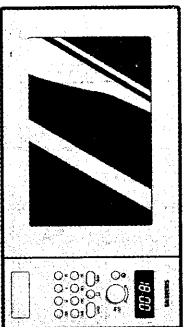


SIEMENS



HF 15G 250
HF 15G 260
HF 15G 550
HF 15G 560



Instrucciones para el uso
Instruções de serviço
Οδηγίες Χρήσης
Правила пользования
Kullanma kılavuzu

SIEMENS

Para que cocinar sea tan divertido como comer,

lea este manual de instrucciones. Así podrá aprovechar todas las ventajas técnicas de su horno microondas.

En este manual se le proporciona información importante para su seguridad. Conocerá las distintas piezas de su nuevo aparato. Se le indica paso a paso como debe realizar los ajustes. Es muy fácil.

En las tablas podrá consultar los valores de ajuste y alturas necesarias para preparar los platos más habituales. Todos ellos han sido probados en nuestro estudio de cocina.

Si alguna vez surge algún problema, el manual contiene información acerca de cómo solucionar las pequeñas anomalías.

Asimismo, cuenta con un índice detallado que le ayudará a encontrar rápidamente lo que busca.

¡Buen provecho!

Instrucciones para el uso	1-38
Instruções de serviço	39-76
Οδηγίες χρήσης	77-116
Правила пользования	117-156
Kullanma kılavuzu	157-192

SIEMENS

Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашего компактного духового шкафа с микроволнами.

В настоящем руководстве по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов Вашего прибора. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить его в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы - на страницах настоящей инструкции дана информация, с помощью которой Вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита.

Содержание

Перед подключением нового прибора	120
Перед монтажом	120
Установка и подключение	121
На что следует обратить внимание	121
Правила техники безопасности	121
Правила техники безопасности при пользовании духовым шкафом с микроволновым режимом ...	123
Панель управления	126
Виды нагрева	127
Принадлежности	127
Перед первым использованием	128
Установка времени суток	128
Нагревание печи	129
Микроволны	129
Посуда	130
Мощность микроволн	131
Установка	132
Указания к таблицам	133
Размораживание	133
Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности ...	135
Разогревание полуфабрикатов	136
Доведение полуфабрикатов до готовности	137
Рекомендации по использованию микроволн	139
Приготовление на гриле	140
Установка	140
Таблица по жарению в гриле	141

Содержание

Комбинированный режим гриля и микроволн ..	142
Установка	142
Гриль в комбинации с микроволнами	143
Автоматические программы	145
Установка	146
Программы размораживания	147
Программы приготовления	148
Программы приготовления "Комби"	149
Память	150
Ввод в память	150
Включение функции памяти	151
Изменение продолжительности сигнала	152
Уход и очистка	152
Чистящие средства	152
Что делать при неисправности?	153
Сервисное обслуживание	155
Технические характеристики	156

Перед подключением нового прибора

Важные правила техники безопасности

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять прибором.

Храните правила пользования и инструкцию по монтажу в надежном месте. При продаже плиты передайте новому ее владельцу также обе инструкции.

Перед монтажом

Правильная утилизация упаковки

Распакуйте прибор. Помните об охране окружающей среды, утилизируя упаковку.

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

Если сетевой провод поврежден, во избежание опасности его должен заменить специально обученный изготовителем специалист.

Горячий духовой шкаф

Не прикасайтесь к поверхностям нагревательных приборов, плит и печей. Во время эксплуатации они нагреваются. Внутренняя поверхность духового шкафа и нагревательные элементы нагреваются очень сильно. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Подключение к электросети

Если сетевой провод поврежден, во избежание опасности его должен заменить специально обученный изготовителем специалист.

Установка и подключение

Соблюдайте специальные указания по монтажу.

Установка и подключение

Данная печь предназначена только для бытового использования.

Соблюдайте специальные указания по монтажу.

Прибор можно монтировать в навесном шкафу шириной 60 см. (не менее 30 см. глубиной и минимум 85 см над уровнем пола).

Прибор можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Кроме того, предохранитель должен быть рассчитан на 10 ампер (L- или B-автомат), а напряжение в сети - соответствовать данным, указанным на фирменной табличке.

Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после установки печи до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для отключения всех полюсов так, чтобы расстояние между разомкнутыми контактами оказалось не менее 3 мм.

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

На что следует обратить внимание

Правила техники безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:

- в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию, при нарушениях чувствительности;
- или при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Дети и микроволновый режим



Детям можно позволить готовить в микроволновом режиме только в том случае, если они были обучены обращению с ним. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасность, связанную с его эксплуатацией.

Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром в целях предупреждения их возможного баловства.

Дети должны пользоваться комбинированным режимом прибора только под присмотром взрослых. Опасность ожога!

Горячая печь



Осторожно откройте дверцу прибора. Из него может вырваться горячий пар.

Прикасаться к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам запрещается.

Опасность ожога!

Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в приборе. Опасность возгорания!

Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Опасность ожога!

Выключите прибор. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Повреждение дверцы прибора или ее уплотнения



Не используйте микроволновый режим, если повреждена дверца прибора или ее уплотнение. Возможен выход энергии микроволн наружу. Прибором можно пользоваться только после надлежащего ремонта.

Окружающее пространство



Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или сырости. Опасность короткого замыкания!

Недостаточная очистка



Регулярно проводите очистку прибора. Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности, а со временем к ржавлению прибора. Произойдет выход энергии микроволн наружу!

Ремонт



При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность удара током! Ремонт может проводиться только специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку из розетки. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Никогда не вскрывайте корпус прибора. Прибор работает под высоким напряжением. Опасность удара током!

Правила техники безопасности при пользовании духовым шкафом с микроволновым режимом

Приготовление пищи



Используйте микроволновый режим только для приготовления пищи. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждений. Напр., крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Опасность возгорания!

Дети могут пользоваться микроволновой печью только в том случае, если они обучены обращению с ней. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасности, на которые указывается в данном Руководстве по эксплуатации.

Мощность микроволн и время воздействия



Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Из-за этого могут вспыхнуть продукты и повредиться прибор. Опасность возгорания!

Действуйте в соответствии с указаниями, приведенными в Руководстве по эксплуатации.

Посуда



Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

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. Опасность травмирования!

Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Опасность ожога!

Для вынимания посуды и принадлежностей из духового шкафа используйте прихватки.

Упаковка



Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке. Опасность возгорания!

Разогревайте продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов только под наблюдением.

Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Опасность ожога!

Действуйте в соответствии с указаниями, приведенными на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

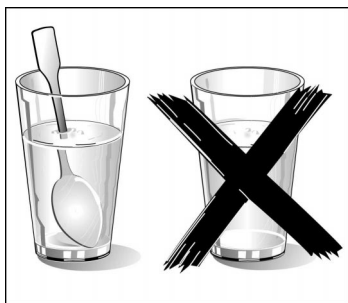
Напитки



При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при небольшом встряхивании посуды горячая жидкость может неожиданно сильно закипеть или начать разбрызгиваться. Опасность ожога!

При нагревании жидкости всегда кладите в емкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.

Никогда не разогревайте жидкость в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!



Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки.
Опасность взрыва!

Детское питание



Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое. Только благодаря этому тепло равномерно распределится по всему объему. Опасность ожога!
Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

Продукты в кожуре или с кожицей



Нельзя готовить яйца в скорлупе. Не разогревайте в приборе яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюскам и ракообразным. Опасность ожога!
При приготовлении яичницы-глазуньи нужно предварительно наколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, напр., яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или кожицу перед приготовлением.

Сушка продуктов



Не сушите продукты в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Продукты с низким содержанием влаги



Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, напр. хлеб, при высокой мощности микроволн или долгое время. Опасность возгорания!

Растительное масло



Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

Панель управления



Виды нагрева

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло, поэтому режим микроволн пригоден для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и доведения пищи до готовности.

Мощность микроволн:

800 Вт для разогревания жидкостей.

600 Вт для разогревания и доведения до готовности.

360 Вт для тушения мяса и разогревания нежных блюд.

180 Вт для размораживания и доведения до готовности.

90 Вт для размораживания нежных блюд.

Гриль

С его помощью можно жарить стейки, колбаски, рыбу или тосты.

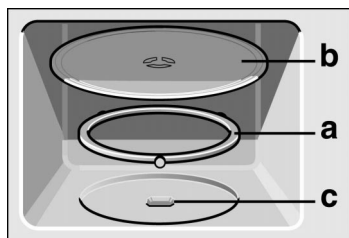
Гриль в комбинации с микроволнами

В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Блюда также получаются хрустящими и поджаристыми, но это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Принадлежности

Вращающаяся подставка

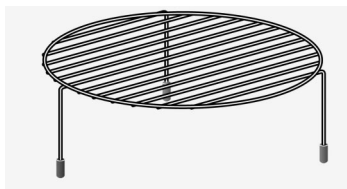
Установка вращающейся подставки:



1. Вставьте роликовое кольцо **a** в привод **c** в центре дна.
2. Установите вращающуюся подставку **b** на роликовое кольцо **a**.

Используйте печь только с входящей в комплект вращающейся подставкой. Следите за тем, чтобы роликовое кольцо было правильно зафиксировано. Вращающаяся подставка может вращаться влево или вправо.

Решетка



Решетка для жарения в гриле, например, стейков, колбасок или тостов или для размещения посуды, например, для плоских форм для запеканки.

Спецпринадлежности

Вы можете купить спецпринадлежности в Сервисной службе. Укажите номер HZ.

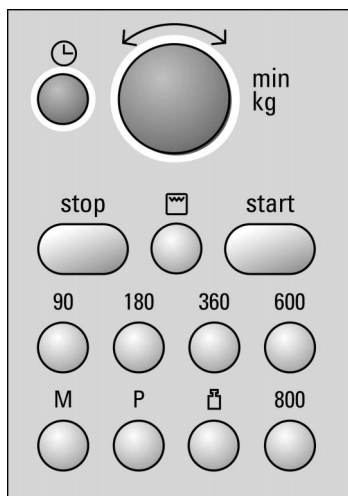
Посуда для приготовления на пару	HZ 86 D 000
----------------------------------	-------------

Перед первым использованием

При подсоединении прибора к сети или временном отключении электроэнергии на дисплее высвечиваются три нуля.

Установка времени суток

Кнопки темного цвета (см. рис.) используются для настройки



1. Нажмите кнопку "Часы" ⌚.
На индикаторе появится "12:00"
(двенадцать часов) и ⌚.

2. Поворотным переключателем установите
нужное время.

3. Нажмите кнопку "Часы" ⌚.
На индикаторе погаснет ⌚.

Время суток установлено.

Отключение индикации времени суток

Нажмите кнопку "Часы" ⌚ и кнопку "stop".
Индикация отключается.

Повторная установка времени суток

Нажмите кнопку "Часы" ⌚.
На дисплее появится "12:00". Выполните установки как описано в пунктах 2-3.

Изменение времени суток напр., при переходе с летнего на зимнее время

Выполните установки как описано в пунктах 1-3.

Нагревание печи

Чтобы удалить запах нового прибора, нагревайте закрытую пустую печь с установленной вращающейся подставкой в течение 10 минут.

1. Нажмите кнопку "Гриль" 🍷.
На дисплее появится "10:00" (минут).
2. Нажмите кнопку "start".

По истечении времени раздается сигнал.
Нажмите кнопку "stop" или откройте дверцу прибора.

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло, поэтому режим микроволн пригоден для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и приготовления пищи.

Вы можете использовать микроволновый режим как отдельно, так и в комбинации с режимом приготовления на гриле.

Попробуйте что-либо приготовить с помощью микроволн. Например, разогрейте чашку воды для чая.

Выберите большую чашку без золотого или серебряного орнамента и положите в нее чайную ложку. Налейте воду и поставьте чашку на вращающуюся подставку.

1. Нажмите кнопку "800".
2. Установите 1:30 минут с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку "start".

Через 1 минуту 30 секунд раздастся сигнал. Вода разогрета.

Пока Вы пьете чай, еще раз прочтите правила техники безопасности при работе с микроволнами, приведенными в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Посуда

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 ее пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

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

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

Проверка пригодности посуды

Включать микроволновый режим с пустой посудой запрещается.

Единственным исключением является описанный ниже тест.

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволновой печи, произведите следующую проверку:

поставьте пустую посуду на 1/2-1 минуту в прибор при максимальной мощности. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, она считается непригодной.

Мощность микроволн

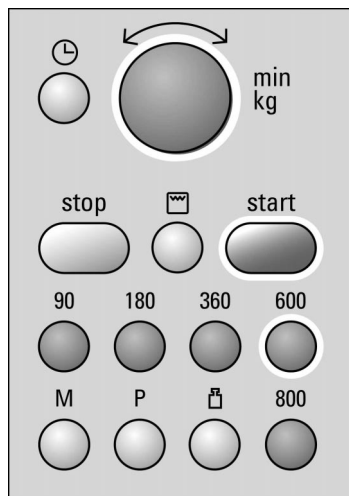
Мощность микроволн	подходит
800 Вт	для разогревания жидкостей
600 Вт	для разогревания и доведения до готовности
360 Вт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд
180 Вт	для размораживания и доведения до готовности
90 Вт	для размораживания нежных блюд

Указание

Мощность микроволн 800 Вт можно установить на 30 минут, 600 Вт на час, все остальные значения мощности можно устанавливать на 1 час 39 минут.

Установка

Например:
600 Вт



1. Нажмите кнопку с нужной мощностью микроволн.
На индикаторе загорится установленное значение и появится "1:00" (одна минута).
2. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку "start".

Начинается отсчет времени таймера.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Откройте дверцу или нажмите кнопку "stop". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Изменение времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя и выполните повторный пуск.

Остановка

Нажмите кнопку "stop" или откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "start".

Отмена

Нажмите кнопку "stop" дважды или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "stop".

Указание

Вы можете сначала установить продолжительность, а затем – мощность микроволн.

Таблицы и рекомендации

Указания к таблицам

В следующих таблицах описываются возможности использования микроволновой печи с указанием оптимальных параметров.

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

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

Может случиться так, что объем приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице.

В этом случае действует общее правило:

Двойной объем - время приготовления почти вдвое увеличивается,
половина объема - время приготовления наполовину уменьшается.

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на вращающуюся подставку.

При размораживании мяса, птицы или рыбы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. При переворачивании продукта удаляйте эту жидкость.

В процессе размораживания 1 - 2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.

Оставить размороженные продукты еще на 10 – 20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно обрабатывать дальше, даже если в середине куска останется небольшое замороженное "ядро".

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г	180 Вт, 15 + 90 Вт, 10 - 20	
	1000 г	180 Вт, 20 + 90 Вт, 15 - 25	
	1500 г	180 Вт, 30 + 90 Вт, 20 - 30	
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г	180 Вт, 2 + 90 Вт, 4 - 6	При переворачивании отделить части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 5 - 10	
	800 г	180 Вт, 8 + 90 Вт, 10 - 15	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 10 - 15	
	800 г	180 Вт, 8 + 90 Вт, 10 - 20	
Птица или части птицы	600 г	180 Вт, 8 + 90 Вт, 10 - 15	
	1200 г	180 Вт, 15 + 90 Вт, 20 - 25	
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 10 - 15	Отделить размороженные части друг от друга.
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт, 10 - 15	
Фрукты, например, малина	300 г	180 Вт, 7 - 10	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 + 90 Вт, 5 - 10	
Сливочное масло	125 г	180 Вт, 1 + 90 Вт, 2 - 3	Полностью снять упаковку.
	250 г	180 Вт, 1 + 90 Вт, 3 - 4	
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 6 + 90 Вт, 5 - 10	
	1000 г	180 Вт, 12 + 90 Вт, 10 - 20	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт	Указания
		Время, минут	
Выпечка, сухая, например, пирог из сдобного теста	500 г	90 Вт, 10 - 15	При переворачивании отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 10 - 15	
Выпечка, сочная например, фруктовый пирог, творожный торт	500 г	180 Вт, 5 + 90 Вт, 15 - 20	Только для выпечки без глазури и желатина.
	750 г	180 Вт, 7 + 90 Вт, 15 - 20	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

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

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

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

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

После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

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

	Объем	Мощность микроволн, Ватт	Указания
		Время, минут	
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты из 2 - 3 компонентов	300-400 г	600 Вт, 8 - 11	

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Супы	400 г	600 Вт, 8 - 10	
Paу	500 г	600 Вт, 10 - 13	
Мясо с соусом, например, гуляш	500 г	600 Вт, 12 - 17	При перемешивании отделить кусочки мяса друг от друга.
Рыба, например, куски филе	400 г	600 Вт, 10 - 15	При необходимости добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10 - 15	
Гарниры	250 г	600 Вт, 3 - 5	Добавить немного жидкости.
Рис, макароны	500 г	600 Вт, 8 - 10	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г 600 г	600 Вт, 8 - 10 600 Вт, 14 - 17	Влить в посуду воду, так чтобы было закрыто дно.
Шпинат	450 г	600 Вт, 11 - 16	Готовить без добавления воды.

Разогревание полуфабрикатов

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



При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.

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

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2-5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2 - 3 компонентов)	300-400 г	600 Вт, 10 - 15	
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	800 Вт, 1 - 2 800 Вт, 2 - 3 800 Вт, 3 - 4	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ок. ½ 360 Вт, ок. 1 360 Вт, ок. 1½	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки	200 г 400 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 4 - 5	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 8 - 11	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Пагу	400 г 800 г	600 Вт, 6 - 8 600 Вт, 8 - 11	
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 5	Добавить немного жидкости.

Доведение полуфабрикатов до готовности

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем.

Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. В процессе приготовления их нужно перемешивать или переворачивать.

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

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

Оставьте готовое блюдо еще на 2 – 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошенный	1200 г	600 Вт, 25-30	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 5-10	
Приготовление свежих овощей	250 г 500 г	600 Вт, 5-10 600 Вт, 10-15	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду из расчета 1-2 столовые ложки на 100 г овощей.
Гарниры, например, картофель	250 г 500 г 750 г	600 Вт, 8-10 600 Вт, 11-14 600 Вт, 15-22	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду прим. на 1 см и перемешать.
Рис	125 г 250 г	600 Вт, 5-7 + 180 Вт 12-15 600 Вт, 6-8 + 180 Вт 15-18	Добавить двойное количество жидкости.
Сладкие блюда, например, пудинг (растворимый), фрукты, компот	500 мл 500 г	600 Вт, 6-8 600 Вт, 9-12	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготовления объема продуктов.

Уменьшите или увеличьте время приготовления, применяя следующее простое правило:
Двойной объем = время приготовления почти вдвое увеличивается
Половина объема = время приготовления наполовину уменьшается

Блюдо получилось слишком сухим.

В следующий раз выставьте меньшее время приготовления или меньшую мощность микроволн. Закройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.

Блюдо по истечении установленного времени еще не разморозилось, не разогрелось или не готово.

Выставьте большее время приготовления. Приготовление больших объемов продуктов и высоких блюд требует больше времени.

По истечении времени приготовления блюдо у бортика перегрелось, а в середине еще не готово.

Время от времени помешивайте блюдо и в следующий раз выставьте меньшую мощность и большее время приготовления.

После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.

В следующий раз выставьте меньшую мощность микроволн. При размораживании больших продуктов их необходимо постоянно переворачивать. При размораживании мяса, птицы или рыбы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. При переворачивании продукта удаляйте эту жидкость.

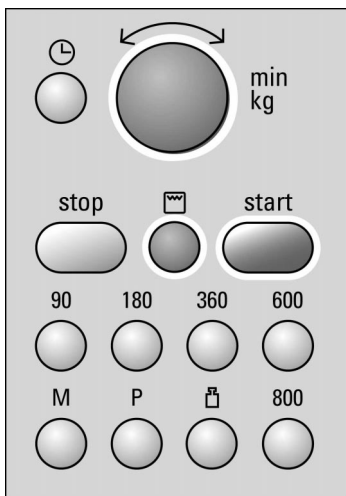
Указание:



На стекле дверцы, внутренних стенках и дне печи может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование печи. По окончании эксплуатации просто протрите печь насухо.

Приготовление на гриле

Режим гриля большой мощности предназначен для интенсивного разогрева верхней поверхности и равномерного подрумянивания продуктов.

Установка



1. Нажмите кнопку "Гриль" .
На индикаторе появится "10:00" (десять минут) и символ .
2. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку "start".

Начинается отсчет времени таймера.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Откройте дверцу или нажмите кнопку "stop". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Изменение времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя и выполните повторный пуск.

Остановка

Нажмите кнопку "stop" или откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "start".

Корректировка

Установленное время приготовления можно изменить в любой момент времени.

Отмена

Нажмите кнопку "stop" дважды или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "stop".

Таблица по жарению в гриле

В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце печи и без предварительного прогрева.

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

Ставьте решетку для гриля на вращающуюся подставку.

	Объем	Принадлежности	Время в минутах
Подсушивание хлеба для тостов	2-4 ломтика	Решетка	1. сторона: прим. 2-4 мин 2. сторона: прим. 2-3 мин
Запеченные тосты	2-4 ломтика	Решетка	В зависимости от начинки: прим. 5-7 мин
Запеченные супы, напр. луковый суп	2-4 чашки	Вращающаяся подставка	15-20 мин

* Предварительно смазать решетку растительным маслом.

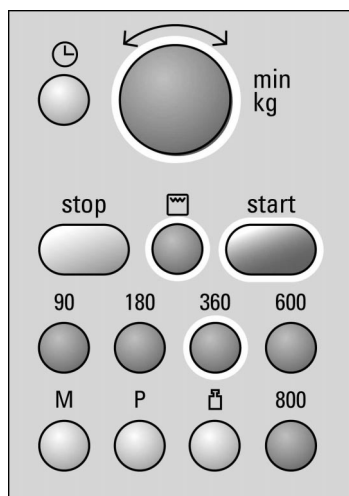
** Установите время для первой стороны с помощью поворотного переключателя. Переверните куски и установите время для 2-й стороны.

Комбинированный режим гриля и микроволн

Вы можете использовать режимы гриля и микроволн одновременно. Блюда также получаются хрустящими и поджаристыми, но это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Установка

Например:
360 Вт, Гриль ☐,
5 минут



1. Нажмите кнопку с нужной мощностью микроволн.
На индикаторе загорится установленное значение и появится "1:00" (одна минута).
2. Нажмите кнопку "Гриль" ☐.
3. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите кнопку "start".

Начинается отсчет времени таймера.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Откройте дверцу или нажмите кнопку "stop". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Изменение времени приготовления

Установите нужную продолжительность с помощью поворотного переключателя и выполните повторный пуск.

Остановка

Нажмите кнопку "stop" или откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "start".

Отмена

Нажмите кнопку "stop" дважды или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "stop".

Указание

Вы можете сначала установить продолжительность, а затем – мощность микроволн.

Гриль в комбинации с микроволнами

Всегда устанавливайте посуду на вращающуюся подставку и не накрывайте блюдо.

Используйте для жаркого глубокую форму. Тогда печь внутри не так сильно испачкается.

Используйте для запеканок большую и неглубокую посуду. В маленькой и глубокой посуде блюдо готовится дольше, а верхний слой окажется темным.

Проверьте, чтобы посуда свободно размещалась в печи. Она не должна быть слишком большой, иначе вращающаяся подставка не сможет вращаться.

Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте блюдо, если Вы сократили приведенное время.

Оставьте мясо на 5 – 10 минут перед тем, как нарезать. Тогда сок распределится равномерно по куску мяса и не будет вытекать при нарезании.

Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

	Объем	Мощность микроволн, Вт	Принадлежности	Указания
Жаркое из свинины, напр., шейка	ок. 750 г	Время приготовления, мин 360 Вт + приготовление на гриле в теч. 40-50 мин	Вращающаяся подставка	Перевернуть 1-2 раза.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Принадлежности	Указания
Мясной рулет	ок. 750 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 25-35 мин	Вращающаяся подставка	Макс. ок. 6 см высотой.
Цыпленок кусочками, напр. куриные окорочка или крылышки	ок. 800 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 25-35 мин	Посуда на решетке	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Куриные крылышки, маринованные, замороженные	ок. 800 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 15-25 мин	Посуда на решетке	Не переворачивать.
Запеканка из макарон (из предварительно приготовленных ингредиентов)	ок. 1000 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 25-35 мин	Вращающаяся подставка	Посыпать сыром. Макс. ок. 5 см высотой.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля)	ок. 1000 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 30-40 мин	Вращающаяся подставка	Макс. ок. 4 см высотой.
Запеченная рыба	ок. 400 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 20-25 мин	Вращающаяся подставка	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Творожная запеканка	ок. 1000 г	360 Вт + приготовление на гриле в теч. 30-35 мин	Вращающаяся подставка	Макс. ок. 5 см высотой.
Овощи на шпажках	4-5 шт.	180 Вт + приготовление на гриле в теч. 15-20 мин	Решетка	Использовать деревянные шпажки.
Рыба на шпажках	4-5 шт.	180 Вт + приготовление на гриле в теч. 10-15 мин	Решетка	Использовать деревянные шпажки.

	Объем	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Принадлежности	Указания
Ломтики сала	ок. 8 ломтиков	180 Вт + приготовление на гриле в теч. 10-15 мин	Решетка	Использовать деревянные шпажки.
* Установите время для первой стороны с помощью поворотного переключателя. Переверните куски и установите время для 2-й стороны.				

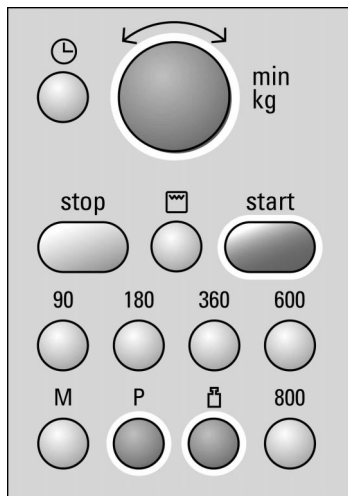
j

Автоматические программы

Благодаря программе автоматического приготовления блюд Вы сможете очень просто разморозить продукты и приготовить множество блюд быстро и без проблем. Микроволновая печь имеет 8 автоматических программ.

Для каждой программы в таблице Вы найдете соответствующие продукты и диапазон веса. Можно установить любой вес в пределах данного диапазона веса.

Установка



1. Нажимайте кнопку "P" до тех пор, пока не появится нужный номер программы.
2. Нажмите кнопку "P". На индикаторе загорится "P" и появится предлагаемый вес.
3. С помощью поворотного переключателя установите нужный вес блюда.
4. Нажмите кнопку "start".

На дисплее появится индикация времени приготовления для данной программы.

По истечении времени

Раздается сигнал. Прибор выключается. Нажмите кнопку "stop" или откройте дверцу прибора.

Корректировка

Два раза нажмите кнопку "stop" и введите новые значения.

Остановка

Откройте дверцу прибора. После закрывания снова включите печь. Прибор продолжит работать.

Отмена

Дважды нажмите кнопку "stop".

Указания

При работе некоторых программ через определенный промежуток времени раздается сигнал. Откройте дверцу шкафа и перемешайте блюдо или, если это мясо или птица, переверните его. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "start".

Запрос номера программы и веса может выполняться с помощью нажатия кнопки "P" или "P". Вызываемое значение будет отображаться на индикаторе в течение 3 секунд.

Программы размораживания

Подготовка продукта

С помощью 4-х программ размораживания Вы можете разморозить мясо, птицу или хлеб.

По возможности используйте продукт, который порционно замораживался и хранился при температуре -18 °С.

Для размораживания извлеките продукт из упаковки и взвесьте его. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

Посуда

Положите продукт на пригодную для микроволн плоскую посуду, например, стеклянную или фарфоровую тарелку и не накрывайте его крышкой.

Время выдержки

Для выравнивания температур размороженный продукт оставить еще на 10-30 минут.

Для крупных кусков мяса потребуется более длительное время выдержки, чем для небольших. Если это порционные куски или фарш, то прежде, чем дать мясу полежать, отделите кусочки друг от друга.

Затем обработку продукта можно продолжить, даже если толстые куски еще не совсем оттаяли внутри. У птицы на этом этапе можно извлечь внутренности.

Сигнал

При работе некоторых программ через определенный промежуток времени раздается сигнал. Откройте дверцу шкафа и перемешайте блюдо или, если это мясо или птица, переверните его. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "start".

Внимание!

При размораживании мяса или птицы на тарелку стекает жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса
Мясной фарш	P 01	0,2 - 1,0 кг
Порционные куски	P 02	0,2 - 1,0 кг

Продукты	Номер программы	Диапазон веса
Кура, куски курицы	P 03	0,4 - 1,8 кг
Хлеб	P 04	0,2 - 1,0 кг

Программы приготовления

Посуда

С помощью 3 различных программ Вы сможете приготовить рис, картофель и овощи.

Готовить продукт следует в посуде, пригодной для микроволн с крышкой. Для риса рекомендуется использовать большую, высокую форму.

Подготовка продукта

Взвесьте продукт. Вес Вам потребуется для установки параметров программы.

Рис: Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

Добавьте нужное количество воды согласно указанному на упаковке. Обычно это двух-трехкратное количество от веса самого риса.

Картофель: Для приготовления отварного картофеля порежьте его на небольшие куски одинакового размера. Добавьте на каждые 100 г отварного картофеля одну ст.л. воды и немного соли.

Свежие овощи: Взвесьте свежие очищенные овощи. Порежьте их на небольшие одинакового размера кусочки. Добавьте на каждые 100 г овощей одну ст.л. воды.

Сигнал

Во время работы программы через некоторый промежуток времени раздается сигнал. Перемешайте блюдо.

Время выдержки

По окончании программы перемешайте блюдо еще раз. Для выравнивания температуры блюдо рекомендуется выдержать еще 5-10 минут.

Результаты Вашей готовки зависят от качества и свойств продукта.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса
Рис	P 05	0,05-0,2 кг

Продукты	Номер программы	Диапазон веса
Картофель	P 06	0,15-1,0 кг
Свежие овощи	P 07	0,15-1,0 кг

Программы приготовления "Комби"

Подготовка продукта

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

Посуда

Готовить продукт следует в не слишком большой, жаропрочной, посуде, пригодной для микроволн.

Время выдержки

Свинину и мясной рулет по истечении программы рекомендуется оставить еще приблизительно на 5-10 минут для выравнивания температуры. Птицу можно подавать на стол сразу.

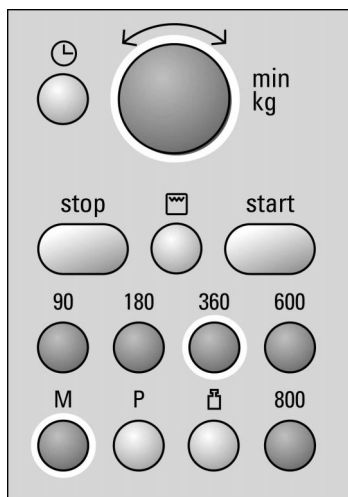
Продукты	Номер программы	Диапазон веса
Залепанка замороженная, 3 см	P 08	0,4-0,9 кг

Память

С помощью этой функции Вы сможете составить свою собственную программу. Это целесообразно, если Вы готовите блюдо очень часто. Вы можете в любой момент вызвать установки, сохраненные в памяти.

Ввод в память

Например:
360 Вт, 25 мин



1. Нажмите кнопку "М".
На индикаторе появится "М".
2. Нажмите кнопку с нужной мощностью микроволн.
На индикаторе загорится "М", установленное значение мощности и "1:00" (одна минута).
3. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Подтвердите кнопкой "М".
На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Установка сохранена в памяти.

Указания

Вы можете сохранить установки только для режима приготовления на гриле и приготовления на гриле в комбинации с микроволновым режимом.

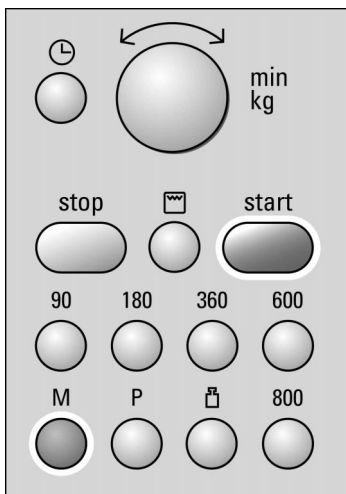
В памяти можно сохранить только одно значение мощности микроволн.

Автоматические программы не подлежат сохранению в памяти.

Можно сохранить установленные значения и сразу запустить программу. В конце нажмите не кнопку "start", а кнопку "M".

Обновление содержания памяти: нажмите кнопку "M". Отображаются предыдущие настройки. Сохраните новую программу как описано в п. 1-4.

Включение функции памяти



Вы можете легко запустить сохраненную программу. Поставьте блюдо в печь. Закройте дверцу прибора.

1. Нажмите кнопку "M".
Отображаются предыдущие настройки.
2. Нажмите кнопку "start".
На дисплее начинается отсчет продолжительности.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Прибор выключается. Откройте дверцу или нажмите кнопку "stop".

Остановка

Откройте дверцу прибора. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку "start". Прибор продолжает работать.

Отмена установки

Нажмите кнопку "stop" дважды или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "stop".

Изменение продолжительности сигнала

Когда прибор выключится, Вы услышите сигнал. Можно изменить продолжительность звучания сигнала.

Для этого в течение прибл. 6 секунд удерживайте нажатой кнопку "start".

Новая длительность сигнала будет принята. На дисплее снова появится индикация времени суток.

Возможные варианты:

короткий сигнал = 3 звука

длинный сигнал = 30 звуков.

Уход и очистка



Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители. Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Поверхность может быть повреждена. Если такое средство попадет на переднюю панель, сразу смойте его водой.

Чистящие средства

Очистка снаружи прибора с передней панелью из высококачественной стали

Мыльный раствор, протрите насухо мягкой тряпкой.

Мыльный раствор, протрите насухо мягкой тряпкой. Сразу же удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.

Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине.

Углубление в печи	Протрите влажной тряпкой. Не допускайте попадания воды внутрь прибора через привод вращающейся подставки!
Печь	Горячий мыльный раствор или уксусный раствор, протрите насухо мягкой тряпкой.
Печь из нержавеющей стали	Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни какие-либо другие агрессивные очистители для духовых шкафов или чистящие средства. Кроме того, не подходят жесткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают внутреннюю поверхность печи.
Вращающаяся подставка и роликовое кольцо	Мыльный раствор. Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована.
Решетка	Горячий мыльный раствор. Специальные средства для чистки металлических изделий или в посудомоечной машине.
Стекла дверцы	Стеклоочиститель
Уплотнение	Мыльный раствор, протрите насухо мягкой тряпкой.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания:

Неисправность	Возможная причина	Указания/Устранение
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.
	Неправильное использование.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова.

Неисправность	Возможная причина	Указания/Устранение
На индикаторе времени светятся три нуля.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Прибор не используется. На дисплее высвечивается продолжительность.	Поворотный переключатель случайно повернули.	Нажмите кнопку "start".
	После установки не была нажата кнопка "start".	Нажмите кнопку "start" или удалите установку с помощью кнопки "stop".
Микроволновый режим не функционирует.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Не была нажата кнопка "start".	Нажмите кнопку "start".
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем – двойное время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
При вращении подставки слышен царапающий или трещущий звук.	Загрязнения или посторонние предметы в области привода вращающейся подставки.	Очистите роликовое кольцо и углубление на дне духового шкафа.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в Сервисную службу. Вы можете использовать режим приготовления на гриле без микроволнового режима.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Сервисное обслуживание

Если Ваша печь нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашей печи. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы долго не искать в случае неисправности, впишите прямо сейчас данные печи.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

Технические характеристики

Напряжение питания	АС220-230 В, 50 Гц
Общая подключаемая мощность	1270 Вт
Мощность микроволн	800 Вт
Гриль	1000 Вт
Частота	2450 МГц
Размеры (В x Ш x Г)	
- прибор	28,0 x 46,2 x 32,0 см
- печь	19,4 x 29,0 x 30,0 см
Вес	13,5 кг
Сертификат TÜV	да
Знак CE (Европейское Сообщество)	да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса В.

Принадлежность к группе 2 означает, что микроволновая печь предназначена только для нагрева пищевых продуктов.

Принадлежность к классу В свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.