на уровень 3.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Режим подачи пара	Время приготовления мин	Указания
Горошек, замороженный, 1000 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		HIGH	-	Проверка завершена, когда температура в самом холодном месте достигнет 85 °C.
Брокколи, свежая, 300 г	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		HIGH	10-12	
Брокколи, свежая, контейнер	Стеклянный противень + лоток для приготовления на пару	3		HIGH	16-18	

Приготовление на гриле

Обязательно подставляйте стеклянный противень под решётку. Жидкость будет стекать в него, и рабочая камера останется чистой.

Значения, приведённые в таблице, действительны при установке блюда в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин	Указания
Поджаренные тосты	Решётка	3		3	4-5	
Бифбургеры, 12 шт.	Решётка + стеклянный противень	3+1		3	35-45	По истечении половины времени перевернуть



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001344789
990814
en, hu, kk, ru