


**HMT84M624 HMT84M664 HMT84M654**
**Kuchenka mikrofalowa**
**Микроволновая печь**
**Mikro dalga**

BOSCH

[pl] Instrukcja obsługi ..... 2
[ru] Правила пользования ..... 15
[tr] Kullanma kılavuzu ..... 28

# pl Spis treści


**Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa ... 2**
Przyczyny uszkodzeń ... 4
**Ustawianie i podłączanie ... 5**
**Pulpit obsługi ... 5**
Przełącznik obrotowy ... 5
Wyposażenie ... 5
**Przed pierwszym użyciem ... 6**
Nastawianie godziny ... 6
**Mikrofale ... 6**
Wskazówki dotyczące naczyń ... 6
Moce mikrofal ... 7
Ustawianie mikrofal ... 7
Wentylator ... 7
**Pamięć ... 7**
Zapisywanie w pamięci ... 7
Włączanie pamięci ... 7
**Zmiana czasu trwania sygnału ... 8**
**Konserwacja i czyszczenie ... 8**
Środek czyszczący ... 8
**Tabela usterek ... 9**
**Serwis ... 9**
Symbol produktu (nr E) i numer fabryczny (nr FD) ... 9
Dane techniczne ... 10
Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego ... 10
**Programy automatyczne ... 10**
Ustawianie programu ... 10
Rozmrażanie z zastosowaniem programów automatycznych ... 11
Gotowanie z zastosowaniem programów automatycznych ... 11
**Przetestowane w naszym studiu gotowania ... 11**
Informacje zawarte w tabelach ... 11
Rozmrażanie ... 11
Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych ... 12
Podgrzewanie potraw ... 13
Gotowanie potraw ... 13
Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej ... 14
**Potrawy testowe zgodnie z EN 60705 ... 14**
Gotowanie i rozmrażanie za pomocą mikrofal ... 14


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

# ⚠ Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

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

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy. Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

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

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

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

To urządzenie jest przeznaczone do użytku na wysokości do 2000 metrów nad poziomem morza.

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

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

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

Zawsze prawidłowo umieszczać wyposażenie w komorze piekarnika. *Patrz Opis wyposażenia* w instrukcji obsługi.

**Niebezpieczeństwo pożaru!**

- Przechowywane w komorze gotowania łatwopalne przedmioty mogą się zapalić. Nigdy nie przechowywać przedmiotów łatwopalnych w komorze gotowania. Nigdy nie otwierać drzwiczek urządzenia, gdy wydobywa się z niego dym. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej.
- Użycie urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem jest niebezpieczne i może spowodować szkody.
  Niedopuszczalne jest suszenie potraw lub ubrań, podgrzewanie kapci, poduszek wypełnionych ziarnem lub zbożem, gąbek, wilgotnych ściereczek itp.
  Na przykład podgrzane kapcie lub poduszki wypełnione ziarnem lub zbożem mogą się zapalić nawet po kilku godzinach. Urządzenia należy używać wyłącznie do przygotowywania potraw i napojów.
- Produkty spożywcze mogą się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać produktów w opakowaniach izotermicznych.
  Nigdy nie podgrzewać bez nadzoru potraw w pojemnikach z tworzywa sztucznego, papieru lub z innych palnych materiałów.
  W żadnym wypadku nie wolno nastawiać zbyt dużej mocy mikrofal ani zbyt długiego czasu grzania. Należy przestrzegać wskazówek podanych w instrukcji obsługi.
  W żadnym wypadku nie wolno suszyć produktów spożywczych przy użyciu mikrofal.
  Nie podgrzewać ani nie rozmrażać produktów spożywczych o niskiej zawartości wody, np. chleba, z zastosowaniem zbyt dużej mocy lub przez zbyt długi czas.
- Olej spożywczy może się zapalić. W żadnym wypadku nie wolno podgrzewać w kuchence mikrofalowej samego oleju jadalnego.

**Niebezpieczeństwo wybuchu!**

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

**Poważne zagrożenie zdrowia!**

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

**Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

- Nieprawidłowo przeprowadzane naprawy stanowią poważne zagrożenie. Wyłącznie przeszkoleni technicy serwisu mogą przeprowadzać naprawy i wymieniać uszkodzone przewody przyłączeniowe. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, należy wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Izolacja przewodu urządzenia elektrycznego może się stopić na gorących częściach urządzenia. W żadnym wypadku nie może dojść do kontaktu przewodu przyłączeniowego z gorącymi częściami urządzenia.
- Wnikająca wilgoć może spowodować porażenie prądem. Nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.
- Wnikająca wilgoć może prowadzić do porażenia prądem. Nie wystawiać urządzenia na działanie wysokiej temperatury i wilgotności. Urządzenia używać wyłącznie w zamkniętych pomieszczeniach.
- Uszkodzone urządzenie może prowadzić do porażenia prądem. Nigdy nie włączać uszkodzonego urządzenia. Wyciągnąć wtyczkę z gniazda lub wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Wezwać serwis.
- Urządzenie pracuje pod wysokim napięciem. Zdejmowanie obudowy jest zabronione.

**Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

**Niebezpieczeństwo poparzenia!**

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

**Niebezpieczeństwo obrażeń!**

- Porysowane szkło lub drzwiczki urządzenia mogą pęknąć. Nie używać skrobaczki do szkła, żrących ani szorujących środków czyszczący.
- Nieodpowiednie naczynia mogą popękać. Naczynia porcelanowe lub ceramiczne mogą mieć drobne pory w uchwytach lub pokrywkach. Za tymi otworami znajduje się pusta przestrzeń. Wilgoć, która wniknęła do pustej przestrzeni, może spowodować pęknięcie naczynia. Należy używać wyłącznie naczyń nadających się do użycia w kuchenkach mikrofalowych.

## Przyczyny uszkodzeń

**Uwaga!**

- Silnie zabrudzone uszczelki: Jeśli uszczelka jest mocno zabrudzona, podczas eksploatacji drzwiczki urządzenia nie zamykają się szczelnie. Fronty sąsiadujących mebli mogą ulec uszkodzeniu. Zawsze dbać o czystość uszczelki.
- Użytkowanie kuchenki mikrofalowej bez potraw: Eksploatacja urządzenia bez potraw prowadzi do przeciążenia. Nigdy nie włączać urządzenia bez potraw w komorze gotowania. Wyjątek stanowi krótki test naczyń (patrz rozdział Kuchenka mikrofalowa, Naczynia).
- Prażona kukurydza w kuchence mikrofalowej: Nigdy nie ustawiać zbyt dużej mocy mikrofal. Używać maksymalnie 600 wat. Torebkę z kukurydzą zawsze kłaść na szklanym talerzu. Na skutek przeciążenia szyba może pęknąć.
- Uważać, aby płyny, które wykipiały, nie dostały się do wnętrza urządzenia poprzez napęd talerza obrotowego. Obserwować proces gotowania. Najpierw zastosować krótki czas gotowania, a w razie konieczności przedłużyć.
- Nigdy nie używać kuchenki mikrofalowej bez talerza obrotowego.
- Powstające iskry: Odstęp przedmiotu metalowego (np. łyżki w szklance) od ścianek i wewnętrznej strony drzwiczek piekarnika musi wynosić minimum 2 cm. Iskry mogą uszkodzić wewnętrzną szklaną powierzchnię drzwiczek.
- Tacki aluminiowe: Nie używać tacek aluminiowych. Powstające iskry mogą uszkodzić urządzenie.
- Studzenie z otwartymi drzwiczkami urządzenia: Podczas studzenia komora gotowania powinna być zawsze

zamknięta. Nic nie wkładać pomiędzy drzwiczki a urządzenie. Nawet jeśli drzwiczki urządzenia są tylko uchylone, fronty sąsiadujących mebli mogą z czasem ulec uszkodzeniu.

- Skropliny w komorze piekarnika: Na szybie drzwi, ściankach wewnętrznych i dnie komory mogą osadzać się skropliny. Jest to normalne. Działanie mikrofal nie jest przez to zakłócone. Aby zapobiec korozji, po każdym gotowaniu należy wytrzeć skropliny.

# Ustawianie i podłączanie

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.

Niniejsze urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do zabudowy.

Należy przestrzegać specjalnej instrukcji montażu.

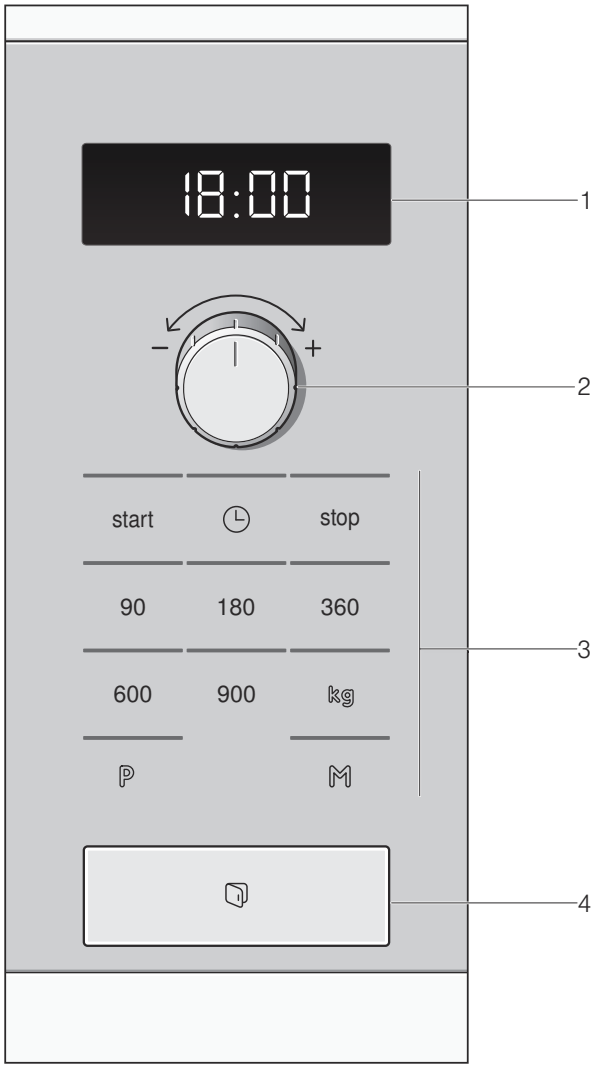
Urządzenie jest gotowe do podłączenia i można je podłączyć wyłącznie do gniazda z uziemieniem, zainstalowanego zgodnie z przepisami. Należy zastosować bezpiecznik 10 A (automat L lub B). Napięcie sieciowe musi być zgodne z napięciem podanym na tabliczce znamionowej.

Przesunięcia gniazda w inne miejsce lub wymiany przewodu przyłączeniowego może dokonać wyłącznie elektryk. Jeśli po zabudowaniu nie będzie dostępu do wtyczki, wówczas w instalacji elektrycznej musi znajdować wielobiegunowy rozłącznik od sieci elektrycznej z rozwarciem styków wynoszącym minimum 3 mm.

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

# Pulpit obsługi

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




| | |
|---|---|
| 1 | **Wyświetlacz**<br>godziny i czasu trwania |
| 2 | w**Przełącznik obrotowy**<br>do ustawiania godziny i czasu trwania lub do ustawiania programów automatycznych |
| 3 | **Przyciski** |
| 4 | **Przycisk otwierania drzwiczek** |

| **Przyciski** | **Zastosowanie** |
|---|---|
| start | Włączanie trybu pracy |
| ◷ | Ustawianie czasu zegarowego |
| stop | Zatrzymywanie trybu pracy |
| 90 | Wybór mocy mikrofal: 90 wat |
| 180 | Wybór mocy mikrofal: 180 wat |
| 360 | Wybór mocy mikrofal: 360 wat |
| 600 | Wybór mocy mikrofal: 600 wat |
| 900 | Wybór mocy mikrofal: 900 wat |
| ℙ | Wybór programów automatycznych |
| kg | Wybór kilogramów w programach |
| 𝕄 | Wybór funkcji pamięci |

## Przełącznik obrotowy

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

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

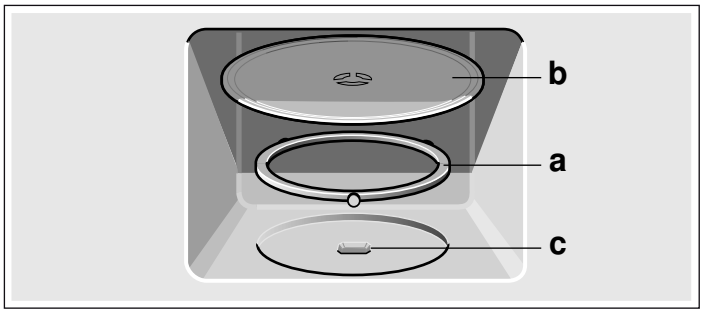
## Wyposażenie

**Talerz obrotowy**

**Sposób umieszczania talerza obrotowego:**

1. Włożyć pierścień obrotowy **a** we wgłębienie w komorze gotowania.

**2.** Osadzić talerz obrotowy **b** na napędzie **c** znajdującym się pośrodku dna komory gotowania.




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

**Wyposażenie dodatkowe**

Wyposażenie dodatkowe można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Należy podać numer HEZ. Szeroką ofertę elementów wyposażenia można znaleźć w naszych prospektach lub w internecie. Dostępność i możliwość zamówienia online wyposażenia dodatkowego różni się w poszczególnych krajach. Informacje na ten temat znajdują się w załączniku do instrukcji obsługi.

| | |
|---|---|
| Naczynie do gotowania na parze | HEZ 86 D 000 |

# Przed pierwszym użyciem

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

## Nastawianie godziny

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

**1.** Nacisnąć przycisk ◷.
Na wyświetlaczu pojawia się 12:00 h i świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem ◷.

**2.** Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić godzinę.

**3.** Ponownie nacisnąć przycisk ◷.

Nastawiona jest aktualna godzina.

**Wyłączanie wyświetlania godziny**

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

**Ponowne nastawienie godziny**

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

**Zmiana czasu np. z letniego na zimowy**

Nastawiać jak opisano w punktach 1 do 3.

# Mikrofale

W produktach spożywczych mikrofale przekształcane są w ciepło. Instrukcja zawiera informacje dotyczące naczyń oraz sposobu ustawiania mikrofal.

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

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

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

**1.** Nacisnąć przycisk 900 W.

**2.** Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić 1:30 min.

**3.** Nacisnąć przycisk start.

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

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

## Wskazówki dotyczące naczyń

**Odpowiednie naczynia**

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

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

**Nieodpowiednie naczynia**

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

**Uwaga!**

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

**Test naczyń**

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

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

**1.** Puste naczynie wstawić do urządzenia na ½ do 1 minuty i nastawić maksymalną moc.

**2.** Od czasu do czasu należy kontrolować temperaturę naczynia.

Naczynie powinno być zimne lub mieć temperaturę ciała.

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

## Moce mikrofal

| Moc mikrofal | Zastosowanie |
|---|---|
| 90 W | Do rozmrażania delikatnych potraw |
| 180 W | Do rozmrażania i dogotowywania |
| 360 W | Do gotowania mięsa i podgrzewania delikatnych potraw |
| 600 W | Do podgrzewania i gotowania potraw |
| 900 W | Do podgrzewania płynów |

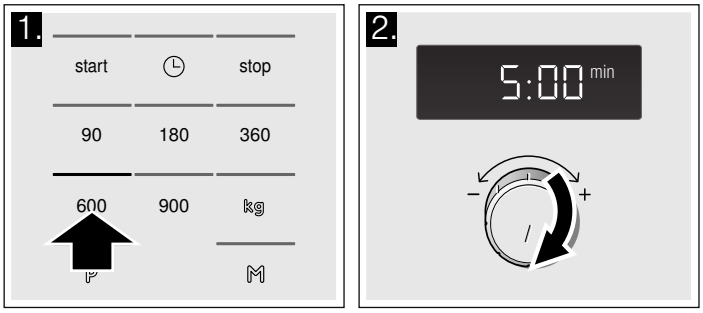
**Wskazówka:** Moc mikrofal 900 W można nastawić na 30 minut, 600 W na 1 godzinę, pozostałe moce na 1 godzinę i 39 minut.

## Ustawianie mikrofal

Przykład: moc mikrofal 600 wat, 5 minut

**1.** Nacisnąć żądaną moc mikrofal.
Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem.

**2.** Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić czas trwania.




**3.** Nacisnąć przycisk start.

Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

**Upłynął nastawiony czas trwania**

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

**Zmiana nastawionego czasu trwania**

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

**Wstrzymanie pracy urządzenia**

Nacisnąć jeden raz przycisk stop lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Miga wskaźnik nad przyciskiem start. Po zamknięciu ponownie nacisnąć przycisk start.

**Przerwanie pracy urządzenia**

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

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

## Wentylator

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

**Wskazówki**

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

# Pamięć

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

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

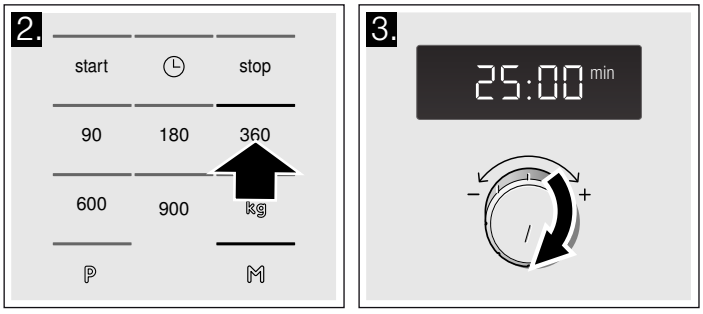
## Zapisywanie w pamięci

**Przykład: 360 W, 25 minut**

**1.** Nacisnąć przycisk M.
Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem.

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

**3.** Za pomocą przełącznika obrotowego ustawić czas trwania.




**4.** Zatwierdzić za pomocą przycisku M.

Na wyświetlaczu ponownie pojawia się godzina. Ustawienie zostało zapisane.

**Wskazówki**

- Zapisane w pamięci programy można natychmiast uruchomić. W tym celu zamiast przycisku M nacisnąć przycisk start.
- Nie można zapisać kilku następujących po sobie mocy mikrofal.
- Nie można zapisać programów automatycznych.

**Wprowadzanie nowych ustawień pamięci**

**1.** Nacisnąć przycisk M.
Pojawiają się wcześniejsze ustawienia.

**2.** Zapisać nowy program, jak opisano w punktach od 1 do 4.

## Włączanie pamięci

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

**1.** Nacisnąć przycisk M.
Pojawiają się zapisane ustawienia.

**2.** Nacisnąć przycisk start.

Upływ czasu trwania widoczny jest na wyświetlaczu.

**Upłynął nastawiony czas trwania**

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

**Wstrzymanie pracy urządzenia**

Nacisnąć jeden raz przycisk stop lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Miga wskaźnik nad przyciskiem start. Po zamknięciu ponownie nacisnąć przycisk start.

**Kasowanie**

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

# Zmiana czasu trwania sygnału

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

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

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

Możliwe ustawienia:
Krótki czas trwania sygnału - 3 tony
Długi czas trwania sygnału - 30 tonów.

# Konserwacja i czyszczenie

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

**⚠ Niebezpieczeństwo zwarcia!!**

Do czyszczenia nigdy nie używać myjek wysokociśnieniowych ani parowych.

**⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

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

**⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!**

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

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

**Nie używać**

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

## Środek czyszczący

**Uwaga!**

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

| Powierzchnia | Środek czyszczący |
|---|---|
| Front urządzenia | Gorąca woda z płynem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu. |
| Urządzenia z frontem ze stali nierdzewnej | Gorąca woda z płynem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką. Natychmiast usuwać osad z kamienia, plamy tłuszczu, skrobi i białka. Pod takimi zabrudzeniami może tworzyć się korozja. Środki do czyszczenia stali nierdzewnej można nabyć w serwisie lub sklepie specjalistycznym. Do czyszczenia nie używać płynu do mycia szyb ani skrobaczek do szkła i metalu. |
| Komora gotowania ze stali nierdzewnej | Gorąca woda z płynem lub octem:<br>Myć zmywakiem i wytrzeć do sucha miękką ściereczką.<br>W przypadku silnego zabrudzenia: środek do czyszczenia piekarnika stosować wyłącznie, gdy komora gotowania jest zimna. Najlepiej stosować druciak ze stali nierdzewnej. Nie wolno stosować agresywnych środków do czyszczenia piekarników, również w sprayu, ani środków do szorowania. Nie nadają się również druciaki ani szorstkie gąbki. Zarysowują one powierzchnię. Dokładnie wysuszyć komorę gotowania. |
| Wgłębienie w komorze gotowania | Wilgotna ściereczka:<br>Woda nie może przedostać się do wnętrza urządzenia poprzez napęd talerza obrotowego. |
| Talerz i pierścień obrotowy | Gorąca woda z płynem:<br>Przy ponownym wkładaniu talerza należy zwrócić uwagę na jego prawidłowe położenie. |
| Szyby w drzwiczkach | Płyn do mycia szyb:<br>Myć zmywakiem. Nie używać skrobaczek do szkła. |
| Uszczelka | Gorąca woda z płynem:<br>Myć zmywakiem, nie szorować. Do czyszczenia nie używać skrobaczek do szkła i metalu. |

# Tabela usterek

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

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

**⚠ Niebezpieczeństwo porażenia prądem!!**

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

W przypadku niektórych komunikatów o usterce możliwe jest samodzielne rozwiązanie problemu.

**Usterka, co robić?**

| Komunikat o usterce | Możliwa przyczyna | Rozwiązanie problemu/wskazówka |
|---|---|---|
| Urządzenie nie działa. | Wtyczka nie jest włożona do gniazda. | Włożyć wtyczkę do gniazda. |
| | Zanik zasilania prądem | Sprawdzić, czy działa lampa kuchenna. |
| | Uszkodzony bezpiecznik | Sprawdzić w skrzynce bezpiecznikowej, czy bezpiecznik urządzenia jest sprawny. |
| | Błąd w obsłudze. | Wyłączyć bezpiecznik w skrzynce bezpiecznikowej. Po upływie ok. 10 sekund ponownie włączyć. |
| Na wyświetlaczu świecą się trzy zera. | Zanik zasilania prądem | Ponownie nastawić godzinę. |
| Urządzenie nie jest włączone. Na wyświetlaczu widoczny jest czas trwania. | Przełącznik obrotowy został przypadkowo przestawiony. | Nacisnąć przycisk "stop". |
| | Po wprowadzeniu ustawień nie naciśnięto przycisku "start". | Nacisnąć przycisk start lub wykasować ustawienie za pomocą przycisku "stop". |
| Kuchenka mikrofalowa nie działa. | Drzwi urządzenia są niedomknięte. | Sprawdzić, czy między drzwiami a obudową urządzenia nie przytrzasnęły się resztki potraw lub ciało obce. |
| | Po wprowadzeniu ustawień nie naciśnięto przycisku "start". | Nacisnąć przycisk "start". |
| Potrawy nagrzewają się wolniej niż zwykle. | Ustawiono zbyt małą moc mikrofal. | Należy nastawić wyższą moc mikrofal. |
| | Do urządzenia włożono większą ilość pożywienia niż zwykle. | Podwójna ilość - prawie dwukrotnie dłuższy czas. |
| | Potrawy są chłodniejsze niż zwykle. | Podczas podgrzewania potrawę należy klika razy zamieszać lub obrócić. |
| Talerz obrotowy wydaje podczas ruchu odgłosy skrobania lub tarcia. | Zabrudzenie lub ciało obce w obrębie napędu talerza obrotowego. | Wyczyścić pierścień obrotowy oraz wgłębienie w komorze gotowania. |
| Tryb mikrofal został przerwany bez wyraźnej przyczyny. | Wystąpiła usterka kuchenki mikrofalowej. | Jeśli usterka wystąpi ponownie, wezwać serwis. |
| Na wyświetlaczu świeci się “M”. | Urządzenie działa w trybie demo. | Nacisnąć i przytrzymać przez ok. 7 sekund przycisk "start" i przycisk "stop". Tryb demo został dezaktywowany. |

# Serwis

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

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

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

**Nr E** **Nr FD**

**Serwis ☎**

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

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

**Zlecenie naprawy oraz pomoc w razie usterki**

**PL** 801 191 534

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

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

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

## Dane techniczne

| | |
|---|---|
| Napięcie znamionowe | AC 220 - 230 V, 50 Hz |
| Zużycie mocy | 1450 W |
| Maksymalna moc wyjściowa | 900 W |
| Częstotliwość mikrofal | 2450 MHz |
| Bezpiecznik | 10 A |

| | |
|---|---|
| Wymiary (wys. x szer. x gł.) | |
| - Urządzenie | 382 mm x 594 mm x 388 mm |
| - Komora piekarnika | 208 mm x 328 mm x 369 mm |

| | |
|---|---|
| Sprawdzone zgodnie z VDE | tak |
| Znak CE | tak |

## Utylizacja zgodna z przepisami o ochronnie środowiska naturalnego

Opakowanie należy usunąć zgodnie z przepisami o ochronie środowiska.



To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 29 lipca 2005r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z 2005 r. Nr 180, poz. 1495) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostka, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

# Programy automatyczne

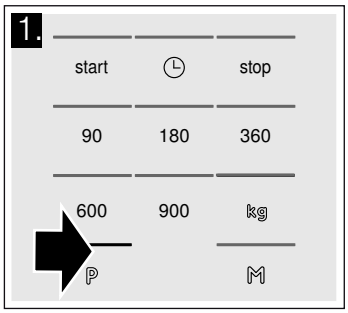
Programy automatyczne umożliwiają łatwe rozmrażanie produktów spożywczych oraz szybkie przygotowanie potraw. Należy wybrać program i podać ciężar potrawy. Program automatycznie wybiera optymalne ustawienia. Można wybierać spośród 7 programów.

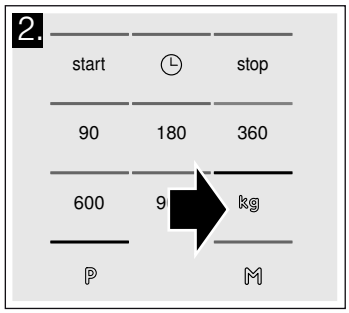
## Ustawianie programu

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

**1.** Tyle razy naciskać przycisk ℙ, aż pojawi się żądany numer programu.
Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem.

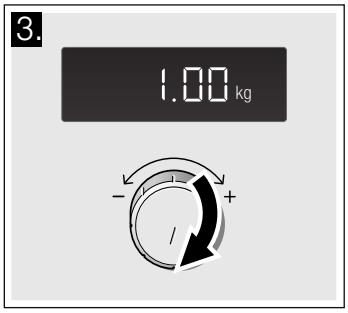
**2.** Nacisnąć przycisk ⓚⓖ.
Świeci się lampka kontrolna nad przyciskiem i pojawia się proponowana waga.

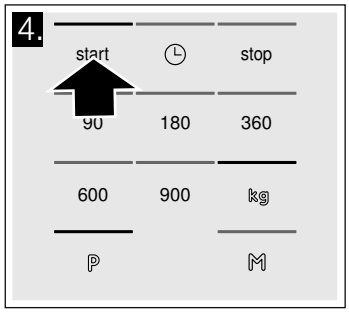



**3.** Za pomocą przełącznika obrotowego nastawić wagę potrawy.

**4.** Nacisnąć przycisk start.




Na wyświetlaczu widoczny jest upływ czasu trwania programu.

### Upłynął nastawiony czas trwania

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

### Korekta

Dwukrotnie nacisnąć przycisk stop i wprowadzić nowe ustawienia.

### Wstrzymanie pracy urządzenia

Nacisnąć jeden raz przycisk stop lub otworzyć drzwi urządzenia. Praca urządzenia zostaje wstrzymana. Miga wskaźnik nad przyciskiem start. Po zamknięciu ponownie nacisnąć przycisk start.

### Kasowanie

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

### Wskazówki

- W przypadku niektórych programów po pewnym czasie rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia i zamieszać potrawę, ewentualnie obrócić mięso lub drób. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.
- Numer programu oraz wagę można sprawdzić za pomocą ℙ lub ⓚⓖ. Sprawdzana wartość pojawi się na 3 sekundy na wyświetlaczu.

## Rozmrażanie z zastosowaniem programów automatycznych

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

**Wskazówki**

- **Przygotowanie produktów spożywczych**
  Używać produktów spożywczych, które zamrożono i przechowywano w temperaturze -18 °C, możliwie płasko, w porcjach.
  Produkt spożywczy przeznaczony do rozmrożenia należy wyjąć z opakowania i zważyć. Znajomość wagi mięsa potrzebna jest do ustawienia programu.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.
- **Naczynia**
  Zamrożone artykuły spożywcze położyć na płaskim, przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych naczyniu, np. na talerzu szklanym lub porcelanowym i nie przykrywać.
- **Czas wyrównywania temperatury**
  Po rozmrożeniu produkt należy odstawić jeszcze na 10 do 30 minut w celu wyrównania temperatury. Duże kawałki mięsa należy odstawić na dłużej niż małe. Płaskie kawałki oraz mięso mielone należy wcześniej oddzielić od siebie.
  Tak przygotowane produkty spożywcze można poddać kolejnym etapom przyrządzania, nawet jeśli środek grubych kawałków mięsa jest nadal zamrożony. W przypadku drobiu można teraz wyjąć podroby.
- **Sygnał**
  W przypadku niektórych programów po pewnym czasie rozbrzmiewa sygnał. Otworzyć drzwiczki urządzenia i podzielić produkt na mniejsze kawałki, ewentualnie obrócić mięso lub drób. Po zamknięciu drzwiczek ponownie nacisnąć przycisk start.

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

## Gotowanie z zastosowaniem programów automatycznych

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

**Wskazówki**

- **Naczynia**
  Produkty należy gotować w naczyniu przeznaczonym do kuchenek mikrofalowych, z przykryciem. Do gotowania ryżu używać dużej, wysokiej formy.
- **Przygotowanie produktów spożywczych**
  Produkt należy zważyć. Znajomość wagi jest potrzebna do ustawienia programu.
  Ryż:
  Nie używać ryżu w woreczkach. Dodać odpowiednią ilość wody, zgodnie z zaleceniami producenta podanymi na opakowaniu. Zazwyczaj ilość wody odpowiada podwojonej lub potrojonej wadze ryżu.
  Ziemniaki:
  W celu przyrządzenia gotowanych ziemniaków należy pokroić surowe ziemniaki na małe, równe kawałki. Na każde 100 g ziemniaków dodać 1 łyżkę stołową wody i odrobinę soli.
  Świeże warzywa:
  Zważyć surowe, umyte warzywa. Następnie pokroić je w małe, równe kawałki. Na każde 100 g warzyw dodać 1 łyżkę stołową wody.
- **Sygnał**
  W trakcie trwania programu, po upływie pewnego czasu rozbrzmiewa sygnał. Potrawę należy zamieszać.
- **Czas wyrównywania temperatury**
  Po zakończeniu programu, należy ponownie zamieszać potrawę. W celu wyrównania temperatury należy odstawić ją na 5 do 10 minut.
  Wyniki gotowania zależą od jakości i właściwości produktów spożywczych.

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

# Przetestowane w naszym studiu gotowania

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

## Informacje zawarte w tabelach

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

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

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

W przypadku przyrządzania innej ilości potrawy, niż podano w tabeli, obowiązuje zasada:
Podwójna ilość - prawie podwójny czas
Połowa ilości - połowa czasu

Naczynia należy stawiać zawsze na talerzu obrotowym.

## Rozmrażanie

**Wskazówki**

- Zamrożone produkty włożyć do naczynia bez przykrycia i ustawić na talerzu obrotowym.
- Delikatne części, np. udka i skrzydełka kurczaka lub tłuste części pieczeni można przykryć kawałkami folii aluminiowej. Folia nie może dotykać ścianek piekarnika. Po upływie połowy czasu rozmrażania można zdjąć folię.
- Podczas rozmrażania mięsa i drobiu powstaje woda. Należy ją wylać i w żadnym wypadku nie wykorzystywać do

konsumpcji ani nie dopuścić do zetknięcia z innymi produktami spożywczymi.

- Od czasu do czasu potrawę 1 do 2 razy obrócić lub zamieszać. Duże kawałki należy obracać wielokrotnie.
- Rozmrożony produkt należy pozostawić w temperaturze pokojowej na 10 do 20 minut dla wyrównania temperatury. W przypadku drobiu można następnie wyjąć podroby. Mięso z zamrożonym środkiem również nadaje się do dalszego przyrządzania.

| Rozmrażanie | Waga | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki |
|---|---|---|---|
| Mięso wołowe, wieprzowe lub cielęce w całości (z kością i bez) | 800 g | 180 W, 15 min + 90 W, 10-20 min | - |
| | 1 kg | 180 W, 20 min + 90 W, 15-25 min | |
| | 1,5 kg | 180 W, 30 min + 90 W, 20-30 min | |
| Mięso wołowe, wieprzowe, cielęce w kawałkach lub plastrach | 200 g | 180 W, 2 min + 90 W, 4-6 min | Podczas obracania porozdzielać rozmrożone części |
| | 500 g | 180 W, 5 min + 90 W, 5-10 min | |
| | 800 g | 180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min | |
| Mięso mielone, wieprzowo-wołowe | 200 g | 90 W, 10 min | Zamrażać możliwie na płasko Wielokrotnie obracać, wyjąć rozmrożone porcje mięsa |
| | 500 g | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min | |
| | 800 g | 180 W, 8 min + 90 W, 10-20 min | |
| Drób lub kawałki drobiu | 600 g | 180 W, 8 min + 90 W, 10-15 min | - |
| | 1,2 kg | 180 W, 15 min + 90 W, 20-25 min | |
| Filety, kotlety lub płaty rybne | 400 g | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min | Porozdzielać rozmrożone części |
| Warzywa, np. groszek | 300 g | 180 W, 10-15 min | - |
| Owoce, np. maliny | 300 g | 180 W, 7-10 min | Od czasu do czasu ostrożnie zamieszać, porozdzielać rozmrożone porcje |
| | 500 g | 180 W, 8 min + 90 W, 5-10 min | |
| Masło, rozmrażanie | 125 g | 180 W, 1 min + 90 W, 2-3 min | Usunąć opakowanie |
| | 250 g | 180 W, 1 min + 90 W, 3-4 min | |
| Chleb w całości | 500 g | 180 W, 6 min + 90 W, 5-10 min | - |
| | 1 kg | 180 W, 12 min + 90 W, 10-20 min | |
| Ciasto suche, np. ucierane | 500 g | 90 W, 10-15 min | Tylko dla ciasta bez glazury, śmietany i kremu; porozdzielać kawałki ciasta |
| | 750 g | 180 W, 5 min + 90 W, 10-15 min | |
| Ciasto soczyste, np. ciasto z owocami, twarożkiem | 500 g | 180 W, 5 min + 90 W, 15-20 min | Tylko do ciasta bez glazury, śmietany i żelatyny |
| | 750 g | 180 W, 7 min + 90 W, 15-20 min | |

## Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych

**Wskazówki**

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenkach mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego w miarę możliwości potrawy w naczyniu należy rozkładać na płasko. Produktów nie należy układać warstwami.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy 2-3 razy zamieszać lub obrócić.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.

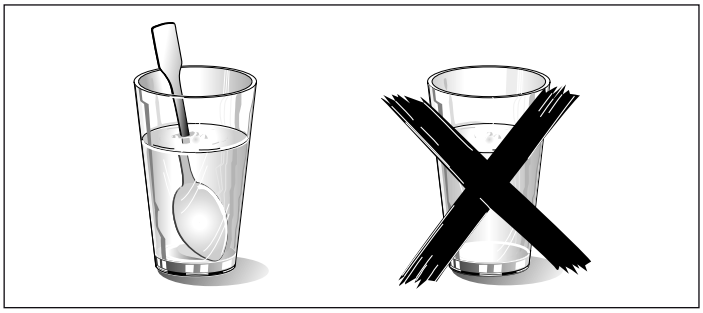
| Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych | Waga | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki |
|---|---|---|---|
| Menu, potrawa na talerzu, potrawa gotowa (2-3 komponenty) | 300-400 g | 600 W, 8-11 min | - |
| Zupa | 400 g | 600 W, 8-10 min | - |
| Potrawy jednogarnkowe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

| Rozmrażanie, podgrzewanie i gotowanie potraw mrożonych | Waga | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki |
|---|---|---|---|
| Warzywa, np. groszek, brokuły, marchewka | 300 g | 600 W, 8-10 min | W naczyniu, na którego dnie jest trochę wody. |
| | 600 g | 600 W, 14-17 min | |
| Szpinak ze śmietaną | 450 g | 600 W, 11-16 min | Gotować nie dodając wody |

## Podgrzewanie potraw

**⚠ Niebezpieczeństwo poparzenia!!**

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



**Uwaga!**

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

**Wskazówki**

- Wyjąć gotowe danie z opakowania. W naczyniach do kuchenkach mikrofalowych potrawy nagrzewają się szybciej i bardziej równomiernie. Składniki potrawy mogą się podgrzewać z różną szybkością.
- Potrawy należy zawsze przykrywać. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Podczas podgrzewania potrawę należy kilka razy zamieszać lub obrócić. Kontrolować temperaturę.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

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

## Gotowanie potraw

**Wskazówki**

- Potrawy płaskie podgrzewają się szybciej niż wysokie. Dlatego należy je rozkładać w naczyniu możliwie płasko. Produktów nie należy układać warstwami.
- Potrawy gotować w zamkniętym naczyniu. W przypadku braku pasującej pokrywki naczynie można przykryć talerzem lub specjalną folią do kuchenek mikrofalowych.
- Smak potraw pozostaje w dużej mierze zachowany. Dlatego nie należy używać zbyt dużej ilości soli i przypraw.
- Po podgrzaniu pozostawić potrawę w komorze na 2 do 5 minut w celu wyrównania temperatury.
- Do wyjmowania naczyń zawsze używać rękawic lub łapek kuchennych.

| Gotowanie potraw | Waga | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki |
|---|---|---|---|
| Pieczeń rzymska | 750 g | 600 W, 20-25 min | Gotować bez przykrycia |
| Cały kurczak świeży bez podrobów | 1,2 kg | 600 W, 25-30 min | Po upływie połowy czasu obrócić |

| Gotowanie potraw | Waga | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówki |
|---|---|---|---|
| Warzywa, świeże | 250 g | 600 W, 5-10 min | Warzywa pokroić na kawałki tej samej wielkości;<br>na 100 g warzyw dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody;<br>Od czasu do czasu zamieszać |
| | 500 g | 600 W, 10-15 min | |
| Ziemniaki | 250 g | 600 W, 8-10 min | Ziemniaki pokroić na kawałki tej samej wielkości;<br>na 100 g ziemniaków dodać 1 do 2 łyżek stołowych wody;<br>od czasu do czasu zamieszać |
| | 500 g | 600 W, 11-14 min | |
| | 750 g | 600 W, 15-22 min | |
| Ryż | 125 g | 600 W, 5-7 min +<br>180 W, 12-15 min | Dodać podwójną ilość wody |
| | 250 g | 600 W, 6-8 min +<br>180 W, 15-18 min | |
| Desery, np. pudding (w proszku) | 500 ml | 600 W, 6-8 min | Pudding należy 2-3 razy zamieszać trzepaczką |
| Owoce, prażone | 500 g | 600 W, 9-12 min | - |

## Porady dotyczące użytkowania kuchenki mikrofalowej

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

**Skropliny**

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

# Potrawy testowe zgodnie z EN 60705

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

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

## Gotowanie i rozmrażanie za pomocą mikrofal

**Gotowanie/pieczenie przy użyciu mikrofal**

| Potrawa | Moc mikrofal w watach, czas trwania w minutach | Wskazówka |
|---|---|---|
| Mleczko jajeczne, 565 g | 180 W, 25-30 min + 90 W, 20-25 min | Formę z pyrexu 20 x 17 cm ustawić na talerzu obrotowym. |
| Biszkopt | 600 W, 8-10 min | Formę z pyrexu Ø 22 cm ustawić na talerzu obrotowym. |
| Pieczeń rzymska | 600 W, 20-25 min | Formę z pyrexu ustawić na talerzu obrotowym. |

**Rozmrażanie przy użyciu mikrofal**

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

# ru Оглавление


**Важные правила техники безопасности ... 15**
Причины повреждений ... 17
**Установка и подключение ... 18**
**Панель управления ... 18**
Поворотный переключатель ... 18
Принадлежности ... 18
**Перед первым использованием ... 19**
Установка времени суток ... 19
**Микроволны ... 19**
Указания по выбору посуды ... 19
Мощность микроволн ... 19
Установка мощности микроволн ... 19
Охлаждающий вентилятор ... 20
**Память ... 20**
Ввод в память ... 20
Запуск программ из памяти ... 20
**Изменение продолжительности сигнала ... 21**
**Уход и очистка ... 21**
Чистящие средства ... 21
**Таблица неисправностей ... 22**
**Сервисная служба ... 22**
Номер E и номер FD ... 22
Технические характеристики ... 22
Правильная утилизация упаковки ... 23
**Программы автоматического приготовления ... 23**
Установка программы ... 23
Размораживание с помощью программ автоматического приготовления ... 23
Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления ... 24
**Протестировано для вас в нашей кухне-студии ... 24**
Указания к таблицам ... 24
Размораживание ... 24
Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности ... 25
Разогревание блюд ... 25
Приготовление блюд ... 26
Рекомендации по использованию микроволновой печи ... 27
**Контрольные блюда в соответствии с EN 60705 ... 27**
Доведение до готовности и размораживание с помощью микроволн ... 27


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 и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

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

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

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 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!

- 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, кожура 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.

### 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.

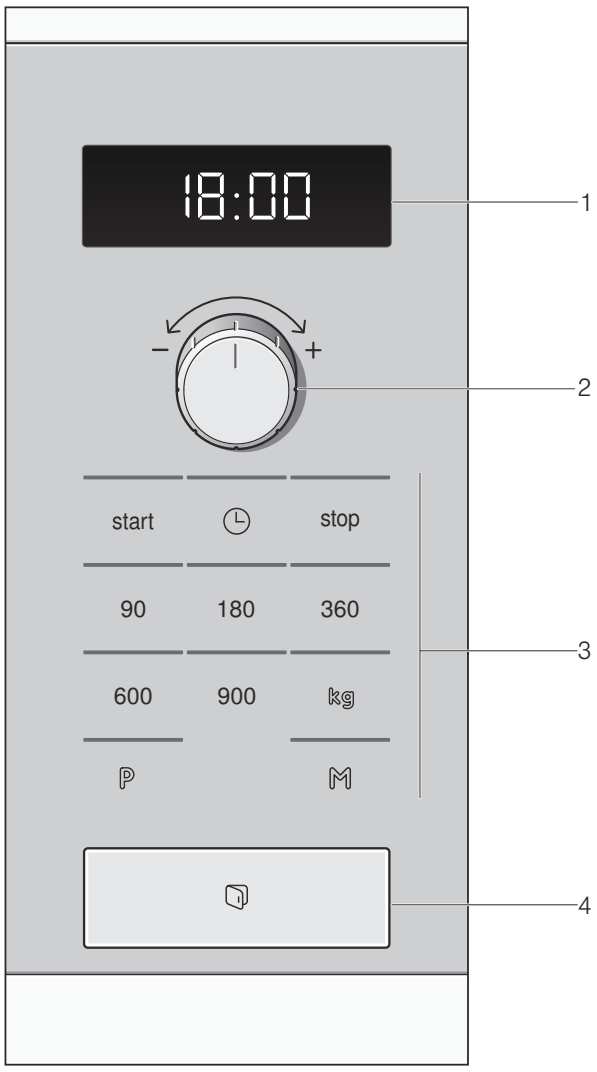
Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Ёмкость предохранителя должна составлять 10 ампер (автомат типа L или B). Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

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.




| | |
|---|---|
| 1 | **Дисплей**<br>для отображения времени суток и времени приготов ления |
| 2 | **Поворотный переключатель**<br>Для установки времени суток и времени приготовле ния или для установки программ автоматического приготовления |
| 3 | **Кнопки** |
| 4 | **Кнопка открывания дверцы** |

| 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 приготовле ния |
| kg | Выбор килограммов в программах |
| M | Вызов программы из памяти |

## Поворотный переключатель

Поворотный переключатель предназначен для изменения предлагаемых и установочных значений.

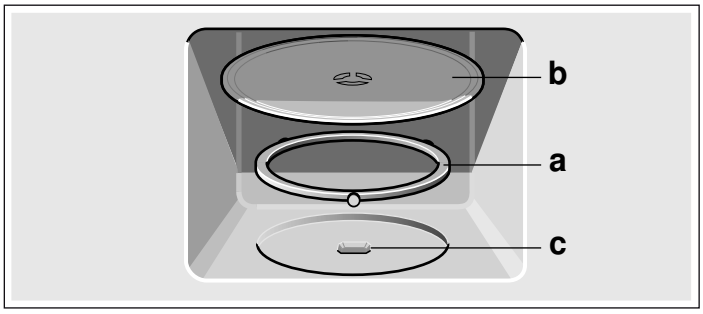
Поворотный переключатель является утапливаемым. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

## Принадлежности

**Вращающаяся подставка**

**Как следует вставлять вращающуюся подставку:**

1. Положите роликовое 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.

**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.

# Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. 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 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 раздастся 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 перекладывать блюда из одной посуды в другую. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

**Неподходящая посуда**

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

**Внимание!**

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

**Проверка 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 микро волн | 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 |

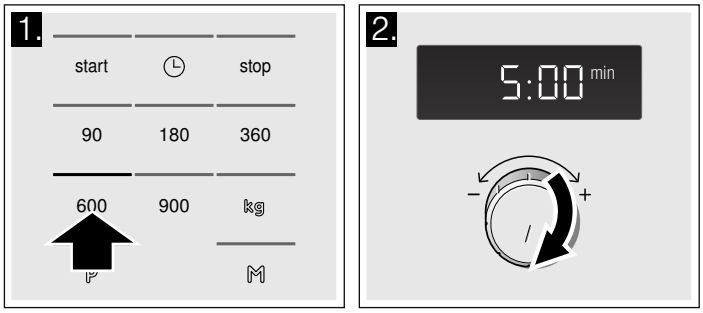
**Указание:** Вы можете установить мощность микроволн 900 Вт на 30 минут, 600 Вт на 1 час, для остальных мощностей для каждого 1 часа и 39 минут.

## 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.

# 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**

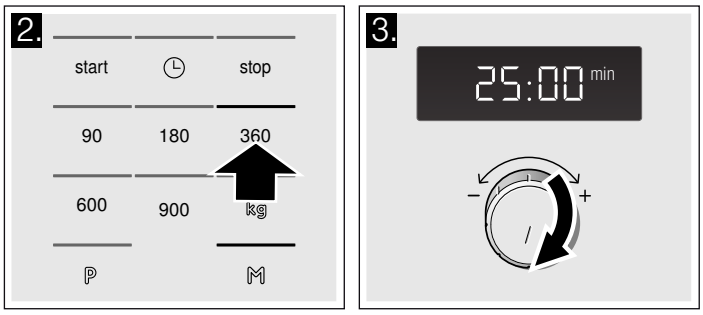
**1.** Нажмите кнопку M.

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**

- 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.<br>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.<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте 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. |
| Внутренние поверхности из нержавеющей стали | Горячий мыльный раствор или раствор уксуса.<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.<br>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.<br>Хорошо просушите внутренние поверхности. |
| Углубление на дне рабочей камеры | Влажная тряпка:<br>Вода не должна попадать через привод вращающейся подставки во внутрь прибора. |
| Вращающаяся подставка и роликовое кольцо | Горячий мыльный раствор.<br>Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована. |
| Стёкла дверцы | Средство для очистки стёкол:<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки.<br>Не используйте скребок для стёкол. |
| Уплотнитель | Горячий мыльный раствор.<br>Очистите с помощью мягкой тряпочки.<br>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. |
| Блюда разогреваются медленнее, чем обычно. | Установлена слишком низкая мощность микроволн. | Установите более высокую мощность микроволн. |
| | В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно. | Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. |
| | Блюда холоднее, чем обычно. | В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда. |
| Вращающаяся подставка издает лёгкий шум. | 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.<br>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 В, 50 Гц |
| Потребляемая мощность | 1450 Вт |
| Максимальная выходная мощность | 900 Вт |

| | |
|---|---|
| Частота микроволн | 2450 МГц |
| Предохранитель | 10 A |

| | |
|---|---|
| Размеры (ВхШхГ) | |
| - прибора | 382 мм x 594 мм x 388 мм |
| - рабочей камеры | 208 мм x 328 мм x 369 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.

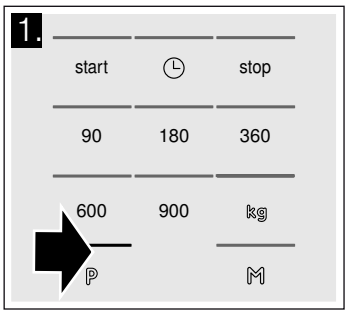
# Программы автоматического приготовления

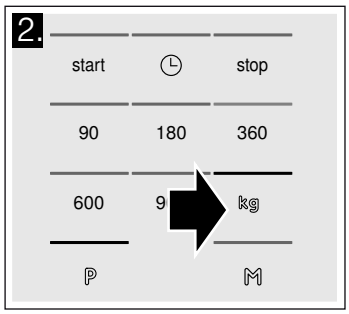
С помощью программы автоматического приготовления вы можете быстро размораживать продукты и легко готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 7 программ.

## Установка программы

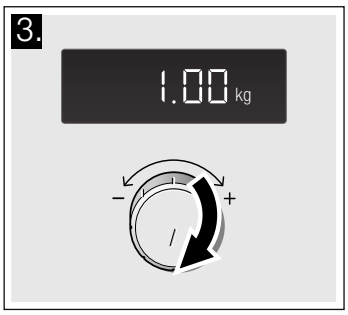
Если программа выбрана, выполните настройки, как описано далее:

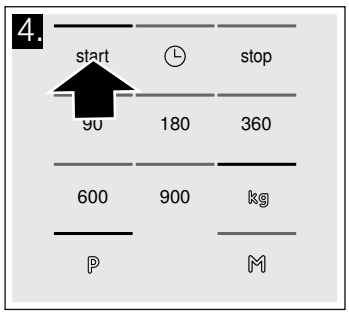
1. Нажимайте кнопку ℙ до тех пор, пока на дисплее не появится требуемый номер программы.
   Над кнопкой загорается индикатор.
2. Нажмите кнопку ⚖.
   Над кнопкой загорается индикатор, а на дисплее появляется предлагаемый вес.




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 ⚖. 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 упаковки и взвесьте их. Знание веса необходимо для установки программы.
- При размораживании мяса и птицы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать её для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- **Посуда**
  Положите продукты на пригодную для микроволновой печи плоскую посуду, например, на стеклянную или фарфоровую тарелку, и не закрывайте их крышкой.
- **Время выдержки**
  Размороженные продукты оставьте ещё на 10-30 минут для выравнивания температуры. Для больших кусков мяса это время может быть более продолжительным, чем для маленьких. Тонкие куски и мясной фарш следует перед 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 про граммы | | 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 |

# 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 подходят 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 разделывать, 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.<br>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 | |

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

## Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

**Указания**

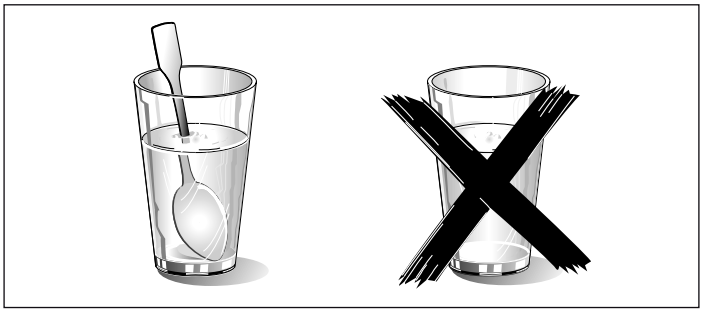
- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2-3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

| Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфа брикатов 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 | - |
| Рагу | 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, каннеллони | 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 удается избежать задержки закипания.



**Внимание!**

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

**Указания**

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

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

## Приготовление блюд

**Указания**

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

| **Приготовление блюд** | **Вес** | **Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)** | **Указания** |
|---|---|---|---|
| Мясной рулет | 750 г | 600 Вт, 20-25 мин | Довести до готовности в открытой посуде |
| Цыплёнок целиком, свежие продукты, потрошёный | 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 вели чины.<br>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.<br>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 | 600 Вт, 5-7 мин<br>180 Вт, 12-15 мин | Добавить вдвое больше жидкости; |
| | 250 г | 600 Вт, 6-8 мин<br>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:<br>Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления.<br>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.

# 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, 565 г | 180 Вт, 25-30 мин + 90 Вт, 20-25 мин | Поставить форму Pyrex 20 x 17 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. |

# tr İçindekiler


**Önemli güvenlik uyarıları** ..... **28**
Hasar nedenleri ..... 30
**Kurulması ve elektriğe bağlanması** ..... **30**
**Kumanda bölümü** ..... **31**
Döner düğme ..... 31
Aksesuar ..... 31
**İlk kullanımdan önce** ..... **32**
Saatin ayarlanması ..... 32
**Mikrodalga** ..... **32**
Kaplar hakkında bilgiler ..... 32
Mikrodalga fırın kademeleri ..... 32
Mikrodalga fırının ayarlanması ..... 32
Soğutma fanı ..... 33
**Hafıza** ..... **33**
Hafızaya kaydetme ..... 33
Hafızanın başlatılması ..... 33
**Sinyal süresinin değiştirilmesi** ..... **33**
**Bakım ve Temizlik** ..... **34**
Temizlik malzemeleri ..... 34
**Arıza tablosu** ..... **34**
**Müşteri Hizmetleri** ..... **35**
E-numarası ve FD-numarası ..... 35
Teknik Veriler ..... 36
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi ..... 36
**Otomatik Program** ..... **36**
Programın ayarlanması ..... 36
Otomatik program ile buz çözme ..... 36
Otomatik program ile pişirme ..... 37
**Sizin için mutfağımızda test edilmiştir** ..... **37**
Tablolara ilişkin uyarılar ..... 37
Buz çözme ..... 37
Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi ..... 38
Yemeklerin ısıtılması ..... 38
Yemeklerin pişirilmesi ..... 39
Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları ..... 39
**EN 60705'ye göre test edilen yemekler** ..... **40**
Mikrodalga fırın ile pişirme ve buz çözme ..... 40


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

# ⚠ Önemli güvenlik uyarıları

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

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

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

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

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

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

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

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

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Aksesuarı her zaman pişirme alanının içine doğru olacak şekilde yerleştiriniz. Kullanım kılavuzundaki *Aksesuar Açıklaması bölümüne bakınız* .

### Yangın tehlikesi!

- Pişirme alanında bekletilen, yanıcı nesneler tutuşabilir. Yanıcı nesneleri kesinlikle pişirme alanında muhafaza etmeyiniz. Cihazdan duman geliyorsa kesinlikle kapısını açmayınız. Cihazı

kapatınız ve elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız.

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

**Patlama tehlikesi!**

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

**Ciddi sağlık sorunları tehlikesi!**

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

**Elektrik çarpma tehlikesi!**

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

**Yanma tehlikesi!**

- Cihaz çok sıcak. Kesinlikle sıcak pişirme alanının iç yüzeylerine veya ısıtıcı elemanlara dokunmayınız. Cihaz daima soğumaya bırakılmalıdır. Çocukları uzak tutunuz.
- Aksesuar veya kap çok ısınır. Sıcak aksesuar veya kapları daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Alkol buharı sıcak pişirme alanında tutuşabilir. Kesinlikle fazla miktarda yüksek oranda alkollü içeceklerle yemekler hazırlamayınız. Sadece küçük bir miktar yüksek oranda alkol içeren içecek kullanınız. Cihaz kapısını dikkatlice açınız.
- Sert kabuklu veya derili gıda maddeleri ısıtma işlemi sırasında veya sonrasında patlayabilir. Kabuklu yumurta pişirmeyiniz veya katı pişirilmiş yumurtaları ısıtmayınız. Kabuklu deniz ürünlerini pişirmeyiniz. Bardakta pişecek yumurtalarda veya sahanda yumurtada önce yumurtanın sarısını deliniz. Örneğin elma, domates, patates veya sosis gibi sert kabuklu veya derili yiyeceklerde kabuk patlayabilir. Bu

tür gıda maddelerini ısıtmadan önce kabuklarında veya derilerinde bir delik açınız.

- Bebek mamasında ısı eşit oranda dağılmaz. Bebek mamasını kesinlikle kapalı kap içerisinde ısıtmayınız. Kapağı veya emziği daima çıkarınız. Mamayı ısıttıktan sonra iyice karıştırınız veya çalkalayınız. Mamayı bebeğe vermeden önce sıcaklığı kontrol ediniz.
- Isıtılan yemekler etrafa ısı yayar. Kap ısınabilir. Kabı veya aksesuarı daima bir mutfak eldiveniyle pişirme alanından çıkartınız.
- Hava geçirmeyecek şekilde paketlenmiş gıdalarda ambalaj patlayabilir. Ambalaj üzerindeki bilgileri daima dikkate alınız. Yemekleri daima bir mutfak eldiveni kullanarak pişirme alanından çıkarınız.

### Haşlanma tehlikesi!

- Cihaz kapısının açılması sırasında sıcak buhar çıkışı olabilir. Cihaz kapısını dikkatlice açınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Pişirme alanındaki su nedeniyle sıcak su buharı ortaya çıkabilir. Kesinlikle sıcak pişirme alanına su püskürtmeyiniz.
- Sıvıların ısıtılması esnasında kaynama noktasında gecikme oluşabilir. Yani, sıvılar kaynama sıcaklığına ulaşır ancak bu sırada standart buhar kabarcıkları yükselmez. Kabın sadece biraz sarsılması durumunda bile sıcak sıvı aniden taşabilir ve sıçrayabilir. Isıtma işlemi sırasında kabın içerisine daima bir kaşık koyunuz. Böylece kaynama noktasındaki gecikme engellenir.

### Yaralanma tehlikesi!

- Çizik cihaz kapısı camı kırılarak sıçrayabilir. Cam kazıyıcı, keskin veya aşındırıcı temizlik maddeleri kullanmayınız.
- Uygun olmayan kaplar kırılabilir. Porselen ve seramik kapların kulplarının ve kapaklarının içinde çok küçük delikler olabilir. Bu deliklerin arkasında bir boşluk bölümü yer almaktadır. Boşluk bölümüne giren nem, kabın çatlamasına neden olabilir. Sadece mikrodalga fırına uygun kaplar kullanınız.

### Hasar nedenleri

**Dikkat!**

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

# Kurulması ve elektriğe bağlanması

Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıştır.

Bu cihaz yalnızca monte edilerek kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Lütfen özel montaj talimatına dikkat ediniz.

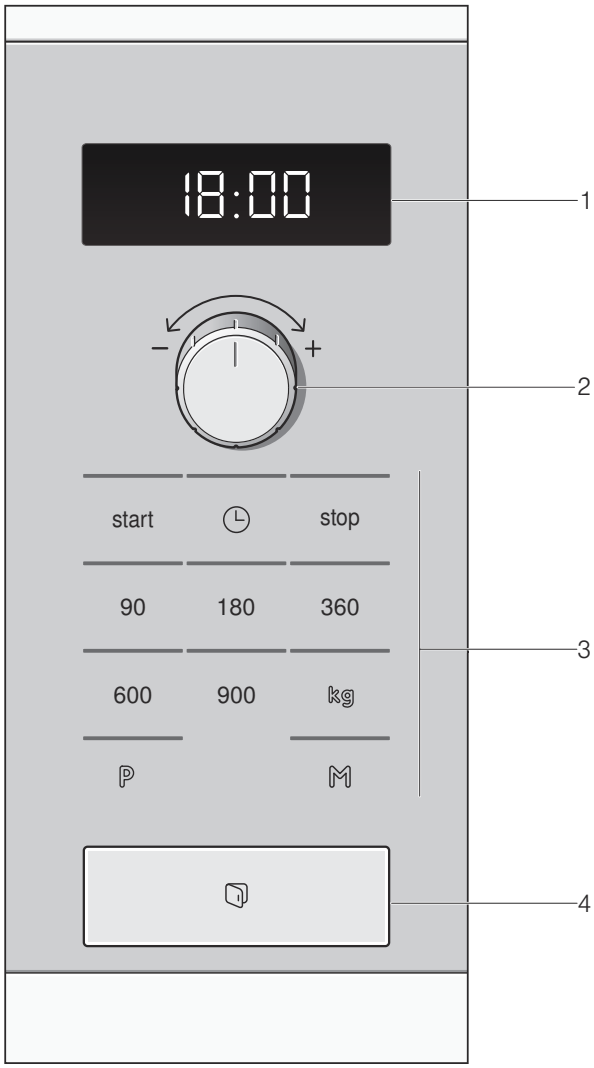
Cihaz fişlidir veya yalnızca talimatlara uygun olarak kurulumu gerçekleştirilmiş bir topraklı prize takılabilir. Sigorta 10 Amper (L veya B otomat) olmalıdır. Şebeke gerilimi, tip plakasında belirtilen gerilim ile örtüşmelidir.

Prizin döşenmesi veya bağlantı hattının değiştirilmesi yalnızca uzman elektrik teknisyenleri tarafından gerçekleştirilmelidir. Montajdan sonra fişe ulaşılamıyorsa, kurulum tarafında en az 3 mm kontak mesafeli birçok kutup ayırma düzeneği mevcut olmalıdır.

Çoklu fişler, fiş blokları veya uzatmalar kullanmayınız. Aşırı yüklenme durumunda yangın tehlikesi ortaya çıkar.

# Kumanda bölümü

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




| | |
|---|---|
| 1 | **Saat ve süre için**<br>gösterge |
| 2 | **Döner düğme**<br>Saat ve süresinin ayarlanması için veya otomatik programın ayarlanması için |
| 3 | **Tuşlar** |
| 4 | **Kapak açma düğmesi** |

| **Tuşlar** | **Kullanımı** |
|---|---|
| başlat | Bununla çalışmayı başlatabilirsiniz |
| ◷ | Bununla, saati ayarlıyorsunuz |
| Durdur | Bununla çalışmayı durdurabilirsiniz |
| 90 | Mikrodalga fırın kademesini 90 Watt olarak seçiniz |
| 180 | Mikrodalga fırın kademesini 180 Watt olarak seçiniz |
| 360 | Mikrodalga fırın kademesini 360 Watt olarak seçiniz |
| 600 | Mikrodalga fırın kademesini 600 Watt olarak seçiniz |
| 900 | Mikrodalga fırın kademesini 900 Watt olarak seçiniz |
| ℙ | Otomatik programın seçilmesi |
| kg | Programlarda kilogramın seçilmesi |
| M | Hafızanın seçilmesi |

## Döner düğme

Döner düğme ile tüm önerilen değerleri ve ayar değerlerini değiştirebilirsiniz.

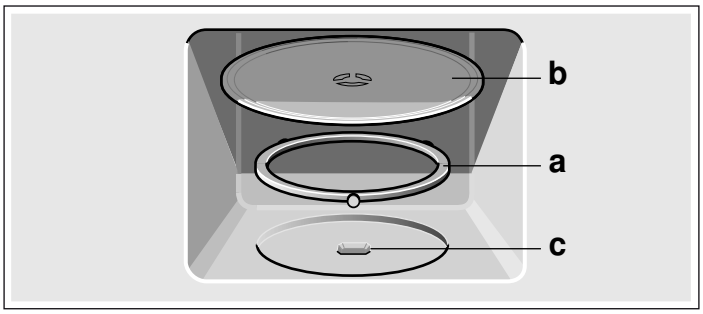
Döner düğme indirilebilir. Konumunu değiştirmek için döner düğmeye bastırınız.

## Aksesuar

**Döner tabla**

**Döner tablayı şu şekilde ayarlayabilirsiniz:**

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




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

**Özel aksesuar**

Özel aksesuarları müşteri hizmetlerinden veya yetkili satıcılardan satın alabilirsiniz. Lütfen HEZ numarasını giriniz. Fırınınızla ilgili geniş kapsamlı teklifleri broşürlerimizde veya internette bulabilirsiniz. Özel aksesuarların mevcut olma durumu veya online satın alma imkanları ülkelere göre değişiklik gösterebilir. Lütfen satış dokümanlarını gözden geçiriniz.

| | |
|---|---|
| Buharda pişirme kabı | HEZ 86 D 000 |

# İlk kullanımdan önce

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

## Saatin ayarlanması

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

**1.** ◷ tuşuna basınız.
Göstergede 12:00 görünür ve gösterge lambası◷ tuşuyla yanar.

**2.** Döner düğme ile saati ayarlayınız.

**3.** ◷ tuşuna yeniden basınız.
Güncel saat ayarlanır.

**Saatin gizlenmesi**

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

**Saatin yeniden ayarlanması**

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

**Saatin değiştirilmesi, örn. yaz saatinden kış saatine geçilmesi**

Madde 1 - 3 içinde tarif edilen şekilde ayarlayınız.

# Mikrodalga

Mikrodalgalar gıda maddelerinde ısıya dönüştürülür. Mikrodalga fırını nasıl yerleştirmeniz gerektiğini okuyabilir ve kaplar hakkında bilgi alabilirsiniz.

**Bilgi:** Bu bölümde mikrodalga fırında buz çözme, ısıtma ve pişirme için *kendi mutfağımızda sizler için test ettiğimiz* bilgileri bulacaksınız.

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

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

**1.** 900 W tuşuna basınız.

**2.** Döner düğme ile 1:30 dak ayarlayınız.

**3.** Start (Başlat) tuşuna basınız.

1 dakika 30 saniye sonra bir sinyal duyulur. Su ısınmıştır.

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

## Kaplar hakkında bilgiler

**Uygun kap**

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

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

**Uygun olmayan kaplar**

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

**Dikkat!**

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

**Kap testi**

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

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

**1.** Boş kabı ½ ila 1 dakika arası maksimum güçteki cihaza yerleştiriniz.

**2.** Ara sıra sıcaklığı kontrol ediniz.
Kap, soğuk ya da vücut sıcaklığında olmalıdır.

Eğer daha sıcak olursa ya da kıvılcımlar oluşursa uygunsuzdur.

## Mikrodalga fırın kademeleri

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

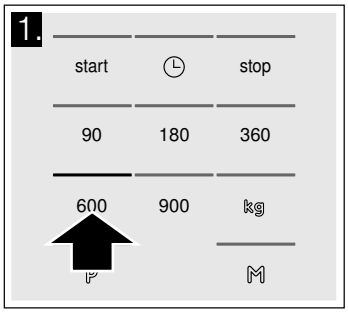
**Bilgi:** 900 W mikrodalga kademesini 30 dakika, 600 W kademesini 1 saat, diğer kademelerin her birini de 1 saat 39 dakika kullanacak şekilde ayarlayabilirsiniz.

## Mikrodalga fırının ayarlanması

Örnek: mikrodalga kademesi 600 Watt, 5 dakika

**1.** İstenen mikrodalga kademesine basınız.
Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar.

**2.** Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.







**3.** Start (Başlat) tuşuna basınız.

Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

**Süre doldu**

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

**Sürenin değiştirilmesi**

Bu her zaman mümkündür. Döner düğme ile süreyi değiştiriniz.

**Durdurma**

Stop tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge Start tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar Start tuşuna basınız.

**Çalışmanın iptal edilmesi**

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

**Bilgi:** Önce süreyi ardından mikrodalga fırın kademesini de ayarlayabilirsiniz.

## Soğutma fanı

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

**Bilgiler**

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

# Hafıza

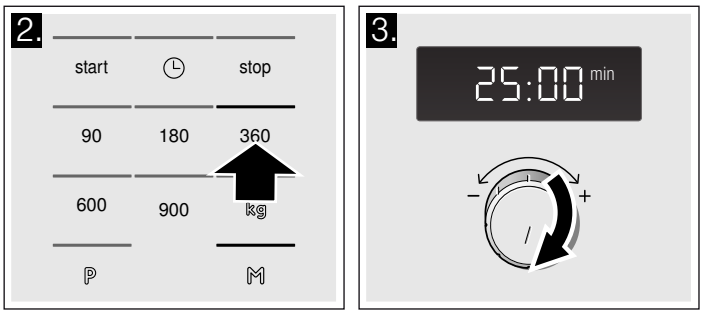
Hafıza ile yemeğin ayarlarını kaydedebilir ve istediğiniz zaman tekrar çağırabilirsiniz.

Bir yemeği özellikle sık sık hazırlıyorsanız hafıza özelliği mantıklıdır.

## Hafızaya kaydetme

**Örnek: 360 W, 25 dakika**

1. M tuşuna basınız.
   Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar.
2. İstenen mikrodalga kademesine basınız.
   Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar ve göstergede 1:00 dak. görünür.
3. Döner düğme ile süreyi ayarlayınız.




4. M tuşu ile onaylayınız.

Saat tekrar görüntülenir. Ayar kaydedilir.

**Bilgiler**

- Hafızaya kaydedebilir ve hemen başlatabilirsiniz. Son olarak M tuşuna değil Start (Başlat) tuşuna basınız.
- Arka arkaya birden çok mikrodalga fırın kademesi kaydedemezsiniz.
- Otomatik programları kaydedemezsiniz.

**Hafızanın yeniden kullanılması**

1. M tuşuna basınız.
   Eski ayarlar görüntülenir.
2. Yeni programı 1 - 4 maddelerinde tarif edilen şekilde kaydediniz.

## Hafızanın başlatılması

Kaydedilen programı kolayca başlatabilirsiniz. Yemeğinizi cihaza yerleştiriniz. Cihazın kapağını kapatınız.

1. M tuşuna basınız.
   Kaydedilen ayarlar görüntülenir.
2. Start (Başlat) tuşuna basınız.

Süre göstergede görünür şekilde ilerler.

**Süre doldu**

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

**Durdurma**

Stop tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge Start tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar Start tuşuna basınız.

**Silme**

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

# Sinyal süresinin değiştirilmesi

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

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

Yeni sinyal süresi devralınır.
Saat tekrar görüntülenir.

Seçenekler:
Kısa sinyal süresi - 3 bipleme
Uzun sinyal süresi - 30 bipleme.

# Bakım ve Temizlik

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

**⚠ Kısa devre tehlikesi!**

Temizlik için asla yüksek basınçlı veya buharlı temizleyiciler kullanmayınız.

**⚠ Yanma tehlikesi!**

Cihazı asla kapattıktan hemen sonra temizlemeyiniz. Cihazı soğumaya bırakınız.

**⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!**

Cihazı kesinlikle suya batırmayınız veya tazyikli su altında temizlemeyiniz.

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

**Keskin veya**

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

## Temizlik malzemeleri

**Dikkat!**

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

| Bölge | Temizlik malzemeleri |
|---|---|
| Cihazın ön tarafı | Sıcak deterjanlı su:<br>Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız. |
| Paslanmaz çelik cihaz ön bölümü | Sıcak deterjanlı su:<br>Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız. Kireç, yağ, nişasta ve protein lekelerini hemen temizleyiniz. Bu tür lekelerin altında korozyon meydana gelebilir. Özel paslanmaz çelik temizleyicilerini, müşteri hizmetlerinden veya yetkili servisten temin edebilirsiniz. Temizlik için cam temizleyici, metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız. |
| Paslanmaz çelik pişirme alanı | Sıcak deterjanlı su veya sirkeli su:<br>Bulaşık bezi ile temizleyiniz ve yumuşak bir bez ile kurulayınız.<br>Aşırı kirlenme durumunda: Fırın temizleyiciyi yalnızca pişirme alanı soğukken kullanınız. Siz en iyisi paslanmaz çelik bir sünger kullanınız. Fırın spreyi ve diğer agresif fırın temizleme maddeleri veya aşındırıcı maddeler kullanmayınız. Ovma süngerleri, sert bulaşık süngerleri ve çelik teller kullanmayınız. Bu maddeler yüzeyi çizer. İç yüzeyini düzenli olarak kurulayınız. |
| Pişirme alanında oyuk | Nemli bez:<br>Döner tabla tahriki nedeniyle cihazın iç bölümüne su girişi olmamalıdır. |
| Döner tabla ve çevirme halkası | Sıcak deterjanlı su:<br>Döner tablayı tekrar yerleştirdiğinizde tabla yerine doğru oturmalıdır. |
| Kapak camları | Cam temizleyicisi:<br>Bulaşık bezi ile temizleyiniz. Cam kazıyıcı kullanmayınız. |
| Conta | Sıcak deterjanlı su:<br>Bulaşık bezi ile ovmadan temizleyiniz. Temizlik için metal veya cam kazıyıcısı kullanmayınız. |

# Arıza tablosu

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

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

**⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!**

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

Bazı hata mesajlarında kendiniz çözüm bulabilirsiniz.

**Arıza durumunda ne yapmalı?**

| Hata mesajı | Olası nedeni | Yardım / Bilgi |
|---|---|---|
| Cihaz çalışmıyor | Fiş takılmadı. | Fişi takınız |
| | Elektrik kesintisi | Mutfak lambasının çalışıp çalışmadığını kontrol ediniz. |
| | Sigorta arızalı | Cihazın sigortasının iyi durumda olup olmadığını sigorta kutusuna bakarak kontrol ediniz. |
| | Hatalı kullanım | Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız. Yakl. 10 saniye sonra yeniden açınız. |
| Göstergede üç sıfır yanar. | Elektrik kesintisi | Saati yeniden ayarlayınız. |

| Hata mesajı | Olası nedeni | Yardım / Bilgi |
|---|---|---|
| Cihaz çalışmıyor. Göstergede bir süre gösteriliyor. | Döner düğmeye yanlışlıkla basıldı. | "Stop" tuşuna basınız. |
| | Ayarladıktan sonra "Start" tuşuna basılmadı. | "Start" tuşuna basınız veya "Stop" tuşu ile ayarı siliniz. |
| Mikrodalga çalışmıyor. | Kapak tam kapatılmadı. | Yemek artıklarının veya yabancı cisimlerin kapıya sıkışıp sıkışmadığı kontrol ediniz. |
| | "Start" tuşuna basılmadı. | "Start" tuşuna basınız. |
| Yemekler eskisinden daha yavaş ısınıyor | Çok düşük bir mikrodalga fırın kademesi ayarlanmıştır. | Daha yüksek bir mikrodalga fırın kademesi seçiniz. |
| | Her zamankinden daha büyük bir miktar cihaza yerleştirildi. | İki katı miktar - iki katı süre. |
| | Yemekler her zamankinden daha soğuktu. | Yemekleri arada karıştırınız veya çeviriniz. |
| Döner tabak kendiliğinden rahatsız edici veya öğütme sesi çıkarıyor. | Döner tabak tahriki bölgesinde kir veya yabancı cisim. | Pişirme alanındaki makara halkasını ve boşluğu temizleyiniz. |
| Mikrodalganın çalışması belirli bir neden olmadan kesildi. | Mikrodalgada arıza var. | Arıza birden fazla defa ortaya çıkarsa, müşteri hizmetlerini arayınız. |
| Göstergede "M" gösteriliyor. | Cihaz demo modundadır. | "Start" ve "Stop" tuşlarına yakl. 7 saniye basılı tutunuz.<br>Demo modu devre dışı bırakıldı. |

# Müşteri Hizmetleri

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

## E-numarası ve FD-numarası

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

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

**Müşteri hizmetleri** ☏

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

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

**Arızalarda onarım siparişi ve danışma**

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

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

**Garanti Şartları**

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
  **- Sözleşmeden dönme**
  **- Satış bedelinden indirim isteme**,
  **- Ücretsiz onarılmasını isteme,**
  **- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,**
  haklarından birini kullanabilir.
- **Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanılabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
  - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
  - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
  - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;
  **tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcından talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez.** Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

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

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

## Teknik Veriler

| | |
|---|---|
| Giriş gerilimi | AC 220 - 230 V, 50 Hz |
| Güç tüketimi | 1450 W |
| Maksimum çıkış gücü | 900 W |
| Mikrodalga frekansı | 2450 MHz |
| Sigorta | 10 A |
| | |
| Ölçüler (YxGxD) | |
| - Cihaz | 382 mm x 594 mm x 388 mm |
| - Pişirme alanı | 208 mm x 328 mm x 369 mm |
| | |
| VDE-onaylı | evet |
| CE-işareti | evet |

## Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.

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

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

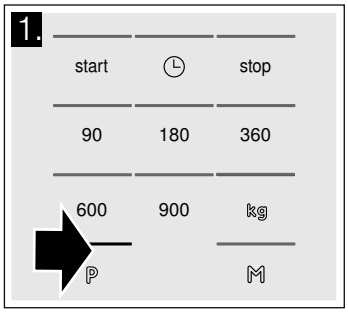
# Otomatik Program

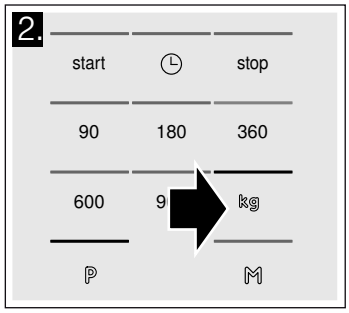
Otomatik program ile gıda maddelerinin buzlarını kolayca çözebilir ve yemeklerinizi hızlı ve problemsiz biçimde hazırlayabilirsiniz. Programı seçiniz ve yiyeceklerin ağırlığını giriniz. Otomatik program optimal ayarları sağlayacaktır. 7 program arasından seçim yapabilirsiniz.

## Programın ayarlanması

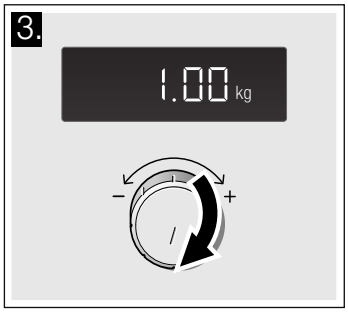
Bir program seçtiğinizde, aşağıdaki şekilde ayarlayınız:

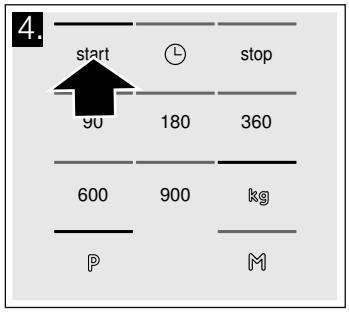
1. İstediğiniz program numarası görüntülenene kadar ℙ tuşuna basınız.
   Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar.
2. ⚖ tuşuna basınız.
   Tuşun üzerindeki gösterge lambası yanar ve önerilen ağırlık görünür.




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




Program için süre görünür şekilde azalmaya başlar.

**Süre doldu**

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

**Düzeltme**

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

**Durdurma**

Stop tuşuna bir kez basınız veya cihaz kapağını açınız. Çalışma işlemi durdurulur. Gösterge Start tuşuyla yanıp söner. Kapattıktan sonra tekrar Start tuşuna basınız.

**Silme**

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

**Bilgiler**

- Bazı programlarda belirli bir sürenin ardından bir sinyal duyulur. Cihazın kapağını açarak yemeği karıştırınız veya etleri çeviriniz. Kapattıktan sonra tekrar Start (Başlat) tuşuna basınız.
- Program numarası ve ağırlık bilgilerini ℙ veya ⚖ ile sorgulayabilirsiniz. Göstergede sorgulanan değer 3 saniyeliğine görünür.

## Otomatik program ile buz çözme

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

**Bilgiler**

- **Yiyeceğin hazırlanması**
  Mümkün olduğunca düz ve porsiyonlu şekilde -18 °C'de dondurulmuş ve muhafaza edilmiş yiyecekleri kullanınız.
  Buz çözme için prensip olarak yiyeceği ambalajından çıkartınız ve tartınız. Programın ayarlanması için ağırlık bilgisi gereklidir.
- Et ve kümes hayvanlarının buzu çözülürken sıvı oluşur. Çevirme sırasında bunu alınız ve hiçbir şekilde tekrar kullanmayınız veya başka bir yiyecek ile temas etmesine izin vermeyiniz.
- **Kaplar**
  Yiyeceği mikrodalga fırına uygun, düz bir kaba ( örn. bir cam veya porselen tepsi) yerleştiriniz ve kapağını kapatmayınız.
- **Dinlenme süresi**
  Buzu çözülmüş yiyecek, sıcaklığın dengelenmesi için 10 - 30 dakika daha dinlenmeye bırakılmalıdır. Küçüklere kıyasla büyük et parçaları için daha uzun dinlenme süreleri gerekir. Düz parçaları ve kıymayı, dinlenme süresinden önce birbirinden ayırmanız gerekir.
  Daha sonra, kalın et parçalarının içinde hala donmuş küçük bölümler bulunsa da yiyecek üzerinde işleme devam

edebilirsiniz. Artık kümes hayvanlarının içlerini temizleyebilirsiniz.

- **Sinyal**

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

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

## Otomatik program ile pişirme

3 pişirme programı ile pirinç, patates veya sebze pişirebilirsiniz.

**Bilgiler**

- **Kaplar**

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

- **Yiyeceğin hazırlanması**

  Yiyeceği tartınız. Program ayarının yapılması gerekir.

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

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

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

- **Sinyal**

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

- **Dinlenme süresi**

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

  Pişirme sonuçları, yiyeceğin kalitesine ve yapısına bağlıdır.

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

# Sizin için mutfağımızda test edilmiştir

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

## Tablolara ilişkin uyarılar

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

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

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

Tablolarda belirtilenden farklı miktarlar söz konusu olabilir. Bunun için genel bir kural vardır:
İki kat miktar - neredeyse iki kat süre
Miktarın yarısı - sürenin yarısı.

Kabı daima döner tablanın üzerine yerleştiriniz.

## Buz çözme

**Bilgiler**

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

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

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

## Derin dondurulmuş yiyeceklerin çözülmesi, ısıtılması veya pişirilmesi

**Bilgiler**

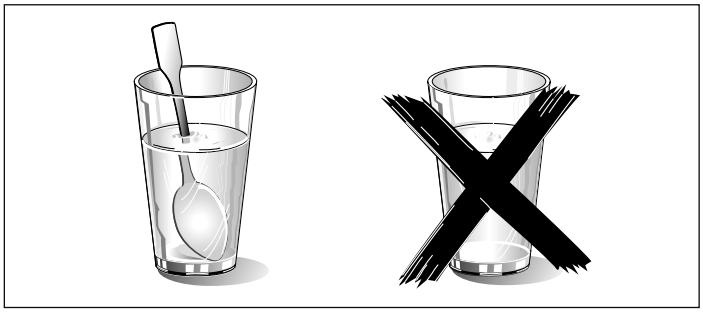
- Hazır yiyecekleri ambalajından çıkartınız. Bu yiyecekler, mikrodalga fırına uygun bir kapta daha eşit ve daha hızlı ısınacaktır. Yemekteki farklı yiyecek türleri, farklı hızlarda ısınabilir.
- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.
- Yiyeceklerin üstünü daima örtünüz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yemekler ara sıra 2 - 3 defa karıştırılmalı veya çevrilmelidir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, ısındıktan sonra 2 - 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.

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

## Yemeklerin ısıtılması

**⚠ Haşlanma tehlikesi!**

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



**Dikkat!**

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

**Bilgiler**

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

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

## Yemeklerin pişirilmesi

**Bilgiler**

- Yassı yiyecekler, yüksek yiyeceklerden daha hızlı pişer. Bu yüzden yiyecekleri kaba mümkün olduğunca düz dağıtınız. Yiyecekleri, katmanlar halinde birbiri üstüne koymayınız.
- Yemekleri, kapaklı kapta pişiriniz. Kabınız için uygun bir kapak yoksa, mikrodalga fırın için özel folyo veya bir tabak kullanınız.
- Yiyeceklerin kendi tatları büyük ölçüde korunacaktır. Bu nedenle, fazla tuz ve baharat kullanmamanız tavsiye edilir.
- Sıcaklığın dengelenebilmesi için yemekleri, piştikten sonra 2 ila 5 dakika dinlendiriniz.
- Kabı çıkartmak istediğinizde, daima mutfak eldiveni veya tutacak kullanınız.

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

## Mikrodalga fırınla ilgili ipuçları

| | |
|---|---|
| Hazırlanan yemek miktarı için ayar bilgisi bulamıyorsunuz. | Pişirme sürelerini aşağıdaki formülü temel alarak uzatın veya kısaltınız:<br>Miktarın iki katı = neredeyse iki katı zaman<br>Miktarın yarısı = zamanın yarısı |

| | |
|---|---|
| Yemek çok kuru oldu. | Bir sonraki sefer daha kısa bir pişirme süresi veya daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Yiyeceğin üstünü kapatınız ve daha fazla sıvı ilave ediniz. |
| Sürenin dolmasına rağmen yiyeceğin buzu çözülmüyor, yiyecek ısınmıyor veya pişmiyor. | Daha uzun bir süre ayarlayınız. Daha büyük miktarlar ve daha kabarık yiyecekler daha uzun süre pişmelidir. |
| Pişirme süresi bittikten sonra, yiyeceğin kenarları aşırı ısınmış olmasına rağmen ortası çiğ kalıyor. | Yiyeceği ara sıra karıştırınız ve bir sonraki seferde daha düşük bir kademe ve daha uzun bir süre seçiniz. |
| Buz çözme işleminin ardından kümes hayvanının veya etin dışı pişiyor ancak içinin buzu çözülmüyor. | Bir sonraki seferde daha düşük bir mikrodalga kademesi seçiniz. Büyük miktarlar için buzu çözülecek yiyeceği birkaç kez çeviriniz. |

**Yoğuşma suyu**

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

# EN 60705'ye göre test edilen yemekler

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

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

## Mikrodalga fırın ile pişirme ve buz çözme

**Mikrodalga fırın ile yemek pişirilmesi**

| Yemek | Watt olarak mikrodalga fırın kademesi, dakika cinsinden süre | Uyarı |
|---|---|---|
| Yumurtalı süt, 565 g | 180 W, 25-30 dak. + 90 W, 20-25 dak. | 20 x 17 cm payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz. |
| Bisküvi | 600 W, 8-10 dak. | Ø 22 payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz. |
| Dalyan köfte | 600 W, 20-25 dak. | Payreks kalıbı döner tabla üzerine yerleştiriniz. |

**Mikrodalga fırın ile buz çözme**

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
**www.bosch-home.com**

9000915492

(03)
950602