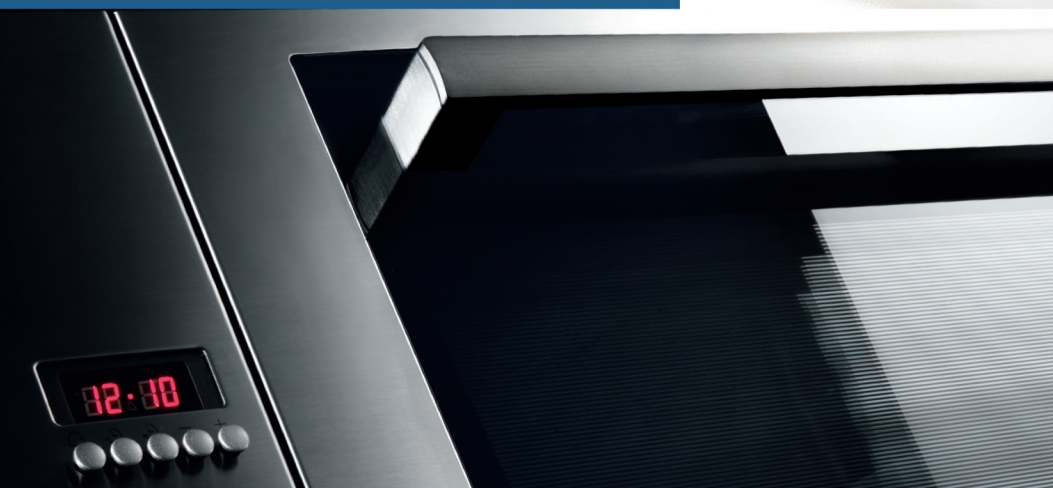




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Микроволновая печь
Микротолқынды пеш
Mikro dalga
BEL634GS1, BER634GS1



BOSCH

[ru] Правила пользования3
[kk] Пайдалану нұсқаулығы28

[tr] Kullanma kılavuzu 52

Оглавление

 Применение по назначению	4	 Очистка	19
 Важные правила техники безопасности	4	Чистящее средство	19
Общая информация	4	 Что делать в случае неисправности?	20
Микроволновая печь	5	 Служба сервиса	21
 Причины повреждений	7	Номер E и номер FD	21
 Охрана окружающей среды	7	Технические данные	21
Правильная утилизация упаковки	7	 Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	22
 Знакомство с прибором	8	Размораживание	22
Панель управления	8	Размораживание и разогревание или доведение	
Элементы управления	8	замороженных полуфабрикатов до готовности.	23
Дисплей	9	Разогревание	24
Дополнительная информация	9	Доведение до готовности	25
Функции рабочей камеры.	9	Рекомендации по использованию микроволновой	
 Принадлежности	10	печи.	25
 Перед первым использованием	10	Приготовление на гриле	26
Первый ввод в эксплуатацию	10	Гриль в комбинации с микроволнами	26
Очистка рабочей камеры и принадлежностей	10	 Контрольные блюда	27
 Управление бытовым прибором	11	Приготовление только с микроволнами	27
Включение и выключение прибора	11	Размораживание только с микроволнами	27
Эксплуатация.	11	Приготовление пищи на гриле с использованием	
Установка режима работы	11	микроволн	27
 Микроволны	12		
Посуда	12		
Мощность микроволн	12		
Установка мощности микроволн	12		
 Приготовление на гриле	13		
Установка режима гриля	13		
Установка комбинированного режима с			
использованием микроволн	14		
 Таймер	15		
 Программы	16		
Установка программы	16		
Указания к программам	16		
Время выдержки.	17		
Таблица программ	17		
 Базовые установки	18		
Изменение базовых установок	18		
Список базовых установок	18		
Отключение электроэнергии	18		
Изменение времени суток	18		

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

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

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

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Принадлежности" на страница 10

Важные правила техники безопасности

Общая информация

Предупреждение

Опасность возгорания!

Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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

⚠ Предупреждение**Опасность травмирования!**

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

⚠ 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.
- 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 инжектор инсулина. Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

Микроволновая печь**⚠ Предупреждение****Опасность возгорания!**

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

⚠ 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, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаиваемая упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

⚠ 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.

⚠ 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 19
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

Причины повреждений

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.
- 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. → "Управление бытовым прибором" на страница 11
- 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.
- Сильно загрязнён уплотнитель: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы. → "Очистка" на страница 19
- 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.

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

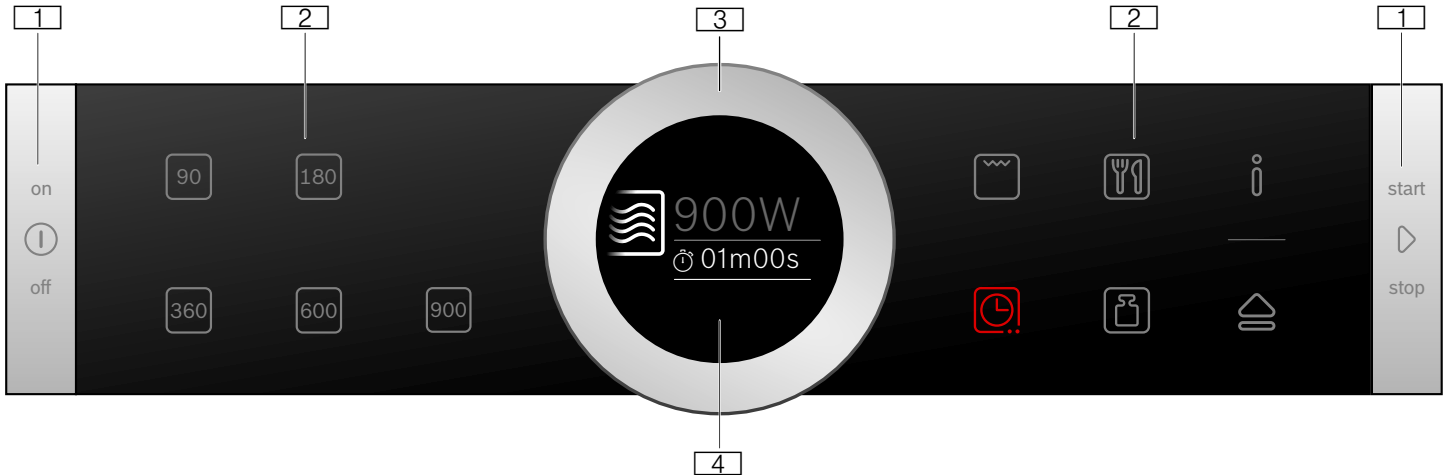


Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

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

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



1 Кнопки

На кнопках слева и справа на панели управления имеется точка давления. Для запуска нажмите кнопку.

На приборах без передней панели из высококачественной стали обе эти кнопки являются сенсорными полями без точек давления.

2 Сенсорные поля

Под сенсорными полями расположены сенсоры. Для выбора функции следует нажать на соответствующий символ.

3 Поворотный регулятор

Поворотный регулятор расположен так, что его можно без ограничений поворачивать влево или вправо. Слегка нажмите на регулятор и поверните его в нужном направлении.

4 Дисплей

На дисплее можно увидеть текущие установочные значения, опции для выбора или рекомендации в виде текстов.

Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью расположенных на панели управления кнопок, сенсорных полей и поворотного регулятора. На дисплее также отображаются текущие установки.

При включенном приборе отображается панель управления с выбранным режимом работы.

90	Мощность микроволн	Выбрать 90 W
180	Мощность микроволн	Выбрать 180 W
360	Мощность микроволн	Выбрать 360 W
600	Мощность микроволн	Выбрать 600 W
900	Мощность микроволн	Выбрать 900 W
	Приготовление на гриле/комбинированный режим	Выбрать режим гриля или режим гриля с мощностью микроволн
	Функции времени	Выбор функций времени
	Программы	Выбрать программу
	Вес	Выбрать вес для программ
	Информация	Индикация рекомендаций Вызов базовых установок продолжительным нажатием (ок. 3 секунд)
	Автоматическое открытие дверцы	Открыть дверцу прибора

Сенсорное поле, значение которого отображается на переднем плане или может быть изменено, горит красным.

Поворотный регулятор

С помощью поворотного регулятора можно изменить установочные значения, отображающиеся на дисплее.

В большинстве списков выбора, например, для программ, после последнего пункта снова следует первый.

В некоторых списках выбора, например, для времени приготовления, при достижении минимальной или максимальной температуры следует поворачивать поворотный регулятор назад.

Элементы управления

Некоторые элементы управления разработаны специально для функций вашего прибора, благодаря чему возможно быстрое и простое изменение установок.

Кнопки и сенсорные поля

Здесь дано краткое описание значений различных кнопок и сенсорных полей.

Символ	Значение	
Кнопки		
	on/off	Включение и выключение прибора
	start/stop	Запуск или остановка режима
Сенсорные поля		

Дисплей

На дисплее можно увидеть обзор данных, подходящих к соответствующей ситуации.

Значение, которое требуется установить в данный момент, находится в центре и выделено шрифтом белого цвета и подчеркнута белой линией. Значение на заднем плане представлено серым цветом.

Центр дисплея	Значение, находящееся в центре дисплея, можно изменить сразу, не выбирая его предварительно. После запуска режима работы в центре всегда находится время приготовления.
Увеличение	При изменении значения, находящегося в центре дисплея, с помощью поворотного регулятора в увеличенном виде отображается только это значение.



Кольцевой индикатор

По внешнему краю дисплея расположен кольцевой индикатор.

При изменении значения кольцевой индикатор показывает, где именно в списке выбора вы находитесь. В зависимости от зоны настройки, кольцевой индикатор отображается непрерывной линией в виде кольца или разделён на сегменты, это зависит от длины списка выбора.

По истечении времени приготовления каждую секунду гаснет по одному красному сегменту. По истечении каждой минуты все сегменты снова становятся красными.

Дополнительная информация

В большинстве случаев в руководстве по использованию вашего прибора или на дисплее предоставляются указания и подробная информация о выполненных действиях.

Нажмите на поле **i**. Указание отобразится на дисплее на несколько секунд. При отображении длинных указаний перейдите к окончанию указания с помощью поворотного регулятора.

Некоторые указания отображаются автоматически, например, запрос на подтверждение или предупреждения.

Функции рабочей камеры

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора. Так, например, освещается большая часть рабочей камеры, а вентилятор защищает прибор от перегрева.

Автоматическое открывание дверцы

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

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

Указания

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

Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается освещение рабочей камеры. Если дверца открыта более 5 минут, освещение рабочей камеры отключается. При задействовании функции автоматического открывания дверцы освещение рабочей камеры снова включается.

При выборе любого режима работы освещение рабочей камеры включается после запуска режима. После завершения режима освещение отключается.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Вентилятор может продолжать работать определённое время после завершения работы прибора.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

Указания

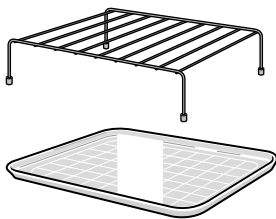
- В микроволновом режиме работы прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление,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

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 посуды или для гриля и запекания.

Стекло́нный противень

Используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда продукты жарятся непосредственно на решётке. Всегда устанавливайте решётку в стеклянный противень. Стекло́нный противень можно использовать в микроволновом режиме и как посуду.

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.

Перед первым использованием


Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

Первый ввод в эксплуатацию


После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображаются установки для первого ввода в эксплуатацию. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.

Указание: Эти установки можно в любой момент снова изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 18

Выбор языка сообщений

1. Установите требуемый язык с помощью поворотного регулятора.
2. Для подтверждения нажмите на поле . На дисплее появляется следующая установка.

Установка времени суток

1. Установите время суток с помощью поворотного регулятора.
2. Для подтверждения нажмите на поле . На дисплее появляется сообщение о завершении первого ввода в эксплуатацию.

Очистка рабочей камеры и принадлежностей

Перед первым использованием необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

Очистка рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора. Перед разогревом протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпкой. Во время нагревания прибора проветривайте кухню.

Выполните указанные установки. Как установить режим гриля и время приготовления, см. в следующей главе. → "Приготовление на гриле" на страница 13

Установки

Гриль	Режим 3
Время приготовления	15 минут

По истечении установленного времени приготовления выключите прибор.

После того, как рабочая камера остынет, очистите гладкие поверхности специальной тряпочкой и мыльным раствором.

Очистка принадлежностей

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

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.

Указание: Установка таймера возможна также при выключенном приборе. Некоторые индикации и указания на дисплее отображаются также в том случае, если прибор выключен.

После завершения работы выключите прибор. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

Включение прибора

Включите прибор кнопкой «on/off» .


Все сенсорные поля горят красным. На дисплее появляется логотип «Bosch», а затем наибольшее значение мощности микроволн.

Прибор готов к работе.

Поле  горит красным.

Более подробную информацию о режимах работы можно найти в отдельных главах.

Выключение прибора

Выключите прибор кнопкой «on/off» .

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.


Эксплуатация

При эксплуатации выполнение некоторых шагов одинаково для всех режимов работы. Далее представлены основные шаги, выполняемые при эксплуатации прибора.


Включение режима

Для включения любого режима необходимо нажать кнопку «start/stop» .

После запуска на дисплее отображаются ваши установки. Также отображается кольцевой индикатор, показывающий истечение времени приготовления.

Указание: Если при открывании дверцы прибора режим работы прерывается, то после того, как дверца прибора будет закрыта, необходимо снова запустить режим кнопкой «start/stop» .

Приостановка режима

Вы можете приостановить и снова запустить режим кнопкой «start/stop» .

Для отмены всех установок нажмите кнопку «on/off».

Указания


- При открывании дверцы прибора режим работы также прерывается.
- После прерывания или отмены режима вентилятор может работать дальше.

Установка режима работы

После включения прибора отображается установленный рекомендуемый режим работы. Вы можете немедленно активизировать эту установку.

Подробное описание действий при установке другого режима работы можно найти в соответствующих главах.

Запомните следующее:

1. Нажмите на соответствующее поле.
 2. Измените выбор значения в центре поля с помощью поворотного регулятора.
 3. При необходимости выполните дальнейшие установки.
Для этого нажмите на соответствующее поле и измените значение с помощью поворотного регулятора.
 4. Запустите кнопкой «start/stop» .
- Запускается режим работы прибора.

Микроволны

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

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

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.

Мощность микроволн

Для приготовления блюд можно выбрать различную мощность микроволн.


Мощность	Блюда	Максимальное время приготовления
90 W	для размораживания нежных блюд	1 ч 30 мин
180 W	для размораживания и доведения блюд до готовности	1 ч 30 мин
360 W	для тушения мяса и разогревания нежных блюд	1 ч 30 мин
600 W	для разогревания и доведения блюд до готовности	1 ч 30 мин
900 W	для разогревания жидкостей	30 мин

Предлагаемые значения:


Для каждой мощности микроволн предлагается время приготовления. Вы можете принять их или изменить в соответствующем поле.

Установка мощности микроволн

Пример: мощность микроволн 600 W, время приготовления 5 мин.


1. Включите прибор кнопкой «on/off» . Прибор готов к работе. На дисплее отображается максимальная мощность микроволн в качестве предлагаемого значения. Вы можете изменить её в любой момент.
2. Нажмите на поле с нужной мощностью микроволн.

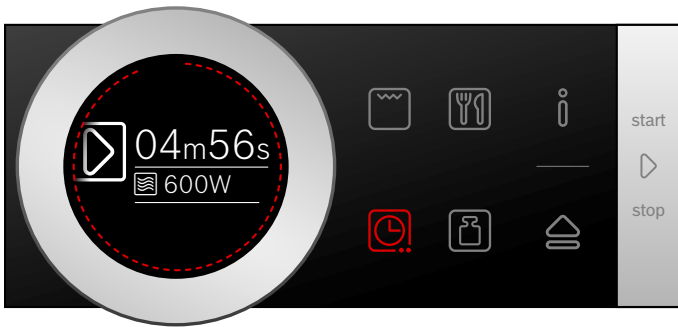


На дисплее отображается мощность микроволн и предлагаемое время приготовления. Поле  горит красным.

3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного регулятора.



4. Запустите кнопкой «start/stop» .



На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Указания


- При включении прибора на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.


По истечении времени приготовления



Раздаётся звуковой сигнал.

Работа в данном режиме завершена.

Для досрочного отключения сигнала:

Нажмите на поле .

Выключите прибор кнопкой «on/off» .

Указание: После нажатия кнопки  отображается функция таймера, через некоторое время индикация автоматически гаснет. Снова нажмите на кнопку , чтобы увеличить время приготовления.

Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент.

Измените время приготовления с помощью поворотного регулятора.

Работа возобновляется.


Изменение мощности микроволн

Это возможно в любой момент.

Нажмите на поле с нужной мощностью микроволн.

Время приготовления не изменяется.

Работа возобновляется.

Указание: Если установленное время приготовления превышает продолжительность приготовления с мощностью микроволн 900 W, то оно автоматически уменьшается. Работа прибора не возобновляется. Запустите режим кнопкой .

Приготовление на гриле



При приготовлении на гриле ваши блюда могут особенно хорошо подрумяниться. Режим приготовления на гриле можно использовать как отдельно, так и в комбинации с режимом микроволн.

Вы можете выбрать один из следующих режимов гриля:

	Мощность	Блюда
Гриль	Режим 1 (слабый)	Для суфле и высоких запеканок
	Режим 2 (средний)	Для тонких запеканок и рыбы
	Режим 3 (сильный)	Для стейков, колбасок и тостов



Установка режима гриля

Пример: гриль, режим 2, время приготовления 12 минут


1. Включите прибор кнопкой «on/off» . Прибор готов к работе.
2. Нажмите на поле .



На дисплее отображается режим 3 в качестве предлагаемого значения.

3. Установите необходимую ступень нагрева, повернув поворотный регулятор влево. На дисплее отображается режим и предлагаемое время приготовления.
4. Нажмите на поле . Поле  горит красным.
5. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного регулятора.



6. Запустите кнопкой «start/stop» . На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Указания


- Предлагаемое значение для приготовления на гриле: режим 3. Режим 2 и режим 1 находятся перед ним. Поверните поворотный регулятор влево, чтобы сделать соответствующий выбор. Комбинированный режим режим 3 + 360 W, режим 3 + 180 W и т. д. расположены после него. Поверните поворотный регулятор вправо, чтобы сделать соответствующий выбор.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.


По истечении времени приготовления



Раздаётся звуковой сигнал.

Работа в данном режиме завершена.

Для досрочного отключения сигнала:

Нажмите на поле .

Выключите прибор кнопкой «on/off» .

Указание: После нажатия кнопки  отображается функция таймера, через некоторое время индикация автоматически гаснет. Снова нажмите на кнопку , чтобы увеличить время приготовления.

Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент.

Измените время приготовления с помощью поворотного регулятора.

Работа возобновляется.

Изменение режима гриля

Это возможно в любой момент.

Нажмите на поле .

Установите требуемый режим гриля поворотным регулятором.

Время приготовления не изменяется.

Работа возобновляется.

Указания

- При смене режима гриля на комбинированный режим и наоборот прибор переключается в режим остановки. Работа прибора не возобновляется. При смене режима работы продолжите режим кнопкой «start/stop».
- Запуск режима работы возможен только после того, как на дисплее появится время приготовления.

Установка комбинированного режима с использованием микроволн





В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Благодаря микроволнам блюда быстрее готовятся и при этом хорошо подрумяниваются.

Можно выбрать любую мощность микроволн.


Исключение: 900 и 600 W.

Установка комбинированного режима с использованием микроволн

Пример: гриль, режим 3, мощность микроволн 180 W, время приготовления 25 минут.

1. Включите прибор кнопкой «on/off» . Прибор готов к работе.
2. Нажмите на поле . На дисплее отображается режим 3 в качестве предлагаемого значения.
3. Повернув поворотный регулятор вправо, установите желаемый комбинированный режим. На дисплее отображается желаемый комбинированный режим и предлагаемое время приготовления.
4. Нажмите на поле . Поле  горит красным.
5. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного регулятора.



6. Запустите кнопкой «start/stop» . На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Указания


- Предлагаемое значение для приготовления на гриле: режим 3. Режим 2 и режим 1 находятся перед ним. Поверните поворотный регулятор влево, чтобы сделать соответствующий выбор. Комбинированный режим режим 3 + 360 W, режим 3 + 180 W и т. д. расположены после него. Поверните поворотный регулятор вправо, чтобы сделать соответствующий выбор.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.


По истечении времени приготовления



Раздаётся звуковой сигнал.

Работа в данном режиме завершена.

Для досрочного отключения сигнала:

Нажмите на поле .

Выключите прибор кнопкой «on/off» .

Указание: После нажатия кнопки  отображается функция таймера, через некоторое время индикация автоматически гаснет. Снова нажмите на кнопку , чтобы увеличить время приготовления.

Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент.

Измените время приготовления с помощью поворотного регулятора.

Работа возобновляется.

Изменение комбинированного режима

Это возможно в любой момент.

Нажмите на поле .

Установите нужный комбинированный режим с помощью поворотного регулятора.

Время приготовления не изменяется.

Работа возобновляется.

Указания

- При смене режима гриля на комбинированный режим и наоборот прибор переключается в режим остановки. Работа прибора не возобновляется. При смене режима работы продолжите режим кнопкой «start/stop».
- Запуск режима работы возможен только после того, как на дисплее появится время приготовления.


Таймер

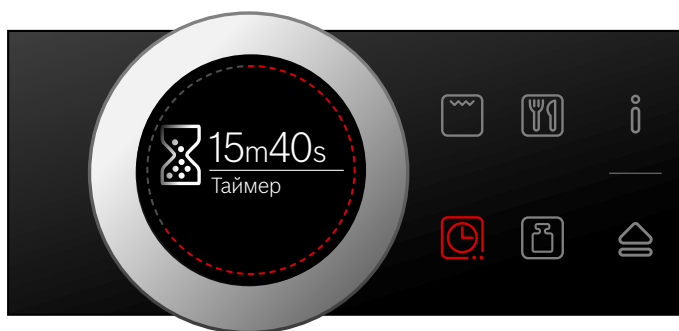
Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Таймер работает одновременно с другими установками. Вы можете установить его в любое время даже при выключенном приборе. Для таймера предусмотрен собственный сигнал, чтобы можно было понять, истекло ли время таймера или время приготовления.


Установка таймера

Время можно установить максимум до 24 часов.

Чем выше значение, тем больше шаги по времени.


1. Нажмите на поле .
Отображается таймер.
2. Установите время таймера с помощью поворотного регулятора.






3. Запустите нажатием на поле .

Указание: Через несколько секунд также автоматически запускается таймер.

Начинается отсчёт времени таймера. Через некоторое время индикация снова сменяется на прежнюю. На дисплее также отображается символ таймера.

По истечении времени таймера раздаётся сигнал, а на дисплее отображается указание. Звуковой сигнал можно заранее отключить, нажав на поле .

Указания

- Если выполняется режим работы с установленным временем приготовления, то время приготовления показывается в центре. Для того чтобы выбрать таймер, нажмите на поле . Время таймера отображается в центре в течение некоторого времени и может быть изменено.
- Во время установки режима приготовления на гриле при нажатии на поле  отображается время приготовления. Для того чтобы выбрать таймер, снова нажмите на поле . Время таймера отображается в центре в течение некоторого времени и может быть изменено.

Изменение времени таймера

Для изменения времени таймера нажмите на поле .

Время таймера отображается в центре дисплея и может быть изменено с помощью поворотного регулятора.

Прерывание работы таймера



Для того, чтобы прервать работу таймера, снова установите время таймера на исходное значение. После того, как изменение было принято, символ больше не горит.

Программы


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

Установка программы


Пример: программа «Хлеб, размор.», вес 250 g.

1. Включите прибор кнопкой «on/off» .
Прибор готов к работе.
2. Нажмите на поле .
На дисплее появляется первая программа.
3. Установите нужную программу с помощью поворотного регулятора.



4. Нажмите на поле .
На дисплее появляется предлагаемый вес.
5. Установите вес с помощью поворотного регулятора.



6. Запустите кнопкой «start/stop» .
На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

Указания

- Время приготовления рассчитывается программами.
- Во время приготовления некоторых блюд на дисплее появляется указание перевернуть или перемешать блюдо. Следуйте данным указаниям. При открывании дверцы прибора режим приостанавливается. После того, как дверца прибора будет закрыта, снова запустите режим. Если вы не перевернёте или не перемешаете блюдо, программа будет выполняться, как обычно, до момента её окончания.

Указания к программам

Поместите продукт в холодный духовой шкаф.

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

Для программ всегда используйте посуду, предназначенную для микроволновой печи, например, из стекла или керамики. В таблице программ вы найдёте рекомендации по выбору принадлежностей.

Таблицу рекомендуемых продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей вы найдёте в примечаниях к рекомендациям.

Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.

При приготовлении многих блюд вы через некоторое время услышите сигнал. Переверните продукт или перемешайте его.

Размораживание:

- По возможности используйте продукты, которые замораживались порционно и хранились при температуре $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Уложите замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 15–90 минут для выравнивания температуры.
- Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
- Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы — кожей вверх.

Овощи:

- Свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 g добавьте одну столовую ложку воды.
- Замороженные овощи: подходят только бланшированные, а не приготовленные перед заморозкой овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. Добавьте 1–3 ст.л. воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

Картофель:

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 g добавьте две столовых ложки воды и щепотку соли.
- Картофель в мундире: картофелины должны быть примерно одинаковой толщины. Помойте картофелины и проткните кожуру. Положите ещё влажный картофель в посуду без воды.
- Картофель в духовом шкафу: картофелины должны быть примерно одинаковой толщины. Помойте и высушите картофелины, проткните кожуру.

Рис:

- Не используйте необработанный и рис быстрого приготовления в пакетиках.
- Добавьте воду в количестве, в два–два с половиной раза превышающем количество риса.

Птица:

- Выкладывайте кусочки цыпленка на решётку кожей вверх.

Время выдержки

Некоторые блюда по окончании программы следует оставлять в рабочей камере до полного приготовления.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	Прим. 5 минут
Картофель	Прим. 5 минут. Слейте образовавшую воду
Рис	5–10 минут

Таблица программ

Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, kg	Посуда/принадлежности, уровень установки
Размораживание			
Хлеб*	Хлеб, целиком, круглый или продолговатый, хлеб ломтиками, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог, пирог без глазури, сливок и крема	0,20–1,50 kg	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Мясо*	Жаркое, порционные куски, мясной фарш, цыплёнок, пулярка, утка	0,20–2,00 kg	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Рыба*	Рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	0,10–1,00 kg	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
Доведение до готовности			
Свежие овощи**	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,15–1,00 kg	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Замороженные овощи**	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15–1,00 kg	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Картофель**	Отварной картофель, картофель в мундире, картофель одинаковой величины	0,20–1,00 kg	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
Рис**	Рис, длиннозёрный рис*	0,05–0,30 kg	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры
Картофель печеный	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель, прим. 6 см толщиной	0,20–1,50 kg	Решётка Дно рабочей камеры
Комбинированный режим			
Замороженная лазанья	Лазанья «болоньезе»	0,30–1,00 kg	Открытая посуда Дно рабочей камеры
Цыплёнок кусочками	Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка	0,50–1,80 kg	Стеклянный противень и решётка Дно рабочей камеры

*) Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо






***) Следить за сигналом к перемешиванию

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 прим. 3 секунд. На дисплее появляется сообщение о выполнении.
2. Подтвердите нажатием на поле . На дисплее появляется первая установка «Язык».
3. При необходимости, измените установку с помощью поворотного регулятора.
4. Нажмите на поле . На дисплее отображается следующая установка, которая может быть изменена с помощью поворотного регулятора.
5. Просмотрите все установки, нажав на поле , при необходимости измените их с помощью поворотного регулятора.
6. В завершение подтвердите, нажав на поле  и удерживая его в течение прим. 3 секунд. На дисплее появляется сообщение о том, что установки были сохранены.

Отмена

Если вы не хотите сохранять изменения, выполните отмену нажатием кнопки «on/off». На дисплее появляется сообщение о том, что установки не были сохранены.

Список базовых установок

Не все базовые установки доступны — это зависит от оснащения прибора.

Установка	Выбор
Язык	Установка языка
Время суток	Установка текущего времени суток
Звуковой сигнал	Непродолжит. Средн. продолжит.* Продолжит.
Звук нажатия кнопок	Включён Выключен* (звук нажатия остаётся у кнопки «on/off»)
Яркость дисплея	Установка одной из 5 ступеней Ступень 3*
Индикатор времени	Включён* Выключен
Ночной режим освещения	Выключен* Включён (дисплей гаснет в промежутке между 22:00 и 6:00)

Демонстрационный режим	Выключен* Включён (отображается только в первые 3 минуты после прерывания программы или первого ввода в эксплуатацию)
Заводские установки	Возвратить Не возвращать*

* Заводская установка (заводские установки могут отличаться в зависимости от типа прибора)

Указание: Изменения, выполненные для установок языка, звука нажатия кнопок и яркости дисплея, действуют сразу. Изменения, выполненные для всех других установок, действительны только после сохранения установок.

Отключение электроэнергии





Введённые вами изменения для установок сохраняются также после нарушения подачи электроэнергии.

Однако при продолжительном отключении электроэнергии необходимо заново выполнить установки для первого ввода в эксплуатацию.

Изменение времени суток

Для настройки времени суток, например, при переходе с летнего времени на зимнее, измените базовую установку.

Прибор должен быть выключен.

1. Нажмите на поле  и удерживайте его нажатым в течение прим. 3 секунд. На дисплее появляется сообщение о выполнении.
2. Подтвердите нажатием на поле . На дисплее появляется первая установка «Язык».
3. Нажмите на поле . Отображается установка для времени суток.
4. Измените время суток с помощью поворотного регулятора.
5. Для подтверждения нажмите на поле  и удерживайте его нажатым в течение прим. 3 секунд. На дисплее появляется сообщение о том, что установки были сохранены.

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.

Чистящее средство

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

Не используйте

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

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Зона очистки	Чистящее средство
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Дисплей	Используйте для очистки салфетку из микрофибры или слегка влажную тряпку. Не используйте мокрую тряпку.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для очистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный или уксусный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Также не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для очистки кастрюль. Эти средства царапают поверхность. Хорошо высушите внутренние поверхности.
Стекла дверцы	Средство для очистки стекол: очистите с помощью тряпочки. Не используйте скребки для стекол.
Уплотнитель дверцы Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки, не тереть. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: размочите и очистите с помощью тряпочки или щётки.

Что делать в случае неисправности?

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

Рекомендация: Если вам не вполне удалось блудо, обратитесь к следующей главе. В ней вы найдёте множество рекомендаций и указаний по выполнению

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Прибор не работает, индикация на дисплее отсутствует	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Неправильная эксплуатация	Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и через прим. 60 секунд включите его снова
Прибор не запускается	Дверца прибора закрыта неплотно	Закройте дверцу прибора
Прибор не нагревается. На дисплее отображается символ демонстрационного режима [Z].	Прибор работает в демонстрационном режиме	Деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках. Ненадолго отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). После этого в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках.
Поворотный регулятор выпал из места крепления в панели управления.	Поворотный регулятор был по недосмотру расфиксирован.	Поворотный регулятор является съёмным. Вставьте поворотный регулятор в место крепления в панели управления и нажмите, чтобы он зафиксировался и снова мог поворачиваться.
Невозможно повернуть поворотный регулятор.	Загрязнение под поворотным регулятором.	Поворотный регулятор является съёмным. Для того чтобы расфиксировать поворотный регулятор, возьмитесь за него и потяните из места крепления или нажмите на его внешний край так, чтобы он слегка наклонился, и его можно было без усилий снять. Осторожно очистите поворотный регулятор и место его крепления на приборе специальной тряпочкой и мыльным раствором. Протрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте агрессивные или абразивные средства. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине. Для того чтобы обеспечить прочность места крепления поворотного регулятора, не снимайте его слишком часто.
Освещение рабочей камеры не работает	Освещение рабочей камеры неисправно	Вызовите специалиста сервисной службы
Сообщение об ошибке «Exxx»*		При появлении сообщения об ошибке выключите и снова включите прибор; в том случае, если неисправность была однократной, индикация гаснет. Если эта ошибка повторяется неоднократно или индикация не исчезает, свяжитесь с сервисной службой и сообщите код ошибки.

* Особенности:

Сообщение об ошибке «E0532»: откройте и снова закройте дверцу прибора.

Сообщение об ошибке «E6501»: выключите прибор. Подождите 10 минут. Снова включите прибор.

оптимальной установки → "Протестировано для Вас в нашей кухне-студии" на страница 22.

Предупреждение

Опасность удара током!

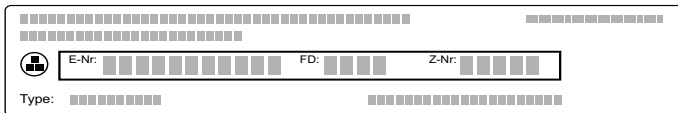
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранители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

Служба сервиса

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

Номер E и номер FD

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



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

Номер E	Номер FD
Сервисная служба 	

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

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

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

Технические данные

Электропитание	220–240 В, 50/60 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	1990 Вт
Мощность микроволн	900 Вт (IEC 60705)
Макс. выходная мощность гриля	1300 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	10 А
Размеры (В x Ш x Г)	
– прибора	382 x 594 x 318 мм
– рабочей камеры	220 x 350 x 270 мм
Проверено VDE	
	Да
Знак CE	
	Да

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

Здесь вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какая мощность микроволн или режим гриля лучше всего подходят для выбранного блюда. Вы найдёте информацию о том, какие принадлежности следует использовать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны для холодной рабочей камеры без установленных в неё продуктов. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

Предупреждение

Опасность ошпаривания!

Будьте осторожны при вынимании из духовки стеклянного противня с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться. Осторожно вынимайте стеклянный противень из рабочей камеры.

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

Временные данные в таблице даны ориентировочно, они зависят от посуды, качества, температуры и состава продуктов.

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

Объём приготавливаемых продуктов может отличаться от указанного в таблице. Для приготовления в режиме микроволн действует общее правило: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

Вы можете устанавливать посуду в центре решётки или на дно рабочей камеры. Так ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытую ёмкость на решётку.

В процессе размораживания 1–2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При переворачивании удаляйте образующуюся при размораживании жидкость.

Оставьте размороженные продукты ещё на 10-60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Вес	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Кусок мяса: говядина, свинина, телятина (на кости и без кости)	800 g	180 W, 15 мин + 90 W, 15–25 мин	Несколько раз перевернуть.
	1000 g	180 W, 20 мин + 90 W, 20–30 мин	
	1500 g	180 W, 25 мин + 90 W, 25–30 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 g	180 W, 5–8 мин + 90 W, 5–10 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга.
	500 g	180 W, 8–11 мин + 90 W, 10–15 мин	
	800 g	180 W, 10 мин + 90 W, 10–15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 g	90 W, 10–15 мин	Замораживать, разложив по возможности плоско; во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш.
	500 g	180 W, 5 мин + 90 W, 10–15 мин	
	1000 g	180 W, 15 мин + 90 W, 20–25 мин	
Птица целиком или кусками	600 g	180 W, 8 мин + 90 W, 10–15 мин	Время от времени переворачивать. Удалить жидкость от размораживания.
	1200 g	180 W, 15 мин + 90 W, 20–25 мин	
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 g	180 W, 5 мин + 90 W, 10–15 мин	Отделить размороженные части друг от друга
Рыба целиком	300 g	180 W, 3 мин + 90 W, 10–15 мин	Время от времени переворачивать
	600 g	180 W, 8 мин + 90 W, 15–20 мин	
Овощи, например, горошек	300 g	180 W, 10–15 мин	В процессе размораживания осторожно перемешивать.
Фрукты, например, малина	300 g	180 W, 6–9 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга.
	500 g	180 W, 8 мин + 90 W, 5–10 мин	
Растопить масло	125 g	180 W, 1 мин + 90 W, 1–2 мин	Полностью снять упаковку
	250 g	180 W, 1 мин + 90 W, 2–4 мин	

Блюдо	Вес	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Хлеб целиком	500 g	180 W, 8 мин + 90 W, 5–10 мин	Время от времени переворачивать
	1000 g	180 W, 12 мин + 90 W, 10–20 мин	
Пирог, сухой, например, сдобный пирог	500 g	90 W, 10–15 мин	Отделить куски пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема
	750 g	180 W, 5 мин + 90 W, 10–15 мин	
Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог	500 g	180 W, 5 мин + 90 W, 15–20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или желатина
	750 g	180 W, 7 мин + 90 W, 15–20 мин	

Размораживание и 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 по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

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

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

После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.

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

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

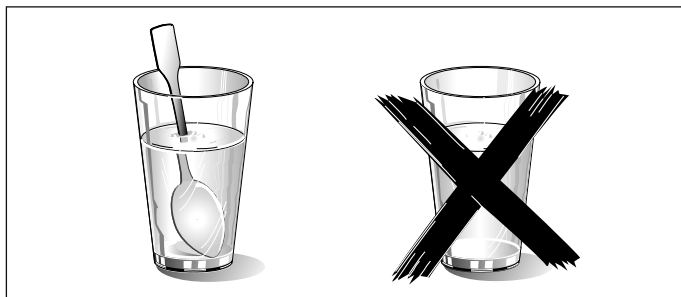
Блюдо	Вес	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2–3 компонента)	300–400 g	600 W, 8–13 мин	Накрыть крышкой.
Суп	400 g	600 W, 8–12 мин	Закрытая посуда
Рагу	500 g	600 W, 10–15 мин	Закрытая посуда
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500 g	600 W, 10–15 мин	Закрытая посуда
Рыба, например, кусочки филе	400 g	600 W, 10–15 мин	Накрыть крышкой.
Запеканка, например, лазанья, каннеллони	450 g	600 W, 10–15 мин	Использовать решётку в качестве подставки для посуды.
Гарниры, например, рис, макароны	250 g	600 W, 3–7 мин	Закрытая посуда; добавить жидкость
	500 g	600 W, 8–12 мин	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 g	600 W, 7–11 мин	Закрытая посуда, добавить 1 ст.л. воды
	600 g	600 W, 14–17 мин	
Шпинат	450 g	600 W, 10–15 мин	Готовить без добавления воды.

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!

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.

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Количество	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2–3 компонента)		600 W, 5–8 мин	-
Напитки	125 ml	900 W, ½–1 мин	Всегда класть в ёмкость ложку, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	200 ml	900 W, 1–2 мин	
	500 ml	900 W, 3–4 мин	
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 ml	360 W, ок. ½ мин	Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно, после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое, обязательно контролировать температуру.
	100 ml	360 W, ½–1 мин	
	200 ml	360 W, 1–2 мин	
Суп, 1 тарелка	по 175 g	600 W, 1–2 мин	-
Суп, 2 тарелки	по 175 g	600 W, 2–3 мин	-
Мясо в соусе	500 g	600 W, 7–10 мин	-
Пагу	400 g	600 W, 5–7 мин	-
	800 g	600 W, 7–8 мин	-
Овощи, 1 порция	150 g	600 W, 2–3 мин	-
Овощи, 2 порции	300 g	600 W, 3–5 мин	-

Доведение до готовности

Указания

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

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

Указание: Установите посуду на дно рабочей камеры.

Блюдо	Количество	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Цыплёнок целиком, свежие продукты, потрошённый	1200 g	600 W, 25–30 мин	По истечении 1/2 времени перевернуть
Рыбное филе, свежие продукты	400 g	600 W, 7–12 мин	-
Овощи, свежие продукты	250 g	600 W, 6–10 мин	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины; на каждые 100 г овощей добавить 1–2 ст.л. воды; время от времени перемешивать.
	500 g	600 W, 10–15 мин	
Картофель	250 g	600 W, 8–10 мин	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавить 1 ст.л. воды; время от времени перемешивать.
	500 g	600 W, 10–15 мин	
	750 g	600 W, 15–22 мин	
Рис	125 g	600 W, 4–6 мин + 180 W, 12–15 мин	Добавить вдвое больше жидкости.
	250 g	600 W, 6–8 мин + 180 W, 15–18 мин	
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления)	500 ml	600 W, 6–8 мин	Хорошо перемешайте пудинг венчиком 2–3 раза.
Фрукты, компот	500 g	600 W, 9–12 мин	Время от времени перемешивать.
Попкорн для приготовления в микроволновой печи	100 g	600 W, 3–4 мин	Пакетики с попкорном всегда класть на стеклянный противень; соблюдать указания производителя.

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти установочные значения для приготавливаемого количества продуктов..	Продлите или сократите время приготовления по общему правилу: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите менее продолжительное время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо по краям пережарено, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При приготовлении большого количества птицы или рыбы несколько раз переворачивайте продукты.

Приготовление на гриле

Указания

- Все приведённые значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.
- Ополосните холодное мясо и вытрите насухо бумажным полотенцем. Солите мясо только после приготовления на гриле.
- Готовьте на гриле всегда на решётке при закрытой дверце прибора и без предварительного нагрева.

- Для задержки мясного сока установите решётку на стеклянный противень.
- Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Тёмное мясо, например, говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

Блюдо	Количество	Вес	Режим гриля	Время приготовления, мин
Стейк из шейной части, прим. 2 см толщиной	3-4 шт.	прим. по 120 g	3 (сильный)	1 сторона: прим. 15 мин 2 сторона: прим. 10-15 мин
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 g	3 (сильный)	1 сторона: прим. 10-15 мин 2 сторона: прим. 10-15 мин
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 g	3 (сильный)	1 сторона: прим. 10 мин 2 сторона: прим. 10-15 мин
Рыба целиком*, например, форель	2-3 шт.	прим. по 150 g	3 (сильный)	1 сторона: прим. 15 мин 2 сторона: прим. 15-20 мин
Хлеб для тостов (предварительно обжарить)	От 2 до 6 ломтиков		3 (сильный)	1 сторона: прим. 4 мин 2 сторона: прим. 4 мин
Запекание тостов	От 2 до 6 ломтиков		3 (сильный)	В зависимости от начинки: 5-10 мин

* Предварительно смазать решётку растительным маслом.

Гриль в комбинации с микроволнами

Указания

- Используйте решётку в качестве подставки для посуды.
- Для жарения используйте высокую форму. Это позволит сохранить рабочую камеру в чистоте.
- Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры. Она не должна быть слишком большой.

- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5-10 минут для выравнивания температуры. Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.
- Оставляйте запеканки и gratены постоять в выключенной печи ещё 5 минут.
- Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте готовность блюда через короткие заданные промежутки времени.

Блюдо	Вес	Режим гриля	Мощность микроволн, W Время приготовления, мин	Указание
Свинина для жарки, например, кусок шеи	ок. 750 g	Слабый (1)	360 W, 35-40 мин	Примерно через 15 минут перевернуть
Мясной рулет макс. 7 см	ок. 750 g	2 (средний)	360 W, прим. 25 мин	
Цыплёнок, разрезанный пополам	ок. 1200 g	3 (сильный)	360 W, 40 мин	Положить кожей вверх. Не переворачивайте
Цыплёнок, кусочками, например, четвертинка цыплёнка	ок. 800 g	2 (средний)	360 W, 20-25 мин	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Утиная грудка	ок. 800 g	3 (сильный)	180 W, 25-30 мин	Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Запеканка из макарон (из предварительно обработанных ингредиентов)	ок. 1000 g	Слабый (1)	360 W, 25-30 мин	Посыпать сыром.
Картофельная запеканка (из сырого картофеля), макс. 3 см	ок. 1000 g	2 (средний)	360 W, прим. 35 мин	
Запечённая рыба	ок. 500 g	3 (сильный)	360 W, 15 мин	Замороженную рыбу предварительно разморозить.
Творожная запеканка макс. 5 см	ок. 1000 g	Слабый (1)	360 W, 20-25 мин	

Контрольные блюда

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

По стандарту EN 60705, IEC 60705 или DIN 44547 и EN 60350 (2009)

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (W), время приготовления (мин)	Указание
Омлет, 1000 g	600 W, 11–12 мин + 180 W, 8–10 мин	Форма из термостойкого стекла
Бисквит, 475 g	600 W, 7–9 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 22 см
Мясной рулет, 900 g	600 W, 25–30 мин	Прямоугольная форма из термостойкого стекла, 28 см длиной

Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (W), время приготовления (мин)	Указание
Мясо, 500 g	Программа «Мясо», 500 g или 180 W, 8 мин + 90 W, 7–10 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 24 см

Приготовление пицци на гриле с использованием микроволн

Блюдо	Режим гриля, мощность микроволн (W), время приготовления (мин)	Указание
Картофельная запеканка, 1100 g	360 W, + режим гриля 2, 30–35 мин	Круглая форма из термостойкого стекла, Ø 22 см
Пирог	-	не рекомендуется
Цыплёнок, разрезанный пополам, ок. 1100 g	360 W + режим гриля 3, прим. 40–45 мин	Решётка, стеклянный противень

Мазмұны

 Белгіленген түрде қолдану	29	 тазалаңыз	43
 Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар	29	Тазалау құралы	43
Жалпы	29	 Қателіктер, не істеу керек?	44
Қысқа толқын	30	 Сервистік қызмет көрсету	45
 Зақымдардың себептері	31	Өнім нөмірі мен зауыт нөмірі	45
 Қоршаған ортаны қорғау	31	Техникалық деректер	45
Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау	31	 Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік	46
 Құрылғымен танысу	32	Еріту	46
Басқару панелі	32	Еріту, ысыту немесе қатты тоңазытылған тағамдарды пісіру	47
Басқару элементтері	32	Қыздыру	48
Дисплей	33	Пісіу	49
Қосымша мәліметтер	33	Шағын толқын үшін кеңестер	49
Пісіру камерасының функциялары	33	Грильде пісіру	50
 Жабдықтар	34	Шағын толқын гриль мен комбинацияда	50
 Бірінші пайдаланудан алдын	34	 Бақылауға арналған тағам	51
Алғашқы рет іске қосу	34	Соло шағын толқындар арқылы әзірлеу	51
Пісіру камерасы мен жабдықтарды тазалаңыз	34	Соло шағын толқындық пеште ерітіңіз	51
 Кір жуғыш машинаны істету	35	Шағын толқындар мен гриль арқылы пісіру	51
Аспапты қосу мен өшіру	35		
Пайдалану	35		
Жұмыс түрін реттеу	35		
 Микро толқынды пеш	36		
Ыдыс	36		
Шағын толқын қуаттары	36		
Шағын толқынды пеш орнату	36		
 Грильде пісіру	37		
Грильді орнату	37		
Шағын толқынды комби жұмысты реттеу	38		
 Оятқыш	39		
 Бағдарламалар	39		
Бағдарламаны реттеу	39		
Бағдарламалар үшін нұсқаулар	40		
Үзіліс	40		
Бағдарламалық кесте	41		
 Негізгі орнату жүйесі	42		
Негізгі орнату жүйесін өзгерту	42		
Негізгі параметрлер тізімі	42		
Электр қуаты жоқ	42		
Уақытын өзгерту	42		

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

Белгіленген түрде қолдану

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

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

Орамадан шығарғаннан кейін құрылғыны тексеріңіз. Тасымалдау кезінде алынған зақымдар бар болса, құрылғыны қоспаңыз.

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

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

Бұл құрылғыны 8 жастағы балалар және дене, сезім немесе ақыл-ой қабілеттері шектеулі адамдар я болмаса тәжірибесі немесе білімі жоқ адамдар құрылғыны пайдалану кезінде олардың қауіпсіздігіне жауапты адамның бақылауында болса немесе бұл адамдар оқытылған және мұның қауіпті екенін түсінсе пайдалана алады.

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

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

Жадбықты әрдайым дұрыс күйде пісіру камерасына салыңыз. → "Жабдықтар" 34-бетіндегі

Қауіпсіздік техникасы туралы нұсқаулар

Жалпы

Ескерту және ескертулер

Өрт қаупі бар!

Жұмыс камерасына орналастырылған тұтанғыш заттар тұтануы мүмкін. Ешқашан жұмыс камерасында тұтанғыш заттарды сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.

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 әрқашан ұстағыш көмегімен шығарыңыз.
- Спирт булары ыстық духовкада тұтануы мүмкін. Құрамында спирт жоғары сусындар бар тамақтарды ешқашан әзірлемеңіз. Құрамында спирт жоғары сусындардың тек азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз.

Ескерту және ескертулер

Күйік алу қаупі бар!

- Құрылғының қол жетімді элементтері (бөлшектері) жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Құрылғы элементтеріне (бөлшектеріне) тимеңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Құрылғы есігін ашқанда ыстық бу шығуы мүмкін. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Ыстық жұмыс камерасында судан бу пайда болуы мүмкін. Ыстық жұмыс камерасына су құймаңыз.

Ескерту және ескертулер

Жарақат алу қаупі бар!

- Құрылғы есігінің сызат түскен шынысы сынуы мүмкін. Шыныға арналған қырғышты, күшті немесе абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Есік ашылғанда және жабылғанда топсалар әрекеттеніп қысқылып қалуы мүмкін. Топсалар аймағына тимеңіз.

⚠ 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.
- Құрылғының ыстық беттерінде кабель изоляциясы еріп кетуі мүмкін. Ешқашан қосқыш кабельдің ыстық құрылғыға тиюіне жол бермеңіз.
- Енетін ылғал ток соғуына әкелуі мүмкін. Қысымы жоғары тазалағыштарды пайдаланбаңыз.
- 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 импланттарға, мысалы кардиостимулятор немесе инсулин сорғыштары, әсер туі мүмкін. Электрон имплант тасушысы ретінде реттеу панелінен 10 см минималдық аралықты сақтаңыз.

Қысқа толқын

⚠ Ескерту және ескертулер

Өрт қаупі бар!

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

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

⚠ Ескерту және ескертулер

Жарылу қаупі бар!

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

⚠ Ескерту және ескертулер

Күйік алу қаупі бар!

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

- Өнімдердің ауа өткізбейтін орамасы жарылуы мүмкін. Әрқашан орамадағы ақпаратқа назар аударыңыз. Жұмыс камерасынан тамақтарды әрқашан кәстрөл ұстағышының көмегімен шығарыңыз.

⚠ 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.

⚠ Ескерту және ескертулер

Ток соғу қаупі бар!

Құрылғы жоғары кернеумен жұмыс істейді. Ешқашан корпусы 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" 43-бетіндегі
- Жұмыс камерасының зақымдалған есігі немесе есік тығыздағышы арқылы микро толқындар шығуы мүмкін. Жұмыс камерасы немесе есік тығыздағышы зақымдалған болса, құрылғыны ешқашан пайдаланбаңыз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.
- Корпустың қорғағыш жабыны жоқ құрылғылардан микро толқындардың энергиясы сыртқа шығуы мүмкін. Корпустың қорғағыш жабынын ешқашан алмаңыз. Жөндеу және техникалық жұмыс қызметін шақырыңыз.

🔍 Зақымдардың себептері

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.
- 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. → "Кір жуғыш машинаны істету" 35-бетіндегі
- 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.
- Қатты ластанған тығыздауыш: егер тығыздауыш қатты ластанған болса құрылғы жұмыс кезінде есігі дұрыс жабылмайды. Қасындағы жиһаздардың алдын зақымдау мүмкін. Тығыздауышты әрдайым таза ұстаңыз. → "тазалаңыз" 43-бетіндегі
- Шағын толқынды попкорн: ашқашан жоғары шағын толқынды қуатты реттемеңіз. Максималды 600 ватт пайдаланыңыз. Попкорн пакетін әрдайым шыны төрелкеге қойыңыз. Есік әйнегі артық жүктелуден жарылуы мүмкін.

🌿 Қоршаған ортаны қорғау

Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.

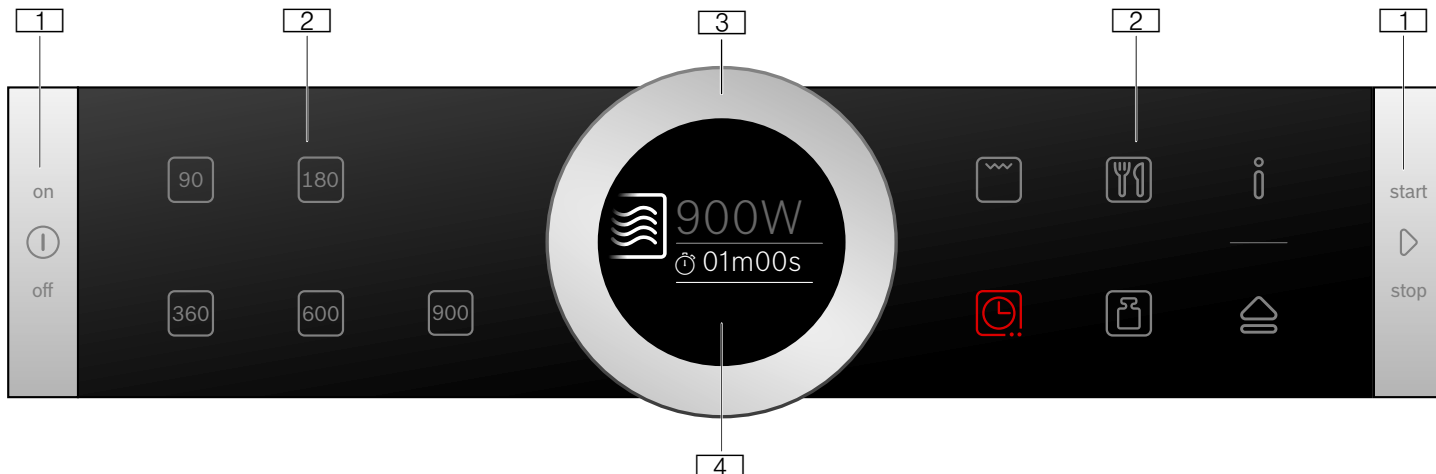


Бұл құрылғыда 2012/19/ЕО электр және электрондық жабдықты (қоқыс электр және электрондық жабдық - WEEE) утилизациялау туралы еуропалық директиваға сай белгісі бар. Бұл директива Еуропалық Одақ шеңберінде есік құрылғыларды қайтару және утилизациялау тәртібін қамтамасыз етеді.

Құрылғымен танысу

Бұл тарауда көрсеткіштер мен реттеу элементтерін түсіндіреміз. Бұдан басқа құрылғының түрлі функциялырамен танысасыз.

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



1 Түймешелер

Реттеу панелінің сол және оң жағындағы пернелерде бір басу нүктесі бар. Іске қосу үшін пернені басыңыз. Тот баспайтын болаттық алды бар құрылғыларда сенсорлы панель пернелерінде басу нүктесі жоқ.

2 Сенсорлық өрістер

Сенсорлы өрістер астында сенсорлар жатыр. Функцияны таңдау үшін тиісті белгіге басыңыз.

3 Реттеу сақинасы

Реттеу сақинасы солға немесе оңға шексіз айналатын етіп жасалған. Оған жай басып саусақпен керекті бағытта айналдырыңыз.

4 Дисплей

Дисплейде ағымдық параметрлерді, таңдау мүмкіндіктерін немесе нұсқау мәтіндерді көресіз.

Басқару панелі

Реттеу өрісі арқылы пернелер, сенсорлық өрістер және реттеу сақинасы арқылы құрылғының түрлі функцияларын реттеу мүмкін. Дисплейде ағымдық параметрлер көрсетіледі.

Жалпы шолу қосулы құрылғыда реттеу өрісі мен таңдалған жұмыс түрімен көрсетеді.

900	Шағын толқын құаты	900 Ватт таңдаңыз
	Грильдеу/Комбинацияланған жұмыс	Грильдеу басқышын немесе шағын толқын құатымен грильдеу басқышын таңдау
	Уақыттық функциялар	Уақыт функцияларын таңдау
	Бағдарламалар	Бағдарламаны таңдаңыз
	Салмағы	Салмақты бағдарламада ішінен таңдай аласыз
i	Ақпарат	Нұсқауларды көрсету Ұзақ басу арқылы (шам. 3 сек) негізгі параметрлерді шақырыңыз
	Есікті автоматты түрде ашу жүйесі	Аспап есігін ашу

Сенсорлер панеліндегі мәнді дисплейде өзгерту мүмкін болса немесе ол алдында көрсетілсе қызыл түсте жанады.

Реттеу сақинасы

Реттеу сақинасымен дисплейде көрсетілетін параметрлерді өзгерту мүмкін.

Көп таңдау тізімдерінде, мысалы, бағдарламаларда, соңғы пункттан кейін біріншісі шығады. Кейбір таңдау тізімдерінде реттеу сақинасын минималдық немесе максималдық мән жетілгенде кері бұрау керек.

Басқару элементтері

Бөлек реттеу элементтері құрылғыңыздың түрлі функцияларына сәйкестендірілген. Құрылғыңызды жай және тікелей реттеу мүмкін.

Пернелер мен сенсорлы өрістер

Түрлі пернелер мен сенсорлы өрістер мағанасын осы жерде түсіндіріледі.

Таңба	Мағанасы	
Түймешелер		
	қосу/өшіру	Аспапты қосу мен өшіру
	start/stop	Жұмысты бастау немесе тоқтату
Сенсорлық өрістер		
90	Шағын толқын құаты	90 Ватт таңдаңыз
180	Шағын толқын құаты	180 Ватт таңдаңыз
360	Шағын толқын құаты	360 Ватт таңдаңыз
600	Шағын толқын құаты	600 Ватт таңдаңыз

Дисплей

Дисплей деректерді бір қарауда оқитын етіп құрылған, бұл әр жағдайға қолайлы.

Сіз реттей алатын мән көрсетіледі. Ол ақ қәріппен көрсетіліп астында ақ сызықпен көрсетілген. Фондағы мән сұр болып көрсетілген.

Фокус	Фокустағы мәнді тікелей өзгерту мүмкін, алдын ала таңдамай. Жұмыс басталғаннан соң әрдайым ұзақтық фокуста болады.
Үлкейту	Реттеу сақинасымен фокустағы мәнді өзгертсеңіз, тек осы мән үлкен күйде көрсетіледі.



Айналма сызық

Айналма сызық дисплей сыртында болады.

Егер мәнді өзгертсеңіз, айналмалы сызық таңдау тізім қай жерде тұрғанын көрсетеді. Реттеу аймағына байланысты айналмалы сызық үздіксіз немесе сегменттерге бөлінген, таңдау тізімінің ұзындығына байланысты.

Ұзақтық азайып тұрғанда әр секунд бір қызыл сегмент өшеді. Әр толық минуттан соң барлық сегменттер қызыл болады.

Қосымша мәліметтер

Көп жағдайларда құрылғы дәл орындалған әрекет үшін нұсқаулар мен басқа ақпараттарды ұсынады.

і өрісіне байланысты. Нұсқау дисплейде бірнеше секундке көрсетіледі. Ұзын нұсқауларды реттеу сақинасымен соңына дейін парақтаңыз.

Кейбір нұсқаулар автоматты пайда болады, мысалы, растау үшін, талап немесе ескертпе ретінде.

Пісіру камерасының функциялары

Пісіру камерасындағы функциялар құрылғыны пайдалануды оңтайландырады. Осылай мысалы, пісіру камерасы үлкен аймақта жарық болып суыту желдеткіші құрылғыны қызып кетуден сақтайды.

Есікті автоматты түрде ашу жүйесі

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

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

Нұсқаулар

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

Пісіру камерасын жарықтандыру

Егер құрылғы есігін ашсаңыз, пісіру камерасының шамы қосылады. Есік шам. 5 минуттан ұзақ ашық тұрса, пісіру камерасының шамы қайта өшеді. Автоматты есік ашуды тисеңіз пісіру камерасының шамы қайта қосылады.

Барлық жұмыс түрлерінде пісіру камерасының шамы жұмыс басталғанда іске қосылады. Егер жұмыс аяқталса, ол өшеді.

Салқын ауа желдеткіші

Салқын ауа желдеткіші керекті болса қосылады. Жылы ауа есік жақтан шыға бастайды.

Жұмыс істегеннен соң салқын ауа желдеткіші белгілі бір уақыт ішінде жұмыс істеп тұруы мүмкін.

Сақтандыру және сақтандырулар!

Желдету тесігін қаптамаңыз. Әйтпесе аспап қызып кетеді.

Нұсқаулар

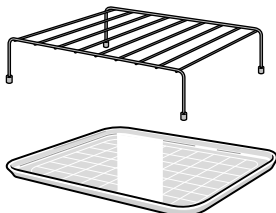
- Шағын толқынды жұмыста аспап суық болады. Солай болса-да салқын ауа желдеткіші түрде қосылады. Ол шағын толқынды жұмыс ада болса да жұмысын жалғастыруы мүмкін.
- Есіктің терезесінде, ішкі қабатта және түбінде конденсациялық су болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай, бұдан қысқа толқындар қызметі зиян шекпейді. Кондесациялық суды дайын болған соң, сүртіп алыңыз.

Жабдықтар

Аспабыңызда түрлі жабдықтар бар. Жинақтағы жабдықтар мен оларды дұрыс пайдалану жалпы шолуын аласыз.

Жинақтағы жабдықтар

Аспабыңыз төмендегі керек-жарақтармен жабдықталған:



Тор
Ыдыстыр қоятын жер ретінде немесе грильдеу мен қыздырып пісіру.

Шыны ыдыс
Ол азық-түлікті тікелей торға қойғаныңызда шашыраудан қорғайды. Ол үшін торды шыны ыдысқа салыңыз. Шыны ыдысты шағын толқынар жұмысында ыдыс ретінде пайдалану мүмкін.

Тек құрылғы өндірушісінен түпнұсқалық жабдықтарды пайдаланыңыз. Ол Сіздің құрылғыңызға арналған.

Керек-жарақтарды сервистік қызмет орталығынан, маманданған дүкенде, немесе интернетте сатып алу мүмкін.

Бірінші пайдаланудан алдын


Жаңа құрылғыны пайдаланудан алдын бірнеше параметрлерді реттеу керек. Бұдан басқа пісіру камерасы мен жабдықтарды тазалаңыз.

Алғашқы рет іске қосу


Тоқ қосылғаннан соң немесе тоқ өшкеннен соң дисплейде алғашқы іске қосу үшін параметрлер пайда болады. Талап пайда болғаныша бірнеше секунд уақыт өтуі мүмкін.

Ескерту: Бұл параметрлерді кез келген уақытта негізгі параметрлерде өзгерту мүмкін. → "Негізгі орнату жүйес" 42-бетіндегі

Тілді таңдау

1. Қажетті тілді реттеу сақинасымен реттеңіз.
2. Растау үшін  өрісіне басыңыз. Кейінгі параметр пайда болады.

Уақытын реттеу

1. Реттеу сақинасымен сағаттық уақытты орнатыңыз.
2. Растау үшін  өрісіне басыңыз.

Дисплейде алғашқы іске қосу аяқталғаны туралы нұсқау пайда болады.

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.

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

Берілген параметрлерді реттеңіз. Гриль мен ұзақтығын реттеу жолын кейінгі тарауда білесіз. → "Грильде пісіру" 37-бетіндегі

Параметрлер	
Гриль	Басқыш 3
Ұзақтығы	15 минут

Берілген уақыттан соң құрылғыны өшіріңіз.

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

Жабдықтарды тазалау

Жабдықты сілті ерітіндісімен және шүберек немесе жұмсақ қылшақпен әбден 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 бірденені реттеуден алдын оны қосу керек.

Ескерту: Оятқышты құрылғы өшік болса да реттеу мүмкін. Кейбір көрсеткіштер мен нұсқауларды құрылғы өшік болса да дисплейде көру мүмкін.


Егер құрылғы керек болмаса оны өшіріңіз. Егер ұзақ уақыт ештеңе реттелген болмаса, құрылғы автоматты өшеді.

Аспапты қосу

on/off  пернесімен құрылғыны қосасыз.


Барлық сенсорлы өрістер қызыл жанып жатыр. Дисплейде Bosch логотипі жанып сосын ең жоғары шағын толқындық қуат пайда болады.

Аспап жұмыс істеуге дайын.

 өрісі қызыл жанып жатыр.

Жұмыс түрлерін реттеу әдісін тараулардан оқып алу мүмкін.

Электрбұйымды өшіріңіз

on/off  пернесімен құрылғыны өшіріңіз.

Мүмкін істеп тұрған функция тоқтайды.

Дисплейде сағат уақыты пайда болады.

Ескерту: Сағаттық уақыт құрылғы өшік болғанда көрсетілетінін немесе көрсетілмейтінін негізгі параметрлерде белгілеу мүмкін.


Пайдалану

Кейбір реттеу қадамдары барлық жұмыс түрлерінде бірдей болады. Төмендегіде негізгі реттеу қадамдарымен танысасыз.


Жұмысты бастау

Әр жұмысты start/stop  пернесімен бастау керек.

Бастаудан соң дисплейде параметрлеріңіз көрсетіледі. Бұдан басқа айналма сызықпайда болып ұзақтықтың азаюын көрсетеді.

Ескерту: Құрылғы есігін ашып жұмыс тоқтатылса, жұмысты құрылғы есігі жабылғаннан соң start/stop  пернесімен жалғастыру мүмкін.

Жұмыс тәртібін тоқтату

start/stop  пернесімен жұмысты тоқтатып қайта жалғастыру мүмкін.

Барлық параметрлерді өшіру үшін on/off пернесін басыңыз.

Нұсқаулар


- Құрылғы есігін ашып жұмыс та тоқтатылады.
- Жұмыс үзілісінен немесе тоқтаудан соң сыуыту желдеткіші жұмысын жалғастыруы мүмкін.

Жұмыс түрін реттеу

Құрылғыны қосудан соң реттелген ұсынылған жұмыс түрі пайда болады. Реттеу үшін дереу іске қосу мүмкін.

Егер басқа жұмыс түрін реттемекші болсаңыз ол туралы дәл сипаттамаларды тиісті тарауларда табасыз.

Негізінде төмендегілер жүреді:

1. Тиісті өрісіне байланысты.
2. Реттеу сақинасымен фокустағы таңдауды өзгерту.
3. Керек болса басқа параметрлерді реттеңіз. Ол үшін тиісті өріске басып реттеу сақинасымен мәнді өзгертіңіз.
4. start/stop  пернесімен бастаңыз. Құрылғы жұмысты бастайды.

Микро толқынды пеш

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

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

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 қосаңыз. Бір ғана ерекшелігі бұл қысқа ыдыстар сынағы.

Егер ыдысыңыз микро толқынға шыдауына сенбесеңіз, осы тексеруді орындаңыз.

1. Бос ыдысты ½ - 1 минутке максималды қуатта, пісіру камерасына салыңыз.
2. Оқтын-оқтын ыдыс температурасын тексеріп тұрыңыз. Ыдыс суық немесе қол шыдайтын ыстық боулы керек.

Егер ол ыстық болса немесе ұшқындар пайда болса, ол сәйкес емес. Сынақты тоқтатыңыз.

Шағын толқын қуаттары

Төмендегі шағын толқын қуаттары қолжетімді.


Қуаттылығы	Тағамдар	максималды ұзақтығы
90 Вт	нәзік өнімдерді еріту үшін	1 сағ. 30 мин.
180 Вт	Еріту және әрі қарай пісіру үшін.	1 сағ. 30 мин.
360 Вт	жұмсақ тағамдарды жылыту мен етті пісіру үшін	1 сағ. 30 мин.
600 Вт	тағамдарды ысыту мен пісіру үшін	1 сағ. 30 мин.
900 Вт	Сұйықтықты ысыту үшін	30 мин.

Ұсынылған мәндер:


Әр шағын толқындар қуатына құрылғы ұзақтығын ұсынады. Оларды қабылдау мүмкін немесе аймағын өзгерту мүмкін.

Шағын толқынды пеш орнату

Мысалы: 600 Вт қысқа толқындар қуаты, 5 мин. аралық уақыты.

1. on/off  пернесімен құрылғыны іске қосыңыз. Аспап жұмыс істеуге дайын. Дисплейде ұсынылған мән ретінде максималды шағын толқын қуаты көрсетіледі, оны кез келген уақытта өзгерту мүмкін.
2. Керекті шағын толқын қуатында өріске басыңыз.

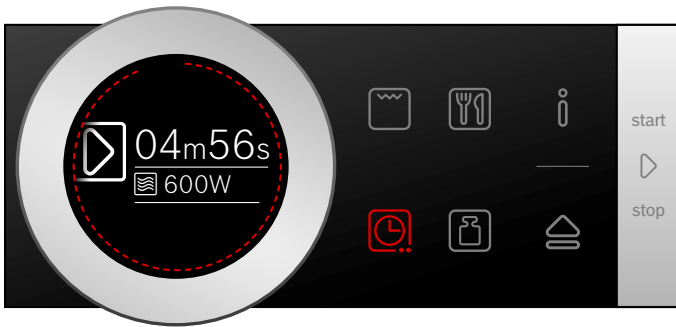


Дисплейде шағын толқын қуаты мен ұсынылған уақыт көрсетіледі.  өрісі қызыл жанып жатыр.

3. Қажетті ұзақтықты реттеу сақинасымен реттеңіз.



4. start/stop  пернесімен бастаңыз.



Ұзақтық кері саналып дисплейде көрсетіледі.

Нұсқаулар

- Егер құрылғыны қоссаңыз, дисплейде әрдайым ұсыныс ретінде ең жоғары шағын толқын қуаты пайда болады.
- Құрылғы есігін арасында ашып тұрсаңыз, суыту желдеткіші әрі қарай жұмыс істей беруі мүмкін.

Ұзақтығы өтті

Сигнал беріледі.
Жұмыс аяқталды.

Сигнал ерте аяқталды:
🕒 өрісіне басыңыз.

on/off ⏻ пернесімен құрылғыны өшіріңіз.

Ескерту: 🕒 пернесіне басқаннан соң оятқыш функциясы пайда болып қысқа уақыттан соң автоматты өшеді. Жөн бір рет 🕒 пернесіне басып ұзақтықты ұзартыңыз.

Ұзақтығын өзгерту

Бұл кез-келген уақытта мүмкін.

Реттеу сақинасымен ұзақтығын өзгерту.
Жұмыс қайта басталады.

Қысқа толқындар қуатын өзгерту

Бұл кез-келген уақытта мүмкін.

Керекті шағын толқындық қуат өрісіне басыңыз.

Ұзақтығы өзгермейді.
Жұмыс қайта басталады.

Ескерту: Реттелген ұзақтық шағын толқындық 900 Вт қуаты үшін максималды ұзақтығынан өтсе, ол автоматты қысқартылады. Жұмыс жалғастырылмайды. ⏻ пернесімен жұмысты бастаңыз.

Грильде пісіру

Грильмен тағамдарыңызды өдем қызарту мүмкін. Гриль жалғыз немесе шағын толқынбен комбинацияда грильмен бірге ұйымдаса енеді.

Төмендегі басқыштар Сіз үшін қолжетімді:

	Қуаттылығы	Тағамдар
Гриль	1-басқыш (жай)	суфле мен биік көмештер үшін
	2-басқыш (орташа)	жалпақ көмеш пен балық үшін
	3-басқыш (қатты)	стейк, шұжық, пен тосттар үшін

Грильді орнату

Мысал: гриль 2-басқыш, ұзақтығы 12 минут

1. on/off ⏻ пернесімен құрылғыны іске қосыңыз. Аспап жұмыс істеуге дайын.
2. 🕒 өрісіне басыңыз.



3. Дисплейде басқыш 3 ұсынылған мәні көрсетіледі. Реттеу сақинасын солға бұрап керекті басқышты реттеңіз. Дисплейде басқыш пен ұсынылған ұзақтық көрсетіледі.
4. 🕒 өрісіне басыңыз. 🕒 өрісі қызыл жанып жатыр.
5. Реттеу сақинасымен керекті ұзақтығын реттеңіз.



6. start/stop ▶ пернесімен бастаңыз. Ұзақтық кері саналып дисплейде көрсетіледі.

Нұсқаулар

- Грильдеу үшін ұсынылған мән Гриль 3 болады. 2 мен 1 басқыштары оның алдында тұрады, реттеу сақинасын солға айналдырыңыз. Комби жұмыс 3-басқыш 360 Вт менен, 3-басқыш 180 Вт менен, т.б. одан кейін тұрады, реттеу сақинасын оңға бұраңыз.
- Құрылғы есігін арасында ашып тұрсаңыз, суыту желдеткіші әрі қарай жұмыс істей беруі мүмкін.

Ұзақтығы өтті

Сигнал беріледі.
Жұмыс аяқталды.

Сигнал ерте аяқталды:
☑ өрісіне басыңыз.

on/off Ⓛ пернесімен құрылғыны өшіріңіз.

Ескерту: ☑ пернесіне басқаннан соң оятқыш функциясы пайда болып қысқа уақыттан соң автоматты өшеді. Жән бір рет ☑ пернесіне басып ұзақтықты ұзартыңыз.

Ұзақтығын өзгерту

Бұл кез-келген уақытта мүмкін.

Реттеу сақинасымен ұзақтығын өзгерту.
Жұмыс қайта басталады.

Грильдеу басқышын өзгерту

Бұл кез-келген уақытта мүмкін.

☐ өрісіне басыңыз.

Қажетті грильдеу басқышын реттеу сақинасымен реттеңіз.

Ұзақтығы өзгермейді.
Жұмыс қайта басталады.

Нұсқаулар

- Жұмыс түрін кезде грильден комби жұмысқа немесе керісіне ауыстырған кезде құрылғы үзіліс режиміне өтеді. Жұмыс жалғастырылмайды. Жұмыс түрін ауыстыру керек болса жұмысты start/stop пернесімен жалғастырыңыз.
- Жұмыс түрін тек дисплейде ұзақтық пайда болғанда ғана іске қосу мүмкін.

Шағын толқынды комби жұмысты реттеу

Бұл жерде грильдеу мен қысқа толқындар жұмысы бір уақытта болады. Сіздің тағамдарыңыз қысқа толқындар арқасында тезірек, әрі қызарып піседі.

Барлық шағын толқындық қуаттарын таңдау мүмкін.
Ережеге жатпайды: 900 бен 600 Вт.

Шағын толқынды комби жұмысты реттеу

Мысал: Гриль 3-басқышы, шағын толқындар қуаты 180 Вт, ұзақтығы 25 мин.

1. on/off Ⓛ пернесімен құрылғыны іске қосыңыз.
Аспап жұмыс істеуге дайын.
2. ☐ өрісіне басыңыз.
Дисплейде басқыш 3 ұсынылған мәні көрсетіледі.
3. Реттеу сақинасын оңға бұрап керекті комби жұмысын реттеңіз.
Дисплейде керекті комби жұмыс пен ұсынылған ұзақтық көрсетіледі.
4. ☑ өрісіне басыңыз.
☑ өрісі қызыл жанып жатыр.
5. Реттеу сақинасымен керекті ұзақтығын реттеңіз.



6. start/stop ▷ пернесімен бастаңыз.
Ұзақтық кері саналып дисплейде көрсетіледі.

Нұсқаулар

- Грильдеу үшін ұсынылған мән Гриль 3 болады. 2 мен 1 басқыштары оның алдында тұрады, реттеу сақинасын солға айналдырыңыз.
Комби жұмыс 3-басқыш 360 Вт менен, 3-басқыш 180 Вт менен, т.б. одан кейін тұрады, реттеу сақинасын оңға бұраңыз.
- Құрылғы есігін арасында ашып тұрсаңыз, суыту желдеткіші әрі қарай жұмыс істей беруі мүмкін.

Ұзақтығы өтті

Сигнал беріледі.
Жұмыс аяқталды.

Сигнал ерте аяқталды:
☑ өрісіне басыңыз.

on/off Ⓛ пернесімен құрылғыны өшіріңіз.

Ескерту: ☑ пернесіне басқаннан соң оятқыш функциясы пайда болып қысқа уақыттан соң автоматты өшеді. Жән бір рет ☑ пернесіне басып ұзақтықты ұзартыңыз.

Ұзақтығын өзгерту

Бұл кез-келген уақытта мүмкін.

Реттеу сақинасымен ұзақтығын өзгерту.
Жұмыс қайта басталады.

Комбинацияланған жұмысты өзгерту

Бұл кез-келген уақытта мүмкін.

☐ өрісіне басыңыз.

Реттеу сақинасымен керекті комби жұмысын реттеңіз.

Ұзақтығы өзгермейді.

Жұмыс қайта басталады.

Нұсқаулар


- Жұмыс түрін кезде грильден комби жұмысқа немесе керісіне ауыстырған кезде құрылғы үзіліс режиміне өтеді. Жұмыс жалғастырылмайды. Жұмыс түрін ауыстыру керек болса жұмысты start/stop пернесімен жалғастырыңыз.
- Жұмыс түрін тек дисплейде ұзақтық пайда болғанда ғана іске қосу мүмкін.

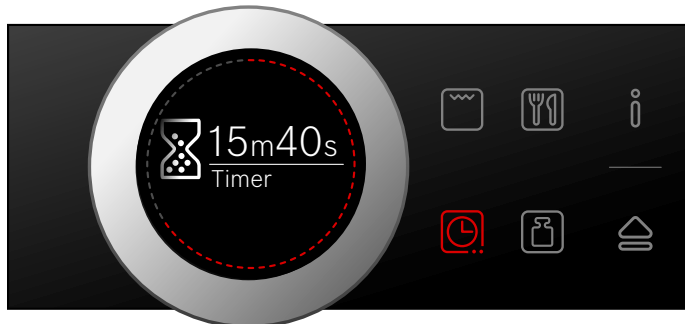
ОЯТҚЫШ


Оятқышты асхана оятқышы ретінде пайдалану мүмкін. Оятқыш басқа параметрлерге параллельді істейді. Оны кез келген уақытта, құрылғы өшік болса да ретету мүмкін. Оның сигналы басқаша, сөйтіп оятқыш я ұзақтығы өткенін білесіз.

Оятқышты орнату

Максималды 24 сағатты реттеу мүмкін. Мәні, неғұрлым жоғары болса, соғұрлым уақыттық аралықтар ұзын болады.


1.  өрісіне басыңыз. Оятқыш көрсетіледі.
2. Реттеу сақинасымен оятқыш уақытын орнатыңыз.






3.  өрісімен бастау.

Ескерту: Бірнеше секундтан соң оятқыш автоматты іске қосылады.


Оятқыш уақыты азаяды. Көрсеткіш қысқа уақыттан соң оралады. Қосымша оятқыш белгісі дисплейде көрсетіледі.

Оятқыш уақыты аяқталғанда, нұсқау мәтіні қысқа пайда болып сигнал дыбысы шығады.  өрісімен сигналды ерте жою мүмкін.

Нұсқаулар

- Жұмыс түрі реттелген ұзақтық бен істеп тұрса, ұзақтыққа назар аударылады. Оятқышты таңдау үшін  өрісін басыңыз. Оятқыш уақыты көрсетіліп тұрып өзгертілуі мүмкін.
- Гриль жұмыс түрі реттелсе  өрісіне басқанда ұзақтық көрсетіледі. Оятқышты таңдау үшін  өрісті қайта басыңыз. Оятқыш уақыты көрсетіліп тұрып өзгертілуі мүмкін.

Оятқышты өзгерту

Оятқыш уақытын өзгерту үшін  өрісіне басыңыз. Оятқыш уақыты фокуста тұрып реттеу сақинасымен өзгертілуі мүмкін.

Оятқышты тоқтату



Егер оятқышты тоқтатсаңыз, оятқыш уақытын толық артқа реттеңіз. Өзгерісті қабылдағаннан соң белгі басқа жанбайды.

Бағдарламалар


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

Бағдарламаны реттеу


Мысал: “Defrost bread” (Нанды еріту) бағдарламасы, салмағы 250 г.

1. on/off  пернесімен құрылғыны іске қосыңыз. Аспап жұмыс істеуге дайын.
2.  өрісіне басыңыз. Дисплейде алғашқы бағдарлама пайда болады.
3. Қажетті бағдарламаны реттеу сақинасымен реттеңіз.



4.  өрісіне басыңыз. Көрсеткіште салмақ үшін ұсынылған мән пайда болады.
5. Қажетті салмақты реттеу сақинасымен реттеңіз.



6. start/stop  пернесімен бастаңыз. Ұзақтық кері саналып дисплейде көрсетіледі.

Нұсқаулар

- Ұзақтығын бағдарламалар есептейді.
- Кейбір тағамдарда әзірлеу кезінде дисплейде аудару немесе араластыру нұсқаулары пайда болады. Нұсқауларды орындаңыз. Құрылғы есігін ашуда жұмыс тоқтайды. Құрылғы есігін жапқаннан соң жұмысты қайта бастаңыз. Егер тағамды аудармасаңыз немесе араластырмасаңыз бағдарлама қалыпты ретте аяқталғаныша жалғасады.

Бағдарламалар үшін нұсқаулар

Азық-түлікті ылғи да салқын күйдегі пісіру камерасына салыңыз.

Азық-түлікті қорабынан алып, салмағын өлшеңіз. Егер Сіз анық салмағын біле алмасаңыз, оларды домалақтаңыз.

Бағдарламалар үшін әрдайым шағын толқындарға шыдайтын, мысалы әйнек немесе керамикадан жасалған ыдыстарды пайдаланыңыз. Ол үшін бағдарлама кестесіндегі жабдықтар нұсқауларын ескеріңіз.

Нұсқаулар ақырында тиісті азық-түліктер, салмақ аймағы және керекті жабдықтар жазылған кестелер табылады.

Салмақ шектерінен тыс салмақтарды реттеу мүмкін емес.

Көп тағамдарда аз уақыттан соң сигнал естіледі. Азық-түлікті аударып араластырыңыз.

Еріту:

- Азық-түлікті мүмкіншілік бойынша жалпағына және порциясына сай ретте -18°C температурасында тоңазытып сақтаңыз.
- Тоғазытылған азық-түлікті жалпақ ыдысқа салыңыз, мысалы, шыны немесе фарфор тәрелкеге.
- Ерітуден соң азық-түлікті және 15-90 минут температураны теңестіру үшін қосымша ерітіңіз.
- Нанды тек керекті көлемде ерітіңіз. Әйтпесе ол жылдам қатады.
- Ет, құс етін немесе балықты еріткен кезде су бөлінеді. Аудару кезінде суды құрғатып алыңыз, оны ешқашан әрі қарай пайдаланбаңыз және басқа тағамдарға қосып жүрмеңіз.
- Аударудан соң еріген фаршты алып қойыңыз.
- Бүтін құс етін алдымен төсімен, бөлшектерін терісімен ыдысқа салыңыз.

Көкөністер:

- Жаңа көкөністі: бір қалыпты бөліктерге кесіңіз. Әр 100 г бір ас қасық су салыңыз.
- Тоңазытылған көкөніс: тек буланған, алдын ала пісірілмеген көкөніс жарамды болады. Тоғазытылған көкөніс қаймақтық тұздықпен жарамды емес. 1-3 ас қасық су салыңыз. Шпинат пен қызыл қырыққабатқа су салмаңыз.

Картоп:

- Тұздалған картоп: бір қалыпты бөліктерге кесіңіз. Әр 100 г-ге екі ас қасық су мен аз тұзды салыңыз.
- Қабығымен пісірілген картоп: бір қалындықтағы картоптарды пайдаланыңыз. Жұып қабығын тесіңіз. Картоп әлі сулы ретте сусыз ыдысқа салыңыз.
- Пеште пісірілген картоп: бір қалындық картоптарды пайдаланыңыз. Жұып, құрғатыңыз да қабығын тесіңіз.

Күріш:

- Қабығы аршылған және қалтада пісіретін күрішті пайдаланбаңыз.
- Екі, екі жарым есе суды күрішке құйыңыз.

Құс еті

- Тауық бөліктерін тері жағымен жоғарыға етіп торға салыңыз.

Үзіліс

Кейбір тағамдарға бағдарлама аяқталғаннан соң пісіру камерасы тынымда тұру уақыты керек болады.

Тамақ	Үзіліс
Көкөністер	шам. 5 минут
Картоп	шамамен 5 минут. Алдымен бөлінген суды қотарып құйыңыз
Күріш	5-10 минут

Бағдарламалық кесте




Бағдарлама	Сәйкес азық-түлік	Шектеулі салмақ кг арасында	Ыдыстар / жабдықтар, Салу деңгейі
Еріту			
Нан*	Нан, бүтін, домалақ немесе ұзын, дөңгелек ретіндегі нан, бисквит бөліші, ашытқы бөліш, жеміс бөліші, әйнекейсіз бөліш, кілегей немесе желатинсыз бөліштер	0,20-1,50 кг	Жалпақ, ашық ыдыс Пісіру камерасының түбі
Meat* (Ет)	Орама ет, жалпақ ет бөліктері, фарш - тауық, семіз тауық, үйрек	0,20-2,00 кг	Жалпақ, ашық ыдыс Пісіру камерасының түбі
Fish* (Балық)	бүтін балық, балық еті, балық котлеті	0,10-1,00 кг	Жалпақ, ашық ыдыс Пісіру камерасының түбі
Пісу			
Fresh vegetables** (Жаңа піскен көкөністер)	Гүлді қырыққабат, брокколи, сәбіз, кольраби, пияз, тәтті бұрыш, цуккини	0,15-1,00 кг	Жабық ыдыс Пісіру камерасының түбі
Frozen vegetables** (Тоңазытылған көкөніс)	Гүлді қырыққабат, брокколи, сәбіз, кольраби, қызыл қырыққабат, шпинат	0,15-1,00 кг	Жабық ыдыс Пісіру камерасының түбі
Potatoes** (Картоп)	Тұздалған картоп, қабығымен пісірілген картоп, картоп бөліктері бір қалыпта	0,20-1,00 кг	Жабық ыдыс Пісіру камерасының түбі
Rice** (Күріш)	Күріш, ұзын дөңді күріш	0,05-0,30 кг	Биік, жабық ыдыс Пісіру камерасының түбі
Baked potatoes (Пеште пісірілген картоп)	Қатты пісетін, көбінше қатты пісетін немесе ұнтақты пісетін картоп, қалыңдығы шам. 6 см	0,20-1,50 кг	Тор Пісіру камерасының түбі
Комбинацияланған жұмыс			
Frozen lasagne (Тоңазытылған лазанья)	Лазанья Болонезе	0,30-1,00 кг	Ашық ыдыс Пісіру камерасының түбі
Тауық бөліктері	Тауық сан еті, жарты тауық	0,50-1,80 кг	Шыны ыдыс мен тор Пісіру камерасының түбі
*) Аудару сигналын ескеріңіз			
**) Араластыру сигналын ескеріңіз			

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. **i** өрісіне шам. 3 секунд басып тұрыңыз.
Дисплейде әрекет туралы нұсқаулар пайда болады.
2. Нұсқауларды  өрісімен растаңыз.
Дисплейде алғашқы параметр “Language” (тіл) пайда болады.
3. Керек болса параметрді реттеу сақинасымен өзгертіңіз.
4.  өрісіне басыңыз.
Кейінгі параметр дисплейде пайда болып оны реттеу сақинасымен өзгерту мүмкін.
5.  өрісімен барлық параметрлерді өтіп керек болса реттеу сақинасымен өзгертіңіз.
6. Соңында растау үшін **i** өрісіне шам. 3 секунд басып тұрыңыз.
Дисплейде параметрлерді сақтау нұсқауы пайда болады.

Тоқтату

Егер өзгерістерді сақтамақшы болмасаңыз, онда on/off пернесімен тоқтату мүмкін. Дисплейде параметрлерді сақталмауы туралы нұсқау пайда болады.

Негізгі параметрлер тізімі

Құрылғы жабдықтауына байланысты барлық негізгі параметрлер қолжетімді емес.

Реттеу	Таңдау
Language (Тіл)	Set language (Тілді реттеу)
Time (уақыт)	Set the current time (ағымдық уақытты реттеу)
Audible signal (Сигнал дабылы)	Short duration (Қысқа ұзақтық) Medium duration* (Орталық ұзақтық) Long duration (ұзақ ұзақтық)
Перне дыбысы	Switched on (қосулы) Switched off* (Өшік) (пернелер дыбысы on/off менен сақталады)
Дисплей жарықтығы	5 қадам арқылы реттеу Басқыш 3*
Сағат белгісі	Қосулы* Өшік
Түнгі қараңғылау	Switched off* (Өшік) Қосулы (дисплей сағат 22:00 мен 6:00 арасында қараңғыланады)
Демонстрационный режим (демонстрациялық режим)	Switched off* (Өшік) Switched on (қосулы) (алғашқы 3 минутта қайта қосудан соң немесе алғашқы іске қосудан соң көрсетіледі)

Зауыттық параметрлер Қайтару
Қайтармау*

* Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты зауыттық параметрлері басқа болуы мүмкін)

Ескерту: Тіл, пернелен дыбысы мен дисплей жарықтығы параметрлері дереу әсер етеді. Ал басқа барлық параметрлер тек сақталғаннан соң.

Электр қуаты жоқ



Сіз жасаған параметрлердегі өзгерістер тоқ өшкенде да сақталады.

Тоқ өшкеннен соң тек алғашқы іке қосу параметрлерін ғана қайта реттеу керек.

Уақытын өзгерту

Егер сағаттық уақытты реттеу керек болса, мысалы жазғынан қысқы уақытқа өткізуде, негізгі параметрлерді өзгертіңіз.

Аспапты өшіру керек.

1. **i** өрісіне шам. 3 секунд басып тұрыңыз.
Дисплейде әрекет туралы нұсқаулар пайда болады.
2. Нұсқауларды  өрісімен растаңыз.
Дисплейде алғашқы параметр “Language” (тіл) пайда болады.
3.  өрісіне басыңыз.
Сағаттық уақыт параметрі пайда болады.
4. Реттеу сақинасымен сағаттық уақытты өзгерту
5. Растау үшін **i** өрісіне шам. 3 секунд басып тұрыңыз.
Дисплейде параметрлерді сақтау нұсқауы пайда болады.

тазалаңыз

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

Ескерту және ескертулер

Күйік алу қаупі бар!

Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тиімеңіз. Әрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

Ескерту және ескертулер

Ток соғу қаупі бар!

Енетін ылғал ток соғуына әкелуі мүмкін. Қысымы жоғары тазалағыштарды 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 толқынның максималды қуатымен 1-2 минут қыздырыңыз.

Тазалау құралы

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

Төмендегі құралдарды пайдаланбаңыз

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

Жаңа губкалы шүберектерді пайдаланудан алдын әбден жуыңыз.

Аймақ	Тазалау құралы
Құрылғының алдыңғы беті	Ыстық сілті ерітіндісі: Шүберекпен тазалап, жұмсақ сүрткішпен құрғата сүртіп алыңыз. Тазалау мақсатында металды немесе шыны қырғышты пайдаланбаңыз.
Дисплей	Микроталшықты шүберекпен немесе аздап суланған шүберекпен сүртіңіз. Сулы шүберекпен сүртпеңіз.
Тот баспайтын болат	Ыстық сілті ерітіндісі: Шүберекпен тазалап, жұмсақ сүрткішпен құрғата сүртіп алыңыз. Қак, май, крахмал мен жұмыртқа қалдықтарын дереу тазалаңыз. Бұл қалдықтар коррозияға әкеліп соқтыруы мүмкін. Қызмет көрсету немесе арнайы сауда дүкендерінде болат тазалау құралдары бар.
Пісіру камерасы тот баспайтын болаттан	Ыстық сілті ерітіндісі немесе сірке ерітіндісі: Шүберекпен тазалап, жұмсақ сүрткішпен құрғата сүртіп алыңыз. Ешқандай пешке арналған спрейлер, басқа агрессивті пеш тазалағыш немесе ысқылайтын заттарды қолданбаңыз. Сол сияқты қатты шүберектер, губкалар немесе қазан жуатын заттармен жууға болмайды. Бұл заттар беткі қабатты тырнап, зақымдауы мүмкін. Ішкі жағын жіті құрғата сүртіп алыңыз.
Есік әйнектері	Әйнек тазартқыш: Шүберекпен тазалау қажет. Қырғышты пайдаланбаңыз.
Есік тығыздауышы Алып қоймаңыз!	Ыстық сілті ерітіндісі: Шүберекпен тазалау қажет, ысқылымаңыз. Тазалау мақсатында металды немесе шыны қырғышты пайдаланбаңыз.
Жабдықтар	Ыстық сілті ерітіндісі: Сулап жуатын шүберекпен немесе қылшақпен тазалаңыз.

❓ Қателіктер, не істеу керек?

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

Кеңес: Егер бір рет тамақ дұрыс піспесе, төмендегі тарауды қараңыз. Ол жерде тиімді реттеу үшін көп

Ақаулықтар кестесі

Ақау	Мүмкін себеп	Көмек/Ескерту
Аспап жұмыс істемей жатыр, дисплей көрсетпей жатыр	Айыр салынбаған	Құрылғыны тоқ желісіне қосу
	Электр қуаты жоқ	Асхана құралдарын жұмыс істеуін тексеріңіз
	Сақтандырғыш зақымдалған	Сақтандырғыш шкафында құрылғы сақтандырғышы дұрыс болуын тексеріңіз
	Қате реттеу	Аспаптың сақтандарағын шкафындағы сақтандырғышты өшіріп 60 секундтан соң қайта қосыңыз
Аспап іске қосылмай жатыр	Аспап есігі толық жабылмады	Есікті жабыңыз
Құрылғы қызымай жатыр. Демонстрация режимінің [] белгісі дисплейде көрсетіледі.	Құрылғы демо режимінде	Демонстрация режимін негізгі параметрлерде өшіріңіз. Ол үшін құрылғыны желіден ажыратыңыз (үй сақтандырғышын немесе электр шкафындағы сақтандыру өшіргішін өшіріп). Сосын демо режимін 3 минут ішінде негізгі параметрлерде өшіріңіз.
Реттеу сақинасы реттеу реттеу панеліндегі жайынан түсіп кеткен.	Реттеу сақинасы кездейсоқ шығап кетті.	Реттеу сақинасын алып қою мүмкін. Реттеу сақинасын жай реттеу панеліндегі жайында қойып құлыптанып әдеттегідей бұралатын етіп ішіне басыңыз.
Реттеу сақинасы жақсы бұралмай жатыр.	Реттеу сақинасының астында лас тұр.	Реттеу сақинасын алып қою мүмкін. Шығару үшін реттеу сақинасын жән орнынан тартыңыз. Немесе реттеу сақинасы адурылып алынатын етіп оны сыртқы шетіне басыңыз. Реттеу сақинасы мен орнын құрылғыда абайлап сілті ертіндісі және шүберекпен тазалаңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Ешқандай өткір немесе ысқалайтын құралдарды пайдаланбаңыз. Жұмсартпаңыз немесе ыдыс жуғыш машинада жумаңыз. Реттеу сақинасын жиі алып қоймаңыз, онда мойынтірегі бекем тұрады.
Пісіру камерасын жарықтандыру жұмыс істемей жатыр	Пісіру камерасын жарықтандыру бұзылған	Сервис қызмет көрсету орталығына хабарлаңыз
"Exxx" қателік хабары*		Қателік хабары шықса құрылғыны өшіріп қайта қосыңыз; көрсеткіш өшсе, бұл бір реттік ақаулық болған. Егер ақаулық қайта пайда болса немесе индикатор өшпесе, сервистік қызмет көрсету орталығына хабарласып қателік кодын айтыңыз.

* Ерекшеліктері:

"E0532" қателік хабары: құрылғы есігін ашып қайта жабыңыз.

"E6501" қателік хабары: құрылғыны өшіру. 10 минут күтіңіз. Электрбұйымды қайта қосыңыз.

ұсыныстар мен нұсқауларды табасыз. → "Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік" 46-бетіндегі

⚠ Ескерту және ескертулер

Ток соғу қаупі бар!

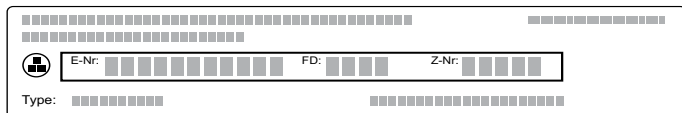
Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді және зақымдалған қосу сымдарын ауыстыруды тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана орындай алады. Құрылғы ақаулы болса, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке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

Сервистік қызмет көрсету

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

Өнім нөмірі мен зауыт нөмірі

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



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

E нөм.	FD нөм.

Сервистік қызмет 

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

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

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

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

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

Техникалық деректер

Электр қуаты	220-240 В, 50/60 Гц
Максималды жалпы қосу мәні	1990 Вт
Шағын толқын қуаты	900 Вт (IEC 60705)
Макс. гриль шығыс қуаты	1300 Вт
Қысқа толқындар жиілігі	2450 МГц
Қорғаныс	10 А
Өлшемдер (Б/Е/Т)	
- Құрылғы	382 x 594 x 318 мм
- Пеш ошағы	220 x 350 x 270 мм
VDE растаған	Иә
ЕО-белгісі	Иә

Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік

Мына жерден тағамдардың түрі мен орнатудың оңтайлы жолдарын таба аласыз. Біз Сіздің тағамыңызға ең қолайлы шағын толқындар қуатын немесе грильдеу басқышын дұрыс таңдауды көрсетеміз. Сәйкес жабдықтар туралы мәлімет аласыз. Тағамдарды пісіру жөніндег кеңестер ұсынылады.

Нұсқаулар

- Кестедегі мәндер ылғи да, салқын және бос пеш ошағына жатады. Қолданар алдында керек емес жабдықтарды пісіру камерасынан алып тастаңыз.
- Кестеде көрсетілген уақыт мәні дұрыс болып табылады. Жақсы нәтиже беру, азық-түліктің сапасына байланысты.
- Жинақтағы жабдықты пайдаланыңыз.
- Пеш ошағынан ыстық жабдықты немесе ыдысты алар кезде, қазан ұстағышты пайдаланыңыз.

Ескерту және ескертулер

Күйіп қалу қауібі!

Шыны ыдысын шығарған кезде ыстық сұйықтық төгілуі мүмкін. Шыны ыдысты пісіру камерасынан абайлап шығарыңыз.

Келесі кестеден Сіз қысқа толқынды орнатудың көптеген түрлерін таба аласыз.

Кестелердегі уақыт мәндері бағдарлы болып ыдысқа және азық-түліктің сапасына, температурасына және сипатына байланысты.

Кестелерде уақыт аймағы жиі берілген. Алдымен қысқа уақытқа қойыңыз, сосын керек болған жағдайда ұзартыңыз.

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

Ыдысты тор ортасына немесе пісіру камерасының түбіне салыңызыз. Осылай қысқа толқындар тағамның барлық жағын қамтиды.

Еріту

Тоңазытылған азық-түлікті ашық ыдыста пісіру камерасының түбіне қойыңыз.

Тағамдарды оқтын-оқтын 1-2 рет араластырыңыз немесе аударыңыз. Көлемі үлкен болса, көбірек аударылып тұрылуы тиіс. Аудару барысында еріген сұйықтықты жойып тастаңыз.

Ерітіліп, піскен тағамдар температурасын қалыпқа түсіру үшін бөлме температурасында 10-тан 60-минутқа дейін қалдыра тұрыңыз. Құс етінің ішек-қарынын алып, тастауыңызға болады.

Ескерту: Ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.

Тамақ	Салмағы	Шағын толқындар қуаты Вт күш бірлігінде, Уақыты минутпен өлшенеді.	Ескерту
Сыыр, шошқа, бұзау бүтін еті (сүйекпен және сүйексіз)	800 гр.	180 Вт, 15 мин. + 90 Вт, 15- 25 мин.	бірнеше рет аудару
	1000 гр.	180 Вт, 20 мин. + 90 Вт, 20-30 мин.	
	1500 гр.	180 Вт, 25 мин.+ 90 Вт, 25-30 мин.	
Сыыр, шошқа және бұзау кесектелген еті	200 гр.	180 Вт, 5-8 мин. + 90 Вт, 5-10 мин.	аудару барысында ет бөлшектерін бір-бірінен ажыратыңыз
	500 гр.	180 Вт, 8-11 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
	800 гр.	180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
Тартылған ет, аралас	200 гр.	90 Вт, 10-15 мин.	мейлінше ұсақ етіп тоңазыту; оқтын-оқтын бірнеше рет аударыңыз және еріген дайын етті алыңыз.
	500 гр.	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
	1000 гр.	180 Вт, 15 мин. + 90 Вт, 20-25 мин.	
Құс еті немесе құс еті бөлшегі	600 гр.	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	Оқтын-оқтын аудару; Еріту сұйықтығын алып қойыңыз
	1200 гр.	180 Вт, 15 мин. + 90 Вт, 20-25 мин.	
Балық кесек еті, балық котлеті немесе тілімдері	400 гр.	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	еріген бөлшекті бір-бірінен ажырату
Бүтін балық	300 гр.	180 Вт, 3 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	Оқтын-оқтын аудару
	600 гр.	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	
Көкөністер, мысалы, асбұршақтар	300 гр.	180 Вт, 10-15 мин.	арасында абайлап араластыру
Жемістер, мысалы таңқурай	300 гр.	180 Вт, 6-9 мин.	арасында абайлап араластырып еріген бөлшектерін бір-бірінен ажыратыңыз
	500 гр.	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 5-10 мин.	
Сарымай, ерітіңіз	125 гр.	180 Вт, 1 мин. + 90 Вт, 1-2 мин.	Орама қорабын толық алу
	250 гр.	180 Вт, 1 мин. + 90 Вт, 2-4 мин.	
Бүтін нан	500 гр.	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 5-10 мин.	Оқтын-оқтын аудару
	1000 гр.	180 Вт, 12 мин. + 90 Вт, 10-20 мин.	

Тамақ	Салмағы	Шағын толқындар қуаты Вт күш бірлігінде, Уақыты минутпен өлшенеді.	Ескерту
Тәтті бөліш, құрғату, мысалы, бисквит	500 гр.	90 Вт, 10-15 мин.	Бөліш бөлшектерін бір-бірінен ажырату; тек әйнекейсіз, кілегей немесе желатинсыз бөліштерге арналған
	750 гр.	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
Тәтті бөліштер, нән, мысалы, жеміс тәтті бөліші, сүзбе бөліші	500 гр.	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	тек әйнекейсіз бөліштерге арналған, кілегей немесе желатин
	750 гр.	180 Вт, 7 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	

Еріту, ысыту немесе қатты тоңазытылған тағамдарды пісіру

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 піседі. Сол үшін тағамдарды ыдыста мүмкіншілік бойынша жалпақ таратыңыз. Азық-түліктер бір-бірінің үстінде жатуы керек емес.

Тағамдарды әрдайым жабыңыз. Егер ыдысыңыз үшін сай қақпақ жоқ болса тәрелке немесе шағын толқынға арналған пленканы алыңыз.

Тағамдарды арасында 2-3 рет араластырыңыз немесе аударыңыз.

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

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

Ескерту: Ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.

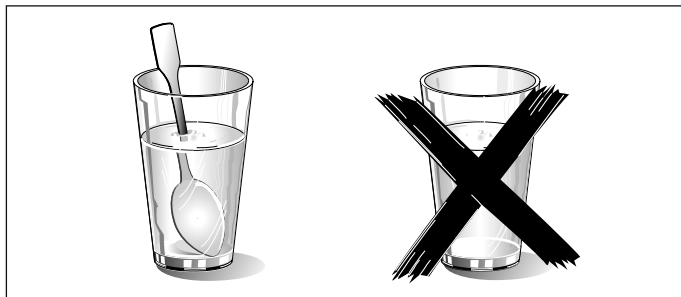
Тамақ	Салмағы	Шағын толқындар қуаты Вт күш бірлігінде, Уақыты минутпен өлшенеді.	Ескерту
Мәзір, қарапайым тағам, дайын тағам (2-3 компонент)	300-400 гр.	600 Вт, 8-13 мин.	Жабылған
Сорпа	400 гр.	600 Вт, 8-12 мин.	Жабық ыдыс
Қою сорпа	500 гр.	600 Вт, 10-15 мин.	Жабық ыдыс
Тұздықтаған ет кесектері немесе тілімдері, мысалы, гуляш	500 гр.	600 Вт, 10-15 мин.	Жабық ыдыс
Балық, мысалы, кесек еті	400 гр.	600 Вт, 10-15 мин.	Жабылған
Көмештер, мысалы лазанья, каннелони	450 гр.	600 Вт, 10-15 мин.	Торды ыдысты қою жайы ретінде пайдаланыңыз
Гарнир, мысалы күріш, кеспелер	250 гр.	600 Вт, 3-7 мин.	жабық ыдыс, сұйықтық қосу
	500 гр.	600 Вт, 8-12 мин.	
Көкөністер, мысалы асбұршақтар, брокколи, сәбіздер	300 гр.	600 Вт, 7-11 мин.	жабық ыдыс; 1 ас қасық су қосу
	600 гр.	600 Вт, 14-17 мин.	
Кілегейдегі саумалдық	450 гр.	600 Вт, 10-15 мин.	Су қоспай пісіру

Қыздыру

⚠ 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.



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.

Нұсқаулар

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

Ескерту: Ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.

Тамақ	Количество (Көлемі)	Шағын толқындар қуаты Вт күш бірлігінде, Уақыты минутпен өлшенеді.	Ескерту
Мәзір, қарапайым тағам, дайын тағам (2-3 компонент)		600 Вт, 5-8 мин.	-
Сусындар	125 мл	900 Вт, ½-1 мин.	әрдайым қасықты ыдысқа салу, алкогольді сусындарды қатты қыздырмау, оқтын-оқтын бақылап тұру керек
	200 мл	900 Вт, 1-2 мин.	
	500 мл	900 Вт, 3-4 мин.	
Емізулі балаларға арналған тағам, мысалы кішкене бөтелкедегі сүт	50 мл	360 Вт, шам. ½ мин.	Емізік немесе қақпағы жоқ бөтелкені жылыған соң, сапыру немесе араластыру, міндетті түрде температурасын тексеру
	100 мл	360 Вт, ½-1 мин.	
	200 мл	360 Вт, 1-2 мин.	
Сорпа, 1 тәрелке	175 гр.	600 Вт, 1-2 мин.	-
Сорпа, 2 тәрелке	175 гр.	600 Вт, 2-3 мин.	-
Тұздықталған ет	500 гр.	600 Вт, 7-10 мин.	-
Қою сорпа	400 гр.	600 Вт, 5-7 мин.	-
	800 гр.	600 Вт, 7-8 мин.	-
Көкөніс, 1 порция	150 гр.	600 Вт, 2-3 мин.	-
Көкөніс, 2 порция	300 гр.	600 Вт, 3-5 мин.	-

Пісу

Нұсқаулар

- Жалпақ тағам биіктен тезірек піседі. Сол үшін тағамдарды ыдыста мүмкіншілік бойынша жалпақ таратыңыз. Азық-түліктер бір-бірінің үстінде жатуы керек емес.
- Тағамдарды жабық ыдыстарда пісіріңіз. Егер ыдысыңыз үшін сай қақпақ жоқ болса тәрелке немесе шағын толқынға арналған пленканы алыңыз.

- Тағамдардың өз дәмі сақталады. Сол үшін түз бен татымдыларды үнемдеу мүмкін.
- Тағамдарды пісіргеннен соң 2 - 5 минут температураны теңестіру үшін қалдырыңыз.
- Ыдысты шығарғанда әрдайым кастрөл қолғабын немесе шүберегін пайдаланыңыз.

Ескерту: Ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.

Тамақ	Количество (Көлемі)	Шағын толқындар қуаты Вт күш бірлігінде, Уақыты минутпен өлшенеді.	Ескерту
Бүтін тауық, балғын, ішек-қарынсыз	1200 гр.	600 Вт, 25-30 мин.	уақыттың жартысы өткенде аудару
Балық кесек еті, балғын	400 гр.	600 Вт, 7-12 мин.	-
Көкөністер жаңа піскен	250 гр.	600 Вт, 6-10 мин.	Көкөністі бір қалыпты бөліктерге кесіңіз; әр 100 гр көкөніске 1 -2 ас қасық су құйыңыз; арасында араластырыңыз
	500 гр.	600 Вт, 10-15 мин.	
Картоп	250 гр.	600 Вт, 8-10 мин.	Картопты бір қалыпты бөліктерге кесіңіз; әр 100 гр 1 ас қасық су құйыңыз; арасында араластырыңыз
	500 гр.	600 Вт, 10-15 мин.	
	750 гр.	600 Вт, 15-22 мин.	
Күріш	125 гр.	600 Вт, 4-6 минут + 180 Вт, 12-15 мин.	екі есе су көлемін қосыңыз
	250 гр.	600 Вт, 6-8 минут + 180 Вт, 15-18 мин.	
Тәтті тағамдар, мысалы, пудинг (ерігіш)	500 мл	600 Вт, 6-8 мин.	Пудингті оқтын-оқтын қозғағышпен 2-3 рет араластырыңыз
Жемістер, Компот	500 гр.	600 Вт, 9-12 мин.	арасында араластырыңыз
Қысқа толқынға арналған қуырылған жүгері.	100 гр.	600 Вт, 3-4 мин.	Попкорн пакетін әрдайым шыны ыдысқа қойыңыз; Өндіріс мағлұматына мән беріңіз

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. Тауық пен еттің үлкен көлемдерін бірнеше рет аударыңыз.

Грильде пісіру

Нұсқаулар

- Барлық берілген мөндер бағдарлы болып азық-түлік барлығына қарай өзгеруі мүмкін.
- Етті суық сумен шағып ас қағазымен құрғатыңыз. Грильдемес бұрын, етті тұздап алыңыз.
- Әрдайым торда құрылғының есігі жабық тұрып грильдеңіз және алдын-ала қыздырмаңыз.

- Ет суы ұсталуы үшін, торды шыны шыны ыдысқа салыңыз.
- Гриль кесектерін гриль кесеуімен аударып тұрыңыз. Егер Сіз шанышқымен етті тессеңіз, сөлі төгіліп кетеді де, етіңіз құрғақ боп қалады.
- Қою түсті еттер, мыс.: ашық түсті бұзау мен шошқа етіне қарағанда, сиыр еті тезірек піседі. Ашық түсті еттер мен балық етінің беті піскен сияқты көрінгенмен, арасы дүмбіл болады.

Тамақ	Количество (Көлемі)	Салмағы	Грильде пісіру басқышы	Уақыты минутпен өлшенеді.
Мойын стейктері, қалыңдығы шам. 2 см	3-4 дана	әр бірі шам. 120 гр	3 (қатты)	1-жағы: шам. 15 Мин. 2-бет: шам. 10-15 мин
Гриль шұжықтары	4-6 дана	әр бірі шам. 150 гр	3 (қатты)	1-бет: шам. 10-15 мин. 2-бет: шам. 10-15 мин.
Ет котлеті*	2-3 дана	әр бірі шам. 150 гр	3 (қатты)	1-жағы: шам. 10 Мин. 2-бет: шам. 10-15 мин
Балық, бүтін* мысалы, бахтах	2-3 дана	әр бірі шам. 150 гр	3 (қатты)	1-бет: шам. 15 мин. 2-бет: шам. 15-20 мин.
Тосттар (алдын ала қыздыру)	2-6 дөңгелек		3 (қатты)	1-жағы: шам. 4 Мин. 2-бет: шам. 4 мин.
Тост пісіру	2-6 дөңгелек		3 (қатты)	жамылғысына қарай: 5-10 мин.

* Торды алдымен майлаңыз.

Шағын толқын гриль мен комбинацияда

Нұсқаулар

- Торды ыдысты қою жайы ретінде пайдаланыңыз.
- Қуыру үшін биік пішінді пайдаланыңыз. Осылай пісіру камерасы таза қалады.
- Көмеш пен гратендер үшін үлкен, жалпақ ыдыстарды пайдаланыңыз. Тар, биік ыдыстарды тағамдарға көбірек уақыт керек болып жоғарғы жағынан қоңыр болады.

- Ыдысыңыздың, пеште пісіруге лайық екендігіне көз жеткізіңіз. Тым үлкен болмауы тиіс.
- Етті кесуден алдын 5 -10 минутке қалдырыңыз. Осылай ет суы бір қалыпта таралып кескен кезде ағып кетпейді.
- Көмеш пен гратенді тағы 5 мин. өшірілген аспап ішінде қалдыра тұрыңыз.
- Әрдайым максималды пісіру ақытын орнатыңыз. Тағамды реттелген уақыттан алдын тексеріңіз.

Тамақ	Салмағы	Грильде пісіру басқышы	Шағын толқындар қуаты Вт күш	Ескерту
Шошқа еті құырдағы, мысалы, мойын бөлігі	шамамен 750 г	1 (жай)	360 Вт, 35-40 мин.	Шамамен 15 минуттан соң аударыңыз
Ет орамасы биктігі макс. 7 см	шамамен 750 г	2 (орташа)	360 Вт, шам. 25 мин.	
Тауық, жартысы	шамамен 1200 г	3 (қатты)	360 Вт, 40 мин.	Тері жағымен жоғарыға салыңыз; аудармаңыз
Тауық бөліктері, мысалы, тауық ширегі	шамамен 800 г	2 (орташа)	360 Вт, 20-25 мин.	Тері жағымен жоғарыға салыңыз; аудармаңыз
Үйрек төс еті	шамамен 800 г	3 (қатты)	180 Вт, 25-30 мин.	Тері жағымен жоғарыға салыңыз; аудармаңыз
Кеспе көмеш (алдын ала пісірілген ингредиенттерден)	шамамен 1000 г	1 (жай)	360 Вт, 25-30 мин.	ірімшік себіңіз
Картоп гратен (шикі картоптан) макс. 3 см биіктікте	шамамен 1000 г	2 (орташа)	360 Вт, шам. 35 мин.	
Балық, қыздырып пісірілген	шамамен 500 г	3 (қатты)	360 Вт, 15 мин.	тоңазытылған балық алдымен ерітіңіз
Сүзбелі көмеш биктігі макс. 5 см	шамамен 1000 г	1 (жай)	360 Вт, 20-25 мин.	

Бақылауға арналған тағам

Шағын толқынды құрылғының сапасы мен қызметі бақылау институтынан осы тағам арқылы тексеріледі.
EN 60705, IEC 60705 немесе DIN 44547 және EN 60350 (2009) нормалары бойынша

Соло шағын толқындар арқылы әзірлеу

Тамақ	Шағын толқындар қуаты Вт күш бірлігінде, ұзақтығы минутпен өлшенеді	Ескерту
Жұмыртқа қосылған сүт, 1000 г	600 Вт, 11-12 мин. + 180 Вт, 8-10 мин.	Ругех ыдысы
Бисквит, 475 г	600 Вт, 7-9 мин.	Ругех ыдысы Ø 22 см.
Ет орамасы, 900 г	600 Вт, 25-30 мин.	Ругех қорап пішіні, ұзындығы 28 см

Соло шағын толқындық пеште ерітіңіз

Тамақ	Шағын толқындар қуаты Вт күш бірлігінде, ұзақтығы минутпен өлшенеді	Ескерту
Ет, 500 г	“Meat” (ет) бағадрамасы, 500 г немесе 180 Вт, 8мин. + 90 Вт 7-10 Min.	Ругех ыдысы, Ø 24 см

Шағын толқындар мен гриль арқылы пісіру

Тамақ	Гриль басқышы, шағын толқындар қуаты Вт, ұзақтығы минутте	Ескерту
Картоп гратен, 1100 гр	360 Вт, + 2-ші грильдеу басқышы, 30 - 35 мин.	Домалақ Ругех ыдысы, Ø 22 см
Ас үй	-	Ұсынылмайды
Тауық, жартысы шам. 1100 г	360 Вт + грильдеу басқышы 3, шам. 40 - 45 минут.	Тор, шыны ыдыс

İçindekiler

	Amacına uygun kullanım	53
	Önemli güvenlik uyarıları	53
	Genel	53
	Mikrodalga	54
	Hasar nedenleri	55
	Çevre koruma	55
	Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	55
	Cihazı tanıyınız	56
	Kumanda bölümü	56
	Kumanda elemanları	56
	Ekran	57
	Diğer bilgiler	57
	Pişirme alanı fonksiyonu	57
	Aksesuar	58
	İlk kullanımdan önce	58
	İlk işleme alma	58
	Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi	58
	Cihazın kullanılması	59
	Cihazın açılması ve kapatılması	59
	Çalışma	59
	Çalışma modunun ayarlanması	59
	Mikrodalga	60
	Kap	60
	Mikrodalga güçleri	60
	Mikrodalga'nın ayarlanması	60
	Izgara	61
	Izgaranın ayarlanması	61
	Mikrodalga kombine çalışmasının ayarlanması	62
	Çalar saat	63
	Programlar	63
	Programın ayarlanması	63
	Programlarla ilgili uyarılar	64
	Dinlenme süresi	64
	Program tablosu	65
	Temel ayarlar	66
	Temel ayarların değiştirilmesi	66
	Temel ayarlar listesi	66
	Elektrik kesintisi	66
	Saatin değiştirilmesi	66

	Temizleme	67
	Temizlik malzemeleri	67
	Arıza halinde ne yapmalı?	68
	Yetkili servisin çağırılması	69
	E numarası ve FD numarası	69
	Teknik özellikler	69
	Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir . 70	
	Buz çözme	70
	Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi	71
	Isıtma	72
	Pişirme	73
	Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları	73
	Izgara	74
	Mikrodalga ile kombine ızgara	74
	Test yemekleri	75
	Sadece mikrodalga ile pişirme	75
	Sadece mikrodalga fırın ile buz çözme	75
	Mikrodalga fırın ve ızgara ile pişirme	75

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

Amacına uygun kullanım

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

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

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

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

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

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde itiniz. → "Aksesuar", Sayfa 58

Önemli güvenlik uyarıları

Genel

Uyarı – Yangın tehlikesi!

Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesnelere tutuşabilir. Yanıcı nesnelere kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.

Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.

Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Cihaz kapağının menteşeleri, kapağı açıp kapatma sırasında hareket eder ve bu sırada sıkıştırabilirler. Menteşelerin olduğu bölümü tutmayınız.

Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.
- Arızalı bir cihaz elektrik çarpmasına neden olabilir. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

⚠ Uyarı – Mıknatıslanma tehlikesi!

Kumanda bölümünde veya kumanda elemanlarında sabit mıknatıslar kullanılmıştır. Bu mıknatıslar elektronik implantasyonları, örneğin kalp pilini veya insülin pompalarını etkileyebilir. Elektronik implant taşıyanlar kumanda bölümünden en az 10 cm uzak durmalıdır.

Mikrodalga

⚠ Uyarı – Yangın tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Patlama tehlikesi!

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

⚠ Uyarı – Yanma tehlikesi!

- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.
- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.

⚠ Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!
Cihaz yüksek gerilimle çalışmaktadır. Gövdeyi kesinlikle çıkarmayınız.

- ⚠ Uyarı – Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!**
- Temizliğin eksik yapılması durumunda cihazın yüzeyi zarar görebilir. Mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Cihazı düzenli olarak temizleyiniz ve gıda maddesi kalıntılarını derhal çıkartınız. Pişirme alanını, kapak contasını, kapağı ve kapak yuvasını daima temiz tutunuz. → "Temizleme", Sayfa 67
 - Hasarlı pişirme alanı kapısı veya kapı contası nedeniyle mikrodalga enerjisi dışarı çıkabilir. Pişirme alanı kapısı veya kapı contası hasarlı ise cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
 - Gövde kapağı olmayan cihazlarda mikrodalga enerjisi dışarı çıkar. Gövde kapağını kesinlikle çıkartmayınız. Bakım ve onarım işleri için müşteri hizmetlerini arayınız.

Hasar nedenleri

Dikkat!

- Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.
- Alüminyum kap: Cihazda alüminyum kaplar kullanılmamalıdır. Kıvılcım oluşumu cihaza zarar verir.
- Yemeksiz mikrodalga çalışması: Pişirme alanında yemek olmadan cihazın çalıştırılması aşırı yüklenmeye neden olur. Asla mikrodalgayı pişirme alanında yiyecek olmadan çalıştırmayınız. Bunun tek istisnası kısa süreli kap testidir. → "Cihazın kullanılması", Sayfa 59
- Pişirme alanında nem: Pişirme alanında uzun süre nem kalması korozyona neden olabilir. Kullanma sonrasında pişirme alanının kurummasını bekleyiniz. Kapalı pişirme alanında uzun süre ıslak gıda maddesi muhafaza etmeyiniz. Yemekleri cihazda muhafaza etmeyiniz.
- Açık cihaz kapağı ile soğutma: Yüksek sıcaklıkla yapılan çalışmalar sonrasında pişirme alanını sadece kapalı soğumaya bırakınız. Cihaz kapağına sıkıştırmayınız. Kapak, çok az aralık kalacak şekilde açık bile olsa zamanla yanındaki mobilyaların ön cephelerine zarar verebilir. Sadece çok neme sahip çalışmalar sonrasında pişirme alanı açık olarak kurumaya bırakılmalıdır.
- Çok kirli conta: Eğer conta aşırı kirlenmişse çalışma sırasında cihazın kapağı artık tam olarak kapanmayacaktır. Yandaki mobilyaların ön cepheleri hasar görebilir. Contayı daima temiz tutunuz. → "Temizleme", Sayfa 67
- Mikrodalgada patlamış mısır: Mikrodalga gücünü asla çok yüksek bir kademeye ayarlamayınız. Maksimum 600Watt kullanınız. Patlamış mısır torbasını daima bir cam tabağın içine koyunuz. Aşırı yüklenme nedeniyle kapak camında çatlama olabilir.

Çevre koruma

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



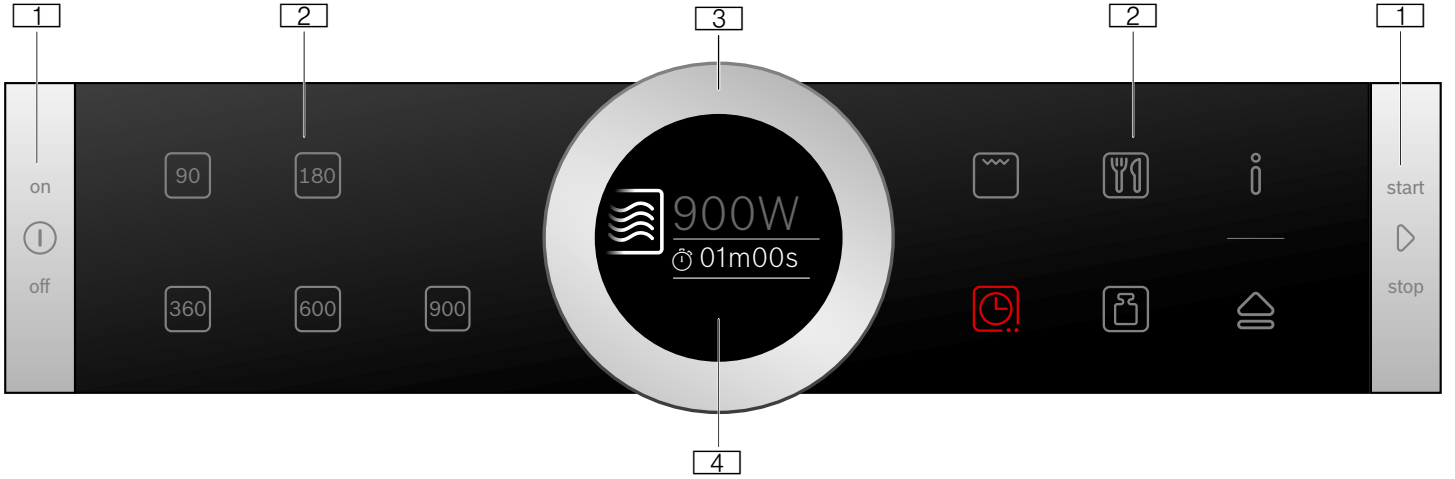
Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

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

Cihazı tanıyınız

Bu bölümde size göstergeleri ve kumanda elemanlarını açıklayacağız. Ayrıca cihazınızın çeşitli fonksiyonlarını da öğreneceksiniz.

Bilgi: Cihaz tipine göre renklerde ve bazı özelliklerde farklılıklar söz konusu olabilir.



1 Tuşlar

Kumanda bölümünün sol ve sağındaki tuşlar bir baskı noktasına sahiptir. Devreye sokmak için tuşun üzerine bastırınız. Paslanmaz çelik ön yüze sahip olmayan cihazlarda bu iki tuş da basınç noktasız dokunmatik alanlardır.

2 Dokunmatik alanlar

Dokunmatik alanların altında sensörler mevcuttur. Fonksiyonu seçmek için ilgili sembole dokununuz.

3 Kumanda halkası

Kumanda halkası, sınırsız biçimde sola veya sağa döndürülebiyecek biçimde tasarlanmıştır. Hafifçe üzerine bastırınız ve parmağınızla istediğiniz yöne hareket ettiriniz.

4 Ekran

Ekranı güncel ayar değerlerini, seçim olanaklarını veya uyarı metinlerini görebilirsiniz.

Kumanda bölümü

Kumanda bölümü üzerinden tuşlar, dokunmatik alanlar ve kumanda halkası yardımıyla cihazınızın farklı fonksiyonlarını ayarlayabilirsiniz. Ekran size güncel ayarları gösterir.

Bir çalışma modu seçilmiş olan bir cihaz açıkken genel bakışta kumanda bölümü görünür.

360	Mikrodalga gücü	360 Watt seçiniz
600	Mikrodalga gücü	600 Watt seçiniz
900	Mikrodalga gücü	900 Watt seçiniz
	Izgara/Kombine çalışma	Izgara kademesini veya mikrodalga gücüyle birlikte ızgara kademesini seçiniz
	Zaman fonksiyonları	Zaman fonksiyonlarının seçilmesi
	Programlar	Programın seçilmesi
	Ağırlık	Programlarda ağırlığın seçilmesi
	Bilgi	Uyarıların gösterilmesi Uzun süre basarak (yaklaşık 3 saniye) temel ayarlar çağrılabilir
	Otomatik kapak açılması	Cihazın kapağının açılması

Değeri ekranda gösterilebilen veya ön alanda gösterilen dokunmatik alan kırmızı yanar.

Kumanda halkası

Kumanda halkası ile ekranda gösterilen ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Çoğu seçim listesinde, örneğin programlarda, son noktadan sonra yeniden ilk noktaya dönülür. Bazı seçim listelerinde, örneğin sürede, minimum veya maksimum değere ulaştığınızda kumanda halkasını geri çevirmeniz gerekir.

Kumanda elemanları

Her bir kumanda elemanı için cihazınızın farklı fonksiyonları tayin edilmiştir. Böylece cihazınızı basitçe ve doğrudan ayarlayabilirsiniz.

Tuşlar ve dokunmatik alanlar

Çeşitli tuşların ve dokunmatik alanların anlamları burada kısaca açıklanmaktadır.

Sembol	Anlamı
Tuşlar	
	on/off Cihazın açılması ve kapatılması
	başlat/durdur Çalışmayı başlat veya duraklat
Dokunmatik alanlar	
90	Mikrodalga gücü 90 Watt seçiniz
180	Mikrodalga gücü 180 Watt seçiniz

Ekran

Ekran, tüm bilgileri tek bakışta görebileceğiniz biçimde ve her duruma uygun olarak tasarlanmıştır.

O anda ayarlamak istediğiniz değere odaklanır. Beyaz yazıyla ve altında beyaz bir çizgiyle gösterilir. Artalandaki değer gri olarak gösterilir.

Odak	Odaktaki değer doğrudan değiştirilebilir, önceden seçilmesine gerek yoktur. Bir çalışma başlatıldıktan sonra her zaman süre odaklıdır.
Büyütme	Kumanda halkasıyla odaktaki rengi değiştirdiğiniz sürece, büyütülmüş olarak sadece bu değer gösterilir.



Halka çizgisi

Ekranın dışında bir halka çizgisi mevcuttur.

Bir değeri değiştirdiğinizde halka çizgisi, seçim listesinin neresinde bulunduğunuzu gösterir. Ayarlama alanına bağlı olarak halka çizgisi seçim listesinin uzunluğuna göre sürekli veya segmentlere ayrılmıştır.

Süre azalıyorsa her saniye bir kırmızı segment söner. Her tam dakikadan sonra segmentler yeniden kırmızı olur.

Diğer bilgiler

Çoğu durumda cihaz size, o anda yürütülen işlem için uyarıları ve diğer bilgileri sunar.

İ alanına dokununuz. Uyarı birkaç saniye için ekranda gösterilir. Daha uzun uyarılarda kullanım halkasıyla sona kadar gidiniz.

Bazı uyarılar otomatik olarak gösterilir, örneğin onay için veya uyarı ya da talep olarak.

Pişirme alanı fonksiyonu

Pişirme alanındaki fonksiyonlar cihazın çalıştırmayı kolaylaştırır. Böylece örneğin pişirme alanı geniş yüzeyli biçimde aydınlatılır ve soğutma fanı cihazın aşırı ısınmasını engeller.

Otomatik kapak açılması

Otomatik kapak açmaya basarsanız cihaz kapağı kendiliğinden açılır. Cihaz kapağını elle tamamen açınız.

Elektrik kesildiğinde otomatik kapak açılması çalışmaz. Kapağı elle açabilirsiniz.

Bilgiler

- Çalışma sırasında cihazın kapağını açarsanız cihaz çalışmaya ara verir.
- Cihaz kapağını kapattığınızda çalışma otomatik olarak devam etmez. Çalışmayı elle başlatmanız gerekir.
- Cihaz uzun süre kapalı kalırsa cihaz kapağı gecikmeli olarak açılır.

Pişirme alanı aydınlatması

Cihaz kapağını açarsanız, pişirme alanı aydınlatması açılır. Kapak eğer yaklaşık 5 dakikadan uzun süre açık kalırsa aydınlatma yeniden kapanır. Otomatik kapak açılmasının devreye sokulmasıyla pişirme alanı aydınlatması yeniden açılır.

Tüm çalışma modlarında, çalışma başlatıldığı anda pişirme alanı aydınlatması açılır. Çalışma sonlandırıldığında kapatılır.

Soğutma fanı

Soğutma fanı, gerektiğinde devreye girer. Sıcak hava kapağın üzerinden dışarı çıkar.

Çalışma tamamlandıktan sonra soğutma fanı bir süre daha çalışmaya devam edebilir.

Dikkat!

Havalandırma bölmelerini örtmeyiniz. Aksi takdirde cihaz aşırı ısınacaktır.

Bilgiler

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

Aksesuar

Cihazınız çeşitli aksesuarlara sahiptir. Burada ürünle birlikte teslim edilen aksesuarlara ve bunların doğru biçimde kullanılmasına ilişkin bir genel bakış mevcuttur.

Birlikte teslim edilen aksesuarlar

Cihazınız aşağıdaki aksesuarlarla donatılmıştır:



Tel ızgara

Yemek pişirme kaplarını yerleştirebilir veya ızgara yapabilir ve yiyecekleri kızartabilirsiniz.



Cam kase

Bu, doğrudan tel ızgara üzerinde yemek pişirdiğinizde sıçrama emniyeti görevini görmektedir. Bunun için tel ızgarayı cam kasenin içine koyunuz.

Cam kase, aynı zamanda mikrodalga fırında kap olarak da kullanılabilir.

Sadece cihazınızın üreticisine ait orijinal aksesuarlar kullanınız. Bunlar özellikle cihazınız için tasarlanmıştır.

Özel aksesuarı müşteri hizmetlerinden, bayilerden veya internette temin edebilirsiniz.

İlk kullanımdan önce

Yeni cihazınızı kullanabilmeniz için önce bazı ayarları yapmanız gereklidir. Ayrıca pişirme alanını ve aksesuarları da temizleyiniz.

İlk işleme alma

Elektrik bağlantısından sonra veya elektrik kesildikten sonra ekranda ilk işleme alma için ayarları görünür. Talep ekranda görünene kadar birkaç saniye geçebilir.

Bilgi: Bu ayarları her zaman temel ayarlar içinden yeniden değiştirilebilir. → "Temel ayarlar", Sayfa 66

Dilin ayarlanması

1. Kullanım halkası ile istediğiniz dili ayarlayınız.
2. Onay için alanına dokununuz. Sonraki ayar görünür.

Saatin ayarlanması

1. Kullanım halkasıyla saati ayarlayabilirsiniz.
2. Onay için alanına dokununuz.

Ekranda, ilk işleme almanın tamamlandığına dair bir uyarı gösterilir.

Pişirme alanının ve aksesuarın temizlenmesi

Cihaz ile ilk defa yemek hazırlamadan önce pişirme alanını ve aksesuarları temizleyiniz.

Pişirme alanının temizlenmesi

Yeni cihaz kokusunun kaybolması için, pişirme alanını boş ve kapalı bir şekilde ısıtınız.

Pişirme alanında köpük parçacıkları gibi ambalaj kalıntıları olmamasına dikkat ediniz. Pişirme alanının düz yüzeylerini ısıtma öncesinde yumuşak, nemli bir bezle siliniz. Cihazın ısıtma işlemi devam ettiği sürece mutfağı havalandırınız.

Belirtilen ayarları yapınız. Izgarayı ve süreyi nasıl ayarlayacağınızı sonraki bölümde öğrenebilirsiniz. → "Izgara", Sayfa 61

Ayarlar

Izgara	Kademe 3
Süre	15 dakika

Cihazı belirlenen süreden sonra tuşuyla kapatınız.

Pişirme alanı soğuduktan sonra düz yüzeyleri deterjanlı su ve bulaşık bezi ile temizleyiniz.

Aksesuarın temizlenmesi

Aksesuarı deterjanlı su ve temizlik bezi veya yumuşak bir fırça ile iyice temizleyiniz.

Cihazın kullanılması

Kumanda elemanlarını ve çalışma biçimlerini zaten öğrendiniz. Şimdi size cihazını nasıl ayarlayacağınızı açıklayacağız. Açma ve kapama sırasında neler olduğunu ve çalışma modlarını nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz.


Cihazın açılması ve kapatılması

Cihazınızda ayar yapabilmemiz için önce cihazı açmalısınız.

Bilgi: Alarm, cihaz kapalıyken de ayarlanabilir. Ekrandaki bazı göstergeler ve uyarılar cihaz kapalı olsa da görünür kalır.


Cihazınızı kullanmayacaksanız kapatınız. Uzun süre ayarlama yapılmazsa cihaz otomatik olarak kapanır.

Cihazın açılması

on/off  tuşuyla cihazı açınız.


Tüm dokunmatik alanlar kırmızı yanar. Ekranda Bosch logosu görünür ve ardından en yüksek mikrodalga gücü gösterilir.

Cihaz kullanıma hazırdır.

 alanı kırmızı yanar.

Çalışma modlarını nasıl ayarlayacağınızı ilgili bölümlerde bulabilirsiniz.

Cihazın kapatılması

on/off  tuşuyla cihazı kapatınız.

Varsa devam eden fonksiyon iptal edilir.

Ekranda saat görünür.

Bilgi: Cihaz kapalıyken saatin görünüp görünmemesini temel ayarlar içinde belirleyebilirsiniz.


Çalışma

Bazı kullanım adımları tüm çalışma modlarının çalışmaları için aynıdır. Aşağıda temel kullanım adımlarını öğrenebilirsiniz.


Çalışmanın başlatılması

Her çalıştırmayı start/stop  tuşuyla başlatmalısınız.

Çalıştırma sonrasında ayarlarınız ekranda gösterilir. Ayrıca sürenin azalışını gösteren halka çizgisi de görünür.

Bilgi: Eğer çalışma cihaz kapağının açılmasıyla duraklatıldıysa, cihaz kapağı kapatıldıktan sonra çalışmanın yeniden başlat/durdur  tuşuyla başlatılması zorunludur.

Çalışmanın duraklatılması

başlat/durdur  tuşuyla çalışmayı duraklatabilir ve sonra yeniden başlatabilirsiniz.

Tüm ayarları silmek için on/off tuşuna basınız.

Bilgiler


- Cihaz kapağı açılarak da çalışma duraklatılabilir.
- Çalışmayı duraklatma veya iptal etme sonrasında soğutma fanı çalışmaya devam edebilir.

Çalışma modunun ayarlanması

Cihaz açıldıktan sonra ayarlanan varsayılan çalışma modu görünür. Bu ayarı hemen başlatabilirsiniz.

Başka bir çalışma modu ayarlamak istiyorsanız, buna ilişkin daha ayrıntılı açıklamaları ilgili bölümlerde bulabilirsiniz.

Temel ilke olarak şu geçerlidir:

1. İlgili alana dokununuz.
2. Kullanım halkasıyla odadaki seçimi değiştiriniz.
3. Gerekliyse diğer ayarları yapınız. Bunun için ilgili alana dokununuz ve kullanım halkasıyla değeri değiştiriniz.
4. start/stop  tuşuyla başlatınız.

Cihaz çalışmayı başlatır.

Mikrodalga

Mikrodalga ile yemekleri çok daha hızlı pişirebilir, ısıtabilir veya yiyeceklerin buzunu çözebilirsiniz. Mikrodalga fırını tek başına veya ızgara ile kombine biçimde kullanabilirsiniz.

Mikrodalgayı optimum biçimde kullanmak için kap uyarılarını dikkate alınız ve kullanım kılavuzunun sonundaki uygulama tablosundaki verilere göre hareket ediniz.

Kap

Her kap mikrodalgaya uygun değildir. Yiyeceklerinizin ısıtılması ve cihazın hasar görmemesi için sadece mikrodalgaya uygun kap kullanınız.

Uygun kap

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

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

Uygun olmayan kap

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

Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

Kap testi

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

Eğer kabınızın mikrodalgaya uygun olup olmadığından emin değilseniz aşağıdaki testi yapınız.

1. Boş kabı ½ ila 1 dakika arası maksimum güçteki cihaza yerleştiriniz.
2. Ara sıra kabın sıcaklığını kontrol ediniz. Kap soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.

Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur. Testi iptal ediniz.

Mikrodalga güçleri

Aşağıdaki Mikrodalga güçlerini kullanabilirsiniz.

Güç	Yemekler	maksimum süre
90 W	Hassas yiyeceklerin çözülmesi için	1 saat 30 dakika
180 W	Çözme ve pişirmeye devam etmek için	1 saat 30 dakika
360 W	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması için	1 saat 30 dakika


Güç	Yemekler	maksimum süre
600 W	Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi için	1 saat 30 dakika
900 W	Sıvıların ısıtılması için	30 dakika

Varsayılan değerler:


Her mikrodalga gücü için cihaz bir süre önerir. Bunları devralabilir veya ilgili alanda değiştirebilirsiniz.

Mikrodalganın ayarlanması

Örnek: Mikrodalga gücü 600W, süre 5 dakika.


1. on/off  tuşuyla cihazı açınız. Cihaz kullanıma hazırdır. Ekranda varsayılan değer olarak maksimum mikrodalga gücü gösterilir, bunu istediğiniz zaman değiştirebilirsiniz.
2. Alan üzerinde istediğiniz mikrodalga gücüne dokununuz.



Ekranda mikrodalga gücü ve varsayılan süre gösterilir.  alanı kırmızı yanar.

3. Kullanım halkası ile istediğiniz süreyi ayarlayınız.



4. başlat/durdur  tuşuyla başlatınız.



Ekranda süre azalmaya başlar.

Bilgiler

- Cihazı açtığınızda ekranda her zaman öneri olarak en yüksek mikrodalga gücü görünür.
- Eğer cihaz kapağını arada açarsanız fan çalışmaya devam edebilir.

Süre doldu

Bir sinyal duyulur.

Çalışma sonlandırılır.

Sinyalin zamanından önce sonlandırılması:

☑ alanına dokununuz.

on/off ⏻ tuşuyla cihazı kapatınız.

Bilgi: ☑ tuşuna bastıktan sonra alarm fonksiyonu görünür, kısa süre sonra otomatik olarak gizlenir. Yeniden ☑ tuşuna basarsanız süreyi uzatma olanağına sahip olursunuz.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür.

Kullanım halkasıyla süreyi ayarlayınız.

Çalışma devam eder.

Mikrodalga gücünün değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür.

Alan üzerinde istediğiniz mikrodalga gücüne dokununuz.

Süre değişmeden kalır.

Çalışma devam eder.

Bilgi: Ayarlanan süre, mikrodalga gücü 900 W için maksimum süreyi aşarsa otomatik olarak azaltılır. Çoğaltma tuşuyla çalışmayı başlatınız.

Izgara

Izgara ile yemeklerinizin üst yüzeylerini çok güzel biçimde kızartabilirsiniz. Izgarayı tek başına veya mikrodalga ile kombine biçimde kullanabilirsiniz.

Izgara kademeleri aşağıdaki gibidir:

	Güç	Yemekler
Izgara	Kademe 1 (zayıf)	Sufleler ve yüksek güveçler için
	Kademe 2 (orta)	Yassı güveçler ve balık için
	Kademe 3 (güçlü)	Biftek, sosis ve tost için

Izgaranın ayarlanması

Örnek: Izgara kademe 2, süre 12 dakika

1. on/off ⏻ tuşuyla cihazı açınız.
Cihaz kullanıma hazırdır.
2. ☑ alanına dokununuz.



3. Kullanım halkasını sola döndürünüz ve istediğiniz kademeyi ayarlayınız.
Ekranı kademe ve varsayılan süre gösterilir.
4. ☑ alanına dokununuz.
☑ alanı kırmızı yanar.
5. Kullanım halkasıyla istediğiniz süreyi ayarlayabilirsiniz.



6. başlat/durdur ▶ tuşuyla başlatınız.
Ekranı süre azalmaya başlar.

Bilgiler

- Izgara için varsayılan değer Kademe 3'tür. Kademe 2 ve 1 bunun önündeyse kullanım halkasını sola döndürünüz. Kombine çalışma Kademe 3 360 W ile, Kademe 3 180 W ile vb. eğer daha sonraysa, kullanım halkasını sağa çeviriniz.
- Eğer cihaz kapağını arada açarsanız fan çalışmaya devam edebilir.

Süre doldu

Bir sinyal duyulur.
Çalışma sonlandırılır.

Sinyalin zamanından önce sonlandırılması:
🕒 alanına dokununuz.

on/off ⏻ tuşuyla cihazı kapatınız.

Bilgi: 🕒 tuşuna bastıktan sonra alarm fonksiyonu görünür, kısa süre sonra otomatik olarak gizlenir. Yeniden 🕒 tuşuna basarsanız süreyi uzatma olanağına sahip olursunuz.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür.

Kullanım halkasıyla süreyi ayarlayınız.
Çalışma devam eder.

Izgara kademesinin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür.

🔲 alanına dokununuz.

Kullanım halkası ile istediğiniz ızgara kademesini ayarlayınız.

Süre değişmeden kalır.
Çalışma devam eder.

Bilgiler

- Çalışma modunu ızgaradan kombine çalışmaya veya tersi yönde değiştirme sırasında cihaz bekleme moduna geçer. Çalışma devam etmez. Çalışma modu değişikliği isteniyorsa, çalışmayı start/stop tuşuna basarak devam ettiriniz.
- Çalışma modunu başlatmak için ekranda sürenin gözükmesi gereklidir.

Mikrodalga kombine çalışmasının ayarlanması

Bu çalışma şeklinde, mikrodalga fırın ile birlikte aynı zamanda ızgara özelliği de çalışır. Yemekleriniz mikrodalga fırın sayesinde daha hızlı hazırlanacaktır ama buna rağmen iyi kızaracaktır.

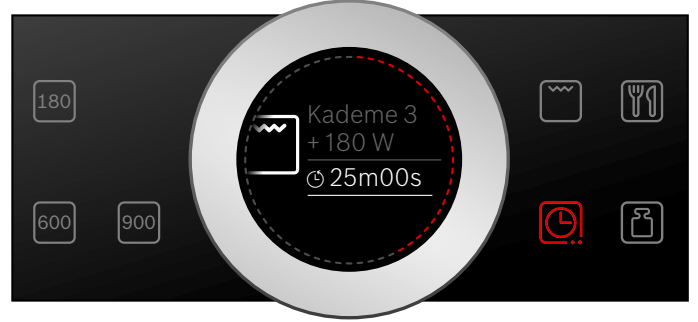
Tüm mikrodalga güçlerini seçebilirsiniz.
İstisna: 900 ve 600 Watt.

Mikrodalga kombine çalışmasının ayarlanması

Örnek: Izgara kademesi 3 ve mikrodalga gücü 180 W, süre 25 dakika.

1. on/off ⏻ tuşuyla cihazı açınız.
Cihaz kullanıma hazırdır.
2. 🔲 alanına dokununuz.
Ekranda önerilen değer olarak Kademe 3 gösterilir.
3. Kullanım halkasını sağa döndürünüz ve istediğiniz kombine çalışmayı ayarlayınız.
Ekranda istenen kombine çalışma ve varsayılan süre gösterilir.
4. 🕒 alanına dokununuz.
🕒 alanı kırmızı yanar.

5. Kullanım halkasıyla istediğiniz süreyi ayarlayabilirsiniz.



6. başlat/durdur ▶ tuşuyla başlatınız.
Ekranda süre azalmaya başlar.

Bilgiler

- Izgara için varsayılan değer Kademe 3'tür. Kademe 2 ve 1 bunun önündeyse kullanım halkasını sola döndürünüz.
Kombine çalışma Kademe 3 360 W ile, Kademe 3 180 W ile vb. eğer daha sonraysa, kullanım halkasını sağa çeviriniz.
- Eğer cihaz kapağını arada açarsanız fan çalışmaya devam edebilir.

Süre doldu

Bir sinyal duyulur.
Çalışma sonlandırılır.

Sinyalin zamanından önce sonlandırılması:
🕒 alanına dokununuz.

on/off ⏻ tuşuyla cihazı kapatınız.

Bilgi: 🕒 tuşuna bastıktan sonra alarm fonksiyonu görünür, kısa süre sonra otomatik olarak gizlenir. Yeniden 🕒 tuşuna basarsanız süreyi uzatma olanağına sahip olursunuz.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür.

Kullanım halkasıyla süreyi ayarlayınız.
Çalışma devam eder.

Kombine çalışmanın değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür.

🔲 alanına dokununuz.

Kullanım halkasıyla istediğiniz kombine çalışmayı ayarlayınız.

Süre değişmeden kalır.
Çalışma devam eder.

Bilgiler

- Çalışma modunu ızgaradan kombine çalışmaya veya tersi yönde değiştirme sırasında cihaz bekleme moduna geçer. Çalışma devam etmez. Çalışma modu değişikliği isteniyorsa, çalışmayı start/stop tuşuna basarak devam ettiriniz.
- Çalışma modunu başlatmak için ekranda sürenin gözükmesi gereklidir.

Çalar saat

Alarmı, normal bir mutfak alarmı gibi kullanabilirsiniz. Alarm, diğer ayarlarla paralel çalışır. Alarmı her zaman, cihaz kapalı olsa bile ayarlayabilirsiniz. Kendine ait bir sinyali vardır, böylece alarmın mı çaldığını yoksa sürenin mi dolduğunu anlayabilirsiniz.

Alarmın ayarlanması

Maksimum 24 saatlik bir süre ayarlayabilirsiniz. Değer ne kadar yüksekse, zaman adımları da o kadar büyük olur.

1. [🕒] alanına dokununuz.
Alarm gösterilir.
2. Kullanım halkasıyla alarm zamanını ayarlayabilirsiniz.



3. [🕒] alanıyla başlatınız.

Bilgi: Birkaç saniye sonra alarm otomatik olarak çalışmaya başlar.

Alarm zamanı görünür şekilde azalır. Göstergede kısa süre sonra eski durumuna döner. Ekranda ek olarak bir alarm sembolü gösterilir.

Alarm zamanı sona erdiğinde bir sinyal duyulur ve ekranda bir uyarı metni görünür. Alan [🕒] ile sinyali zamanından önce kapatabilirsiniz.

Bilgiler

- Ayarlanan süreye sahip bir çalışma modu o sırada çalışıyorsa, süre odak içinde bulunur. Alarmı seçmek için [🕒] alanına dokununuz. Alarm zamanı bir süre odakta kalır ve ayarlanabilir.
- Izgara çalışma modu ayarlanmışsa, [🕒] alanına dokunulduğunda süre gösterilir. Alarmı seçmek için yeniden [🕒] alanına dokununuz. Alarm zamanı bir süre odakta kalır ve ayarlanabilir.

Alarmın değiştirilmesi

Alarm zamanını değiştirmek için [🕒] alanına dokununuz. Alarm zamanı odakta beyaz olarak görünür ve kullanım halkasıyla değiştirilebilir.

Alarmın iptal edilmesi

Alarmı iptal etmek istiyorsanız alarm zamanını yeniden tamamen geri alınız. Değişikliği devraldıktan sonra sembol artık yanmaz.

Programlar

Programlarla yemekleri çok basit bir şekilde hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Optimum ayarı yapmayı program üstlenir.

Programın ayarlanması

Örnek: "Ekmeğin buzunu çözme" programı, 250 g ağırlık.

1. on/off [🔌] tuşuyla cihazı açınız.
Cihaz kullanıma hazırdır.
2. [🍴] alanına dokununuz.
İlk program ekranda görüntülenir.
3. Kumanda halkası ile istediğiniz programı ayarlayınız.



4. [🍴] alanına dokununuz.
Göstergede ağırlıkla ilgili varsayılan değer görüntülenir.
5. Kumanda halkası ile istediğiniz ağırlığı ayarlayınız.



6. başlat/durdur [▶] tuşuyla başlatınız.
Ekranda süre azalmaya başlar.

Bilgiler

- Süre program tarafından hesaplanır.
- Bazı yemeklerde hazırlık sırasında göstergede çevirme veya karıştırma uyarıları görünür. Uyarılara uyunuz. Cihazın kapağı açıldığında fırının çalışması durur. Cihaz kapağı kapatıldıktan sonra çalışma devam eder. Yemeği çevirmesiniz veya karıştırmazsanız da program normal biçimde sonuna kadar devam eder.

Programlarla ilgili uyarılar

Gıda maddelerini soğuk pişirme alanına yerleştiriniz.

Yiyeceği ambalajından çıkartınız ve tartınız. Tam ağırlığı giremiyorsanız, bir üst veya bir alt sayıya yuvarlayınız.

Programlar için daima mikrodalgaya uygun, örn.cam veya seramik kaplar kullanınız. Bunun için program tablosundaki aksesuar bilgilerine dikkat ediniz.

Uygun yiyeceklerin ilgili ağırlık sahaslarının ve gerekli aksesuarların yer aldığı bir tabloyu Bilgiler bölümünün sonunda bulacaksınız.

Ağırlık sahasının dışında kalan ağırlık değerleri ayarlanamaz.

Birçok yemekte bir süre sonra bir sinyal sesi duyulur. Yemeği çeviriniz veya karıştırınız.

Buz çözme:

- Gıda maddelerini mümkün olduğunca yatay ve porsiyonlar halinde -18°C'de dondurunuz ve saklayınız.
- Dondurulmuş gıda maddelerini düz kaplara, örn.cam veya porselen tabaklara koyunuz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için gıda maddelerini, buzları çözüldükten sonra 15 - 90 dakika daha buzlarını eritiniz.
- Sadece gerekli miktarda ekmeğin buzunu çözünüz. Buzu çözülen ekmek çok çabuk bayatlar.
- Et ve kümes hayvanlarının buzunu çözüldükten sonra sızı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin vermeyiniz.
- Çevirdikten sonra buzunu çözülmüş kıymanın çözülme sıvısını boşaltınız.
- Bütün tavukları önce göğüs tarafı alta gelecek şekilde, tavuk parçalarını ise deri tarafları alta gelecek şekilde kaba yerleştiriniz.

Sebze:

- Taze sebze: Eşit büyüklükte parçalara bölünüz. Her 100g için bir yemek kaşığı ile su ilave ediniz.
- Dondurulmuş sebze: Sadece haşlanmış, önceden pişirilmemiş sebzeler için uygundur. Krema soslu derin dondurulmuş sebze, bu program için uygun değildir. 1 - 3 yemek kaşığı kadar su ilave ediniz. Ispanak ve kırmızı lahana için su eklemeyiniz.

Patates:

- Soyulmuş tuzlu haşlanmış patates: Bunları eşit büyüklükteki parçalar halinde kesiniz. Her 100 g için iki yemek kaşığı su ve biraz tuz ekleyiniz.
- Kabuğu ile haşlanmış patates: Eşit büyüklükte patatesler kullanınız. Yıkayınız ve kabuğu birkaç yerden deliniz. Patatesleri, nemli iken bir kaba, susuz koyunuz.
- Fırında patates: Eşit kalınlıkta patatesler kullanınız. Yıkayınız, kurutunuz ve kabuğu birkaç yerden deliniz.

Pirinç:

- Doğal pirinç veya hazır pişirme torbalarında pirinç kullanmayınız.
- Pirince iki ile iki buçuk katı kadar su ekleyiniz.

Kümes hayvanı:

- Yarım tavukları derili taraf yukarıya gelecek şekilde tel ızgaranın üzerine yerleştiriniz.

Dinlenme süresi

Bazı yemeklerin, pişirme programı bittikten sonra pişirme alanında biraz dinlenmesi gerekir.

Yemek	Dinlenme süresi
Sebze	yakl. 5 dakika
Patates	yakl. 5 dakika. Önce ortaya çıkan suyu süzünüz.
Pirinç	5 - 10 dakika

Program tablosu




Program	Uygun yiyecek	kg olarak ağırlık aralığı	Kaplar / Aksesuar, Yerleştirme yüksekliği
Buz çözme			
Ekmek*	Ekmek, tüm, yuvarlak ya da uzunlamasına, dilimli ekmek, kuru pasta, mayalı pasta, meyveli pasta Kaplamaşız, jelatinsiz veya kremasız kek	0,20-1,50 kg	Yassı açık kap Pişirme alanı tabanı
Et*	Kızartma, düz et parçaları, kıyma, tavuk, piliç, ördek	0,20-2,00 kg	Yassı açık kap Pişirme alanı tabanı
Balık*	Tüm balık, balık filetosu, balık pizolası	0,10-1,00 kg	Yassı açık kap Pişirme alanı tabanı
Pişirme			
Taze sebze**	Karnabahar, brokoli, havuç, kolrabi, pırasa, biber, kabak	0,15-1,00 kg	Üzeri kapalı kapta Pişirme alanı tabanı
Dondurulmuş sebze**	Karnabahar, brokoli, havuç, kolrabi, kırmızı lahana, ıspanak	0,15-1,00 kg	Üzeri kapalı kapta Pişirme alanı tabanı
Patates**	Tuzlu, kabuklu patates, soyulmuş patates, eşit büyüklükte patates dilimleri	0,20-1,00 kg	Üzeri kapalı kapta Pişirme alanı tabanı
Pirinç**	Pirinç, uzun pirinç	0,05-0,30 kg	Yüksek üzeri kapaklı kap Pişirme alanı tabanı
Fırında patates	İyi haşlanmış, çok iyi haşlanmış veya unlu patates, yaklaşık 6 cm kalınlığında	0,20-1,50 kg	Tel ızgara Pişirme alanı tabanı
Kombine çalışma			
Dondurulmuş lazanya	Lazanya bolonez	0,30-1,00 kg	Üzeri açık kapta Pişirme alanı tabanı
Tavuk parçaları	Tavuk budu, yarım tavuk	0,50-1,80 kg	Cam kase ve tel ızgara Pişirme alanı tabanı
*) Çevirme sinyaline dikkat ediniz			
**) Karıştırma sinyaline dikkat ediniz			

Temel ayarlar

Cihazınızın optimum ve kolayca çalışabilmesi için farklı ayarlar kullanımınıza sunulmuştur. Bu ayarları gerektiğinde değiştirebilirsiniz.

Temel ayarların değiştirilmesi

Cihaz kapalı konumda olmalıdır.

1. İ alanını yaklaşık 3 saniye boyunca basılı tutunuz. Ekranda iş akışına ilişkin uyarılar görünür.
2. Uyarıları  alanıyla onaylayınız. Ekranda ilk ayar olan "Dil" görünür.
3. Gerekliyse ayarı kullanım halkasıyla değiştirebilirsiniz.
4.  alanına dokununuz. Ekranda bir sonraki ayar görünür ve bu ayar kullanım halkasıyla değiştirilebilir.
5.  alanı ile tüm ayarları gözden geçiriniz ve ihtiyaç durumunda kullanım halkasıyla değiştiriniz.
6. Son olarak onaylamak için İ alanını 3 saniye boyunca basılı tutunuz.

Ekrandaki bir uyarı, ayarların kaydedildiğini gösterir.

İptal

Değişiklikleri kaydetmek istemiyorsanız, on/off tuşuyla iptal edebilirsiniz. Ekrandaki bir uyarı, ayarların kaydedilmediğini gösterir.

Temel ayarlar listesi

Cihazınızın donanımına bağlı olarak tüm temel ayarlar mevcut olmayabilir.

Ayar	Seçim
Sprache (dil)	Dilin ayarlanması
Saat	Güncel saatin ayarlanması
Sinyal sesi	Kısa süre Orta süre* Uzun süre
Tuş sesi	Açıldı Kapatıldı* (on/off için tuş sesi devam eder)
Ekran parlaklığı	5 kademeli ayar Kademe 3*
Saat göstergesi	Açıldı* Kapatıldı
Gece karartma	Kapatıldı* Açıldı (22:00 ile 6:00 saatleri arasında ekran karartılır)
Demo modu	Kapatıldı* Açıldı (sadece bir sıfırlama sonrasında veya ilk işleme alma sırasında ilk 3 dakika boyunca gösterilir)

Fabrika ayarları

Sıfırlama

Sıfırlama!

* Fabrika ayarları (cihaz tipine bağlı olarak fabrika ayarları değişikliği gösterebilir)

Bilgi: Dil, tuş sesi ve ekran parlaklığı konusundaki ayar değişiklikleri hemen etkili olur. Tüm diğer ayarlar ancak kaydedildikten sonra etkili olur.

Elektrik kesintisi



Ayarlarda belirlediğiniz değişiklikler, elektrik kesintisinden sonra da tutulur.

Sadece ilk işletmeye almaya ilişkin ayarlar uzun elektrik kesintilerinden sonra yeniden yapılmalıdır.

Saatin değiştirilmesi

Saati ayarlamak istiyorsanız, örneğin yaz saati veya kış saati söz konusuyla temel ayarı değiştiriniz.

Cihaz kapalı konumda olmalıdır.

1. İ alanını yaklaşık 3 saniye boyunca basılı tutunuz. Ekranda iş akışına ilişkin uyarılar görünür.
2. Uyarıları  alanıyla onaylayınız. Ekranda ilk ayar olan "Dil" görünür.
3.  alanına dokununuz. Saat ayarı görünür.
4. Kullanım halkasıyla saati ayarlayabilirsiniz.
5. Onaylamak için İ alanını 3 saniye boyunca basılı tutunuz.

Ekrandaki bir uyarı, ayarların kaydedildiğini gösterir.

Temizleme

Özenli bakım ve temizlik yapılması durumunda cihazınız uzun süre çalışmaya devam eder. Cihazınızın bakımını ve temizliğini nasıl yapacağınız burada anlatılmıştır.

Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Uyarı – Elektrik çarpması tehlikesi!

İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

Uyarı – Yaralanma tehlikesi!

Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.

Bilgi: Örn. balık pişirdikten sonra oluşan kötü kokuları kolayca ortadan kaldırabilirsiniz. Bir fincan suya birkaç damla limon suyu damlatınız. Kaynama noktasını geciktirmek için kabın içine mutlaka bir kaşık koyunuz. Maksimum mikrodalgagücünde 1 - 2 dakika süreyle suyu ısıtınız.

Temizlik malzemeleri

Yanlış temizlik maddeleri nedeniyle farklı yüzeylerin zarar görmemesi için tablodaki bilgilere dikkat ediniz.

Bunun için

- aşındırıcı veya keskin malzemeler kullanmayınız.
- kapak camını temizlemek için metal veya cam kazıyıcı kullanmayınız.
- kapak contasını temizlemek için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
- sert ovma süngerleri ve bulaşık telleri kullanmayınız.
- yüksek oranda alkol içeren temizlik malzemeleri kullanmayınız.

Temizleme bezlerini kullanmadan önce iyice yıkayınız.


Alan	Temizlik malzemeleri
Cihazın ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Ekran	Bir mikrofiber bez ile veya hafif nemli bir bez ile silinmelidir. Islak bezle silinmemelidir.
Paslanmaz çelik	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu lekelerin altında paslanma meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini müşteri hizmetlerimizden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz.
Paslanmaz çelik pişirme alanı	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Fırın spreyi ve diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik teller de kullanmayınız. Bu maddeler yüzeyi çizer. İç yüzeyi düzenli olarak kurulayınız.
Kapak camları	Cam temizleyici: Mutfak beziyle temizlenebilir. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Kapak contası Çıkarılmamalıdır!	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Aksesuarlar	Sıcak deterjanlı su: Yumuşatınız ve bir bulaşık bezi veya bir fırça ile temizleyiniz.

Arıza halinde ne yapmalı?

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

Yararlı bilgi: Eğer bir yemek optimum derecede pişmemişse, aşağıdaki bölüme bakınız. Burada optimum ayar için çok sayıda ipucu ve açıklama

Hasar tablosu

Arıza	Olası nedeni	Yardım / Uyarılar
Cihaz çalışmıyor, ekranda gösterge yok	Fiş prize takılmamış	Cihazın fişini prize takınız
	Elektrik kesintisi	Diğer mutfak cihazlarının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz
	Sigorta arızalı	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusundan kontrol ediniz
	Hatalı kullanım	Sigorta kutusundan cihazın sigortasını kapatınız ve yaklaşık 60 saniye sonra yeniden açınız
Cihaz başlatılmıyor	Cihazın kapağı tam kapanmamış	Cihaz kapağının kapatılması
Cihaz ısıtmıyor. Ekranda demo modu  sembolü gösterilir.	Cihaz demo modundadır	Temel ayarlarındaki demo modunun etkinliği kaldırılmalıdır. Bunun için cihaz kısa süre elektrik şebekesinden ayrılmalıdır (ev sigortası veya sigorta kutusundaki koruma şalteri kapatılmalıdır). Ardından 3 dakika içinde temel ayarlar içinden demo modunun etkinliği kaldırılmalıdır.
Kullanım halkası kapalı, kumanda bölümünün yuvası dışarı düşmüş.	Kullanım halkasının kilidi yanlışlıkla açılmış.	Kullanım halkası çıkarılabilir. Kullanım halkasını yeniden kumanda bölümündeki yuvasına yerleştiriniz ve yuvasına oturup alışıldığı gibi döndürülebilmesi için içeri bastırınız.
Kullanım halkası artık kolayca döndürülemiyor.	Kullanım halkasının altı kirlenmiş.	Kullanım halkası çıkarılabilir. Kullanım halkasını tutan kilidi açmak için halkayı yuvasından dışarı çekiniz. Veya kullanım halkasının dış kenarına bastırınız, böylece halkanın bir kenarı dışarı çıkar ve halkayı kolayca tutmak mümkün olur. Kullanım halkasını ve cihazdaki yuvasını dikkatlice deterjanlı su ve bulaşık beziyle temizleyiniz. Yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşındırıcı veya keskin malzemeler kullanmayınız. Suda yumuşatmayınız veya bulaşık makinesinde yıkamayınız. Yatağının sağlam kalabilmesi için kullanım halkasını çok sık çıkarmayınız.
Pişirme alanı aydınlatması çalışmıyor	Pişirme alanı aydınlatması arızalı	Müşteri hizmetlerini arayınız
Hata mesajı "Exxx"		Bir hata mesajı mevcutsa cihazı kapatınız ve yeniden açınız; eğer gösterge sönerse bir defalık bir problem söz konusudur. Hata tekrar ortaya çıkarsa veya gösterge yanmaya devam ederse lütfen müşteri hizmetleri ile irtibat kurunuz ve hata kodunu belirtiniz.

* Özel durumlar:

Hata mesajı "E0532": Cihaz kapağını açınız ve tekrar kapatınız.

Hata mesajı "E6501": Cihazı kapatınız. 10 dakika bekleyiniz. Cihazı tekrar açınız.

bulabilirsiniz. → "Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir", Sayfa 70

⚠ Uyarı – Elektrik çarpma tehlikesi!
Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar ve hasarlı elektrik kablolarının değiştirilmesi, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yetkili servisin çağrılması


Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir. Gereksiz yere teknisyen ziyaretini önlemek için, daima size uygun bir çözüm buluyoruz.

E numarası ve FD numarası

Bizi ararken size en iyi şekilde yardımcı olabilmemiz için lütfen tam ürün numarasını (E no.) ve imalat numarasını (FD no.) belirtiniz. Numaraların yer aldığı tip levhasını, cihazın kapağını açtığınızda göreceksiniz.



Gerektiğinde kolayca bulabilmeniz için cihazınıza ait verileri ve müşteri hizmetleri telefon numarasını buraya yazabilirsiniz.

E no.	FD no.
Müşteri hizmetleri 	

Yanlış kullanım durumunda müşteri hizmetleri personelinin ziyaretinin garanti süresi dahilinde olsa da ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6333
Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarifeye göre değişkenlik göstermektedir.

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

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

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

Teknik özellikler

Elektrik beslemesi	220-240 V, 50/60 Hz
Maks. toplam bağlantı değeri	1990 W
Mikrodalga gücü	900 W (IEC 60705)
Maksimu ızgara çıkış gücü	1300 W
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Sigorta	10 A
Boyutlar (Y/G/D)	
- Cihaz	382 x 594 x 318 mm
- Pişirme alanı	220 x 350 x 270 mm
VDE onaylı	Evet
CE işareti	Evet

Sizin için kendi mutfağımızda test edilmiştir

Burada, bazı yemekler ve bu yemekler için en uygun olan ayarlar sunulmuştur. Yemeğiniz için hangi mikrodalga gücünün veya ızgara kademesinin en uygun olduğu gösterilmektedir. Uygun aksesuar hakkında bilgiler de bulacaksınız. Kap ve hazırlama işlemi için öneriler elde edebilirsiniz.

Bilgiler

- Tablo değerleri her zaman, soğuk ve boş pişirme alanında pişirme için geçerlidir. Kullanmadan önce ihtiyacınız olmayan aksesuarları pişirme alanından çıkarınız.
- Tablolarda belirtilen süreler referans değerlerdir. Bu değerler gıda maddelerinin kalitesine ve özelliğine bağlıdır.
- Cihazla birlikte teslim edilen aksesuarı kullanınız.
- Sıcak aksesuarı veya kabı pişirme alanından çıkartırken her zaman bir mutfak eldiveni kullanınız.

⚠️ Uyarı – Yanma tehlikesi!

Cam kaseyi fırından çıkarırken sıcak sıvı sıçrayabilir. Cam kaseyi pişirme alanından dikkatlice dışarı çekiniz.

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

Tablolardaki zaman bilgileri referans değerlerdir, bu değerler kullanılan kaba, kaliteye, ısıya ve yiyeceğin özelliklerine bağlıdır.

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

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir. Mikrodalga işletimi için basit bir kural vardır: İki kat miktar - yakl. iki kat süre, yarı miktar - sürenin yarısı.

Kapları tel ızgaranın ortasına veya pişirme alanı tabanı üzerine yerleştiriniz. Mikrodalgalar böylece yemeklerin her tarafına ulaşabilir.

Buz çözme

Dondurulmuş gıda maddesini pişirme alanı tabanında bulunan açık kaba yerleştiriniz.

Yemekleri arada 1 - 2 kez çeviriniz veya karıştırınız. Büyük parçaları birkaç defa çevirmeniz gereklidir. Çevirirken çözülme sıvısını boşaltınız.

Sıcaklığın dengelenebilmesi için, buzu çözülmüş gıdaları 10- 60 dakika daha oda sıcaklığında dinlendiriniz. Bu süreden sonra kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.

Bilgi: Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

Yemek	Ağırlık	Watt olarak mikrodalga gücü, Dakika cinsinden süre	Bilgi
Bütün sığır, domuz ve koyun eti (kemikli ve kemiksiz)	800 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 15 - 25 dak.	Birkaç kez çeviriniz
	1000 g	180 W, 20 dak. + 90 W, 20-30 dak.	
	1500 g	180 W, 25 dak.+ 90 W, 25-30 dak.	
Parçalanmış veya dilimlenmiş sığır, domuz ve koyun eti	200 g	180 W, 5-8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	Çevirme sırasında ek parçalarını birbirinden ayırınız
	500 g	180 W, 8-11 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
	800 g	180 W, 10 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 10-15 dak.	Mümkün olduğunca yassı bir şekilde dondurunuz; Ara sıra birkaç kez çeviriniz ve buzu çözülmüş eti alınız
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
	1000 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 20-25 dak.	
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Ara sıra çevirin; Çözülme sonucu oluşan sıvıyı giderin
	1200 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 20-25 dak.	
Balık filetosu, balık pizolası veya dilimleri	400 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Çözülen parçaları birbirinden ayırınız
Bütün balık	300 g	180 W, 3 dak. + 90 W, 10-15 dak.	ara sıra çeviriniz
	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 15-20 dak.	
Sebze, örn. bezelye	300 g	180 W, 10-15 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız
Meyve, örn. frambuaz	300 g	180 W, 6-9 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız ve çözülen parçaları birbirinden ayırınız
	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	
Tereyağı, yumuşatma	125 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 1-2 dak.	Ambalajını tamamen çıkartınız
	250 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 2-4 dak.	
Bütün ekmek	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	ara sıra çeviriniz
	1000 g	180 W, 12 dak. + 90 W, 10-20 dak.	
Pasta, kuru, örn. kuru pasta	500 g	90 W, 10-15 dak.	Pasta parçalarını birbirinden ayırınız; Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için
	750 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	

Yemek	Ağırlık	Watt olarak mikrodalga gücü, Dakika cinsinden süre	Bilgi
Pasta, yumuşak, örn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 15-20 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya jelatinsiz pasta için
	750 g	180 W, 7 dak. + 90 W, 15-20 dak.	

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.

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

Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

Yemekler ara sıra 2- 3 defa karıştırılmalı veya çevrilmelidir.

Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.

Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

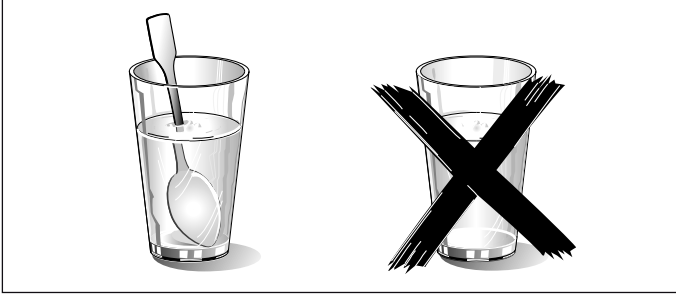
Bilgi: Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

Yemek	Ağırlık	Watt olarak mikrodalga gücü, Dakika cinsinden süre	Bilgi
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 bileşen)	300-400 g	600 W, 8-13 dak.	Üstü kapatılmış
Çorba	400 g	600 W, 8-12 dak.	Üzeri kapalı kapta
Tencere yemekleri	500 g	600 W, 10-15 dak.	Üzeri kapalı kapta
Sosta et dilimleri ya da` parçaları, örn. gulaş	500 g	600 W, 10-15 dak.	Üzeri kapalı kapta
Balık, örn. fileto parçaları	400 g	600 W, 10-15 dak.	Üstü kapatılmış
Sufleler, örn. Lazanya, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 dak.	Tel ızgarayı kap altlığı olarak kullanınız
Garnitürler, örn. pirinç, makarna	250 g	600 W, 3-7 dak.	Kapaklı kap, sıvı ilave edin
	500 g	600 W, 8-12 dak.	
Sebze, örn. bezelye, brokoli, havuç	300 g	600 W, 7-11 dak.	Kapaklı kap; 1 yemek kaşığı su ilave ediniz
	600 g	600 W, 14-17 dak.	
Dondurulmuş ıspanak	450 g	600 W, 10-15 dak.	Yiyeceklerin susuz pişirilmesi

Isıtma

⚠ Uyarı – Haşlanma tehlikesi!

Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.



Dikkat!

Kıvılcım oluşumu: Metaller örn. camın içindeki kaşık pişirme alanının duvarlarından ve kapağın iç tarafından en az 2 cm uzak durmalıdır. Kıvılcımlar kapağın iç camına zarar verebilir.

Bilgiler

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

Bilgi: Kabı pişirme alanı zeminine yerleştiriniz.

Yemek	Miktar	Watt olarak mikrodalga gücü, Dakika cinsinden süre	Bilgi
Menü, tencere yemeği, hazır yemek (2-3 bileşen)		600 W, 5-8 dak.	-
İçecekler	125 ml	900 W, ½-1 dak.	Kaba her zaman bir kaşık koyunuz, alkollü içecekleri ısıtmayınız, ara sıra kontrol ediniz
	200 ml	900 W, 1-2 dak.	
	500 ml	900 W, 3-4 dak.	
Bebek maması, örn. biberonda süt	50 ml	360 W, yakl. ½ dak.	Biberon, emziksiz veya kapaksız, ısıtıldıktan sonra iyici çalkalanmalı veya karıştırılmalı; mutlaka sıcaklık kontrol edilmelidir
	100 ml	360 W, ½-1 dak.	
	200 ml	360 W, 1-2 dak.	
Çorba, 1 fincan	Her biri 175 g	600 W, 1-2 dak.	-
Çorba, 2 fincan	Her biri 175 g	600 W, 2-3 dak.	-
Soslu et	500 g	600 W, 7-10 dak.	-
Sebze yemeği	400 g	600 W, 5-7 dak.	-
	800 g	600 W, 7-8 dak.	-
Sebze, 1 porsiyon	150 g	600 W, 2-3 dak.	-
Sebze, 2 porsiyon	300 g	600 W, 3-5 dak.	-

Piştirme

Bilgiler

- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.
- Yemekleri, kapaklı kapta pişiriniz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.

- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, piştikten sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Bilgi: Kabı piştirme alanı zeminine yerleştiriniz.

Yemek	Miktar	Watt olarak mikrodalga gücü, Dakika cinsinden süre	Bilgi
Bütün tavuk, taze, içi boş	1200 g	600 W, 25-30 dak.	Piştirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz
Balık filetosu, taze	400 g	600 W, 7-12 dak.	-
Sebze, taze	250 g	600 W, 6-10 dak.	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; Her 100 g sebze için 1-2 yemek kaşığı su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
Patates	250 g	600 W, 8-10 dak.	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1 yemek kaşığı su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
	750 g	600 W, 15-22 dak.	
Pirinç	125 g	600 W, 4-6 dak. + 180 W, 12-15 dak.	İki katı kadar sıvı ekleyiniz
	250 g	600 W, 6-8 dak. + 180 W, 15-18 dak.	
Tatlılar, örn. puding (toz halinde)	500 ml	600 W, 6-8 dak.	Puding'i ara sıra yumurta çırpma teli ile 2-3 defa iyice karıştırınız
Meyve, komposto	500 g	600 W, 9-12 dak.	ara sıra karıştırınız
Mikrodalga için patlamış mısır	100 g	600 W, 3-4 dak.	Patlamış mısır torbasını daima bir cam kase içine koyunuz; Üretici bilgilerine dikkat ediniz

Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsunuz..	Piştirme süresini aşağıdaki ana kurala göre uzatınız ve kısaltınız: İki katı miktar = neredeyse iki katı süre, miktarın yarısı = sürenin yarısı
Yemek çok kuru oldu.	Bir sonraki sefer daha kısa bir piştirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga gücü seçiniz. Yiyeceğin üstünü kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz.
Sürenin dolmasına rağmen yiyeceğin buzu çözülüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor.	Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha yüksek yiyecekler daha uzun süre pişmelidir.
Piştirme süresi bittikten sonra, yiyeceğin kenarları aşırı ısınmış olmasına rağmen ortası çiğ kalıyor.	Yiyeceği ara sıra karıştırınız ve bir sonraki seferde daha düşük bir kademe ve daha uzun bir süre seçiniz.
Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzu çözülüyor.	Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga gücü seçiniz. Büyük miktardaki kümes hayvanlarını veya etler birden çok defa çeviriniz.

Izgara

Bilgiler

- Belirtilen tüm değerler referans değerlerdir, gıda maddesinin içeriğine göre değerler değişiklik gösterebilir.
- Eti soğuk suyla yıkayınız ve kağıt havluyla kurulayınız. Etleri ancak ızgara üzerinde kızarttıktan sonra tuzlayınız.
- Her zaman cihaz kapağı kapalıyken tel ızgara üzerinde ızgara yapınız ve önceden ısıtma yapmayınız.

- Et suyunun toplanması için, tel ızgarayı cam kasenin üzerine koyunuz.
- Et parçalarını bir ızgara maşası ile çeviriniz. Çatal ile eti deldiğiniz takdirde, et suyunu yitirecek ve kuruyacaktır.
- Örn. sığır eti gibi koyu renk etler daha hızlı kızarıırken, domuz ve dana eti gibi açık renk etler daha yavaş kızaracaktır. Açık renk et veya balık fileto gibi ızgara parçalarında sadece üst kısım açık kahverengi olurken, içi pişer ve yumuşak olur.

Yemek	Miktar	Ağırlık	Izgara kademesi	Dakika cinsinden süre
Boyun biftekleri yakl. 2 cm kalınlığında	3 - 4 parça	her biri yakl. 120 g	3 (güçlü)	1. taraf: yakl. 15 dak. 2. taraf: yakl. 10-15 dak.
Izgara sosisler	4 - 6 parça	her biri yakl. 150 g	3 (güçlü)	1. taraf: yakl. 10-15 dak. 2. taraf: yakl. 10-15 dak.
Balık pizozası*	2 - 3 parça	her biri yakl. 150 g	3 (güçlü)	1. taraf: yakl. 10 dak. 2. taraf: yakl. 10-15 dak.
Balık, bütün* örneğin alabalık	2 - 3 parça	her biri yakl. 150 g	3 (güçlü)	1. taraf: yakl. 15 dak. 2. taraf: yakl. 15-20 dak.
Tost ekmeği (ön kızarma)	2 - 6 dilim		3 (güçlü)	1. taraf: yakl. 4 dak. 2. taraf: yakl. 4 dak.
Tostu üstten kızartma	2 - 6 dilim		3 (güçlü)	Malzemeye göre: 5-10 dak.

* Tel ızgaraya önceden sıvı yağ sürünüz.

Mikrodalga ile kombine ızgara

Bilgiler

- Tel ızgarayı kap altlığı olarak kullanınız.
- Kızartmak için yüksek bir kap kullanınız. Böylece pişirme alanı daha temiz kalır.
- Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda besinlerin pişmesi daha uzun sürecek ve yüzeyleri karacaktır.

- Pişirme kabınının pişirme alanına uygun olup olmadığını kontrol ediniz. Kap aşırı büyük olmamalıdır.
- Eti kesmeden önce 5 - 10 dakika daha dinlenmeye bırakınız. Böylece etin suyu eşit olarak dağılır ve kesme sırasında akmaz.
- Sufleler ve gratenler cihaz kapandıktan sonra 5 dakika daha fırında bekletilmelidir.
- Her zaman maksimum pişirme süresini ayarlayınız. Yemeği belirtilen kısa süre sonra kontrol ediniz.

Yemek	Ağırlık	Izgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü, Dakika cinsinden süre	Bilgi
Domuz kızartması, örn.Boyun kısmı	yakl. 750 g	1 (zayıf)	360 W, 35-40 dak.	Yakl. 15 dakika sonra çeviriniz
Dalyan köfte Maks. 7 cm yükseklikte	yakl. 750 g	2 (orta)	360 W, yakl. 25 dak.	
Tavuk, yarım	yakl. 1200 g	3 (güçlü)	360 W, 40 dak.	Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz; çevirmeyiniz
Tavuk parçaları, Örn. çeyrek tavuk	yakl. 800 g	2 (orta)	360 W, 20-25 dak.	Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz; çevirmeyiniz
Ördek göğsü	yakl. 800 g	3 (güçlü)	180 W, 25-30 dak.	Derili taraf yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz; çevirmeyiniz
Makarna suflesi (önceden pişirilmiş malzemelerden)	yakl. 1000 g	1 (zayıf)	360 W, 25-30 dak.	Peynir ekleyiniz
Patates graten (pişmemiş patateslerle) maks. 3 cm kalınlığında	yakl. 1000 g	2 (orta)	360 W, yakl. 35 dak.	

Yemek	Ağırlık	Izgara kademesi	Watt olarak mikrodalga gücü, Dakika cinsinden süre	Bilgi
Balık, üstten kızartılmış	yakl. 500 g	3 (güçlü)	360 W, 15 dak.	Derin dondurulmuş balığın buzu önceden çözülmelidir
Süzme yoğurtlu sufle Maks. 5 cm yükseklikte	yakl. 1000 g	1 (zayıf)	360 W, 20-25 dak.	

Test yemekleri

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

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

Sadece mikrodalga ile pişirme

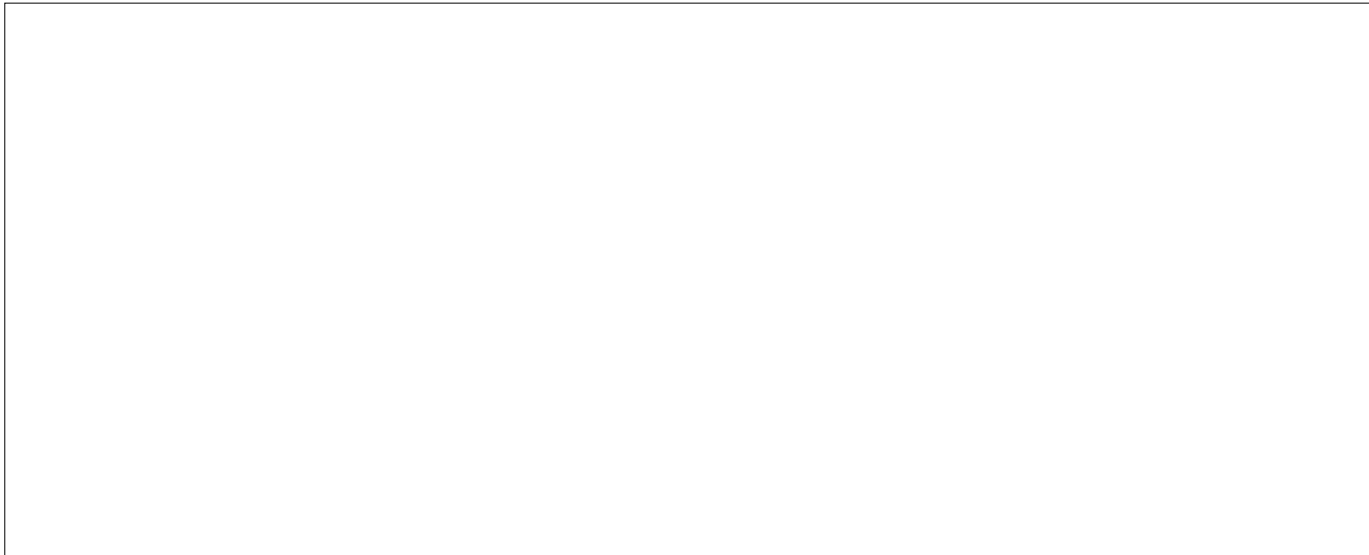
Yemek	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika olarak süre	Bilgi
Yumurtalı süt, 1000 g	600 W, 11-12 dak. + 180 W, 8-10 dak.	Payreks kalıp
Bisküvi, 475 g	600 W, 7-9 dak.	Payreks kalıp Ø 22 cm.
Dalyan köfte, 900 g	600 W, 25-30 dak.	Payreks baton kek kalıbı, 28 cm uzunlukta

Sadece mikrodalga fırın ile buz çözme

Yemek	Watt olarak mikrodalga gücü, dakika olarak süre	Bilgi
Et, 500 g	"Et" programı, 500 g veya 180 W, 8 dak. + 90 W 7-10 dak.	Payreks kalıp, Ø 24 cm

Mikrodalga fırın ve ızgara ile pişirme

Yemek	Izgara kademesi, mikrodalga gücü Watt olarak, süre dakika cinsinden	Bilgi
Patates graten, 1100 g	360 W, + ızgara kademesi 2, 30 - 35 dak.	Yuvarlak payreks kalıp Ø 22 cm
Pasta	-	Tavsiye edilmez
Tavuk, ikiye bölünmüş yakl. 1100 g	360 W + ızgara kademesi 3, yakl 40 - 45 dak.	Tel ızgara, cam kase



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001026333

940901