



HMT84G421 HMT84G461 HMT84G451
Kuchenka mikrofalowa
Микроволновая печь
Mikro dalga



BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi 2
[ru] Правила пользования 19

[tr] Kullanma kılavuzu36

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	3
Przyczyny uszkodzeń	5
Ustawianie i podłączanie	6
Pulpit obsługi	6
Przełącznik obrotowy	7
Rodzaje grzania	7
Wyposażenie.....	7
Przed pierwszym użyciem	7
Nastawianie godziny.....	7
Nagrzewanie komory gotowania.....	7
Mikrofałe	8
Wskazówki dotyczące naczyń	8
Moce mikrofał	8
Nastawianie mikrofał	8
Wentylator.....	8
Grillowanie	9
Ustawianie grilla	9
Kombinacja mikrofał i grilla	9
Ustawianie mikrofał i grilla	9
Pamięć	10
Zapisywanie w pamięci.....	10
Włączanie pamięci.....	10
Zmiana czasu trwania sygnału	10
Konserwacja i czyszczenie	10
Środek czyszczący	11
Tabela usterek	11
Serwis	12
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD).....	12
Dane techniczne	12
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego	12
Programy automatyczne	13
Ustawianie programu	13
Rozmrażanie z zastosowaniem programów automatycznych.	13
Gotowanie z zastosowaniem programów automatycznych.....	13
Program gotowania w trybie kombi	14
Przetestowane w naszym studiu gotowania	14
Informacje zawarte w tabelach.....	14
Rozmrażanie	14
Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych.	15
Podgrzewanie potraw.....	15
Gotowanie potraw.....	16
Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej.....	17
Tabela grilla	17
Kombinacja grilla i kuchenki mikrofalowej.....	17
Potrawy testowe zgodnie z EN 60705	18
Gotowanie i rozmrażanie za pomocą mikrofał.....	18

Więcej informacji na temat naszych produktów, wyposażenia, części zamiennych oraz serwisu można znaleźć na stronie internetowej: **www.bosch-home.com** oraz w sklepie internetowym: **www.bosch-eshop.com**

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

Należy dokładnie przeczytać niniejszą instrukcję. Zapoznanie się z nią pozwoli na bezpieczne i właściwe użytkowanie urządzenia. Instrukcję obsługi należy zachować do późniejszego wglądu lub dla kolejnego użytkownika.

Po rozpakowaniu należy sprawdzić stan urządzenia. Nie podłączać, jeśli urządzenie zostało uszkodzone podczas transportu.

Urządzenie bez wtyczki może podłączyć wyłącznie specjalista z odpowiednimi uprawnieniami elektrycznymi. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających z niewłaściwego podłączenia.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów. Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.

Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 4000 metrów nad poziomem morza.

Urządzenia mogą obsługiwać dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także osoby nie posiadające wystarczającego doświadczenia lub wiedzy, jeśli pozostają pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub zostały pouczone, jak właściwie obsługiwać urządzenie i są świadome związanych z tym zagrożeń.

Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one ukończone 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

Dzieciom poniżej 8 roku życia nie należy pozwalać na zbliżanie się do urządzenia ani przewodu przyłączeniowego.

Niebezpieczeństwo pożaru!

- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Jeśli urządzenie jest zabudowane, wówczas za zamkniętymi drzwiczkami ozdobnymi gromadzi się ciepło. Urządzenia używać wyłącznie, gdy drzwiczki ozdobne są otwarte.
- Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nie wolno nic stawiać na urządzeniu.
- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Należy przestrzegać informacji dotyczących minimalnych odstępów nad urządzeniem podanych w rozdziale *Ustawienie i podłączenie*. Urządzenia nie wolno wstawiać w zabudowę.
- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody. Niedopuszczalne jest suszenie potraw lub ubrań, podgrzewanie kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub zbożem, gąbek, wilgotnych ściereczek itp. Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.
- Produkty spożywcze mogą się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych. Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów. W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi. W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal. Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej

zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.

- Olej spożywczy może się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchenie mikrofalowej samego oleju jadalnego.

Niebezpieczeństwo wybuchu!

Płyny lub pożywienie w szczelnie zamkniętych naczyniach mogą eksplodować. Nigdy nie podgrzewać płynów ani pożywienia w szczelnie zamkniętych naczyniach.

Poważne zagrożenie zdrowia!

- W przypadku niedostatecznego czyszczenia może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia. Z urządzenia mogą wydostawać się mikrofałe. Regularnie czyścić urządzenie i natychmiast usuwać z niego resztki pożywienia. Dopilnować, aby komora gotowania, uszczelka drzwiczek, drzwiczki i przyłga drzwiowa były zawsze czyste; patrz również rozdział *Konserwacja i czyszczenie*.
- Przez uszkodzone drzwiczki komory gotowania lub uszczelkę drzwiczek mogą wydostawać się mikrofałe. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli drzwiczki komory gotowania lub uszczelka drzwiczek są uszkodzone. Wezwać serwis.
- Z urządzeń bez pokrywy obudowy wydobywają się mikrofałe. Nigdy nie zdejmować pokrywy obudowy. W sprawie konserwacji lub naprawy urządzenia zwrócić się do serwisu.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

- Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem. Nie wystawiać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgotności. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Akcesoria i naczynia bardzo się nagrzewają. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Opary alkoholowe mogą zapalić się w gorącej komorze gotowania. Nigdy nie przygotowywać potraw z dużą ilością wysokoprocentowych napojów alkoholowych. Używać wyłącznie niewielkich ilości wysokoprocentowych napojów. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia.
- W trakcie podgrzewania, ale również już po podgrzaniu, produkty ze skorupką, łupiną lub skórką mogą się rozprysnąć. Nigdy nie gotować jaj w skorupkach ani nie podgrzewać jaj gotowanych na twardo. Nigdy nie gotować skorupiaków. W przypadku jajek sadzonych lub w szklance trzeba najpierw nakłuć żółtko. Łupina lub skórka produktów, np. jabłek, pomidorów, ziemniaków lub kiełbasek, może popękać. Przed podgrzewaniem należy nakłuć łupinę lub skórkę.
- Ciepło w pożywieniu dla niemowląt rozprowadza się nierównomiernie. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać pożywienia dla niemowląt w zamkniętych naczyniach. Zawsze należy zdejmować pokrywkę lub smoczek. Po podgrzaniu dobrze wymieszać lub wstrząsnąć. Przed podaniem dziecku należy sprawdzić temperaturę pożywienia.
- Podgrzane potrawy oddają ciepło. Naczynie może być gorące. Do wyjmowania gorącego wyposażenia lub naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.

- W przypadku podgrzewania produktów w hermetycznych opakowaniach może dojść do porozrywania opakowania. Zawsze przestrzegać wskazówek podanych na opakowaniu. Do wyjmowania gorących naczyń z komory gotowania zawsze używać łapek kuchennych.
- Urządzenie bardzo się nagrzewa. Nigdy nie dotykać gorących powierzchni wewnątrz komory gotowania ani elementów grzejnych. Zawsze odczekać, aż urządzenie ostygnie. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!

Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Podczas otwierania drzwiczek urządzenia może wydostawać się gorąca para. Ostrożnie otwierać drzwiczki urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zbliżanie się!
- Woda w gorącej komorze gotowania może prowadzić do powstania gorącej pary wodnej. Nigdy nie wlewać wody do gorącej komory gotowania.
- Podczas podgrzewania płynów może dojść do zahamowania wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągnięta bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się zahamowaniu wrzenia.

Niebezpieczeństwo obrażeń!

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczących.
- Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia. Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.
- Naczynia i pojemniki wykonane z metalu mogą powodować iskrzenie w przypadku stosowania wyłącznie trybu mikrofal. Urządzenie ulegnie uszkodzeniu. Nigdy nie używać metalowych pojemników w trybie samych mikrofal. Używać wyłącznie naczyń nadających się do stosowania w kuchenkach mikrofalowych lub używać

trybu mikrofal w połączeniu z rodzajem grzania.

Przyczyny uszkodzeń

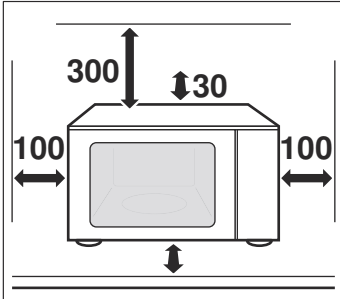
Uwaga!

- Silnie zabrudzone uszczelki: Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Użytkowanie kuchenki mikrofalowej bez potraw: Eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać urządzenia bez potraw w komorze gotowania. Wyjątek stanowi krótki test naczyń (patrz rozdział Kuchenka mikrofalowa, Naczynia).
- Prażona kukurydza w kuchence mikrofalowej: Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Używać maksymalnie 600 wat. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba może pęknąć.
- Uważać, aby płyny, które wykipiały, nie dostały się do wnętrza urządzenia poprzez napęd talerza obrotowego. Obserwować proces gotowania. Najpierw zastosować krótki czas gotowania, a w razie konieczności przedłużyć.
- Nigdy nie używać kuchenki mikrofalowej bez talerza obrotowego.
- Powstające iskry: Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i wewnętrznej strony drzwiczek piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Tacki aluminiowe: Nie używać taczek aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia: Podczas studzenia komora gotowania powinna być zawsze zamknięta. Nic nie wkładać pomiędzy drzwiczki a urządzenie. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.
- Skropliny w komorze piekarnika: Na szybie drzwi, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie mikrofal nie jest przez to zakłócone. Aby zapobiec korozji, po każdym gotowaniu należy wytrzeć skropliny.

Ustawianie i podłączanie

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

Urządzenie ustawić na twardym, równym podłożu (co najmniej 85 cm nad podłogą). Nie zakrywać szczelin wentylacyjnych z tyłu, na górze oraz na spodzie urządzenia. Minimalna wysokość wolnej przestrzeni nad górną ścianką urządzenia wynosi 30 cm.



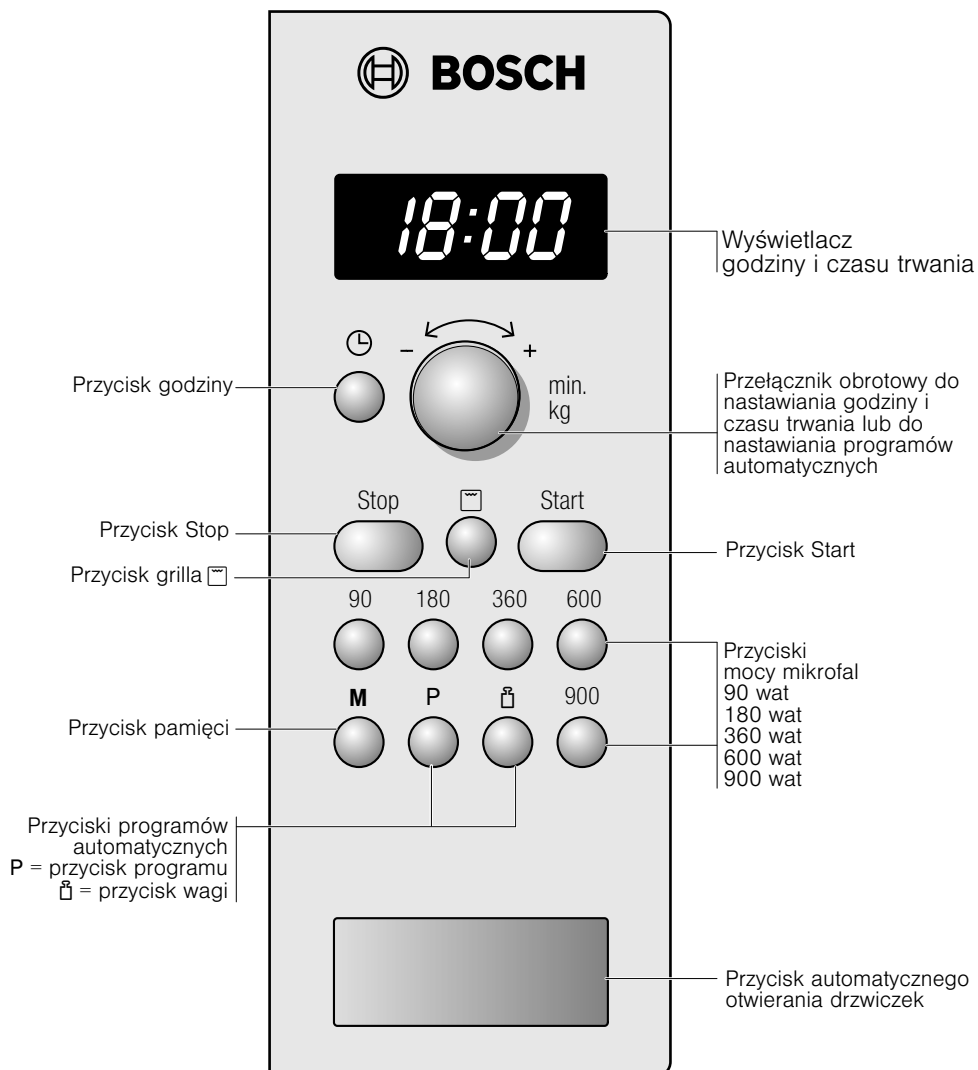
Urządzenie jest gotowe do podłączenia i można je podłączyć wyłącznie do gniazda z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami. Należy zastosować bezpiecznik 10 A (automat L lub B). Napięcie sieciowe musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.

Przesunięcia gniazda w inne miejsce lub wymiany przewodu przyłączeniowego może dokonać wyłącznie elektryk. Wtyczka urządzenia musi być zawsze dostępna.

Nie używać rozgałęziaczy ani przedłużaczy. W razie przeciążeń występuje zagrożenie pożarem.

Pulpit obsługi

Poniższy rysunek przedstawia pulpity obsługi. W zależności od typu urządzenia możliwe są niewielkie różnice.



Przełącznik obrotowy

Za pomocą przełącznika obrotowego można zmienić wszystkie wartości proponowane i nastawcze.

Przełącznik obrotowy można schować. W celu schowania lub wysunięcia przełącznika obrotowego należy na niego nacisnąć.

Rodzaje grzania

Mikrofałe

W produktach spożywczych mikrofałe przekształcają się w ciepło. Kuchenka mikrofalowa przeznaczona jest do szybkiego rozmrażania, podgrzewania, roztopiania i gotowania potraw.

Moc mikrofał

- 900 wat do podgrzewania płynów.
- 600 wat do podgrzewania i gotowania potraw.
- 360 wat do gotowania mięsa i podgrzewania delikatnych potraw.
- 180 wat do rozmrażania i dogotowywania.
- 90 wat do rozmrażania delikatnych potraw.

Grill ☐

Do zapiekania zapiekanek.

Kombinacja mikrofał i grilla

W tym przypadku grill i mikrofałe działają jednocześnie. Kombinacja grilla i mikrofał nadaje się idealnie do przygotowywania zapiekanek. Patrawy będą wówczas chrupiące i zrumienione. Przygotowanie potraw trwa krócej, a zużycie energii jest mniejsze.

Wyposażenie

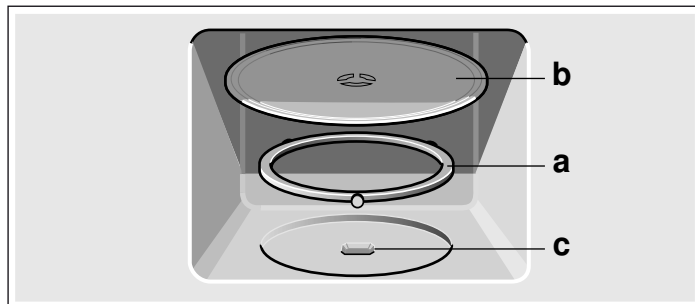
Uwaga!

Podczas wyjmowania naczyń uważać, aby nie przesunąć talerza obrotowego. Zwrócić uwagę na to, aby talerz obrotowy był prawidłowo osadzony. Talerz obrotowy może obracać się w lewo lub w prawo.

Talerz obrotowy

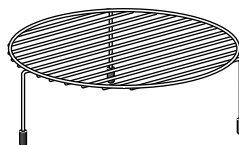
Sposób umieszczania talerza obrotowego:

1. Włożyć pierścień obrotowy **a** we wgłębienie w komorze gotowania.
2. Osadzić talerz obrotowy **b** na napędzie **c** znajdującym się pośrodku dna komory gotowania.



Wskazówka: Nie używać urządzenia bez talerza obrotowego. Zwrócić uwagę na to, aby był prawidłowo osadzony. Talerz obrotowy może obracać się w lewo lub w prawo.

Ruszt



Ruszt do grillowania, np. steków, kiełbasek lub tostów lub jako podstawka np. do płaskich form do zapiekanek.

Wskazówka: Ruszt należy stawiać na talerzu obrotowym.

Przed pierwszym użyciem

Niniejszy rozdział zawiera informacje dotyczące czynności, które należy wykonać przed pierwszym użyciem kuchenki mikrofalowej. Najpierw należy przeczytać rozdział *Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa*.

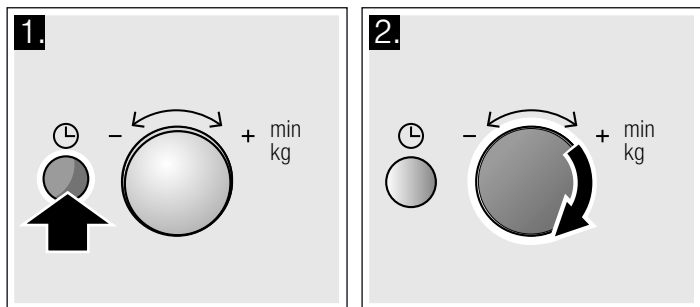
Nastawianie godziny

Po podłączeniu urządzenia do sieci elektrycznej lub po przerwie w zasilaniu na wyświetlaczu migają trzy zera.

1. Nacisnąć przycisk

Na wskaźniku pojawia się godzina 12:00 i

2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.



3. Ponownie nacisnąć przycisk

Nastawiona jest aktualna godzina.

Wyłączanie wyświetlania godziny

Nacisnąć przycisk , a następnie przycisk stop. Wyświetlacz jest ciemny.

Ponowne nastawienie godziny

Nacisnąć przycisk

Na wyświetlaczu pojawia się 12:00. Następnie nastawiać, jak opisano w punktach 2 i 3.

Zmiana czasu np. z letniego na zimowy

Nastawiać jak opisano w punktach 1 do 3.

Nagrzewanie komory gotowania

Aby usunąć zapach nowości, należy przez 10 minut nagrzewać pustą, zamkniętą komorę gotowania z talerzem obrotowym. Upewnić się, że w piekarniku nie znajdują się żadne opakowania.

1. Nacisnąć przycisk włączania grilla

Na wyświetlaczu pojawia się 10:00 min.

2. Nacisnąć przycisk Start.

Po upływie nastawionego czasu rozlega się sygnał. Nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki urządzenia.

Mikrofale

W produktach spożywczych mikrofałe przekształcane są w ciepło.

Można włączyć same mikrofałe lub w połączeniu z grillem.

Instrukcja zawiera informacje dotyczące naczyń oraz sposobu ustawiania mikrofała.

Wskazówka: W rozdziale *Przetestowane w naszym studiu gotowania* podajemy przykłady dotyczące rozmrażania, podgrzewania i gotowania przy użyciu mikrofała.

Warto się już teraz przekonać o zaletach kuchenki mikrofałowej, np. podgrzewając filiżankę wody na herbatę.

Należy wziąć dużą filiżankę, bez złoceń i posrebrzeń, i włożyć do niej łyżeczkę. Filiżankę z wodą postawić na talerzu obrotowym.

1. Nacisnąć przycisk 900 W.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić 1:30 min.
3. Nacisnąć przycisk start.

Po upływie 1 minuty i 30 sekund rozlega się sygnał. Woda na herbatę jest gorąca.

Podczas picia herbaty zalecamy jeszcze raz przeczytać wskazówki dotyczące bezpieczeństwa zamieszczone na początku instrukcji obsługi. Są one bardzo ważne.

Wskazówki dotyczące naczyń

Odpowiednie naczynia

Odpowiednie są naczynia żaroodporne ze szkła, ceramiki szklanej, porcelany, ceramiki lub tworzywa sztucznego. Materiały te przepuszczają mikrofałe.

Można również używać naczyń stołowych. Dzięki temu potraw nie trzeba przekładać do innego naczynia. Naczynia z dekoracją złotą lub srebrną wolno stosować tylko wówczas, gdy producent gwarantuje, że nadają się do użycia w kuchenkach mikrofałowych.

Nieodpowiednie naczynia

Naczynia metalowe nie są odpowiednie. Metal nie przepuszcza mikrofała. Potrawy w zamkniętych pojemnikach metalowych pozostają zimne.

Uwaga!

Powstające iskry: odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i drzwiczek urządzenia musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.

Test naczyń

Jeśli w kuchence nie ma potrawy, kuchenki nie wolno włączać. Jedyne wyjątek stanowi następujący test naczyń.

W przypadku braku pewności, czy naczynia można używać w kuchence mikrofałowej, należy przeprowadzić następujący test:

1. Puste naczynie wstawić do urządzenia na ½ do 1 minuty i nastawić maksymalną moc.
2. Od czasu do czasu należy kontrolować temperaturę naczynia.

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała.

Jeżeli będzie gorące lub powstają iskry, oznacza to, że nie nadaje się do użytku w kuchence mikrofałowej.

Moce mikrofała

Moc mikrofała	Zastosowanie
90 W	Do rozmrażania delikatnych potraw
180 W	Do rozmrażania i dogotowywania

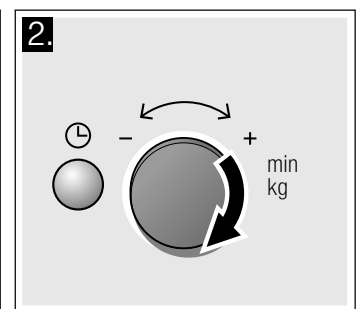
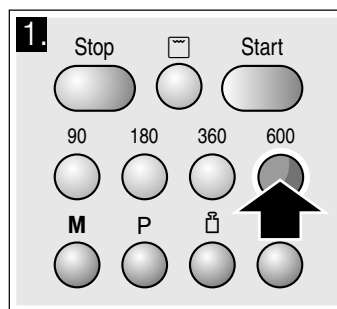
Moc mikrofała	Zastosowanie
360 W	Do gotowania mięsa i podgrzewania delikatnych potraw
600 W	Do podgrzewania i gotowania potraw
900 W	Do podgrzewania płynów

Wskazówka: Moc mikrofała 900 W można nastawić na 30 minut, 600 W na 1 godzinę, pozostałe moce na 1 godzinę i 39 minut.

Nastawianie mikrofała

Przykład: moc mikrofała 600 wat

1. Nacisnąć żądaną moc mikrofała.
Na wyświetlaczu świeci się nastawiona moc mikrofała i pojawia się 1:00 min.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.



3. Nacisnąć przycisk Start.

Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia lub nacisnąć przycisk stop. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki urządzenia. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.

Przerwanie pracy urządzenia

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.

Wskazówka: Można również najpierw nastawić czas trwania, a następnie moc mikrofała.

Wentylator

Urządzenie jest wyposażone w wentylator. Przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia wentylator może nadal pracować.


Wskazówki

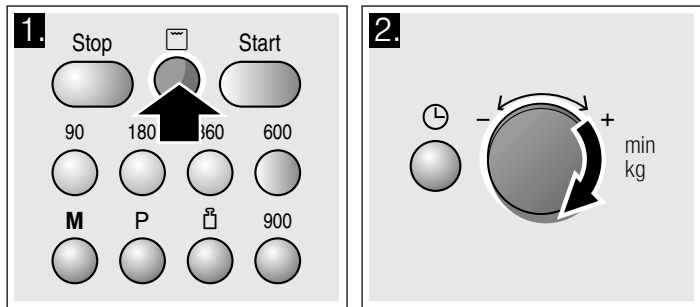
- W trybie mikrofała urządzenie jest zimne. Pomimo to wentylator włącza się. Przez pewien czas po wyłączeniu kuchenki mikrofałowej wentylator może nadal pracować.
- Na szybkie drzwiczek, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie kuchenki mikrofałowej nie jest przez to zakłócone. Po zakończeniu gotowania należy wytrzeć skropliny.

Grillowanie

Wydajny grill zapewnia intensywne rozgrzanie powierzchni i równomierne zrumienienie produktów.

Ustawianie grilla

1. Nacisnąć przycisk włączania grilla .
Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem, a na wyświetlaczu pojawia się 10:00 min.
2. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.



3. Nacisnąć przycisk start.

Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia lub nacisnąć przycisk stop. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki urządzenia. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.

Kasowanie ustawienia


Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.


Kombinacja mikrofal i grilla

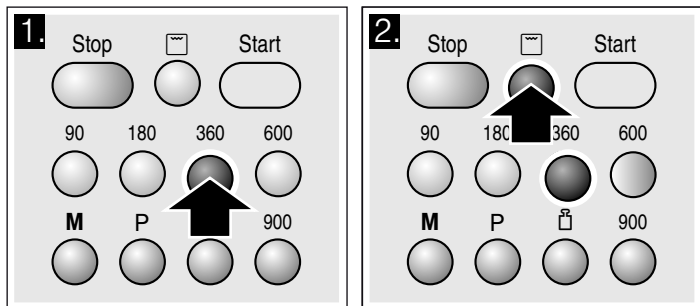
Możliwość jednoczesnego ustawienia grilla i mikrofal. Potrawy są chrupiące i zrumienione. Czas przygotowywania ulega skróceniu, a zużycie energii jest mniejsze.

Można włączyć wszystkie poziomy mocy mikrofal. Wyjątek: 900 i 600 W.

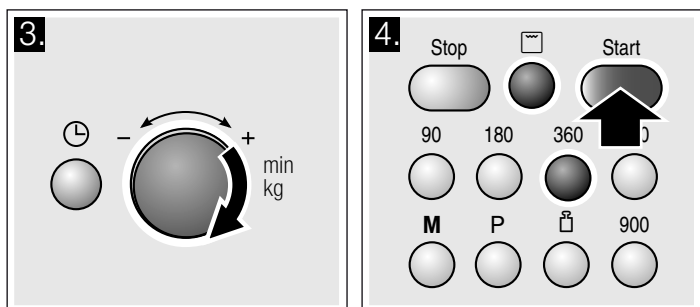
Ustawianie mikrofal i grilla

Przykład: 360 W, grill , 5 minut

1. Nacisnąć żądaną moc mikrofal.
Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem, a na wyświetlaczu pojawia się 1:00 min.
2. Nacisnąć przycisk włączania grilla .



3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.
4. Nacisnąć przycisk start.



Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia lub nacisnąć przycisk stop. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Zmiana nastawionego czasu trwania

Jest to możliwe w każdej chwili. Za pomocą przełącznika obrotowego zmienić czas trwania.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki urządzenia. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.

Przerwanie pracy urządzenia

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.

Wskazówka: Można również najpierw nastawić czas trwania, a następnie moc mikrofal.

Pamięć

Za pomocą funkcji pamięci można zapisać i w każdej chwili ponownie wywołać ustawienia dla danej potrawy.

Korzystanie z funkcji pamięci jest przydatne, jeśli dana potrawa jest przygotowywana wyjątkowo często.

Zapisywanie w pamięci

Przykład: 360 W, 25 minut

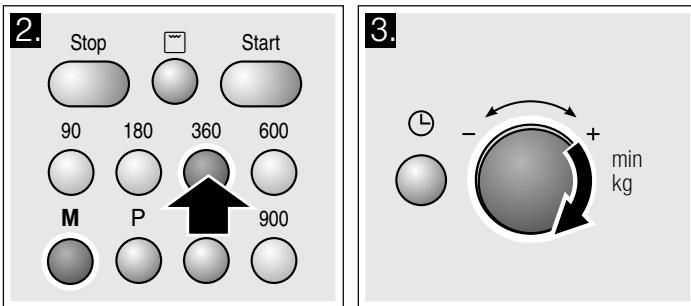
1. Nacisnąć przycisk M.

Na wyświetlaczu świeci się "M".

2. Nacisnąć żądaną moc mikrofal.

Na wyświetlaczu świeci się "M", wybrana moc mikrofal i 1:00 min

3. Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.



4. Zatwierdzić za pomocą przycisku M.

Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina. Ustawienie zostało zapisane.

Wskazówki

- Można zapisać ustawienia samego grilla, jak również kombinacji grilla i kuchenki mikrofalowej.

- Nie można zapisać kilku następujących po sobie mocy mikrofal.
- Nie można zapisać programów automatycznych.
- Zapisane w pamięci programy można natychmiast uruchomić. W tym celu zamiast przycisku **M**, nacisnąć przycisk start..
- Wprowadzanie nowych ustawień pamięci:** nacisnąć przycisk **M**. Pojawiają się wcześniejsze ustawienia. Zapisać nowy program, jak opisano w punktach od 1 do 4.

Włączanie pamięci

Zapisany program można łatwo włączyć. Włożyć potrawę do urządzenia. Zamknąć drzwiczki urządzenia.

1. Nacisnąć przycisk M.

Pojawiają się zapisane ustawienia.

2. Nacisnąć przycisk start.

Upływ czasu trwania jest widoczny na wyświetlaczu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia lub nacisnąć przycisk stop. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki urządzenia. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.

Kasowanie ustawienia

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.

Zmiana czasu trwania sygnału

Kiedy urządzenie wyłącza się, rozlega się sygnał. Czas trwania sygnału można zmienić.

W tym celu naciskać przycisk start przez ok. 6 sekund.

Nowy czas trwania sygnału zostaje zapisany. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Możliwe ustawienia:

Krótki czas trwania sygnału - 3 tony

Długi czas trwania sygnału - 30 tonów.

Konserwacja i czyszczenie

Właściwa konserwacja i czyszczenie zapewniają długą żywotność kuchenki mikrofalowej. Poniżej zamieszczono wskazówki dotyczące prawidłowej konserwacji i czyszczenia urządzenia.

⚠ Niebezpieczeństwo zwarcia!!

Do czyszczenia nigdy nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Nigdy nie czyścić urządzenia bezpośrednio po wyłączeniu. Należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.

⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie, ani nie czyścić strumieniem wody.

Aby uniknąć uszkodzenia różnego rodzaju powierzchni na skutek zastosowania nieodpowiedniego środka czyszczącego, należy przestrzegać wskazówek zawartych w tabeli.

Nie używać

- żrących środków czyszczących ani środków do szorowania. Mogą one uszkodzić powierzchnię. Gdy tego typu środek dostanie się na powierzchnię urządzenia, natychmiast zmyć go wodą.
- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia szyby w drzwiczkach urządzenia,
- skrobaczek do szkła i metalu w celu czyszczenia uszczelki,
- szorstkich gąbek i druciaków, Nowe zmywaki przed użyciem dokładnie wypłukać.
- środków czyszczących o dużej zawartości alkoholu.

Środek czyszczący

Uwaga!

Przed przystąpieniem do czyszczenia wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Zewnętrzną stronę urządzenia oraz komorę gotowania wytrzeć wilgotną ściereczką i łagodnym środkiem czyszczącym. Wytrzeć do sucha czystą ściereczką.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Front urządzenia	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu.
Urządzenia z frontem ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu.

Powierzchnia	Środek czyszczący
Komorę gotowania ze stali nierdzewnej	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń lub octem: Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. W przypadku silnego zabrudzenia: Środek do czyszczenia piekarnika stosować wyłącznie, gdy komora gotowania jest zimna. Najlepiej stosować gąbkę do stali nierdzewnej. Nie wolno stosować agresywnych środków do czyszczenia piekarników, również w sprayu, ani środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Dokładnie wysuszyć komorę gotowania.
Wgłębienie w komorze gotowania	Wilgotna ściereczka: Woda nie może przedostać się do wnętrza urządzenia poprzez napęd talerza obrotowego.
Talerz i pierścień obrotowy	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Przy ponownym wkładaniu talerza należy zwrócić uwagę na jego prawidłowe położenie.
Ruszt	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej lub w zmywarce.
Szyby w drzwiczkach	Płyn do mycia szyb: Myć zmywakiem. Nie używać skrobaczek do szkła.
Uszczelka	Gorąca woda z płynem do mycia naczyń: Myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu.

Tabela usterek

Przyczynami wystąpienia usterek są często drobiazgi. Przed wezwaniem serwisu należy przy pomocy tabeli spróbować usunąć usterkę we własnym zakresie.

Jeśli czasami jakaś potrawa nie uda się, warto zajrzeć do rozdziału *Przetestowane w naszym studiu gotowania*. Znajduje się tam wiele porad i wskazówek dotyczących gotowania.

Usterka, co robić?

Komunikat o ustercie	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu / wskazówka
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest włożona do gniazda.	Włożyć wtyczkę do gniazda.
	Przerwa w zasilaniu.	Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna.
	Uszkodzony bezpiecznik	Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny.
Na wyświetlaczu świecą się trzy zera.	Błąd w obsłudze	Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Po ok. 10 sekundach ponownie włączyć.
	Przerwa w zasilaniu.	Ponownie nastawić godzinę.
Urządzenie nie pracuje. Na wyświetlaczu pojawia się czas trwania.	Przełącznik obrotowy został przypadkowo przestawiony.	Nacisnąć przycisk stop.
	Po wprowadzeniu ustawień nie został naciśnięty przycisk start.	Nacisnąć przycisk start lub skasować ustawienie za pomocą przycisku stop.

Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!

Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez przeszkolonych techników serwisu.

W przypadku niektórych komunikatów o ustercie można samodzielnie rozwiązać problem.

Komunikat o usterce	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie problemu / wskazówka
Nie włączają się mikrofałe.	Drzwiczki są niedomknięte.	Sprawdzić, czy resztki potraw lub jakiś przedmiot nie zostały przytrzaśnięte drzwiczkami.
	Przycisk start nie został naciśnięty.	Nacisnąć przycisk start.
Potrawy podgrzewają się wolniej niż zwykle	Została nastawiona za mała moc mikrofał.	Należy nastawić wyższą moc mikrofał.
	Do urządzenia włożono większą ilość potrawy niż zwykle.	Podwójna ilość - podwójny czas.
	Potrawy są zimniejsze niż zwykle.	Od czasu do czasu potrawę należy zamieszać lub obrócić.
Talerz obrotowy wydaje dźwięki drapania lub ocierania.	Zabrudzenie lub ciało obce w obrębie napędu talerza obrotowego	Oczyścić pierścień obrotowy i zagłębienie w dnie piekarnika.
Praca kuchenki mikrofalowej zostaje przerwana bez wyraźnego powodu.	Zakłócenie pracy kuchenki mikrofalowej.	Jeśli usterka ponownie wystąpi, należy skontaktować się z serwisem.

Serwis

W razie konieczności naprawy urządzenia należy skontaktować się z naszym serwisem. Zawsze znajdziemy odpowiednie rozwiązanie, również aby uniknąć zbędnego wzywania techników serwisu.

Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD)

Pracownikowi serwisu należy podać symbol produktu (E-Nr) oraz numer fabryczny (FD-Nr) urządzenia, aby mógł on udzielić kompetentnej pomocy. Tabliczkę znamionową z numerem widać po otwarciu drzwiczek urządzenia, po prawej stronie. Można tu wpisać dane urządzenia i numer telefonu serwisu, aby w razie konieczności szybko je odnaleźć.

Nr E	Nr FD
Serwis ☎	

Należy pamiętać, że wezwanie technika serwisu w przypadku nieprawidłowej obsługi urządzenia jest odpłatne również w okresie gwarancyjnym.

Adresy serwisów wszystkich krajów znajdują się w załączonym spisie autoryzowanych serwisów.

Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki

PL 801 191 534

Warto zaufać kompetencjom producenta. Dzięki temu mają Państwo gwarancję, że naprawy zostaną wykonane przez przeszkolonych techników serwisu, którzy dysponują oryginalnymi częściami zamiennymi do danego urządzenia.

Urządzenie spełnia wymagania normy EN 55011 lub CISPR 11. Jest to produkt grupy 2, klasy B.

Grupa 2 oznacza, że mikrofałe wytwarzane są w celu ogrzania artykułów spożywczych. Klasa B oznacza, że urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.

Dane techniczne

Napięcie znamionowe	AC 220-230 V, 50 Hz
Zużycie mocy	1450 W
Maksymalna moc wyjściowa	900 W
Stopień mocy grilla	1200 W
Częstotliwość mikrofał	2450 MHz
Bezpiecznik	16 A
Wymiary (wys. x szer. x gł.)	
- Urządzenie	513 mm x 305 mm x 408 mm
- Komora gotowania	337 mm x 215 mm x 354 mm
Sprawdzone zgodnie z VDE tak	
Znak CE tak	

Utylizacja zgodna z przepisami o ochronie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015. „O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 11688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytych sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Programy automatyczne


Przygotowanie potraw przy użyciu programów automatycznych jest bardzo proste. Należy wybrać program i podać ciężar potrawy. Program automatycznie wybiera optymalne ustawienia.

Wskazówka: Można wybierać spośród 8 programów.

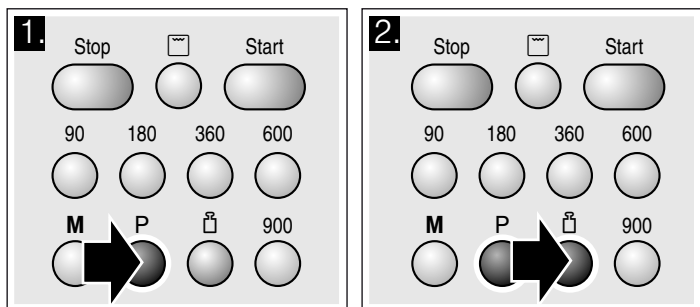
Ustawianie programu

Po dokonaniu wyboru programu należy wprowadzić ustawienia zgodnie z poniższymi wskazówkami:

1. Tyle razy naciskać przycisk **P** aż pojawi się żądany numer programu.

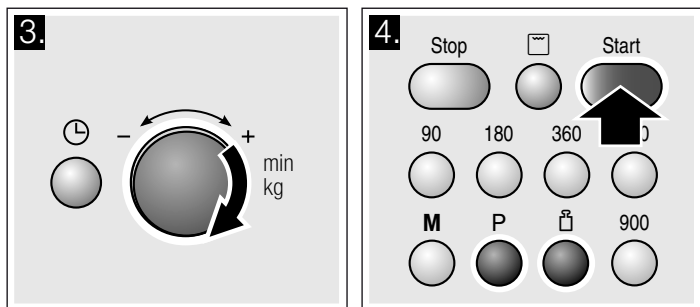
2. Nacisnąć przycisk .

Na wyświetlaczu świeci się "P" i pojawia się proponowana waga.



3. Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić wagę potrawy.

4. Nacisnąć przycisk Start.



Na wyświetlaczu widoczny jest upływ czasu trwania programu.

Upłynął nastawiony czas trwania

Rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia lub nacisnąć przycisk stop. Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina.

Korekta

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop i wprowadzić nowe ustawienia.

Wstrzymanie pracy urządzenia


Nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki urządzenia. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.

Przerwanie pracy urządzenia

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop lub otworzyć drzwiczki i nacisnąć przycisk stop jeden raz.

Wskazówki

■ W przypadku niektórych programów po pewnym czasie rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia i zamieszać potrawę, ewentualnie obrócić mięso lub drób. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.

■ Numer programu oraz wagę można sprawdzić za pomocą **P** lub . Sprawdzana wartość pojawi się na 3 sekundy na wyświetlaczu.

Rozmrażanie z zastosowaniem programów automatycznych

Za pomocą 4 programów rozmrażania można rozmrozić mięso, drób i chleb.

Wskazówki

■ Przygotowanie produktów spożywczych

Używać produktów spożywczych, które zamrożono i przechowywano w temperaturze -18°C , możliwie płasko, w porcjach.

Produkt spożywczy przeznaczony do rozmrożenia należy wyjąć z opakowania i zważyć. Znajomość wagi mięsa potrzebna jest do ustawienia programu.

■ Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.

■ Naczynia

Zamrożone artykuły spożywcze położyć na płaskim, przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym i nie przykrywać.

■ Czas wyrównywania temperatury

Po rozmrożeniu produkt należy odstawić jeszcze na 10 do 30 minut w celu wyrównania temperatury. Duże kawałki mięsa należy odstawić na dłużej niż małe. Płaskie kawałki oraz mięso mielone należy wcześniej oddzielić od siebie.

Tak przygotowane produkty spożywcze można poddać kolejnym etapom przyrządzania, nawet jeśli środek grubych kawałków mięsa jest nadal zamrożony. W przypadku drobiu można teraz wyjąć podroby.

■ Sygnał

W przypadku niektórych programów po pewnym czasie rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia i podzielić produkt na mniejsze kawałki, ewentualnie obrócić mięso lub drób. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.

Nr programu		Przedział wagowy w kg
	Rozmrażanie	
P 01	Mięso mielone	0,20 - 1,00
P 02	Kawałki mięsa	0,20 - 1,00
P 03	Kurczak, kawałki kurczaka	0,40 - 1,80
P 04	Chleb	0,20 - 1,00

Gotowanie z zastosowaniem programów automatycznych

Korzystając z 3 programów gotowania można ugotować ryż, ziemniaki lub warzywa.

Wskazówki

■ Naczynia

Produkty należy gotować w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych, z przykryciem. Do gotowania ryżu używać dużej, wysokiej formy.

■ Przygotowanie produktów spożywczych

Produkt należy zważyć. Znajomość wagi jest potrzebna do ustawienia programu.

Ryż:

Nie używać ryżu w woreczkach. Dodać odpowiednią ilość

wody, zgodnie z zaleceniami producenta podanymi na opakowaniu. Zazwyczaj ilość wody odpowiada podwojonej lub potrójonej wadze ryżu.

Ziemniaki:

W celu przyrządzenia gotowanych ziemniaków należy pokroić surowe ziemniaki na małe, równe kawałki. Na każde 100 g ziemniaków dodać 1 łyżkę stołową wody i odrobinę soli.

Świeże warzywa:

Zważyć surowe, umyte warzywa. Następnie pokroić je w małe, równe kawałki. Na każde 100 g warzyw dodać 1 łyżkę stołową wody.

■ Sygnał

W trakcie trwania programu, po upływie pewnego czasu rozbrzmiewa sygnał. Potrawę należy zamieszać.

■ Czas wyrównywania temperatury

Po zakończeniu programu, należy ponownie zamieszać potrawę. W celu wyrównania temperatury należy odstawić ją na 5 do 10 minut.

Wyniki gotowania zależą od jakości i właściwości produktów spożywczych.

Nr programu	Przedział wagowy w kg	
	Gotowanie	
P 05	Ryż	0,05 - 0,2
P 06	Ziemniaki	0,15 - 1,0
P 07	Warzywa	0,15 - 1,0

Program gotowania w trybie kombi

Wskazówki

■ Naczynia

Produkty spożywcze należy gotować w niezbyt dużym, żaroodpornym naczyniu, odpowiednim do użytkowania w kuchence mikrofalowej.

■ Przygotowanie produktów spożywczych

Wyjąć produkt spożywczy z opakowania i zważyć. Jeżeli nie można wpisać dokładnej wagi, to należy ją zaokrąglić w górę lub w dół.

■ Czas wyrównywania temperatury

Po zakończeniu programu należy odstawić potrawę na 5-10 minut w celu wyrównania temperatury.

Nr programu	Przedział wagowy w kg	
	Program kombi	
P 08	Zapiekanka mrożona, do 3 cm wysokości	0,4-0,9

Przetestowane w naszym studiu gotowania

Rozdział ten opisuje wiele potraw i optymalne ustawienia dla każdej z nich. Zawiera również wskazówki dotyczące najkorzystniejszego poziomu mocy mikrofal w przypadku przyrządzania poszczególnych potraw. Znajdują się tutaj także porady dotyczące naczyń i przygotowywania potraw.

Informacje zawarte w tabelach

W poniższych tabelach zamieszczono wiele sposobów przygotowywania potraw i możliwości ustawienia kucharki mikrofalowej.

Podane w tabelach czasy są wartościami orientacyjnymi. Zależą one od naczynia, jakości, temperatury i konsystencji produktu spożywczego.

W tabelach podane są często przedziały czasowe. Zaleca się najpierw nastawić krótszy czas, a w razie konieczności, przestawić na dłuższy.

W przypadku przyrządzania innej ilości potrawy, niż podano w tabeli, obowiązuje zasada:

Podwójna ilość - prawie podwójny czas

Połowa ilości - połowa czasu

Naczynia należy stawiać zawsze na talerzu obrotowym.

Rozmrażanie

Wskazówki

- Zamrożone produkty włożyć do naczynia bez przykrycia i ustawić na talerzu obrotowym.
- Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścianek piekarnika. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
- Od czasu do czasu potrawę 1 do 2 razy obrócić lub zamieszać. Duże kawałki należy obracać wielokrotnie.
- Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10 do 20 minut dla wyrównania temperatury. W przypadku drobiu można następnie wyjąć podroby. Mięso z zamrożonym środkiem również nadaje się do dalszego przyrządzania.

Rozmrażanie	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Mięso wołowe, wieprzowe lub cielęce w całości (z kością i bez)	800 g	180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min	-
	1 kg	180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min	
	1,5 kg	180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min	
Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach	200 g	180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min	Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 5-10 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	
Mięso mielone, wieprzowo-wołowe	200 g	90 W, 10 min	Zamrażać możliwie na płasko Wielokrotnie obracać, wyjąć rozmrożone porcje mięsa
	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
	800 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min	

Rozmrażanie	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Drób lub kawałki drobiu	600 g	180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min	-
	1,2 kg	180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min	
Filety, kotlety lub płaty rybne	400 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	Porozdzielać rozmrożone części
Warzywa, np. groszek	300 g	180 W, 10-15 min	-
Owoce, np. maliny	300 g	180 W, 7-10 min	Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać, porozdzielać rozmrożone porcje
	500 g	180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min	
Masło, rozmrażanie	125 g	180 W, 1 min + 90 W, 2-3 min	Usunąć opakowanie
	250 g	180 W, 1 min + 90 W, 3-4 min	
Chleb w całości	500 g	180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min	-
	1 kg	180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min	
Ciasto suche, np. ucierane	500 g	90 W, 10-15 min	Tylko dla ciasta bez glazury, śmietany i kremu; porozdzielać kawałki ciasta
	750 g	180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min	
Ciasto soczyste, np. ciasto z owocami, twarogiem	500 g	180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min	Tylko do ciasta bez glazury, śmietany i żelatyny
	750 g	180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min	

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych

Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego w miarę możliwości potrawy w naczyniu należy rozkładać na płasko. Produktów nie należy układać warstwami.

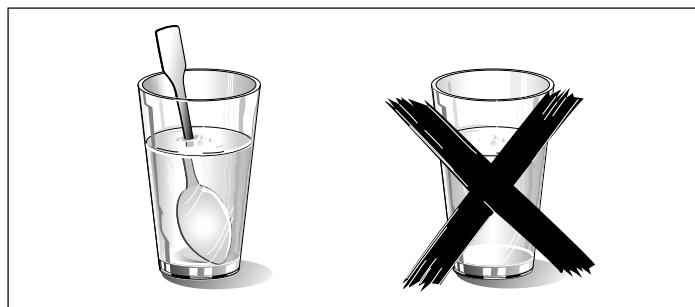
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywy naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy 2-3 razy zamieszać lub obrócić.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.

Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 komponenty)	300-400 g	600 W, 8-11 min	-
Zupa	400 g	600 W, 8-10 min	-
Potrawy jednogarnkowe	500 g	600 W, 10-13 min	-
Plastry lub kawałki mięsa w sosie, np. gulasz	500 g	600 W, 12-17 min	Przy obracaniu kawałki mięsa porozdzielać.
Ryba, np. filety	400 g	600 W, 10-15 min	Ew. dodać wodę, sok z cytryny lub wino.
Zapiekanki, np. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min	-
Dodatki, np. ryż, makaron	250 g	600 W, 2-5 min	Dodać wody
	500 g	600 W, 8-10 min	
Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka	300 g	600 W, 8-10 min	W naczyniu, na którego dnie jest trochę wody.
	600 g	600 W, 14-17 min	
Szpinak ze śmietaną	450 g	600 W, 11-16 min	Gotować nie dodając wody

Podgrzewanie potraw

⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!

Podczas podgrzewania płynów może wystąpić zjawisko opóźnienia momentu wrzenia. Oznacza to, że temperatura wrzenia jest osiągana bez powstawania typowych pęcherzyków powietrza. Nawet małe wstrząśnięcie może spowodować, że gorący napój nagle zaczyna kipieć i rozpryskiwać się. Podczas podgrzewania płynu zawsze należy wkładać łyżkę do naczynia. W ten sposób zapobiega się opóźnieniu momentu wrzenia.



Uwaga!

Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i wewnętrznej strony drzwiczek piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.

Wskazówki

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenek mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.

- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywy naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy kilka razy zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

Podgrzewanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 komponenty)	350-500 g	600 W, 4-8 min	-
Napoje	150 ml	900 W, 1-2 min	Włożyć łyżkę do szklanki, nie przegrzewać napojów alkoholowych, od czasu do czasu skontrolować
	300 ml	900 W, 3-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Pokarmy dla dzieci, np. butelki z mlekiem	50 ml	360 W, ok. ½ min	Bez smoczka ani pokrywy. Po podgrzaniu należy zawsze dobrze wstrząsnąć. Koniecznie sprawdzić temperaturę!
	100 ml	360 W, ok. 1 min	
	200 ml	360 W, 1½ min	
Zupa 1 filiżanka	200 g	600 W, 2-3 min	-
Zupa, 2 filiżanki	400 g	600 W, 4-5 min	-
Mięso w sosie	500 g	600 W, 8-11 min	Plastry mięsa porozdzielać
Potrawa jednogarnkowa	400 g	600 W, 6-8 min	-
	800 g	600 W, 8-11 min	-
Warzywa, 1 porcja	150 g	600 W, 2-3 min	dodać nieco wody
Warzywa, 2 porcje	300 g	600 W, 3-5 min	

Gotowanie potraw

Wskazówki

- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je rozkładać w naczyniu możliwie płasko. Produktów nie należy układać warstwami.
- Potrawy gotować w zamkniętym naczyniu. W przypadku braku pasującej pokrywy naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.

- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

Gotowanie potraw	Waga	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówki
Pieczeń rzymska	750 g	600 W, 20-25 min	Gotować bez przykrycia
Cały kurczak świeży bez podrobów	1,2 kg	600 W, 25-30 min	Po upływie połowy czasu obrócić
Warzywa, świeże	250 g	600 W, 5-10 min	Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g warzyw dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody; Od czasu do czasu zamieszać
	500 g	600 W, 10-15 min	
Ziemniaki	250 g	600 W, 8-10 min	Ziemniaki pokroić na kawałki tej samej wielkości; na 100 g ziemniaków dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody; od czasu do czasu zamieszać
	500 g	600 W, 11-14 min	
	750 g	600 W, 15-22 min	
Ryż	125 g	900 W, 5-7 min + 180 W, 12-15 min	Dodać podwójną ilość wody
	250 g	900 W, 6-8 min + 180 W, 15-18 min	
Desery, np. pudding (w proszku)	500 ml	600 W, 6-8 min	Pudding należy 2-3 razy zamieszać trzepaczką
Owoce, prażone	500 g	600 W, 9-12 min	-

Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej

Nie podajemy wartości nastawczych dla przygotowywanych potraw.	Czas gotowania lub pieczenia należy wydłużyć lub skrócić zgodnie z następującą regułą: Podwójna ilość = prawie podwójny czas Połowa ilości = połowa czasu
Potrawa jest zbyt sucha.	Następnym razem nastawić krótszy czas lub niższą moc mikrofal. Przykryć potrawę i dodać więcej wody.
Po upływie nastawionego czasu potrawa wciąż nie jest rozmrożona, gorąca lub ugotowana.	Nastawić dłuższy czas. Większe ilości i wyższe potrawy wymagają dłuższego przyrządzenia.
Po upływie czasu gotowania potrawa jest przegrzana przy brzegach, natomiast w środku nie jest jeszcze gotowa.	Od czasu do czasu zamieszać, a następnym razem nastawić niższą moc oraz dłuższy czas trwania.
Po rozmrożeniu drób lub mięso jest z zewnątrz podgotowane, natomiast w środku jeszcze nie rozmrożone.	Następnym razem wybrać mniejszą moc mikrofal. W przypadku rozmrażania większej ilości produktów, należy je wielokrotnie obracać.

Skropliny

Na szybkie drzwiczek, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie kuchenki mikrofalowej nie jest przez to zakłócone. Po zakończeniu gotowania skropliny należy wytrzeć.

Tabela grilla

Wskazówki

- Wszystkie podane wartości są wartościami orientacyjnymi, które mogą ulegać zmianie w zależności od właściwości produktów spożywczych.
- Nie nagrzewać piekarnika przedrozpoczęciem grillowania. Podczas grillowania drzwiczki komory piekarnika muszą być zamknięte.
- Ruszt należy stawiać na talerzu obrotowym.




	Ilość	Wyposażenie	Czas trwania w minutach
Chleb tostowy (opiekanie)	2-4 kromki	Ruszt	1. strona: ok. 2-4 2. strona: ok. 2-4
Tosty zapiekane	2 do 6 kromek	Ruszt	W zależności od dodatków: 7-10
Zupy zapiekane, np. zupa cebulowa	2-4 filiżanki	Talerz obrotowy	ok. 15-20

Kombinacja grilla i kuchenki mikrofalowej

Wskazówki

- Zawsze ustawiać naczynie na talerzu obrotowym i nie przykrywać potraw.
- Do pieczenia używać wysokiej formy. Dzięki temu komora piekarnika pozostaje czysta.
- Do przygotowania zapiekanek i sufletów używać dużych, płaskich naczyń. W wąskich, wysokich naczyniach potrawy dłużej się pieką i będą z wierzchu ciemniejsze.
- Należy sprawdzić, czy naczynia zmieszczą się do komory piekarnika. Nie mogą być za duże, ponieważ talerz obrotowy musi mieć możliwość obracania się.
- Zawsze ustawiać maksymalny czas gotowania. Potrawę należy skontrolować po upływie krótszego czasu podanego w tabeli.
- Mięso należy odstawić przed krojeniem na 5-10 minut. Dzięki temu sos z mięsa rozprowadza się równomiernie i nie wypływa podczas krojenia.
- Zapiekanki i suflety powinny przez jeszcze 5 minut dogotowywać się w wyłączonym urządzeniu.

	Waga	Wyposażenie	Moc mikrofal, W	Czas trwania w minutach	Wskazówki
Pieczeń wieprzowa, np. karkówka	ok. 750 g	Talerz obrotowy	360 W +	40-50 min	Obrócić 1-2 razy.
Pieczeń rzymska maks. 7 cm wysokości	ok. 750 g	Talerz obrotowy	360 W +	25-35 min	Maksymalnie 6 cm wysokości.
Kawałki kurczaka, małe, np. udka lub skrzydełka	ok. 800 g	Naczynie na ruszcie	360 W +	30-40 min	Ułożyć skórą do góry. Nie obracać.
Skrzydełka kurczaka, marynowane, mrożone	ok. 800 g	Naczynie na ruszcie	360 W +	15-25 min	Nie obracać.
Zapiekanka makaronowa (ze wstępnie ugotowanych składników)	ok. 1000 g	Talerz obrotowy	360 W +	25-35 min	Posypać serem. Maksymalnie 5 cm wysokości.
Zapiekanka ziemniaczana (z surowych ziemniaków)	ok. 1000 g	Talerz obrotowy	360 W +	30-40 min	Maksymalnie 4 cm wysokości.
Ryba, zapiekana	ok. 400 g	Talerz obrotowy	360 W +	20-25 min	Rybę mrożoną uprzednio rozmrozić.
Zapiekanka serowa	ok. 1000 g	Talerz obrotowy	360 W +	30-35 min	Maksymalnie 5 cm wysokości.

	Waga	Wyposażenie	Moc mikrofal, W	Czas trwania w minutach	Wskazówki
Szaszłyki warzywne	4-5 sztuk	Ruszt	180 W + 	15-20 min	Należy używać drewnianych patyczków.
Szaszłyki rybne	4-5 sztuk	Ruszt	180 W + 	10-15 min	Należy używać drewnianych patyczków.
Plasterki słoniny	ok. 8 plasterków	Ruszt	180 W + 	10-15 min	

Potrawy testowe zgodnie z EN 60705

Jakość i funkcjonowanie kuchenki mikrofalowej sprawdzana jest przez instytuty kontrolne na podstawie przygotowywania tych potraw.

Zgodnie z normami EN 60705, IEC 60705 lub DIN 44547 i EN 60350 (2009)

Gotowanie i rozmrażanie za pomocą mikrofal


Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Mleczko jajeczne, 750 g	360 W, 12-17 min + 90 W, 20-25 min	Formę z pyrexu 20 x 25 cm ustawić na talerzu obrotowym.
Biskopt	600 W, 8-10 min	Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.
Pieczeń rzymska	600 W, 20-25 min	Formę z pyrexu ustawić na talerzu obrotowym.

Rozmrażanie przy użyciu mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach	Wskazówka
Mięso	180 W, 5-7 min + 90 W, 10-15 min	Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.

Kombinacja gotowania i mikrofal

Potrawa	Moc mikrofal W, czas trwania w minutach	Wskazówki
Zapiekanka ziemniaczana	Grill  + 360 W, 35-40 min.	Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym.

Важные правила техники безопасности.....	20
Причины повреждений.....	22
Установка и подключение.....	23
Панель управления.....	23
Поворотный переключатель.....	24
Виды нагрева.....	24
Принадлежности.....	24
Перед первым использованием.....	24
Установка времени суток.....	24
Нагрев рабочей камеры.....	24
Микроволны.....	25
Указания по выбору посуды.....	25
Мощность микроволн.....	25
Установка мощности микроволн.....	25
Охлаждающий вентилятор.....	25
Приготовление на гриле.....	26
Установка режима приготовления на гриле.....	26
Микроволны в комбинации с грилем.....	26
Установка микроволн и гриля.....	26
Память.....	27
Ввод в память.....	27
Запуск программ из памяти.....	27
Изменение длительности сигнала.....	27
Уход и очистка.....	27
Чистящие средства.....	28
Таблица неисправностей.....	28
Сервисная служба.....	29
Номер E и номер FD.....	29
Технические характеристики.....	29
Правильная утилизация упаковки.....	29
Программы автоматического приготовления.....	30
Настройка программы.....	30
Размораживание с помощью программ автоматического приготовления.....	30
Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления.....	30
Комбинированная программа приготовления.....	31
Протестировано для вас в нашей кухне-студии.....	31
Указания к таблицам.....	31
Размораживание.....	31
Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности.....	32
Разогревание блюд.....	32
Приготовление блюд.....	33
Рекомендации по использованию микроволновой печи.....	33
Рекомендации по приготовлению на гриле.....	34
Гриль в комбинации с микроволнами.....	34
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705.....	35
Доведение до готовности и размораживание с помощью микроволн.....	35

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

⚠ Важные правила техники безопасности

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

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

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

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

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

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

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

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

Опасность возгорания!

- Прибор становится очень горячим. Если прибор встроен в мебель с декоративной дверцей, при закрытой дверце тепло может скапливаться. Используйте прибор только при открытой декоративной дверце шкафа.
- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Прибор становится очень горячим. Не кладите на прибор посторонние предметы.
- Прибор становится очень горячим. Соблюдайте указания по минимальному расстоянию над прибором: см. главу «Установка и подключение». Прибор запрещается встраивать в мебель.
- Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, крупяных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки при нагревании могут вспыхнуть. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.
- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке. Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением. Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации. Не сушите продукты в микроволновом режиме. Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.

- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

Опасность взрыва!

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

Высокая опасность для здоровья!

- Недостаточная очистка может привести к повреждению поверхности. Возможен выход энергии микроволн наружу. Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов. Всегда содержите в чистоте рабочую камеру, уплотнение дверцы, дверцу и ограничитель открывания дверцы; см. главу «Уход и очистка».
- Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Вызовите специалиста сервисной службы.
- У приборов без защитного корпуса энергия микроволн может выходить наружу. Никогда не снимайте защитный корпус. Для осуществления профилактики и ремонта вызывайте сервисную службу.

Опасность удара током!

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

температуре или влажности. Используйте прибор только в закрытом помещении.

- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

Опасность ожога!

- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.
- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- 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.

Опасность ошпаривания!

- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.

Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

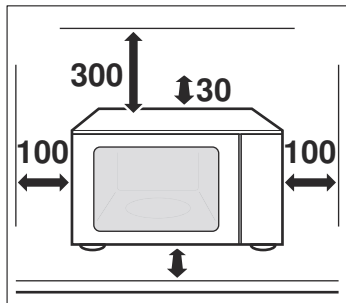
Внимание!

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

Установка и подключение

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Поставьте настольный прибор на ровную, твердую поверхность (минимум 85 см над уровнем пола). Вентиляционные отверстия на задней, верхней и нижней панели прибора должны оставаться открытыми. Минимальная высота свободного пространства над верхней частью прибора составляет 30 см.



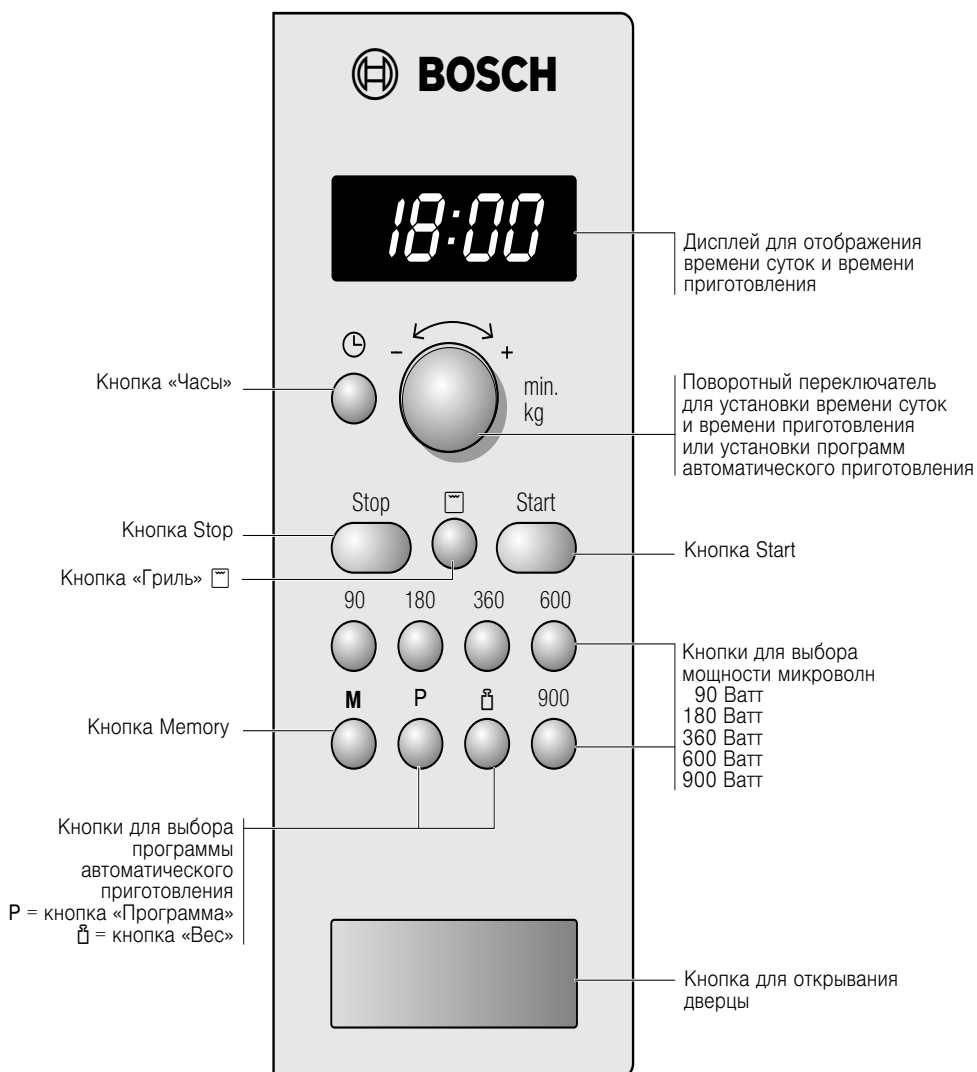
Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Предохранитель должен составлять 10 ампер (L- или В-автомат). Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Штепсельная вилка прибора всегда должна находиться в непосредственном доступе.

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

Панель управления

Здесь приводится описание панели управления. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Поворотный переключатель

Поворотный переключатель предназначен для изменения предлагаемых и установочных значений.

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

Виды нагрева

Микроволны

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

Мощность микроволн

- 900 Вт для разогревания жидкостей.
- 600 Вт для разогревания и доведения до готовности.
- 360 Вт для тушения мяса и разогревания нежных блюд.
- 180 Вт для размораживания и доведения до готовности
- 90 Вт для размораживания нежных блюд.

Гриль

Этот режим предназначен для запекания.

Гриль в комбинации с микроволнами

В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Комбинированный режим прекрасно подходит для приготовления различного рода запеканок. Блюда получаются хрустящими и поджаристыми и это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Принадлежности

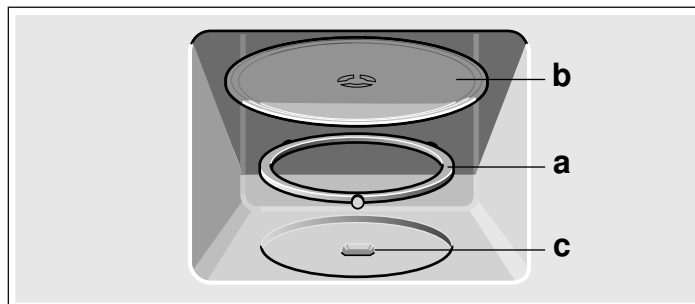
Внимание!

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

Вращающаяся подставка

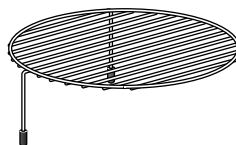
Как следует вставлять вращающуюся подставку:

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



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

Решётка



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

Указание: Установите решётку на вращающуюся подставку

Перед первым использованием

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

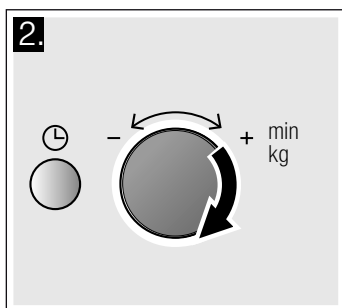
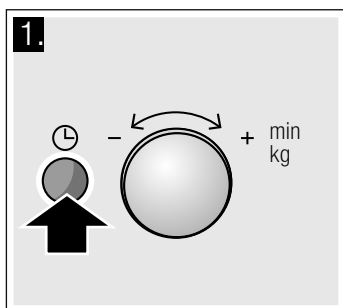
Установка времени суток

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

1. Нажмите кнопку .

На дисплее появляется 12:00 и мигает .


2. Установите время суток поворотным переключателем.



3. Повторно нажмите кнопку .

Текущее время суток настроено.

Отключение индикации времени суток

Нажмите кнопку , а затем кнопку Stop. Дисплей темнеет.

Повторная настройка времени суток

Нажмите кнопку .

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

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

Выполните настройку, как описано в пунктах 1–3.

Нагрев рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагревайте закрытую пустую рабочую камеру с установленной вращающейся подставкой в течение 10 минут. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. Нажмите кнопку гриля .

На дисплее появляется 10:00 мин

2. Нажмите кнопку Start.

По истечении времени раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop.

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло.

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

Здесь приведена информация о посуде и об установках режима микроволн.

Указание: В главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии» приведено множество примеров размораживания, разогревания, растапливания и приготовления блюд в микроволновом режиме.

Обязательно опробуйте микроволновую печь хотя бы один раз. Разогрейте, например, чашку воды для чая.

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

1. Нажмите кнопку 900 Вт
2. Установите 1:30 мин поворотным переключателем.
3. Нажмите кнопку Start.

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

Пока вы пьете чай, прочитайте, пожалуйста, еще раз указания по технике безопасности в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

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

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

Неподходящая посуда

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

Внимание!

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

Проверка посуды

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

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

1. поставьте пустую посуду на ½–1 минуту в прибор при максимальной мощности.
2. Во время приготовления проверяйте температуру.

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

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

Мощность микроволн

Мощность микроволн	Подходит для
--------------------	--------------

90 Вт	Для размораживания нежных блюд
-------	--------------------------------

Мощность микроволн	Подходит для
--------------------	--------------

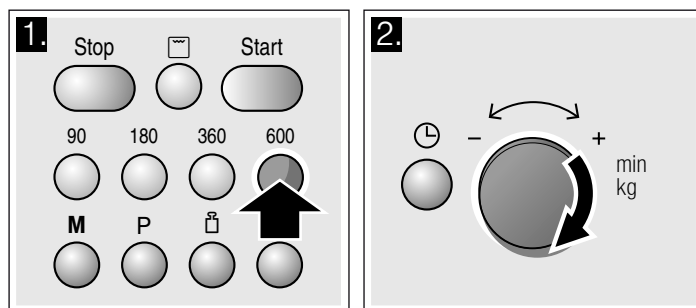
180 Вт	Для размораживания и доведения до готовности
360 Вт	Для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600 Вт	Для разогревания блюд и доведения их до готовности
900 Вт	Для разогревания жидкостей

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

Установка мощности микроволн

Пример: мощность микроволн 600 Вт

1. Выберите желаемую мощность микроволн.
На дисплее появляется заданная мощность микроволн и время приготовления 1:00 минут.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку Start.

На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

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

Изменение времени выполнения

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

Остановка

Откройте дверцу прибора или один раз нажмите кнопку Stop. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

Отмена режима

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

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

Охлаждающий вентилятор

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


Указания

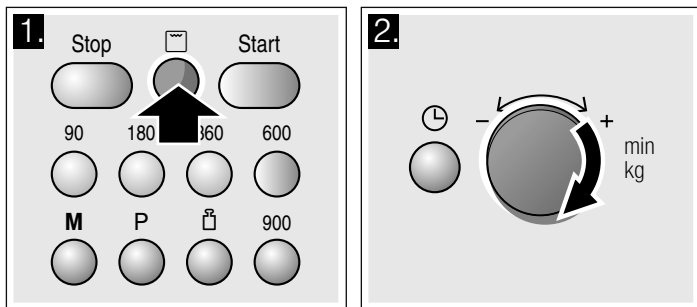
- Во время работы в микроволновом режиме прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное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

Приготовление на гриле

При приготовлении продуктов на гриле обеспечивается интенсивный разогрев их поверхностного слоя и равномерное подрумянивание.

Установка режима приготовления на гриле

1. Нажмите кнопку гриля .
На дисплее появляются 10:00 минут и символ.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку Start.

На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

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

Изменение времени выполнения

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

Остановка

Откройте дверцу прибора или один раз нажмите кнопку Stop. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

Корректировка

Установленное время приготовления можно изменить в любой момент.

Отмена установок


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


Микроволны в комбинации с грилем

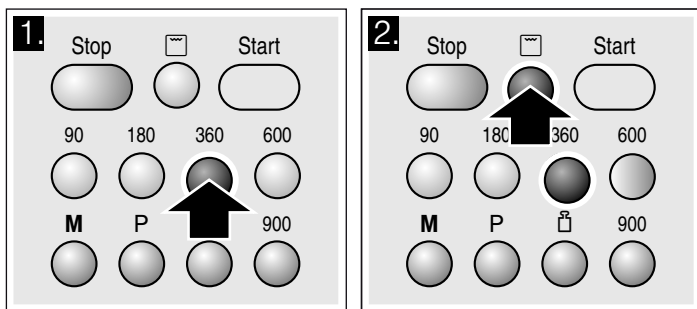
Можно одновременно установить режим гриля и микроволновой режим. Блюда получаются хрустящими и поджаристыми и это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Вы можете подключать микроволновые печи разной мощности. Исключение: 900 и 600 Вт.

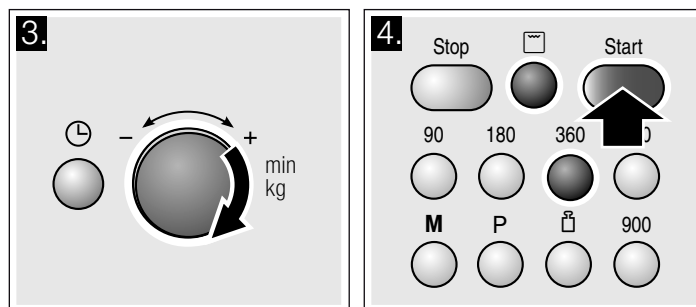
Установка микроволн и гриля

Пример: 360 Вт, гриль , 5 минут.

1. Выберите желаемую мощность микроволн.
На дисплее появляется заданная мощность микроволн и время приготовления 1:00 минут.
2. Нажмите кнопку гриля .



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



На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

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

Изменение времени выполнения

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

Остановка

Откройте дверцу прибора или один раз нажмите кнопку Stop. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

Отмена режима

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

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

Память

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

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

Ввод в память

Пример: 360 Вт, 25 минут.

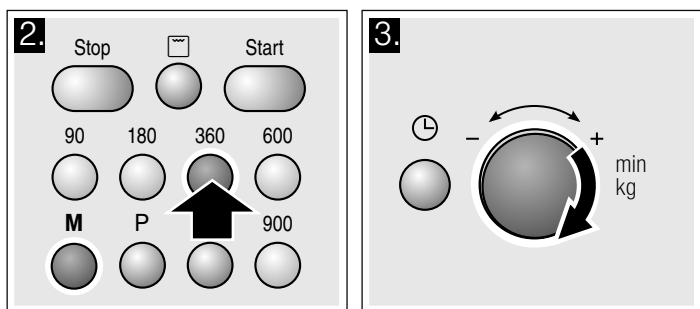
1. Нажмите кнопку **M**.

На дисплее появляется «M».

2. Выберите желаемую мощность микроволн.

На дисплее появляется «M», заданная мощность и время приготовления 1:00 минут.

3. Установите время приготовления поворотным переключателем.



4. Подтвердите кнопкой **M**.

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

Указания

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

Запуск программ из памяти

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

1. Нажмите кнопку **M**.

Появляются сохранённые настройки.

2. Нажмите кнопку **Start**.

На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

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

Остановка

Откройте дверцу прибора или один раз нажмите кнопку **Stop**. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку **Start**.

Отмена установок

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

Изменение длительности сигнала

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

Для этого удерживайте кнопку **Start** нажатой в течение 6 секунд.

Новое время окончания будет принято.

На дисплее снова появляется время суток.

Возможны:

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

Уход и очистка

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

⚠ Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

⚠ Опасность ожога!

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

⚠ Опасность удара током!

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

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

Не используйте

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

Чистящие средства

Внимание!

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

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Зона очистки	Чистящие средства
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении: используйте средство для чистки духовок только после охлаждения рабочей камеры. Лучше всего воспользоваться мочалкой из нержавеющей проволоки. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают поверхности. Хорошо просушите внутренние поверхности.
Углубление на дне рабочей камеры	Влажная тряпка: Вода не должна попадать через привод вращающейся подставки во внутрь прибора.
Вращающаяся подставка и роликое кольцо	Горячий мыльный раствор. Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована.
Решётка	Горячий мыльный раствор. Мыть с помощью средства для нержавеющей стали или в посудомоечной машине.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стёкол.
Уплотнитель	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Таблица неисправностей

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

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

Что делать при неисправности?

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
На дисплее мигают три нуля.	Неправильное использование	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его опять примерно через 10 секунд.
	Отключение электроэнергии	Повторно установите время суток.
Прибор не работает. На дисплее появляется время приготовления.	Был случайно повёрнут поворотный переключатель.	Нажмите кнопку Stop.
	После установки не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start или сбросьте установку кнопкой Stop.

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Вращающаяся подставка издает лёгкий шум.	Грязь или посторонние предметы в зоне при- вода вращающейся подставки.	Очистите ролик и углубление в рабочей камере.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы справа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD

Сервисная служба ☎

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Технические характеристики

Входное напряжение	AC 220-230, 50 Гц
Потребляемая мощность	1450 Вт
Максимальная выходная мощность	900 Вт
Мощность гриля	1200 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	10
Размеры (ВxШxГ)	
– прибора	305 мм x 513 мм x 408 мм
– рабочей камеры	215.0 x 337.0 x 354.0 мм
Вес нетто	16.076 кг
Проверено VDE	Да
Знак CE	Да

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Программы автоматического приготовления

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

Указание: Вы можете выбрать одну из 8 программ.

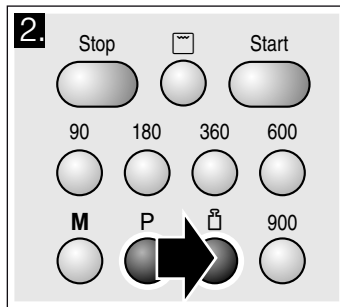
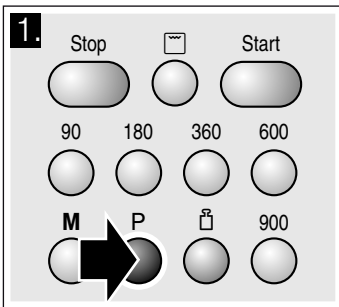
Настройка программы

После выбора программы выполните настройки, как описано далее.

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

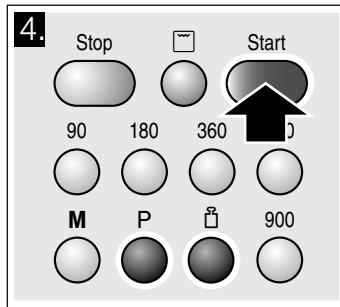
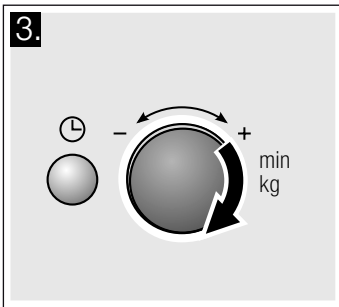
2. Нажмите кнопку .

На дисплее появляется «P» и предлагаемый вес.



3. Установите нужный вес блюда поворотным переключателем.

4. Нажмите кнопку Start.



Для программы начинается отсчёт установленного времени приготовления.

По истечении времени приготовления

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

Корректировка

Дважды нажмите кнопку Stop и задайте новые настройки.

Остановка


Откройте дверцу прибора или один раз нажмите кнопку Stop. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

Отмена режима

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

Указания

■ При работе некоторых программ вы через некоторое время услышите сигнал. Откройте дверцу прибора и переверните блюдо, например, мясо или птицу. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

■ Номер программы и вес можно вызвать кнопкой P или . Запрошенное значение появляется на 3 секунды на дисплее.

Размораживание с помощью программ автоматического приготовления

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

Указания

■ Подготовка продуктов

Используйте по возможности продукты, которые замораживались тонкими кусками или порционно и хранились при -18°C .

Полностью выньте продукты для размораживания из упаковки и взвесьте их. Знание веса необходимо для установки программы.

■ При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.

■ Посуда

Положите продукты на пригодную для микроволновой печи плоскую посуду, например, на стеклянную или фарфоровую тарелку, и не закрывайте их крышкой.

■ Время выдержки

Размороженные продукты оставьте ещё на 10–30 минут для выравнивания температуры. Для больших кусков мяса это время может быть более продолжительным, чем для маленьких. Тонкие куски и мясной фарш следует перед выставлением отделить друг от друга.

После этого продукты можно обрабатывать дальше, даже если толстые куски в середине не до конца разморозились. Птицу можно начать потрошить.

■ Звуковой сигнал

В некоторых программах после определённого времени раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора и разделите блюдо или переверните мясо или птицу. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

Номер программы	Диапазон веса, кг	
	Размораживание	
P 01	Мясной фарш	0,20–1,00
P 02	Куски мяса	0,20–1,00
P 03	Цыпленок, цыпленок кусочками	0,40–1,80
P 04	Хлеб	0,20–1,00

Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления

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

Указания

■ Посуда

Готовить продукты нужно в пригодной для микроволновой печи посуде с крышкой. Для приготовления риса нужно использовать большую, высокую форму.

■ Подготовка продуктов

Взвесьте продукты. Знание веса необходимо для установки программы.

Рис:

не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. Добавьте необходимое количество воды согласно указаниям производителя на упаковке. Воды должно быть, как правило, в 2–3 раза больше, чем риса.

Картофель:

для приготовления отварного картофеля нарежьте свежий картофель на маленькие, одинаковые кусочки. На каждые 100 г картофеля добавьте одну ст.л. воды и немного соли.

Свежие овощи: взвесьте свежие очищенные овощи. Нарезьте овощи на маленькие, одинаковые кусочки. Добавьте на каждые 100 г овощей одну ст. л. воды.

■ Звуковой сигнал

После окончания программы раздастся звуковой сигнал. Перемешайте продукты.

■ Время выдержки

После завершения программы перемешайте продукты ещё раз. Для выравнивания температуры нужно оставить их ещё на 5–10 минут.

Результат приготовления зависит от качества продуктов и их состояния.

Номер программы	Диапазон веса, кг	
	Доведение до готовности	
P 05	Рис	0,05–0,2
P 06	Картофель	0,15–1,0
P 07	Овощи	0,15–1,0

Комбинированная программа приготовления

Указания

■ Посуда

Используйте для приготовления продуктов не слишком большую, жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи.

■ Подготовка продуктов

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

■ Время выдержки

После выполнения программы оставьте продукт ещё на 5–10 минут для выравнивания температуры.

Номер программы	Диапазон веса, кг	
	Комбинированный режим	
P 08	Запеканка замороженная, до 3 см высотой	0,4–0,9

Протестировано для вас в нашей кухне-студии

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

Указания к таблицам

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

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

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

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

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку.

Размораживание

Указания

■ Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на вращающуюся подставку.

■ Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.

■ При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.

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

■ Оставьте размороженные продукты ещё на 10–20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно разделять, даже если в самой середине оно не до конца разморозилось.

Размораживание	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 10–20 мин	-
	1 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 15–25 мин	
	1,5 кг	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 20–30 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 4–6 мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 5–10 мин	
	800 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10–15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10 мин	Замораживать, разложив по возможности плоско. Во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10–15 мин	
	800 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10–20 мин	
Птица целиком или кусками	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10–15 мин	-
	1,2 кг	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20–25 мин	
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10–15 мин	Отделять размороженные части друг от друга
Овощи, например горошек	300 г	180 Вт, 10–15 мин	-

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

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Указания

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

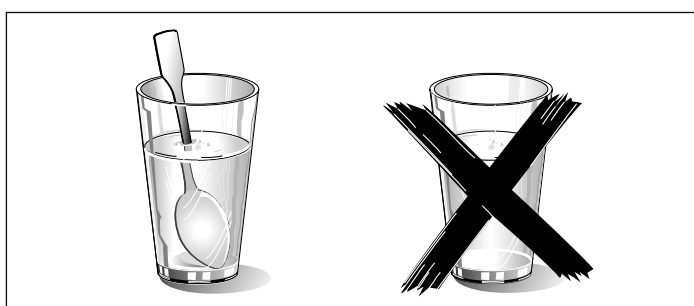
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания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

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

Разогревание блюд

⚠ Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании жидкости всегда кладите в ёмкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.



Внимание!

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

Указания

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

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2-3 компонентов)	350-500 г	600 Вт, 4-8 мин	-
Напитки	150 мл	900 Вт, 1-2 мин	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	300 мл	900 Вт, 3-3 мин	
	500 мл	900 Вт, 3-4 мин	
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, прим. ½ мин	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру!
	100 мл	360 Вт, прим. 1 мин	
	200 мл	360 Вт, 1 ½ минута	
Суп, 1 тарелка	200 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Суп, 2 тарелки	400 г	600 Вт, 4-5 мин	-
Мясо в соусе	500 г	600 Вт, 8-11 мин	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Пагу	400 г	600 Вт, 6-8 мин	-
	800 г	600 Вт, 8-11 мин	-
Овощи, 1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин	Добавить немного жидкости
Овощи, 2 порции	300 г	600 Вт, 3-5 мин	

Приготовление блюд

Указания

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

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

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Мясной рулет	750 г	600 Вт, 20–25 мин	Довести до готовности в открытой посуде
Цыплёнок целиком, свежие продукты, потрошённый	1,2 кг	600 Вт, 25–30 мин	По истечении 1/2 времени перевернуть
Овощи, свежие продукты	250 г	600 Вт, 5–10 мин	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавить 1–2 ст. л. воды; время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 10–15 мин	
Картофель	250 г	600 Вт, 8–10 мин	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавить 1–2 ст. л. воды; время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 11–14 мин	
	750 г	600 Вт, 15–22 мин	
Рис	125 г	900 Вт, 5–7 мин 180 Вт, 12–15 мин	Добавить вдвое больше жидкости;
	250 г	900 Вт, 6–8 мин 180 Вт, 15–18 мин	
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 6–8 мин	В процессе приготовления 2–3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9–12 мин	-

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти для приготавливаемого количества продуктов установочных значений.	Увеличьте или сократите время приготовления, руководствуясь следующим правилом: Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. Половина объёма сокращает время приготовления вдвое
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите менее продолжительное время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.

Конденсат

На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормально. На работу микроволновой печи это не влияет. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Указания

- Все приведенные значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.
- Готовьте на гриле всегда на решётке при закрытой дверце рабочей камеры и без предварительного нагрева.
- Всегда ставьте решётку на вращающуюся подставку.












	Объём	Принадлежности	Время приготовления, мин
Хлеб для тостов (предварительно обжарить)	От 2 до 4 ломтиков	Решётка	Одна сторона: прим. 2–4 Вторая сторона: прим. 2–4
Тосты, запекание	От 2 до 6 ломтиков	Решётка	В зависимости от начинки: 7–10
Запекание супа, например, лукового супа	от 2 до 4 чашек	Вращающаяся подставка	Прим. 15–20

Гриль в комбинации с микроволнами

Указания

- Комбинированный режим хорошо подходит для запеканок и гратенов.
- Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку и не закрывайте блюда сверху.
- Для жарения используйте высокую форму. Это позволит сохранить рабочую камеру в чистоте.
- Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.

- Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры. Она не должна быть слишком большой. Подставка должна свободно вращаться.
- Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте готовность блюда через короткие заданные промежутки времени.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5 –10 минут для выравнивания температуры. Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.
- Оставляйте запеканки и гратены постоять в выключенной печи ещё 5 минут.

	Вес	Принадлежности	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Указания
Свинина для жарки, например, кусок шеи	Прим. 750 г	Вращающаяся подставка	360 Вт + 	40-50 мин	Поверните 1-2 раза.
Мясной рулет Макс. 7 см высотой	Прим. 750 г	Вращающаяся подставка	360 Вт + 	25-35 мин	Макс.6 см высотой.
Цыплёнок, кусочками например, бёдрышки или крылышки	Прим. 800 г	Посуда на решётке	360 Вт + 	30-40 мин	Положить кожей вверх. Переверачивать не требуется.
Крылья цыпленка, маринированные, замороженные	Прим. 800 г	Посуда на решётке	360 Вт + 	15-25 мин	Переверачивать не требуется.
Запеканка из макарон (из предварительно обработанных ингредиентов)	Прим. 1000 г	Вращающаяся подставка	360 Вт + 	25-35 мин	Посыпать сыром. Макс. 5 см высотой.
Картофельная запеканка из сырого картофеля	Прим. 1000 г	Вращающаяся подставка	360 Вт + 	30-40 мин	Макс.4 см высотой
Запечённая рыба	Прим. 400 г	Вращающаяся подставка	360 Вт + 	20-25 мин	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Творожная запеканка	Прим. 1000 г	Вращающаяся подставка	360 Вт + 	30-35 мин	Макс. 5 см высотой.
Овощи на шампурах	4-5 шт.	Решётка	180 Вт + 	15-20 мин	Использовать деревянные шампуры.
Рыба на шампурах	4-5 шт.	Решётка	180 Вт + 	10-15 мин	Использовать деревянные шампуры.
Ломтики шпика	Прим. 8 ломтиков	Решётка	180 Вт + 	10-15 мин	

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

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

Доведение до готовности и размораживание с помощью микроволн


Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указание
Омлет, 750 г	360 Вт, 12–17 мин + 90 Вт, 20–25 мин	Поставить форму Pyrex 20 x 25 см на вращающуюся подставку.
Бисквит	600 Вт, 8–10 мин	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.
Мясной рулет	600 Вт, 20–25 мин	Поставить форму Pyrex на вращающуюся подставку.

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указание
Мясо	180 Вт, 5–7 мин + 90 Вт, 10–15 мин	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указание
Картофельная запеканка	Гриль  + 360 Вт, 35–40 мин	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.

Önemli güvenlik uyarıları	37
Hasar nedenleri.....	39
Kurulması ve elektrige bağlanması.....	40
Kumanda bölümü.....	40
Döner düğme.....	40
Isıtma türleri.....	41
Aksesuar.....	41
İlk kullanımdan önce.....	41
Saatin ayarlanması	41
Piştirme alanının ısıtılması.....	41
Mikrodalga	42
Kaplar hakkında bilgiler	42
Mikrodalga fırın kademeleri	42
Mikrodalga fırının ayarlanması.....	42
Soğutma fanı.....	42
Izgara	43
Izgaranın ayarlanması	43
Mikrodalga fırın ve ızgara kombine	43
Mikrodalga fırının ve ızgaranın ayarlanması.....	43
Hafıza	44
Hafızanın kaydedilmesi	44
Hafızanın başlatılması.....	44
Sinyal süresinin değiştirilmesi	44
Bakım ve Temizlik	44
Temizlik malzemeleri	45
Arıza tablosu	45
Müşteri Hizmetleri	46
E-numarası ve FD-numarası.....	46
Teknik Veriler	46
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi	47
Otomatik program.....	47
Programın ayarlanması.....	47
Otomatik program ile buz çözme	47
Otomatik program ile piştirme.....	48
Kombi piştirme programı.....	48
Sizin için mutfağımızda test edilmiştir.....	48
Tablolara ilişkin uyarılar	48
Buz çözme	48
Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi.....	49
Yemeklerin ısıtılması.....	49
Yemeklerin pişirilmesi	50
Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları	51
Izgara yapma hakkında bilgiler	51
Mikrodalga fırın ile kombine ızgara	51
EN 60705'ye göre test edilen yemekler	52
Mikrodalga fırın ile piştirme ve buz çözme	52

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

⚠️ Önemli güvenlik uyarıları

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

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

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

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

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 4000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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.

Yangın tehlikesi!

- Cihaz çok sıcak. Cihaz dekoratif kapaklı gömme bir mobilyanın içerisine kurulursa kapak kapalı durumdayken ısı birikmesi meydana gelebilir. Cihazı sadece kapak açık durumdayken çalıştırınız.
- 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.
- Cihaz çok sıcak. Cihazın üstünü kesinlikle nesnelere koymak için kullanmayınız.
- Cihaz çok sıcak. Cihazın üzerindeki minimum mesafe hakkında *Kurulum ve bağlantı* bölümündeki bilgilere dikkat ediniz. Cihaz gömme bir mobilyanın içerisine kurulamaz.
- Cihazın usulüne uygun kullanılmaması tehlikelidir ve hasara neden olabilir. Besinlerin veya kıyafetlerin kurutulması, terliklerin, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıklarının, süngerlerin, nemli temizlik bezlerini veya benzeri eşyaların ısıtılması yasaktır. Örneğin ısınmış terlikler, içerisinde çekirdek veya tahıl olan yastıkları saatler sonra da tutuşabilir. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız.
- Gıda maddeleri alev alabilir. Gıda maddelerini kesinlikle sıcak tutan ambalajlarda ısıtmayınız. Gıda maddelerini kesinlikle plastik, kağıt veya diğer yanıcı malzemelerden üretilmiş kaplarda gözetimsiz olarak ısıtmayınız. Kesinlikle aşırı yüksek bir mikrodalga kademesi veya süresi ayarlamayınız. Bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uyunuz. Gıda maddelerini kesinlikle mikrodalgada kurutmayınız. Örneğin ekmek gibi su oranı düşük gıdaları kesinlikle yüksek mikrodalga kademesinde ve çok uzun süre buz çözme veya ısıtma işlemine tabi tutmayınız.
- Yemeklik yağ tutuşabilir. Kesinlikle mikrodalga ile sadece yemeklik yağ ısıtmayınız.

Patlama tehlikesi!

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

Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!

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

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Yanma tehlikesi!

- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.
- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.
- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.
- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.

Haşlanma tehlikesi!

- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.
- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları

yükselmez. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.

Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.
- Metalden üretilen kaplar ve tencereler, sadece mikrodalga kullanılması sırasında kıvılcım oluşumuna neden olabilir. Cihaz hasar görebilir. Sadece mikrodalga kullanılması sırasında asla metal kaplar kullanmayınız. Sadece mikrodalgaya uygun kaplar kullanınız veya mikrodalga fonksiyonunu başka bir ısıtma türüyle kombine olarak kullanınız.

Hasar nedenleri

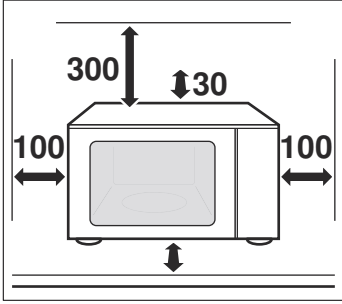
Dikkat!

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

Kurulması ve elektriğe bağlanması

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

Tezgah üstü cihazı, (zeminden en az 85 cm yükseklikte) sabit ve düz bir yüzeye yerleştiriniz. Cihazın arka, üst ve alt tarafındaki havalandırma olukları açık kalmalıdır. Cihazın üst tarafında en az 30 cm boş alan bulunmalıdır.



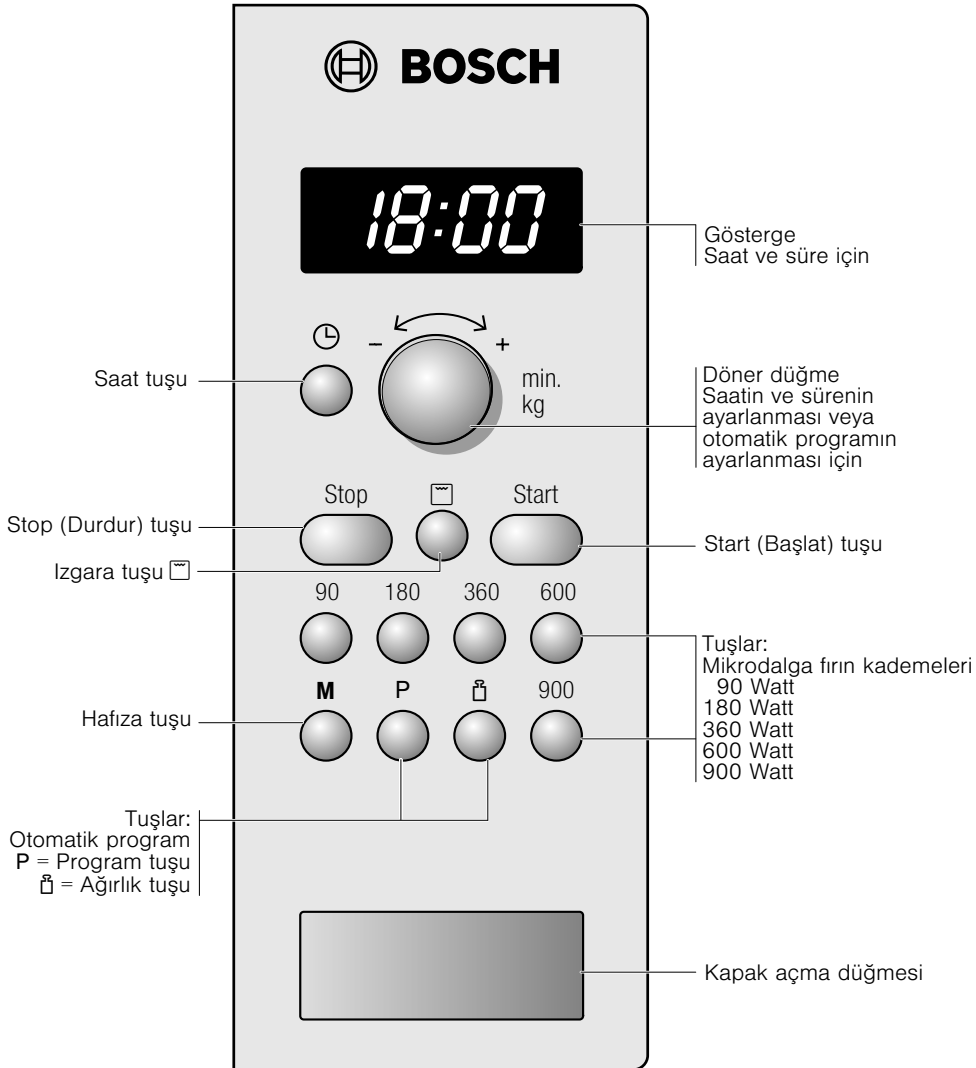
Cihaz fişlidir veya yalnızca talimatlara uygun olarak kurulumu gerçekleştirilmiş bir topraklı prize takılabilir. Sigorta 10 Amper (L veya B otomat) olmalıdır. Şebeke gerilimi, tip plakasında belirtilen gerilim ile örtüşmelidir.

Prizin döşenmesi veya bağlantı hattının değiştirilmesi yalnızca uzman elektrik teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmelidir. Cihaz fişi her zaman erişilebilir olmalıdır.

Çoklu prizler, fiş blokları ve uzatma kullanmayınız. Aşırı yüklenme durumunda yangın tehlikesi ortaya çıkar.

Kumanda bölümü

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



Döner düğme

Döner düğme ile tüm önerilen değerleri ve ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

Döner düğme indirilebilir. Konumunu değiştirmek için döner düğmeye bastırınız.

Isıtma türleri

Mikrodalgalar

Mikrodalgalar yiyeceklerin içinde ısıya dönüştürülür. Mikrodalga fırın; hızlı buz çözme, ısıtma, eritme ve pişirme işlemleri için uygundur.

Mikrodalga fırın kademeleri

- Sıvıların ısıtılması için 900 Watt.
- Yemeklerin ısıtılması ve pişirilmesi için 600 Watt.
- Etin pişirilmesi ve hassas yemeklerin ısıtılması için 360 Watt.
- Buz çözme ve pişirme devam edilmesi için 180 Watt.
- Hassas yiyeceklerin çözülmesi için 90 Watt.

Izgara

Bu özellik ile sufleleri graten yapabilir veya üzerini kızartabilirsiniz.

Mikrodalga fırın ile kombine ızgara

Bu çalışma şeklinde, mikrodalga fırın ile birlikte aynı zamanda ızgara özelliği de çalışır. Kombine çalışma şekli özellikle sufler ve gratenler için uygundur. Yemekler çıtır çıtır ve kahverengi olur. Çok daha hızlı pişirir ve enerjiden tasarruf etmenizi sağlar.

Aksesuar

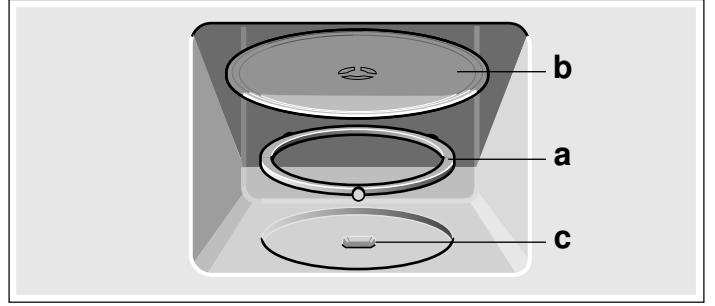
Dikkat!

Kabı çıkarırken döner tablanın hareket etmediğinden emin olunuz. Döner tablanın yerine doğru oturduğundan emin olunuz. Döner tabla, sola veya sağa doğru döndürülebilir.

Döner tabla

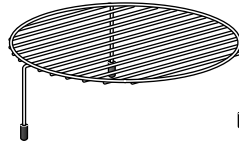
Döner tablayı şu şekilde ayarlayabilirsiniz:

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



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

Tel ızgara



Örn. biftek, sosis ızgarası veya tost için tel ızgara ya da örn. düz sufle kalıpları için yerleştirme yeri.



Bilgi: Tel ızgarayı döner tabla üzerine yerleştiriniz

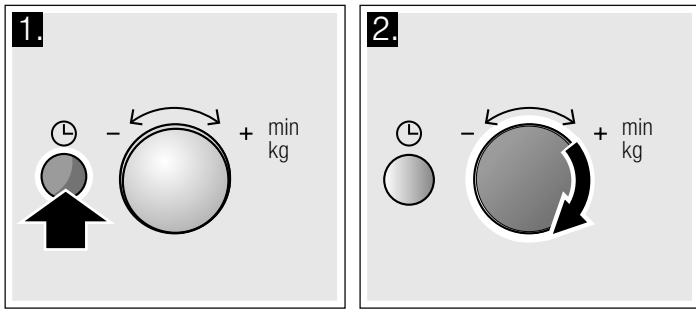
İlk kullanımdan önce


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

Saatin ayarlanması


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

1.  tuşuna basınız.
Göstergede 12:00 ve  görünür
2. Döner düğme ile saati ayarlayınız.




3.  tuşuna yeniden basınız.
Güncel saat ayarlanmıştır.

Saatin gizlenmesi

 tuşuna ve ardından Stop (Durdur) tuşuna basınız. Gösterge kaybolur.

Saatin yeniden ayarlanması


 tuşuna basınız. Göstergede 12:00 görüntülenir. Ardından madde 2 ve 3'te açıklanan şekilde ayarları gerçekleştiriniz.

Saatin değiştirilmesi, örn. yaz saatinden kış saatine geçilmesi

Madde 1 - 3 içinde tarif edilen şekilde ayarlayınız.

Pişirme alanının ısıtılması

Yeni kokusunun kaybolması için, pişirme alanı boşken ve kapağı kapalıyken fırını içine döner tabla yerleştirerek 10 dakika süreyle ısıtınız. Pişirme alanında ambalaj artıklarının kalmamış olmasına dikkat ediniz.

1. Izgara  tuşuna basınız.
Göstergede 10:00 dak görüntülenir

2. Start (Başlat) tuşuna basınız.

Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Stop (Durdur) tuşuna basınız veya cihaz kapağını açınız.

Mikrodalga

Mikrodalgalar yiyeceklerde ısıya dönüştürülür.

Mikrodalga fırını solo (yani tek başına) veya ızgara ile kombine biçimde kullanabilirsiniz.

Kaplar hakkında bilgilere sahip olabilir ve mikrodalgayı nasıl ayarlayacağınızı okuyabilirsiniz.

Bilgi: Sizin için mutfağımızda denedik bölümünde, mikrodalga fırın ile gerçekleştirilen buz çözme, ısıtma, eritme ve pişirme işlemlerine ilişkin örnekler bulabilirsiniz.

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

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

1. 900 W tuşuna basınız.
2. Döner düğme ile 1:30 dak ayarlayınız.
3. Start (Başlat) tuşuna basınız.

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

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

Kaplar hakkında bilgiler

Uygun kap

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

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

Uygun olmayan kaplar

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

Dikkat!

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

Kap testi

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

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

1. Boş kabı ½ ila 1 dakika arası maksimum güçteki cihaza yerleştiriniz.
2. Ara sıra sıcaklığı kontrol ediniz.

Kap, soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.

Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.

Mikrodalga fırın kademeleri

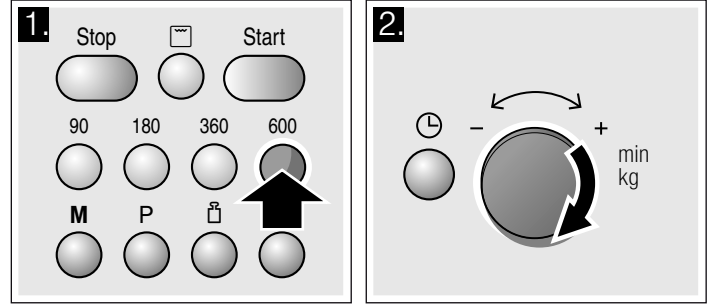
Mikrodalga gücü	Uygun işlem
90 W	Hassas yiyeceklerin buzunun çözülmesi
180 W	Buz çözme ve pişirmeye devam edilmesi
360 W	Etin pişirilmesi ve hassas yiyeceklerin ısıtılması
600 W	Yiyeceklerin ısıtılması ve pişirilmesi
900 W	Sıvıların ısıtılması

Bilgi: 900 W mikrodalga kademesini 30 dakika, 600 W kademesini 1 saat, diğer kademelerin her birini de 1 saat 39 dakika kullanacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

Mikrodalga fırının ayarlanması

Örnek: Mikrodalga fırın kademesi 600 Watt

1. İsteddiğiniz mikrodalga fırın kademesine basınız. Göstergede, ayarlanan mikrodalga fırın kademesi ve 1:00 dak bilgileri görüntülenir.
2. Döner düğme ile bir süre değeri ayarlayınız.



3. Start (Başlat) tuşuna basınız.

Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya Stop (Durdur) tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

Durdurma

Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Kapattıktan sonra tekrar Start (Başlat) tuşuna basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

Stop (Durdur) tuşuna 2 kez basınız veya kapağı açarak Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız.

Bilgi: Önce süreyi ardından mikrodalga fırın kademesini de ayarlayabilirsiniz.

Soğutma fanı

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


Bilgiler

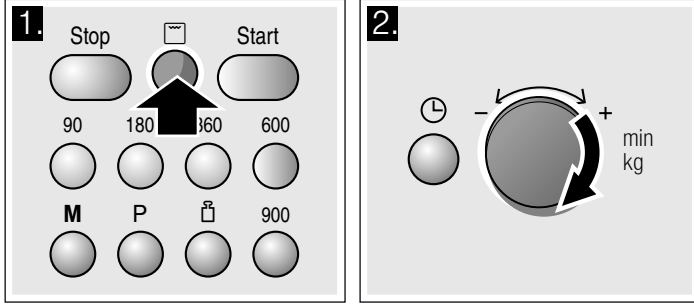
- Mikrodalga işlemi sırasında pişirme alanı soğuk kalır. Buna rağmen soğutma sistemi çalışır. Bazen mikrodalga işleminin bitmesine rağmen soğutma çalışmaya devam eder.
- Kapak camında, iç kenarlarda ve zeminde yoğunlaşmış su oluşabilir. Bu normaldir ve mikrodalga çalışması bu durumdan etkilenmez. Yoğunlaşmış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

Izgara

Kademesi yüksek bir ızgara ile yüzey ısı yoğunlaştırılabilir ve yiyeceklerin eşit şekilde kızarması sağlanabilir.

Izgaranın ayarlanması

1. Izgara  tuşuna basınız.
Göstergede 10:00 dak ve sembol görüntülenir.
2. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



3. Start (Başlat) tuşuna basınız.
Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya Stop (Durdur) tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

Durdurma

Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Kapatıldıktan sonra tekrar Start (Başlat) tuşuna basınız.

Düzeltilme

Ayarladığınız süreyi istediğiniz her zaman düzeltebilirsiniz.

Ayarın silinmesi

İki kez Stop (Durdur) tuşuna basınız veya cihaz kapağını açarak bir kez Stop (Durdur) tuşuna basınız.


Mikrodalga fırın ve ızgara kombine

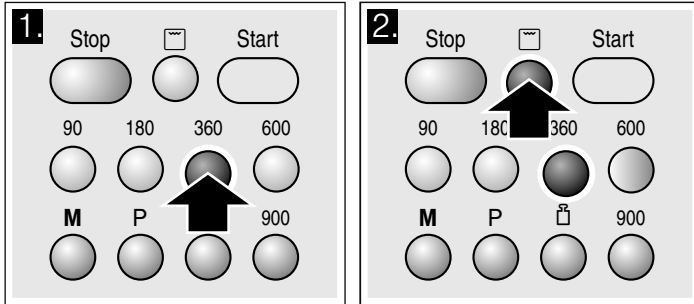
Mikrodalga fırını ve ızgarayı aynı anda çalışacak şekilde ayarlayabilirsiniz. Yemekler çıtır çıtır ve kahverengi olur. Çok daha hızlı pişirir ve enerjiden tasarruf etmenizi sağlar.

Tüm mikrodalga fırın kademelerini açabilirsiniz.
İstisna: 900 ve 600 Watt.

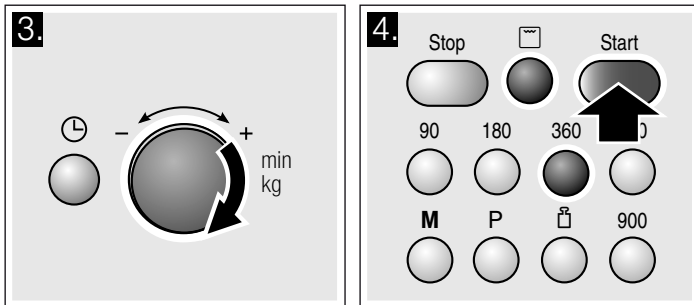
Mikrodalga fırının ve ızgaranın ayarlanması

Örnek: 360 W, Izgara , 5 dakika

1. İsteddiğiniz mikrodalga fırın kademesine basınız.
Göstergede, ayarlanan mikrodalga fırın kademesi ve 1:00 dak bilgileri görüntülenir.
2. Izgara  tuşuna basınız.



3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.
4. Start (Başlat) tuşuna basınız.



Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya Stop (Durdur) tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Sürenin değiştirilmesi

Bu her zaman mümkündür. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

Durdurma

Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Kapatıldıktan sonra tekrar Start (Başlat) tuşuna basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

Stop (Durdur) tuşuna 2 kez basınız veya kapağı açarak Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız.

Bilgi: Önce süreyi ardından mikrodalga fırın kademesini de ayarlayabilirsiniz.

Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

Hafıza

Hafıza ile yemeğin ayarlarını kaydedebilir ve istediğiniz zaman tekrar çağırabilirsiniz.

Bir yemeği özellikle sık sık hazırlıyorsanız hafıza özelliği mantıklıdır.

Hafızanın kaydedilmesi

Örnek: 360 W, 25 dakika

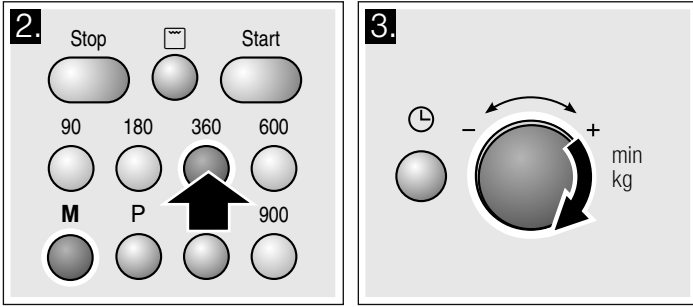
1. **M** tuşuna basınız.

Göstergede "M" yanar.

2. İstediğiniz mikrodalga fırın kademesine basınız.

Göstergede "M", istenen kademe ve 1:00 dak bilgileri görüntülenir.

3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.



4. **M** tuşu ile onaylayınız.

Saat tekrar görüntülenir. Ayar kaydedilir.

Bilgiler

- Izgarayı tek başına veya mikrodalga fırın ile birlikte kombine olarak da kaydedebilirsiniz.

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

Hafızanın başlatılması

Kaydettiğiniz programı kolayca başlatabilirsiniz. Yemeğinizi cihaza yerleştiriniz. Cihaz kapağını kapatınız.

1. **M** tuşuna basınız.

Kaydedilen ayarlar görüntülenir.

2. Start (Başlat) tuşuna basınız.

Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya Stop (Durdur) tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Durdurma

Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Kapatıldıktan sonra tekrar Start (Başlat) tuşuna basınız.

Ayarın silinmesi

İki kez Stop (Durdur) tuşuna basınız veya cihaz kapağını açarak bir kez Stop (Durdur) tuşuna basınız.

Sinyal süresinin değiştirilmesi

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

Bunun için yakl. 6 saniye süreyle Start (Başlat) tuşuna basınız.

Yeni sinyal süresi devralınır.

Saat tekrar görüntülenir.

Seçenekler:

Kısa sinyal süresi - 3 bip sesi

Uzun sinyal süresi - 30 bip sesi.

Bakım ve Temizlik

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

⚠ Kısa devre tehlikesi!

Temizlik için asla yüksek basınçlı veya buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Cihazı asla kapattıktan hemen sonra temizlemeyiniz. Cihazı soğumaya bırakınız.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazı kesinlikle suya batırmayınız veya tazyikli su altında temizlemeyiniz.

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

Keskin veya

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

Temizlik malzemeleri

Dikkat!

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

Bölge	Temizlik malzemeleri
Cihazın ön tarafı	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.
Paslanmaz çelik cihaz ön bölümü	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Bölge	Temizlik malzemeleri
Paslanmaz çelik pişirme alanı	Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su: Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Aşırı kirlenme durumunda: Fırın temizleyiciyi yalnızca pişirme alanı soğukken kullanınız. Siz en iyisi paslanmaz çelik bir sünger kullanınız. Fırın spreyi ve diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik teller kullanmayınız. Bu maddeler yüzeyi çizer. İç yüzeyini düzenli olarak kurulayınız.
Pişirme alanında oyuk	Nemli bez: Döner tabla tahriki nedeniyle cihazın iç bölümüne su girişi olmamalıdır.
Döner tabla ve çevirme halkası	Sıcak deterjanlı su: Döner tablayı tekrar yerleştirdiğinizde tabla yerine doğru oturmalıdır.
Tel ızgara	Sıcak deterjanlı su: Paslanmaz çelik temizleyicisi ile temizleyiniz veya bulaşık makinesinde yıkayınız.
Kapak camları	Cam temizleyicisi: Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız.
Conta	Sıcak deterjanlı su: Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız.

Arıza tablosu

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

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

Arıza durumunda ne yapmalı?

Hata mesajı	Olası neden	Yardım / Bilgi
Cihaz çalışmıyor	Soket yerine oturtulmamış.	Fişi takınız
	Elektrik kesintisi	Mutfak lambasının yanıp yanmadığını kontrol ediniz.
	Sigorta arızalıdır	Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusuna bakarak kontrol ediniz.
Göstergede üç sıfır yanar.	Yanlış kullanım	Sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Yakl. 10 saniye sonra tekrar açınız.
	Elektrik kesintisi	Saati yeniden ayarlayınız.
Cihaz devrede değil. Göstergede bir süre gösteriliyor.	Döner düğmeye yanlışlıkla basılmıştır.	Stop (Durdur) tuşuna basınız.
	Ayarlama yapıldıktan sonra Start (Başlat) tuşuna basılmamıştır.	Start (Başlat) tuşuna basınız veya ayarı Stop (Durdur) tuşu ile siliniz.
Mikrodalga fırın çalışmıyor.	Fırın kapağı tam kapanmamıştır.	Cihazın kapağının arasına yemek artıklarının veya yabancı bir maddenin girip girmediği kontrol ediniz.
	Start (Başlat) tuşuna basılmamış.	Start (Başlat) tuşuna basınız.

Elektrik çarpma tehlikesi!

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

Bazı hata mesajları durumunda kendiniz çözüm üretebilirsiniz.

Hata mesajı	Olası neden	Yardım / Bilgi
Yemekler eskiye oranla daha yavaş ısınıyor	Çok düşük mikrodalga fırın kademesi ayarlanmış. Cihazın içine olması gerekenden daha fazla miktarda yemek koyulmuş. Yemekler, diğer seferlerden daha soğuktu.	Daha yüksek bir mikrodalga fırın kademesi seçiniz. İki kat miktar - iki kat süre. Yemekleri ara sıra karıştırınız veya çeviriniz.
Döner tabladan bir gıcirtı veya çırtırtı sesi geliyor.	Döner tabla tahriki alanında kir veya yabancı maddeler.	Çevirme halkasını ve pişirme alanındaki oyuğu temizleyiniz.
Mikrodalga fırının çalışması algılanan bir neden olmadan durduruldu.	Mikrodalga fırın arızalıdır.	Bu hata tekrar meydana gelirse müşteri hizmetlerini arayınız.

Müşteri Hizmetleri

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

E-numarası ve FD-numarası

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

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

Müşteri hizmetleri

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

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

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

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

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - Sözleşmeden dönme
 - Satış bedelinden indirim isteme,
 - Ücretsiz onarılmasını isteme,
 - Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,
 haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığı, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımdan kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

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

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

Teknik Veriler

Giriş gerilimi	AC 220-230 V, 50 hz
Güç tüketimi	1450 W
Maksimum çıkış gücü	900 W
Izgara gücü	1200 W
Mikrodalga frekansı	2450 MHz
Sigorta	10 A
Ölçüler (YxGxD)	
- Cihaz	305 mm x 513 mm x 408 mm
- Pişirme alanı	215.0 x 337.0 x 354.0 mm
Net ağırlık	16.076 kg
VDE-onaylı	evet
CE-işareti	evet

Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



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

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

Otomatik program

Otomatik program ile çok basit şekilde yemekler hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Otomatik program optimal ayarları sağlayacaktır.

Bilgi: 8 program arasından seçim yapabilirsiniz.

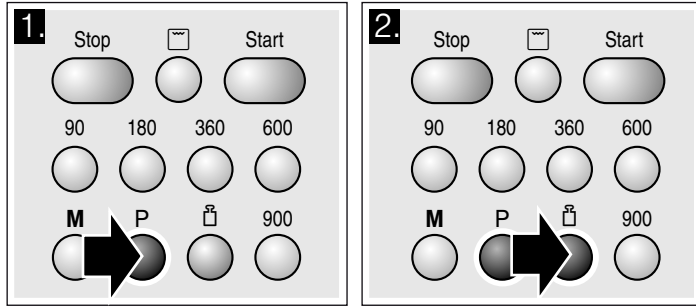
Programın ayarlanması

Bir program seçtiğinizde aşağıdaki şekilde ayarlayınız:

1. İstediğiniz program numarası görüntülene kadar **P** tuşuna basınız.

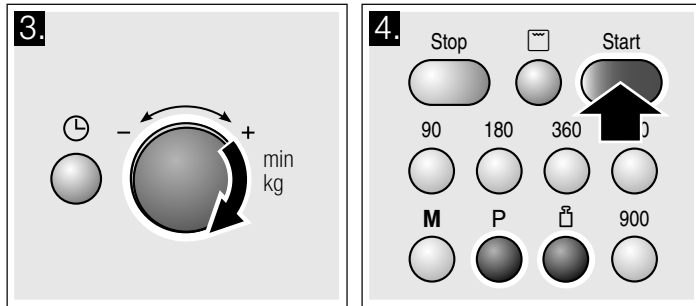
2. **P** tuşuna basınız.

Göstergede "P" yanar ve bir varsayılan ağırlık değeri görüntülenir.



3. Döner düğme ile yemeğin ağırlığını ayarlayınız.

4. Start (Başlat) tuşuna basınız.



Program süresi görünür şekilde azalmaya başlar.

Süre doldu

Bir sinyal sesi duyulur. Cihaz kapağını açınız veya Stop (Durdur) tuşuna basınız. Saat tekrar görüntülenir.

Düzeltilme

Stop (Durdur) tuşuna iki kez basınız ve ayarı yeniden yapınız.

Durdurma

Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Kapattıktan sonra tekrar Start (Başlat) tuşuna basınız.

Çalışmanın iptal edilmesi

Stop (Durdur) tuşuna 2 kez basınız veya kapağı açarak Stop (Durdur) tuşuna bir kez basınız.

Bilgiler

- Bazı programlarda belirli bir süre sonra bir sinyal duyulur. Cihaz kapağını açınız ve yemeği karıştırınız veya eti ya da kümes hayvanını çeviriniz. Kapattıktan sonra tekrar Start (Başlat) tuşuna basınız.
- Program numarası ve ağırlık bilgilerini **P** veya **P** ile sorgulayabilirsiniz. Sorgulanan değer göstergede 3 saniye süreyle görüntülenir.

Otomatik program ile buz çözme

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

Bilgiler

Yiyeceğin hazırlanması

Mümkün olduğunca düz ve porsiyonlu şekilde -18 °C'de dondurulmuş ve muhafaza edilmiş yiyecekleri kullanınız.

Buz çözme için prensip olarak yemeğin ambalajından çıkartınız ve tartınız. Programın ayarlanması için ağırlık bilgisi gereklidir.

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

Kaplar

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

Dinlenme süresi

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

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

Sinyal

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

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

Otomatik program ile pişirme

3 pişirme programı ile pirinç, patates veya sebze pişirebilirsiniz.

Bilgiler

■ Kaplar

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

■ Yiyeceğin hazırlanması

Yiyeceği tartınız. Program ayarının yapılması gerekir.

Pirinç:

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

Patates:

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

Taze sebze:

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

■ Sinyal

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

■ Dinlenme süresi

Program süresi dolduğunda yiyeceği bir kez daha karıştırınız. Sıcaklığın dengelenmesi için yemek 5 - 10 dakika dinlenmelidir.

Pişirme sonuçları, yiyeceğin kalitesine ve yapısına bağlıdır.

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

Kombi pişirme programı

Bilgiler

■ Kaplar

Yiyeceği, çok büyük olmayan ve ısıya dayanıklı mikrodalgaya uygun bir kap içinde pişiriniz.

■ Yiyeceğin hazırlanması

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

■ Dinlenme süresi

Program süresi dolduktan sonra sıcaklığın dengelenmesi için yiyeceği 5 - 10 dakika daha dinlenmeye bırakınız.

Program No.		kg olarak ağırlık aralığı
	Kombi program	
P 08	Dondurulmuş sufle, en fazla 3 cm kalınlıkta	0,4 - 0,9

Sizin için mutfağımızda test edilmiştir

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

Tablolara ilişkin uyarılar

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

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

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

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir.

Bunun için genel bir kural vardır:

İki kat miktar - neredeyse iki kat süre

Miktarın yarısı - sürenin yarısı.

Kabı daima döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

Buz çözme

Bilgiler

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

Buz çözme	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Bilgiler
Bütün siğir, dana ve domuz eti (kemikli ve kemiksiz)	800 g	180 W, 15 dak. + 90 W, 10-20 dak.	-
	1 kg	180 W, 20 dak. + 90 W, 15-25 dak.	
	1,5 kg	180 W, 30 dak. + 90 W, 20-30 dak.	
Parçalanmış veya dilimlenmiş siğir, dana ve domuz eti	200 g	180 W, 2 dak. + 90 W, 4-6 dak.	Çevirirken çözülen parçaları birbirinden ayırın
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 5-10 dak.	
	800 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	
Kıyma, karışık	200 g	90 W, 10 dak.	Mümkün olduğunca yassı bir şekilde dondurunuz
	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Birkaç kez çeviriniz, buzunu çözülmüş eti alınız
	800 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-20 dak.	

Buz çözme	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Bilgiler
Kümes hayvanı veya tavuk parçaları	600 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 10-15 dak.	-
	1,2 kg	180 W, 15 dak. + 90 W, 20-25 dak.	-
Balık filetosu, balık pirzolası veya dilimleri	400 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	Çözülen parçaları birbirinden ayırın
Sebze, ö rn. bezelye	300 g	180 W, 10-15 dak.	-
Meyve, ö rn. frambuaz	300 g	180 W, 7-10 dak.	Ara sıra dikkatlice karıştırınız, çözülen parçaları birbirinden ayırınız
	500 g	180 W, 8 dak. + 90 W, 5-10 dak.	-
Tereyağı, yumuşatma	125 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 2-3 dak.	Ambalajını tamamen çıkartın
	250 g	180 W, 1 dak. + 90 W, 3-4 dak.	-
Bütün ekmek	500 g	180 W, 6 dak. + 90 W, 5-10 dak.	-
	1 kg	180 W, 12 dak. + 90 W, 10-20 dak.	-
Pasta, kuru, ö rn. kuru pasta	500 g	90 W, 10-15 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya kremasız pasta için, pasta dilimlerini birbirinden ayırın
	750 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 10-15 dak.	-
Pasta, yumuşak, ö rn. meyveli kek, süzme yoğurtlu kek	500 g	180 W, 5 dak. + 90 W, 15-20 dak.	Sadece kaplamasız, kaymaksız veya jelatinsiz pasta için
	750 g	180 W, 7 dak. + 90 W, 15-20 dak.	-

Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

Bilgiler

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

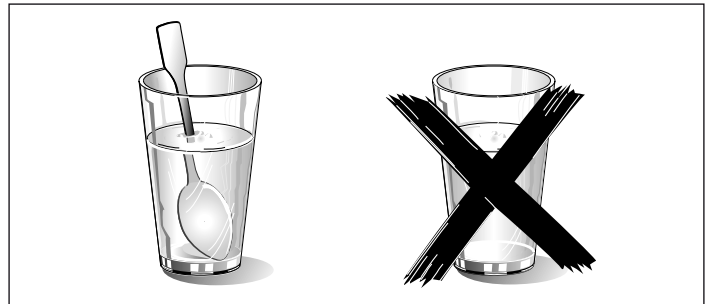
- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekler ara sıra 2 - 3 defa karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabi çıkartmak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

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

Yemeklerin ısıtılması

⚠ Haşlanma tehlikesi!

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



Dikkat!

Metal - ör n. camın içindeki kaşık - fırın duvarlarından ve kapak iç kısmından en az 2 cm mesafede bulunmalıdır. Kivılcıklar kapağın iç camına zarar verebilir.

Bilgiler

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

- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Yiyecek kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekleri aralarda birkaç kez karıştırmanız veya çevirmeniz gereklidir. Sıcaklığı kontrol ediniz.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2-5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

Yemeklerin ısıtılması	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Menü, Tencere yemeği, Hazır yemek (2-3 parça)	350-500 g	600 W, 4-8 dak.	-
İçecekler	150 ml	900 W, 1-2 dak.	Kaşığı bardağa koyunuz, alkollü içecekleri ısıtmayınız, ara sıra kontrol ediniz
	300 ml	900 W, 3-3 dak.	
	500 ml	900 W, 3-4 dak.	
Bebek maması, ö rn. biberonda süt	50 ml	360 W, yakl. ½ dak.	Emzik veya kapak olmadan. Isıttıktan sonra daima iyice çalkalayınız. Mutlaka sıcaklığı kontrol ediniz!
	100 ml	360 W, yakl. 1 dak.	
	200 ml	360 W, 1½ dak.	
1 Fincan çorba	200 g	600 W, 2-3 dak.	-
Çorba, 2 kase	400 g	600 W, 4-5 dak.	-
Soslu et	500 g	600 W, 8-11 dak.	Et dilimlerini birbirinden ayırınız
Sebze yemeği	400 g	600 W, 6-8 dak.	-
	800 g	600 W, 8-11 dak.	-
Sebze, 1 porsiyon	150 g	600 W, 2-3 dak.	Biraz sıvı ekleyiniz
Sebze, 2 porsiyon	300 g	600 W, 3-5 dak.	-

Yemeklerin pişirilmesi

Bilgiler

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

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

Yemeklerin pişirilmesi	Ağırlık	Mikrodalga fırın kademesi Watt olarak, süre dakika olarak	Uyarılar
Dalyan köfte	750 g	600 W, 20-25 dak.	açık pişirme
Bütün tavuk, taze, içi boş	1,2 kg	600 W, 25-30 dak.	Pişirme süresinin yarısı dolunca çeviriniz
Sebze, taze	250 g	600 W, 5-10 dak.	Sebzeleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; Her 100 g sebze için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 10-15 dak.	
Patates	250 g	600 W, 8-10 dak.	Patatesleri eşit büyüklükte parçalara bölünüz; her 100 g için 1 - 2 YK su ilave ediniz; ara sıra karıştırınız
	500 g	600 W, 11-14 dak.	
	750 g	600 W, 15-22 dak.	
Pirinç	125 g	900 W, 5-7 dak. + 180 W, 12-15 dak.	İki katı kadar sıvı ekleyiniz
	250 g	900 W, 6-8 dak. + 180 W, 15-18 dak.	
Tatlılar, ö rn. puding (toz halinde)	500 ml	600 W, 6-8 dak.	Puding'i ara sıra yumurta çırpma teli ile 2 - 3 defa iyice karıştırınız
Meyve, komposto	500 g	600 W, 9-12 dak.	-

Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

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

Yoğuşma suyu

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

Izgara yapma hakkında bilgiler

Bilgiler

- Belirtilen tüm değerler referans değerlerdir, gıda maddesinin içeriğine göre değerler değişiklik gösterebilir.
- Her zaman pişirme alanı kapağı kapalıyken tel ızgara üzerinde ızgara yapınız ve önceden ısıtma yapmayınız.
- Tel ızgarayı her zaman döner tablanın üzerine yerleştiriniz.






	Miktar	Aksesuar	Dakika olarak süre
Tost ekmeği (üstten kızartma)	2 - 4 dilim	Tel ızgara	1. taraf: Yakl. 2 - 4 2. taraf: Yakl. 2 - 4
Tostu üstten kızartma	2 - 6 dilim	Tel ızgara	Malzemeye göre: 7 - 10
Gratine çorba, örn. Soğan çorbası	2 - 4 kase	Döner tabla	yakl. 15 - 20

Mikrodalga fırın ile kombine ızgara

Bilgiler

- Kombine çalışma şekli özellikle sufleler ve gratenler için uygundur.
- Kapağı her zaman döner tablanın üzerine yerleştiriniz ve yemeklerin kapağını kapatmayınız.
- Kızartma için yüksek bir kap kullanınız. Böylece pişirme alanı daha temiz kalır.
- Sufle ve graten için büyük, yassı bir kap kullanınız. Dar, yüksek kaplarda besinlerin pişmesi daha uzun sürecek ve yüzeyleri karacaktır.

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

	Ağırlık	Aksesuar	Mikrodalga fırın kademesi, Watt	Dakika olarak süre	Uyarılar
Dalyan köfte Maks. 7 cm yükseklikte	yakl. 750 g	Döner tabla	360 W + 	25 - 35 dak.	Maksimum 6 cm yükseklikte
Küçük tavuk parçaları, örn. Tavuk budu veya tavuk kanadı	yakl. 800 g	Kap, tel ızgara üzerinde	360 W + 	30 - 40 dak.	Derinlikte yukarıya gelecek şekilde yerleştiriniz. Çevirmeyin.
Tavuk kanadı, marine edilmiş, dondurulmuş	yakl. 800 g	Kap, tel ızgara üzerinde	360 W + 	15 - 25 dak.	Çevirmeyin.
Makarna suflesi (önceden pişirilmiş malzemelerden)	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + 	25 - 35 dak.	Peynir ekleyiniz. Maksimum 5 cm yükseklikte.
Patates graten (çiğ patatesten)	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + 	30 - 40 dak.	Maksimum 4 cm yükseklikte.
Balık, üstten kızartılmış	yakl. 400 g	Döner tabla	360 W + 	20 - 25 dak.	Derin dondurulmuş balığın önceden buzunu çözünüz.
Süzme yoğurtlu sufle	yakl. 1000 g	Döner tabla	360 W + 	30 - 35 dak.	Maksimum 5 cm yükseklikte.
Sebzeli şiş	4 - 5 parça	Tel ızgara	180 W + 	15 - 20 dak.	Ahşap şiş kullanınız.
Balık şiş	4 - 5 parça	Tel ızgara	180 W + 	10 - 15 dak.	Ahşap şiş kullanınız.

EN 60705'ye göre test edilen yemekler

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

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

Mikrodalga fırın ile pişirme ve buz çözme


Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt olarak mikrodalga fırın kademesi, dakika cinsinden süre	Uyarı
Yumurtalı süt, 750 g	360 W, 12-17 dak. + 90 W, 20-25 dak.	20 x 17 cm payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.
Bisküvi	600 W, 8-10 dak.	Ø 22 payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.
Dalyan köfte	600 W, 20-25 dak.	Payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.

Mikrodalga fırın ile buz çözme

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

Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi

Yemek	Watt olarak mikrodalga fırın kademesi, dakika cinsinden süre	Uyarı
Patates graten	Izgara  + 360 W, 35-40 dak.	Ø 22 payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz.







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000695875

(04)
961209