



BOSCH



Register your
new device on
MyBosch now and
get free benefits:
**[bosch-home.com/
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

Microwave

HMT84G451 HMT84G421 HMT84G

[kk] Пайдалану нұсқау	Микротолқынды пеш	2
[sr] Uputstva za upotrebu	Mikrotalasna rerna	18
[uk] Інструкція з використання	Мікрохвильова піч	34

Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар	2	Өнім нөмірі және зауыттық нөмір	11
Зақымдардың себептері	5	Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау	11
Электбұйымды орнату мен іске қосу	5	Автоматты бағдарлама	12
Басқару тақтасы	6	Бағдарламаны орнату	12
Айналмалы ауыстырып-қосқыш	6	Автоматты бағдарлама көмегімен еріту	12
Қыздыру түрлері	6	Автоматты бағдарлама көмегімен дайын күйге жеткізу	12
Құралдар	6	Дайын күйге жеткізудің біріктірілген режимі	13
Бірінші рет пайдалану алдында	7	Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік	13
Сағатты орнату	7	Кестелер туралы нұсқаулар	13
Жұмыс камерасын қыздыру	7	Еріту	13
Микро толқынды пеш	7	Терең қатырылған тамақтарды еріту, қыздыру немесе дайын күйге келтіру	14
Ыдыс туралы нұсқаулар	7	Тамақты қыздыру	14
Микро толқындардың қуаты	8	Тамақты дайын күйге жеткізу	15
Микро толқындарды реттеу	8	Микро толқынды пешті пайдалану туралы кеңестер	15
Салқындату желдеткіші	8	Грильде өзірлеу нұсқаулығы	16
Грильде өзірлеу	8	Микро толқындар бар біріктірілген гриль	16
Грильді орнату	8	Тамақтар EN 60705 стандартына сай тексерілген	17
«Микро толқындар және гриль» біріктірілген режимі	9	Микро толқынды пеш көмегімен дайын күйге жеткізу және еріту	17
Микро толқынды пешті және грильді реттеу	9		
Жад	9		
Жадта сақтау	9		
Жад құрылғысын қосу	9		
Дыбыстық сигнал ұзақтығын өзгерту	10		
Күту және тазалау	10		
Жуғыш заттар	10		
Ақаулықтар кестесі	11		
Сервистік қызмет	11		

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

⚠ Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар

Осы нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Тек содан кейін құрылғыны қауіпсіз және дұрыс пайдалана аласыз. Пайдалану нұсқаулығын кейін пайдалану немесе жаңа иесі үшін сақтаңыз.

Аспапты орамадан ашудан соң тексеріңіз. Тасымалдаудағы зақым жағдайында қоспаңыз.

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

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

Бұл құрылғы теңіз деңгейінен максималды 4000 метрге дейін болған биіктікте пайдалануға арналған.

Бұл аспап сыртқы таймер немесе пультпен пайдалануға арналмаған.

Бұл құрылғыны жасы 8-дегі және одан үлкен балалардың, сонымен қатар қозғалу,

сезу және ойлану мүмкіндіктері шектелген және/немесе жеткілікті білімі жоқ тұлғалардың пайдалануына тек оларды қауіпсіздіктері үшін жауапкер адам қадағалаған жағдайда немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларымен таныс болса және дұрыс пайдаланбау салдарынан қандай қауіптердің орын алатынын түсінетін болса ғана пайдалануларына болады.

Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз. Тазалау мен техникалық қызмет көрсетуге 15 жастан асқан балаларға ересектердің қадағалауымен рұқсат етіледі. Жасы 8-ден кем балаларды құрылғы және тоқ сымынан алыс ұстаңыз.

Өрт қаупі бар!

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

немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.

- Құрылғы қатты қызады. Құрылғының панелін ешқашан сақтау сөресі ретінде пайдаланбаңыз.
- Аспап қызып кетеді. Орнату және қосу тарауындағы құрылғы жоғарысындағы минималдық аралық туралы мәліметті ескеріңіз.
 - Құрылғыны декор немесе жиһаз есігінің арқасында орнатпаңыз.
 - Құрылғыны кірістірілетін жиһазда орнату мүмкін емес.
- Қызып кету қаупі бар.
- Құрылғыны дұрыс емес пайдалану қауіпті және зақымдарға әкелуі мүмкін. Өнімдерді немесе киімді құрғатуға, шәркені, дәндер салынған жастықтарды, губкаларды, ылғалды шүберектерді және т.б. қыздыруға болмайды. Мысалы, қыздырылған шәрке, дәндер немесе мамық салынған жастық тіпті бірнеше сағаттан кейін де тұтануы мүмкін. Құрылғыны тек тамақты және сусындарды өзірлеу үшін пайдаланыңыз.
- Өнімдер тұтануы мүмкін. Ешқашан жылуды сақтау үшін өнімдерді орамаларда қыздырмаңыз. Пластиктен, қағаздан немесе басқа тұтанғыш материалдардан жасалған ыдыстардағы өнімдерді ешқашан қараусыз қыздырмаңыз. Ешқашан тым жоғары қуатты немесе ұзақ уақытты орнатпаңыз. Осы нұсқаулықтағы ақпаратқа сүйеніңіз. Микро толқынды пеште өнімдерді ешқашан құрғатпаңыз. Құрамында ылғал аз өнімдерді тым жоғары қуатпен немесе тым ұзақ уақыт бойы ешқашан ерітпеңіз және қыздырмаңыз.
- Өсімдік майы тұтануы мүмкін. Ешқашан тамақ майын микро толқынды пеш көмегімен қыздырмаңыз.

Жарылу қаупі бар!

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

Денсаулыққа қатты зиян тию қаупі бар!

- Дұрыстап тазаламаса, құрылғының беті зақымдалуы мүмкін. Бұл микро толқынды энергияның ағуына әкелуі мүмкін. Құрылғыны жүйелі түрде тазалаңыз және тамақ қалдықтарын бірден кетіріңіз. Жұмыс камерасын, есік тығыздағышын

және есік шектегішін таза ұстаңыз; сондай-ақ, Күту және тазалау тарауын қараңыз.

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

Ток соғу қаупі бар!

- Білікті емес маманның жөндеуі қауіпті. Жөндеуді және зақымдалған қосу сымдарын ауыстыруды тек біздің клиенттерге қызмет көрсететін тәжірибелі техниктердің біреуі ғана орындай алады. Құрылғы ақаулы болса, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.
- Ыстық құрылғы бөлшектерінде кабель оқшаулауы электр құрылғыларда еруі мүмкін. Ешқашан электр құрылғылардың тоқ кабелін ыстық құрылғы бөлшектеріне тигізбеңіз.
- Ішіне кірген ылғалдық тоқ соғуына алып келуі мүмкін. Жоғары қысымдық тазартқышты немесе бу тазартқышты пайдаланбаңыз.
- Енетін ылғал ток соғуына әкелуі мүмкін. Ешқашан құрылғыға жоғары температуралардың және ылғалдың әсер етуіне жол бермеңіз. Құрылғыны тек жабық бөлмелерде пайдаланыңыз.
- Ақаулы құрылғы ток соғуына әкелуі мүмкін. Ақаулы құрылғыны ешқашан қоспаңыз. Ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. Сервистік қызметке қоңырау шалыңыз.
- Құрылғы жоғары кернеумен жұмыс істейді. Ешқашан корпусты алмаңыз.
- Ішіне кірген ылғалдық тоқ соғуына алып келуі мүмкін. Желілік айырды шығарыңыз немесе сақтандырғыш шкафында сақтандырғышты өшіріңіз. Ешқашан ішінде сұйықтық бар ыдыстарды құрылғыға қоймаңыз, құрылғыны табан ретінде пайдаланбаңыз.

Күйік алу қаупі бар!

- Құралдар мен ыдыстар қызады. Жұмыс камерасынан ыдысты және құралдарды әрқашан ұстағыш көмегімен шығарыңыз.
- Спирт булары ыстық духовкада тұтануы мүмкін. Құрамында спирт жоғары сусындар бар тамақтарды ешқашан әзірлемеңіз. Құрамында спирт жоғары сусындардың тек азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз.
- Қабығы қалың өнімдер қыздыру кезінде, одан кейін де жарылуы мүмкін. Ешқашан жұмыртқаны қабығымен әзірлемеңіз немесе қайнатып әзірленген жұмыртқаны қыздырмаңыз. Ұлуларды және шаян тәрізділерді әзірлемеңіз. Қуырған жұмыртқаны немесе стакандағы жұмыртқаларды әзірлеу алдында сары уызды тесіңіз. Алмалар, қызанақтар, картоп немесе сосискалар сияқты қабығы қатты өнімдерде қабық жарылуы мүмкін. Қыздырмай тұрып қабықты тесіңіз.
- Балалар тамағындағы жылу біркелкі таралмайды. Балалар тамағын ешқашан жабық ыдыста қыздырмаңыз. Әрқашан қақпақты ашыңыз немесе емізін алыңыз. Қыздырудан кейін араластырыңыз немесе шайқаңыз. Балаға тамақ бермей тұрып температураны тексеріңіз.
- Қыздырылған өнімдер жылуды бөледі. Тамақтар ыстық болуы мүмкін. Жұмыс камерасынан ыдысты және құралдарды әрқашан кәстрөл ұстағышының көмегімен шығарыңыз.
- Өнімдердің ауа өткізбейтін орамасы жарылуы мүмкін. Әрқашан орамадағы ақпаратқа назар аударыңыз. Жұмыс камерасынан тамақтарды әрқашан кәстрөл ұстағышының көмегімен шығарыңыз.
- Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе қыздыру элементтеріне тимеңіз. Әрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Құрылғыны тиісті болмаған ретте пайдалану қауіпті. Тағам немесе киімдерді құрғату, шәркелерді, дәндік және тұқымдастық жастықтарды, губкаларды, ылғалды шүберектерді және ұқсастарды жылытуға рұқсат жоқ. Мысалы, қызып кеткен шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқсасы күйіп қалуға алып келуі мүмкін

Күйік алу қаупі бар!

- Құрылғы есігін ашқанда ыстық бу шығуы мүмкін. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз. Балаларды аулақ ұстаңыз.
- Ыстық жұмыс камерасында судан бу пайда болуы мүмкін. Ыстық жұмыс камерасына су құймаңыз.
- Сұйықтықтарды қыздыру қайнауға әкелуі мүмкін. Яғни, қыздыру температурасы әдеттегі көпіршіктердің көбеюінсіз және бусыз қол жетеді. Тіпті ыдыс вибрациясы төмен болса да, ыстық сұйықтық кенет қайнап, шашырауы мүмкін. Қыздырғанда әрқашан ыдысқа қасықты салу керек. Бұл сұйықтықтың қызып кетуін болдырмауға мүмкіндік береді.

Жарақат алу қаупі бар!

- Құрылғы есігінің сызат түскен шынысы сынуы мүмкін. Шыныға арналған қырғышты, күшті немесе абразивті жуғыш заттарды пайдаланбаңыз.
- Жарамсыз ыдыс жарылуы мүмкін. Фарфор мен керамикадан жасалған ыдыстың тұтқаларында және қақпағында майда тесіктер болуы мүмкін. Бұл тесіктердің артында қуыс болады. Қуысқа ылғал кіргенде ыдыс жарылуы мүмкін. Тек микро толқынды пешке арналған ыдысты пайдаланыңыз.
- Ыдыстар мен метал контейнерлер немесе метал шеттік ыдыстар таза микротолқынды жұмыста ұшқын жасалуына алып келуі мүмкін. Құрылғы зақымдалады. Таза микротолқынды жұмыста ешқашан метал контейнерді пайдаланбаңыз.
- Әйнекті айналатын тәрелке жарылуы мүмкін. Қатты заттармен айналатын тәрелкеге соқпаңыз.
- Әйнекті айналатын тәрелке сызаттар мен сынықтар қауіпті табылады. Айналатын тәрелкелерді абайлап пайдаланыңыз.

Зақымдардың себептері

Назар аударыңыз!

- Өте ласталған тығыздағыш: Егер тығыздағыш өте ласталған болса, құрылғының есігі дұрыстап жабылмайды. Іргелес жиһаз беттері зақымдалуы мүмкін. Тығыздағышты әрқашан таза ұстаңыз.
- Микро толқынды пештің тамақсыз жұмыс істеуі: Құрылғыны жұмыс камерасында тамақ жоқ күйде пайдалану тым көп жүктеме түсуіне әкелуі мүмкін. Құрылғыны ешқашан тамақсыз қоспаңыз. Ерекшелік ыдысты қысқа уақыт бойы сынау болуы мүмкін, «Микротолқынды пеш, ыдыс» тарауын қараңыз.
- Микро толқынды пеш көмегімен попкорн жасау: Ешқашан тым жоғары микро толқындар қуатын орнатпаңыз. Ең көбі 600 Ватт қуатын пайдаланыңыз. Попкорн салынған пакетті әрқашан шыны төрелкеге салыңыз. Шыны тым көп жүктемеден сынуы мүмкін.
- Қайнап шыққан сұйықтық айналмалы подностың жетегі арқылы құрылғының ішіне кірмеуі керек. Тамақтың әзірленуін

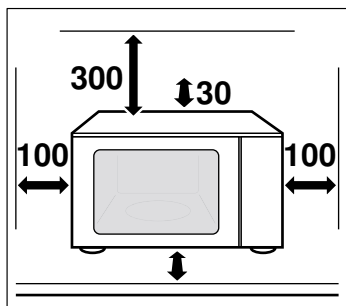
бақылаңыз. Алдымен тамақты әзірлеу үшін қысқарақ уақыт кезеңін қолданыңыз және қажет болса, оны ұзартыңыз.

- Микро толқынды пешті ешқашан айналмалы подносыз пайдаланбаңыз.
- Ұшқын: Металл, мыс.: шыныдағы қасық, пеш ошағынан және есіктің ішкі жағынан кем дегенде 2 см. алшақ тұруы тиіс. Ұшқын есік әйнегін зақымдауы мүмкін.
- Алюминий табақ: Аспапта алюминий табақтарын пайдаланбаңыз. Аспап пайда болатын ұшқындар арқылы зақымдалады.
- Құрылғыны есігін аша отырып, суыту.: Пеш ошағын жабық күйде суыту. Құрылғы есігіне ешнәрсе қысылып қалмауы тиіс. Егер есік толық жабылмай, қиялап ашылып қалса, жақын тұрған жиһазды зақымдайды.
- Пісіру камерасында конденсациялық су: Есіктің терезесінде, ішкі қабатта және түбінде конденсациялық су болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай, бұдан қысқа толқындар қызметі зиян шекпейді. Тот басудың алдын алу үшін конденсацияланған суды әрдайым әр пісіруден соң сұртіп тастаңыз.

Электрбұйымды орнату мен іске қосу

Бұл құрылғы тек жеке үйде пайдалануға арналған.

Үстел құрылғысын қатты және беті тегіс жерге (өденнен кемінде 85 см жоғары етіп) қойыңыз. Желдеткіш саңылауы ашық қалуы керек. Құрылғының жоғарғы жағында бос жайдың минималдық биіктігі 30 см.



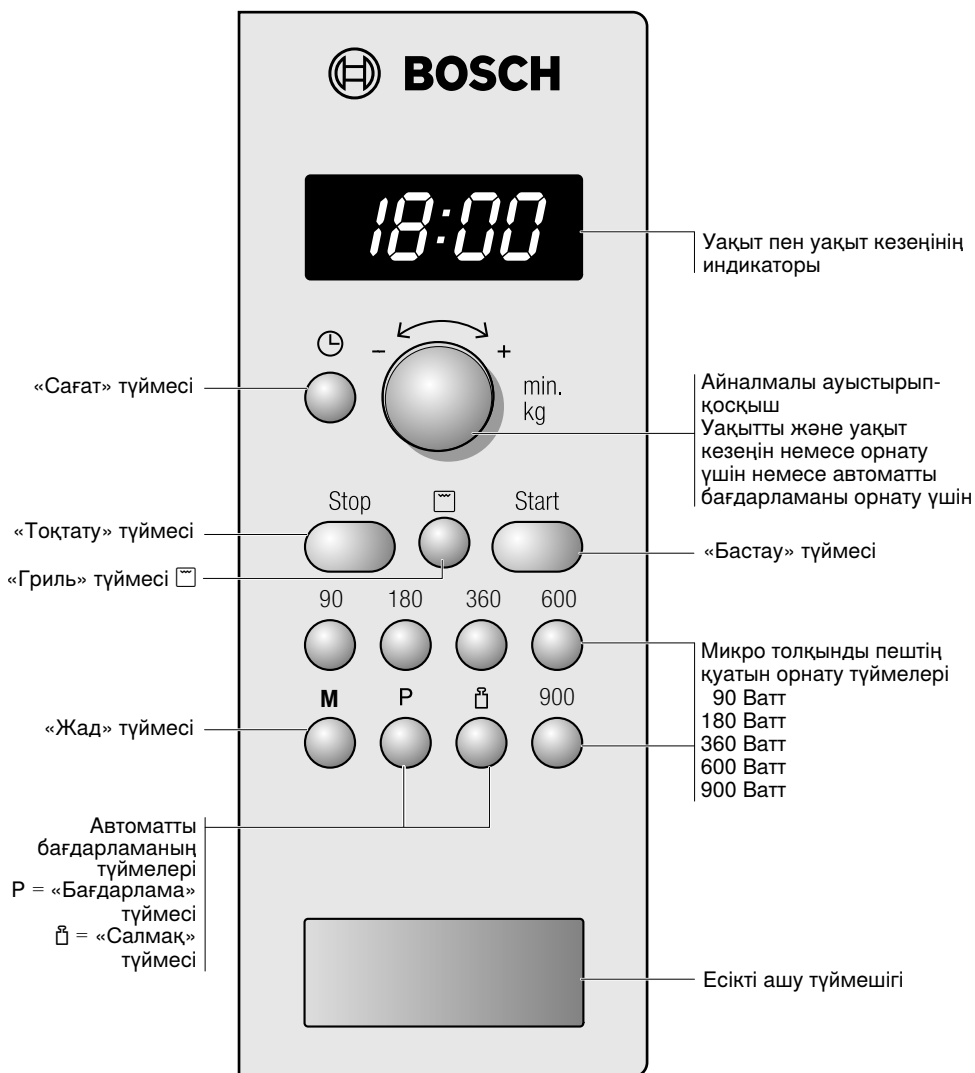
Құрылғы қосуға дайын және тек ережеге сай қорғағыш орнатылған контактілік розеткаға орнатылуы тиіс. Желі қуаты зауыт белгісіндегі қуат түрімен сәйкес келуі тиіс.

Розетканы көшіру немесе тоқ кабелін алмастыру тек қана электр маманы орындау керек. Құралығы айыры әрдайым дайын болуы қажет.

Ешқандай көп контактілік айыр, айыр қалыбы мен ұзайтқыштар пайдаланбаңыз. Шамадан тыс жүктеу барысында, өрт шығу қаупі бар.

Басқару тақтасы

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



Айналмалы ауыстырып-қосқыш

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

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

Қыздыру түрлері

Микро толқындар

Олар өнімдерде жылуға айналады. Микро толқынды пеш тез ерітуге, қыздыруға және дайын күйге келтіруге арналған.

Микро толқындардың қуаты

- Сұйықтықтарды қыздыру үшін 900 Ватт.
- Тамақтарды жылыту және дайын күйге жеткізу үшін 600 Ватт.
- Етті әзірлеу және қыздыруға сезімтал тамақтарды жылыту үшін 360 Ватт.
- Тамақтарды еріту және дайын күйге жеткізу үшін 180 Ватт.
- Қыздыруға сезімтал тамақтарды еріту үшін 90 Ватт.

Гриль

Гриль көмегімен көмештерді әзірлеуге болады.

Микро толқындармен біріктірілген гриль

Мұнда гриль микро толқындармен бірге жұмыс істейді. Біріктірілген режим көмештер және гратендер үшін қолайлы. Тамақтар қытырлақтау және қоңырлау болады. Бұл әлдеқайда тезірек және қуатты үнемдейсіз.

Құралдар

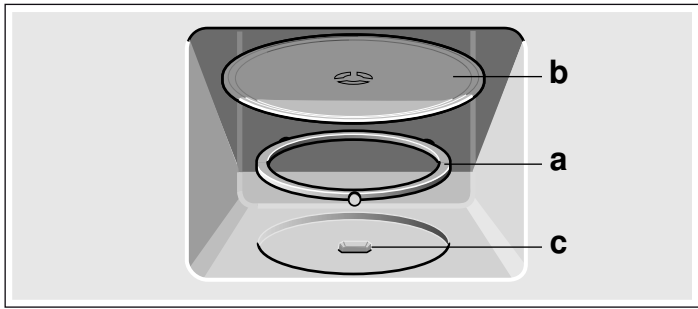
Назар аударыңыз!

Ыдысты алғанда айналатын тәрелке жылжымауына назар аударыңыз. Айналатын тәрелке дұрыс орнатылғанына назар аударыңыз. Айналатын тәрелкені оңға және солға айналдырыңыз.

Айналмалы поднос

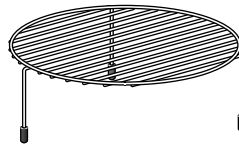
Айналмалы подносты келесідей орнату керек:

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



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

Тор



Гриль жасауға арналған тор, мысалы, стейктер, сосискалар немесе тосттар үшін я болмаса қыздырып пісіруге арналған жалпақ қалыптарға арналған тіреуіштер ретінде.

Нұсқау: Торды айналмалы подносқа қойыңыз.

Бірінші рет пайдалану алдында

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

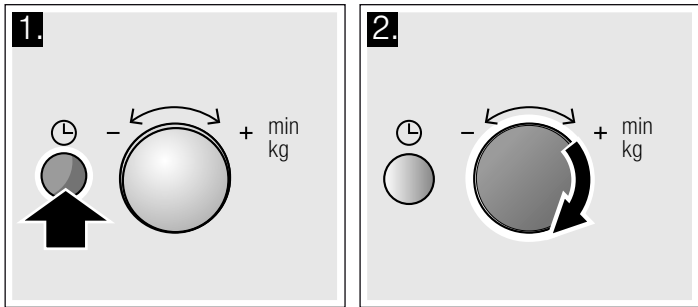
Сағатты орнату

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

1. түймесін басыңыз.

Дисплейде 12:00 сағат уақыты және пайда болады

2. Айналмалы ауыстырып-қосқыш көмегімен уақытты орнатыңыз.



3. түймесін қайта басыңыз.

Ағымдағы уақыт орнатылады.

Сағатты жасыру

түймесін басыңыз да, «Тоқтату» түймесін басыңыз. Дисплей өшеді.

Сағатты қайтадан орнату

түймесін басыңыз.

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

Уақытты өзгерту, мысалы, жазғы уақытты қысқы уақытқа

1 - 3 тармақтарында сипатталғандай орнатыңыз.

Жұмыс камерасын қыздыру

Жаңа құрылғының иісін кетіру үшін айналмалы поднос орнатылған жабық, бос жұмыс камерасын 10 минут бойы қыздырыңыз. Жұмыс камерасында орама қалдықтары болмауын қадағалаңыз.

1. «Гриль» түймесін басыңыз.

Дисплейде 10:00 уақыты және пайда болады

2. «Бастау» түймесін басыңыз.

Уақыт өткенде дыбыстық сигнал естіледі. «Тоқтату» түймесін басыңыз немесе құрылғыны өшіріңіз.

Микро толқынды пеш

Микро толқындар өнімдерге жылуға түрлендіріледі.

Микро толқынды пешті пайдалануға болады, яғни, оның өзін немесе грильмен біріктірілген режимде.

Ыдыс туралы ақпаратты аласыз және микро толқынды пешті реттеу жолы туралы оқи аласыз.

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

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

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

1. 900 Вт түймесін басыңыз.

2. Таймерлік өшіргіш көмегімен 1:30 мин. уақытын орнатыңыз.

3. «Бастау» түймесін басыңыз.

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

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

Ыдыс туралы нұсқаулар

Қолайлы ыдыс

Қолайлы ыдыс болып шыны керамикадан, фарфордан, керамикадан және ыстыққа төзімді пластиктен жасалған ыдыс табылады. Бұл материалдар микро толқындарды өткізеді.

Әзірлеу ыдыстарын пайдалануға болады. Осылайша толып кетуді болдырмауға болады. Алтын немесе күміс безендіруі бар ыдысты тек өндіруші оның микро толқынды пешке жарайтынына кепілдік берсе ғана пайдаланыңыз.

Жарамайтын ыдыс

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

Назар аударыңыз!

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

Ыдысты сынау

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

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

1. Құрылғыға бос ыдысты ½ - 1 минутқа ең көп қуатқа қойыңыз.
2. Кезеңді түрде температураны тексеріп тұрыңыз.

Ыдыс суық немесе жылы болуы керек.

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

Микро толқындардың қуаты

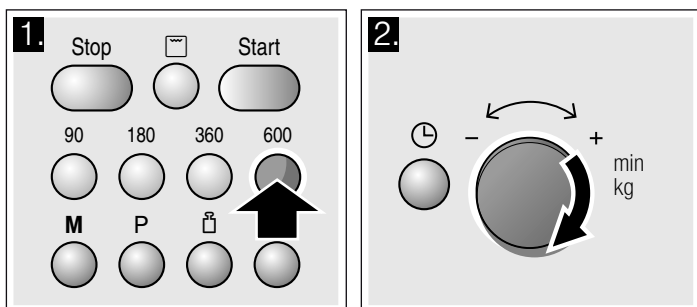
Микро толқындардың қуаты	мынаған арналған
90 Вт	Қыздыруға сезімтал тамақтарды еріту үшін
180 Вт	Тамақтарды еріту және дайын күйге жеткізу үшін
360 Вт	Етті әзірлеу және қыздыруға сезімтал тамақтарды жылыту үшін
600 Вт	Тамақтарды жылыту және дайын күйге жеткізу үшін
900 Вт	Сұйықтықтарды қыздыру үшін

Нұсқау: 900 Вт қуатын 30 минутқа, 600 Вт қуатын 1 сағатқа орнатуға болады, басқа қуаттарда әзірлеу уақыты 1 сағаттан 39 минутқа дейін болуы мүмкін.

Микро толқындарды реттеу

Мысалы, микро толқындардың қуаты 600 Ватт

1. Микро толқынды пештің қажет қуатын таңдаңыз.
Дисплейде таңдалған микро толқындар қуаты жанады және 1:00 мин уақыты пайда болады.
2. Айналымды ауыстырып-қосқыш көмегімен уақытты орнатыңыз.

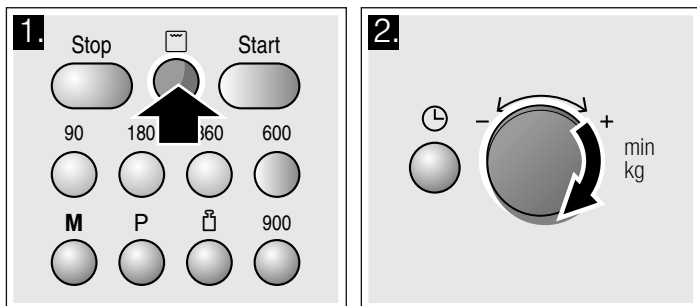


Грильде әзірлеу

Қуатты гриль қарқынды бөттегі жылуды және тіпті өнімдерді қызартуды қажет етеді.

Грильді орнату

1. «Гриль» түймесін басыңыз.
Дисплейде 10:00 мин уақыты және таңба пайда болады.
2. Айналымды ауыстырып-қосқыш көмегімен уақытты орнатыңыз.



3. «Бастау» түймесін басыңыз.

Дисплейде уақыттың өтіп жатқаны көрінеді.

Уақыт өтіп кетті

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

Уақытты өзгерту

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

Тамақ әзірлеуді тоқтату

«Тоқтату» түймесін екі рет басыңыз немесе құрылғының есігін ашыңыз. Есікті жапқаннан кейін «Бастау» түймесін қайта басыңыз.

Әрекетті болдырмау

«Тоқтату» түймесін 2 рет басыңыз немесе есікті ашып, «Тоқтату» түймесін бір рет басыңыз.

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

Салқындату желдеткіші

Құрылғы салқындату желдеткішімен жабдықталған. Желдеткіш тіпті құрылғы қосулы болса да жұмыс істеуін жалғастыра алады.

Нұсқаулар

- Микро толқындар жұмыс істегенде камера салқын болып қалады. Бұған қарамастан салқындату желдеткіші қосылады. Желдеткіш тіпті құрылғы өшіріліп қойылған болса да жұмыс істей бере алады.
- Есіктің терезесінде, ішкі қабырғаларда және түпте конденсат пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты, микро толқынды пеш дұрыс жұмыс істеп тұр. Тамақты әзірлеуден кейін конденсатты сүртіңіз.

3. «Бастау» түймесін басыңыз.

Дисплейде уақыттың өтіп жатқаны көрінеді.

Уақыт өтіп кетті

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

Уақытты өзгерту

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

Тамақ әзірлеуді тоқтату

«Тоқтату» түймесін екі рет басыңыз немесе құрылғының есігін ашыңыз. Есікті жапқаннан кейін «Бастау» түймесін қайта басыңыз.

Түзету

Орнаылған уақыт кезеңін кез келген уақытта түзетуге болады.

Реттеуді ысыру

«Тоқтату» түймесін екі рет басыңыз немесе құрылғының есігін ашып, «Тоқтату» түймесін бір рет басыңыз.

«Микро толқындар және гриль» біріктірілген режимі

Бір уақытта гриль және микро толқындар режимін орнатуға болады. Тамақтар қытырлақтау және қоңырлау болады. Бұл әлдеқайда тезірек және қуатты үнемдейсіз.

Микро толқындардың барлық қуаттарын қосуға болады.
Ерекшелік: 900 және 600 Ватт.

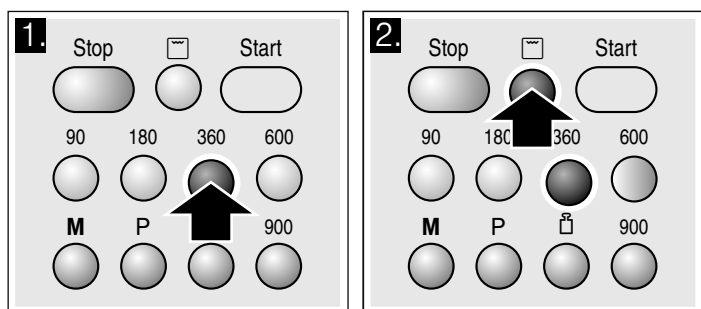
Микро толқынды пешті және грильді реттеу

Мысал: 360 Вт, гриль ☐, 5 минут

1. Микро толқынды пештің қажет қуатын таңдаңыз.

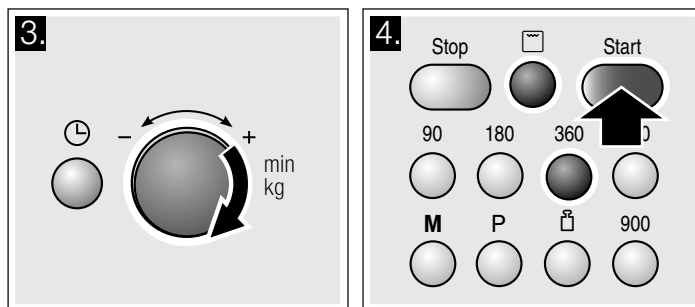
Дисплейде таңдалған микро толқындар қуаты жанады және 1:00 мин уақыты пайда болады.

2. «Гриль» ☐ түймесін басыңыз.



3. Айналмалы ауыстырып-қосқыш көмегімен уақытты орнатыңыз.

4. «Бастау» түймесін басыңыз.



Дисплейде уақыттың өтіп жатқаны көрінеді.

Уақыт өтіп кетті

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

Уақытты өзгерту

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

Тамақ әзірлеуді тоқтату

«Тоқтату» түймесін екі рет басыңыз немесе құрылғының есігін ашыңыз. Есікті жапқаннан кейін «Бастау» түймесін қайта басыңыз.

Әрекетті болдырмау

«Тоқтату» түймесін 2 рет басыңыз немесе есікті ашып, «Тоқтату» түймесін бір рет басыңыз.

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

Жад

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

Өте жиі әзірлейтін тамақты жадқа енгізген жөн.

Жадта сақтау

Мысал: 360 Вт, 25 минут

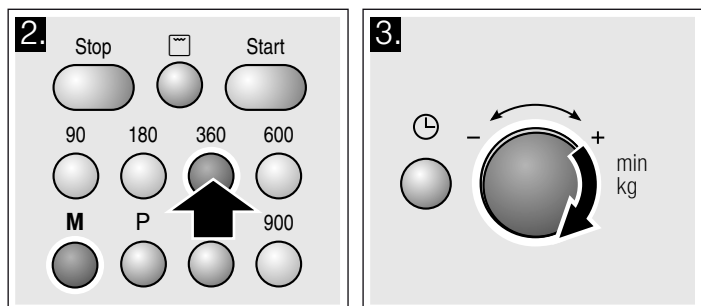
1. **M** түймесін басыңыз.

Дисплейде «M» жанады.

2. Микро толқынды пештің қажет қуатын таңдаңыз.

Дисплейде «M», таңдалған қуат және 1:00 мин жанады.

3. Айналмалы ауыстырып-қосқыш көмегімен уақытты орнатыңыз.



4. **M** түймесінің көмегімен растаңыз.

Уақыт қайтадан пайда болады. Реттеу сақталады.

Нұсқаулар

- Жадта тек гриль режимін немесе микро толқындар бар біріктірілген гриль режимін сақтауға болады.
- Қатарынан бірнеше микро толқын қуатын сақтау мүмкін емес.
- Автоматты бағдарламаны сақтау мүмкін емес.
- Жадта сақтауға және бірден бастауға болады. Соңында **M** түймесін баспаңыз, «Бастау» түймесін басыңыз.
- **Жадқа жаңа енгізу:** **M** түймесін басыңыз. Бұрынғы реттеулер пайда болады. Жаңа бағдарламаны 1 - 4 тармақтарында сипатталғандай сақтаңыз.

Жад құрылғысын қосу

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

1. **M** түймесін басыңыз.

Сақталған реттеулер пайда болады.

2. «Бастау» түймесін басыңыз.

Дисплейде уақыттың өтіп жатқаны көрінеді.

Уақыт өтіп кетті

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

Тамақ әзірлеуді тоқтату

«Тоқтату» түймесін екі рет басыңыз немесе құрылғының есігін ашыңыз. Есікті жапқаннан кейін «Бастау» түймесін қайта басыңыз.

Реттеуді ысыру

«Тоқтату» түймесін екі рет басыңыз немесе құрылғының есігін ашып, «Тоқтату» түймесін бір рет басыңыз.

Дыбыстық сигнал ұзақтығын өзгерту

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

Бұл үшін «Бастау» түймесін 6 секунд бойы басып тұрыңыз.

Сигналдың жаңа ұзақтығы қабылданады. Уақыт қайтадан пайда болады.

Мыналар мүмкін:

Сигналдың қысқа ұзақтығы - 3 дыбыс

Сигналдың ұзын ұзақтығы - 30 дыбыс.

Күту және тазалау

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

Қысқа тұйықталу қаупі бар!

Ешқашан бумен тазалағыштармен және жоғары қысыммен тазалағыштармен тазаламаңыз.

Күйік алу қаупі бар!

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

Ток соғу қаупі бар!

Ешқашан құрылғыны суға салмаңыз және су ағынының астында тазаламаңыз.

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

Мыналарды пайдаланбаңыз

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

Жуғыш заттар

Назар аударыңыз!

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

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

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

Ақаулықтар кестесі

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

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

Ақаулық бар болса не істеу керек?

Қате туралы хабар	Ықтимал себеп	Ақаулықты жою әдісі / нұсқау
Құрылғы қызмет етпей тұр	Аша розеткаға қосылмаған.	Желілік айырды қосыңыз.
	Қуаттың өшуі	Асханада шамдар жанып тұрғанын тексеріңіз.
	Сақтандырғыш күйіп кеткен	Сақтандырғыш блогында құрылғы сақтандырғышы ақаулы емес екенін тексеріңіз.
	Жұмыстағы қате	Сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз. 10 секундтан кейін қайта қосыңыз.
Дисплейде нөл жанады.	Қуаттың өшуі	Сағатты қайтадан орнатыңыз.
Құрылғы жұмыс істемейді. Дисплейде уақыт көрсетіледі.	Айналымы поднос кездейсоқ іске қосылған.	«Тоқтату» түймесін басыңыз.
	Орнатудан кейін «Бастау» түймесі басылмаған.	«Бастау» түймесін басыңыз немесе «Тоқтату» түймесінің көмегімен реттеуді ысырыңыз.
Микротолқынды пеш қызмет етпей тұр.	Есік тығыз жабылмаған.	Тамақ қалдықтары немесе бөгде заттар есікті тоқтатып жатқан жоқ па, соны тексеріңіз.
	«Бастау» түймесі басылмаған.	«Бастау» түймесін басыңыз.
Тамақтарды қыздыруға бұрынғыдан көбірек уақыт кетеді	Микро толқынды пештің тым төмен қуаты қосылды.	Жоғарырақ қуатты таңдаңыз.
	Микро толқынды пешке әдеттегіден көбірек өнімдер мөлшері салынды.	Екі есе көп мөлшер - екі есе көп уақыт.
	Өнімдер әдеттегіден салқындау болды.	Өнімдерді араластыру немесе аудару.
Поднос шықырайтын немесе шыжылдайтын дыбыстарды шығарады.	Айналып жатқан аймақта кір немесе бөгде заттар бар.	Роликті тіректің бағыттауышын және жұмыс камерасындағы ойықты тазалаңыз.
Микро толқынды пештің жұмысы белгісіз себеппен тоқтады.	Микротолқынды пеште ақаулық бар.	Бұл қате қайталанса, сервистік қызметке хабарласыңыз.

Ток соғу қаупі бар!

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


Кейбір ақаулықтар пайда болғанда, жою үшін сәйкес шараларды өзіңіз орындай аласыз.

Сервистік қызмет

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

Өнім нөмірі және зауыттық нөмір

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

Өнім нөмірі	Зауыттық нөмір
Сервистік қызмет 	

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

Барлық елдер бойынша контакт мәліметтері сервистік қызмет қосымшасында берілген.

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

Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау

Ораманы экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялаңыз.



Бұл құрылғыда 2012/19/ЕО электр және электрондық жабдықты (қоқыс электр және электрондық жабдық - WEEE) утилизациялау туралы еуропалық директиваға сай белгісі бар.

Бұл директива Еуропалық Одақ шеңберінде ескі құрылғыларды қайтару және утилизациялау тәртібін қамтамасыз етеді.


Автоматты бағдарлама

Автоматты бағдарлама көмегімен тамақтарды өте оңай әзірлеуге болады. Бағдарламаны таңдап, тамақтың салмағын енгізу керек. Автоматты бағдарлама оңтайлы реттеуді қабылдайды.

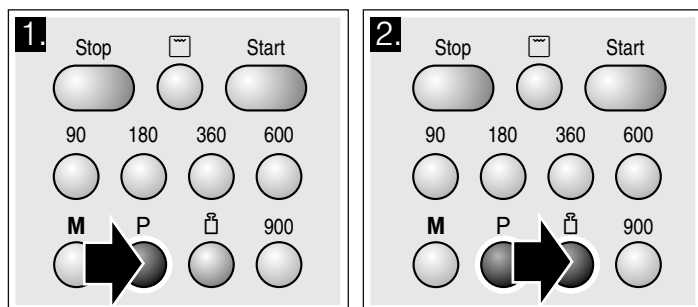
Нұсқау: 8 бағдарламаның біреуін таңдауға болады.

Бағдарламаны орнату

Тандасаңыз, бағдарламаны келесідей орнатыңыз:

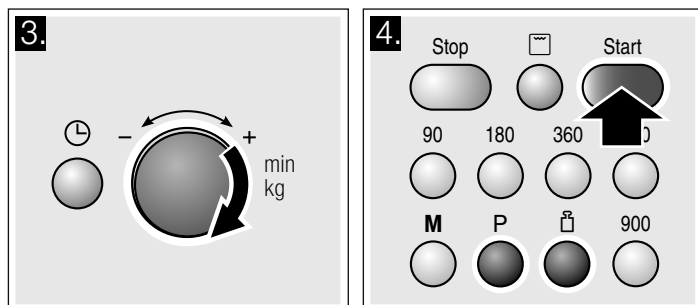
1. P түймесін қажет бағдарлама нөмірі пайда болғанша басыңыз.
2.  түймесін басыңыз.

Дисплейде «P» және ұсынылған салмақ жанады.



3. Айналмалы ауыстырып-қосқыш көмегімен тамақтың салмағын орнатыңыз.

4. «Бастау» түймесін басыңыз.



Дисплейде уақыттың өтіп жатқаны көрінеді.

Уақыт өтіп кетті

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

Түзету

«Тоқтату» түймесін екі рет басып, реттеуді қайта орнатыңыз.


Тамақ әзірлеуді тоқтату

«Тоқтату» түймесін екі рет басыңыз немесе құрылғының есігін ашыңыз. Есікті жапқаннан кейін «Бастау» түймесін қайта басыңыз.

Әрекетті болдырмау

«Тоқтату» түймесін 2 рет басыңыз немесе есікті ашып, «Тоқтату» түймесін бір рет басыңыз.

Нұсқаулар

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

Автоматты бағдарлама көмегімен еріту

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

Нұсқаулар

■ Өнімдерді дайындау

Мүмкіндігінше жалпақ, порцияларған бөлінген, қатырылған және -18 °C температурада сақталған өнімдерді пайдаланыңыз.

Ерітетін өнімдерді тек орамадан алыңыз және салмағын өлшеңіз. Салмақ бағдарламаны орнату үшін қажет.

- Етті және құс етін еріту кезінде сұйықтық пайда болады. Аударғанда оны алу керек және одан әрі пайдаланбау керек немесе басқа өнімдерге тиюіне жол бермеу керек.

■ Ыдыс

Өнімдерді микро толқынды пешке арналған жалпақ ыдысқа салыңыз, мысалы, шыны немесе фарфор ыдысқа.

■ Тыныштық уақыты

Температураны туралау үшін ерітілген өнімдер тағы 10 - 30 жатуы керек. Еттің үлкен бөліктері үшін кішкентайларынан көбірек тыныштық кезеңі керек. Тыныштық кезеңінің алдында жалпақ бөліктерді және кесілген етті бір бірінен бөлу керек. Бұдан кейін еттің қалың бөліктері соңына дейін ерітілмеген болуы мүмкін болса да, өнімдерді одан әрі әзірлеуге болады. Бұл кезде құс етінен ішек-қарынды шығаруға болады.

■ Дыбыстық сигнал

Кейбір бағдарламаларда белгілі бір уақыт өткеннен кейін дыбыстық сигнал шығады. Құрылғы есігін ашыңыз және өнімдерді бөліңіз, қажет болса, етті немесе құс етін аударыңыз. Есікті жапқаннан кейін «Бастау» түймесін басыңыз.

Бағдарлама нөмірі	Еріту	Кг түріндегі салмақ ауқымы
P 01	Фарш	0,20 - 1,00
P 02	Ет бөліктері	0,20 - 1,00
P 03	Тауық, тауық бөліктері	0,40 - 1,80
P 04	Нан	0,20 - 1,00

Автоматты бағдарлама көмегімен дайын күйге жеткізу

3 бағдарламаның көмегімен күрішті, картопты немесе көкөністерді дайын күйге жеткізуге болады.

Нұсқаулар

■ Ыдыс

Өнімдерді қақпағы бар микро толқынды пешке арналған ыдыста дайын күйге жеткізіңіз. Күріш үшін үлкен, биік қалыпты пайдалану керек.

■ Өнімдерді дайындау

Өнімдердің салмағын өлшеңіз. Бағдарламаны орнату үшін мына деректер қажет.

Күріш:

Күрішті дайындау үшін әзірлеу пакетін пайдаланбаңыз.

Орамадағы өндіруші деректеріне абиланысты қажет су мөлшерін қосыңыз. Әдетте ол күріштен екі-үш есе көп болады.

Картоп:

Картопты қайнату үшін жаңа картопты майда, біркелкі бөліктерге кесіңіз. 100 г картопқа бір ас қасық су және аздап тұз қосыңыз.

Балғын көкөністер:

Балғын, тазаланған көкөністердің салмағын өлшеңіз.

Көкөністерді майда, біркелкі бөліктерге кесіңіз. 100 г-ға бір ас қасық су және аздап тұз қосыңыз.

■ Дыбыстық сигнал

Біраз уақыттан кейін, бағдарлама біткенде дыбыстық сигнал шығады. Өнімдерді араластырыңыз.

■ Тыныштық уақыты

Бағдарлама аяқталса, өнімдерді тағы бір рет араластырыңыз. Температура төмендеуі үшін өнімдерді тағы 5 - 10 минут тұрғызыңыз.

Әзірлеу нәтижелері өнімдердің сапасына және консистенциясына байланысты.

Бағдарлама нөмірі	Кг түріндегі салмақ ауқымы	
	Дайын күйге жеткізу	
P 05	Күріш	0,05 - 0,2
P 06	Картоп	0,15 - 1,0
P 07	Көкөністер	0,15 - 1,0

Дайын күйге жеткізудің біріктірілген режимі

Нұсқаулар

■ Ыдыс

Өнімдерді онша үлкен емес, ыстыққа төзімді, микро толқынды пешке арналған ыдыста дайын күйге жеткізіңіз.

■ Өнімдерді дайындау

Өнімдерді орамадан шығарып, салмағын өлшеңіз. Дәл салмақты енгізе алмасаңыз, оны үлкенірек немесе кішірек жаққа қарай дөңгелектеңіз.

■ Тыныштық уақыты

Бағдарлама аяқталғаннан кейін температура төмендеуі үшін өнімдерді тағы 5 - 10 минут тұрғызыңыз.

Бағдарлама нөмірі	Кг түріндегі салмақ ауқымы	
	Біріктірілген бағдарлама	
P 08	Биіктігі 3 см терең мұздатылған көмеш	0,4 - 0,9

Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік

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

Кестелер туралы нұсқаулар

Келесі кестелерде микро толқынды пештің көп мүмкіндіктерін және реттеулерін табасыз.

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

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

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

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

Ыдысты әрқашан айналмалы подносқа қойыңыз.

Еріту

Нұсқаулар

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

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

Еріту	Салмақ	Микро толқынды пештің ватт түріндегі қуаты, минуттар түріндегі уақыт	Нұсқаулар
Бүтін нан	500 г	180 Вт, 6 мин. + 90 Вт, 5-10 мин.	-
	1 кг	180 Вт, 12 мин. + 90 Вт, 10-20 мин.	
Құрғақ бәліштер, мысалы, бисквит	500 г	90 Вт, 10-15 мин.	глазурі, қаймағы, кремі жоқ бәліштерде бәліш бөліктерін бір бірінен ажыратыңыз
	750 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
Шырынды бәліштер, мысалы, жеміс және сүзбе бәліштері	500 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	Тек глазурь, қаймақ және желатин жоқ бәліштер үшін
	750 г	180 Вт, 7 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	

Терең қатырылған тамақтарды еріту, қыздыру немесе дайын күйге келтіру

Нұсқаулар

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

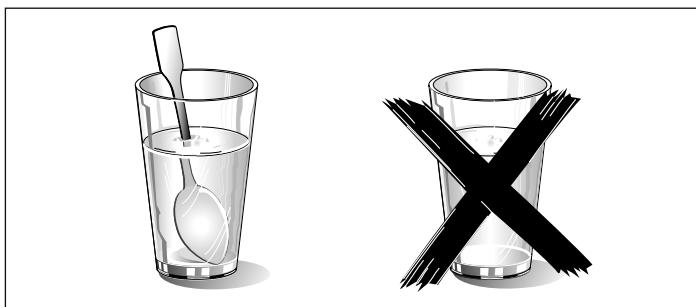
- Әрқашан тамақты жабыңыз. Егер ыдыс үшін қолайлы қақпақ болмаса, тәрелкені немесе микро толқынды пешке арналған арнайы фольганы алыңыз.
- Тамақты 2 - 3 рет араластыру немесе аудару керек.
- Температурасы төмендеуі үшін қыздырудан кейін тамақтар 2 - 5 минут тұруы керек.
- Ыдысты шығарғанда әрқашан қолғапты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

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

Тамақты қыздыру

⚠ Күйік алу қаупі бар!

Сұйықтықтарды қыздыру қайнауға әкелуі мүмкін. Яғни, қыздыру температурасы әдеттегі көпіршіктердің көбеюінсіз және бусыз қол жетеді. Тіпті ыдыс вибрациясы төмен болса да, ыстық сұйықтық кенет қайнап, шашырауы мүмкін. Сұйықтықтарды қыздырғанда әрқашан ыдысқа қасықты салыңыз. Осылай қайнауды болдырмайсыз.



Назар аударыңыз!

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

Нұсқаулар

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

Тамақты қыздыру	Салмақ	Микро толқынды пештің ватт түріндегі қуаты, минуттар түріндегі уақыт	Нұсқаулар
Мәзір, тамақ, дайын тамақ (2-3 құрамдас)	350-500 г	600 Вт, 4-8 мин.	-

Тамақты қыздыру	Салмақ	Микро толқынды пештің ватт түріндегі қуаты, минуттар түріндегі уақыт	Нұсқаулар
Сусындар	150 мл	900 Вт, 1-2 мин.	Стаканда қасық бар болса, алкогольдік ішімдіктерді тым қыздырып жібермеңіз; ара-арасында тексеріп тұрыңыз
	300 мл	900 Вт, 3-3 мин.	
	500 мл	900 Вт, 3-4 мин.	
Балалар тамағы, мысалы, бөтелкедегі сүт	50 мл	360 Вт, шамамен ½ мин.	Емізіксіз немесе қақпақсыз. Қыздырудан кейін ерқашан жақсылап шайқаңыз. Міндетті түрде температураны тексеріңіз!
	100 мл	360 Вт, шамамен 1 мин.	
	200 мл	360 Вт, 1½ мин.	
1 тостаған сорпа	200 г	600 Вт, 2-3 мин.	-
2 тостаған сорпа	400 г	600 Вт, 4-5 мин.	-
Соустағы ет	500 г	600 Вт, 8-11 мин.	Ет бөліктері
Рагу	400 г	600 Вт, 6-8 мин.	-
	800 г	600 Вт, 8-11 мин.	-
Көкөністер, 1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин.	біраз су қосыңыз
Көкөністер, 2 порция	300 г	600 Вт, 3-5 мин.	

Тамақты дайын күйге жеткізу

Нұсқаулар

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

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

Тамақты дайын күйге жеткізу	Салмақ	Микро толқынды пештің ватт түріндегі қуаты, минуттар түріндегі уақыт	Нұсқаулар
Ет рулеті	750 г	600 Вт, 20-25 мин.	ашық етіп әзірлеу керек
Ішек-қарынсыз бүтін, жаңа тауық	1,2 кг	600 Вт, 25-30 мин.	Уақыттың жартысы өткенде аударыңыз
Балғын көкөністер	250 г	600 Вт, 5-10 мин.	Көкөністерді бірдей бөліктерге кесіңіз; 100 г көкөністерге 1 - 2 ас қасық су қосыңыз; кейде араластырыңыз
	500 г	600 Вт, 10-15 мин.	
Картоп	250 г	600 Вт, 8-10 мин.	Картопты бірдей бөліктермен кесіңіз; 100 г-ға 1 - 2 ас қасық су қосыңыз; кейде араластырыңыз
	500 г	600 Вт, 11-14 мин.	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин.	
Күріш	125 г	900 Вт, 5-7 мин. + 180 Вт, 12-15 мин.	екі есе көп су қосыңыз
	250 г	900 Вт, 6-8 мин. + 180 Вт, 15-18 мин.	
Десерттер, мысалы, пудинг (лездік)	500 мл	600 Вт, 6-8 мин.	Пудингті ара-арасында 2 - 3 рет араластырышып араластырыңыз
Жемістер, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин.	-

Микро толқынды пешті пайдалану туралы кеңестер

Әзірлейтін тамақ мөлшері үшін орнату деректерін таппасаңыз.	Келесі ережеге сай әзірлеу уақытын арттырыңыз немесе қысқартыңыз: Екі есе көп мөлшер - екі есе көп уақыт Мөлшердің жартысы = уақыттың жартысы
Тамақ тым құрғақ болып кетті.	Келесі ретте әзірлеу үшін азырақ уақытты орнатыңыз немесе төменірек микро толқындар қуатын таңдаңыз. Тамақты ашып, көбірек сұйықтық қосыңыз.
Уақыт өткеннен кейін тамақ әлі ерімеді, ыстық немесе дайын күйге жеткізілген.	Ұзағырақ уақытты орнатыңыз. Үлкен мөлшерлерге және биігірек тамақтарға көбірек уақыт қажет.
Әзірлеу уақыты өткенде, тамақтың жиектері қызып кетті, ал ортасы қызбады.	Оны араластырыңыз, келесі ретте төменірек қуатты және ұзағырақ уақытты таңдаңыз.
Ерітуден кейін құс еті немесе ет дайын болып көрінеді, бірақ сыртынан әлі ерімеген.	Келесі ретте микро толқындардың төменірек қуатын таңдаңыз. Еріген өнімдердің үлкен мөлшерін бірнеше рет аударыңыз.

Конденсат

Есіктің терезесінде, ішкі қабырғаларда және түпте конденсат пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай. Бұл жағдайда микро толқынды пеш дұрыс жұмыс істеп тұр. Тамақты әзірлеуден кейін конденсатты кетіріңіз.

Грильде әзірлеу нұсқаулығы

Нұсқаулар

- Барлық көрсетілген мөндер болжалды және өнімдердің сапасына байланысты өзгеріп отыруы мүмкін.
- Грильде әрқашан торда, есік жабық кезде әзірлеңіз және алдын ала қыздырмаңыз.
- Әрқашан торға айналмалы подносты қойыңыз.

	Мөлшер	Құралдар	Минуттар түріндегі уақыт
Тосттарға арналған нан (аздап құргату)	2-4 бөлікке дейін	Тор	1 жағы: шамамен 2 - 4 2 жағы: шамамен 2 - 4
Тосттарды қыздырып пісіру	2-6 бөлікке дейін	Тор	Салмаға байланысты: 7 - 10
Қыздырып пісірілген сорпалар мысалы, пияз сорпасы	2-4 бөлікке дейін	Айналмалы поднос	шамамен 15 - 20

Микро толқындар бар біріктірілген гриль

Нұсқаулар

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

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

	Салмақ	Құралдар	Микро толқындардың қуаты, Ватт	Минуттар түріндегі уақыт	Нұсқаулар
Шошқа етінен жасалған қуырдақ, мысалы, мойынның бөлігі	шамамен 750 г	Айналмалы поднос	360 Вт +	40 - 50 мин.	1 - 2 рет аударыңыз.
Ет рулеті ең үлкен биіктігі 7 см	шамамен 750 г	Айналмалы поднос	360 Вт +	25 - 35 мин.	Ең үлкен биіктігі 6 см
Тауықтың шағын бөліктері, мысалы, тауық аяқтары немесе тауық қанаттары	шамамен 800 г	Тордағы тамақтар	360 Вт +	30 - 40 мин.	Тері бар бетімен жоғары қаратып қойыңыз. Аудармаңыз.
Маринадталған, қатырылған тауық қанаттары	шамамен 800 г	Тордағы тамақтар	360 Вт +	15 - 25 мин.	Аудармаңыз.
Макарон көмеші (алдын ала дайындалған ингредиенттерден)	шамамен 1000 г	Айналмалы поднос	360 Вт +	25 - 35 мин.	Ірімшік себіңіз. Ең үлкен биіктігі 5 см.
Картоп көмеші (шикі картоптан)	шамамен 1000 г	Айналмалы поднос	360 Вт +	30 - 40 мин.	Ең үлкен биіктігі 4 см.
Отқа пісірілген балық	шамамен 400 г	Айналмалы поднос	360 Вт +	20 - 25 мин.	Терең қатырылған балықты алдын ала еріту керек.
Сүзбе көмеші	шамамен 1000 г	Айналмалы поднос	360 Вт +	30 - 35 мин.	Ең үлкен биіктігі 5 см.
Көкөністерге арналған шампурлар	4 - 5 дана	Тор	180 Вт +	15 - 20 мин.	Ағаш шампурларды пайдаланыңыз.
Балық шампурлары	4 - 5 дана	Тор	180 Вт +	10 - 15 мин.	Ағаш шампурларды пайдаланыңыз.
Бекон бөліктері	шамамен 8 бөлік	Тор	180 Вт +	10 - 15 мин.	

Тамақтар EN 60705 стандартына сай тексерілген

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

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

Микро толқынды пеш көмегімен дайын күйге жеткізу және еріту


Микро толқынды пеш көмегімен дайын күйге жеткізу

Тамақ	Микро толқынды пештің қуаты ватт түрінде, уақыты минуттар түрінде	Нұсқау
Жұмыртқа қосылған сүт, 750 г	360 Вт, 12-17 мин. + 90 Вт, 20-25 мин.	Айналатын подносқа өлшемі 20 x 25 см «Пирекс» қалыбын қойыңыз.
Бисквит	600 Вт, 8-10 мин.	Айналатын подносқа диаметрі 22 см «Пирекс» қалыбын қойыңыз.
Ет рулеті	600 Вт, 20-25 мин.	Айналатын подносқа «Пирекс» қалыбын қойыңыз.

Микро толқынды пеш көмегімен еріту

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

Микро толқынды пеш көмегімен дайын күйге жеткізудің біріктірілген режимі

Тамақ	Микро толқынды пештің қуаты ватт түрінде, уақыты минуттар түрінде	Нұсқау
Картоп көмеші	Гриль  + 360 Вт, 35-40 мин.	Айналатын подносқа диаметрі 22 см «Пирекс» қалыбын қойыңыз.

Važne napomene za bezbednost	18	Tablica smetnji	27
Uzroci oštećenja	21	E-broj i FD-broj	27
Postavljanje i priključivanje	21	Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline.....	27
Polje sa komandama	22	Automatski program	28
Obrtni birač	22	Podešavanje programa.....	28
Vrste zagrevanja.....	22	Odmrzavanje pomoću automatskog programa.....	28
Pribor	22	Kuvanje pomoću automatskog programa	28
Pre prve upotrebe	23	Kombinovani program kuvanja	29
Podešavanje vremena	23	Testirano za Vas u našem kulinarskom studiju	29
Zagrevanje pećnice.....	23	Napomene uz tabele.....	29
Mikrotalasna pećnica	23	Odmrzavanje	29
Napomene za posude.....	23	Odmrzavanje, zagrevanje, kuvanje ili pečenje duboko zamrznute hrane.....	30
Snage mikrotalasne pećnice.....	24	Zagrevanje hrane.....	30
Podešavanje mikrotalasne pećnice	24	Kuvanje hrane.....	31
Rashladni ventilator	24	Saveti za korišćenje mikrotalasnog uređaja.....	31
Pečenje na roštilju	24	Napomene za pečenje roštilja	32
Podešavanje roštilja.....	24	Roštilj u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom.....	32
Mikrotalasna pećnica u kombinaciji sa roštiljem	25	Ispitna jela po normi EN 60705	33
Podešavanje mikrotalasne pećnice i roštilja	25	Kuvanje i topljenje u mikrotalasnoj pećnici	33
Memorija	25		
Memorisanje u memoriju.....	25		
Startovanje memorije	25		
Promena trajanja signala	26		
Nega i čišćenje	26		
Sredstva za čišćenje.....	26		
Tablica smetnji	27		

Ostale informacije o proizvodima, priboru, rezervnim delovima i servisima ćete naći na internetu: www.bosch-home.com i "online" prodavnici: www.bosch-eshop.com

Važne napomene za bezbednost

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo. Samo onda možete sigurno i pravilo da koristite Vaš uređaj. Sačuvajte ovo uputstvo za kasniju upotrebu ili za druge korisnike.

Pošto ste ga raspakovali, proverite uređaj. Ukoliko oštetiо prilikom transporta, nemojte ga priključivati.

Samo ovlašćeni stručnjak sme da priključuje uređaje bez utikača. U slučaju štete zbog pogrešnog priključka ne postoji zahtev za garancijom.

Ovaj uređaj je namenjen za privatno domaćinstvo i kućno okruženje. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića. Nadzirite uređaj tokom rada. Uređaj koristite samo u zatvorenim prostorijama.

Ovaj uređaj je namenjen za korišćenje na nadmorskim visinama od maksimalno 4000 metara.

Ovaj uređaj nije namenjen za režim rada pomoću eksternog tajmera ili daljinskog upravljača.

Ovaj uređaj mogu koristiti deca od 8 godina i lica sa smanjenim psihičkim, osećajnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostacima iskustva ili znanja, ako ih nadzire lice, koje je odgovorno za bezbednost, ili ih je uputilo u vezi sa sigurnom upotrebom uređaja i ako su oni razumeli opasnosti, koje iz toga mogu da nastanu.

Nikada ne smete pustiti decu da se igraju sa uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju da vrše deca, čak i ako imaju 15 godina ili više i ako imaju nadzor.

Decu, mlađu od 8 godina udaljite od uređaja i priključnog kabla.

Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti, koji su odloženi u rernu, mogu da se zapale. Zapaljive predmete nemojte čuvati u rerni. Nikada ne otvarajte vrata uređaja, ako ima dima u uređaju.

Isključite uređaj i povucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače.

- Uređaj se veoma zagreva. Gornju stranu uređaja nemojte nikada da koristite kao površinu za odlaganje.
- Uređaj se veoma zagreva. Obratite pažnju na podatke o minimalnom razmaku iznad uređaja u poglavlju Postavljanje i priključivanje .
 - Ne montirajte uređaj iza ukrasnih vrata ili vrata na nameštaju.
 - Uređaj ne smete da postavite u ugradni nameštaj.
- Opasnost od pregrevanja.
- Upotreba uređaja koja nije u skladu sa odredbama je opasna i može da prouzrokuje štete.

Nije dozvoljeno da sušite jela ili odeću, da zagrevate patofne, jastuke punjene zrnevljem i žitaricama, sunđere, vlažne krpe za čišćenje i slično.

Na primer zagrejane patofne, jastuci punjeni zrnevljem ili žitaricama mogu da se zapale i posle jednog časa. Uređaj koristite samo za pripremu jela i pića.
- Namirnice mogu da se zapale. Namirnice nemojte nikada da podgrevate u ambalaži koja zadržava toplotu.

Namirnice nikada nemojte da podgrevate bez nadzora u posudama od plastike, papira ili drugih zapaljivih materijala. Nemojte nikada da podesite preveliku snagu ili predugo vreme mikrotalasne pećnice. Orijentišite se prema podacima u ovom uputstvu za upotrebu.

Nemojte nikada da sušite namirnice u mikrotalasnoj pećnici.

Namirnice sa malim sadržajem vode kao np r. hleb nemojte nikada da odmrzavate ili podgrevate ako ste podesili preveliku snagu i predugo vreme mikrotalasne pećnice.
- Jestivo ulje može da se zapali. Jestivo ulje nemojte nikada da zagrevate pomoću mikrotalasne pećnice.

Opasnost od eksplozije!

Tečnosti i druga hrana u čvrsto zatvorenim sudovima mogu da eksplodiraju. Tečnosti ili drugu hranu nemojte nikada da zagrevate u čvrsto zatvorenim sudovima.

Opasnost od teškog ugrožavanja zdravlja!

- Ukoliko čišćenje ima nedostatke, možete da oštetite površinu uređaja. Može da isteče energija mikrotalasa. Uređaj čistite redovno i odmah uklanjajte ostatke hrane. Pećnicu, zaptivak na vratima, vrata i graničnik na

vratima uvek održavajte čistim; takođe videti poglavlje Nega i čišćenje.

- Zbog oštećenih vrata pećnice ili zaptivka vrata energija mikrotalasa može da izađe. Nemojte nikada da koristite uređaj, ako su vrata pećnice ili zaptivak vrata oštećeni. Pozovite servisnu službu.
- Kod uređaja bez poklopca kućišta izlazi energija mikrotalasa. Nemojte nikada da uklanjate poklopac kućišta. U slučaju radova na održavanju ili radova na popravci pozovite servisnu službu.

Opasnost od strujnog udara!

- Neadekvatne popravke su opasne. Popravke i zamenu oštećenih kablova za priključivanje može da vrši jedino osoblje Službe za tehničku pomoć koje je prethodno obučeno. Ako je aparat pokvaren, isključite ga iz mreže ili skinite osigurač iz kutije za osigurače. Obavestite servis tehničke podrške.
- Na vrelim delovima uređaja može da se istopi izolacija kabla električnih uređaja. Priključni kabl električnih uređaja nemojte nikada da dovodite u kontakt sa vrelim delovima uređaja.
- Vlaga, koja prodire, može da prouzrokuje strujni udar. Nemojte da koristite čišćenje pod visokim pritiskom ili čišćenje parom.
- Vlažnost koja prodire može da prouzrokuje strujni udar. Uređaj nemojte nikada da izlažete vrućini i vlazi. Uređaj upotrebljavajte samo u zatvorenim prostorijama.
- Pokvaren uređaj može da prouzrokuje strujni udar. Pokvaren uređaj nikada nemojte da uključujete. Izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji za osigurače. Pozovite servisnu službu.
- Uređaj radi pod visokim naponom. Nikada ne uklanjajte kućište.
- Tečnost, koja prodre unutra, može da prouzrokuje strujni udar.

Izvucite mrežni utikač odn. isključite osigurač u kutiji sa osiguračima.

Na uređaj nikad ne spuštajte posude sa tečnošću i ne koristite ga kao površinu za odlaganje.

Opasnost od opekotina!

- Pribor ili posuđe se zagreva. Vreli pribor ili posuđe iz rerne uzimajte pomoću krpe za lonce.
- Para alkohola može da se zapali u vreloj rerni. Nemojte nikada da pripremate jela sa velikim količinama visokoprocenatnih alkoholnih pića. Koristite samo male količine visokoprocenatnih alkoholnih pića. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju.
- Namirnice sa tvrdom ljuskom ili korom tokom, ali isto tako i posle zagrevanja, mogu da se raspuknu kao eksploziv. Nikada nemojte da kuvate jaja u ljusci ili da podgrevate tvrdo kuvana jaja. Nikada nemojte da kuvate mekušce i ljuskare. Kod jaja na oko ili jaja u čaši unapred probodite žumance. Kod namirnica sa tvrdom ljuskom ili korom, kao što su npr. jabuke, paradajz, krompir ili viršle, ljuska može da pukne. Pre zagrevanja probodite ljusku ili koru.
- Vrelina u hrani za bebe ne raspoređuje se ravnomerno. Hranu za bebe nikada nemojte da zagrevate u zatvorenim sudovima. Uvek uklonite poklopac ili cuclu. Posle zagrevanja dobro promešajte ili promućkajte. Proverite temperaturu, pre nego što detetu date hranu.
- Zagrejana jela emituju toplotu. Posuđe može da bude vrelo. Posuđe i pribor iz pećnice uzimajte uvek pomoću krpe.
- Kod namirnica koje su hermetički zatvorene, ambalaža može da pukne. Uvek obratite pažnju na podatke na ambalaži. Jela iz pećnice uzimajte uvek pomoću krpe.
- Uređaj se jako zagreva. Nikada nemojte da dodirujete unutrašnje površine u rerni ili grejne elemente. Uređaj uvek ostavite da se ohladi. Udaljite decu.
- Nenamenska upotreba uređaja je opasna. Nije dozvoljeno sušenje hrane ili odeće, zagrevanje papuča, jastuka punjenih žitaricama ili zrnevljem, sušera, vlažnih krpa za brisanje i sličnog. Na primer, pregrejane papuče, jastuci napunjeni žitaricama ili zrnevljem, sušeri, vlažne krpe za brisanje i slično mogu dovesti do opekotina.

Opasnost od oparotina!

- Prilikom otvaranja vrata na uređaju može da izađe vrela para. Pažljivo otvarajte vrata na uređaju. Udaljite decu.
- Zbog vode u vreloj rerni može da nastane vrela vodena para. Nikada ne sipajte vodu u vrelu rernu.
- Prilikom zagrevanja tečnosti može da dođe do odlaganja ključanja. To znači, da je postignuta temperatura ključanja, a da se nije podigao tipičan mehur pare. Već prilikom malog potresa suda vrela tečnost iznenada brzo može da prokluča i da prsne. Prilikom zagrevanja u sud uvek stavite kašiku. Na taj način izbegavate odlaganje ključanja.

Opasnost od povrede!

- Izgrebano staklo na vratima uređaja može da iskoči. Nemojte koristiti strugaljku za staklo, oštra i abrazivna sredstva za čišćenje.
- Neadekvatno posuđe može da pukne. Posuđe od porcelana i keramike na drškama ili poklopcima može da ima fine rupice. Iza tih rupica krije se prazan prostor. Vлага, koja je prodrla u prazan prostor može da izazove pucanje posuđa. Upotrebljavajte samo posuđe koje je namenjeno za mikrotalasnu pećnicu.
- Posuđe i posude od metala ili posuđe koje sadrži metal mogu prilikom upotrebe u mikrotalasnoj pećnici da izazovu varnice. Uređaj se oštećuje. Pri isključivom mikrotalasnom režimu nemojte nikada koristiti metalne posude.
- Stakleni obrtni tanjir može da pukne. Ne udarajte tvrdim predmetima o obrtni tanjir.
- Pucanje ili lomovi staklenog obrtnog tanjira su opasni. Koristite obrtni tanjir pažljivo.

Uzroci oštećenja

Oprez!

- Jako zaprljani zaptivač: Ako je zaptivač jako zaprljan, vrata uređaja više ne mogu da se dobro zatvore za vreme rada uređaja. Mogu da se oštete pročelja susednih elemenata. Pobrinite se da zaptivač bude uvek čist.
- Režim rada mikrotalasne pećnice bez jela: Režim rada uređaja bez jela u pećnici dovodi do preopterećenja. Uređaj nemojte nikada da uključujete bez jela u pećnici. Izuzetak je kratko testiranje posuđa, videti poglavlje "Mikrotalasna pećnica, posuđe".
- Kokice za mikrotalasni uređaj: Nikad nemojte da namestite preveliku snagu mikrotalasnog uređaja. Koristite najviše 600 W. Kesu sa kobicama uvek stavite na stakleni tanjir. Ploča bi mogla da pukne zbog preopterećenja.
- Prekuvana tečnost ne sme da dospe u unutrašnjost uređaja preko pogona obrtnog tanjira. Posmatrajte proces kuvanja.

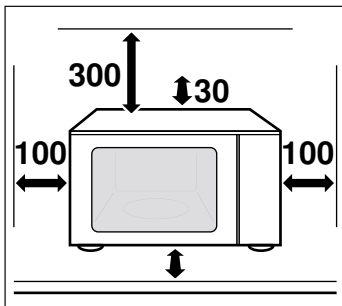
Najpre upotrebite kraće vreme kuvanja, a ako je potrebno produžite vreme kuvanja.

- Mikrotalasni uređaj nikada nemojte da koristite bez obrtnog tanjira.
- Nastajanje varnica: Metalni delovi - npr. kašika u čaši - moraju da budu udaljeni najmanje 2 cm od zidova rerne i unutrašnje strane vrata. Varnice mogu da unište unutrašnje staklo vrata.
- Aluminijske posude: Ne koristite aluminijske posude u uređaju. Uređaj se oštećuje zbog nastajanja varnica.
- Hlađenje rerne sa otvorenim vratima uređaja: Ostavite rernu da se hladi zatvorena. Ne stavljajte nikakve predmete između uređaja i vrata. I ako samo prislonite vrata, pročelja susednih elemenata se mogu vremenom oštetiti.
- Kondenzovana voda u pećnici: Kondenzovana voda može da se pojavi na prozoru, na vratima, na unutrašnjim zidovima i u dnu pećnice. To je normalno i ne utiče na rad mikrotalasne pećnice. Kako biste izbegli koroziju, posle svakog pečenja obrišite kondenzovanu vodu.

Postavljanje i priključivanje

Ovaj uređaj je namenjen samo za upotrebu u domaćinstvu.

Stoni uređaj postavite na čvrstu, ravnu podlogu (najmanje 85 cm iznad tla). Prorezi za ventilaciju moraju ostati slobodni. Minimalna visina slobodnog prostora iznad gornje strane uređaja iznosi 30 cm.



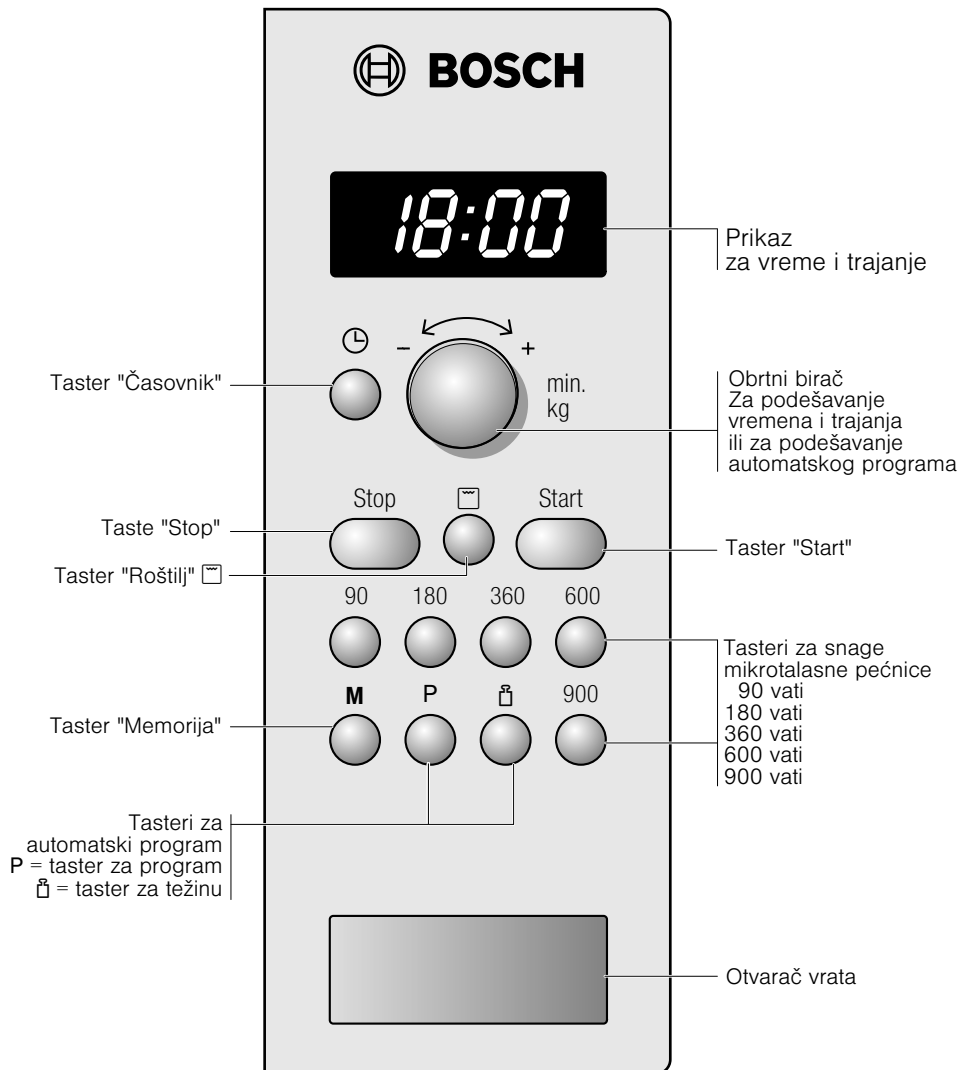
Uređaj je pripremljen za priključivanje i sme da se priključuje samo na propisno instaliranu utičnicu zaštitnog kontakta. Mrežni napon mora da odgovara naponu koji je naveden na pločici sa tipom.

Postavljanje utičnice ili zamenu priključnog kabla sme da vrši samo stručni električar. Utikač uređaja mora uvek da bude pristupačan.

Ne koristite višestruke utikače, letve sa utikačima i produžne kablove. Prilikom preopterećenja dolazi do opasnosti od požara.

Polje sa komandama

Ovde ćete videti pregled polja sa komandama. U zavisnosti od tipa uređaja moguća su odstupanja u pojedinostima.



Obrtni birač

Pomoću obrtnog birača možete da promenite predložene i podešene vrednosti.

Obrtni prekidač može da utanja. Za utiskivanje i istiskivanje pritisnite na sam obrtni prekidač.

Vrste zagrevanja

Mikrotalasi

Oni se u namirnicama pretvaraju u toplotu. Mikrotalasna pećnica je namenjena za brzo odmrzavanje, zagrevanje, topljenje i kuvanje.

Snage mikrotalasne pećnice

- 900 vati za zagrevanje tečnosti.
- 600 vati za zagrevanje i kuvanje jela.
- 360 vati za kuvanje mesa i za zagrevanje osetljivih jela.
- 180 vati za odmrzavanje i dalje kuvanje.
- 90 vati za odmrzavanje osetljivih jela.

Roštilj

Na taj način možete da gratinirate ili potpečete gužvare.

Roštilj kombinovan sa mikrotalasnom pećnicom

Pri tome je roštilj sa mikrotalasnom pećnicom istovremeno u režimu rada. Kombinovani režim rada naročito je namenjen za gužvare i gratinirana jela. Jela su hrskava i rumena. Proces teče mnogo brže, pa štedite energiju.

Pribor

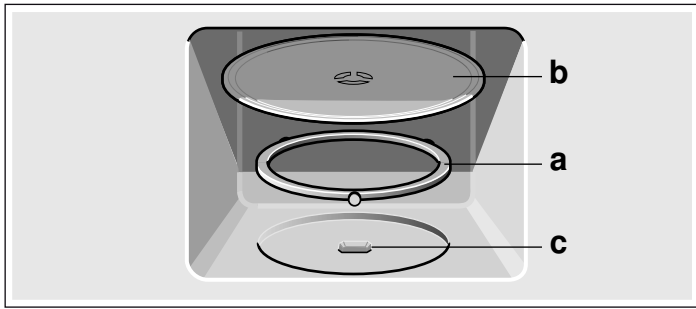
Oprez!

Kada sklanjate posuđe, vodite računa o tome da se obrtna ploča ne pomera. Uverite se da je obrtna ploča pravilno fiksirana. Obrtna ploča može da se okreće ulevo ili udesno.

Obrtni tanjir

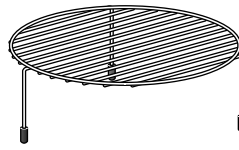
Ovako umećete obrtni tanjir:

1. Valjkasti prsten **a** položite u udubljenje u pećnici.
2. Neka obrtni tanjir **b** ulegne u pogon **c** u sredini na dnu pećnice.



Napomena: Uređaj koristite samo ako ste umetnuli obrtni tanjir. Pazite na to, da je pravilno ulegao. Obrtni tanjir može da se obrće levo-desno.

Rešetka



Rešetka za pečenje roštilja, np r. odrezaka, viršli ili tosta ili kao površina za postavljanje, np r. za ravne kalupe za gužvare.

Napomena: Rešetku stavite na obrtni tanjir

Pre prve upotrebe

Ovde ćete saznati što morate da učinite pre nego što prvi put pripremate jela u Vašem mikrotalasnom uređaju. Prvo pročitajte poglavlje Bezbednosne napomene.

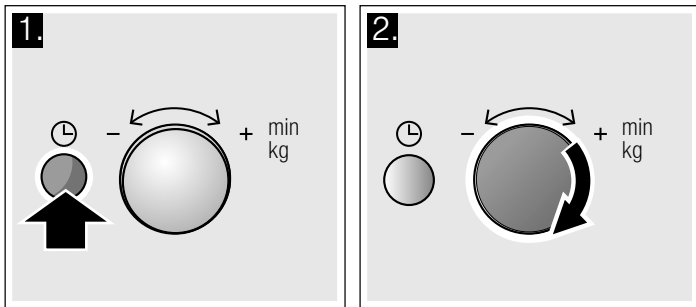
Podešavanje vremena

Ako ste priključili uređaj ili posle nestanka električne energije na polju za prikaz svetle tri nule.

1. Pritisnuti tater.

In der Anzeige erscheinen 12:00 Uhr und

2. Pomoću obrtnog birača podesite vreme.



3. Iznova pritisnite taster.

Podešeno je aktuelno vreme.

Isključivanje vremena

Pritisnite taster i nakon toga pritisnite taster Stop. Prikaz je potamneo.

Ponovno podešavanje vremena

Pritisnite taster .

Na prikazu se pojavljuje 12:00. Onda podešavanje vršite kako je opisano u tački 2 i 3.

Promena vremena np r. sa letnjeg na zimsko vreme

Podesite kao što je opisano u tački 1 do 3.

Zagrevanje pećnice

Kako biste uklonili miris novog, zatvorenu, praznu pećnicu sa umetnutim obrtnim tanjirom zagrevajte 10 minuta. Pazite na to, da u pećnici nema ostataka ambalaže.

1. Pritisnite taster za roštilj .

Na prikazu se pojavljuje 10:00 min

2. Pritisnite taster Start.

Posle isteka vremena čuje se signal. Pritisnite taster "Stop" ili otvorite vrata uređaja.

Mikrotalasna pećnica

Mikrotalasi se u namirnicama pretvaraju u toplotu.

Mikrotalasne pećnice mogu da se primenjuju samostalno, t j. same ili u kombinaciji sa roštiljem.

Dobićete informacije o posudu i možete da pročitate, kako se podešava mikrotalasna pećnica.

Napomena: U poglavlju Testirano za Vas u našem kulinarskom studiju naćićete primere za odmrzavanje, zagrevanje, topljenje i kuvanje pomoću mikrotalasne pećnice.

Isprobajte odmah mikrotalasnu pećnicu. Zagrejte na primer jednu šolju vode za čaj.

Uzmite veliku šolju bez zlatnog ili srebrnog dekora i stavite u nju kašičicu za čaj. Postavite šolju sa vodom na obrtni tanjir.

1. Pritisnite taster 900 W.

2. Pomoću obrtnog birača podesite 1:30 minuta.

3. Pritisnite taster Start.

Posle 1 minuta i 30 sekundi čuje se signal. Voda za čaj je vrela.

Dok pijete čaj, molimo da još jednom pročitate napomene za sigurnost na početku uputstva za upotrebu. One su veoma važne.

Napomene za posuđe

Prikladno posuđe

Prikladno je posuđe koje je postojano na vrućini od stakla, staklene keramike, porculana, keramike ili plastike otporne na toplotu. Ovi materijali propuštaju mikrotalase.

Možete da koristite i posuđe u kojem poslužujete. Tako ćete uštedeti premeštanje jela u drugo posuđe. Koristite posuđe sa zlatnim ili srebrnim ukrasom samo ako proizvođač garantuje da je prikladno za mikrotalasne uređaje.

Neprikladno posuđe

Metalno posuđe je neprikladno. Metal ne propušta mikrotalase. U zatvorenim metalnim posudama jela ostaju hladna.

Oprez!

Nastajanje iskri: metalni delovi - npr. kašika u čaši - moraju da budu udaljeni najmanje 2 cm od zidova rerne i unutrašnje strane vrata. Iskre mogu da unište unutrašnje staklo vrata.

Ispit posuđa

Nikad ne uključujte mikrotalasni uređaj bez jela. Jedini izuzetak je sledeći ispit posuđa.

Ako ste nesigurni da li je Vaše posuđe prikladno za mikrotalasne rerne, napravite sledeći ispit:

1. Stavite prazno posuđe ½ do 1 minut pri najvećoj snazi u mikrotalasnu rernu.
2. Od vremena na vreme preispitajte temperaturu. Posuđe treba da bude hladno ili malo toplo. Ako je vrelo ili nastanu iskre, posuđe je neprikladno.

Snage mikrotalasne pećnice

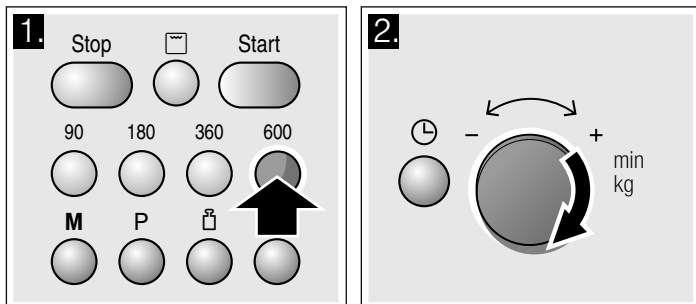
Snaga mikrotalasne pećnice	namenjena za
90 W	Odmrzavanje osetljivih jela
180 W	Odmrzavanje i dalje kuvanje
360 W	Kuvanje mesa i za podgrevanje osetljivih jela
600 W	Zagrevanje i kuvanje jela
900 W	Zagrevanje tečnosti

Napomena: Možete da podesite snagu mikrotalasne pećnice od 900 W na 30 minuta, 600 W na 1 čas, ostale snage na 1 čas i 39 minuta.

Podešavanje mikrotalasne pećnice

Primer snage mikrotalasne pećnice od 600 W

1. Pritisnite željenu snagu mikrotalasne pećnice. Na prikazu svetli podešena snaga mikrotalasne pećnice i pojavljuje se 1:00 min.
2. Pomoću obrtnog birača podesite trajanje.



3. Pritisnite taster Start.

Trajanje vidljivo teče na prikazu.

Trajanje je isteklo

Čuje zvučni signal. Otvorite vrata uređaja ili pritisnite Stop. Ponovo se pojavljuje vreme.

Promena trajanja

Promena je moguća u svako vreme. Obrtnim biračem promenite trajanje.

Zaustavljanje

Jednom pritisnite taster Stop ili otvorite vrata uređaja. Nakon zatvaranja pritisnite taster Start.

Prekidanje režima rada

Taster Stop pritisnite 2 puta ili otvorite vrata, pa taster Stop jednom pritisnite.

Napomena: Isto tako najpre možete da podesite trajanje, pa onda snagu mikrotalasne pećnice.

Rashladni ventilator

Uređaj je opremljen rashladnim ventilatorom. Ventilator može da nastavi da radi i kada je uređaj već isključen.


Napomene

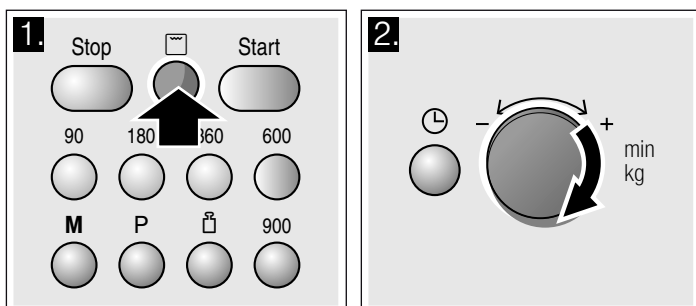
- Za vreme rada mikrotalasnog uređaja rerma ostaje hladna. Unatoč tome se uključuje rashladni ventilator. Može da nastavi da radi i kada je mikrotalasni uređaj već isključen.
- Na prozoru vrata, unutrašnjim zidovima i dnu uređaja može da nastane kondenzovana voda. To je normalna pojava koja ne utiče na funkciju mikrotalasnog uređaja. Nakon kuvanja obrišite kondenzovanu vodu.

Pečenje na roštilju

Snažan roštilj brine se za intenzivnu površinsku toplotu i da namirnice ravnomerno porumene.

Podešavanje roštilja

1. Pritisnite taster Roštilj . Na prikazu se pojavljuje 10:00 min i simbol.
2. Pomoću obrtnog birača podesite trajanje.



Trajanje vidljivo teče na prikazu.

Trajanje je isteklo

Čuje zvučni signal. Otvorite vrata uređaja ili pritisnite Stop. Ponovo se pojavljuje vreme.

Promena trajanja

Promena je moguća u svako vreme. Obrtnim biračem promenite trajanje.

Zaustavljanje

Jednom pritisnite taster Stop ili otvorite vrata uređaja. Nakon zatvaranja pritisnite taster Start.

Korekcija

Podešeno trajanje u svako doba možete da korigujete.

Brisanje podešavanja

Dva puta pritisnite taster Stop ili otvorite vrata uređaja i jednom pritisnite taster Stop.

Mikrotalasna pećnica u kombinaciji sa roštiljem

Istovremeno možete da podesite roštilj i mikrotalasnu pećnicu. Jela su hrskava i rumena. Proces teče mnogo brže, pa štedite energiju.

Možete da uključite sve snage mikrotalasne pećnice. Izuzetak: 900 i 600 vati.

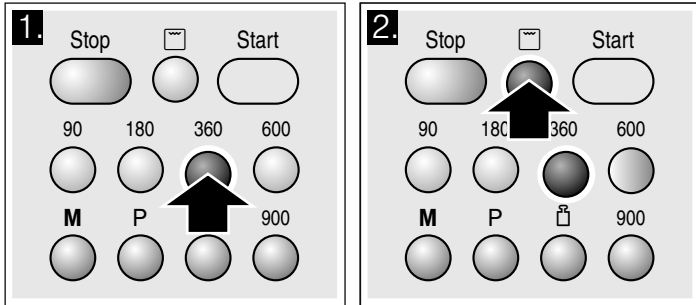
Podešavanje mikrotalasne pećnice i roštilja

Primer: 360 W, roštilj ☐, 5 minuta

1. Pritisnite željenu snagu mikrotalasne pećnice.

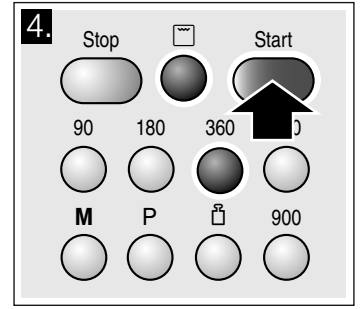
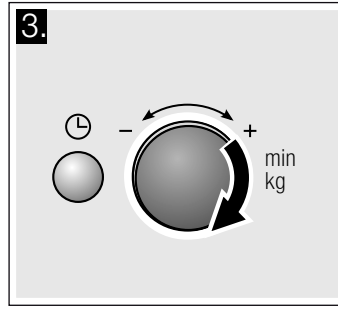
Na prikazu svetli podešena snaga mikrotalasne pećnice i pojavljuje se 1:00 min.

2. Pritisnite taster Roštilj ☐.



3. Pomoću obrtnog birača podesite trajanje.

4. Pritisnite taster Start.



Trajanje vidljivo teče na prikazu.

Trajanje je isteklo

Čuje zvučni signal. Otvorite vrata uređaja ili pritisnite Stop. Ponovo se pojavljuje vreme.

Promena trajanja

Promena je moguća u svako vreme. Obrtnim biračem promenite trajanje.

Zaustavljanje

Jednom pritisnite taster Stop ili otvorite vrata uređaja. Nakon zatvaranja pritisnite taster Start.

Prekidanje režima rada

Taster Stop pritisnite 2 puta ili otvorite vrata, pa taster Stop jednom pritisnite.

Napomena: Isto tako najpre možete da podesite trajanje, pa onda snagu mikrotalasne pećnice.

Memorija

Pomoću memorije možete da memorišete podešavanje za jelo i da ga u svako doba ponovo prozovete.

Memorija ima smisla, ako to jelo često pripremate.

Memorisanje u memoriju

Primer: 360 W, 25 minuta

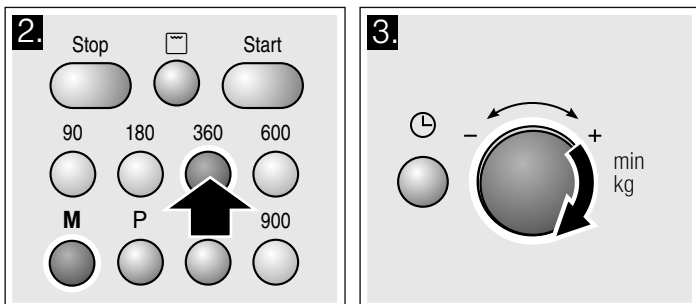
1. Pritisnite taster M.

Na prikazu svetli "M".

2. Pritisnite željenu snagu mikrotalasne pećnice.

Na prikazu svetle "M", izabrana snaga i 1:00 min.

3. Pomoću obrtnog birača podesite trajanje.



4. Potvrdite pomoću tastera M.

Ponovo se pojavljuje vreme. Podešavanje je memorisano.

Napomene

- Takođe možete memorisati samo roštilj ili roštilj u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom.

- Ne možete memorisati više snaga mikrotalasne pećnice jednu za drugom.
- Automatske programe ne možete memorisati.
- Memoriju možete takođe memorisati i odmah startovati. Za kraj ne pritisnjajte M, nego Start.
- **Novo postavljanje memorije:** Pritisnite taster M. Pojavljuju se stara podešavanja. Memorišite novi program kao što je opisano u 1 do 4.

Startovanje memorije

Memorisani program možete sasvim jednostavno startovati. Postavite Vaše jelo u uređaj. Zatvorite vrata uređaja.

1. Pritisnuti M taster.

Pojavljuju se memorisana podešavanja.

2. Pritisnite taster Start.

Trajanje vidljivo teče na prikazu.

Trajanje je isteklo

Čuje zvučni signal. Otvorite vrata uređaja ili pritisnite Stop. Ponovo se pojavljuje vreme.

Zaustavljanje

Jednom pritisnite taster Stop ili otvorite vrata uređaja. Nakon zatvaranja pritisnite taster Start.

Brisanje podešavanja

Dva puta pritisnite taster Stop ili otvorite vrata uređaja i jednom pritisnite taster Stop.

Promena trajanja signala

Ako je uređaj isključen, čujete zvučni signal. Trajanje tona zvučnog signala možete da promenite.

Za to pritisnite na otprilike 6 sekundi taster Start.

Preuzima se novo trajanje signala.
Ponovo se pojavljuje vreme.

Moguća su:
Trajanje zvučnog signala kratko - 3 tona
Trajanje zvučnog signala dugo - 30 tonova.

Nega i čišćenje

Uz brižljivu negu i čišćenje, Vaš mikrotalasni uređaj ostaje dugo lep i funkcionalan. Kako ćete ispravno negovati i čistiti Vaš uređaj objašnjavamo Vam na ovom mestu.

Opasnost od kratkog spoja!

Nikad ne koristite uređaj za čišćenje na pritisak ili uređaj za čišćenje parom.

Opasnost od opekotina!

Nikad nemojte čistiti uređaj direktno nakon što ste ga isključili. Dozvolite da se uređaj ohladi.

Opasnost od strujnog udara!

Uređaj nemojte nikada da potapate u vodu ili da ga čistite pod mlazom vode.

Da različite površine ne biste oštetili pogrešnim sredstvom za čišćenje, obratite pažnju na podatke u tabeli.

Ne upotrebljavajte

- jaka i abrazivna sredstva za čišćenje.
Možete da oštetite površine. Ako takvo jedno sredstvo dospe na prednji deo uređaja, odmah ga obrišite vodom.
- strugaljke za metal i staklo za čišćenje stakla na vratima uređaja.
- strugaljke za metal i staklo za čišćenje zaptivka.
- tvrde abrazivne jastučice i sunđer za ribanje.
Pre upotrebe nove sunđeraste krpe temeljno isperite.
- jaka sredstva za čišćenje koja sadrže alkohol.

Sredstva za čišćenje

Oprez!

Pre čišćenja izvucite mrežni utikač ili isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Uređaj spolja i pećnicu očistite vlažnom krpom i blagim sredstvom za čišćenje. Obrišite čistom, suvom krpom.

Polje	Sredstva za čišćenje
Prednji deo uređaja	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje i obrišite suvom, mekom krpom. Za čišćenje nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla, strugaljke za metal i staklo.
Prednji deo uređaja sa prohromom	Vrela sapunica: Očistite krpom za pranje i obrišite suvom, mekom krpom. Odmah uklonite fleke od kamenca, masti, skroba i belanaca. Ispod takvih fleka može da se razvije korozija. Kod servisne službe ili u specijalizovanoj trgovini možete da dobijete specijalna sredstva za čišćenje prohroma. Za čišćenje nemojte da upotrebljavate sredstva za čišćenje stakla, strugaljke za metal i staklo.

Polje	Sredstva za čišćenje
Pećnica od prohroma	Vrela sapunica ili voda i sirće: Očistite krpom za pranje i obrišite suvom, mekom krpom. U slučaju jake nečistoće: sredstvo za čišćenje rerne, koristite samo u hladnoj pećnici. Najbolje je da upotrebljavate sunđer za prohrom. Nemojte da koristite sprej za rernu i neka druga agresivna sredstva za čišćenje rerne ili abrazivna sredstva. Takođe ni abrazivni jastučići, grubi sunđeri i sredstva za čišćenje lonaca nisu adekvatni. Ova sredstva grebu površinu. Neka se unutrašnje površine temeljno osuše.
Udubljenje u pećnici	Vlažna krpa: Kroz pogon obrtnog tanjira u unutrašnjost uređaja ne sme da uđe voda.
Obrtni tanjir i valjkasti prsten	Vrela sapunica: Ako obrtni tanjir ponovo umećete, mora pravilno da ulegne.
Rešetka	Vrela sapunica: Očistite pomoću sredstva za čišćenje prohroma ili u mašini za pranje posuđa.
Stakla na vratima	Sredstvo za čišćenje stakla Očistite krpom. Nemojte da koristite strugaljku za staklo.
Zaptivak	Vrela sapunica: Očistite krpom, nemojte da stružete. Za čišćenje nemojte da upotrebljavate strugaljke za metal i staklo.

Tablica smetnji

Često se radi samo o nekoj sitnici, kada nastane smetnja. Pre nego što pozovete servisnu službu, molimo Vas da pokušate sami ukloniti smetnju uz pomoć tablice.

Ako jednom jelo ne uspije na optimalni način, pogledajte u poglavlju Za Vas provereno u našoj studio-kuhinji. Tu ćete da nađete puno saveta i napomena za kuvanje.

Smetnja, šta učiniti?

Poruka o grešci	Mogući uzrok	Pomoć / Napomena
Uređaj ne funkcioniše	Utikač nije utaknut.	Utaknite utikač
	Nestanak električne energije	Proverite, da li funkcioniše kuhinjska lampa.
	Osigurač u kvaru	Pogledajte u kutiju sa osiguračima, da li je osigurač za uređaj u redu.
	Pogrešno rukovanje	Isključite osigurač u kutiji sa osiguračima. Nakon otprilike 10 sekundi ponovo uključite.
Na prikazu svetle tri nule.	Nestanak električne energije	Iznova podesite vreme.
Uređaj nije u režimu rada. Na prikazu stoji trajanje.	Slučajno je aktiviran obrtni prekidač.	Pritisnite taster Stop.
	Nakon podešavanja taster Start nije pritisnut.	Pritisnite taster Stop ili obrišite podešavanje pomoću tastera Stop.
Mikrotalasna pećnica ne funkcioniše.	Vrata nisu sasvim zatvorena.	Proverite, da se nisu zaglavili ostaci ili strana tela u vratima.
	Taster Start nije pritisnut.	Pritisnite taster Start.
Jela se sporije greju nego ranije	Podešena je premala snaga mikrotalasne pećnice.	Izaberite veću snagu mikrotalasne pećnice.
	U uređaj je stavljena veća količina nego inače.	Dupla količina - duplo vreme.
	Jela su bila hladnija nego inače.	Jela u međuvremenu promešajte ili okrenite.
Obrtni tanjir emituje šum grebanja i brušenja.	Nečistoća ili strana tela u zoni pogona obrtnog tanjira.	Očistite valjkasti prsten i udubljenje u pećnici.
Režim rada mikrotalasne pećnice se prekinuo bez prepoznatljivog razloga.	Mikrotalasna pećnica ima smetnju.	Ako ova greška ponovo nastupa, pozovite servisnu službu.

Opasnost od strujnog udara!

Nestručne popravke su opasne. Samo kod nas školovani tehničar servisne službe sme da vrši popravke na uređaju.

Kod nekih poruka o greškama možete sami sebi pružiti pomoć.

Tablica smetnji

Često se radi samo o nekoj sitnici, kada nastane smetnja. Pre nego što pozovete servisnu službu, molimo Vas da pokušate sami ukloniti smetnju uz pomoć tablice.


Ako jednom jelo ne uspije na optimalni način, pogledajte u poglavlju Za Vas provereno u našoj studio-kuhinji. Tu ćete da nađete puno saveta i napomena za kuvanje.

E-broj i FD-broj

Prilikom poziva molimo da navedete broj proizvoda (E-br.) i fabrički broj (FD-br.), kako bismo kvalifikovano mogli da Vas posavetujemo. Pločicu sa tipom sa brojevima naćićete desno, ako otvorite vrata pećnice. Da u slučaju potrebe ne biste dugo morali da tražite, ovde možete da unesete podatke o Vašem uređaju i broj telefona servisne službe.

E-br.

FD-br.

Servisna služba 

Obratite pažnju na to, da poseta servisnog tehničara u slučaju pogrešnog rukovanja čak i tokom garantnog roka nije besplatna.

Kontaktne podatke za sve države naći ćete u priloženom spisku servisnih službi.

Imajte poverenja u kompetenciju proizvođača. Tako ćete biti sigurni da će popravku izvršiti obučeni servisni tehničari koji su opremljeni originalnim rezervnim delovima za Vaš uređaj.

Ovaj uređaj odgovara normi EN 55011 odnosno CISPR 11. Proizvod je grupe 2, kategorije B.

Grupa 2 označuje da uređaj proizvodi mikrotalase u svrhu zagrevanja životnih namirnica. Kategorija B pokazuje da je uređaj prikladan privatnom domaćinstvu.

Rešavanje otpada u skladu sa zaštitom okoline

Ambalažu ukloniti na otpad ekološki ispravno.



Ovaj je aparat označen u skladu sa evropskom smernicom 2012/19/EU o otpadnim električnim i elektronskim aparatima (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica određuje okvir za povratak i reciklažu otpadnih aparata koji važi u celoj Evropskoj Uniji.


Automatski program

Pomoću automatskog programa sasvim jednostavno možete da pripremate jela. Izaberite program i unesite težinu Vašeg jela. Optimalno podešavanje preuzima automatski program.

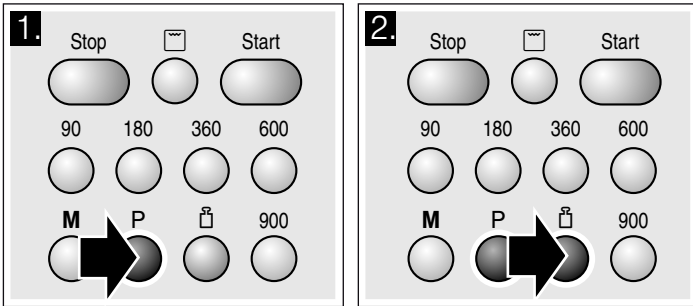
Napomena: Možete da birate između 8 programa.

Podešavanje programa

Ako ste izabrali program, podešavanje izvršite kako sledi:

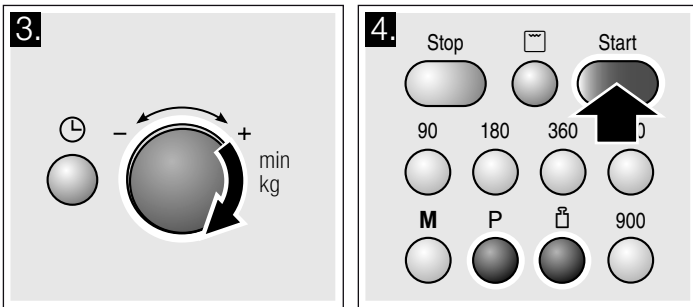
1. Taster P pritiskajte sve dok se ne pojavi željeni broj programa.
2. Pritisnite taster .

Na prikazu svetli "P" i pojavljuje se predložena vrednost.



3. Pomoću obrtnog birača podesite težinu jela.

4. Pritisnite taster Start.



Trajanje programa vidljivo teče.

Trajanje je isteklo

Čuje zvučni signal. Otvorite vrata uređaja ili pritisnite Stop. Ponovo se pojavljuje vreme.

Korekcija

Dva puta pritisnite taster Stop i iznova izvršite podešavanje.


Zaustavljanje

Jednom pritisnite taster Stop ili otvorite vrata uređaja. Nakon zatvaranja pritisnite taster Start.

Prekidanje režima rada

Taster Stop pritisnite 2 puta ili otvorite vrata, pa taster Stop jednom pritisnite.

Napomene

- Kod nekih programa se nakon određenog vremena čuje zvučni signal. Otvorite vrata uređaja i promešajte jelo, odnosno okrenite meso ili živinu. Nakon zatvaranja pritisnite taster Start.
- Broj programa i težinu možete proveriti pomoću P odnosno . Proveravana vrednost se na 3 sekunde pojavljuje na prikazu.

Odmrzavanje pomoću automatskog programa

Pomoću 4 programa odmrzavanja možete da odmrzavate meso, živinu i hleb.

Napomene

■ Priprema namirnica

Upotrebljavajte namirnice, koje ste, ako je to bilo moguće, zamrzli i odložili ravno i u skladu sa porcijom na -18 °C.

Za odmrzavanje načelno uzmite namirnicu iz ambalaže i izmerite je. Težina Vam je potrebna za podešavanje programa.

- Prilikom odmrzavanja mesa i živine nastaje tečnost. Prilikom okretanja je uklonite i ni u kom slučaju je nemojte dalje upotrebljavati ili je stavljati u dodir sa drugim namirnicama.

■ Posuđe

Namirnicu stavite na ravno posuđe koje je namenjeno za mikrotalasnu pećnicu, np r. stakleni ili porcelanski tanjir i nemojte stavljati poklopac.

■ Vreme mirovanja

Odmrznuta namirnica bi zbog kompenzacije temperature trebalo da odmori 10 do 30 minuta. Velikim komadima mesa je potrebno više vremena odmora nego malima. Ravne komade i mleveno meso bi pre vremena odmora trebalo da odvojite jedne od drugih.

Posle toga možete dalje da obrađujete namirnice, iako debeli komadi mesa eventualno još uvek imaju smrznuto jezgro. Kod živine sada možete da izvadite iznutrice.

■ Signal

Kod nekih programa se posle određenog vremena čuje zvučni signal. Otvorite vrata uređaja i razdelite jela, odnosno okrenite meso ili živinu. Posle zatvaranja pritisnite taster "Start".

Br. programa		Opseg težine u kg
Odmrzavanje		
P 01	Mleveno meso	0,20 - 1,00
P 02	Komadi mesa	0,20 - 1,00
P 03	Pile, delovi piletine	0,40 - 1,80
P 04	Hleb	0,20 - 1,00

Kuvanje pomoću automatskog programa

Pomoću 3 programa za kuvanje možete da kuvate pirinač, krompir ili povrće.

Napomene

■ Posuđe

Namirnicu načelno kuvajte u posuđu sa poklopcem koje je namenjeno za mikrotalasnu pećnicu. Za pirinač bi trebalo da koristite veliki, visoki kalup.

■ Priprema namirnica

Izmerite namirnicu. Podatak Vam je potreban za podešavanje programa.

Pirinač:

Nemojte da upotrebljavate pirinač iz kese za kuvanje. Dodajte neophodnu količinu vode prema podatku proizvođača na ambalaži. Normalno je to dvostruka ili trostruka količina od težine pirinča.

Krompir:

Za oljušten kivan krompir svež krompir isecite na male, jednake komade. Na 100 g oljuštenog kuvanog krompira dodajte supenu kašiku vode i malo soli.

Sveže povrće:

Izmerite sveže, očišćeno povrće. Povrće isecite na male, jednake komade. Na 100 g povrća dodajte supenu kašiku vode.

■ Signal

Dok program teče, posle nekog vremena čuje se zvučni signal. Promešajte namirnicu.

■ Vreme mirovanja

Ako je program istekao, još jednom promešajte namirnicu. Radi kompenzacije temperature trebalo bi da miruje još 5 do 10 minuta.

Rezultati kuvanja zavise od kvaliteta i svojstava namirnica.

Br. programa	Opseg težine u kg	
Kuvanje		
P 05	Pirinač	0,05 - 0,2
P 06	Krompiri	0,15 - 1,0
P 07	Povrće	0,15 - 1,0

Kombinovani program kuvanja

Napomene

■ Posuđe

Namirnice kuvajte u posudu koje nije preveliko, koje je otporno na toplotu, a koje je namenjeno za mikrotalasne pećnice.

■ Priprema namirnica

Uzmite namirnicu iz ambalaže i izmerite je. Ako ne možete da unesete tačnu težinu, zaokružite na veću odnosno manju cifru.

■ Vreme mirovanja

Namirnicu po isteku programa ostavite da miruje zbog kompenzacije temperature još 5 do 10 minuta.

Br. programa	Opseg težine u kg	
Kombinovani program		
P 08	Gužvara smrznuta, do 3 cm visine	0,4 - 0,9

Testirano za Vas u našem kulinarskom studiju

Ovde ćete pronaći izbor jela i uz njih optimalna podešavanja. Pokazaćemo Vam, koja je snaga mikrotalasne pećnice najadekvatnija za Vaše jelo. Dobićete savete o posudu i o pripremi.

Napomene uz tabele

U sledećim tabelama ćete pronaći mnogo mogućnosti i vrednosti za podešavanje mikrotalasne pećnice.

Podaci o vremenu u tabelama su orijentacione vrednosti. One zavise od posuda, kvaliteta, temperature i kvaliteta namirnica.

U tabelama su često navedeni vremenski opsezi. Najpre podesite kraće vreme, pa ga produžite, ako je to potrebno.

Može da se desi, da imate druge količine, nego što je navedeno u tabelama. Za to postoji pravilo iz prakse:

Dupla količina - skoro duplo trajanje

pola količine - pola trajanja.

Posuđe uvek postavite na obrtni tanjir.

Odmrzavanje

Napomene

- Smrznute namirnice stavite u otvorenom sudu na obrtni tanjir.
- Osetljive delove kao np r. nožice i krilca od pileta ili masne ivične delove pečenja možete da pokrijete malim komadima aluminijumske folije. Folija ne sme da dodiruje zidove rerne. Pošto istekne polovina vremena za odmrzavanje možete da skinete aluminijumsku foliju.
- Prilikom odmrzavanja mesa i živine nastaje tečnost. Prilikom okretanja je uklonite i ni u kom slučaju je nemojte dalje upotrebljavati ili je stavljati u dodir sa drugim namirnicama.
- Jela u međuvremenu okrenite ili promešajte 1 do 2 puta. Velike komade bi trebalo da okrećete više puta.
- Neka odmrznute namirnice odmore još 10 do 20 minuta na sobnoj temperaturi, kako bi se temperatura kompenzovala. Kod živinčeta onda možete da izvadite iznutrice. Meso možete dalje da obrađujete čak i ako ima malo smrznuto jezgro.

Odmrzavanje	Težina	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima, trajanje u minutima	Napomene
Meso u celini goveđe, teleće ili svinjsko (sa ili bez kostiju)	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.	
Meso u komadima ili reznjevima goveđe, teleće ili svinjsko	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	prilikom okretanja odmrznute delove odvojite jedan od drugog
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Mleveno meso, mešano	200 g	90 W, 10 min.	ako je moguće zaledite poravnane više puta okrenite, uklonite već odmrznuto meso
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Živina ili delovi živine	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Riblji file, riblji kotlet ili reznjevi	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	odmrznute delove odvojite jedan od drugog
Povrće, np r. grašak	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Voće, np r. maline	300 g	180 W, 7-10 min.	u međuvremenu pažljivo promešajte, odmrznute delove odvojite jedan od drugog
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Puter, rastapanje	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	u potpunosti uklonite ambalažu
	250 g	180 W, 1min. + 90 W, 3-4 min.	

Odmrzavanje	Težina	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima, trajanje u minutima	Napomene
Hleb u celini	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Kolači, suvi, np r. mučeni kolači	500 g	90 W, 10-15 min.	samo za kolače bez glazure, šlaga ili krema, komade kolača odvojite jedan od drugog
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Kolači, sočni, np r. voćni kolači, kolači od sira kvarka	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	samo za kolače bez glazure, šlaga ili želatina
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Odmrzavanje, zagrevanje, kuvanje ili pečenje duboko zamrznute hrane

Napomene

- Izvadite gotova jela iz ambalaže. U posudu koje je prikladno za mikrotalasne uređaje, jelo će se brže i ravnomernije zagrejati. Različite komponente hrane mogu da se zagrevaju različitim brzinom.
- Plitka jela skuvaju se brže od visokih. Zbog toga raspodelite hranu u posudu što pliće. Po mogućnosti ne slažite namirnice u slojevima.

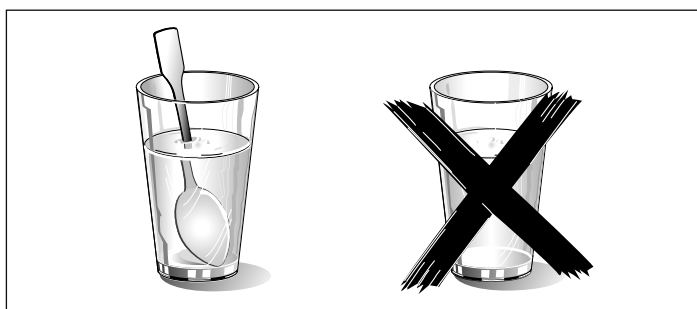
- Uvek pokrijte hranu. Ako nemate odgovarajući poklopac za Vaše posude, upotrebite tanjir ili posebnu foliju za mikrotalasne uređaje.
- Po mogućnosti okrenite ili promešajte jela dok se zagrevaju 2 do 3 puta.
- Nakon zagrevanja pustite jela još 2 do 5 minuta da miruju, da se izjednači temperatura.
- Koristite uvek kuhinjske rukavice ili kuhinjsku krpu kad vadite posude iz pretinca.
- Sopstveni okus jela u glavnom se održava. Zbog toga možete štedljivo upotrebiti so i začine.

Odmrzavanje, zagrevanje ili kuvanje zamrznutih jela	Težina	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima, trajanje u minutima	Napomene
Meni, porcija jela, gotovo jelo (2-3 komponente)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Supa	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Variva	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Režnjevi ili komadi mesa u sosu, np r. gulaš	500 g	600 W, 12-17 min.	prilikom mešanja komade mesa odvojite jedan od drugog
Riba, np r. filetirani komadi	400 g	600 W, 10-15 min.	eventualno dodajte vodu, limunov sok ili vino
Gužvare, npr. lazanje, kaneloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Prilozi, np r. pirinač, testenina	250 g	600 W, 2-5 min.	dodajte nešto tečnosti
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Povrće, np r. grašak, brokoli, šargarepa	300 g	600 W, 8-10 min.	u posude dodajte vodu da pokrije dno
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spanać sa pavlakom	450 g	600 W, 11-16 min.	kuvajte bez dodavanja vode

Zagrevanje hrane

⚠ Opasnost od oparina!

Kod zagrevanja tečnosti može da dođe do odgođenog naglog ključanja. To znači da je dosegnuta temperatura ključanja bez nastajanja tipičnih mehurića u tečnosti. Već kod najmanjeg potresa posude, vrela tečnost može da naglo prekipi i prska. Kod zagrevanja tečnosti uvek dodajte kašiku u posudu. Tako izbegavate odgođeno ključanje.



Oprez!

Metalni delovi - npr. kašika u čaši - moraju da budu udaljeni najmanje 2 cm od zidova rerne i unutrašnje strane vrata. Iskre mogu da unište unutrašnje staklo vrata.

Napomene

- Izvadite gotova jela iz ambalaže. U posudu koje je prikladno za mikrotalasne uređaje, jelo će se brže i ravnomernije zagrejati. Različite komponente hrane mogu da se zagrevaju različitim brzinom.
- Uvek pokrijte hranu. Ako nemate odgovarajući poklopac za Vašu posudu, upotrebite tanjir ili posebnu foliju za mikrotalasne uređaje.
- Po mogućnosti okrenite ili promešajte jela dok se zagrevaju više puta. Kontrolišite temperaturu jela.
- Nakon zagrevanja pustite jela još 2 do 5 minuta da miruju, da se izjednači temperatura.
- Koristite uvek kuhinjske rukavice ili kuhinjsku krpu kad vadite posude iz pretinca.

Zagrevanje jela	Težina	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima, trajanje u minutima	Napomene
Meni, porcija jela, gotovo jelo (2-3 komponente)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-

Zagrevanje jela	Težina	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima, trajanje u minutima	Napomene
Pića	150 ml	900 W, 1-2 min.	stavite kašiku u čašu, nemojte da pregrežete alkoholno piće; u međuvremenu kontrolišite
	300 ml	900 W, 3-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Hrana za bebe, np r. flašice sa mlekom	50 ml	360 W, otprilike ½ min.	Bez cucle i poklopca. Posle zagrevanja uvek dobro promućkajte. Obavezno kontrolišite temperaturu!
	100 ml	360 W, otprilike 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½ min.	
Supa 1 šolja	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Supa 2 šolje	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Meso u sosu	500 g	600 W, 8-11 min.	režnjeve mesa odvojite jedan od drugog
Varivo	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Povrće, 1 porcija	150 g	600 W, 2-3 min.	dodajte malo tečnosti
Povrće, 2 porcije	300 g	600 W, 3-5 min.	

Kuvanje hrane

Napomene

- Plitka jela skuvaju se brže od visokih. Zbog toga raspodelite hranu u posudu što pliće. Po mogućnosti ne slažite namirnice u slojevima.
- Kuvajte jela u zatvorenom posudu. Ako nemate odgovarajući poklopac za Vaše posude, upotrebite tanjir ili posebnu foliju za mikrotalasne uređaje.

- Sopstveni okus jela u glavnom se održava. Zbog toga možete štedljivo upotrebiti so i začine.
- Nakon kuvanja pustite jela još 2 do 5 minuta da miruju, da se izjednači temperatura.
- Koristite uvek kuhinjske rukavice ili kuhinjsku krpu kad vadite posude iz pretinca.

Kuvanje jela	Težina	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima, trajanje u minutima	Napomene
Rolat od mlevenog mesa	750 g	600 W, 20-25 min.	kuvajte otvoreno
Celo pile, sveže, bez iznutrica	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	okrenite kada istekne polovina vremena
Povrće, sveže	250 g	600 W, 5-10 min.	povrće isecite na komade jednake veličine; na 100 g povrća dodajte 1 do 2 supene kašike vode; u međuvremenu mešajte
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Krompiri	250 g	600 W, 8-10 min.	krompir isecite na jednake komade; na 100 g dodajte 1 do 2 supene kašike vode; u međuvremenu mešajte
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Pirinač	125 g	900 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	dodajte duplu količinu tečnosti
	250 g	900 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Slatka jela, np r. puding (instant)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Puding u međuvremenu 2 do 3 puta dobro promešajte mutilicom
Voće, kompot	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Saveti za korišćenje mikrotalasnog uređaja

Za pripremljenu količinu hrane ne možete da nađete navod za podešavanje.	Produžite ili skratite vremena pečenja po sledećem jednostavnom pravilu: Dupla količina = skoro duplo vreme polovina količine = polovina vremena
Jelo je postalo presuvo.	Kod sledećeg pečenja podesite kraće vreme pečenja ili odaberite manju snagu mikrotalasnog uređaja. Pokrijte jelo i dodajte više tečnosti.
Nakon isteka vremena jelo još nije odmrznuto, vrelo ili ispečeno.	Podesite duže vreme. Veće količine ili jela veće visine zahtevaju više vremena.
Nakon isteka vremena pečenja jelo je sa strane pregrejano, a u sredini još nije gotovo.	Povremeno promešajte jelo i kod sledećeg pečenja podesite manju snagu i duže trajanje.
Nakon odmrzavanja perad ili meso je sa spoljne strane zapečeno, a u sredini još nije odmrznuto.	Kad drugi put pečete, odaberite manju snagu mikrotalasnog uređaja. Kod većih količina namirnica za odmrzavanje više puta ih okrenite.

Kondenzovana voda

Na prozoru vrata, unutrašnjim zidovima i dnu može da se formira kondenzovana voda. To je normalno. Funkcija mikrotalasne pećnice na taj način može da se ugrozi. Posle kuvanja obrišite kondenzovanu vodu.

Napomene za pečenje roštilja

Napomene

- Sve navedene vrednosti su orijentacione vrednosti, koje mogu da variraju u zavisnosti od kvaliteta namirnice.
- Roštilj uvek pecite na rešetki, dok su vrata pećnice zatvorena i nemojte prethodno da zagrevate.
- Rešetku uvek stavite na obrtni tanjir.


	Količina	Pribor	Trajanje u minutima
Tost hleb (preliminarno tostiranje)	2 do 4 kriške	Rešetka	1. strana: otprilike 2 do 4 2. strana: otprilike 2 do 4
Zapicanje tosta	2 do 6 kriški	Rešetka	U zavisnosti od nadeva: 7 do 10
Zapicanje supa, np r. supa od luka	2 do 4 šolje	Obrtni tanjir	otprilike 15 do 20

Roštilj u kombinaciji sa mikrotalasnom pećnicom

Napomene

- Kombinovani režim rada naročito je namenjen za gužvare i gratinirana jela.
- Posuđe uvek postavite na obrtni tanjir, a jela nemojte da pokrivete.
- Za prženje upotrebite duboki kalup. Tako pećnica ostaje čistija.
- Za gužvare i gratinirana jela upotrebljavajte veliko ravno posuđe. U uzanim, dubokim sudovima jelima je potrebno više vremena, a sa gornje strane postanu tamnija.

- Proverite, da li Vaše posuđe odgovara pećnici. Ne sme da bude preveliko, obrtni tanjir mora da može da se okreće.
- Uvek podesite maksimalno vreme pečenja. Posle kraćeg navedenog vremena proverite jelo.
- Neka se meso pre sečenja odmori još 5 do 10 minuta. Tako se sokovi iz mesa ravnomerno rasporede i ne ističu tokom sečenja.
- Gužvare i gratinirana jela bi trebalo da se dopeku u isključenom uređaju još 5 minuta.

	Težina	Pribor	Snaga mikrotalasne pećnice, vati	Trajanje u minutima	Napomene
Svinjsko pečenje, np r. komad vrata	otprilike 750 g	Obrtni tanjir	360 W + 	40 - 50 min.	Okrenite 1 do 2 puta.
Rolat od mlevenog mesa maks. 7 cm visine	otprilike 750 g	Obrtni tanjir	360 W + 	25 - 35 min.	Maksimalno 6 cm visine.
Delovi pečene piletine mali, np r. pileći bataci ili pileća krilca	otprilike 800 g	Posuđe na rešetki	360 W + 	30 - 40 min.	Stranu sa kožom položite na gore. Ne okrećite.
Pileća krilca, marinirana, smrznuta	otprilike 800 g	Posuđe na rešetki	360 W + 	15 - 25 min.	Ne okrećite.
Gužvara od testenine (od prethodno skuvanih sastojaka)	otprilike 1000 g	Obrtni tanjir	360 W + 	25 - 35 min.	Pospite sirom. Maksimalno 5 cm visine.
Gratinirani krompir (od sirovog krompira)	otprilike 1000 g	Obrtni tanjir	360 W + 	30 - 40 min.	Maksimalno 4 cm visine.
Riba, prepečena	otprilike 400 g	Obrtni tanjir	360 W + 	20 - 25 min.	Zamrznutu ribu prethodno odmrznite.
Gužvara od sira kvarka	otprilike 1000 g	Obrtni tanjir	360 W + 	30 - 35 min.	Maksimalno 5 cm visine.
Povrće na ražnjiću	4 - 5 komada	Rešetka	180 W + 	15 - 20 min.	Upotrebljavajte drveni ražnjić.
Riba na ražnjiću	4 - 5 komada	Rešetka	180 W + 	10 - 15 min.	Upotrebljavajte drveni ražnjić.
Režnjevi slanine	otprilike 8 režnjeva	Rešetka	180 W + 	10 - 15 min.	

Ispitna jela po normi EN 60705

Na osnovu ovih jela ispitni instituti proveravaju kvalitet i funkciju mikrotalasnih uređaja.

Po normi EN 60705, IEC 60705 odnosno DIN 44547 i EN 60350 (2009)

Kuvanje i topljenje u mikrotalasnoj pećnici


Kuvanje u mikrotalasnoj pećnici

Jelo	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima, trajanje u minutima	Napomena
Mleko sa jajima, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Kalup od pireksa 20 x 25 cm postavite na obrtni tanjir.
Biskvit	600 W, 8-10 min.	Kalup od pireksa Ø 22 cm postavite na obrtni tanjir.
Rolat od mlevenog mesa	600 W, 20-25 min.	Kalup od pireksa postavite na obrtni tanjir.

Topljenje u mikrotalasnoj pećnici

Jelo	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima, trajanje u minutima	Napomena
Meso	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Kalup od pireksa Ø 22 cm postavite na obrtni tanjir.

Kombinovano kuvanje u mikrotalasnoj pećnici

Jelo	Snaga mikrotalasne pećnice u vatima, trajanje u minutima	Napomena
Gratinirani krompir	Roštilj  + 360 W, 35-40 min.	Kalup od pireksa Ø 22 cm postavite na obrtni tanjir.

Важливі настанови з безпеки	34	Е-номер та FD-номер	43
Причини пошкоджень	37	Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	43
Встановлення і підключення	37	Автоматичні програми	44
Панель управління	38	Установлення програми	44
Перемикач	38	Розморожування за допомогою автоматичних програм.....	44
Види нагрівання.....	38	Готування за допомогою автоматичних програм.....	44
Приладдя	38	Програма готування в комбінованому режимі	45
Перед першою експлуатацією	39	Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії	45
Встановлення часу	39	Вказівки до таблиць	45
Розігрівання робочої камери	39	Розморожування	45
Режим мікрохвиль	39	Розморожування, розігрівання або приготування продуктів глибокого замороження	46
Вказівки щодо посуду	39	Розігрівання страв	46
Потужність мікрохвиль.....	40	Готування страв	47
Регулювання мікрохвиль	40	Поради щодо режиму мікрохвиль.....	47
Охолоджувальний вентилятор.....	40	Вказівки щодо готування в режимі "Гриль"	48
Готування в режимі "Гриль"	40	Гриль, поєднаний з режимом мікрохвиль	48
Встановлення гриля	40	Тестові страви відповідно стандарту EN 60705	49
Режим мікрохвиль, поєднаний з грилем	41	Готування та розморожування з режимом мікрохвиль	49
Встановлення режиму мікрохвиль, поєднаного з грилем	41		
Пам'ять	41		
Занесення у пам'ять	41		
Запуск параметрів із пам'яті.....	41		
Зміна тривалості сигналу	42		
Догляд та очищення	42		
Очисні засоби	42		
Таблиця несправностей	43		
Сервісна служба	43		

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

Важливі настанови з безпеки

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з експлуатації для подальшого використання або передачі наступному користувачеві.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

Цей прилад не призначений для підключення до нього зовнішнього годинника або окремого дистанційного керування.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Небезпека пожежі!

- Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися. Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру. Забороняється

відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

- Прилад дуже сильно нагрівається. Ніколи не спирайтеся на поверхні приладу.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Зверніть увагу на дані мінімальної відстані над приладом в розділі Встановлення та підключення.
 - Не вбудовуйте прилад за дверима меблів або декоративними дверима.
 - Прилад не повинен бути розміщений в меблях для вбудовування.Існує небезпека через перегрівання.
- Використання приладу не за призначенням небезпечно та може призвести до ушкодження.

Не допускається сушка продуктів чи одягу, нагрівання домашнього взуття, подушечок для злаків і ароматичних трав, губок, вологих ганчірок і тому подібного. Наприклад, під час нагрівання можуть загорітися капці або подушечки для злаків і ароматичних трав. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв.

- Харчові продукти можуть загорітись. Забороняється розігрівати продукти в пластиковій упаковці або упаковці зі спіненого матеріалу. Забороняється розігрівати без нагляду продукти у ємностях з пластмаси, паперу або інших легкозаймистих матеріалів. Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль або тривалий час. Дотримуйтеся настанов цієї інструкції з експлуатації.

Не сушіть продукти в режимі мікрохвиль. Ніколи не розморожуйте та не розігрівайте продукти з низьким вмістом рідини (напр., хліб) на занадто високій потужності мікрохвиль або протягом надто тривалого часу.
- Харчова олія може загорітись. Забороняється розігрівати олію в режимі мікрохвиль.

Вибухонебезпечно!!

Рідина або інші харчові продукти у щільно закупорених ємностях можуть вибухнути. Ніколи не розігрівайте рідину та інші харчові продукти в закупорених ємностях.

Велика небезпека шкоди для здоров'я!!

- При недостатньому очищенні можуть пошкодитися поверхні приладу. Такі пошкодження призводять до

мікрохвильового випромінення. Ретельно очищуйте прилад та одразу видаляйте з нього залишки харчових продуктів. Завжди тримайте в чистоті робочу камеру, ущільнення дверцят, власне дверцята та їх фіксатор; див. також розділ "Догляд та очищення".

- Кризь пошкоджені дверцята робочої камери або їх ущільнення може випромінюватися енергія мікрохвиль. Ніколи не користуйтеся приладом, якщо дверцята робочої камери або ущільнювач дверцят пошкоджені. Зверніться до сервісної служби.
- З приладу без кришки корпусу випромінюється енергія мікрохвиль. Ніколи не знімайте кришку корпусу. Для технічного обслуговування або виконання ремонтних робіт зверніться до сервісної служби.

Небезпека ураження електричним струмом!

- Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом. Запобігайте впливу високої температури та вологості на прилад. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Прилад працює під високою напругою. Ніколи не знімайте корпус приладу.
- Потрапляння рідини всередину приладу може спричинити ураження струмом. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.

Ніколи не ставте на прилад рідини, не використовуйте прилад як поверхню для зберігання.

Небезпека опіків!

- Приладдя або посуд сильно нагрівається. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Алкогольні пари можуть спалахнути в гарячій робочій камері. Забороняється готувати страви із великою кількістю рідини, яка містить високий відсоток алкоголю. Застосовуйте лише малі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю. Обережно відчиняйте дверцята приладу.
- Харчові продукти з міцною шкіркою або шкарлупою можуть вибухнути протягом нагрівання або навіть після нього. Забороняється готувати яйця в шкарлупі або розігрівати яйця, зварені круто. Забороняється готувати в приладі ракоподібних та молюсків. При готуванні яєшні-глазуні або "яєць у горнятку" потрібно спочатку проштрикнути жовток. При готуванні продуктів з міцною шкарлупою або шкіркою, наприклад, яблук, помідорів, картоплі або ковбасок, шкарлупа може луснути. Проштрикніть перед розігріванням шкарлупу або шкірку.
- Тепло в продуктах дитячого харчування розподіляється нерівномірно. Забороняється розігрівати дитяче харчування у закритих ємностях. Завжди знімайте кришку або соску. Після розігрівання добре струсніть або перемішайте. Перед тим як давати дитині їжу, перевірте температуру продукту.
- Розігріта їжа віддає тепло. Посуд може нагрітися. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Якщо продукт герметично запакований, упаковка може луснути. Завжди дотримуйтесь вказівок, зазначених на упаковці. Завжди виймайте страви з робочої камери за допомогою прихватки.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- Використання приладу не за призначенням небезпечне. Не допускається сушіння продуктів чи одягу, нагрівання домашнього взуття,

подушечок для злаків і ароматичних трав, губок, вологих ганчірок і тому подібного. Наприклад, під час перегрівання можуть загорітися капці або подушечки для злаків і ароматичних трав, губки, вологі ганчірки тощо

Небезпека опіку!

- Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. Обережно відчиняйте дверцята приладу. Не підпускайте дітей до приладу.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.
- Під час розігрівання рідини може статися затримка закипання. Це означає, що рідина досягла температури кипіння, а типові бульбашки ще не здійснюються. Вже при незначному струшуванні посуду гаряча рідина може збігти й розбризкатись. При розігріванні рідини завжди кладіть у ємність ложку. Таким чином можна уникнути затримання закипання.

Небезпека травмування!

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Непридатний посуд може тріснути. В ручках та кришках порцелянового або керамічного посуду можуть бути невеликі отвори, що ведуть до порожнин. Рідина, що потрапила у таку порожнину, може призвести до розтріскування посуду. Застосовуйте лише посуд, придатний для готування в мікрохвильовій печі.
- Посуд та ємності з металу або посуд з металевим окантуванням може спричинити утворення іскор у мікрохвильовому режимі. Прилад пошкоджується. Ніколи не використовуйте ємності з металу в режимі мікрохвиль.
- Поворотний стіл зі скла може розколотися. Тверді предмети не повинні стикатися з поворотним столом.
- Тріщини або злами на поворотному столі зі скла небезпечні. Використовуйте поворотний стіл з обережністю.

Причини пошкоджень

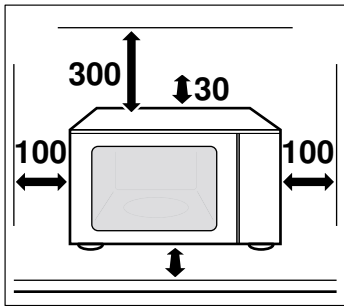
Увага!

- Дуже забруднене ущільнення: Якщо ущільнення дуже забруднене, дверцята приладу не закриваються належним чином. З часом це може пошкодити панелі меблів, розташованих поряд. Завжди тримайте ущільнення чистим.
- Режим мікрохвиль без страв: Експлуатація приладу без страв у робочій камері призводить до перенавантаження. Ніколи не вмикайте прилад без продуктів у робочій камері. Винятком є короточасна тестова перевірка у приладі посуду для приготування, див. розділ "Мікрохвильова піч, посуд".
- Попкорн для мікрохвильової печі: Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль. Експлуатуйте прилад максимум на 600 Вт. Завжди кладіть попкорн у скляну тарілку. Скло може "підстрибувати" від перенавантаження.
- Рідина під час готування не повинна проливатися всередині приладу на приводний механізм підставки, що обертається. Слідкуйте за процесом готування. Спочатку встановіть найкоротшу тривалість готування та подовжуйте її за необхідності.
- Забороняється використовувати мікрохвильову піч без підставки, що обертається.
- Виникнення іскор: Метал - напр., ложка в склянці - повинен бути віддалений принаймні на 2 см від стінок духової шафи та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити скло дверцят.
- Алюмінієвий настил: Не застосовуйте в приладі алюмінієві настили. Прилад псується через виникнення іскор.
- Охолодження із відкритими дверцятами: Охолоджувати робочу камеру можна лише закритою. Не затискайте нічого у дверцятах. Навіть якщо дверцята трохи відкриті, це може з часом пошкодити меблі, які знаходяться поруч.
- Конденсат в робочій камері: На віконці дверцят, внутрішніх стінках та дні може збиратися конденсат. Це не впливає на функціональність мікрохвильової печі. Щоб запобігти корозії, завжди витирайте конденсат після кожного приготування.

Встановлення і підключення

Цей прилад призначений лише для використання в домашньому господарстві.

Поставте настільний прилад на рівну міцну поверхню (щонайменше на 85 см над підлогою). Вентиляційні отвори повинні залишатися відкритими. Мінімальна висота відстані до верхньої стінки приладу повинна складати 30 см.



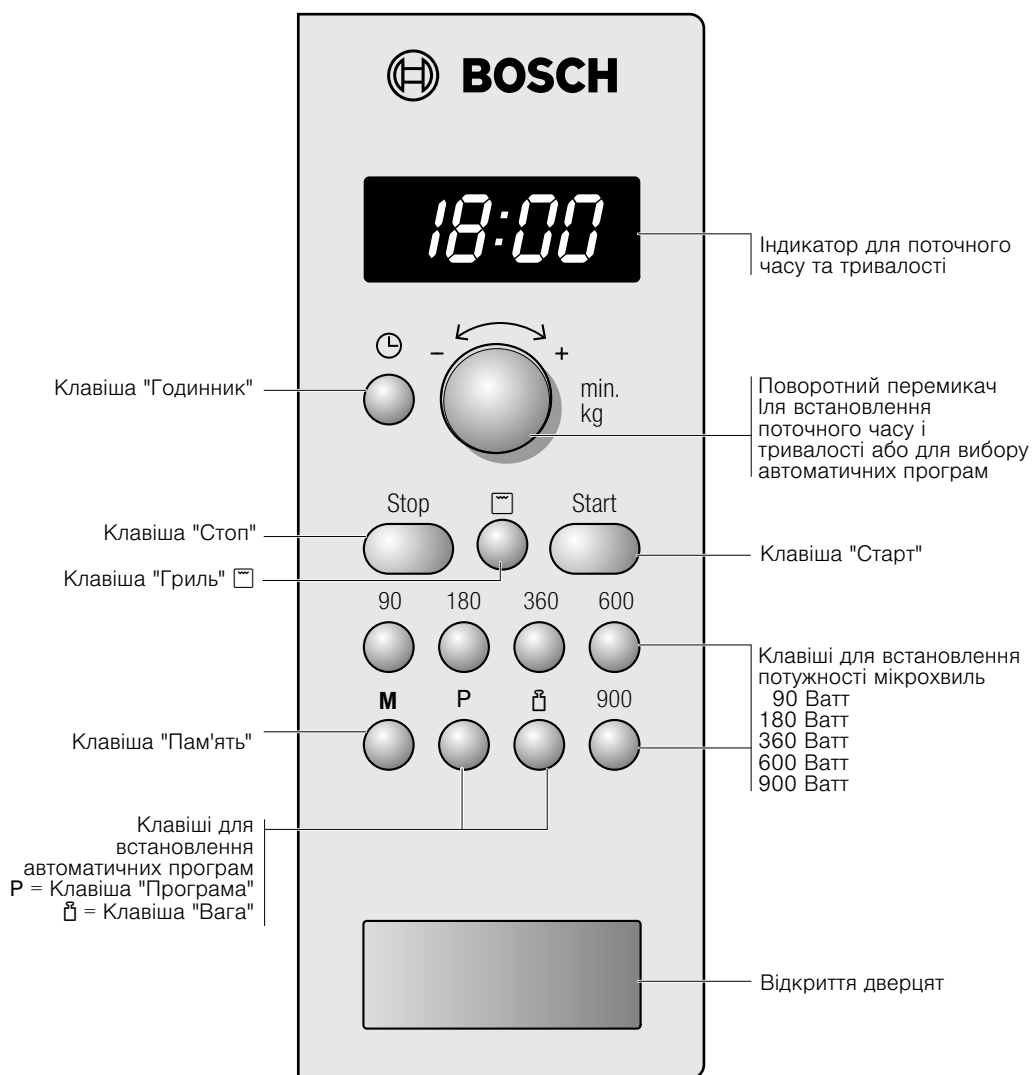
Прилад готовий для приєднання до електромережі. Підключення може здійснюватися тільки через розетку з захисним контактом. Напряга в мережі має відповідати напрузі, зазначеній на фірмовій табличці.

Перенесення розетки або заміну з'єднувального проводу може виконувати лише професійний електрик. Завжди повинен залишатися доступ до штекера приладу.

Не використовуйте багатоконтактні штепселі, колодки штекерних роз'ємів та подовжувачі. При перевантаженні виникає небезпека пожежі.

Панель управління

Тут ми робимо огляд панелі управління. Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності.



Перемикач

За допомогою перемикача Ви можете змінити всі рекомендовані та встановлені параметри.

Перемикач можна закрити. Для його відкриття та закриття натисніть на нього.

Види нагрівання

Режим мікрохвиль

У продуктах мікрохвилі перетворюються на тепло. Мікрохвильова піч пристосована для швидкого розморожування, розігрівання, розтоплення та тушкування.

Потужності мікрохвиль:

- 900 Вт для розігрівання рідини.
- 600 Вт для розігрівання та доведення страв до готовності.
- 360 Вт для обробки м'яса та розігрівання ніжних страв.
- 180 Вт для розморожування та подальшої обробки.
- 90 Вт для розморожування ніжних страв.

Гриль

З його допомогою Ви можете запікати або засмажувати.

Гриль, поєднаний з режимом мікрохвиль

При цьому режим "Гриль" працює одночасно з режимом мікрохвиль. Комбіноване використання найкраще пристосовано

для запіканок та ґратинів. Страву стає хрусткою та підрум'яненою. Вона готується набагато швидше, що дозволяє Вам економити електроенергію.

Приладдя

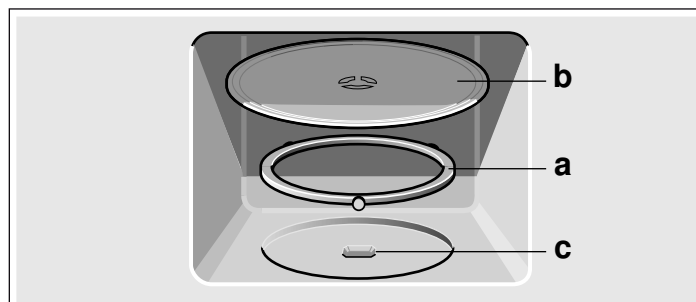
Увага!

Коли виймаєте посуд, стежте за тим, щоб не зсунути підставку, що обертається. Проконтролюйте, щоб вона була зафіксована. Підставка може рухатися по колу ліворуч або праворуч.

Підставка, що обертається

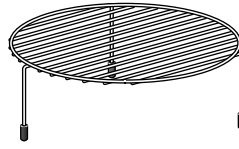
Встановлювати підставку, що обертається, треба так:

1. Покладіть кільце, що обертається, **a** у заглиблення в робочій камері.
2. Зафіксуйте підставку **b** у приводі **c** посередині робочої камери.



Вказівка: Використовуйте прилад лише із встановленою підставкою, що обертається. Проконтролюйте, щоб вона була зафіксована. Підставка може рухатися по колу ліворуч або праворуч.

Решітка



Решітка для готування на грилі, наприклад, стейків, ковбасок або тостів, також може використовуватися як площа для встановлення, наприклад, плоских форм для запіканок.


Вказівка: Ставте решітку на підставку, що обертається.


Перед першою експлуатацією

У цьому розділі Ви дізнаєтеся, що треба зробити перед тим, як перший раз готувати у мікрохвильовій печі. Спочатку прочитайте розділ "Рекомендації з безпеки".

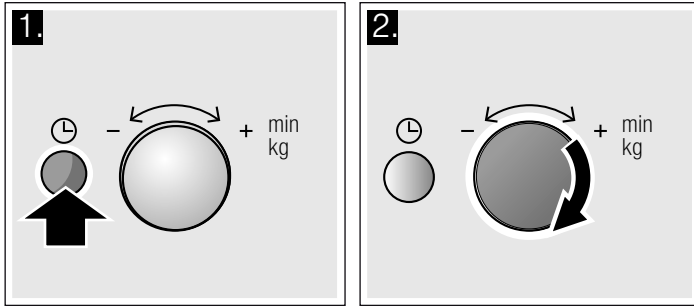
Встановлення часу

Якщо прилад щойно був підключений або після збою електропостачання на дисплеї світяться три нулі.

1. Натисніть кнопку .

На дисплеї відображається 12:00 та .


2. За допомогою перемикача встановіть поточний час.




3. Знову натисніть кнопку .

Поточний час встановлено.

Відключення індикації часу

Натисніть кнопку  та після цього натисніть кнопку "Стоп". Дисплей темний.

Повторне налаштування часу доби

Натисніть кнопку .


На дисплеї з'являється 12:00. Після цього зробіть установки, як описано в пп. 2 та 3.

Зміна часу доби наприклад, з літнього на зимовий час

Зробіть установки, як описано в пп. 1-3.

Розігрівання робочої камери

Для того щоб позбутись запаху нового приладу, прогрійте протягом 10 хв. порожню, закриту робочу камеру з встановленою підставкою, що обертається. Слідкуйте за тим, щоб у робочій камері не залишались рештки упаковки.

1. Натисніть кнопку "Гриль" .

На дисплеї з'являється 10:00 хв.

2. Натисніть кнопку "Старт".

Після того як час вийшов, лунає сигнал. Натисніть кнопку "Стоп" або відкрийте дверцята приладу.

Режим мікрохвиль

Мікрохвилі перетворюються у продуктах на тепло.

Ви можете використовувати режим мікрохвиль окремо або у поєднанні з режимом гриля.

Тут Ви отримаєте інформацію щодо посуду та режимів роботи мікрохвиль.

Вказівка: У розділі Перевірено для Вас у нашій студії Ви отримаєте приклади щодо розморожування, розігрівання, розтоплювання та готування у мікрохвильовій пічці.

Випробуйте свою мікрохвильову піч. Наприклад, розігрійте чашку води для чаю.

Візьміть велику чашку без золотистого або сріблястого ободка та покладіть у неї чайну ложку. Поставте чашку із водою на підставку, що обертається.

1. Натисніть кнопку 900 Вт.

2. Встановіть перемикачем 1:30 хв.

3. Натисніть кнопку "Старт".

Через 1 хв. 30 сек. пролунає сигнал. Вода для чаю нагрілася.

Під час чаювання прочитайте ще раз настанови з безпеки на початку інструкції з експлуатації. Вони надзвичайно важливі.

Вказівки щодо посуду

Придатний посуд

Для готування в цьому режимі придатним є жаростійкий посуд зі скла, склокераміки, порцеляни, кераміки або термостійкої пластмаси. Ці матеріали пропускають крізь себе мікрохвилі.

Ви можете використовувати також посуд, в якому будете подавати страву до столу. Таким чином, Вам не потрібно буде перекладати страви. Посуд із золотим або срібним декором використовуйте тільки в тому разі, якщо виробник гарантує, що він придатний для застосування у мікрохвильовій печі.

Непридатний посуд

Непридатним є металевий посуд. Метал не пропускає мікрохвилі. Страви у закритих металевих ємностях залишаються холодними.

Увага!

Виникнення іскор: метал - напр., ложка в склянці - повинен бути віддалений принаймні на 2 см від стінок духової шафи та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити скло дверцят.

Тестування посуду

Ніколи не вмикати режим мікрохвиль, якщо у робочій камері немає страви. Єдиним винятком може бути наступне тестове випробування посуду.

Якщо Ви не впевнені в тому, чи підходить Ваш посуд для готування в режимі мікрохвиль, проведіть таке випробування:

1. Поставте порожній посуд у прилад на час від 30 секунд до 1 хвилини і увімкніть максимальну потужність.
2. Час від часу перевіряйте температуру.

Посуд має залишатися холодним або досягти температури, яка дозволяє доторкнутися рукою.

Якщо посуд гарячий, або виникають іскри, посуд є непридатним.

Потужність мікрохвиль

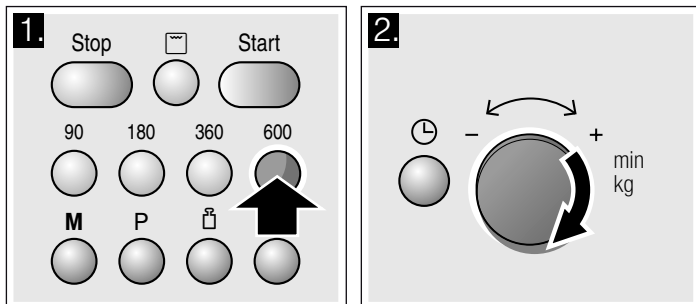
Потужність мікрохвиль	Підходить для
90 Вт	Розморожування нижніх страв
180 Вт	Розморожування та подальшої обробки
360 Вт	Обробка м'яса та розігрівання нижніх страв
600 Вт	Розігрівання та доведення страв до готовності
900 Вт	Розігрівання рідини

Вказівка: Потужність мікрохвиль 900 Вт можна встановити на 30 хвилин, 600 Вт - на одну годину, інші потужності відповідно на одну годину та 39 хвилин.

Регулювання мікрохвиль

Приклад: встановлення режиму мікрохвиль потужністю 600 Вт

1. Натисніть на бажану потужність мікрохвиль.
На дисплеї світиться встановлена потужність мікрохвиль та з'являється 1:00 хв.
2. Відрегулюйте тривалість за допомогою перемикача.



3. Натисніть клавішу "Старт".

На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.

Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Відкрийте дверцята приладу або натисніть клавішу "Стоп". Знову з'являється час доби.

Зміна тривалості

Це можна зробити у будь-яку хвилину. За допомогою перемикача змініть тривалість.

Призупинення

Натисніть один раз клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята приладу. Після закриття дверцят знову натисніть клавішу "Старт".

Переривання роботи

Двічі натисніть клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята та натисніть "Стоп" один раз.

Вказівка: Ви також можете спочатку встановити тривалість, а потім потужність мікрохвиль.

Охолоджувальний вентилятор

Прилад обладнано охолоджуючим вентилятором. Вентилятор може продовжувати працювати, навіть якщо прилад вже вимкнено.

Вказівки

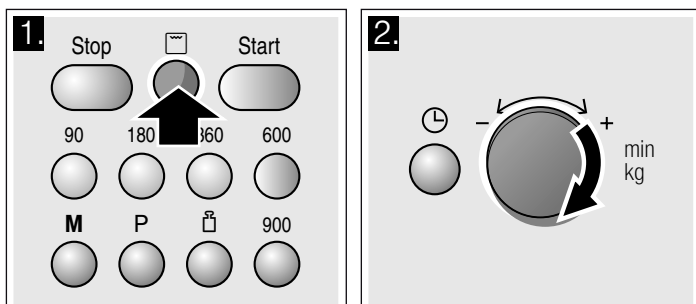
- Під час роботи у мікрохвильовому режимі робоча камера залишається холодною. Проте охолоджувальний вентилятор вмикається. Він може продовжувати працювати також після закінчення експлуатації мікрохвильового режиму.
- На склі дверцят, внутрішніх та нижній стінці може виступити конденсат. Це не є несправністю, на функцію мікрохвиль це не має ніякого впливу. Після готування витріть конденсат.

Готування в режимі "Гриль"

Гриль з великою потужністю сприяє інтенсивному нагріванню поверхні та рівномірному підрум'яненню продукту.

Встановлення гриля

1. Натисніть клавішу "Гриль" .
На дисплеї з'являється 10:00 хв. та світиться символ.
2. Відрегулюйте тривалість за допомогою перемикача.



На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.

Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Відкрийте дверцята приладу або натисніть клавішу "Стоп". Знову з'являється час доби.

Зміна тривалості

Це можна зробити у будь-яку хвилину. За допомогою перемикача змініть тривалість.

Призупинення

Натисніть один раз клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята приладу. Після закриття дверцят знову натисніть клавішу "Старт".

Зміна

Ви можете змінити встановлену тривалість у будь-який момент.

Видалення установок

Двічі натисніть клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята приладу та натисніть "Стоп" один раз.

Режим мікрохвиль, поєднаний з грилем

Можна також одночасно встановлювати гриль та режим мікрохвиль. Страву стає хрусткою та підрум'яненою. Вона готується набагато швидше, що дозволяє Вам економити електроенергію.

Ви можете підключити мікрохвилі.
Виняток: 900 та 600 Вт.

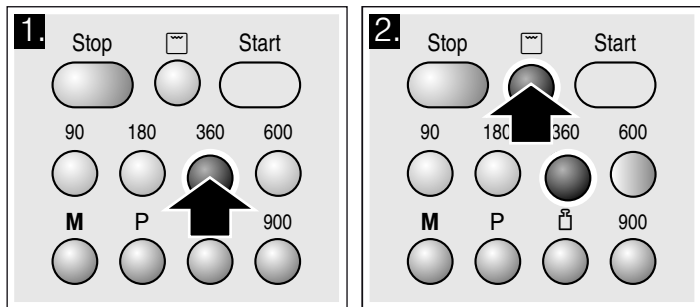
Встановлення режиму мікрохвиль, поєднаного з грилем

Приклад: 360 Вт, гриль ☑, 5 хвилин.

1. Натисніть на бажану потужність мікрохвиль.

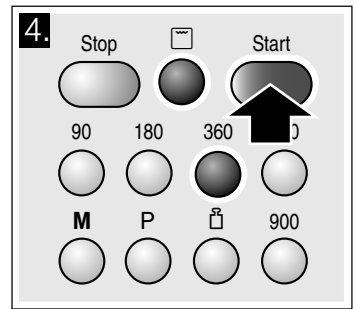
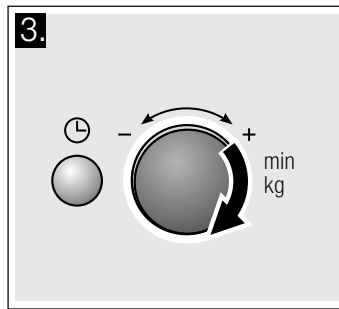
На дисплеї світиться встановлена потужність мікрохвиль та з'являється 1:00 хв.

2. Натисніть клавішу "Гриль" ☑.



3. Відрегулюйте тривалість за допомогою перемикача.

4. Натисніть клавішу "Старт".



На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.

Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Відкрийте дверцята приладу або натисніть клавішу "Стоп". Знову з'являється час доби.

Зміна тривалості

Це можна зробити у будь-яку хвилину. За допомогою перемикача змініть тривалість.

Призупинення

Натисніть один раз клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята приладу. Після закриття дверцят знову натисніть клавішу "Старт".

Переривання роботи

Двічі натисніть клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята та натисніть "Стоп" один раз.

Вказівка: Ви також можете спочатку встановити тривалість, а потім потужність мікрохвиль.

Пам'ять

За допомогою цієї функції Ви можете зберегти установки для певної страви та встановити їх знову, коли це буде потрібно.

Ця функція особливо зручна, якщо є страви, які Ви дуже часто готуєте.

Занесення у пам'ять

Приклад: 360 Вт, 25 хвилин

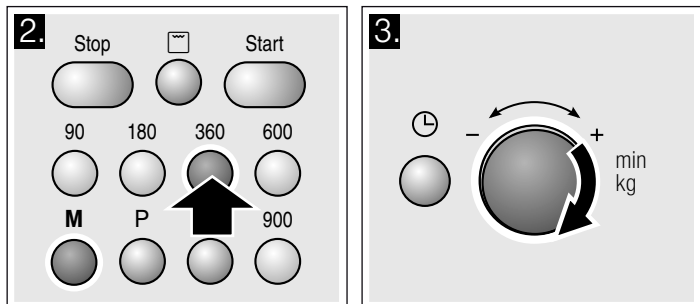
1. Натисніть клавішу "М".

На дисплеї світиться "М".

2. Натисніть на бажану потужність мікрохвиль.

На дисплеї світиться "М", обрана потужність та 1:00 хв.

3. Відрегулюйте тривалість за допомогою перемикача.



4. Підтвердіть за допомогою клавіші "М".

Знову з'являється поточний час. Установка занесена у пам'ять.

Вказівки

- Ви можете також зберігати лише установки грилю або грилю в поєднанні з режимом мікрохвиль.

- Неможливо зберегти кілька потужностей мікрохвиль підряд.
- Неможливо зберегти автоматичні програми.
- Ви можете також занести установки у пам'ять та одразу їх увімкнути. Для цього наприкінці занесення у пам'ять натискайте не **М**, а "Старт".
- **Зберегти нові установки в пам'яті:** натисніть клавішу **М**. З'являються старі установки. Занесіть у пам'ять нову програму, як описано у пп. 1-4.

Запуск параметрів із пам'яті

Збережену програму дуже просто розпочати. Поставте страву у прилад. Закрийте дверцята приладу.

1. Натисніть клавішу **М**.

З'являються збережені установки.

2. Натисніть клавішу "Старт".

На дисплеї відображається зворотній відлік тривалості.

Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Відкрийте дверцята приладу або натисніть клавішу "Стоп". Знову з'являється час доби.

Призупинення

Натисніть один раз клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята приладу. Після закриття дверцят знову натисніть клавішу "Старт".

Видалення установок

Двічі натисніть клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята приладу та натисніть "Стоп" один раз.

Зміна тривалості сигналу

Коли прилад вимикається, лунає сигнал. Ви можете змінити тривалість сигналу.

Для цього натисніть клавішу "Старт" прибіл. на 6 секунд.

Нова тривалість сигналу встановлена. Знову з'являється поточний час.

Доступними є:
короткий сигнал - 3 звуки,
тривалий сигнал - 30 звуків.

Догляд та очищення

Якщо ретельно очищувати мікрохвильову піч та дбати про неї, вона надовго залишиться гарною та функціональною. Тут ми розкажемо, як правильно дбати про Ваш прилад та чистити його.

Небезпека короткого замикання!!

Забороняється під час очищення використовувати очищувачі високого тиску або парочисувачі.

Небезпека опіків!

Забороняється очищувати прилад відразу після вимкнення. Дайте йому охолонути.

Небезпека ураження електричним струмом!

Забороняється опускати прилад у воду або чистити струменем води.

Аби не пошкодити різні поверхні невідповідним очисним засобом, дійте згідно з даними у таблиці.

Забороняється використовувати:

- гострі та дряпаючі очисні засоби.
Це може пошкодити поверхню. Якщо такий засіб все ж потрапляє на передню панель, одразу ж змийте його водою.
- Не використовуйте шкребки для металу або скла для очищення скла на дверцятах приладу,
- шкребки для металу або скла для очищення ущільнень,
- будь-які жорсткі або металеві губки.
Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.
- Не використовуйте очисні засоби з високим вмістом етилового спирту.

Очисні засоби

Увага!

Перед очищенням витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному ящику. Почистіть прилад ззовні та у робочій камері вологим рушником і м'яким очисним засобом. Після цього протріть прилад сухим рушником.

Ділянка	Очисні засоби
Передня панель	Гарячий лужний розчин: Протріть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Забороняється використовувати шкребки для скла та металу, засоби для очищення скла.
Передня панель з високоякісної сталі	Гарячий лужний розчин: Протріть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білку. Під такими плямами може утворюватися корозія. В сервісній службі або в дилерській мережі можна придбати спеціальні очисні засоби для виробів з високоякісної сталі. Забороняється використовувати шкребки для скла та металу, засоби для очищення скла.

Ділянка	Очисні засоби
Робоча камера з високоякісної сталі	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту: Протріть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. При сильному забрудненні: застосовуйте засіб для очищення духовок, лише коли духовка шафа холодна. Найкраще застосовувати губку для високоякісної сталі. Не користуйтеся аерозолем для духових шаф та іншими агресивними мийними засобами або засобами для очищення духовок. Шорсткі подушечки, жорсткі губки та засоби для чищення каструль також не підходять. Ці засоби дряпають поверхню. Ретельно висушіть внутрішні поверхні.
Заглиблення в робочій камері	Якщо серветка мокра: слідкуйте, щоб волога з неї не потрапила через привідний механізм підставки, що обертається, усередину приладу.
Підставка, що обертається, та роликів кільце	Гарячий лужний розчин: Коли Ви знов вставите підставку, що обертається, вона повинна стати правильно на своє місце.
Решітка	Гарячий лужний розчин: Очищуйте засобом для виробів із високоякісної сталі або в посудомийній машині.
Скло дверцят	Засіб для очищення скла: Протріть ганчіркою для посуду. Забороняється використовувати шкребки для скла.
Ущільнювач	Гарячий лужний розчин: Очистіть ганчіркою для посуду, без тертя. Забороняється використовувати шкребки для скла та металу.

Таблиця несправностей

Дуже часто несправність спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, спробуйте усунути несправність самостійно за допомогою даної таблиці.

Якщо страва вийшла не такою, як Ви очікували, подивіться, будь ласка, у розділі "Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії". Там Ви знайдете багато порад та вказівок щодо готування.

Що робити у випадку несправності?

Індикація про несправність	Можлива причина	Допомога / вказівка
Прилад не функціонує	Штекер не підключено до мережі електропостачання.	Підключіть прилад до розетки
	Відключення електроживлення	Перевірте, чи функціонує кухонна лампа.
	Несправний запобіжник	Подивіться у розподільному ящику, чи не перегорів запобіжник.
	Помилка в обслуговуванні	Вимкніть запобіжник у розподільному ящику. Приблизно через 10 секунд увімкніть його знов.
На дисплеї світяться три нулі.	Відключення електроживлення	Знову встановіть поточний час.
Прилад не працює. На дисплеї з'являється тривалість.	Випадково натиснутий перемикач.	Натисніть клавішу "Стоп".
	Після встановлення параметрів не було натиснуто клавішу "Старт".	Натисніть клавішу "Старт" або скасуйте установку клавішею "Стоп".
Мікрохвильова піч не працює.	Дверцята зачинені нещільно.	Перевірте, щоб у дверцятах не затиснулись рештки їжі або сторонні предмети.
	Не натиснуто клавішу "Старт".	Натисніть клавішу "Старт".
Страви розігріваються повільніше, ніж раніше	Була встановлена надто низька потужність мікрохвиль.	Оберіть вищу потужність мікрохвиль.
	Страва більша, ніж зазвичай.	Подвійна кількість - подвійний час.
	Страви були холодніші, ніж звичайно.	Час від часу перемішуйте або перевертайте страву
Підставка, що обертається, видає звук дряпання або притирання.	У зону механізму підставки, що обертається, потрапило сміття або сторонні предмети.	Почистіть кільце, що обертається, та заглиблення у робочій камері.
Дія режиму мікрохвиль переривається без очевидної причини.	Несправність мікрохвильової печі.	Якщо ця помилка виникає знов, зателефонуйте до сервісної служби.

Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, які виконуються неналежним чином, є небезпечними. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготовлений нами технік сервісної служби.

У деяких випадках Ви можете усунути несправність самостійно.


Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба стане Вам у нагоді. Ми завжди знайдемо вірне рішення, щоб уникнути непотрібного виклику техника.

Е-номер та FD-номер

Коли звертаєтесь до сервісної служби, завжди повідомляйте їй номер виробу (E-Nr.) та номер виготовлення (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковане обслуговування. Фірмову табличку із номерами Ви знайдете у духовій шафі праворуч, коли відчините дверцята приладу. Для того щоб не шукати довго у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

E-Nr.	FD-Nr.

Сервісна служба 

Зверніть увагу, що виклик техника сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

Цей прилад відповідає нормам EN 55011 або CISPR 11. Продукт групи 2, клас B.

Група 2 означає, що мікрохвилі застосовуються з метою підігрівання харчових продуктів. Клас B означає, що прилад придатний для використання у середовищі приватного домашнього господарства.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Автоматичні програми

За допомогою автоматичних програм Ви можете просто та легко готувати страви. Ви обираєте програму та встановлюєте вагу Вашої страви. Автоматика обирає оптимальні параметри готування.

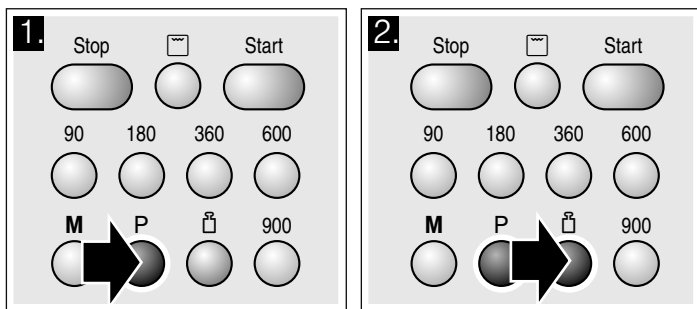
Вказівка: У Вашому розпорядженні 8 програм.

Установлення програми

Після того як Ви обрали програму, налаштуйте прилад наступним чином.

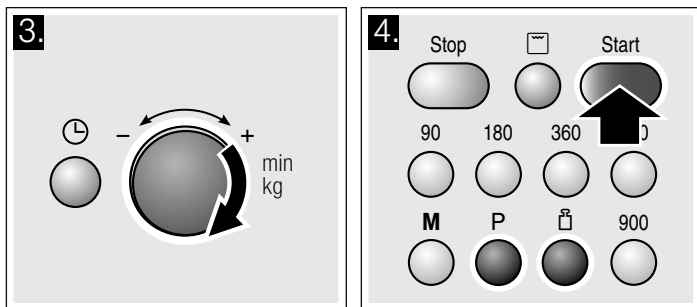
1. Натискайте клавішу "P" до тих пір, поки не з'явиться номер бажаної програми.
2. Натисніть клавішу "P".

На дисплеї світиться "P" та з'являється запропонована вага.



3. Встановіть вагу страви за допомогою перемикача.

4. Натисніть клавішу "Старт".



Починається зворотній відлік тривалості програми.

Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Відкрийте дверцята приладу або натисніть клавішу "Стоп". Знову з'являється час доби.

Зміна

Двічі натисніть клавішу "Стоп" та зробіть нові установки.

Призупинення

Натисніть один раз клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята приладу. Після закриття дверцят знову натисніть клавішу "Старт".

Переривання роботи

Двічі натисніть клавішу "Стоп" або відкрийте дверцята та натисніть "Стоп" один раз.

Вказівки

- У деяких програмах після визначеного часу лунає сигнал. Відкрийте дверцята приладу та перемішайте страву або переверніть м'ясо чи птицю. Після закриття дверцят знову натисніть клавішу "Старт".
- Запитати вагу та номер програми можна за допомогою клавіш P або P. Запитаний параметр на 3 секунди з'являється на дисплеї.

Розморожування за допомогою автоматичних програм

За допомогою 4 програм розморожування Ви можете розморожувати м'ясо, птицю або хліб.

Вказівки

■ Підготовка продуктів

Застосуйте продукти, які були заморожені та розфасовані якомога пласкіше, рівномірними порціями, при температурі -18 °C.

Для розморожування повністю вийміть продукт з упаковки та зважте його. Вага знадобиться Вам для встановлення програми.

- Під час розморожування м'яса та птиці утворюється рідина. При кожному перевертанні зливайте її в жодному разі не використовуйте воду повторно та не допускайте, щоб вона потрапляла на інші продукти.

■ Посуд

Покладіть продукт на плаский посуд, пристосований для мікрохвильової печі, напр., на скляну або порцелянову тарілку та не накривайте його кришкою.

■ Час, щоб настоятися

Розморожені продукти треба залишити ще на 10-30 хвилин для вирівнювання температури. Великі шматки м'яса потребують більше часу, щоб настоятися, ніж маленькі. Пласкі шматочки та фарш треба відділити один від одного перед тим, як залишати їх настоятися.

Після цього Ви зможете обробляти продукти далі, навіть якщо товсті шматки м'яса ще містять невелику заморожену серцевину. При готуванні птиці з неї тепер можна виняти нутрощі.

■ Сигнал

У деяких програмах після визначеного часу лунає сигнал. Відкрийте дверцята приладу та розділіть страву або переверніть м'ясо або птицю. Закривши дверцята, натисніть кнопку "Старт".

№ програми		Діапазон ваги, кг
Розморожування		
P 01	Фарш	0,20 - 1,00
P 02	Шматки м'яса	0,20 - 1,00
P 03	Курча, порційні шматки	0,40 - 1,80
P 04	Хліб	0,20 - 1,00

Готування за допомогою автоматичних програм

За допомогою 3 програм готування Ви можете приготувати рис, картоплю або овочі.

Вказівки

■ Посуд

Завжди готуйте продукти у посуді, пристосованому для мікрохвильової печі, з кришкою. Для приготування рису треба використовувати велику високу форму.

■ Підготовка продуктів

Зважте продукти. Вам знадобляться ці параметри для встановлення програми.

Рис:

Не готуйте у приладі рис у целофанових пакетах. Додавайте потрібну кількість води згідно з настановами виробника на упаковці. Звичайна пропорція - удвічі або втричі більше води, ніж рису.

Картопля:

Для приготування вареної картоплі поріжте свіжу картоплю на

однакові маленькі шматочки. На кожні 100 г вареної картоплі додавайте одну столову ложку води та трохи солі.

Свіжі овочі:

Зважте свіжі почищені овочі. Поріжте овочі на однакові маленькі шматочки. На кожні 100 г овочів додавайте одну столову ложку води.

■ Сигнал

Протягом роботи програми через деякий час лунає сигнал. Перемішайте продукти.

■ Час, щоб настоятися

Коли час роботи програми вийшов, перемішайте продукти ще раз. Залиште їх ще на 5-10 хвилин для вирівнювання температури.

Результати готування залежать від якості та властивостей продуктів.

№ програми	Діапазон ваги, кг	
	Приготування	
P 05	Рис	0,05 - 0,2
P 06	Картопля	0,15 - 1,0
P 07	Овочі	0,15 - 1,0

Програма готування в комбінованому режимі

Вказівки

■ Посуд

Готуйте продукти в не надто великому, жаростійкому посуді, який пристосований до мікрохвильової печі.

■ Підготовка продуктів

Вийміть продукт з упаковки та зважте. Якщо Ви не можете ввести точної ваги, округліть її в сторону збільшення чи зменшення.

■ Час, щоб настоятися

Після закінчення програми залиште продукти ще на 5-10 хвилин для вирівнювання температури.

№ програми	Діапазон ваги, кг	
	Комбінований режим	
P 08	Запіканка заморожена, до 3 см заввишки	0,4 - 0,9

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

Тут Ви знайдете великий вибір страв та оптимальні параметри для них. Ми розповімо Вам, яка потужність мікрохвиль найкраще пасує для Вашої страви. Поради щодо посуду та готування Вашої страви.

Вказівки до таблиць

У наступних таблицях Ви знайдете різноманітні можливості для готування та параметри встановлення мікрохвильової печі.

Значення часу, які надаються в таблицях, є орієнтовними. Вони залежать від посуду, а також від якості, температури та властивостей продуктів.

В таблицях зазвичай вказано діапазон часу готування. Встановіть спочатку найкоротший час, а в разі потреби - подовжте його.

Може так статися, що Ви маєте продукти в інших кількостях, ніж це зазначено в таблицях. Для цього існує таке емпіричне правило:

Подвійна кількість - майже подвійна тривалість, половина кількості - половина тривалості готування.

Завжди ставте посуд на підставку, що обертається.

Розморожування

Вказівки

- Покладіть заморожені продукти у відкритій ємності на підставку, що обертається.
- Ніжні шматки м'яса, такого, як напр. стегенця та крильця курчат, а також жирні краї печені можна прикрити алюмінієвою фольгою. Фольга не повинна торкатися стінок духової шафи. Після перебігу половини встановленого часу розморожування фольгу можна зняти.
- Під час розморожування м'яса та птиці утворюється рідина. При кожному перевертанні зливайте її в жодному разі не використовуйте воду повторно та не допускайте, щоб вона потрапляла на інші продукти.
- Між тим страви 1-2 рази перевернути або перемішати. Великі шматки потрібно перевернути декілька разів.
- Розморожені продукти залиште ще на 10-20 хвилин при кімнатній температурі для того, щоб температура продукту стала рівномірною. Після цього з птиці можна виняти нутрощі. М'ясо можна також обробляти, навіть якщо воно ще містить маленьку заморожену серцевину.

Розморожування	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівка
М'ясо, великий шматок яловичини, телятини або свинини (із кісткою або без)	800 г	180 Вт, 15 хв. + 90 Вт, 10-20 хв.	-
	1 кг	180 Вт, 20 хв. + 90 Вт, 15-25 хв.	-
	1,5 кг	180 Вт, 30 хв. + 90 Вт, 20-30 хв.	-
М'ясо, великим шматком або порційними шматками, яловичина, телятина або свинина	200 г	180 Вт, 2 хв. + 90 Вт, 4-6 хв.	Під час перевертання відділяйте розморожені частини одну від одної
	500 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 5-10 хв.	
	800 г	180 Вт, 8 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	
Фарш, змішаний	200 г	90 Вт, 10 хв.	Заморозьте якомога тоншим шаром кілька разів переверніть та вийміть частки м'яса, які вже розморозились
	500 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	
	800 г	180 Вт, 8 хв. + 90 Вт, 10-20 хв.	
Птиця або птиця у порційних шматках	600 г	180 Вт, 8 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	-
	1,2 кг	180 Вт, 15 хв. + 90 Вт, 20-25 хв.	-
Рибне філе, рибні котлети або стейки	400 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	Відокремлюйте розморожені частини
Овочі, напр., горох	300 г	180 Вт, 10-15 хв.	-
Фрукти, напр., малина	300 г	180 Вт, 7-10 хв.	Час від часу обережно перемішуйте, відділяйте розморожені частини одну від одної
	500 г	180 Вт, 8 хв. + 90 Вт, 5-10 хв.	

Розморожування	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівка
Розтопіть масло	125 г	180 Вт, 1 хв. + 90 Вт, 2-3 хв.	Повністю зніміть упаковку
	250 г	180 Вт, 1 хв. 90 Вт, 3-4 хв. +	
Хліб, цілий буханець	500 г	180 Вт, 6 хв. + 90 Вт, 5-10 хв.	-
	1 кг	180 Вт, 12 хв. + 90 Вт, 10-20 хв.	
Пиріг, з несоковитою начинкою, напр., пиріг зі здобного тіста	500 г	90 Вт, 10-15 хв.	Лише для пирогів без глазури, вершків або крему, відокремлюйте скибочки пирога
	750 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	
Пиріг з соковитою начинкою, напр., фруктовий пиріг, сирний пиріг	500 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 15-20 хв.	Лише для пирогів без глазури, вершків або желатину.
	750 г	180 Вт, 7 хв. + 90 Вт, 15-20 хв.	

Розморожування, розігрівання або приготування продуктів глибокого замороження

Вказівки

- Зніміть обгортку з готової страви. У посуді, який придатний для використання у мікрохвильовій печі, такі страви розігріватимуться швидше та рівномірніше. Швидкість розігріву різних компонентів Вашої страви може бути неоднаковою.
- Плaskі страви розігріються швидше, ніж високі. Тому їх слід розподіляти максимально рівномірно у посуді. Не нашаровуйте продукти один на інший.

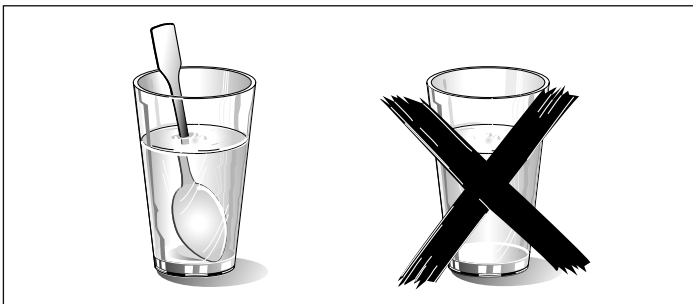
- Завжди накривайте страви. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для вашого посуду, візьміть для цього тарілку, або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах.
- Страву потрібно 2-3 рази перемішати або перевернути.
- Після нагрівання залиште Вашу страву всередині на 2-5 хвилин для повного вирівнювання температури.
- Завжди користуйтеся прихваткою або рукавицею, коли виймаєте посуд.
- Готування в мікрохвильовій печі зберігає особливий смак страв. Тому сіль та спеції використовуйте у невеликій кількості.

Розморожування, розігрівання або приготування глибокозаморожених продуктів	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівки
Меню, порційні страви, напівфабрикати (2-3 компоненти)	300-400 г	600 Вт, 8-11 хв.	-
Суп	400 г	600 Вт, 8-10 хв.	-
Рагу	500 г	600 Вт, 10-13 хв.	-
Шматки м'яса в соусі, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 хв.	При перемішуванні відділяйте шматочки м'яса один від одного.
Риба, напр., шматочки філе	400 г	600 Вт, 10-15 хв.	Додайте трохи води, лимонного соку або вина.
Запiканка, напр., лазанья, канелонi	450 г	600 Вт, 10-15 хв.	-
Гарнiр, напр., рис, макарони	250 г	600 Вт, 2-5 хв.	Додайте трохи рiдини
	500 г	600 Вт, 8-10 хв.	
Овочi, напр., горох, броколі, морква	300 г	600 Вт, 8-10 хв.	Додайте у посуд води, щоб вона вкрила дно.
	600 г	600 Вт, 14-17 хв.	
Шпинат у вершках	450 г	600 Вт, 11-16 хв.	Тушкуйте без додавання води

Розігрівання страв

⚠ Небезпека опіку!

Під час розігрівання рідини може статися затримка закипання. Це означає, що рідина досягла температури кипіння, а типові бульбашки ще не здіймаються. Тоді навіть при незначному струсі ємності гаряча рідина може раптово закипіти та розбризкатися. Під час розігрівання рідини завжди ставте у ємність ложку. Це дозволить уникнути затримки закипання.



Увага!

Метал - напр., ложка в склянці - повинен бути віддалений принаймні на 2 см від стінок духової шафи та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити скло дверцят.

Вказівки

- Зніміть обгортку з готової страви. У посуді, який придатний для використання у мікрохвильовій печі, такі страви розігріватимуться швидше та рівномірніше. Швидкість розігріву різних компонентів Вашої страви може бути неоднаковою.
- Завжди накривайте страви. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для вашого посуду, візьміть для цього тарілку або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах.
- Для повного розігріву страву треба декілька разів перемішати або перевернути. Слідкуйте за температурою.
- Після нагрівання залиште Вашу страву всередині на 2-5 хвилин для повного вирівнювання температури.
- Завжди користуйтеся прихваткою або рукавицею, коли виймаєте посуд.

Розігрівання страв	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівки
Меню, порційні страви, напівфабрикати (2-3 компоненти)	350-500 г	600 Вт, 4-8 хв.	-
Напої	150 мл	900 Вт, 1-2 хв.	Покладіть ложку в склянку, не перегрівайте алкогольні напої; час від часу перевіряйте
	300 мл	900 Вт, 3-3 хв.	
	500 мл	900 Вт, 3-4 хв.	
Дитяче харчування, напр., пляшечка з молоком	50 мл	360 Вт, прибл. ½ хв.	Без соски або кришки. Після розігрівання завжди добре потрусіть. Обов'язково контролюйте температуру!
	100 мл	360 Вт, прибл. 1 хв.	
	200 мл	360 Вт, 1½ хв.	
Суп, 1 чашка/тарілка	200 г	600 Вт, 2-3 хв.	-
Суп, 2 чашки/тарілки	400 г	600 Вт, 4-5 хв.	-
М'ясо в соусі	500 г	600 Вт, 8-11 хв.	Відділіть шматки м'яса один від одного
Пагу	400 г	600 Вт, 6-8 хв.	-
	800 г	600 Вт, 8-11 хв.	-
Овочі, 1 порція	150 г	600 Вт, 2-3 хв.	Додайте трохи рідини
Овочі, 2 порції	300 г	600 Вт, 3-5 хв.	

Готування страв

Вказівки

- Плaskі страви розігріються швидше, ніж високі. Тому їх слід розподіляти максимально рівномірно у посуді. Не нашаровуйте продукти один на інший.
- Готуйте страви в закритому посуді. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для вашого посуду, візьміть для цього

тарілку, або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах.

- Готування в мікрохвильовій печі зберігає особливий смак страв. Тому сіль та спеції використовуйте у невеликій кількості.
- Після термообробки залиште страву всередині на 2 -5 хвилин для повного вирівнювання температури.
- Завжди користуйтеся прихваткою або рукавицею, коли виймаєте посуд.

Готування страв	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівки
М'ясний рулет	750 г	600 Вт, 20-25 хв.	Готуйте відкритим
Курча, ціла тушка, свіже, патране	1,2 кг	600 Вт, 25-30 хв.	Переверніть через 1/2 часу готування
Овочі, свіжі	250 г	600 Вт, 5-10 хв.	Поріжте овочі на шматочки однакового розміру; на кожні 100 г овочів додайте по 1-2 ст.л. води; час від часу помішуйте
	500 г	600 Вт, 10-15 хв.	
Картопля	250 г	600 Вт, 8-10 хв.	Поріжте картоплю на шматочки однакового розміру; на кожні 100 г додайте по 1-2 ст.л. води; час від часу помішуйте
	500 г	600 Вт, 11-14 хв.	
	750 г	600 Вт, 15-22 хв.	
Рис	125 г	900 Вт, 5-7 хв. + 180 Вт, 12-15 хв.	Додайте подвійну кількість рідини
	250 г	900 Вт, 6-8 хв. + 180 Вт, 15-18 хв.	
Солодкі страви, напр., пудинг (розчинний)	500 мл	600 Вт, 6-8 хв.	Протягом готування 2-3 рази добре перемішайте пудинг збивачкою
Фрукти, компот	500 г	600 Вт, 9-12 хв.	-

Поради щодо режиму мікрохвиль

Ви не знаходите жодних вказівок щодо установок для приготованої порції страви.

Подовжуйте або скорочуйте час готування за цим основним правилом:

Подвійна кількість = майже подвійний час,
половина вказаної кількості = вдвічі зменшений час.

Страва стала надто сухою.

Наступного разу встановлюйте менший час готування або обирайте нижчу потужність мікрохвиль. Накривайте страву кришкою та додавайте до неї більше рідини.

Після закінчення часу готування страва не розморозилась, не гаряча або не готова.

Встановіть більший час готування. Більша кількість продуктів та вищі страви потребують більше часу.

Після закінчення часу готування краї страви перегріті, але середина ще не готова.

Протягом готування перемішуйте страву та обирайте наступного разу нижчу потужність та більшу тривалість.

Після розморожування птиця або м'ясо готові зовні, але не розморожені всередині.

Наступного разу обирайте нижчу потужність мікрохвиль. При розморожуванні великих порцій перевертайте їх кілька разів.

Конденсат

На склі дверцят, внутрішніх стінах та на нижній стінці може утворюватися конденсат. Це не є несправність. Функціонування мікрохвильової печі від цього не погіршується. Після готування витріть конденсат.

Вказівки щодо готування в режимі "Гриль"

Вказівки

- Всі подані параметри є орієнтовними, вони можуть змінюватися в залежності від властивостей продукту.
- Завжди готуйте гриль на решітці із зачиненими дверцятами робочої камери та не розігрівайте її попередньо.
- Завжди ставте решітку на підставку, що обертається.












	Кількість	Обладнання	Тривалість, хв.
Тостовий хліб (підсмаження тостів)	2-4 шматочки	Решітка	Одна сторона: прибл. 2-4 Друга сторона : прибл. 2-4
Підсмаження тостів	2-6 шматочків	Решітка	Залежно від інгредієнтів: 7-10
Запечені супи, наприклад, цибулевий суп	2-4 тарілки	Підставка, що обертається	Прибл. 15-20

Гриль, поєднаний з режимом мікрохвиль

Вказівки

- Комбіноване використання найкраще пристосовано для запіканок та гратінів.
- Завжди ставте посуд на підставку, що обертається, та не накривайте страви.
- Для печені застосовуйте високу форму. Таким чином, робоча камера залишиться чистою.
- Застосовуйте для приготування запіканок великий, плоский посуд. У вузькому, високому посуді приготування цих страв потребує більше часу і зверху вони будуть більш темними.

- Перевірте, чи увійде Ваш посуд в робочу камеру. Він має бути не надто великим, підставка ще повинна мати можливість обертатися.
- Завжди встановлюйте максимальний час готування. Перевіряйте страви під час готування.
- Перед тим як порізати м'ясо, залиште його ще на 5-10 хвилин. Тоді м'ясний сік розподілиться рівномірно та не витікатиме при надрізаннях.
- Запіканки та гратіни повинні доходити ще 5 хвилин у вимкненому приладі.

	Вага	Обладнання	Потужність мікрохвиль, Вт	Тривалість, хв.	Вказівки
Свинина для запікання, наприклад, зашийок	прибл. 750 г	Підставка, що обертається	360 Вт + 	40-50 хв.	Переверніть 1-2 рази.
М'ясний рулет макс. 7 см заввишки	прибл. 750 г	Підставка, що обертається	360 Вт + 	25-35 хв.	Макимум 6 см заввишки.
Курча, порційні шматки, малі наприклад, стегенця або крильця курчати	прибл. 800 г	Посуд на решітці	360 Вт + 	30-40 хв.	Покладіть шкірою донизу. Не перевертайте.
Крильця курчати, мариновані, заморожені	прибл. 800 г	Посуд на решітці	360 Вт + 	15-25 хв.	Не перевертайте.
Макаронна запіканка (з напівфабрикатів)	прибл. 1000 г	Підставка, що обертається	360 Вт + 	25-35 хв.	Посипте сиром. Максимум 5 см заввишки.
Запіканка з картоплі (із сирих інгредієнтів)	прибл. 1000 г	Підставка, що обертається	360 Вт + 	30-40 хв.	Макимум 4 см заввишки.
Риба, печена	прибл. 400 г	Підставка, що обертається	360 Вт + 	20-25 хв.	Рибу глибокого замороження необхідно спочатку розморозити.
Сирна запіканка	прибл. 1000 г	Підставка, що обертається	360 Вт + 	30-35 хв.	Макимум 5 см заввишки.
Овочі на рожні	4-5 шт.	Решітка	180 Вт + 	15-20 хв.	Використовуйте дерев'яний рожен.
Риба на рожні	4-5 шт.	Решітка	180 Вт + 	10-15 хв.	Застосовуйте дерев'яний рожен.
Шматочки корейки	прибл. 8 шматочків	Решітка	180 Вт + 	10-15 хв.	

Тестові страви відповідно стандарту EN 60705

Якість та функціональність мікрохвильових приладів перевіряються контрольними інстанціями на основі цих страв.

Згідно з нормою EN 60705, IEC 60705 або DIN 44547 та EN 60350 (2009)

Готування та розморожування з режимом мікрохвиль


Готування з режимом мікрохвиль

Страва	Потужність мікрохвиль, Вт, тривалість, хв.	Вказівка
Омлет, 750 г	360 Вт, 12-17 хв. + 90 Вт, 20-25 хв.	Поставте форму Ругех 20 x 25 см на підставку, що обертається.
Бісквіт	600 Вт, 8-10 хв.	Поставте форму Ругех Ø 22 см на підставку, що обертається.
М'ясний рулет	600 Вт, 20-25 хв.	Поставте форму Ругех на підставку, що обертається.

Розморожування з режимом мікрохвиль

Страва	Потужність мікрохвиль, Вт, тривалість, хв.	Вказівка
М'ясо	180 Вт, 5-7 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	Поставте форму Ругех Ø 22 см на підставку, що обертається.

Готування поєднане з режимом мікрохвиль

Страва	Потужність мікрохвиль, ватт, тривалість, хв.	Вказівка
Запіканка з картоплі	Гриль  + 360 Вт, 35-40 хв.	Поставте форму Ругех Ø 22 см на підставку, що обертається.







Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

www.bosch-home.com/service

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000911169

981207(05)