



HMT84G654
Микротолқынды пеш
Микроволновая печь



BOSCH

[kk] Пайдалану нұсқаулығы2

[ru] Правила пользования 18

| | |
|---|-----------|
| Қауіпсіздік техникасы туралы маңызды нұсқаулар | 3 |
| Зақымдардың себептері | 5 |
| Орнату және қосу | 6 |
| Басқару тақтасы | 6 |
| Айналмалы ауыстырып-қосқыш | 6 |
| Қыздыру түрлері | 6 |
| Құралдар | 6 |
| Бірінші рет пайдалану алдында | 7 |
| Сағатты орнату | 7 |
| Пісіру камерасын қыздыру | 7 |
| Микро толқынды пеш | 7 |
| Ыдыс туралы нұсқаулар | 7 |
| Микро толқындардың қуаты | 8 |
| Микро толқындарды реттеу | 8 |
| Салқындату желдеткіші | 8 |
| Грильде әзірлеу | 8 |
| Грильді орнату | 8 |
| «Микро толқындар және гриль» біріктірілген режимі | 9 |
| 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 нөмірі және зауыттық нөмір | 11 |
| Техникалық мәліметтер | 11 |
| Экологиялық тұрғыдан қауіпсіз жолмен утилизациялау | 12 |
| Автоматты бағдарлама | 12 |
| Бағдарламаны орнату | 12 |
| Автоматты бағдарлама көмегімен еріту | 12 |
| Автоматты бағдарлама көмегімен дайын күйге жеткізу | 12 |
| Дайын күйге жеткізудің біріктірілген режимі | 13 |
| Біз сіз үшін асханада сынақтар өткіздік | 13 |
| Кестелер туралы нұсқаулар | 13 |
| Еріту | 13 |
| Терең қатырылған тамақтарды еріту, қыздыру немесе дайын күйге келтіру | 14 |
| Тамақты қыздыру | 14 |
| Тамақты дайын күйге жеткізу | 15 |
| Микро толқынды пешті пайдалану туралы кеңестер | 16 |
| Грильде әзірлеу нұсқаулығы | 16 |
| Микро толқындар бар біріктірілген гриль | 16 |
| Тамақтар EN 60705 стандартына сай тексерілген | 17 |
| Микро толқынды пеш көмегімен дайын күйге жеткізу және еріту | 17 |

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.

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

Аспапты орамадан ашудан соң тексеріңіз. Тасымалдаудағы зақым жағдайында қоспаңыз.

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

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

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

Бұл құрылғыны жасы 8-дегі және одан үлкен балалардың, сонымен қатар қозғалу, сезу және ойлану мүмкіндіктері шектелген және/немесе жеткілікті білімі жоқ тұлғалардың пайдалануына тек оларды қауіпсіздіктері үшін жауапкер адам қадағалаған жағдайда немесе осы құрылғыны қауіпсіз пайдалану нұсқауларымен таныс болса және дұрыс пайдаланбау салдарынан қандай қауіптердің орын алатынын түсінетін болса ғана пайдалануларына болады.

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

Құралдарды жұмыс камерасына әрқашан дұрыс орнатыңыз. Пайдалану нұсқаулығында құралдардың сипаттамасын қараңыз.

Өрт қауіпі!

- Аспап қызып кетеді. Егер аспап кірісірілген жиһазда әшекей есікпен жабықталған болса әшекей есік жабық болғанда жылы жиналады. Аспапты тек ашық әшекей есігімен пайдаланыңыз.
- Жұмыс камерасына орналастырылған тұтанғыш заттар тұтануы мүмкін. Ешқашан жұмыс камерасында тұтанғыш заттарды сақтамаңыз. Ішінде түтін пайда болса, ешқашан есікті ашпаңыз. Құрылғыны өшіріңіз, ашаны розеткадан суырыңыз немесе сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.
- Құрылғыны дұрыс емес пайдалану қауіпті және зақымдарға әкелуі мүмкін. Өнімдерді немесе киімді құрғатуға, шәркені, дөңдер салынған жастықтарды, губкаларды, ылғалды шүберектерді және т.б. қыздыруға болмайды. Мысалы, қыздырылған шәрке, дөңдер немесе мамық салынған жастық тіпті бірнеше сағаттан кейін де тұтануы мүмкін. Құрылғыны тек тамақты және сусындарды әзірлеу үшін пайдаланыңыз.
- Өнімдер тұтануы мүмкін. Ешқашан жылуды сақтау үшін өнімдерді орамаларда қыздырмаңыз. Пластиктен, қағаздан немесе басқа тұтанғыш материалдардан жасалған ыдыстардағы өнімдерді ешқашан қараусыз қыздырмаңыз. Ешқашан тым жоғары қуатты немесе ұзақ уақытты орнатпаңыз. Осы нұсқаулықтағы ақпаратқа сүйеніңіз. Микро толқынды пеште өнімдерді ешқашан құрғатпаңыз. Құрамында ылғал аз өнімдерді тым жоғары қуатпен немесе тым ұзақ уақыт бойы ешқашан ерітпеңіз және қыздырмаңыз.
- Өсімдік майы тұтануы мүмкін. Ешқашан тамақ майын микро толқынды пеш көмегімен қыздырмаңыз.

Жарылу қауіпі 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.

Күйік алу қаупі бар!

- Құрылғы қатты қызады. Ешқашан жұмыс камерасының ішкі панельдеріне немесе

қыздыру элементтеріне тимеңіз. Әрқашан құрылғының салқындауына мүмкіндік беріңіз. Балаларды аулақ ұстаңыз.

- Құралдар мен ыдыстар қызады. Жұмыс камерасынан ыдысты және құралдарды әрқашан ұстағыш көмегімен шығарыңыз.
- Спирт булары ыстық духовкада тұтануы мүмкін. Құрамында спирт жоғары сусындар бар тамақтарды ешқашан әзірлемеңіз. Құрамында спирт жоғары сусындардың тек азғантай мөлшерін пайдаланыңыз. Құрылғы есігін жайлап ашыңыз.
- Қабығы қалың өнімдер қыздыру кезінде, одан кейін де жарылуы мүмкін. Ешқашан жұмыртқаны қабығымен әзірлемеңіз немесе қайнатып әзірленген жұмыртқаны қыздырмаңыз. Ұлуларды және шаян тәрізділерді әзірлемеңіз. Қуырған жұмыртқаны немесе стакандағы жұмыртқаларды әзірлеу алдында сары уызды тесіңіз. Алмалар, қызанақтар, картоп немесе сосискалар сияқты қабығы қатты өнімдерде қабық жарылуы мүмкін. Қыздырмай тұрып қабықты тесіңіз.
- Балалар тамағындағы жылу біркелкі таралмайды. Балалар тамағын ешқашан жабық ыдыста қыздырмаңыз. Әрқашан қақпақты ашыңыз немесе емізікті алыңыз. Қыздырудан кейін араластырыңыз немесе шайқаңыз. Балаға тамақ бермей тұрып температураны тексеріңіз.
- Қыздырылған өнімдер жылуды бөледі. Тамақтар ыстық болуы мүмкін. Жұмыс камерасынан ыдысты және құралдарды әрқашан кәстрөл ұстағышының көмегімен шығарыңыз.
- Өнімдердің ауа өткізбейтін орамасы жарылуы мүмкін. Әрқашан орамадағы ақпаратқа назар аударыңыз. Жұмыс камерасынан тамақтарды әрқашан кәстрөл ұстағышының көмегімен шығарыңыз.

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 көбеюіне 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 таза микротолқынды жұмыста ұшқын жасалуына алып келуі мүмкін. Құрылғы зақымдалады. Таза миротолқынды жұмыста ешқашан метал контейнерді пайдаланбаңыз. Тек микротолқынды пеш үшін жарамды ыдысты немесе микротолқындық қыздыру түрімен комбинацияда 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 өзірленуін бақылаңыз. Алдымен тамақты өзірлеу 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.

Орнату және қосу

Бұл құрылғы үйде пайдалануға арналған.

Бұл құрылғы тек ішіне ендіруге арналған.

Монтаждау туралы арнайы нұсқауларға назар аударыңыз.

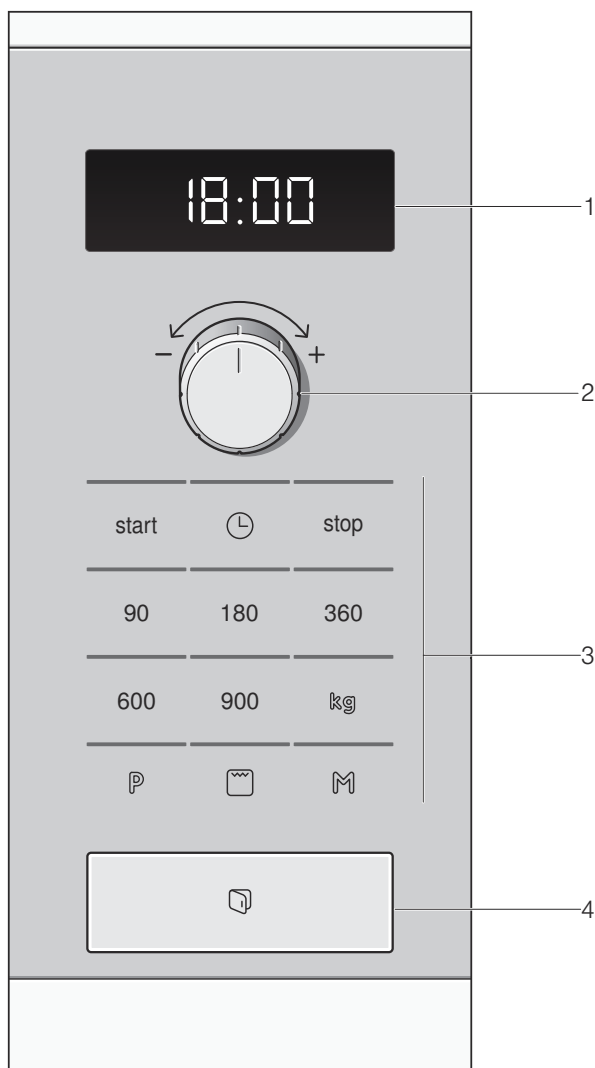
Құрылғы қосуға дайын және оны тек дұрыс орнатылған, жерге қосылған розеткаға қосу керек. Сақтандырғышпен қорғау 10 амперден (L- немесе B-автомат) төмен болмауы керек. Желі кернеуі үлгілік тақтайшада көрсетілген.

Розетканы орнатуды немесе қуат кабелін ауыстыруды тек білікті электрик орындауы керек. Желілік розетка монтаждаудан кейін қол жетімді болмаса, түйіспелерінің арасындағы қашықтық 3 мм кем болмауы керек көп полюстық сөндіргішті орнату керек.

Көп түйіспелі штепсельді, ұзартқыштарды және ұзартқыш кабельдерді пайдалануға болмайды. Тым көп жүктеме өртке әкелуі мүмкін.

Басқару тақтасы

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



| | |
|---|--|
| 1 | Уақыт пен уақыт кезеңінің индикаторы |
| 2 | Бұрма ауыстырып-қосқыш сағатты және бағдарлама ұзақтығын орнатуға немесе автоматты бағдарламаларды орнатуға арналған |
| 3 | Түймелер |
| 4 | Есікті ашу түймешігі |

| Түймелер | Пайдалану |
|----------|--------------------------------------|
| «Бастау» | Оның көмегімен пайдалануды бастайсыз |
| 🕒 | Оның көмегімен уақытты орнатасыз |

| Түймелер | Пайдалану |
|-----------|---|
| «Тоқтату» | Оның көмегімен пайдалануды тоқтатасыз |
| 90 | Микро толқындардың қуатын таңдау 90 Ватт |
| 180 | Микро толқындардың қуатын таңдау 180 Ватт |
| 360 | Микро толқындардың қуатын таңдау 360 Ватт |
| 600 | Микро толқындардың қуатын таңдау 600 Ватт |
| 900 | Микро толқындардың қуатын таңдау 900 Ватт |
| P | Автоматты бағдарламаны таңдау |
| kg | Килограмм мөнін бағдарламаларды орнату кезінде таңдау |
| 🍷 | Грильді таңдау |
| M | Жадты таңдау |

Айналмалы ауыстырып-қосқыш

Айналмалы ауыстырып-қосқыш көмегімен барлық әдепкі мөндерді 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 өзірлеу 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 өзірлеуге 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

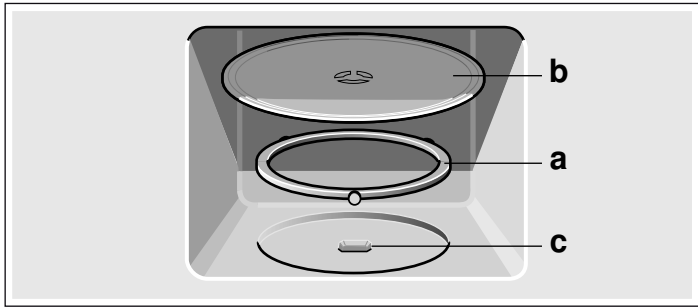
Назар аударыңыз!

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

Айналмалы поднос

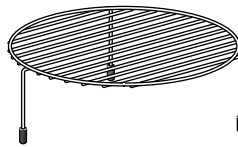
Айналмалы подносты келесідей орнату керек:

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.

Арнайы құралдар

Арнайы құралдарды сервистік қызметте немесе арнайы дүкенде сатып алуға болады. HEZ нөмірін көрсетіңіз. Біздің анықтамаларда немесе интернетте үлкен ассортиментті табасыз. Арнайы құралдардың қол жетімділігі және оларға желіде тапсырыс беру өзгеріп отырады және халықаралық деңгейде орындалады. Біздің жарнамалық материалдарды қараңыз.

Тамақты бұда әзірлеуге арналған ыдыс

HEZ 86 D 000

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. пернесін басыңыз.

Көрсеткіште **12:00 h** пайда болып пернесінің жоғарысындағы көрсеткіш шамы жанады.

2. Айналмалы қосқышпен уақытты орнатыңыз.
3. пернесін қайтадан басыңыз.

Ағымдағы уақыт орнатылды.

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.

Пісіру камерасын қыздыру

Жаңалық ісін жою үшін айналатын терелке салынған пісіру камерасын 10 минут қыздырыңыз.

1. Гриль «» таңбасын басыңыз.

Көрсеткіште 10:00 мин көрсетіліп көрсеткіш шамы пернесі жоғарысында жанады.

2. Іске қосу түймесін басыңыз.

Ұзақтық аяқталғаннан соң сигнал шылдырайды. Құрылғы есігін ашыңыз не тоқтату түймесін басыңыз.

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, 5 минут

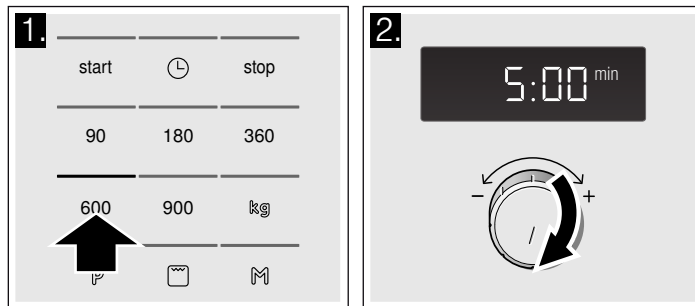
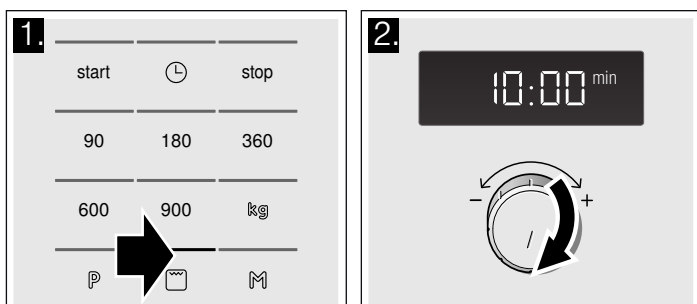
1. Микро толқынды пештің қажет қуатын таңдаңыз.
Түйменің үстінде индикатор шамы жанады.
2. Айналмалы ауыстырып-қосқыш көмегімен уақытты орнатыңыз.

Грильде әзірлеу

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

Грильді орнату

1. «Гриль»  түймесін басыңыз.
Түйменің үстінде индикатор шамы жанады және дисплейде 10:00 мин уақыты пайда болады.
2. Айналмалы 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. Айналмалы ауыстырып-қосқыш көмегімен уақытты өзгертіңіз.

Тоқтату

Тоқтату пернесін бір рет басыңыз не аспап есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады. Бастау жоғарысында көрсетіш жыпылықтайды. Есікті жапқаннан кейін бастау пернесін басыңыз.

Өрекетті 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. Айналмалы ауыстырып-қосқыш көмегімен уақытты өзгертіңіз.

Тоқтату

Тоқтату пернесін бір рет басыңыз не аспап есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады. Бастау жоғарысында көрсетіш жыпылықтайды. Есікті жапқаннан кейін бастау пернесін басыңыз.

Түзету

Орнаылған уақыт кезеңін кез келген уақытта түзетуге болады.

Ысыру


«Тоқтату» түймесін 2 рет басыңыз немесе есікті 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.

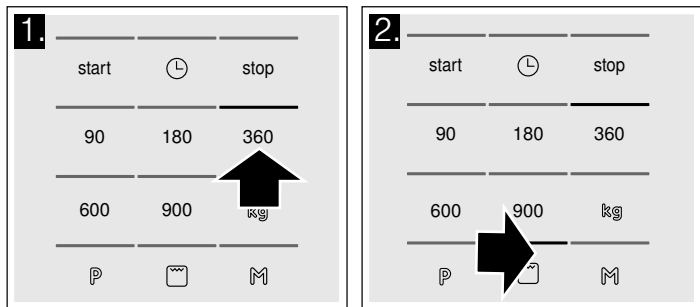
Микро толқынды пешті және грильді реттеу

Мысал: 360 Вт, гриль , 5 минут

1. Микро толқынды пештің қажет қуатын таңдаңыз.

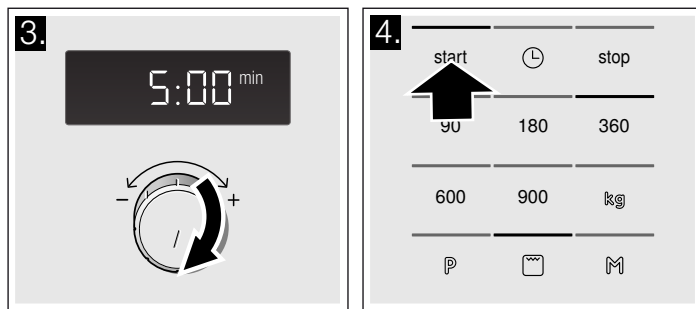
Түйменің үстінде индикатор шамы жанады және дисплейде 1:00 мин уақыты пайда болады.

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.

Тоқтату

Тоқтату пернесін бір рет басыңыз не аспап есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады. Бастау жоғарысында көрсетіш жыпылықтайды. Есікті жапқаннан кейін бастау пернесін 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

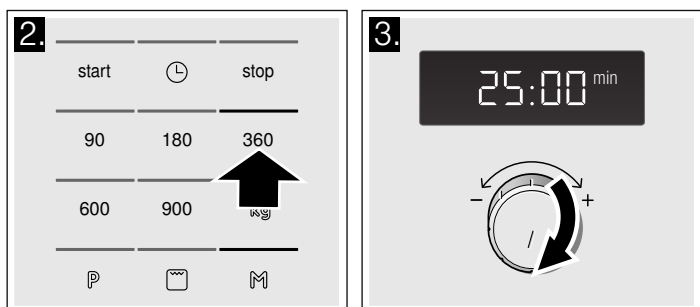
1.  түймесін басыңыз.

Түйменің үстінде индикатор шамы жанады.

2. Микро толқынды пештің қажет қуатын таңдаңыз.

Түйменің үстінде индикатор шамы жанады және дисплейде 1:00 мин уақыты пайда болады.


3. Айналмалы ауыстырып-қосқыш көмегімен уақытты орнатыңыз.



4.  түймесінің көмегімен растаңыз.

Уақыт қайтадан пайда болады. Реттеу сақталады.

Нұсқаулар

- Жадта тек гриль режимін немесе микро толқындар бар біріктірілген гриль режимін сақтауға болады.
- Жадта сақтауға және бірден бастауға болады. Соңында  түймесін баспаңыз, «Бастау» түймесін басыңыз.
- Қатарынан бірнеше микро толқын қуатын сақтау мүмкін емес.
- Автоматты бағдарламаны сақтау мүмкін емес.

Жадты қайта реттеу

1.  түймесін басыңыз.

Бұрынғы реттеулер пайда болады.

2. Жаңа бағдарламаны 1 - 4 тармақтарында сипатталғандай сақтаңыз.

Жад құрылғысын қосу

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

1.  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.

Тоқтату

Тоқтату пернесін бір рет басыңыз не аспап есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады. Бастау жоғарысында көрсетіш жыпылықтайды. Есікті жапқаннан кейін бастау пернесін басыңыз.

Ысыру

«Тоқтату» түймесін 2 рет басыңыз немесе есікті 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.

Ақау, не істеу керек?

| Қателік хабары | Мүмкін себеп | Көмек / нұсқау |
|---|---|--|
| Аспап жұмыс істемейді | Штепсель айыры қосылмаған. | Штепсель айырын қосу |
| | Электр қуаты жоқ | Асхана шырағы істеуін тексеріңіз. |
| | Сақтандырғыш зақымдалған | Сақтандырғыш шкафында аспаптың сақтандырғышы дұрыс болуын тексеріңіз. |
| | Қате реттеу | Сақтандырғышты сақтандырғыш шкафында өшіріңіз. Шам. 10 секундтан соң қайта қосыңыз. |
| Көрсеткіште үш нөл саны көрсетіледі. | Электр қуаты жоқ | Уақытын қайта орнатыңыз. |
| Аспап іске қосылмаған. Көрсеткіш бетінде ұзақтығы шығады. | Айналы реттегіш кездейсоқ іске қосылды. | "Тоқтату" пернесін басыңыз. |
| | Реттеуден соң "бастау" пернесі басылмады. | "Бастау" пернесін басыңыз немесе реттелген параметрлерді "тоқтату" пернесімен жойыңыз. |
| Шағын толқынды пеш істемей жатыр. | Есігі толық жабылған жоқ. | Есікке тамақ қалдығы немесе бөтен заттар қысылып қалмағанына көз жеткізіңіз. |
| | "Бастау" пернесі басылмады. | "Бастау" пернесін басыңыз. |
| Тағам бұрынғыға қарағанда, ұзағырақ қызады | Тым кіші шағын толқын қуаты реттелген. | Жоғарырақ шағын толқын қуатын таңдаңыз. |
| | Басқаға қарағанда, аспапқа көбірек көлем салынды. | Екі есе көлем - екі есе уақыт. |
| | Тағамдар, қалғандарына қарағанда, салқынырақ болады. | Тағамды араластырып, аударып тұру керек. |
| Айналатын төрелке ысқылау немесе ажарлау дыбысын шығарып жатыр. | Айналатын төрелке аймағында лас немесе бөгде денелер. | Дөңгелектік сақина мен құысты пісіру камерасында тазалаңыз. |
| Шағын толқындык пеш жұмысы себепсіз үзілді. | Шағын толқындык пеште ақаулық бар. | Қателік қайта пайда болса сервис қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. |
| Көрсеткіш бетінде "М" деп шығады. | Аспап демо режимінде. | "Бастау" мен "тоқтату" пернелерін шам. 7 секунд бойы басып тұрыңыз. Демо режимі өшірілген. |

⚠ Ток соғу қаупі бар!

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

Кейбір қателік хабарларында өзіңіз шешуіңіз мүмкін.

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 кепілдік мерзімінде де сервистік қызмет техникінің 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 бөлшектерді таба алады.

Техникалық мәліметтер

| | |
|----------------------------|---------------------------------|
| Кіріс кернеу | Айнымалы ток 220-220-230, 50 HZ |
| Тұтынылатын қуат | 1450 W |
| Ең көп шығыс қуат | 900 W |
| Грильдің қуаты | 1200 W |
| Микро толқындардың жиілігі | 2450 МГц |
| Кепілдік | 10 |

Өлшемдер (БхҰхЕ)

| | |
|------------------|--------------------------|
| - Құрылғы | 382 MM x 594 MM x 388 MM |
| - Жұмыс камерасы | 208.0 x 328.0 x 369.0 MM |

| | |
|---|----|
| «Электротехника, электроника және ақпараттық техника» одағы тексерген | иә |
| СЕ-белгілеу | иә |

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

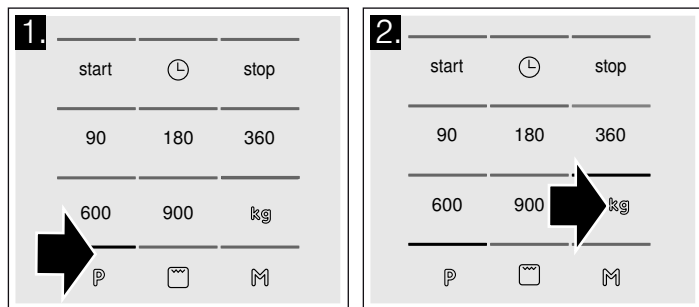
Тандасаңыз, бағдарламаны келесідей орнатыңыз:

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

Түйменің үстінде индикатор шамы жанады.

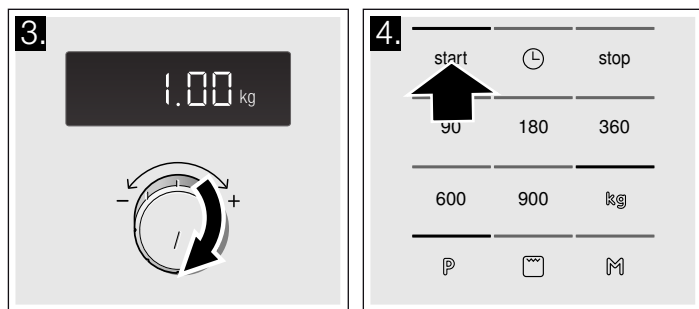
2. **kg** түймесін басыңыз.

Түйменің үстінде индикатор шамы жанады және ұсынылатын салмақ пайда болады.



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.

Тоқтату

Тоқтату пернесін бір рет басыңыз не аспап есігін ашыңыз. Жұмыс тоқтатылады. Бастау жоғарысында көрсетіш жыпылықтайды. Есікті жапқаннан кейін бастау пернесін басыңыз.

Ысыру

«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 **kg** 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. | - |

| Еріту | Салмақ | Микро толқынды пештің ватт түріндегі қуаты, минуттар түріндегі уақыт | Нұсқаулар |
|---|--------|--|--|
| 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. | |
| 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 бөліштер, мысалы, бисквит | 500 г | 90 Вт, 10-15 мин. | глазурі, қаймағы, кремі жоқ бөліштерде бөліш бөліктерін бір бірінен ажыратыңыз |
| | 750 г | 180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин. | |
| Шырынды бөліштер, мысалы, жеміс және сүзбе бөліштері | 500 г | 180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 15-20 мин. | Тек глазурь, қаймақ және желатин жоқ бөліштер 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.

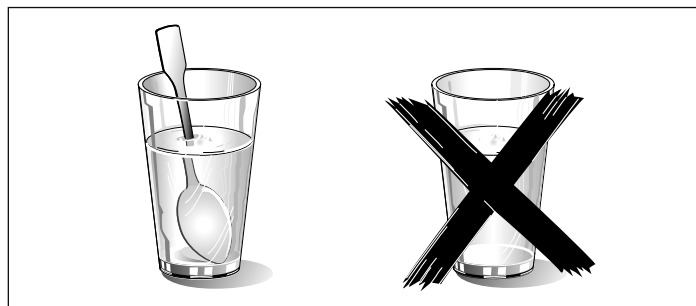
- Өрқашан тамақты жабыңыз. Егер ыдыс үшін қолайлы қақпақ болмаса, тәрелкені немесе микро толқынды пешке арналған арнайы фольганы алыңыз.
- Тамақты 2 - 3 рет араластыру немесе аудару керек.
- Температурасы төмендеуі үшін қыздырудан кейін тамақтар 2 - 5 минут тұруы керек.
- Ыдысты шығарғанда өрқашан қолғапты 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 езде | 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 өрқашан 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, төрелкені 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. | - |
| 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 әрқашан 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 |
| Пагу | 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 өзiрленедi. Тамақты ыдыста мүмкіндігінше жалпақ болатындай бөліңіз. Өнімдерді бір бірінің үстіне қоймаған жөн.
- Тамақты жабық ыдыста дайын күйге жеткізіңіз. Егер ыдыс үшін қолайлы қақпақ болмаса, төрелкені немесе микро толқынды пешке арналған арнайы фольганы алыңыз.

- Тамақтың өз дәмі көбінесе сақталады. Сондықтан тұз бен дәмдеуіштерді азырақ қосуға болады.
- Температурасы төмендеуі үшін өзiрлеуден кейiн тамақтар 2 - 5 минут тұруы керек.
- Ыдысты шығарғанда әрқашан 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 өзiрлеу 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 араластырғышпен 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 мәндер 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 құрғату) | 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 еттен шыққан сөл кескен кезде ақпайды, ал біркелкі 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 шам-пурлар | 4 - 5 дана | Тор | 180 Вт + | 15 - 20 мин. | Ағаш шампурларды пайдаланыңыз. |

| | Салмақ | Құралдар | Микро толқындардың қуаты, Ватт | Минуттар түріндегі уақыт | Нұсқаулар |
|------------------|-----------------|----------|--|--------------------------|--------------------------------|
| 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. |

| | |
|--|-----------|
| Важные правила техники безопасности | 19 |
| Причины повреждений | 21 |
| Установка и подключение | 22 |
| Панель управления | 22 |
| Поворотный переключатель | 22 |
| Виды нагрева..... | 22 |
| Принадлежности | 23 |
| Перед первым использованием | 23 |
| Установка времени суток | 23 |
| Нагрев рабочей камеры | 23 |
| Микроволны | 23 |
| Указания по выбору посуды | 24 |
| Мощность микроволн..... | 24 |
| Установка мощности микроволн..... | 24 |
| Охлаждающий вентилятор | 24 |
| Приготовление на гриле | 24 |
| Установка режима гриля | 24 |
| Микроволны в комбинации с грилем | 25 |
| Установка микроволнового режима и режима гриля | 25 |
| Память | 25 |
| Ввод в память..... | 25 |
| Запуск программ из памяти | 26 |
| Изменение продолжительности сигнала | 26 |
| Уход и очистка | 26 |
| Чистящие средства | 26 |
| Таблица неисправностей | 27 |
| Сервисная служба | 28 |
| Номер E и номер FD | 28 |
| Технические характеристики..... | 28 |
| Правильная утилизация упаковки | 28 |
| Программы автоматического приготовления | 29 |
| Установка программы | 29 |
| Размораживание с помощью программ автоматического приготовления..... | 29 |
| Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления | 29 |
| Комбинированная программа приготовления | 30 |
| Протестировано для вас в нашей кухне-студии | 30 |
| Указания к таблицам | 30 |
| Размораживание | 30 |
| Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности | 31 |
| Разогревание блюд | 31 |
| Приготовление блюд | 32 |
| Рекомендации по использованию микроволновой печи | 33 |
| Рекомендации по приготовлению на гриле | 33 |
| Гриль в комбинации с микроволнами | 33 |
| Контрольные блюда в соответствии с EN 60705 | 34 |
| Доведение до готовности и размораживание с помощью микроволн..... | 34 |

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

Важные правила техники безопасности

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

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

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

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

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

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

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

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

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

Всегда правильно вставляйте принадлежности в рабочую камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

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

Опасность взрыва!

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

Высокая опасность для здоровья!

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

Опасность удара током!

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

Опасность ожога!

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

Опасность ошпаривания!

- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.

Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

Внимание!

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

Установка и подключение

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания.

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

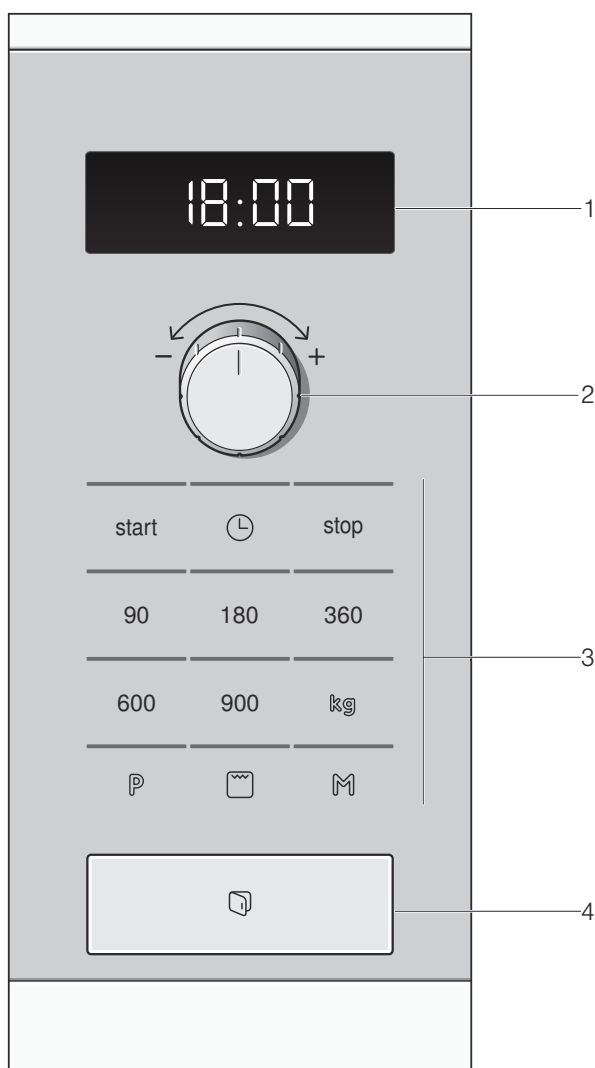
Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Ёмкость предохранителя должна составлять 10 ампер (автомат типа L или B). Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после установки прибора до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для размыкания всех полюсов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

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

Панель управления

В этом разделе приводится описание панели управления вашего духового шкафа. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные отклонения от данного описания.



| Кнопки | Использование |
|--------|--|
| START | Предназначена для включения микроволновой печи |
| | Предназначена для установки времени суток |
| STOP | Предназначена для остановки микроволновой печи |
| 90 | Выбор мощности микроволн 90 Вт |
| 180 | Выбор мощности микроволн 180 Вт |
| 360 | Выбор мощности микроволн 360 Вт |
| 600 | Выбор мощности микроволн 600 Вт |
| 900 | Выбор мощности микроволн 900 Вт |
| P | Выбор программы автоматического приготовления |
| kg | Выбор килограммов в программах |
| | Выбор гриля |
| M | Вызов программы из памяти |

Поворотный переключатель

Поворотный переключатель предназначен для изменения предлагаемых и установочных значений.

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

Виды нагрева

Микроволны

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

Мощность микроволн

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

Гриль

Этот режим предназначен для запекания.

Гриль в комбинации с микроволнами

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

| | |
|---|---|
| 1 | Дисплей для отображения времени суток и времени приготовления |
| 2 | Поворотный переключатель Для установки времени суток и времени приготовления или для установки программ автоматического приготовления |
| 3 | Кнопки |
| 4 | Кнопка открывания дверцы |

Принадлежности

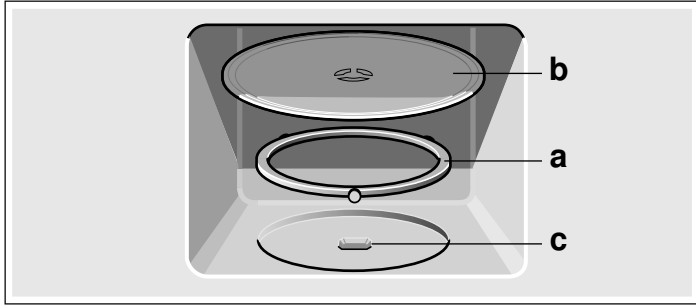
Внимание!

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

Вращающаяся подставка

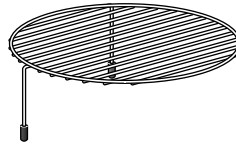
Как следует вставлять вращающуюся подставку:

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



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

Решётка



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

Указание: Установите решётку на вращающуюся подставку

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Укажите номер HEZ. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдёте в наших рекламных проспектах или в Интернете. Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.



Посуда для приготовления на пару HEZ 86 D 000

Перед первым использованием

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

Установка времени суток

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


1. Нажмите кнопку .
На дисплее появляется *12:00 h*, а над кнопкой  загорается индикатор.

2. Установите время суток с помощью поворотного переключателя.


3. Снова нажмите кнопку .

Текущее время суток установлено.

Отключение индикации времени суток

Нажмите кнопку , а затем кнопку stop. Дисплей темнеет.

Повторная настройка времени суток

Нажмите кнопку .

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


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

Выполните настройку, как описано в пунктах 1–3.

Нагрев рабочей камеры

Чтобы устранить характерный запах нового прибора, следует разогреть пустой прибор со вставленной вращающейся подставкой в течение 10 минут.

1. Нажмите кнопку гриля .

На дисплее появляется 10:00 мин, а над кнопкой  загорается индикатор.

2. Нажмите кнопку Start.

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

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло.

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

Здесь приведена информация о посуде и об установках режима микроволн.

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

Проверьте микроволновую печь. Разогрейте, например, чашку воды для чая.

Для этого возьмите большую чашку без позолоты или посеребрения и положите в неё чайную ложечку. Поставьте чашку с водой на вращающуюся подставку.

1. Нажмите кнопку 900 Вт.

2. Установите с помощью поворотного переключателя 1:30 мин.

3. Нажмите кнопку Start.

Через 1 минуту 30 секунд раздаётся сигнал. Вода разогрета.

Пока вы будете пить чай, прочтите ещё раз внимательно правила техники безопасности в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

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

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

Неподходящая посуда

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

Внимание!

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

Проверка посуды

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

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

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

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

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

Мощность микроволн

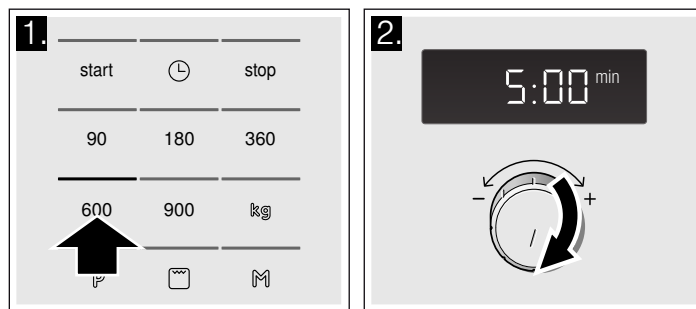
| Мощность микроволн | Подходит для |
|--------------------|--|
| 90 Вт | Для размораживания нежных блюд |
| 180 Вт | Для размораживания и доведения до готовности |
| 360 Вт | Для тушения мяса и разогревания нежных блюд |
| 600 Вт | Для разогревания блюд и доведения их до готовности |
| 900 Вт | Для разогревания жидкостей |

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

Установка мощности микроволн

Пример: мощность микроволн 600 Вт, 5 минут

1. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн. Над кнопкой загорается индикатор.
2. Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.



3. Нажмите кнопку START.

Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее.

По истечении времени приготовления

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

Изменение времени выполнения

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

Остановка

Нажмите кнопку Stop один раз или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Индикатор над кнопкой Start мигает. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку Start.

Отмена режима

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

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

Охлаждающий вентилятор

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

Указания

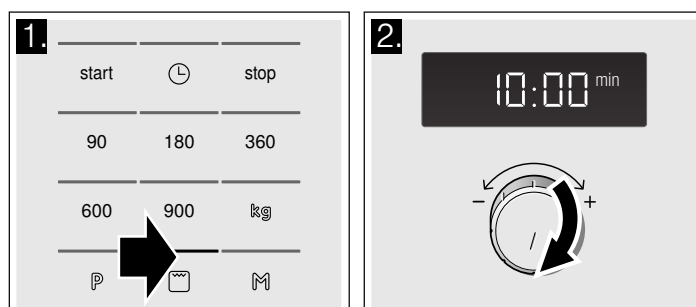
- Во время работы в микроволновом режиме прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное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

Приготовление на гриле

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

Установка режима гриля

1. Нажмите кнопку гриля . Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется 10:00 мин.
2. Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.



3. Нажмите кнопку START.

Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее.

По истечении времени приготовления

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

Изменение времени выполнения

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

Остановка

Нажмите кнопку Stop один раз или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Индикатор над кнопкой Start мигает. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку Start.

Корректировка

Установленное время приготовления можно изменить в любой момент.

Сброс

Нажмите 2 раза кнопку Stop или откройте дверь и нажмите один раз кнопку Stop.

Микроволны в комбинации с грилем

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

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

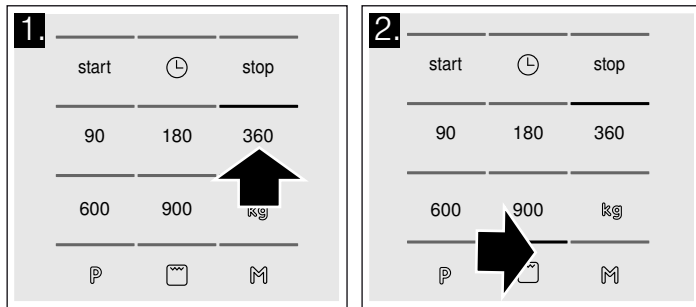
Установка микроволнового режима и режима гриля

Пример: 360 Вт, гриль ☐, 5 минут

1. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.

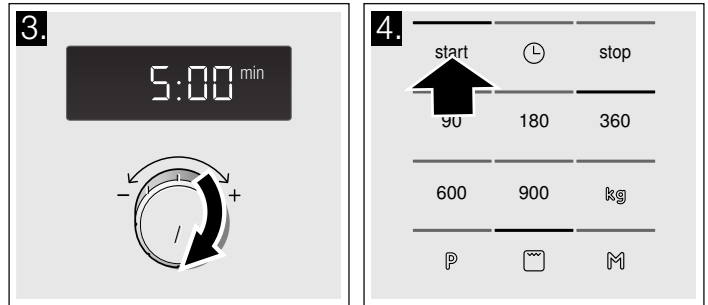
Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется 1:00 мин.

2. Нажмите кнопку гриля ☐.



3. Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.

4. Нажмите кнопку START.



Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее.

По истечении времени приготовления

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

Изменение времени выполнения

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

Остановка

Нажмите кнопку Stop один раз или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Индикатор над кнопкой Start мигает. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку Start.

Отмена режима

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

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

Память

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

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

Ввод в память

Пример: 360 Вт, 25 минут

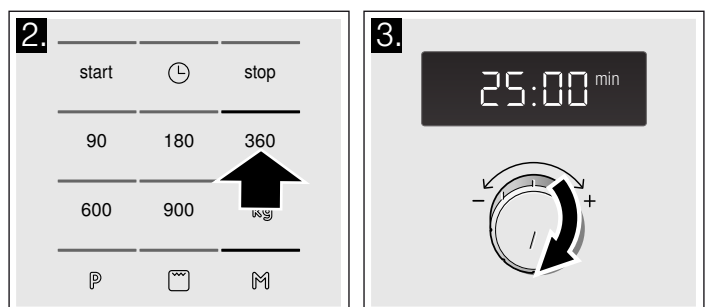
1. Нажмите кнопку M.

Над кнопкой загорается индикатор.

2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.

Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется 1:00 мин.

3. Установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.



4. Подтвердите кнопкой M.

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

Указания

- Вы можете сохранить в памяти только гриль или гриль в комбинации с микроволнами.
- Можно сохранить установку в памяти и немедленно запустить её. В завершение нажмите не **M**, а **START**.
- Сохранение в памяти нескольких значений мощности микроволн не предусмотрено.
- Сохранение в памяти автоматических программ также не предусмотрено.

Сохранение в памяти новой установки

1. Нажмите кнопку **M**.
На дисплее отображаются старые настройки.
2. Сохраните новую программу, как описано в пунктах 1–4.

Запуск программ из памяти

Можно легко запустить сохранённую в памяти программу. Поставьте посуду в прибор. Закройте дверцу прибора.

1. Нажмите кнопку **M**.

На дисплее отображаются сохранённые в памяти установки.

2. Нажмите кнопку **START**.

Время приготовления начинает отсчитываться на дисплее.

По истечении времени приготовления

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

Остановка

Нажмите кнопку **Stop** один раз или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Индикатор над кнопкой **Start** мигает. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку **Start**.

Сброс

Нажмите 2 раза кнопку **Stop** или откройте дверь и нажмите один раз кнопку **Stop**.

Изменение продолжительности сигнала.

При выключении прибора раздаётся звуковой сигнал. Можно изменить продолжительность звукового сигнала.

Для этого нажмите и удерживайте около 6 секунд кнопку **Start**.

Новая продолжительность сигнала принимается.

На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Возможные варианты:

Короткий сигнал - 3 раза

Длинный сигнал - 30 раз.

Уход и очистка

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

Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Опасность ожога!

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

Опасность удара током!

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

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

Не используйте

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

Чистящие средства

Внимание!

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

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

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

Таблица неисправностей

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

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

Опасность удара током!

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

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Что делать при неисправности?

| Сообщение об ошибке | Возможная причина | Устранение/Указание |
|--|---|--|
| Прибор не работает. | Вилка не вставлена в розетку. | Вставьте вилку в розетку. |
| | Отключение электроэнергии. | Проверьте, горит ли лампа на кухне. |
| | Неисправен предохранитель. | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей. |
| | Неправильная эксплуатация. | Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Примерно через 10 секунд включите его снова. |
| На дисплее мигают три нуля. | Отключение электроэнергии. | Повторно установите время суток. |
| Прибор не работает. На дисплее появляется время приготовления. | Был случайно повёрнут поворотный переключатель. | Нажмите кнопку Stop. |
| | После установки не была нажата кнопка Start. | Нажмите кнопку Start или удалите настройку с помощью кнопки Stop. |
| Микроволновая печь не работает. | Дверца закрыта неплотно. | Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. |
| | Не была нажата кнопка Start. | Нажмите кнопку Start. |

| Сообщение об ошибке | Возможная причина | Устранение/Указание |
|---|--|--|
| Блюда разогреваются медленнее, чем обычно. | Установлена слишком низкая мощность микроволн. | Установите более высокую мощность микроволн. |
| | В приборе находится большой объём продуктов, чем обычно. | Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. |
| | Блюда холоднее, чем обычно. | В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда. |
| Вращающаяся подставка издает лёгкий шум. | Наличие загрязнения или инородного тела в области привода вращающейся подставки. | Очистите роликовое кольцо и углубление в рабочей камере. |
| Микроволновый режим отключается без видимых причин. | Проблема генерации микроволн. | Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу. |
| На дисплее высвечивается «M». | Прибор работает в режиме демонстрации. | Держите кнопки Start и Stop нажатыми примерно в течение 7 секунд. Режим демонстрации завершён. |

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

| Номер E | Номер FD |
|---------|----------|
| | |

Сервисная служба ☎

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Технические характеристики

| | |
|---|--------------------------|
| Входное напряжение | 220-230/50 Гц |
| Потребляемая мощность | 1450 Вт |
| Максимальная выходная мощность | 900 Вт |
| Мощность при приготовлении на гриле | 1200 Вт |
| Частота микроволн | 2450 МГц |
| Предохранитель | 10 |
| Размеры (ВxШxГ) | |
| – прибора | 382 мм x 594 мм x 388 мм |
| – рабочей камеры | 208.0 x 328.0 x 369.0 мм |
| Проверен VDE (Союз немецких электротехников): | Да |
| Знак CE | Да |

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

Программы автоматического приготовления

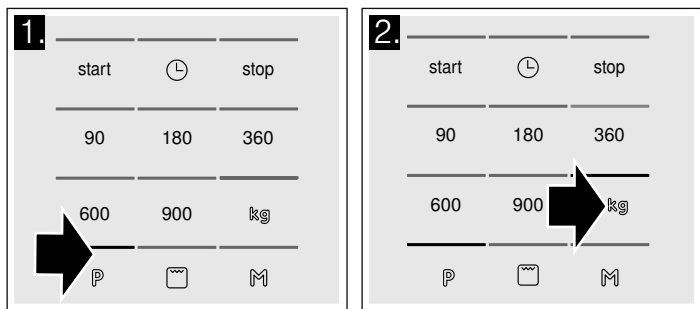
С помощью программы автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления.

Указание: Вы можете выбрать одну из 8 программ.

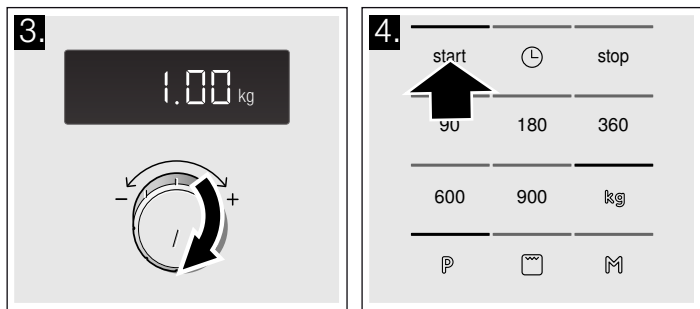
Установка программы

Если программа выбрана, выполните настройки, как описано далее:

1. Нажимайте кнопку **P** до тех пор, пока на дисплее не появится требуемый номер программы.
Над кнопкой загорается индикатор.
2. Нажмите кнопку **kg**.
Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется предлагаемый вес.



3. Установите требуемый вес блюда с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите кнопку **START**.



На дисплее начинается отсчёт времени приготовления в выбранной программе.

По истечении времени приготовления

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

Корректировка

Нажмите два раза кнопку **Stop** и выберите новые установки.

Остановка

Нажмите кнопку **Stop** один раз или откройте дверцу прибора. Работа приостанавливается. Индикатор над кнопкой **Start** мигает. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку **Start**.

Сброс

Нажмите 2 раза кнопку **Stop** или откройте дверь и нажмите один раз кнопку **Stop**.

Указания

- В некоторых программах по истечении определённого времени раздаётся сигнал. Откройте дверцу прибора и перемешайте блюдо или переверните мясо или птицу. После закрывания дверцы нажмите кнопку **START**.
- Номер программы и вес можно запросить нажатием **P** или **kg**. Запрошенное значение на 3 секунды появляется на дисплее.

Размораживание с помощью программ автоматического приготовления

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

Указания

■ Подготовка продуктов

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

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

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

■ Посуда

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

■ Время выдержки

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

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

■ Звуковой сигнал

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

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

Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления

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

Указания

■ Посуда

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

■ Подготовка продуктов

Взвесьте продукты. Знание веса необходимо для установки программы.

Рис:

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

Картофель:

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

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

■ Звуковой сигнал

После окончания программы раздастся звуковой сигнал. Перемешайте продукты.

■ Время выдержки

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

Результат приготовления зависит от качества продуктов и их состояния.

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

Комбинированная программа приготовления

Указания

■ Посуда

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

■ Подготовка продуктов

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

■ Время выдержки

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

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

Протестировано для вас в нашей кухне-студии

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

Указания к таблицам

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

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

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

Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. В этом случае действует общее правило:

двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления, половина объёма сокращает время приготовления вдвое.

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку.

Размораживание

Указания

- Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на вращающуюся подставку.
- Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.
- При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- В процессе размораживания 1–2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10–20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно разделять, даже если в самой середине оно не до конца разморозилось.

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

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

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Указания

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

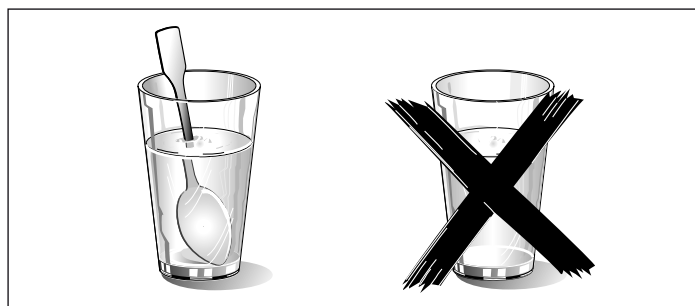
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания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

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

Разогревание блюд

⚠ Опасность ошпаривания!

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



Внимание!

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

Указания

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

- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные перчатки или прихватки.

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

Приготовление блюд

Указания

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

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

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

Рекомендации по использованию микроволновой печи

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

Конденсат

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

Указания

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

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




Гриль в комбинации с микроволнами

Указания

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

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

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

| | Вес | Принадлежности | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин | Указания |
|-------------------|------------------|----------------|--|--------------------------|----------------------------------|
| Овощи на шампурах | 4-5 шт. | Решётка | 180 Вт +  | 15-20 мин | Использовать деревянные шампуры. |
| Рыба на шампурах | 4-5 шт. | Решётка | 180 Вт +  | 10-15 мин | Использовать деревянные шампуры. |
| Ломтики шпика | Прим. 8 ломтиков | Решётка | 180 Вт +  | 10-15 мин | |

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

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

Доведение до готовности и размораживание с помощью микроволн


Приготовление с микроволнами

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

Размораживание с микроволнами

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

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001011911

(02)
961209