



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

Microwave Oven

BE.7321.1

BE.7321.1M

[kk]	Пайдаланушы және орнату нұсқаулықтар	2
[ru]	Руководство пользователя и инструкция по установке	34

Мазмұны

ПАЙДАЛАНУШЫ НҰСҚАУЛЫҚТАР

1	Қауіпсіздік	2
2	Материалдық зияндардың алдын алу	6
3	Қоршаған ортаны қорғау және сақтау.....	6
4	Танысу.....	8
5	Керек-жарақтар.....	9
6	Бірінші пайдаланудан алдын	10
7	Негізгі басқару	10
8	Микротолқын	11
9	Аралас микротолқын режимі	12
10	Гриль	13
11	Meals.....	14
12	Уақыттық функциялар.....	16
13	Балалардан қорғау үшін бұғаттау.....	17
14	Негізгі орнату жүйесі	17
15	Тазалық бағдарламасы.....	18
16	Тазалау және күту	19
17	Ақауларды жою	20
18	Кәдеге жарату.....	22
19	Сервистік қызмет көрсету	22
20	Сізде бәрі болып шығады!.....	22
21	МОНТАЖДАУ НҰСҚАУЛЫҒЫ	31
21.2	Орнату барысында қауіпсіздік.....	31



1 Қауіпсіздік

Келесі қауіпсіздік техникасының нұсқауларын ескеріңіз.

1.1 Жалпы нұсқаулар

- Бұл нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз.
- Нұсқаулықты және өнім мәліметтерін келешекте пайдалану үшін сақтап қойыңыз.
- Құрылғыны тасымалдау зақымдары болғанда қоспаңыз.

1.2 Тиісті ретте пайдалану

Құрылғыны тек арнайы жіберілген маман ғана ашасыз қоса алады. Қате қосу себебінен пайда болға зақымдар үшін кепілдік берілмейді.

Тек орнату нұсқаулығы бойынша мамандық орнату пайдалану қауіпсіздігін қамтамасыз етеді. Орнатушы орнатылған жерде кедергісіз жұмыс істеуі үшін жауапкер.

Құрылғыны тек төмендегідей пайдаланыңыз:

- тамақ және сусындар дайындауға.
- бақылауда ұстау керек. Қысқа мерзімді ас әзірлеу процесін әрдайым бақылауда ұстау керек.
- тұрмыстық қажеттіліктер үшін немесе ұқсас мақсаттар үшін, мысалы: дүкендердің, кеңселердің және басқа коммерциялық кәсіпорындардың жұмыскерлеріне арналған ас үйде; ауылшаруашылық ұйымдарында; қонақ үйдегі клиенттер немесе тамақтануды қамтитын басқа орналастыру нұсқалары.
- теңіз деңгейінен 4000 м биіктікке дейін.

Бұл құрылғы EN 55011 немесе CISPR 11 стандарттарына сай келеді. Бұл 2-топ, В сыныбының өнімі. 2-топ микротолқындардың тамақты жылыту мақсатында жасалатындығын білдіреді. В класы құрылғының үй жағдайына жарамды екендігін білдіреді.

1.3 Пайдаланушыларды шектеу

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

Балаларға осы құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Тазалау мен пайдаланушыға қызмет көрсетуге 15 жас немесе одан асқан балаларға ересектердің қадағалауымен рұқсат етіледі. 8 жасқа толмаған балаларды құрылғы және жалғағыш сымнан алшақ ұстаңыз.

1.4 Қауіпсіз пайдалану

Жадбықты әрдайым дұрыс күйде пісіру камерасына салыңыз.

→ "Керек-жарақтар", Бет9

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Пісіру камерасында сақталған тез жанғыш заттар тұтануы мүмкін.

- ▶ Пісіру камерасында тез жанғыш заттарды сақтамаңыз.
- ▶ Егер түтін пайда болса, құрылғыны өшіріңіз немесе желіден суырыңыз және жалынды сөндіру үшін есікті жабық ұстаңыз.

Жұмсақ тамақ қалдықтары, май мен қуырдақ суы жанып кетуі мүмкін.

- ▶ Құрылғыны пайдаланар алдында пісіру камерасындағы, қыздырғыш элементтер мен жабдықтардың бетіндегі қатты кірлерді кетіріңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Құрылғы және оның бөлшектері пісіру барысында қызады.

- ▶ Ыстық бөлшектерге абай болып қол тигізбеңіз.
 - ▶ Құралды 8 жасқа дейінгі балаларға пайдалануға жол бермеңіз.
- Керек-жарақтары немесе ыдыс өте ыстық.

▶ Жұмыс камерасынан ыстық ыдыстарды немесе керек-жарақтарды алу үшін әрқашан пеш қолғаптарын пайдаланыңыз.

Алкогольдің булары ыстық жұмыс камерада тұтануы мүмкін. Құрылғының есігі атылып кетуі мүмкін. Ысты булар мен алаулар шығып кетуі мүмкін.

- ▶ Тамаққа құрамында алкоголь аз мөлшерде ғана сусындарды қосыңыз.
- ▶ Сұйылтылмаған спиртті ($\geq 15\%$ көлем) қыздырмаңыз (мысалы, тағамның үстіне құю немесе құю үшін).
- ▶ Құрылғы есігін абайлап ашыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!

Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді.

- ▶ Құрылғының қызып тұрған бөлшектеріне ешқашан тимеңіз.
- ▶ Балаларды жақындатпаңыз.

Аспап есігін ашқан кезде ыстық бу шығуы мүмкін. Бу температураға байланысты ретте көрінбеуі мүмкін.

- ▶ Құрылғы есігін абайлап ашыңыз.
- ▶ Балаларды жақындатпаңыз.

Жұмыс камерасында су пайдаланылған кезде ыстық су буы пайда болуы мүмкін.

- ▶ Қызыған жұмыс камерасына ешқашан су құймаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Құрылғының есігіндегі сызылған әйнек жарылуы мүмкін.

- ▶ Пештің есігінің әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар бетіне сызат түсіруі мүмкін.

Есік ашылғанда және жабылғанда топсалар әрекеттеніп қысқылып қалуы мүмкін.

- ▶ Топсалар аймағына тимеңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.

- ▶ Құрылғыдағы жөндеу жұмыстарын тек білікті мамандар орындай алады.
- ▶ Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа бөлшектері ғана пайдаланылуы мүмкін.
- ▶ Егер құрылғының желі қосу кабелі немесе қосқыш баусымы зақымдалса, оны өндірушіден немесе оның мүшелік қызметінен алынатын арнайы желі қосу кабелімен алмастыру қажет.

Желіге қосу сымының зақымдалған оқшаулауы қауіпті.

- ▶ Еш жағдайда желі кабелін ыстық құрылғы бөліктеріне немесе жылу көздеріне тигізбеңіз.
- ▶ Желі кабелін өткір ұштарға немесе шеттерге тигізбеңіз.
- ▶ Желі кабелін бүкпеңіз, баспаңыз немесе өзгертпеңіз.

Ішке кірген ылғал ток соғуға әкелуі мүмкін.

- ▶ Құрылғыны тазалау үшін булап тазартқыш немесе жоғары басымдылықты булап тазартқышты пайдаланбаңыз.

Зақымдалған құрылғы немесе зақымдалған желіге қосу сымы қауіпті болады.

- ▶ Тек қана зақымдалған құрылғыны пайдаланыңыз.
- ▶ Құрылғыны ешқашан сызылған немесе бұзылған беттермен пайдаланбаңыз.
- ▶ Құрылғыны электр желісінен ажырату үшін желілік кабельден тартуға тыйым салынады. Желіге қосу кабелді ашасынан тартыңыз.
- ▶ Құрылғы немесе желілік кабель зақымданған жағдайда, желі кабелінің

ашасын розеткадан дереу шығарып алыңыз немесе сақтандырғыш блогындағы сақтандырғышты өшіріңіз.

- ▶ Қолдау көрсету қызметіне хабарласыңыз.
→ Бет22

⚠ ЕСКЕРТУ – Тұншығып қалу қатері!

Балалар орама материалын бастарына киіп немесе оралып тұншығып қалуы мүмкін.

- ▶ Орама материалды балалардан алыс ұстаңыз.
- ▶ Балаларға орам материалдарымен ойнауға рұқсат етпеңіз.

Балалар кіші бөлшектерді деммен жұтып немесе жұтып тұншығып қалуы мүмкін.

- ▶ Кіші бөлшектерді балалардан алыс ұстаңыз.
- ▶ Балаларға кіші бөлшектерді ойнауға рұқсат етпеңіз.

1.5 Қысқа толқын

ҚАУІПСІЗДІК ТЕХНИКАСЫ ТУРАЛЫ
МАҢЫЗДЫ НҰСҚАУЛАРДЫ МҰҚИЯТ ОҚЫП
ШЫҒЫҢЫЗ, ОЛАРДЫ БОЛАШАҚ СІЛТЕМЕСІ
ҮШІН САҚТАҢЫЗ

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Құрылғыны басқа мақсаттарда пайдалану қауіпті және зақымдалуы мүмкін. Мысалы, жарма немесе дәнді дақылдар қыздырылған кезде өртеніп кетуі мүмкін.

- ▶ Құрылғыда тағамды немесе киімді кептірмеңіз
- ▶ Құрылғыда шөркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқсасты заттарды қыздыруға тиім салынады.
- ▶ Құрылғыны тек тағамдар мен ішімдіктерді әзірлеуге арналған.

Азық- түліктер, олардың қаптамалар және сақтау контейнерлер оталуы мүмкін.

- ▶ Ешқашан тағамды жылу статикалық қаптамада қыздырмаңыз.
- ▶ Пластмассадан, қағаздан немесе басқа жанғыш заттардан жасалған ыдыстардағы тағамды тек қадағалауымен жылытыңыз.
- ▶ Микротолқындардың тым жоғары қуатын немесе ұзақ уақытын орнатуға болмайды. Осы пайдалану нұсқаулықта берілген кеңестерді сақтаңыз.
- ▶ Микротолқынды режимінде азық- түліктерді кептірмеңіз.
- ▶ Суы аз тағамдарды (мысалы, нан) микротолқындардың жоғары деңгейінде

немесе ұзақ уақыт бойы жібiтпеңiз немесе пісірмеңіз.

Пісіру майы тұтануы мүмкін

- ▶ Ешқашан өсімдік майын микротолқынды пеште жылытпаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарылу қауіпі!

Сұйықтар немесе басқа тамақ өнімдері тығыз жабылған ыдыста жарылуы мүмкін.

- ▶ Сұйықтарды немесе басқа тамақ өнімдерді тығыз жабылған ыдыста ешқашан жылытпаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Қатты терісі немесе қабығы бар тағамдар қыздыру кезінде және одан кейін «жарылуы» мүмкін.

- ▶ Жұмыртқаны қабықта пісіруге және қайнатылған жұмыртқаны қабықта қыздыруға тыйым салынады.
- ▶ Ешқашан моллюскалар мен шаяндарды дайындауға болмайды.
- ▶ Қуырылған жұмыртқаны пісіру кезінде сарыуызын жару керек.
- ▶ Терісі немесе қабығы қатты тағамдар (мысалы, алма, қызанақ, картоп, шұжық) терісі жарулуы мүмкін. Пісіру алдында қабықты немесе теріні тесіп алыңыз.

Балаларға арналған тағам біркелкі қызбайды.

- ▶ Балаларға арналған тағамды жабық ыдыста қайта қыздырмаңыз.
- ▶ Әрқашан қақпақты немесе емізікті шешіп алыңыз.
- ▶ Қыздырудан кейін ішіндегісін мұқият араластырыңыз немесе шайқаңыз.
- ▶ Баланы тамақтандырмас бұрын температураны тексеріп алыңыз.

Қыздырылған тамақ жылулық береді. Ыдыс- аяқ өте ыстық болуы мүмкін.

- ▶ Ыдыс-аяқ пен керек- жарақтарды пісіру бөлімінен алу үшін әрқашан пештің қолғаптарын пайдаланыңыз.

Бітеу жабылған қаптамалар мен банкаларға қапталған консервілер қыздырылған кезде жарылып кетуі мүмкін.

- ▶ Қаптамада берілген нұсқаулықтарды әрқашан сақтаңыз.
- ▶ Жұмыс камерадан тағамдарды шығару үшін қорғаныс қолғаптарды пайдаланыңыз.

Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді.

- ▶ Ыстық бөлшектерге ешқашан тимеңіз.
- ▶ Балаларды жақындатпаңыз.

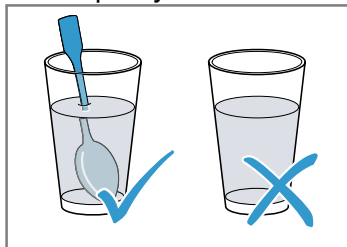
Құрылғыны басқа мақсаттарда пайдалану қауіпті. Мысалы, қызып кеткен шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқсасы күйіп қалуға алып келуі мүмкін

- ▶ Құрылғыда тағамды немесе киімді кептірмеңіз.
- ▶ Құрылғыда шәркелер, дәндік және тұқымдастық жастықтар, губкалар, ылғалды шүберек және ұқсасты заттарды қыздыруға тиім салынады.
- ▶ Құрылғыны тек тағамдар мен ішімдіктерді әзірлеуге арналған.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!

Сұйықтықты ысытуда температура асып кетуі мүмкін. Ол дегені, қайнату температурасы бу шықпаса да жетіледі. Ыдыстың кіші тербелуінде де абай болыңыз. Ыстық сұйықтық кенеттен қайнап, қатты шашырауы мүмкін.

- ▶ Жылыту кезінде әрқашан ыдысқа қасық салыңыз. Бұл кешіктірілген қайнатуды болдырмауға көмектеседі.



⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Жарамсыз ыдыс жарылуы мүмкін. Фарфор мен тастан жасалған бұйымдардың тұтқалары мен қақпақтарында артында бос жерлер бар. Кішкене тесіктер болуы мүмкін. Ылғал осы бос жерлерге енген кезде, ыдыс-аяқ жарылып кетуі мүмкін.

- ▶ Тек микротолқынды пеш үшін жарамды ыдысты пайдаланыңыз.

Ыдыстар мен метал контейнерлер немесе метал шеттік ыдыстар таза микротолқынды жұмыста ұшқын жасалуына алып келуі мүмкін. Құрылғы зақымдалады.

- ▶ Таза микротолқынды жұмыста ешқашан метал контейнерді пайдаланбаңыз.
- ▶ Тек микротолқынды пеш үшін жарамды ыдысты немесе микротолқындық қыздыру түрімен комбинацияда пайдаланыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Құрылғы жоғары кернеуде жұмыс істейді.

- ▶ Құрылғы корпусын ешқашан ашпаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Деңсаулыққа ауыр зиян келтіру қауіпі!

Дұрыс емес тазалау құрылғының бетін зақымдауы, оның қызмет ету мерзімін қысқартуы және микротолқынды энергияның ағып кетуі сияқты қауіпті жағдайларға әкелуі мүмкін.

- ▶ Құрылғыны жүйелік түрде тазалаңыз және тамақ қалдықтарын бірден жойыңыз.
- ▶ Жұмыс камерасын, есік тығыздауышын, есік пен есік тіреуішін әрдайым таза ұстаңыз.

→ "Тазалау және күту", Бет19

Құрылғыны оның есігі немесе тығыздауышы зақымдалған жағдайда пайдаланбаңыз. Микротолқын энергиясы шығуы мүмкін.

- ▶ Жұмыс камерасының есігі, есік тығыздауышы немесе пластмассалық рама зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз.
- ▶ Құрылғының жөндеу жұмыстарын тек техникалық қызмет көрсету маманы орнату керек.

Қорғаныс корпусы жоқ құрылғылар үшін микротолқынды энергия сыртқа шығуы мүмкін.

- ▶ Қорғаныс корпусын ешқашан шешпеңіз.
- ▶ Техникалық қызмет көрсету және жөндеу үшін қызмет көрсету бөліміне қоңырау шалыңыз.

2 Материалдық зияндардың алдын алу

2.1 Жалпы ақпарат

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Спирт түтіндері ыстық пісіру камерасында тұтанып, құрылғыны қатты зақымдауы мүмкін. Құралдың есігі жарылып ашылуы және өрттің салдарынан құлап кетуі мүмкін. Есіктің әйнегі сынуы мүмкін. Пайда болған теріс қысым пісіру камерасының ішке қарай қатты деформациялануына әкелуі мүмкін.

- ▶ Сұйылтылмаған спиртті ($\geq 15\%$ көлем) қыздырмаңыз (мысалы, тағамның үстіне құю немесе құю үшін).

Қызыған пісіру камерасында орналасқан су ыстық су буын жасайды. Температураның өзгеруі құрылғыны зақымдауы мүмкін.

- ▶ Қызыған пісіру камерасына ешқашан су құймаңыз.

Пісіру камерасында ұзақ уақыт жиналған ылғалдылық, коррозияға әкеледі.

- ▶ Пісіру процесстен кейін конденсатты сүртіңіз. Жоғары температурада жұмыс істегеннен кейін, пісіру камерасының есігі жабық күйінде суытып алыңыз.
- ▶ Ылғалдық азық-түлікті жабық пеш ошағына ұзақ уақытқа сақтамаңыз.
- ▶ Пісіру камераны тағам сақтау үшін пайдаланбаңыз.
- ▶ Құрылғы есігіне ешнәрсе қысылып қалмауы тиіс. Егер тығыздауыш қатты ластанған болса, құрылғы жұмыс кезінде есігі дұрыс жабылмайды. Қасындағы жиһаздардың алдын зақымдау мүмкін.
- ▶ Тығыздауышты әрдайым таза ұстаңыз.
- ▶ Тығыздағыш бүлінген болса немесе мүлде болмаса, құрылғыны пайдалануға болмайды. Құрылғының есігіне отыруға немесе оған сүйенуге тырысу оны зақымдауы мүмкін.
- ▶ Құрылғының есігін баспаңыз, отырмаңыз, ұстамаңыз немесе оған сүйенбеңіз.

2.2 Микротолқын

Микротолқынды пешпен пайдалану барысында берілген нұсқауларды орындаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

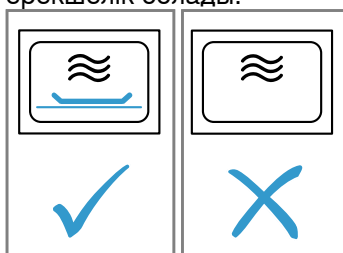
Пісіру бөлігінің ішкі бөлігіне металл тиюі құрылғыны немесе есіктің ішкі әйнегін зақымдауы мүмкін, ұшқын тудыруы мүмкін.

- ▶ Металл заттардың (мысалы, стакандағы қасық) пісіру бөлімінің қабырғалары мен есіктің ішкі бөлігінен кем дегенде 2 см қашықтықта орналасқанына көз жеткізіңіз.

Құрылғыға қойылған алюминий ыдыс ұшқын тудыруы мүмкін. Аспап пайда болатын ұшқындар арқылы зақымдалады.

- ▶ Аспапта алюминий табактарын пайдаланбаңыз. Құрылғының оған орнатылған тағамсыз жұмыс шамадан тыс жүктемеге әкеледі.

- ▶ Микротолқынды жұмыс камерасында тағамсыз ешқашан қоспаңыз. Ыдысты қысқа сынақтау ерекшелік болады.



Микротолқынды режимінде попкорнді бірнеше рет қатарынан өте жоғары микротолқынды қуатпен дайындау, жұмыс камераны зақымдауы мүмкін.

- ▶ Пісіру арасында құрылғыны бірнеше минут суытыңыз.
- ▶ Микротолқындардың қуатын ең жоғары мәніне ешқашан орнатпаңыз.
- ▶ Максималды 600 ватт пайдаланыңыз.
- ▶ Попкорнмен пакеттерді шыны табаға әрқашан қойыңыз.

Сәйкес емес ыдыстар зақымдарға алып келуі мүмкін.

- ▶ Гриль немесе микротолқынды пештің аралас режимінде ыстыққа төзімді ыдысты ғана қолданыңыз.

3 Қоршаған ортаны қорғау және сақтау

3.1 Буып-түйетін нәрселерді кәдеге жарату

Орауыш материалдары қоршаған ортаға зиян тигізбейді және оларды қайта өңдеуге болады.

- ▶ Бөлек компоненттерді ажыратып, сұрыптары бойынша кәдеге жаратыңыз.

3.2 Энергия үнемдеу

Егер төмендегі нұсқауларды орындасаңыз құрылғы кемірек тоқ тұтынады.

Пісіру кезінде құрылғының есігін сирек ашуға тырысыңыз.

- Осылайша жұмыс камерасындағы температура жақсы сақталады және құрылғыны қосымша жылыту қажет емес.

Бір уақытта екі кесе сұйықтықты жылытыңыз.

- Бірнеше тағамды бір уақытта қыздыру бірнеше тағамды дәйекті түрде жылытуға қарағанда аз энергия жұмсайды.

Негізгі параметрлерде дисплейді өшіріңіз.

- Құрылғы күту режимінде аз энергия тұтынады.

Жазбалар

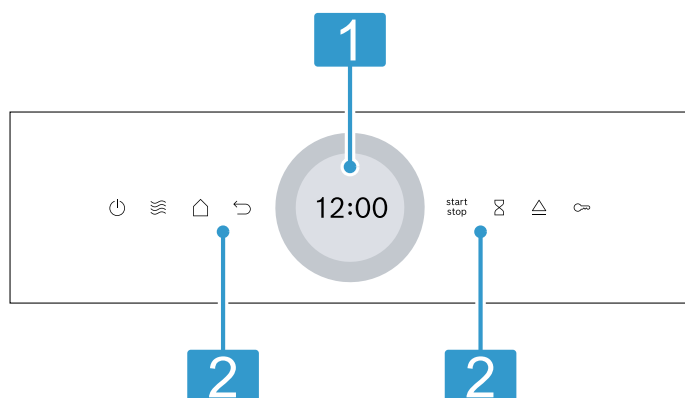
- Күту режимінде дисплейдің жарықтығы автоматты түрде 1 деңгейге дейін төмендейді.

- Құрылғы жұмыс істеуі үшін қажет:
 - өшірулі дисплеймен күту режимінде ең көбі 0,5 Вт

4 Танысу

4.1 Басқару панелі

Басқару панелі арқылы құрылғының барлық функцияларын реттеуге және жұмыс күйі туралы мәліметтерді алуға болады. Құрылғы түріне байланысты суретте кейбір пункттарда айырмашылықтар болуы мүмкін, мысалы, түс және пішінде.



- 1 Параметр таңдау сақинасы бар дисплей**
Құрылғыны дисплейде орнату үшін сандық параметр таңдау сақинасын пайдаланыңыз. Ол кезде Сіз ағымдық параметрлерді, таңдау мүмкіндіктерін немесе нұсқау мәтіндерді көресіз.
→ "Сенсорлық дисплей", Бет8

4.2 Сенсорлық өрістер

Сенсорлық өрістерде тиюге сезімтал аймақтар бар. Функцияны таңдау үшін тиісті өрісті түртіңіз.

Сенсорлық өріс	Функция
	Құрылғыны қосыңыз немесе өшіріңіз. → "Негізгі басқару", Бет10
	Микротолқынды пешке тікелей қол жеткізу → "Микротолқын", Бет11
	Параметрді қалпына келтіру.
	Жұмысты бастаңыз немесе тоқтатыңыз. → "Негізгі басқару", Бет10
	Таймерді орнату.
	Балалардан қорғау функциясын қосыңыз немесе өшіріңіз.
	Құрылғы есігін ашу
	«Жұмыс режимі» мәзірің ашу.

4.3 Сенсорлық дисплей

Сенсорлық дисплей таңдау опцияларын және ағымдағы функция үшін жасалған баптауды көрсетеді. Нүктелердің бірін таңдау үшін сәйкес мәтін өрісін түртіңіз.

Сандық параметр таңдау сақинасы

Параметр мәндерін дисплейдің сыртындағы сандық параметр таңдау сақинасымен өзгертуге болады. Минималды немесе максималды температураға жеткенде, бұл мән дисплейде қалады. Қажет болса, параметр таңдау сақинасын артқа бұрап мәнді өзгертіңіз. Саусақтарыңызды баяу жылжыту арқылы мәндерді орнату сақинасымен дәл орнатуға болады. Уақыт параметрлері үшін сіз қалаған минуттарға немесе сағаттарға сәйкес келетін орнату сақинасындағы нүктені тікелей таңдай аласыз, мысалы: 30 минут/секунд бойы төмен басыңыз.

Реттеу аймағы

Реттеу аймағы дисплейдің ортасында орналасқан. Реттеу аймағында Сіз ағымдағы таңдау опцияларын және бұрыннан жасалған параметрлерді көре аласыз. Мәзір және басқа параметр опциялары көлденең орналасқан. Функциялар үшін таңдау тізімдері тігінен орналасқан. Реттеу аймағында жылжу үшін дисплей бойымен сырғытыңыз. Бір функцияны таңдау үшін оны дисплейден тауып басыңыз.

Реттеу аймағындағы мүмкін белгілер

Таңба	Мағанасы
✓	Реттеу мәнін растаңыз.
↺	Реттеу мәнін бастапқы күйіне оратыңыз.
^	Бағдарламаның жұмысы кезінде реттеу мәнін өзгертіңіз.

4.4 Автоматты есік ашқыш

Автоматты ашуды қолданған кезде, құрылғының есігі ашылады. Құрылғы есігін қолмен толық ашу мүмкін.

Жазбалар

- Электр қуаты өшкен жағдайда, есіктің автоматты ашылуы жұмыс істемейді. Есікті қолмен ашуға болады.
- Егер сіз, жұмыс кезінде құрылғының есігін ашсаңыз, жұмыс тоқтайды.
- Егер сіз құрылғының есігін жапсаңыз, жұмыс автоматты түрде жалғаспайды. Жұмысты бастаңыз.
- Егер құрылғы ұзақ уақыт өшірулі болса, есікті ашу түймесі басылғанда құрылғының есігі сәл кідіріспен ашылады.

4.5 Қыздыру түрлері және функциялар

Сіз өзіңіздің тағамыңызға әрдайым қажетті қыздыру түрін таңдай алуыңыз үшін, біз айырмашылықтарды түсіндіреміз және қолдану салаларын сипаттаймыз.

Атауы	Қуат/деңгейлер	Пайдалану
Microwave	90/180/360/600/"boost"	Тамақ пен сұйықтықты жібітуге, пісіруге және жылытуға арналған. → "Микротолқын", Бет11
Grill	Грильдеу деңгейі: ■ 1 = жай ■ 2 = орташа ■ 3 = қатты	Шұжық немесе тосттар сияқты жалпақ тағамдарды грильде пісіріңіз. Тағамдарды қақтап пісіру. → "Гриль", Бет13
Аралас микротолқын режимі	90/180/360 Вт + гриль деңгейі 1/2/3	Көмеш және гратендерді пісіру. Тағам қызарады. → "Аралас микротолқын режимі", Бет12
Meals		Көптеген тағамдарды дайындауға арналған алдын ала бағдарламаланған параметрлер бар.
Cleaning		Пісіру камерасы үшін тазалау функциясын таңдаңыз. → "Тазалық бағдарламасы", Бет18
Basic settings		Негізгі параметрлерін орнатыңыз. → "Негізгі орнату жүйесі", Бет17

4.6 Пісіру камерасы

Пісіру камерасының функциялары құрылғының жұмысын жеңілдетеді.

Өздігінен тазаланатын аймақтар

Пісіру камерасының төбесі, өзін-өзі тазалайды. Өздігінен тазаланатын аймақтардың кеуекті күңгірт керамикалық жабыны және бұдыр беті болады. Грильде пісіру және майды қуыру бүркінділері, құрылғы жұмыс істеп тұрғанда, осы өздігінен тазаланатын аймақтар арқылы сорылып жойылады.

Пісіру камерасын жарықтандыру

Егер құрылғы есігін ашсаңыз, пісіру камерасының жарықтандыруы қосылады. Егер құрылғы есігі 15 минуттан артық ашық қалса, онда пісіру камерасының шамы сөнеді. Көп қыздыру түрлері мен функцияларда пісіру камерасының жарықтығы құрылғы жұмыс істегенде қосулы болады. Жұмысты аяқтағаннан кейін, пісіру камерасының жарығы өшіріледі.

Салқын ауа желдеткіші

Салқын ауа желдеткіші керекті болса қосылып өшеді. Жылы ауа құрылғы есігінің үстіндегі желдеткіш саңылаулардан шығады.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Желдеткіш саңылауларды жабу құрылғының қызып кетуіне әкеледі.

► Желдеткіш саңылауларды жауып қоймаңыз.

Жұмыстан соң пісіру камерасы жылдам суатын болуы үшін суыту желдеткіші белгілі уақыт істейді. Микротолқындар режимінде құрылғы қызбайды, бірақ суыту желдеткіші белгілі уақыт істейді. Салқындатқыш желдеткіш микротолқынды режимі аяқталған болса да, жұмысын жалғастыра алады.

4.7 Конденсат

Тағам пісірген кезде жұмыс камерасында және құрылғының есігінде конденсат жиналуы мүмкін. Конденсаттың жиналуы қалыпты жағдай және бұл құрылғының жұмысына әсер етпейді. Пісіргеннен кейін конденсатты сүртіңіз.

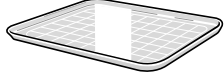
4.8 Құрылғы есігі

Құрылғының есігін $\triangle$ арқылы ашуға болады. Егер құрылғының есігі ағымдағы жұмыс режимінде ашылса, құрылғы жұмысын жалғастыра береді. Құрылғының есігі жабылған кезде, сіз режимді ^{start} пайдаланып жалғастыра аласыз. _{stop}

5 Керек-жарақтар

Түпнұсқалық жабдықтарды пайдаланыңыз. Олар осы құрылғыға бейімделген.

Жинақтағы жабдықтар құрылғы үлгісіне қарай ерекшеленуі мүмкін.

Керек-жарақтар	Пайдалану
Тор 	- Тор микротолқынды пештің максималды қуатына жарамсыз - Грильге және қуыруға арналған тор сөре - Тор, ыдыс-аяқты қоюға арналған орын ретінде
Шыны ыдыс 	- Тікелей торда гриль жасау кезіндегі шашыраудан қорғау бағдарламасы - Торды шыны ыдысқа салыңыз - Микротолқынды пеште пайдалануға болады

6 Бірінші пайдаланудан алдын

Алғашқы орнату үшін параметрлерді реттеңіз.
Құрылғы және керек-жарақтарды тазалаңыз.

6.1 Алғашқы рет іске қосу

Құрылғыны қолданар алдында, алғашқы іске қосудың параметрлерін жасау қажет.

Алғашқы рет іске қосуды орындау

- Құрылғыны  қосыңыз.
 - ✓ Алғашқы параметр пайда болады.
- Қажет болса, параметрді өзгерту үшін тізімдегі мәнді басыңыз немесе параметр таңдау сақинасымен мәнді өзгертіңіз.
Мүмкін параметрлер:
 - Тіл
 - Time (уақыт)
- ✓ белгісіне басып, келесі параметрге көшіңіз.
- Параметрлерді қарап шығып, қажет болса, оларды өзгертіңіз.
 - ✓ Соңғы орнатудан кейін дисплейде орнатудың аяқталғаны туралы хабарлама пайда болады.

6.2 Алғашқы қолданар алдында құрылғыны тазалау

Құралды алғашқы қолданар алдында жұмыс камерасын және керек-жарақтарды тазалау керек.

- Пісіру камерасында қаптаманың, керек-жарақтардың немесе басқа заттардың қалдықтары жоқтығына көз жеткізіңіз.
- Пісіру камерасының ішіндегі тегіс беттерді, жұмсақ дымқыл шүберекпен тазалау.
- Құрылғының есігін жабыңыз.
- Құрылғы жылыған кезде, бөлмені желдетіңіз.
- Грильдеу бағдарламасын 3-ші дейгейге орнатыңыз.
- Пісіру ұзақтығын 15 минутқа орнатыңыз.
- Аспапты суытыңыз.
- Пісіру камерасы салқындағаннан кейін, тегіс аймақтарды сілті ерітіндісімен және шүберекпен тазалаңыз.

6.3 Жабдықтарды тазалау

- Керек-жарақтарды сілті ерітіндісімен және шүберекпен мұқият тазалаңыз.

7 Негізгі басқару

7.1 Электрбұйымды қосыңыз

- ▶  басыңыз.
- ✓ Құрылғы жұмыс істеуге дайын.

7.2 Құрылғыны өшіру

- ▶  басыңыз.
- ✓ Құрылғы функцияларының орнатуы үзілген.
- ✓ Дисплейде бірнеше минут уақыт көрсетіледі.

7.3 Жұмысты бастау

- ▶  басыңыз.

7.4 Режимді тоқтату

- Құрылғы есігін ашыңыз немесе  белгісіне басыңыз.
 - ✓ Жұмыс тоқтатылады.
- Режимді жалғастыру үшін, құрылғының есігін жабыңыз және  басыңыз.
 - ✓ Жұмыс жалғастырылады.

7.5 Жұмысты тоқтату

- ▶  басыңыз.
- ✓ Құрылғы функцияларының орнатуы үзілген.

8 Микротолқын

Микротолқындар көмегімен сіз, тағамды өте жылдам пісіруге, ысытуға немесе ерітуге мүмкіндік аласыз.

8.1 Микротолқын қуаты

Мұнда микротолқындардың қуатына шолу және оларды қолдану бойынша ұсыныстар берілген.

Микротолқын қуаты, Вт	Макс. ұзақтығы сағатпен	Пайдалану
90 Вт	1:30	Сезімтал тағамдарды еріту.
180 Вт	1:30	Тағамды еріту және қайтадан пісіру.
360 Вт	1:30	Ет пен балықты пісіру немесе сезімтал тағамдарды еріту.
600 Вт	1:30	Тағамды еріту және пісіру.
boost	0:30	Сұйықтықтарды жылыту.

Жазбалар

- Құрылғыны қорғау үшін микротолқынды пештің "boost" максималды қуаты алғашқы бірнеше минутта біртіндеп 600 ваттқа дейін төмендейді. Максималды шығыс салқындату кезеңінен кейін қайтадан қолжетімді болады.
- Микротолқынды пештің шығыстары құрылғының нақты тұтынылатын қуатына сәйкес келмейді.

8.2 Микротолқынды режимге арналған керек-жарақтар мен ыдыс-аяқ

Тағамды біркелкі қыздыру және құрылғыны зақымдамау үшін қолайлы ыдыс-аяқ пен керек-жарақтарды қолданыңыз.

Жазба: Ыдысты микротолқынды пеште қолданар алдында өндірушінің ақпаратын ескеріп алыңыз. Егер сізде күмән болса, ыдыстың жарамдылығын тексеріңіз.

→ "Микротолқынды пешке арналған ыдысты тексеру", Бет 11

Микротолқынды пеште пайдалануға болады

Ыдыс- аяқ және керек-жарақтар	Негіздеу
Микротолқынды пеште қолдануға жарамды термо төзімді материалдан жасалған ыдыс:	Бұл материалдар шағын толқындарды өткізеді. Микротолқындар ыстыққа төзімді ыдысты зақымдамайды.
- Әйнек - Шыны керамикасы - Фарфор - Термо төзімді пластик - Жарықтарсыз толық зерлерген керамика	
Металл құрылғылар	Жазба: Кешіктірілген қайнатпау үшін, сіз стақанда қасық сияқты металл құрылғыларды пайдалана аласыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Пісіру бөлігінің ішкі бөлігіне металл тиюі құрылғыны немесе есіктің ішкі әйнегін зақымдауы мүмкін, ұшқын тудыруы мүмкін.

- Металл заттардың (мысалы, стакандағы қасық) пісіру бөлімінің қабырғалары мен есіктің ішкі бөлігінен кем дегенде 2 см қашықтықта орналасқанына көз жеткізіңіз.

Микротолқынды пеште қолдануға жарамсыз

Ыдыс- аяқ және керек-жарақтар	Негіздеу
Металлдан жасалған ыдыс- аяқ	Метал шағын толқынды өткізбейді. Тамақ ыстық болмайды.
Алтындаған немесе күміс әрлеуі бар ыдыс- аяқ	Микротолқындар алтындаған немесе күміс әрлеуін зақымдау мүмкін. Кеңес: Ыдысты тек өндіруші ыдыстың микротолқынды пеште қолдануға жарамды екеніне кепілдік берген жағдайда ғана қолданыңыз.

8.3 Микротолқынды пешке арналған ыдысты тексеру

Ыдыстың микротолқынды пешке жарамдылығын арнайы сынақ арқылы тексеріңіз. Бос ыдыстарды тек қана сынақтама кезінде микротолқынды пеште ғана пайдалануға болады.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қауіпі!

Қолжетімді бөлшектер жұмыс істегенде қызып кетеді.

- Құрылғының қызып тұрған бөлшектеріне ешқашан тимеңіз.
- Балаларды жақындатпаңыз.

- Бос ыдысты жұмыс камерасына орнатыңыз.
- Максималды микротолқынды қуатты ½ - 1 минутқа қойыңыз.
- Жұмыс режимің бастаңыз.
- Ыдыс-аяқтар төмендегідей тексеріледі:

- Егер ыдыс суық немесе жылы болса, ол микротолқынды пешке пайдалану үшін қауіпсіз.
- Егер ыдыс қызып кетсе немесе ұшқын пайда болса, жарамдылық сынағын тоқтатыңыз. Ыдыс-аяқ микротолқынды пеште қолдануға жарамсыз.

8.4 Микротолқынды орнату

Жазба:

Микротолқынды пешті дұрыс қолданғаныңызға көз жеткізіңіз:

- Қауіпсіздік техникасы жөніндегі нұсқаулығын сақтаңыз. → Бет4
 - Материалдық зиянға жол бермеу туралы нұсқауларды қадағалаңыз. → Бет6
 - Микротолқындар қуатына сай, ыдыстардың нұсқауларын ескеріңіз.
1. Мәзірдегі "Microwave" белгісіне басыңыз.
 - Немесе микротолқынды пешті ≡ сенсорлық өрісімен тікелей таңдаңыз.
 2. Ваттпен көрсетілген микротолқын қуатын басыңыз.
 3. Микротолқын қуатын параметр таңдау сақинасы арқылы реттеңіз.
 4. Микротолқын қуатын растау үшін дисплейде ✓ басыңыз
 5. ⌚ "Cooking time" басыңыз.
Микротолқын жұмысы үшін әрдайым ұзақтық керек болады.
 6. Алдын-ала орнатылған ұзақтықты орнату үшін тиісті уақыт мәнін басыңыз, мысалы, минуттық көрсеткіш "m" немесе секундтық көрсеткіш "s".
 - ✓ Таңдалған мән көк түспен белгіленген.
 7. Ұзақтықты параметр таңдау сақинасы арқылы реттеңіз.
Қажет болса ⌚ көмегімен орнатылған мәнді бастапқы күйіне оратыңыз.
 8. Орнатылған ұзақтықты растау үшін дисплейде ✓ түймесіне басыңыз.
 9. ^{start}/_{stop} көмегімен жұмысты бастаңыз.
 - ✓ Пісіру уақыты кері санала бастайды және микротолқынды режим басталады.
 - Микротолқынды максималды қуатында "boost" дисплей қуатты азайтуды көрсетеді.
 - ✓ Пісіру ұзақтығы біткен соң, дыбыстық белгі беріледі. Дисплейде бағдарламаның аяқталғаны туралы хабарлама пайда болады.
 10. Ұзақтық біткенде:
 - Қажет болса қосымша параметрлерді таңдап, жұмысты қайта бастауға болады.
 - Тағам дайын болғанда, ⌚ көмегімен құрылғыны өшіріңіз.
 11. Пісіру камераны құрғатыңыз.

Кеңес: Құрылғының мүмкіндіктерін барынша пайдалану үшін сіз орнату нұсқауларындағы ақпаратты басшылыққа ала аласыз.

→ "Сізде бәрі болып шығады!", Бет22

8.5 Микротолқын қуатының деңгейін өзгерту

Жұмыс кезінде микротолқындар қуаттын өзгертуге болады.

1. ^ басыңыз.
2. Орнатылған микротолқын қуатын басыңыз.
3. Микротолқын қуатын параметр таңдау сақинасы арқылы реттеңіз.
4. ✓ басыңыз.

8.6 Аралық уақытын өзгерту

1. ^ басыңыз.
2. Жиынтықта "Cooking time" басыңыз.
3. Алдын-ала орнатылған ұзақтықты орнату үшін тиісті уақыт мәнін басыңыз, мысалы, минуттық көрсеткіш "m" немесе секундтық көрсеткіш "s".
 - ✓ Таңдалған мән көк түспен белгіленген.
4. Ұзақтықты параметр таңдау сақинасы арқылы реттеңіз.
Қажет болса ⌚ көмегімен орнатылған мәнді бастапқы күйіне оратыңыз.
5. ✓ басыңыз.

8.7 Кейін тағам пісіріңіз

Уақыт өткеннен кейін тағам дайындауды жалғастыруға болады.

1. "Add extra cooking time" басыңыз.
2. Қажетті ұзақтықты орнатыңыз.
→ "Аралық уақытын орнату", Бет16
⌚ көмегімен белгіленген ұзақтықты қалпына келтіруге болады.
3. ✓ басыңыз.
4. ^{start}/_{stop} көмегімен жұмысты бастаңыз.

8.8 Режимді тоқтату

1. Құрылғы есігін ашыңыз немесе ^{start}/_{stop} белгісіне басыңыз.
 - ✓ Жұмыс тоқтатылады.
2. Режимді жалғастыру үшін, құрылғының есігін жабыңыз және ^{start}/_{stop} басыңыз.
 - ✓ Жұмыс жалғастырылады.

8.9 Жұмысты тоқтату

- ▶ ⏻ басыңыз.
- ✓ Құрылғы функцияларының орнатуы үзілген.

9 Аралас микротолқын режимі

Пісіру уақытын қысқарту үшін немесе тағамды қыздырып, оны бір уақытта қызартқыңыз келсе, грильді микротолқынды пешпен бірге пайдалануға болады.

Келесі микротолқынды қуат қол жетімді:

- 90 Вт

- 180 Вт
- 360 Вт

9.1 Микротолқынды қосуды орнату

Талап: Кір жуу машина қосылды.

1. "Grill" басыңыз.
2. "Level" басыңыз.
 - Қажетті гриль параметрін таңдау үшін орнату сақинасын пайдаланыңыз.
 - ✓ басыңыз.
3. "Microwave function" басыңыз.
 - Қажетті микротолқын қуатын таңдау үшін орнату сақинасын пайдаланыңыз.
 - ✓ басыңыз.
- ✓ Дисплейде алдын ала орнатылған ұзақтық пайда болады.
4. Алдын ала орнатылған ұзақтықты өзгерткіңіз келсе, "Cooking time" басыңыз.
 - Қажетті ұзақтықты таңдау үшін орнату сақинасын пайдаланыңыз.
 - ✓ басыңыз.
5. Аяқталу уақыты қажет болса, "End" басыңыз.
 - Қажетті уақытты таңдау үшін орнату сақинасын пайдаланыңыз.
 - ✓ басыңыз.
6. ^{start}_{stop} көмегімен жұмысты бастаңыз.
- ✓ Ұзақтық аяқталғаннан соң сигнал шылдырайды.

9.2 Гриль деңгейін өзгерту

Жұмыс кезінде гриль деңгейін өзгертуге болады.

1. ^ басыңыз.
2. Орнатылған гриль деңгейін басыңыз.
3. Параметр сақинасымен қажетті гриль деңгейін орнатыңыз.
4. ✓ басыңыз.

9.3 Микротолқын қуатының деңгейін өзгерту

Жұмыс кезінде микротолқындар қуаттын өзгертуге болады.

1. ^ басыңыз.
2. Орнатылған микротолқын қуатын басыңыз.
3. Микротолқын қуатын параметр таңдау сақинасы арқылы реттеңіз.

4. ✓ басыңыз.

9.4 Аралық уақытын өзгерту

1. ^ басыңыз.
2. Жиынтықта "Cooking time" басыңыз.
3. Алдын-ала орнатылған ұзақтықты орнату үшін тиісті уақыт мәнін басыңыз, мысалы, минуттық көрсеткіш "m" немесе секундтық көрсеткіш "s".
- ✓ Таңдалған мән көк түспен белгіленген.
4. Ұзақтықты параметр таңдау сақинасы арқылы реттеңіз.
Қажет болса  көмегімен орнатылған мәнді бастапқы күйіне оратыңыз.
5. ✓ басыңыз.

9.5 Кейін тағам пісіріңіз

Уақыт өткеннен кейін тағам дайындауды жалғастыруға болады.

1. "Add extra cooking time" басыңыз.
2. Қажетті ұзақтықты орнатыңыз.
→ "Аралық уақытын орнату", Бет16
 көмегімен белгіленген ұзақтықты қалпына келтіруге болады.
3. ✓ басыңыз.
4. ^{start}_{stop} көмегімен жұмысты бастаңыз.

9.6 Режимді тоқтату

1. Құрылғы есігін ашыңыз немесе ^{start}_{stop} белгісіне басыңыз.
- ✓ Жұмыс тоқтатылады.
2. Режимді жалғастыру үшін, құрылғының есігін жабыңыз және ^{start}_{stop} басыңыз.
- ✓ Жұмыс жалғастырылады.

9.7 Жұмысты тоқтату

- ▶  басыңыз.
- ✓ Құрылғы функцияларының орнатуы үзілген.

10 Гриль

Гриль жасаған кезде сіздің тағамыңыз қызаруы немесе жақсы пісуі мүмкін. Грильді жеке немесе микротолқынды пешпен бірге пайдалануға болады.

10.1 Грильдеу деңгейлері

Келесі грильдеу деңгейлері қол жетімді.

Гриль деңгейі	Тағамдар
1 (әлсіз)	■ Жоғары көтерілетін көмештер ■ Суфле
2 (орташа)	■ Жазық көмештер ■ Балық
3 (қатты)	■ Шұжық ■ Тост

10.2 Сақтандырғыш өшіру

Қауіпсіздіңіз үшін аспап қауіпсіздіктік өшірумен жабдықталған. Егер құрылғы рұқсат етілген жұмыс уақыты шамадан асып кетсе, ол автоматты түрде өшіріледі. Өшірілуге дейінгі жұмыс уақыты параметрлерге байланысты:

- Грильдеу: 90 минут

10.3 Грильді режимін орнату

Талап: Кір жуу машина қосылды.

1. "Grill" басыңыз.
2. "Level" басыңыз.
3. Қажетті гриль деңгейін таңдаңыз.
4. ✓ басыңыз.
5. Ұзақтық қажет болса, ұзақтықты орнатыңыз.
 - "Cooking time" басыңыз.

- Параметр сақинасымен қалаған ұзақтықты орнатыңыз.
- ✓ басыңыз.
- 6. Аяқталу уақыты қажет болса, аяқталу уақытын орнатыңыз.
 - "End" басыңыз.
 - Параметр сақинасымен қалаған аяқталу уақытын орнатыңыз.
 - ✓ басыңыз.
- 7. ^{start}_{stop} көмегімен жұмысты бастаңыз.
- ✓ Ұзақтық аяқталғаннан соң сигнал шылдырайды.

10.4 Гриль деңгейін өзгерту

Жұмыс кезінде гриль деңгейін өзгертуге болады.

1. ^ басыңыз.
2. Орнатылған гриль деңгейін басыңыз.
3. Параметр сақинасымен қажетті гриль деңгейін орнатыңыз.
4. ✓ басыңыз.

10.5 Аралық уақытын өзгерту

1. ^ басыңыз.
2. Жиынтықта "Cooking time" басыңыз.
3. Алдын-ала орнатылған ұзақтықты орнату үшін тиісті уақыт мәнін басыңыз, мысалы, минуттық көрсеткіш "m" немесе секундтық көрсеткіш "s".
- ✓ Таңдалған мән көк түспен белгіленген.

4. Ұзақтықты параметр таңдау сақинасы арқылы реттеңіз.
Қажет болса  көмегімен орнатылған мәнді бастапқы күйіне оратыңыз.
5. ✓ басыңыз.

10.6 Кейін тағам пісіріңіз

Уақыт өткеннен кейін тағам дайындауды жалғастыруға болады.

1. "Add extra cooking time" басыңыз.
2. Қажетті ұзақтықты орнатыңыз.
→ "Аралық уақытын орнату", Бет16
 көмегімен белгіленген ұзақтықты қалпына келтіруге болады.
3. ✓ басыңыз.
4. ^{start}_{stop} көмегімен жұмысты бастаңыз.

10.7 Режимді тоқтату

1. Құрылғы есігін ашыңыз немесе ^{start}_{stop} белгісіне басыңыз.
- ✓ Жұмыс тоқтатылады.
2. Режимді жалғастыру үшін, құрылғының есігін жабыңыз және ^{start}_{stop} басыңыз.
- ✓ Жұмыс жалғастырылады.

10.8 Жұмысты тоқтату

- ▶  басыңыз.
- ✓ Құрылғы функцияларының орнатуы үзілген.

11 Meals

"Meals" жұмыс режимі ең жақсы параметрлерді автоматты түрде таңдау арқылы түрлі тағамдарды дайындауға көмектеседі.

11.1 Тағамды пісіру үшін баптау нұсқаулары

Оңтайлы пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін осы нұсқауларды орындаңыз:

- Тек сапалы өнімдерді қолданыңыз.
- Тағамды қаптамадан шығарыңыз да өлшеңіз. Егер сіз, құрылғыға нақты салмақты орната алмасаңыз, салмақты жоғары немесе төмен дөңгелектеңіз.
- Микротолқынды пешке, ыстыққа төзімді ыдыстарды ғана қолданыңыз, мысалы, әйнектен немесе керамикадан жасалған.
- Тағамды салқын пісіру камерасына қойыңыз.

Еріту

- Тамақты -18 °C температурада тегіс жатқызып және бөліктерге бөліп мұздатып, сақтаңыз.
- Мұздатылған тағамды, мысалы, шыныдан немесе фарфордан жасалған жайпақ табаққа салыңыз.
- Тағам еріту бағдарламасынан кейін, толығымен ерімеуі мүмкін. Тағамды әлі де жақсы өңдеуге болады.
- Еріген тағамды температураны теңестіру үшін сөндірілген құрылғыда тағы 10-30 минутқа қалдырыңыз.

- Ет, тауық етін немесе балықты еріткен кезде су бөлінеді. Аударған кезде, пайда болған сұйықтықты төгіңіз. Сұйықтықты пайдалануды жалғастырмаңыз немесе оны басқа тағамдармен жанастырмаңыз.
- Айналғаннан кейін, еріген шабылған етті алып қойыңыз.
- Бүтін тауық етін алдымен төсімен және бөлшектерін терісімен ыдысқа салыңыз.

Көкөністер

- Жаңа көкөніс: бір қалыпты бөліктерге кесіңіз. Әр 100 г-ға, бір ас қасық су қосыңыз.
- Тоңазытылған көкөністер: тек буланған, алдын-ала пісірілмеген көкөністер жарамды болады. Тоңазытылған көкөністер қаймақтық тұздықпен жарамсыз. 1 ден 3 ас қасық су қосыңыз. Саумалдық және қызыл қырыққабат әзірлегенде, су қоспаңыз.

Картоп

- Тұздалған картоп: бір қалыпты бөліктерге кесіңіз. Әр 100 г-ға, екі ас қасық су мен кішкене аз тұзды салыңыз.
- Қабығымен пісірілген картоп: бір қалыңдықтағы картоптарды пайдаланыңыз. Қабығын жуыңыз және тесіңіз. Картопты ылғалды болған кезде, сусыз ыдысқа салыңыз.
- Пеште пісірілген картоп: бір қалыңдық картоптарды пайдаланыңыз. Қабықты жуыңыз, құрғатыңыз және тесіңіз.

Күріш

- Табиғи күріш пен жылдам пісетін күрішті қолданбаңыз.
- Екі, екі жарым есе суды күрішке құйыңыз.

Тауық еті

- Тоңазытқыш температурасында тек тауық етін қолданыңыз.
- Теріні шанышқымен тесіңіз.
- Тауық бөліктерін тері жағымен жоғарыға етіп торға салыңыз. Торды шыны ыдысқа салыңыз. Таматын сұйықтық ұсталады.

Лазанья

- Шамамен 3 см биіктікке дейін мұздатылған лазанья ең қолайлы.
- Лазаньяны қаптамадан шығарып, микротолқынды пешке жарамды ыдысқа салыңыз.
- Мұздатылған лазаньяны 700 г асатын бөліктерде дайындаған кезде, ыдыстарды төңкерілген, микротолқынды пешке жарамды табаққа салыңыз.

11.2 Бағдарламаны орнату

Талап: Құрылғы қосылған.

1. "Meals" басыңыз.
2. Бағдарламаны таңдаңыз.
3. Алдын ала орнатылған салмақты басыңыз.
4. Қажетті салмақты айналмалы реттеуіш арқылы реттеңіз.
5. Салмақты ✓ арқылы растаңыз.
6. Аяқталу уақыты қажет болса, аяқталу уақытын орнатыңыз.
 - "End" басыңыз.

- Қажетті уақытты орнатыңыз.
- Аяқталу уақытын ✓ арқылы растаңыз.

7. Тағамдарды пісіру камерасына қойыңыз.

8. Құрылғы есігін жабыңыз.

9. ^{start}_{stop} басыңыз.

✓ Ұзақтық аяқталғаннан соң сигнал шылдырайды.

Жазба: Кейбір бағдарламаларда дайындық кезінде нұсқау дисплейде пайда болады. Нұсқауларды орындаңыз.

Кейін тағам пісіріңіз

Уақыт өткеннен кейін тағам дайындауды жалғастыруға болады.

1. "Add extra cooking time" басыңыз.
2. Қажетті ұзақтықты орнатыңыз.
 - "Аралық уақытын орнату", Бет16
 ○ көмегімен белгіленген ұзақтықты қалпына келтіруге болады.
3. ✓ басыңыз.
4. ^{start}_{stop} көмегімен жұмысты бастаңыз.

Режимді тоқтату

1. Құрылғы есігін ашыңыз немесе ^{start}_{stop} белгісіне басыңыз.
- ✓ Жұмыс тоқтатылады.
2. Режимді жалғастыру үшін, құрылғының есігін жабыңыз және ^{start}_{stop} басыңыз.
- ✓ Жұмыс жалғастырылады.

Жұмысты тоқтату

- ▶ ⏻ басыңыз.
- ✓ Құрылғы функцияларының орнатуы үзілген.

11.3 Тағамдарға шолу

Тамақ	Сәйкес азық-түлік	Салмақ аймағы кг	Ыдыстар/жабдықтар
Defrost bread ¹	Нан, бүтін, домалақ немесе ұзын, дөңгелек ретіндегі нан, бисквит бөліші, ашытқы бөліш, жеміс бөліші, әйнекейсіз, кілегей немесе желатинсыз бөліштер	0,20-1	Жалпақ, ашық ыдыс
Defrost meat ¹	Қуырылған, жалпақ ет кесектері, тауық еті, тартылған ет	0,20-2	Жалпақ, ашық ыдыс
Defrost fish ¹	Бүтін балық, балық еті, балық котлеті	0,10-1	Жалпақ, ашық ыдыс
Fresh vegetables ²	мысалы, гүлді қырыққабат, брокколи, сәбіз, кольраби, пияз, бұрыш, цукини	0,15-1	Жабық ыдыс
Frozen vegetables ²	мысалы, гүлді қырыққабат, брокколи, сәбіз, кольраби, қызыл қырыққабат, шпинат	0,15-1	Жабық ыдыс
Rice ²	Ұзын дәндік күріш	0,05-0,3	Биік, жабық ыдыс
Boiled potatoes ²	Аршылған немесе аршылмаған картоп, картоп бөліктері бірдей болып туралған	0,20-1	Жабық ыдыс
Baked potatoes ¹	Қабықтағы картоп, әрқайсысы 200-250 г	0,20-1,5	Шыны ыдыстағы тор
Lasagne, frozen	Лазанья немесе ол тәріздес мұздатылған көмеш	0,30-1	Ашық ыдыс
Chicken pieces, fresh	Тауықтың жамбасы, тауық барабаны, тауықтың жамбасы	0,50-1	Шыны ыдыстағы тор

¹ Аудару сигналын ескеріңіз.

² Араластыру сигналын ескеріңіз.

12 Уақыттық функциялар

Құрылғыңызда жұмыстың ұзақтығы мен аяқталуын, сондай-ақ оятқышты орнатуға болатын уақыт функциялары бар.

Уақыттық функциялар	Пайдалану
Cooking time	Егер құрылғыда пісіру уақыты орнатылған болса, онда осы уақыт өткен соң режим автоматты түрде өшеді.
End	Ұзақтығын орнатқан кезде режимнің аяқталу уақытын көрсетуге болады. Құрылғы автоматты түрде қосылады және жұмыс режимі керек уақытта өшеді.
Таймер	Таймерді пісіру режиміне қарамастан орнатуға болады. Ол құрылғының жұмыс уақытына әсер етпейді.

12.1 Аралық уақытын орнату

"boost" көмегімен режимнің пісіру уақытын 30 минутқа дейін орнатуға болады. Барлық келесі кезеңдердің ұзақтығын 90 минутқа дейін орнатуға болады.

Талап: Жұмыс режимі мен деңгей орнатылған.

- "Cooking time" басыңыз.
- Алдын-ала орнатылған ұзақтықты орнату үшін тиісті уақыт мәнін басыңыз, мысалы, минуттық көрсеткіш "m" немесе секундтық көрсеткіш "s".
- ✓ Таңдалған мән көк түспен белгіленген.
- Ұзақтықты параметр таңдау сақинасы арқылы реттеңіз.
Қажет болса көмегімен орнатылған мәнді бастапқы күйіне оратыңыз.
- ✓ басыңыз.
- көмегімен жұмысты бастаңыз.

Кейін тағам пісіріңіз

Уақыт өткеннен кейін тағам дайындауды жалғастыруға болады.

- "Add extra cooking time" басыңыз.
- Қажетті ұзақтықты орнатыңыз.
→ "Аралық уақытын орнату", Бет 16
 көмегімен белгіленген ұзақтықты қалпына келтіруге болады.
- ✓ басыңыз.
- көмегімен жұмысты бастаңыз.

Аралық уақытын өзгерту

Дайындау уақытын кез келген уақытта өзгертуге мүмкін.

- "Cooking time" басыңыз.
- Алдын-ала орнатылған ұзақтықты орнату үшін тиісті уақыт мәнін басыңыз, мысалы, минуттық көрсеткіш "m" немесе секундтық көрсеткіш "s".
- ✓ Таңдалған мән көк түспен белгіленген.
- Ұзақтықты параметр таңдау сақинасы арқылы реттеңіз.

Қажет болса көмегімен орнатылған мәнді бастапқы күйіне оратыңыз.

- ✓ басыңыз.

Ұзақтықты тоқтату

Дайындау уақытын кез келген уақытта жойып тоқтатуға мүмкін.

- ұзақтығына басыңыз.
- арқылы ұзақтықты бастапқы қалпына келтіріңіз.
Әрқашан ұзақтықты қажет ететін жұмыс режимдерінде құрылғы ұзақтықты алдын ала орнатылған мәнге қайтарады.
- ✓ басыңыз.

12.2 Аяқталу уақытын орнатыңыз

Бағдарламаның аяқталуы керек уақытты 24 сағатқа дейін кейінге қалдыруға болады.

Жазбалар

- Пісірудің оңтайлы нәтижесі үшін пісіру режимін бастағаннан кейін пісіру уақытын өзгертпеңіз.
- Өнімдердің нашарлауына жол бермеу үшін оларды пісіру камерасында ұзақ уақыт қалдырмаңыз.

Талаптар

- Жұмыс режимі мен деңгей орнатылған.
- Ұзақтық реттелген.
- "End" басыңыз.
- Әдепкі аяқталу уақытын өзгерту үшін сәйкес уақыт мәнін басыңыз.
- ✓ Таңдалған мән көк түспен белгіленген.
- Аяқтау уақытын орнату сақинасымен орнатыңыз.
- ✓ басыңыз.
- басыңыз.
- ✓ Қыздыру түрі дисплейде көрсетіледі. Аспап күту күйінде.
- ✓ Басталу уақытына жеткенде, жұмыс басталып, ұзақтық кері қайтарылады.
- ✓ Пісіру ұзақтығы біткен соң, дыбыстық белгі беріледі. Дисплейде бағдарламаның аяқталғаны туралы хабарлама пайда болады.
- Ұзақтық аяқталған кезде келесі әрекеттердің бірін орындаңыз:
 - Қажет болса қосымша параметрлерді таңдап, жұмысты қайта бастауға болады.
 - Тағам дайын болғанда, көмегімен құрылғыны өшіріңіз.

Аяқтау уақытын өзгерту

Жақсы пісіру нәтижесіне қол жеткізу үшін белгіленген уақытты жұмыс басталмай тұрып және ұзақтық бітпей тұрып өзгертіңіз.

- "End" басыңыз.
- Аяқтау уақытын орнату сақинасымен орнатыңыз.
Қажет болса көмегімен орнатылған мәнді бастапқы күйіне оратыңыз.
- ✓ басыңыз.

Аяқталу уақытынан бас тарту

- "End" басыңыз.
- Бағыттардың мәнін көмегімен бастапқы күйіне оратыңыз.

3. ✓ басыңыз.

12.3 Таймерді орнату

Таймер құрылғының жұмыс режиміне қарамастан жұмыс жасайды. Таймерді 24 сағатқа дейін орнатуға болады. Таймердің өзіндік сигналы бар, осылайша таймердің біткенін немесе пісіру уақытының аяқталғанын түсінуге болады.

1. ⌂ басыңыз.
2. Таймерді орнату үшін дисплейде тиісті уақыт мәнін басыңыз, мысалы, минуттар "m" немесе секундтар "s".
- ✓ Таңдалған мән көк түспен белгіленген.
3. Таймерді параметр таңдау сақинасы арқылы реттеңіз.
- ✓ Қажет болса ☹ көмегімен орнатылған мәнді бастапқы күйіне оратыңыз.
4. Таймерді бастау үшін дисплейде ▷ түймесіне басыңыз.
- ✓ Таймер жұмысын аяқтады.
- ✓ Егер құрылғы өшік болса, таймер дисплейде көрінетін болып қалады.

- ✓ Құрылғы қосылған кезде дисплейде ағымдағы жұмыс режимінің параметрлері көрсетіледі. Күй дисплейінде таймер көрсетіледі.
- ✓ Таймер жұмысы біткен соң, дыбыстық белгі беріледі. Дисплейде таймердің аяқталғаны туралы хабарлама пайда болады.

Таймердың жұмысын аяқталу

Талап: Сигнал беріледі.

- ▶ Кез келген өрісті басыңыз.
- ✓ Қоңырау сөндірілді.

Таймерді өзгерту

Таймерді кез келген уақытта өзгертуге болады.

1. Таймер фондық режимде жұмыс істеп тұрса, таймерді ⌂ арқылы алдын ала таңдаңыз.
2. ⏸ басыңыз.
3. Таймерді параметр таңдау сақинасы арқылы өзгертіңіз.
4. ▷ басып растаңыз.

Таймерді тоқтату

Таймерді кез келген уақытта тоқтатуға болады.

1. Таймер фондық режимде жұмыс істеп тұрса, таймерді ⌂ арқылы алдын ала таңдаңыз.
2. ⏸ басыңыз.
3. Таймерді ☹ арқылы бастапқы қалпына келтіріңіз.

13 Балалардан қорғау үшін бұғаттау

Балалардың құрылғыны кездейсоқ қосып қоюына немесе оның параметрлерін өзгертуіне жол бермеу үшін құрылғыны құлыптаңыз.

13.1 Балаларды қорғау жүйесін белсендіріңіз

- ▶ ☹ түймесін шам. 4 секунд бойы басып тұрыңыз.
- ✓ Басқару элементтері бұғатталған.
- ✓ Егер таймер уақыты реттелген болса, ол істей береді. Балалар қауіпсіздігіне арналған құлып қосулы болса, таймер уақытын өзгертуге

болмайды. Дыбыстық сигналды өшіру үшін, мысалы, таймер уақыты аяқталғаннан кейін кез келген түймесін басыңыз.

13.2 Балалардың сақтау жүйесін өшіру

1. Индикатор сақинасын 360° бұраңыз.
2. Немесе ☹ түймесін шамамен 4 секунд басып тұрыңыз.
3. Басқару элементтері құлпы ашылған.

14 Негізгі орнату жүйесі

Сіз өзіңіздің қажеттіліктеріңізге сәйкес құрылғының негізгі параметрлерін реттей аласыз.

14.1 Негізгі параметрлерге шолу

Осы жерде негізгі параметрлерге және зауыттық параметрлерге шолуды табасыз. Негізгі параметрлер құрылғының жабдықталуына байланысты.

Жазбалар

- Тіл, батырмалар дыбысы және дисплей жарықтығының баптауларына енгізілген өзгертулер бірден күшіне енеді. Басқа функциялар баптауларына енгізілген өзгертулер, оларды сақтағаннан кейін ғана күшіне енеді.
- Негізгі параметрлерге енгізілген өзгертулеріңіз қуат үзілгеннен кейін де біраз уақыт сақталады.

Негізгі параметрлер	Таңдау
Language	Таңдауды құрылғыда қараңыз
Time	"Time" 24 сағаттық форматта
Display	Таңдау
Brightness	■ 1-ден 8-ге дейін деңгейлері ¹

¹ Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты басқа болуы мүмкін)

Display	Таңдау
Standby screen	- Қосылған (бұл параметр энергияны тұтынуды арттырады) - Clock displayed, for set time¹ - Өшірулі
Clock	- Digital¹ - Analog
Adjustment	Дисплейді көлденең және тігінен туралаңыз.

¹ Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты басқа болуы мүмкін)

Sound	Таңдау
Button tone	- Қосу¹ - Өшірулі
Signal tone	- Very short - Short duration - Medium duration¹ - Long duration

¹ Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты басқа болуы мүмкін)

Appliance settings	Таңдау
Illumination	- Қосу¹ - Өшірулі
Microwave output selection	90 Вт 180 Вт 360 Вт 600 Вт - boost

¹ Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты басқа болуы мүмкін)

Customisation	Таңдау
Brand logo	- Display¹ - Don't display

¹ Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты басқа болуы мүмкін)

Customisation	Таңдау
Operat. after switch-on	- Main menu¹ - Microwave - Meals - Grill
Elapsed cooking time	- Display¹ - Don't display
Childproof lock	- Available - Deactivated

¹ Зауыттық параметр (құрылғы түріне байланысты басқа болуы мүмкін)

Factory settings	Таңдау
Factory settings	- Restore - Cancel
Demo mode	"Factory settings" реттеу Алғашқы 5 минутта қайта қосудан соң немесе алғашқы іске қосудан соң көрсетіледі.
Appliance information	"Appliance information" Көрсету

14.2 Негізгі реттеулерді өзгерту

Талап: Кір жуу машина қосылды.

- "Basic settings" басыңыз.
- Қажетті негізгі параметрді басыңыз.
- Дисплейде қажетті баптауларды өзгертіңіз.
- ↩ арқылы шолуға немесе негізгі мәзірге оралыңыз.

14.3 Уақытын өзгерту

Талап: Кір жуу машина қосылды.

- "Basic settings" басыңыз.
- Негізгі параметрді "Time" басыңыз.
- ✓ Дисплейде орнатылған мән көрсетіледі.
- Сағатты орнату сақинасымен орнатыңыз.
- Минуттарды басыңыз.
- Минутты орнату сақинасымен орнатыңыз.
- ✓ басыңыз.
- ↩ арқылы шолуға немесе негізгі мәзірге оралыңыз.

15 Тазалық бағдарламасы

Тазалық бағдарламасы - бұл пешті мезгіл-мезгіл тазалаудың жылдам баламасы. Бұл бағдарлама кезінде ластаушы заттар сабын ерітіндісінің булануы арқылы жұмсартылады. Содан кейін дақтар оңай тазартылады.

15.1 Тазалық бағдарламаның орнатуы

Талап: Кір жуу машина қосылды.

- "Cleaning" басыңыз.
- Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.
3. ^{start} stop басыңыз.
- ✓ Пісіру уақыты аяқталғаннан соң дыбыс сигнал естіледі.
- Дисплейдегі нұсқауларды орындаңыз.

16 Тазалау және күту

Құрылғыңыздың ұзақ уақыт бойы жұмыс жасауын болдыру үшін, оны мұқият тазалап күтіңіз.

16.1 Тазалау құралы

Тек жарамды тазалағыш құралды пайдаланыңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Ішіне кірген ылғалдық тоқ соғуына алып келуі мүмкін.

- ▶ Құрылғыны тазалау үшін булап тазартқыш немесе жоғары басымдылықты булап тазартқышты пайдаланбаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Жарамсыз тазартқыш құралдар құрылғыны зақымдайды.

- ▶ Өткір немесе абразивті тазалағыш құралды пайдаланбаңыз.
- ▶ Құрамында спирт мөлшері үлкен тазалағыш құралды пайдаланбаңыз.
- ▶ Ешқандай қатты абразивті ысқыштарды немесе тазалауға арналған ысқыштарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Арнайы тазартқыш құралдарды жылы күйінде пайдаланбаңыз.
- ▶ Әйнек тазартқыш құралдарды, әйнек беттерді тазалайтын қырғыштарды немесе тот баспайтын болаттан жасалған бұйымдарды күту құралдарын, сәйкес бөлшекті тазалау жөніндегі нұсқауларда айтылған болса ғана пайдаланыңыз.

Жаңа губкалы шүберектердегі бар тұз құрылғының беттерін зақымдауы мүмкін.

- ▶ Жаңа губкалы шүберектерді пайдаланудан алдында әбден жуыңыз.

Жеке беттер мен бөлшектерді тазартатын заттар туралы тазалау нұсқаулығында қараңыз.

16.2 Құралды тазалау

Дұрыс тазаламау салдарынан немесе жарамсыз тазартқыш құралдарды пайдалану салдарынан зақымдалған болса, құралды берілген нұсқауларға сәйкес тазалаңыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Құрылғы және оның бөлшектері пісіру барысында қызады.

- ▶ Ыстық бөлшектерге абай болып қол тигізбеңіз.
- ▶ Құралды 8 жасқа дейінгі балаларға пайдалануға жол бермеңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Жұмсақ тамақ қалдықтары, май мен қуырдақ суы жанып кетуі мүмкін.

- ▶ Құрылғыны пайдаланар алдында пісіру камерасындағы, қыздырғыш элементтер мен жабдықтардың бетіндегі қатты кірлерді кетіріңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Құрылғының есігіндегі сызылған әйнек жарылуы мүмкін.

- ▶ Пештің есігінің әйнегін тазалау үшін қатты абразивті тазартқыштарды немесе өткір металл қырғыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар бетіне сызат түсіруі мүмкін.

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз.
2. Құрылғының жекелеген бөлшектерін немесе беттерін тазалау бойынша нұсқауларды орындаңыз.
3. Егер басқаша көрсетілмесе:
 - құрылғының компоненттерін ыстық сабынды сумен және шүберекпен тазалаңыз.
 - Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

16.3 Жұмыс камерасын тазалау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс емес тазалау пісіру бөлімін зақымдауы мүмкін.

- ▶ Пешке арналған спрейлерді немесе басқа қатты тазартқыштарды немесе абразивті тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз.
2. Сабынды сумен немесе сірке суының ерітіндісімен тазалаңыз.
3. Қатты ластанған жағдайда, тот баспайтын болаттан жасалған беттерге арналған пеш тазалағышты пайдаланыңыз. Пешті тазартқышты тек салқындатылған жұмыс камерасында қолданыңыз.

Кеңес: Жағымсыз иістерді болдырмау үшін максималды микротолқынды қуатта бір стакан суды бірнеше тамшы лимон шырынын 1-2 минут қыздырыңыз. Қайнатудың асып кетпеуі үшін ыдысқа қасықты салыңыз.
4. Пісіру камерасын жұмсақ шүберекпен сүртіп, құрғатып тазалаңыз.
5. Есікті ашық күйде қалдырып, құрғатып алыңыз.

16.4 Пісіру камерасындағы өздігінен тазаланатын беттерді қалпына келтіру

Пісіру камерасының төбесі, өзін-өзі тазалайды. Өздігінен тазаланатын аймақтардың кеуекті күңгірт керамикалық жабыны және бұдыр беті болады. Гриль функциясы жұмыс істеп тұрғанда, өзін-өзі тазартатын беттер қуырылған немесе грильдеу кезіндегі май шашырауын алып, май қалдықтарын ыдыратады. Егер негізінен микротолқынды пеш функциясы қолданылса, төбе панельді тазалау үшін гриль функциясын жүйелі түрде іске қосыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Пешті тазартқыш құралы өздігінен тазаланатын аймақтарды зақымдайды.

- ▶ Өзін тазалайтын аймақтарда ешқандай пеш тазартқышын пайдаланбаңыз. Егер пеш тазартқышы осы аймақтарға келсе, дереу су және губкамен сүртіңіз. Ысқаламаңыз және ысқылайтын тазартқыштарды пайдаланбаңыз.

Талаптар

- Пісіру бөлімі бос.
- Кір жуу машина қосылды.
- 1. "Grill" басыңыз.
- 2. "Level" басыңыз.
- 3. Ең жоғары гриль параметрін таңдаңыз.
- 4. ✓ басыңыз.

5. "Cooking time" басыңыз.
6. Қажетті ұзақтықты орнатыңыз.
Тазалауға қажетті уақыт май қалдықтарының мөлшеріне байланысты. Ұзақтығы 20 минуттан бастаңыз.
7. ✓ басыңыз.
8. ^{start}_{stop} көмегімен жұмысты бастаңыз.
Құрылғы жылыған кезде, бөлмені желдетіңіз.
✓ Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде түтін пайда болуы мүмкін. Бұл қалыпты жағдай және азаяды.
✓ Ұзақтық аяқталғаннан соң сигнал шылдырайды.
9. Ұзақтықтың соңында түтін әлі де көрінсе, ұзақтығын арттырыңыз.

16.5 Жабдықтарды тазалау

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз.
2. Тағамның күйген қалдықтарын ыстық сабынды сумен суланған шүберекпен сулаңыз.
3. Керек-жарақтарды ыстық сабынды сумен және матамен немесе ыдыс жуғыш щеткамен мұқият тазалаңыз.
4. Тор сөрелі тот баспайтын болаттан тазартқышпен немесе ыдыс жуғыш машинада тазалаңыз.
Қатты ластану жағдайда тот баспайтын болаттан жасалған губканы немесе пешті тазартқышты қолданыңыз.
5. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

16.6 Есік әйнектерін тазалау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс емес тазалау есіктің әйнектерін зақымдауы мүмкін.

- ▶ Әйнек қырғышын пайдаланбаңыз.
1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз.
 2. Есіктің терезелерін шыны тазартқышпен суланған шүберекпен тазалаңыз.
Жазба: Есік әйнегіндегі шырышқа ұқсас іздер жұмыс камерасының жарықтық кескіндері болады.
 3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

16.7 Есік тығыздауышын тазалау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Тиісті емес тазалау есіктің тығыздағышын зақымдауы мүмкін.

- ▶ Тазалау үшін металл қырғыштарды немесе шыны қырғыштарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Ешқандай қырғыш тазалағыш құралдарды пайдаланбаңыз.

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз.
2. Есік тығыздауышын тазалау үшін жылы сілті ерітіндісі мен жұмсақ шүберекті пайдаланыңыз.
3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

16.8 Құрылғының алдыңғы панелін тазалау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс емес тазалау құралдың алдыңғы панелін зақымдауы мүмкін.

- ▶ Тазалау үшін шыны тазалағыштарды, металл қырғыштарды немесе шыны қырғыштарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Коррозияны болдырмау үшін, тот баспайтын беттерден майды, өк, крахмал және жұмыртқа ақуызы дақтарды дереу тазалаңыз.
- ▶ Тот баспайтын болаттан жасалған ыстық беттерді тазарту үшін арнайы тот баспайтын болаттан жасалған күтім құралдарын пайдаланыңыз.

1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз.
2. Құрылғының алдыңғы панелін ыстық сабынды сумен және жұмсақ шүберекпен тазалаңыз.
Жазба: Құрылғының алдыңғы жағындағы түстердің шамалы айырмашылықтары әйнек, пластмасса немесе металл сияқты әр түрлі материалдарға байланысты.
3. Тот баспайтын болаттан жасалған алдыңғы панелді тазалау үшін тот баспайтын болат беттерді күтуге арналған құралды жұмсақ шүберекпен жұқа қабатта жағу керек.
Тот баспайтын болат беттерді күтуге арналған құралды қызмет көрсету орталығынан немесе арнайы сатушылардан алынады.
4. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

16.9 Басқару панелін тазалау

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Дұрыс емес тазалау басқару панелін зақымдауы мүмкін.

- ▶ Басқару панельдерін дымқыл шүберекпен сүртпеңіз.
1. Тазалағыш заттарды қолдану бойынша нұсқауларды орындаңыз.
 2. Басқару панелін микроталшықты шүберекпен немесе дымқыл шүберекпен тазалаңыз.
 3. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз.

17 Ақауларды жою

Құрылғыдағы елеусіз ақаулықтарды өз бетіңізбен жоюға болады. Қызмет көрсету орталығына хабарласпас бұрын ақаулықты жою бойынша ақпаратты қарап шығыңыз. Осылайша қажетсіз шығындардың алдын аласыз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.

- ▶ Тек қана білікті мамандар құрылғыны жөндеуі мүмкін.
- ▶ Егер құрылғыда ақау бар болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

→ "Сервистік қызмет көрсету", Бет22

⚠ ЕСКЕРТУ – Электрик тоқ соғу қатері бар!

Тиісті болмаған жөндеулер қауіпті болып табылады.

- ▶ Құрылғыдағы жөндеу жұмыстарын тек білікті мамандар орындай алады.
- ▶ Құрылғыны жөндеу үшін тек түпнұсқа бөлшектері ғана пайдаланылуы мүмкін.
- ▶ Егер құрылғының желі қосу кабелі немесе қосқыш баусымы зақымдалса, оны өндірушіден немесе оның мүшелік қызметінен алынатын арнайы желі қосу кабелімен алмастыру қажет.

17.1 Функциялық ақаулықтар

Ақаулық	Ақаулардың себебі және оларды жою
Құрылғы жұмыс істемейді.	Желілік кабель ашасы розеткаға салынбаған. ▶ Құрылғыны тоқ желісіне қосыңыз. Сақтандырғыштар блогында сақтандырғыш іске қосылды. ▶ Сақтандырғыш шкафында сақтандырғыш жұмыс істегенін тексеріңіз. Электр қуаты өшкен. ▶ Бөлме жарықтары немесе басқа құрылғылар бөлмеде жұмыс істеуін тексеріңіз. Функциялық ақаулық 1. Сақтандырғышты сақтандырғыш шкафында өшіріңіз. 2. Оны 10 секундтан кейін қайта қосыңыз. ✓ Егер ақаулық бір рет болған болса, хабар өшеді. 3. Егер хабарлама қайта пайда болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Хабарласқан кезде қате туралы нақты хабарламаны көрсетіңіз. → "Сервистік қызмет көрсету", Бет22
Микротолқын пеші жұмыс жасамайды.	Есік толық жабылмаған. ▶ Есікке тамақ қалдықтары немесе бөгде заттар кірген емес екенін тексеріңіз.
Тағамдар жылытылмайды.	Негізгі параметрлерде демо режимі белсендірілген. 1. Сақтандырғыш қорабындағы сақтандырғышты қысқа уақытқа ажырату арқылы құрылғыны қуат көзінен ажыратыңыз. 2. Келесі 5 минут ішінде негізгі параметрлерден демо режимін өшіріңіз. → Бет17
Жұмыс камерасының жарықтандырылуы жұмыс істемей тұр.	Себептері түрлі болуы мүмкін. ▶ Сервистік қызметке хабарласыңыз. → "Сервистік қызмет көрсету", Бет22
Микротолқын режимі үзілді.	Функциялық ақаулық 1. Құрылғыны қалпына келтіріңіз. – ⏻ батырмасын кем дегенде 10 секунд басып тұрыңыз. – Немесе сақтандырғышты сақтандырғыш шкафында өшіріңіз. Сақтандырғышты шамамен 10 секундтан кейін қайта қосыңыз. ✓ Егер ақаулық бір реттік болса, хабарлама жоғалады. 2. Егер хабарлама қайта пайда болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Хабарласқан кезде қате туралы нақты хабарламаны көрсетіңіз. → "Сервистік қызмет көрсету", Бет22
Тағам бұрынғыға қарағанда, ұзағырақ қызады.	Микротолқындың қуаты тым төменге орнатылған. ▶ Микротолқынды қуатты тым жоғары деңгейге орнатыңыз. Басқаға қарағанда, құрылғығы көбірек салынады. ▶ Ұзағырақ пісіру уақытын орнатыңыз. Екі есе мөлшер пісіру уақытын екі есеге арттырады. Тамақ әдеттегіден суық. ▶ Кейде бұраңыз немесе араластырыңыз.
Егер құрылғы өшкен болса, дисплейде ағымдық уақыт көрсетілмейді	Қысқа уақыттан кейін дисплей өшеді. Әрекет жасау керегі жоқ.

17.2 Бейнебеттегі мағлұмат

Ақаулық	Ақаулардың себебі және оларды жою
Дисплейде "D" немесе "E" деген хабарлама пайда болады.	Функциялық ақаулық - Құрылғыны қалпына келтіріңіз. ⏻ батырмасын кем дегенде 6 секунд басып тұрыңыз. - Немесе сақтандырғышты сақтандырғыш шкафында өшіріңіз. Сақтандырғышты шамамен 10 секундтан кейін қайта қосыңыз. - Егер ақаулық бір рет болған болса, хабар өшеді. - Егер хабарлама қайта пайда болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз. Хабарласқан кезде қате туралы нақты хабарламаны көрсетіңіз. → "Сервистік қызмет көрсету", Бет 22

18 Көдеге жарату

18.1 Ескі құрылғыны көдеге жарату

Қоршаған орта үшін қауіпсіз жолмен көдеге жарату құнды материалдарды қайта өңдеуге мүмкіндік береді.

1. Желіге қосу кабелінің ашасын тартыңыз.
2. Еліге қосу сымын ажыратыңыз.
3. Құрылғыны қоршаған ортаны сақтайтын жолмен көдеге жаратыңыз.
Ағымдағы көдеге жарату жолдары туралы мәліметтерді мамандандырылған дүкеннен және қоғамдық немесе қалалық әкімшіліктен біліп алыңыз.



Бұл тоңазытқыш Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2012/19/EU (EO) Еуропа заңнамасына сәйкес келетін таңбасымен белгіленген. Бұл заңнама Еуропада құралдардың қалдықтарын қайтып алуын және қоршаған ортаны қорғап көдеге жаратуын реттейді.

19 Сервистік қызмет көрсету

Сіздің еліңіздегі кепілдік мерзімі мен шарттары жөніндегі толық ақпаратты қызмет көрсету орталығынан, сауда бөлімінен немесе біздің веб-сайттан алуыңызға болады. Қызмет көрсету орталығына хабарласқан кезде, сізге құрылғыңыздың артикул нөмірі (E нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК) қажет болады. Мүшелер қызметінің хабарласу деректерін жинақтағы мүшелер қызметінің тізімінде немесе біздің веб-торабымызда табасыз. Бұйым энергия тиімділігі D класты жарық шығарғыштармен жабдықталған. Жарық шығарғыштарды қосалқы құрал ретінде сатып алуға болады; жарық шығарғыштарды тек білікті маман алмастыруы қажет. Импорттаушы/ Сапа шағымдарын қабылдайтын ұйым: Қазақстан Республикасы, Алматы қ., Қажы Мұқан көш, 22/5, 7 қабат
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Құрылғының қызмет ету мерзімі – 7 жыл.

Ақаулық анықталған жағдайда, Қазақстан Республикасы аумағында 5454 сервистік байланыс орталығына қоңырау шалыңыз (тек ұялы телефондар үшін). Біріккен Корольдікте жасалған

19.1 Артикул нөмірі (E нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК)

Артикул нөмірі (E нөмірі) және өндіру нөмірі (ӨК) құрылғының фирмалық тақтайшасында берілген. Зауыттық тақтайшасын нөмірлерімен аспап есігін ашып табасыз.



Құрылғы деректерін және мүшелер қызметінің нөмірін жылдам қайта табу үшін деректерді жазып алуға болады.

20 Сізде бәрі болып шығады!

Мында сіз ыдыс пен жабдықтар туралы ұсыныстарды, сонымен қатар әртүрлі тағам дайындау үшін оңтайлы нұсқауларды таба аласыз. Барлық ұсыныстар арнайы сіздің құрылғына сәйкес реттелген.

20.1 Ұсынылған әрекеттер тізбегі

Мұнда Сіз, ұсынылған параметрлерді тиімді пайдалануға көмектесетін, іс-әрекеттердің біртіндеп тізбегін таба аласыз. Сізге әртүрлі тағамдар туралы ақпарат, сондай-ақ құрылғыны алдын-ала орнатылған

бағдарламалардан тыс оңтайлы етіп орнатуға және пайдалануға көмектесетін ұсыныстар мен кеңестер беріледі.

Кеңес

Дайындау жөніндегі нұсқаулар

- Ұсынылған баптаулар, тек суық және бос пісіру камерасына қолданылады.
- Шолу ретінде берілген уақыт, бағдарлау үшін көрсетілген. Олар тағамның сапасы мен құрамына байланысты.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Қатты терісі немесе қабығы бар тағамдар қыздыру кезінде және одан кейін «жарылуы» мүмкін.

- ▶ Жұмыртқаны қабықта пісіруге және қайнатылған жұмыртқаны қабықта қыздыруға тыйым салынады.
- ▶ Ешқашан моллюскалар мен шаяндарды дайындауға болмайды.
- ▶ Қуырылған жұмыртқаны пісіру кезінде сарыуызын жару керек.
- ▶ Терісі немесе қабығы қатты тағамдар (мысалы, алма, қызанақ, картоп, шұжық) терісі жарулуы мүмкін. Пісіру алдында қабықты немесе теріні тесіп алыңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Қышқыл тағамдар темір сөреге зақым келтіруі мүмкін

- ▶ Қышқылы бар тағамдары, мысалы, жемістерді немесе маринад қосылған грильде пісірілген тағамдарды тікелей темір сөренің бетіне қоймаңыз.

Жазба: Никельге қарсы аллергиясы бар адамдарға арналған хабарлама

Сирек жағдайларда никельдің кішкене іздері тағамдарға түсуі мүмкін.

1. Қолданар алдында пісіру камерасынан қажет емес ыдыстарды алып тастаңыз.
2. Қажетті тағамды, ұсынылған параметрлеріне таңдаңыз.
3. Тағамды қолайлы ыдысқа салыңыз.
4. Ыдысты пісіру камерасының ортасына қойыңыз. Осылай микротолқындар, тағамның барлық жағын қамтиды.
5. Құрылғыны орнату бойынша нұсқауларына сәйкес реттеңіз. Алдымен қысқа ұзақтықты орнатыңыз. Қажет болса, ұзақтықты үлкейтіңіз.
6. Пісіру камерасынан ыстық ыдыстарды алсаңыз, пешке арналған қолғаптарды пайдаланыңыз.

20.2 Қысқа толқындар арқылы еріту, ысыту және пісіру.

Қысқа толқындар арқылы пісіру, еріту мен ысытуға қатысты ұсынстарды табыңыз.

Пісіру уақыты қолданылатын ыдысқа және тағамның температурасына, мөлшеріне және қасиеттеріне байланысты. Сондықтан кестеде үлгілері көрсетілген. Алдымен төменгі мәннен бастаңыз, қажет болған жағдайда келесісі үшін сәл жоғары мәнге көтеріңіз. Егер сіз тағамды кестелерде көрсетілгеннен басқа мөлшерде дайындасаңыз, жалпы ережені қолданыңыз: екі еселенген көлем үшін ол екі есе дерлік, жарты көлем үшін шамамен екі есе көп уақытты алады.

Микротолқында ерітіңіз

Жазба:

Дайындау жөніндегі нұсқаулар

- Тағамды тегіс жайып қойып, жібітіңіз.
- Микротолқынды пешке қолжетімді, ашық ыдыстарды қолданыңыз.
- Ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.
- Тағамдарды оқтын-оқтын 2-3 рет аударыңыз немесе араластырыңыз. Аудару кезінде пайда болған сұйықтықты төгіп тастаңыз.
- Ет, тауық етін немес балықты еріткен кезде су бөлінеді. Аударған кезде, пайда болған сұйықтықты төгіңіз. Сұйықтықты ешбір жағдайда әрі қарай қолдануға болмайды немесе ол басқа тағаммен байланысқа түспеуі керек.
- Айналғаннан кейін, еріген шабылған етті алып қойыңыз.
- Аудару барысында еріген бөлшектерін бір-бірінен ажырату.
- Еріген тағамды температураны теңестіру үшін сөндірілген құрылғыда тағы 10-30 минутқа қалдырыңыз.

Тағамдар	Салмағы	Қысқа толқындар қуаты	Уақыт аралығы
Туралмаған ет, сүйекпен және сүйексіз ¹	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин. 2. 15-20 мин.
Туралмаған ет, сүйекпен және сүйексіз ¹	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин. 2. 20 мин.
Туралмаған ет, сүйекпен және сүйексіз ¹	1500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 20 мин. 2. 25-30 мин.

¹ Ыдысты бірнеше рет аударыңыз.

² Аудару барысында еріген бөлшектерін бір-бірінен ажырату.

³ Арасында абайлап араластыру.

⁴ Орама қорабын толық алу.

⁵ Тек әйнекейсіз, кілегей немесе желатинсіз бөліштерді ерітіңіз.

⁶ Бөліш бөлшектерін бір-бірінен ажырату.

kk Сізде бәрі болып шығады!

Тағамдар	Салмағы	Қысқа толқындар қуаты	Уақыт аралығы
Ет кесектермен немесе тілімдермен ^{1, 2}	200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5-8 мин. 2. 5-10 мин.
Ет кесектермен немесе тілімдермен ^{1, 2}	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 9 мин. 2. 10-15 мин.
Ет кесектермен немесе тілімдермен ^{1, 2}	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин. 2. 10-15 мин.
Ұсақталған ет, араластырылған ^{1, 2}	200 г	90 Вт	8-10 мин.
Ұсақталған ет, араластырылған ^{1, 2}	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин. 2. 10-12 мин.
Ұсақталған ет, араластырылған ^{1, 2}	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин. 2. 15-17 мин.
Құс еті бүтіндей немесе бөлшегі ^{1, 2}	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин. 2. 12-15 мин.
Құс еті бүтіндей немесе бөлшегі ^{1, 2}	1200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15-20 мин. 2. 15-20 мин.
Балық филесі, балық котлеттер немесе балық тілімдері ^{1, 2}	400 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин. 2. 10-15 мин.
Бүтін балық ¹	300 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин. 2. 10-12 мин.
Бүтін балық ¹	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин. 2. 13-15 мин.
Көкөністер, мысалы, асбұршақтар ³	300 г	180 Вт	10-15 мин.
Таңқурай сияқты жемістер, жидектер ³	300 г	180 Вт	6-9 мин.
Таңқурай сияқты жемістер, жидектер ³	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 6-8 мин. 2. 5-10 мин.
Сары майды еріту ⁴	125 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 1 мин. 2. 1-2 мин.
Сары майды еріту ⁴	250 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 1 мин. 2. 2-4 мин.
Бүтін нан ¹	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин. 2. 5-10 мин.
Бүтін нан ¹	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин. 2. 9-10 мин.
Бәліш, құрғақ, мысалы: майқоспалы бәліш ^{5, 6}	500 г	90 Вт	8-10 мин.
Бәліш, құрғақ, мысалы: майқоспалы бәліш ^{5, 6}	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3-5 мин. 2. 6 мин.
Бәліш, шырынды, мысалы: жеміс бәліші, сүзбелі бәліші ⁵	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин. 2. 10-15 мин.
Бәліш, шырынды, мысалы: жеміс бәліші, сүзбелі бәліші ⁵	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин. 2. 10-15 мин.

¹ Ыдысты бірнеше рет аударыңыз.

² Аудару барысында еріген бөлшектерін бір-бірінен ажырату.

³ Арасында абайлап араластыру.

⁴ Орама қорабын толық алу.

⁵ Тек әйнекейсіз, кілегей немесе желатинсіз бәліштерді ерітіңіз.

⁶ Бәліш бөлшектерін бір-бірінен ажырату.

Терең мұздатылған тағамды микротолқынды пеште қыздыру немесе пісіру

Микротолқында тағамды жылытуға арналған ұсыныстарды ескеріңіз.

Жазба:

Дайындау жөніндегі нұсқаулар

- Микротолқынды пешке қауіпсіз, қақпағы бар ыдыс- аяқты қолданыңыз. Сондай-ақ, жабу үшін табақшаны немесе микротолқынды пештің қақпағын пайдалануға болады. Дайын тағамдарды қаптаудан алып шығыңыз.
- Тағамды ыдысқа біркелкі орналастырыңыз. Жалпақ тағам биіктен тезірек піседі.
- Ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.
- Тағамдар ыстығын ыдысқа өткізеді. Ыдыс қатты ысып кетуі мүмкін. Қорғаныш қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Тағамдарды арасында араластырып немесе аударып тұрыңыз.
- Дайын болғаннан кейін өнімдерді 2-5 минутқа қалдырыңыз.
- Тағамдардың өз дәмі сақталады. Тұз бен дәмдеуіштің орташа мөлшерін қолданыңыз.
- Лазаньяны қаптамадан шығарып, микротолқынды пешке жарамды ыдысқа салыңыз.
- Шамамен 3 см биіктікке дейін мұздатылған лазанья ең қолайлы.
- Оңтайлы нәтижелерге қол жеткізу үшін өнімдерді немесе дайын тағамдарды 600 Вт дейін қыздыруды ұсынамыз. Егер қаптамада жоғары микротолқынды қуат көрсетілсе, уақытты ұлғайтыңыз.

Тағамдар	Салмағы	Қысқа толқындар қуаты	Пісіру уақыты
Мәзір, қарапайым тағам, дайын тағам (2-3 компонент)	300-400 г	600 Вт	8-13 мин.
Сорпа	400 г	600 Вт	8-12 мин.
Қою сорпа	500 г	600 Вт	10-15 мин.
Гуляш сияқты тұздықтағы ет кесектері немесе бөліктері	500 г	600 Вт	10-15 мин.
Балық, мысалы: кесек еті ¹	400 г	600 Вт	10-15 мин.
Дәннен қабаттастырып пісірілген тамақ, мысалы, лазанья, каннелони (шамамен 3 см жоғары)	450 г	600 Вт	12-15 мин.
Гарнир, мысалы: күріш, кеспелер ¹	250 г	600 Вт	3-7 мин.
Гарнир, мысалы: күріш, кеспелер ¹	500 г	600 Вт	8-12 мин.
Көкөністер, мысалы: асбұршақтар, брокколи, сәбіздер ¹	300 г	600 Вт	7-10 мин.
Көкөністер, мысалы: асбұршақтар, брокколи, сәбіздер ¹	600 г	600 Вт	14-17 мин.
Саумалдық ²	450 г	600 Вт	9-12 мин.

¹ Тағамға азғантай су мөлшерін қосыңыз.

² Су қоспай пісіру.

Микротолқындар режимінде тағамды жібіту, жылыту және пісіруге арналған кеңестер.

Микротолқындар режимінде тағамды жібіту, жылыту және пісіру кезінде оңтайлы нәтижесіне жету үшін мына кеңестерді орындаңыз.

Орналасқан жері	Ұсыныс
Сіздің тағамыңыз тым құрғақ.	■ Пісіру уақытын қысқартыңыз немесе микротолқынды қуатты азайтыңыз. ■ Тағамға көбірек сұйықтық қосып, қақпағын жабыңыз.

Орналасқан жері	Ұсыныс
Уақыт өткеннен кейін ыдыс еріген жоқ, қызған жоқ немесе дайын болмады.	Пісіру уақытын арттырыңыз. Ірі және биіктігі тым жоғары өнімдерді өңдеу ұзаққа созылады.

Орналасқан жері	Ұсыныс
Уақыт өткеннен кейін тағамның іші ылғалды, ал сырты қызып кетеді.	- Арасында араластырыңыз. - Микротолқынды қуатты азайтып, пісіру уақытын ұзартыңыз.

Орналасқан жері	Ұсыныс
Еріткеннен соң құс немесе ет сыртында аздап піскен болып ортасында әлі ерімеген.	- Микротолқынды қуатты азайтып. - Үлкен тағамды бірнеше рет айналдырыңыз.

20.3 Жылыту

Бұл құрылғыда тағамдарды ысытуға мүмкін.

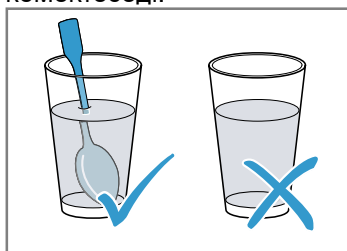
Микротолқынды режимінде жылыту

Микротолқынды тағамды жылытуға арналған ұсыныстарды ескеріңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйдіріп алу қаупі!

Сұйықтықты ысытуда температура асып кетуі мүмкін. Ол дегені, қайнату температурасы бу шықпаса да жетіледі. Ыдыстың кіші тербелуінде де абай болыңыз. Ыстық сұйықтық кенеттен қайнап, қатты шашырауы мүмкін.

- Жылыту кезінде әрқашан ыдысқа қасық салыңыз. Бұл кешіктірілген қайнатуды болдырмауға көмектеседі.



НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Пісіру бөлігінің ішкі бөлігіне металл тиюі құрылғыны немесе есіктің ішкі әйнегін зақымдауы мүмкін, ұшқын тудыруы мүмкін.

- Металл заттардың (мысалы, стакандағы қасық) пісіру бөлімінің қабырғалары мен есіктің ішкі бөлігінен кем дегенде 2 см қашықтықта орналасқанына көз жеткізіңіз.

Жазба:

Дайындау жөніндегі нұсқаулар

- Микротолқынды пешке қауіпсіз, қақпағы бар ыдыс-аяқты қолданыңыз. Сондай-ақ, жабу үшін табақшаны немесе микротолқынды пештің қақпағын пайдалануға болады. Дайын тағамдарды қаптаудан алып шығыңыз.
- Ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.
- Тағамдарды арасында араластырып немесе аударып тұрыңыз.
- Дайын болғаннан кейін өнімдерді 2-5 минутқа қалдырыңыз.
- Тағамдар ыстығын ыдысқа өткізеді. Ыдыс қатты ысып кетуі мүмкін. Қорғаныш қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Оңтайлы нәтижелерге қол жеткізу үшін өнімдерді немесе дайын тағамдарды 600 Вт дейін қыздыруды ұсынамыз. Егер қаптамада жоғары микротолқынды қуат көрсетілсе, уақытты ұлғайтыңыз.

Тағамдар	Салмағы	Қысқа толқындар қуаты	Пісіру уақыты
Дайын тағам, салқындатылған	1 порция	600 Вт	5-8 мин.
Сусындар ^{1, 2, 3}	125 мл	boost	40-50 сек.
Сусындар ^{1, 2, 3}	200 мл	boost	1-2 мин.
Сусындар ^{1, 2, 3}	500 мл	boost	2-3 мин.
Емізулі балаларға арналған тағам, мысалы: кішкене бөтелкедегі сүт ^{4, 5, 3}	50 мл	600 Вт	шам. 20-30 сек
Емізулі балаларға арналған тағам, мысалы: кішкене бөтелкедегі сүт ^{4, 5, 3}	100 мл	600 Вт	30-40 сек.

¹ Қасықты стаканға салыңыз.

² Алкогольді ішімдіктерді қатты қыздырмаңыз.

³ Температураны міндетті ретте бақылаңыз.

⁴ Балаларға арналған тағамды емізіксіз немесе қақпақсыз жылылығыңыз.

⁵ Қыздырғаннан соң әбден шайқаңыз.

⁶ Пісіру процесін мезгіл-мезгіл басқарыңыз.

⁷ Ет бөліктерін бір бірінен ажырату.

Тағамдар	Салмағы	Қысқа толқындар қуаты	Пісіру уақыты
Емізулі балаларға арналған тағам, мысалы: кішкене бөтелкедегі сүт ^{4, 5, 3}	200 мл	600 Вт	50-60 сек.
Сорпа, 1 тәрелке ⁶	әр бірі 175 г	600 Вт	2-3 мин.
Сорпа, 2 тәрелке ⁶	әр бірі 175 г	600 Вт	3-4 мин.
Тұздықтағы ет ⁷	500 г	600 Вт	7-10 мин.
Қою сорпа ⁶	400 г	600 Вт	4-5 мин.
Қою сорпа ⁶	800 г	600 Вт	7-8 мин.
Көкөністер, 1 порция ⁶	150 г	600 Вт	2-3 мин.
Көкөністер, 2 порция ⁶	300 г	600 Вт	3-4 мин.

¹ Қасықты стақанға салыңыз.

² Алкогольді ішімдіктерді қатты қыздырмаңыз.

³ Температураны міндетті ретте бақылаңыз.

⁴ Балаларға арналған тағамды емізгісіз немесе қақпақсыз жылылығыңыз.

⁵ Қыздырғаннан соң әбден шайқаңыз.

⁶ Пісіру процесін мезгіл-мезгіл басқарыңыз.

⁷ Ет бөліктерін бір бірінен ажырату.

20.4 Пісу

Осы құрылғыда тағамды пісіре аласыз.

Микротолқын арқылы дайындау

Жазба:

Дайындау жөніндегі нұсқаулар

- Ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.
- Тағамды ыдысқа біркелкі орналастырыңыз. Жалпақ тағам биіктен тезірек піседі.
- Микротолқынды пешке қауіпсіз, қақпағы бар ыдыс- аяқты қолданыңыз. Сондай-ақ, жабу үшін табақшаны немесе микротолқынды пештің қақпағын пайдалануға болады. Дайын тағамдарды қаптаудан алып шығыңыз.
- Тағамдардың өз дәмі сақталады. Тұз бен дәмдеуіштің орташа мөлшерін қолданыңыз.
- Дайын болғаннан кейін өнімдерді 2-5 минутқа қалдырыңыз.
- Тағамдар ыстығын ыдысқа өткізеді. Ыдыс қатты ысып кетуі мүмкін. Қорғаныш қолғаптарды пайдаланыңыз.
- Оңтайлы нәтижелерге қол жеткізу үшін өнімдерді немесе дайын тағамдарды 600 Вт дейін қыздыруды ұсынамыз. Егер қаптамада жоғары микротолқынды қуат көрсетілсе, уақытты ұлғайтыңыз.

Тамақтар	Салмағы	Микротолқынды қуат	Ұзақтығы
Тұтас тауық еті, жаңа піскен, ішегі жоқ ¹	1200 г	600 Вт	25-30 мин.
Балық филесі, жаңа піскен ²	400 г	600 Вт	6-11 мин.
Көкөністер, жаңа піскен ^{3, 2, 4}	250 г	600 Вт	5-9 мин.
Көкөністер, жаңа піскен ^{3, 2, 4}	500 г	600 Вт	10-15 мин.
Картоп ^{3, 2, 4}	250 г	600 Вт	7-9 мин.
Картоп ^{3, 2, 4}	500 г	600 Вт	10-12 мин.
Картоп ^{3, 2, 4}	750 г	600 Вт	15-20 мин.
Күріш ^{5, 4}	125 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 4-5 мин. 1. 12-15 мин.
Күріш ^{5, 4}	250 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 6-8 мин. 1. 15-18 мин.
Тәттілер, мысалы, пудинг (лезде) ⁴	500 мл	600 Вт	5-8 мин.
Жеміс компоты ⁴	500 г	600 Вт	9-12 мин.

¹ Тағамды жалпы уақыттың 1/2 өткеннен соң аударыңыз.

² Тағамға азғантай су мөлшерін қосыңыз.

³ Бір қалыпты бөліктерге кесіңіз.

⁴ Арасында абайлап араластыру.

⁵ Екі есе көп сұйықтық қосыңыз.

Пудинг ұнтағынан жасалған пудинг

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Қыздырылған тамақ жылулық береді. Ыдыс-аяқ өте ыстық болуы мүмкін.

- ▶ Ыдыс-аяқ пен керек-жарақтарды пісіру бөлімінен алу үшін әрқашан пештің қолғаптарын пайдаланыңыз.
- 1. Қаптамадағы нұсқауларға сәйкес, пудинг пакетін қант пен кішкене сүтпен микротолқынды пеште қолдануға болатын биік ыдыста араластырыңыз, сонда түйіршіктер болмайды.

- 2. Қалған сүтті қосып, қайтадан араластырыңыз.
- 3. Ыдысты пісіру камерасына салыңыз да, құрылғының есігін жабыңыз.
- 4. Құрылғыны орнату нұсқауларына сәйкес реттеңіз.
- 5. 3 минуттан кейін бірінші рет араластырыңыз. Содан кейін қажетті консистенцияға жеткенше бір минуттан кейін араластыру керек. Ұзақтығы сүттің температурасына және қолданылатын ыдысқа байланысты.

Микротолқындағы попкорн

⚠ ЕСКЕРТУ – Күйіп қалу қатері!

Бітеу жабылған қаптамалар мен банкаларға қапталған консервілер қыздырылған кезде жарылып кетуі мүмкін.

- ▶ Қаптамада берілген нұсқаулықтарды әрқашан сақтаңыз.
- ▶ Жұмыс камерадан тағамдарды шығару үшін қорғаныс қолғаптарды пайдалаңыз.

НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

Микротолқынды режимінде попкорнді бірнеше рет қатарынан өте жоғары микротолқынды қуатпен дайындау, жұмыс камераны зақымдауы мүмкін.

- ▶ Пісіру арасында құрылғыны бірнеше минут суытыңыз.
- ▶ Микротолқындардың қуатын ең жоғары мәніне ешқашан орнатпаңыз.

- ▶ Максималды 600 ватт пайдаланыңыз.
- ▶ Попкорнмен пакеттерді шыны табаға әрқашан қойыңыз.

Жазба:

Дайындау жөніндегі нұсқаулар

- Ыдысты пісіру камерасының түбіне қойыңыз.
- Ыстыққа төзімді тегіс шыны ыдысты ғана қолданыңыз. Фарфор немесе дөңес төрелкені қолданбаңыз.
- Попкорн дорбасын таңбаланған бетін төмен қаратып ыдыстарға қойыңыз.
- Пісіру уақыты тағамның мөлшеріне байланысты.
- Қуырылған жүгері күйіп кетпес үшін, попкорн пакетің 1 мин.30 сек. соң алып, аз ғана сілкіп жіберіңіз. Сақ болыңыз, попкорн ыстық.

Тағамдар	Салмағы	Қысқа толқындар қуаты	Уақыт аралығы
Микротолқындағы попкорн ¹	1 қалта 100 гр.	600 Вт	2,5-3,5 мин.

¹ Попкорнмен пакеттерді шыны табаға әрқашан қойыңыз. Өндіріс мағлұматына мән беріңіз.

20.5 Грильде пісіру

Қытырлақ қабықты қуырып алу үшін, арналған гриль тағамды пайдалаңыз.

Жазба:

Дайындау жөніндегі нұсқаулар

- Алдын-ала қыздырмаңыз.
- Салмағы мен қалыңдығы бірдей бөліктерді қолданыңыз. Содан кейін, олар біркелкі қызарып, шырынды болып қалады.
- Стейктерді тікелей торға салыңыз. Торды шыны ыдысқа салыңыз. Таматын май мен ет суы ұстап алынады.
- Бөліктерді гриль қысқышымен аударыңыз. Егер Сіз шанышқымен етті тессеңіз, сөлі төгіліп кетеді де, етіңіз құрғақ боп қалады.
- Тек грильдегеннен соң, тағамды тұздап алыңыз. Бұл еттен су алып қояды.
- Қою түсті еттер, мыс.: ашық түсті бұзау мен шошқа етіне қарағанда, сиыр еті тезірек қызартады. Грильдегі ақ ет немесе балықтың кесектері көбінесе бетінде ашық қоңыр болады, бірақ ішкі жағынан пісірілген және шырынды.
- Гриль қыздыру элементі әрдайым сөніп, қайта қосылады. Бұл қалыпты жағдай. Жиілік белгіленген гриль режиміне байланысты.

- Грильдеуде түтін пайда болады.

Тағамдар	Көлем	Салмағы	Грильде пісіру режимі	Пісіру уақыты
Мойын стейктері, қалыңдығы шам 2 см	3-4 дана	әр бірі шам. 220 г	3 (қатты)	1-жағы шам. 15 мин. 2-жағы шам. 10-15 мин.
Гриль шұжықтары	4-6 дана	әр бірі шам. 100 г	3 (қатты)	1-жағы шам. 15-20 мин. 2-жағы шам. 10-15 мин.
Балық котлеттер ¹	2-3 дана	әр бірі шам. 150 г	3 (қатты)	1-жағы шам. 10 мин. 2-жағы шам. 15-20 мин.
Балық, бүтін, мысалы: бақтақ ¹	2-3 дана	әр бірі шам. 260 г	3 (қатты)	1-жағы шам. 15 мин. 2-жағы шам. 10-15 мин.
Тост наны (тосттауға дейін)	2-6 тілім		3 (қатты)	1-жағы шам. 4-5 мин. 2-жағы шам. 2-3 мин.
Тост пісіру	2-6 тілім		3 (қатты)	салындысына байланысты: 5-10 мин.

¹ Темір торды өсімдік майымен алдын ала майлаңыз.

20.6 Грильдеуді микротолқында қосқанда

Пісіру ұзақтығын қысқарту үшін гриль функциясын микротолқынды функциямен біріктіруге болады.

Грильдеуді микротолқында қосқанда

Жазба:

Дайындау жөніндегі нұсқаулар

- Ыдысты торға қойыңыз.
- Қуыру үшін биік табаны қолданыңыз. Тығыздалған ыдыста әзірлеу пісіру камерасын таза қылып сақтайды.
- Тауық еті мен оның бөлшектерін және де үйректің кеудесінің терісі жағын жоғары қаратып қойыңыз.
- Теріні шанышқымен тесіңіз.
- Көмеш пен граниттерге үшін үлкен, жалпақ ыдыстарды қолданыңыз.
Тар биік ыдыста пісетін тағамдарға көбірек уақыт қажет болып, үстіңгі жағы қоңыр болып піседі.
- Көмеш пен граниттерге құрылғы өшкеннен кейін, құрылғыда 5 минутқа қалдырыңыз.
- Ыдыстың үлкендігі пісіру камера ішіне сиятынына көз жеткізіңіз. Ыдыс тым үлкен болмау керек.
- Етті кесу алдында, шамамен 5-10 минут демалдырыңыз.
Осылай ет суы бір қалыпта таралып кескен кезде ағып кетпейді.
- Әрдайым максималды пісіру уақытын реттеңіз.
Реттелген уақыт өткен соң, тағамды тексеріңіз.
- Лазаньяны қаптамадан шығарып, микротолқынды пешке жарамды ыдысқа салыңыз.
- Шамамен 4-5 см биіктікте мұздатылған лазаньяны дайындаған кезде, ыдыстарды төңкерілген, микротолқынды пешке жарамды табаққа салыңыз.

Тағамдар	Салмағы	Грильде пісіру режимі	Қысқа толқындар қуаты	Пісіру уақыты
Қуырылған шошқа еті, мысалы: мойын стейк ¹	шам. 750 г	1 (жай)	360 Вт	35-40 мин.

¹ 15 мин. кейін аударыңыз.

² Тағамды араластыру керек емес.

³ Үстіне ірімшік себіңіз.

kk Сізде бәрі болып шығады!

Тағамдар	Салмағы	Грильде пісіру режимі	Қысқа толқындар қуаты	Пісіру уақыты
ет орамасы, максималды биіктігі 7 см	шам. 750 г	2 (орташа)	360 Вт	20-25 мин.
Тауық, жартысы ²	шам. 1200 г	3 (қатты)	360 Вт	35-40 мин.
Тауық бөліктері, мысалы: тауық ширегі ²	шам. 800 г	2 (орташа)	360 Вт	20-25 мин.
Үйрек төс еті ²	шам. 800 г	3 (қатты)	180 Вт	20-25 мин.
Нан көмеш (алдын-ала пісірілген ингредиенттерден) ³	шам. 1000 г	1 (әлсіз)	360 Вт	25-30 мин.
Лазанья, мұздатылған (шамамен 3 см жоғары)	350-450 г	3 (қатты)	360 Вт	12-15 мин.
Лазанья, мұздатылған (шамамен 4-5 см жоғары)	600-1000 г	3 (қатты)	360 Вт	25-30 мин.
Картоп гратині (шикі картоптан жасалған), максималды биіктігі 3 см	шам. 1000 г	2 (орташа)	360 Вт	25-30 мин.
Балық, қыздырып пісірілген	шам. 600 г	3 (қатты)	360 Вт	15 мин.
Сүзбе көмеш, максималды биіктігі 5 см	шам. 850 г	1 (әлсіз)	360 Вт	20-25 мин.

¹ 15 мин. кейін аударыңыз.

² Тағамды араластыру керек емес.

³ Үстіне ірімшік себіңіз.

20.7 Бақылауға арналған тағам

Бұл шолулар EN 60350-1: 2013 немесе IEC 60350-1: 2011 сәйкес және EN 60705: 2012, IEC 60705: 2010 стандарттарына сәйкес құрылғыны тексеруді жеңілдету үшін әр түрлі реттеуші органдарға арналған.

Микротолқын арқылы дайындау

Тағам	Микротолқын қуаты Вт	Пісіру уақыты, мин	Ескерту
Омлет, 1000 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 11-12 мин. 2. 8-10 мин.	Ыстыққа төзімді шыны қалып
Бисквит, 475 г	600 Вт	7-9 мин.	Ыстыққа төзімді шыны қалып, Ø 22 см
Ет орамасы, 900 г	600 Вт	20-25 мин.	Ыстыққа төзімді шыны қалып, Ø 28 см
Дайын тағам, суытылған, 1 порция	600 Вт	5-6 мин	Микротолқынды пеш

Микротолқында ерітіңіз

Тағам	Микротолқын қуаты Вт	Пісіру уақыты, мин	Ескерту
Ет, 500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5-6 мин. 2. 7-10 мин.	Ыстыққа төзімді шыны қалып, Ø 24 см

Микротолқынды пеште пісіру және грильдеу

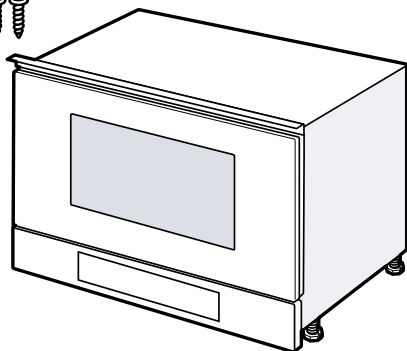
Тағам	Микротолқын қуаты Вт	Пісіру уақыты, мин	Ескерту
Картоп граниті, 1100 г	360 Вт + гриль деңгейі 2	25-35 мин.	Домалақ ыстыққа төзімді шыны қалып, Ø 22 см
Ас үй	-		Ұсынылмайды

21 Монтаждау нұсқаулығы

Осы ақпаратты құралды орнатқан кезде ескертіңіз.

**21.1 Жеткізілім жиынтығы**

Жеткізіп алған соң барлық бөлшектерді тасымалдау зақымдарын және жинақ толығына тексеріңіз.

**⚠ 21.2 Орнату барысында қауіпсіздік**

Құралды орнату барысында қауіпсіздік техникасы жөніндегі берілген нұсқауларды орындаңыз.

- Тек орнату нұсқаулығы бойынша мамандық орнату пайдалану қауіпсіздігін қамтамасыз етеді. Орнатушы орнатылған жерде кедергісіз жұмыс істеуі үшін жауапкер.
- Құрылғыны орамадан ашудан соң тексеріңіз. Тасымалдаудағы зақым жағдайында қоспаңыз.
- Орам материалы мен жабысқақ пленкаларды іске қосудан алдын жұмыс камерасынан және есіктен шығарып алыңыз.
- Керек-жарақтарды орнатуда орнату парақтарын ескеріңіз.
- Кіріктірме жиһаз 90 °C дейін температураға шыдамды болуы керек, шектес жиһаз алдылары 65 °C дейін.

- Құрылғыны декор немесе жиһаз есігінің арқасына орнатпаңыз. Әйтпесе қызып кетудің қаупі бар.
- Құрылғыны орнатпас бұрын жиһаз кесектерін орындаңыз. Жоңқаларды алып тастаңыз. Электр бөліктерінің жұмысына әсер етуі мүмкін.
- Құрылғыны тек арнайы жіберілген маман ғана ашасыз қоса алады. Қате қосу себебінен пайда болға зақымдар үшін кепілдік берілмейді.

⚠ ЕСКЕРТУ – Жарақаттану қатері!

Монтаждау барысында шығарылған бөлшектер өткір болуы мүмкін және кесуге әкелуі мүмкін.

- ▶ Қорғаныс қолғаптарын киіңіз.

⚠ ЕСКЕРТУ – Өрт шығу қатері!

Ұзартылған желілік кабельді және рұқсат етілмеген адаптерді пайдалану қауіпті болып табылады.

- ▶ Ұзартқыш кабельді немесе көп ұялы қалыптарды пайдаланбаңыз.
- ▶ Желілік кабелі тым қысқа болса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

21.3 Орнатылатын жиһаз

Бұл құрылғы тек кірістіруге арналған. Құрылғы үстел үстінде немесе шкаф ішінде жұмыс істеуге арналмаған.

Кіріктірме шкафта құрылғы артында қабырға болмауы тиіс. Минималды орнату биіктігі 850 мм. Желдеткіш саңылаулар мен сорғыш саңылаулары жабылмауы керек.

21.4 Электр желісіне қосу

Құрылғыны электр желісіне қауіпсіз жалғау үшін, берілген нұсқауларды орындаңыз.

- Құрылғы I қорғау класына сәйкес келеді, сондықтан оны тек қорғаныш кабелімен қосып пайдалануға болады.
- Сақтандыру зауыттық тақтайшадағы қуат деректері және жергілікті қағидалар бойынша орындалуы керек.
- Кез-келген монтаж жұмыстары жүргізілгенде, құрылғы қуат көзінен ажыратылған болуы керек.

- Құрылғыны тек жеткізілген қосу сымына қосу мүмкін.
- Жалғау кабелін құрылғының артына қосу керек. 5 м электр сымын қызмет көрсету бөлімінен сатып алуға болады.
- Желілік кабельді тек түпнұсқа кабельге ауыстыруға болады. Тек қызмет көрсету бөліміне тапсырыс беріп алынған кабельге ауыстыруға болады.

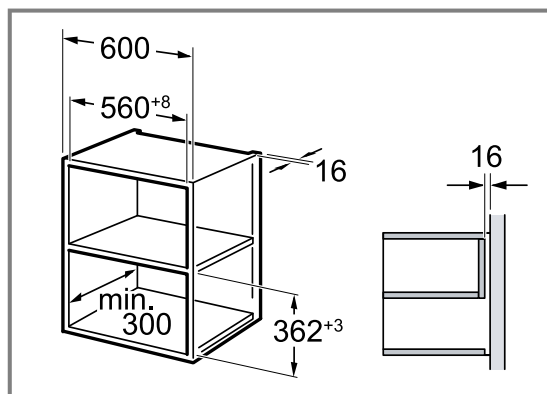
Құрылғыны электр желісіне қосу

Жазба: Бұл құрылғыны тек ережелер бойынша орнатылған, қорғалған контактілі розеткаға қосуға болады.

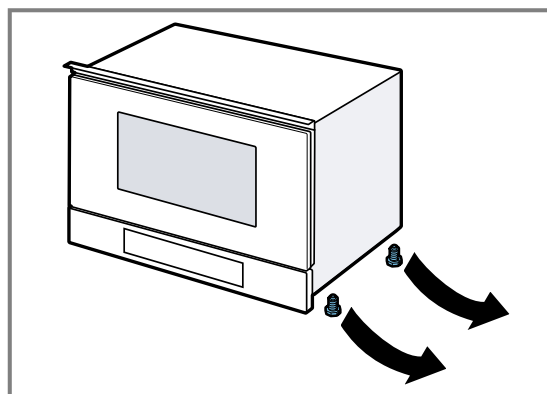
1. Құрылғыға желілік жалғағыш сымның әлсіз ток құрылғыларына арналған ашасын салыңыз. Әлсіз токты құрылғыларға арналған желілік кабель ашасының нық жалғанғанына көз жеткізіңіз.
2. Құрылғының желілік ашасын құрылғының жанындағы розеткаға салыңыз. Құрылғы орнатылған болса, желіге қосу кабелінің ашасы қолжетімді болуы тиіс. Егер бұл мүмкін болмаса, барлық полюстерді орнату шарттарына сәйкес ашу үшін бекітілген сымдарда арнайы ажыратқыш қарастырылуы керек.

21.5 Жар шкафы ішіне орнату

Колонна шкафы үшін орнату өлшемдерін және қауіпсіздік арақашықтықтарын ескеріңіз.

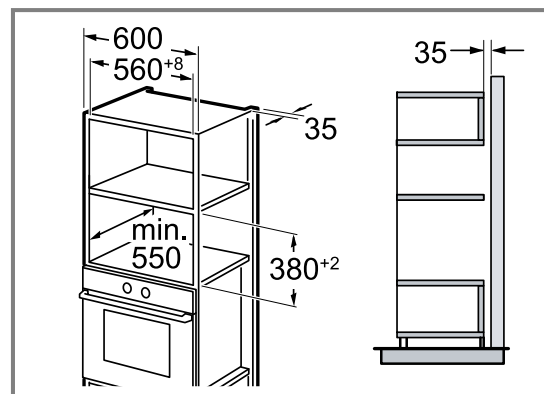


Құрылғыны, жабдықтар кедергісіз алынатын жағдайдағы биіктікте орнатыңыз. Тіреу аяқтарын алып тастаңыз.

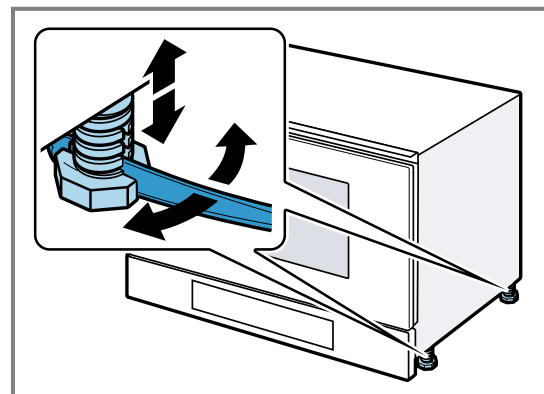


21.6 Бағаналы шкафына орнату

Колонна шкафы үшін орнату өлшемдерін және қауіпсіздік арақашықтықтарын ескеріңіз.

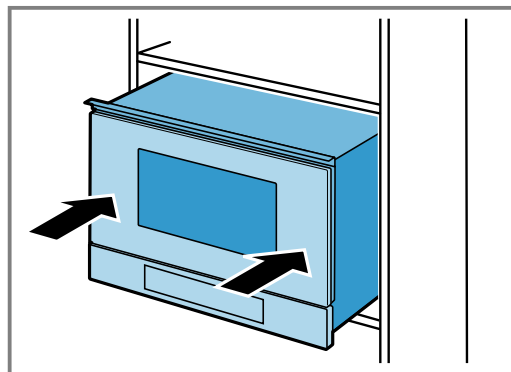


Құрылғыны, жабдықтар кедергісіз алынатын жағдайдағы биіктікте орнатыңыз. Тіреу аяқтарын реттеңіз.



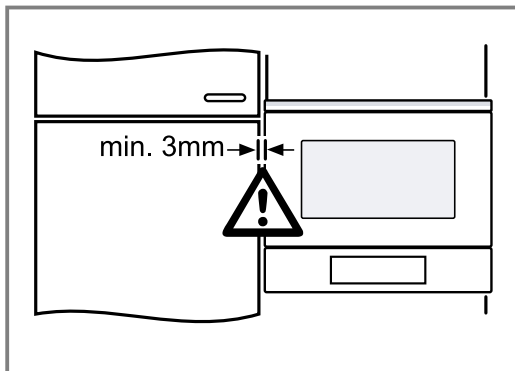
21.7 Құрылғыны орнату

1. Құрылғыны толық орнатыңыз.



Онда қосу кабелін бүктемеңіз, қыспаңыз немесе өткір шет үстінен өткізбеңіз.

2. Іргелес құрылғыларға дейінгі қашықтықты тексеріңіз.

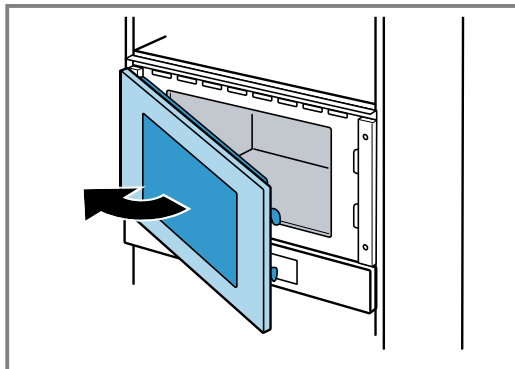


3. НАЗАР АУДАРЫҢЫЗ!

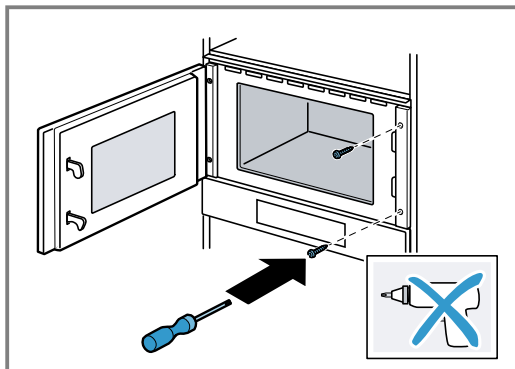
Құрылғы есігін ашқан кезде, құрылғы алға қисаюы мүмкін.

- Құрылғының есігін ашқанда, оны тік тұрған күйінде ұстаңыз.

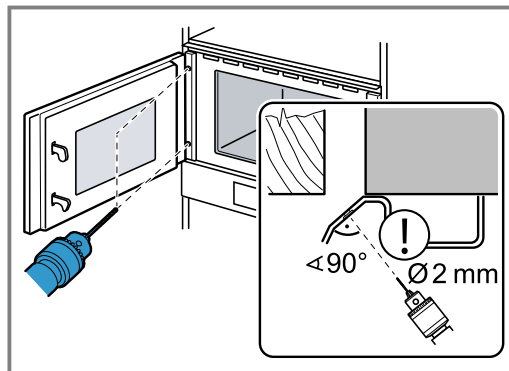
Құрылғы есігін асықпай, жайлап ашыңыз.



4. Құрылғыны жиһазға, ілмектің қарама-қарсы жағынан бекітіңіз.



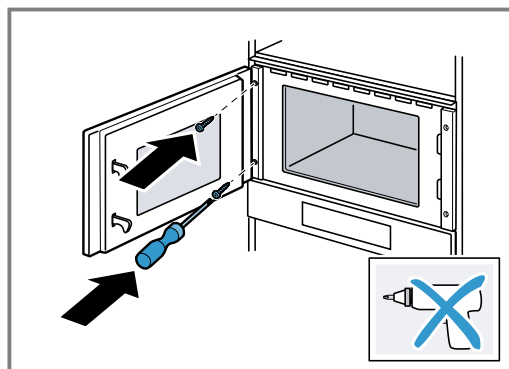
5. Жиһаздағы ілмектердің бүйіріндегі бұрандаларға арналған тесіктерді, алдын-ала бұрғылаңыз.



Есік ілмектерін жабыңыз.

Диаметрі 2 мм болатын қол бұрғысын қолданыңыз.

6. Жоңқаны пісіру камерасынан алып тастаңыз.
7. Құрылғыны жиһазға ілмектің жағынан бекітіңіз.



8. Қолданар алдында, орауыш пен жабысқақ лентаны пісіру камера мен құрылғының есігінен алыңыз.

21.8 Құрылғыны шешіңіз

1. Құрылғыны кернеуден босату.
2. Бекіту бұрандаларын босатыңыз.
3. Құрылғыны сәл көтеріп, оны толығымен алып тастаңыз.

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	34
2	Во избежание материального ущерба	38
3	Защита окружающей среды и экономия	39
4	Знакомство с прибором	40
5	Аксессуары	42
6	Перед первым использованием	42
7	Стандартное управление	42
8	Микроволны	43
9	Комбинированный режим с микроволнами	45
10	Приготовление на гриле	46
11	Блюда	46
12	Функции времени	48
13	Блокировка для безопасности детей	50
14	Базовые установки	50
15	Программа для поддержания чистоты	51
16	Очистка и уход	51
17	Устранение неисправностей	53
18	Утилизация	55
19	Сервисная служба	55
20	У Вас все получится!	55
21	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	64
21.2	Безопасность при монтаже	64

1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- под присмотром. Необходимо постоянно контролировать кратковременный процесс приготовления пищи.
- для бытового использования или использования в аналогичных целях, например: на кухнях для сотрудников магазинов, офисов и других коммерческих предприятий; в сельскохозяйственных организациях; клиентами в гостиницах или других вариантах размещения, предусматривающих питание.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

Этот прибор соответствует норме EN 55011 или CISPR 11. Этот продукт относится к группе 2, классу B. Принадлежность к группе 2 означает, что для нагрева пищевых продуктов создаются микроволны. Принадлежность к классу B означает, что прибор предназначен для бытового использования.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.

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

1.4 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Аксессуары", Страница 42

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.

- ▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▶ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие.

- ▶ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Пары алкоголя могут воспламеняться в горячей рабочей камере. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ($\geq 15\%$ алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

Петли дверцы прибора подвижны при открытии и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При некачественном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 55

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Микроволновая печь

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАЖНЫМИ УКАЗАНИЯМИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ И СОХРАНИТЕ ИХ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▶ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Продукты, их упаковка и контейнеры для хранения могут загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке.
- ▶ Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или из других воспламеняющихся материалов можно только под личным наблюдением.
- ▶ Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Всегда следуйте указаниям, приведенным в данном руководстве по эксплуатации.
- ▶ Не сушите продукты в микроволновой печи.
- ▶ Не размораживайте и не нагревайте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб при слишком высокой мощности микроволн или длительном времени.

Масло для приготовления пищи может загореться.

- ▶ Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность взрыва!

Жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде могут взорваться.

- ▶ Никогда не нагревайте жидкости или другие продукты питания в плотно закрытой посуде.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Продукты с твердой кожурой или шкуркой могут лопнуть во время и после нагревания.

- ▶ Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца в скорлупе.
- ▶ Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- ▶ При приготовлении яичницы-глазуньи проколите желток.

- ▶ У продуктов питания с твёрдой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок кожа или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

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 запаивающая упаковка и закатанные в банки продукты при нагревании могут лопнуть.

- ▶ Всегда соблюдайте указания на упаковке.
- ▶ Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

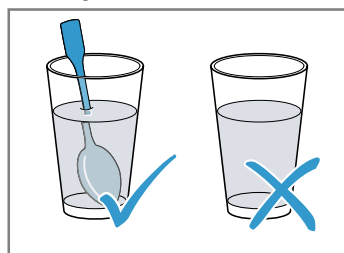
Использование прибора не по назначению опасно. Например, слишком горячая домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное могут привести к ожогам.

- ▶ Запрещается сушить в приборе продукты или одежду.
- ▶ Запрещается нагревать в приборе домашнюю обувь, крупяные или зерновые подушечки, губки, влажные тряпки и тому подобное.
- ▶ Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- ▶ При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.

- ▶ Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

Использование металлической посуды или ёмкостей, а также посуды с металлической фурнитурой в режиме микроволн может вызвать образование искр. Это может привести к повреждению прибора.

- ▶ Запрещается использовать металлические ёмкости в режиме микроволн.
- ▶ Используйте только посуду, предназначенную для микроволновой печи, или режим микроволн в комбинации с видом нагрева.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Прибор работает под высоким напряжением.

- ▶ Никогда не вскрывайте корпус прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!

Неправильная очистка может повредить поверхность прибора, сократить срок его службы и привести к возникновению опасных ситуаций, например, утечке микроволновой энергии.

- ▶ Очищайте прибор своевременно и сразу же удаляйте из него остатки продуктов.
- ▶ Всегда следите за чистотой рабочей камеры, уплотнителя дверцы, дверцы и ограничителя открывания дверцы.

→ "Очистка и уход", Страница 51

Не используйте прибор, если повреждена дверца или ее уплотнитель. Возможен выход энергии микроволн наружу.

- ▶ Не используйте прибор, если повреждены дверца рабочей камеры, уплотнитель дверцы или пластиковая рама.
 - ▶ Ремонт прибора должен производиться только специалистами 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.

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!

Находящиеся в нагретой рабочей камере пары алкоголя могут воспламениться и привести к необратимому повреждению прибора. В результате дефляции дверца прибора может быть выбита вырывающимися парами. Стекла дверцы могут разбиться и разлететься на осколки. Возникающее отрицательное давление может привести к сильной деформации внутренней поверхности рабочей камеры.

- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ($\geq 15\%$ алк.) (например, при добавлении в блюдо).

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной появления ржавчины.

- ▶ Протирайте конденсат каждый раз после завершения приготовления. После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
- ▶ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- ▶ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- ▶ Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.

- ▶ Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
- ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

Сидеть на дверце прибора или облокачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.

- ▶ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.

2.2 Микроволновая печь

При пользовании микроволновой печью соблюдайте данные указания.

ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

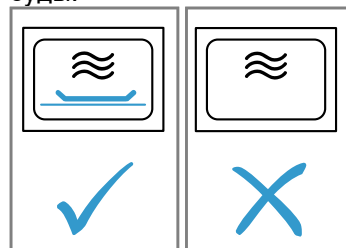
- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Алюминиевая посуда, помещённая в прибор, может вызвать искровые разряды. Прибор может повредиться из-за искрообразования.

- ▶ Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду.

Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке.

- ▶ Никогда не запускайте режим микроволн, не установив блюдо в рабочую камеру. Исключением является кратковременная проверка пригодности посуды.



Приготовление попкорна в режиме микроволн несколько раз подряд при слишком высокой мощности микроволн может привести к повреждению рабочей камеры.

- ▶ Дайте прибору остыть в течение нескольких минут между приготовлениями.
- ▶ Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн.
- ▶ Используйте максимум 600 Вт.
- ▶ Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Использование неподходящей посуды может привести к повреждению прибора или травмированию.

- ▶ В режиме гриля или комбинированном режиме с микроволнами используйте только термостойкую посуду.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Во время приготовления открывайте дверцу прибора как можно реже.

- Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительный подогрев прибора.

Одновременный разогрев двух чашек с жидкостью.

- При одновременном разогреве нескольких блюд расходуется меньше энергии, чем при разогреве нескольких блюд последовательно.

Отключите дисплей в базовых установках.

- Прибор расходует меньше электроэнергии в режиме ожидания.

Примечания

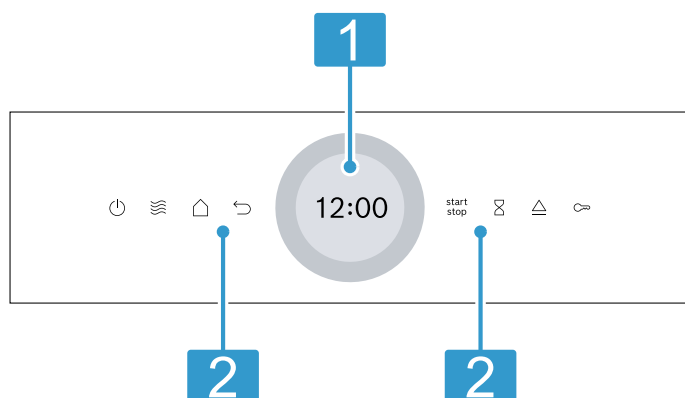
- В режиме ожидания яркость дисплея автоматически снижается до уровня 1.
- Прибор потребляет:
 - в режиме ожидания с выключенным дисплеем макс. 0,5 Вт

4 Знакомство с прибором

4.1 Панель управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.

В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.



- 1 Дисплей с установочным кольцом**
Для настройки прибора используется дисплей с цифровым установочным кольцом. На нем отображаются текущие установочные значения, опции для выбора или текстовые указания.
→ "Сенсорный дисплей", Страница 40

- 2 Сенсорные поля**
Сенсорные поля используются для прямой настройки различных функций.
→ "Сенсорные поля", Страница 40

4.2 Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

Сенсорное поле	Функция
	Включение или выключение прибора. → "Стандартное управление", Страница 42
	Прямой доступ к микроволновой печи → "Микроволны", Страница 43
	Сброс установки.
	Запуск или прерывание режима. → "Стандартное управление", Страница 42
	Выбор таймера.
	Активация или деактивация функции блокировки для безопасности детей.

Сенсорное поле	Функция
	Открытие дверцы прибора
	Открытие меню «Режимы работы».

4.3 Сенсорный дисплей

На сенсорном дисплее отображаются опции для выбора и выполненные установки выбранной функции. Для выбора одного из пунктов нажмите на соответствующее текстовое поле.

Цифровое установочное кольцо

С помощью цифрового установочного кольца вокруг дисплея можно изменять установочные значения. При достижении минимального или максимального значения температуры это значение остается на дисплее. При необходимости измените значение в обратную сторону с помощью установочного кольца. Медленно двигая пальцем, с помощью установочного кольца можно точно установить значения. При установке времени можно непосредственно выбрать на установочном кольце точку, соответствующую нужному количеству минут или секунд, например, нажать вниз для 30 минут/секунд.

Зона настройки

В центре дисплея находится зона настройки. В зоне настройки показываются возможные в настоящее время опции выбора и уже активные установки. Меню и дополнительные возможности установки расположены по горизонтали. Списки для выбора функций расположены по вертикали. Для «перелистывания» зоны настройки проведите пальцем по дисплею. Для выбора функции нажмите на функцию на дисплее.

Возможные символы в зоне настройки

Символ	Значение
	Подтвердить установочное значение.
	Отменить установочное значение.
	Изменить установочное значение во время работы.

4.4 Автоматическая кнопка открывания дверцы

При активировании автоматического открывания дверца прибора слегка открывается. Дверцу прибора можно полностью открыть вручную.

Примечания

- При отключении электроэнергии автоматическое открывание дверцы не работает. Вы можете открыть дверцу вручную.
- При открывании дверцы прибора во время работы выполнение режима приостанавливается.
- Работа прибора не возобновится автоматически при закрывании дверцы. Запустите режим работы.

- Если прибор был выключен в течение длительного времени, дверца прибора при нажатии кнопки открывания дверцы открывается с задержкой.

4.5 Виды нагрева и функции

Для того, чтобы вы могли выбрать подходящий вид нагрева для вашего блюда, здесь мы объясним различия и опишем области применения.

Наименование	Мощность/режимы	Применение
Микр. печь	90/180/360/600/"boost"	Для размораживания, доведения до готовности и разогревания блюд и жидкостей. → "Микроволны", Страница 43
Гриль	Режимы гриля: ■ 1 = слабый ■ 2 = средний ■ 3 = сильный	Приготовление на гриле плоских продуктов, таких как колбаски или тосты. Запекание продуктов. → "Приготовление на гриле", Страница 46
Комбинированный режим с микроволнами	90/180/360 Вт + режимы гриля 1/2/3	Выпекание запеканок и гратенов. Блюда подрумяняются. → "Комбинированный режим с микроволнами", Страница 45
Блюда		Для приготовления многих блюд предусмотрены предварительно запрограммированные установки.
Очистка		Выберите режим очистки для рабочей камеры. → "Программа для поддержания чистоты", Страница 51
Базовые установки		Задайте базовые установки. → "Базовые установки", Страница 50

4.6 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

Самоочищающиеся поверхности

Верхняя панель рабочей камеры является самоочищающейся. Самоочищающиеся поверхности имеют пористое матовое керамическое покрытие и шероховатую поверхность. Во время работы прибора брызги жира от жарения или приготовления на гриле поглощаются самоочищающимися поверхностями и удаляются.

Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается освещение рабочей камеры. Если дверца прибора открыта более 15 минут, освещение рабочей камеры отключается.

Для большинства видов нагрева и функций внутреннее освещение рабочей камеры во время работы режима включено. После завершения работы освещение рабочей камеры отключается.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит через вентиляционные прорези над дверцей прибора.

ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

- Не закрывайте вентиляционные прорези.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения. В режиме микроволн прибор не нагревается, но охлаждающий вентилятор всё равно включается. Охлаждающий вентилятор может продолжать работу, даже если режим микроволн завершён.

4.7 Конденсат

Во время доведения блюд до готовности в рабочей камере и на дверце прибора может скапливаться конденсат. Скопление конденсата является нормой и не влияет на функционирование прибора. После завершения приготовления протрите конденсат.

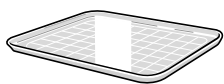
4.8 Дверца прибора

Дверцу прибора можно открыть с помощью . Если открыть дверцу прибора во время работы, работа прибора приостановится. Когда дверца прибора будет закрыта, продолжит выполнение режима можно с помощью .

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности	Применение
Решётка	 - Решетка не подходит для максимальной мощности микроволн - Решетка для приготовления на гриле и запекания - Решетка, как место для размещения посуды
Стекланный противень	 - Защита от брызг при приготовлении на гриле прямо на решетке - Поставьте решетку в стеклянный противень - Пригодно для использования с микроволнами

6 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

6.1 Первый ввод в эксплуатацию

Необходимо выполнить установки для первого ввода в эксплуатацию перед началом эксплуатации прибора.

Первый ввод в эксплуатацию

- Включите прибор кнопкой .
 - ✓ Появится первая установка.
- Чтобы при необходимости изменить установку, нажмите на значение в списке или измените значение с помощью установочного кольца.
Возможные установки:
 - Язык
 - Время суток
- Нажмите на  и перейдите к следующей установке.
- Просмотрите установки и при необходимости измените их.
 - ✓ После последней установки на дисплее появляется сообщение о завершении настройки.

6.2 Очистка прибора перед первым использованием

Перед первым использованием прибора необходимо очистить рабочую камеру и принадлежности.

- Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, принадлежностей или других предметов.
- Протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканевой салфеткой.
- Закройте дверцу прибора.
- Во время нагревания прибора проветривайте помещение.
- Установите режим гриля 3.
- Установите продолжительность на 15 минут.
- Дайте прибору остыть.
- После того, как рабочая камера остынет, протрите гладкие поверхности тканевой салфеткой с мыльным раствором.

6.3 Чистка принадлежностей

- Тщательно очистите принадлежности салфеткой из мягкой ткани и мыльным раствором.

7 Стандартное управление

7.1 Включение прибора

- Нажмите .
- ✓ Прибор готов к работе.

7.2 Выключение прибора

- Нажмите .
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.
- ✓ На дисплее на несколько минут отображается время суток.

7.3 Включение режима

- Нажмите .

7.4 Прерывание работы

- Откройте дверцу прибора или нажмите .
 - ✓ Работа прибора приостанавливается.
- Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите .
 - ✓ Выполнение режима возобновляется.

7.5 Отмена режима

- ▶ Нажмите .
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

8 Микроволны

В режиме микроволн можно особенно быстро приготовить, разогреть или разморозить пищу.

8.1 Мощность микроволн

Здесь приведен обзор мощности микроволн и рекомендации по их применению.

Мощность микроволн в Вт	Макс. время выполнения, часы	Применение
90 Вт	1:30	Щадящее размораживание продуктов.
180 Вт	1:30	Размораживание и доведение до готовности продуктов.
360 Вт	1:30	Доведение до готовности мяса и рыбы или щадящее разогревание блюд.
600 Вт	1:30	Разогревание блюд и доведение их до готовности.
boost	0:30	Разогревание жидкостей.

Примечания

- Для защиты прибора максимальная мощность микроволн "boost" постепенно снижается до 600 Вт в течение первых минут. Максимальная мощность снова доступна по завершении времени охлаждения прибора.
- Мощность микроволн не совпадает с фактической потребляемой мощностью прибора.

8.2 Принадлежности и посуда для использования в режиме микроволн

Чтобы равномерно разогревать блюда и не повредить прибор, используйте подходящую посуду и принадлежности.

Заметка: Прежде чем использовать посуду в микроволновой печи, ознакомьтесь с информацией от производителя. В случае сомнений проведите проверку пригодности посуды.

→ "Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи", Страница 44

Пригодно для использования с микроволнами

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из термостабильного материала, подходящего для использования в микроволновой печи: ■ Стекло ■ Стеклокерамика ■ Фарфор ■ Термостабильный пластик ■ Полностью глазурованная керамика без трещин	Эти материалы пропускают микроволны. Микроволны не повреждают жаропрочную посуду.
Металлические приборы	Заметка: Чтобы избежать задержки закипания, вы можете использовать металлические приборы, например, ложку в стакане.

ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

- ▶ Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Не пригодно для использования в микроволновой печи

Посуда и принадлежности	Обоснование
Посуда из металла	Металл не пропускает микроволны. Продукты почти не нагреваются.
Посуда с золотистой или серебристой отделкой	Микроволны могут повредить золотой и серебряный декор. Рекомендация: Используйте посуду только в том случае, если производитель гарантирует, что посуда подходит для применения в микроволновой печи.

8.3 Проверка посуды на пригодность для использования в микроволновой печи

Проверьте пригодность посуды к использованию в микроволновой печи при помощи специального теста. Пустую посуду можно использовать в режиме микроволн только во время проведения проверки пригодности.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Поставьте пустую посуду в рабочую камеру.
2. Установите максимальную мощность микроволн на ½ – 1 минуту.
3. Запустите режим работы.
4. Проверка посуды происходит следующим образом:
 - Если посуда осталась холодной или теплой, она подходит для использования в микроволновой печи.
 - Если посуда стала горячей или возникли искры, прервите проверку пригодности. Посуда не подходит для использования в микроволновой печи.

8.4 Установка мощности микроволн

Заметка:

Убедитесь, что вы правильно используете режим микроволн:

- Соблюдайте указания по технике безопасности. → *Страница 36*
- Соблюдайте указания по предотвращению материального ущерба. → *Страница 38*
- Следуйте указаниям по применению посуды и принадлежностей, пригодных для использования в микроволновой печи.

1. Нажмите "Микр. печь" в меню.
 - Или непосредственно через сенсорное поле  выберите режим микроволн.
2. Нажмите на мощность микроволн в ваттах.

3. Установите мощность микроволн с помощью установочного кольца.
4. Для подтверждения мощности микроволн нажмите на дисплее .
5. Нажмите  "Время приготовл.". Для приготовления в режиме микроволн всегда необходимо устанавливать время приготовления.
6. Для изменения установленного времени приготовления нажмите на соответствующее значение времени, например индикацию минут "м" или секунд "с".
 - ✓ Выбранное значение выделяется синим цветом.
7. Установите время приготовления с помощью установочного кольца. При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью .
8. Для подтверждения установленного времени приготовления нажмите на дисплее на .
9. Запустите режим с помощью  ^{start} _{stop}.
 - ✓ Режим микроволн запускается и начинается отсчет времени приготовления. При максимальной мощности микроволн "boost" на дисплее показывается снижение мощности.
 - ✓ По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.
10. По истечении времени приготовления:
 - При необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .
11. Просушите рабочую камеру.

Рекомендация: Чтобы максимально использовать возможности прибора, вы можете руководствоваться информацией в рекомендациях по установкам.
→ "У Вас все получится!", Страница 55

8.5 Изменение мощности микроволн

Вы можете изменить мощность микроволн в процессе выполнения режима.

1. Нажмите .
2. Нажмите на установленную мощность микроволн.
3. Установите мощность микроволн с помощью установочного кольца.
4. Нажмите .

8.6 Изменение времени приготовления

1. Нажмите .
2. Нажмите на установленную "Время приготовл.".
3. Для изменения установленного времени приготовления нажмите на соответствующее значение времени, например индикацию минут "м" или секунд "с".
 - ✓ Выбранное значение выделяется синим цветом.
4. Установите время приготовления с помощью установочного кольца. При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью .
5. Нажмите .

8.7 Доведение блюд до готовности

По истечении времени приготовления блюдо можно довести до готовности.

1. Нажмите "Увеличить вр. пригот."
2. Установите нужное время приготовления.
→ "Установка времени приготовления",
Страница 48
С помощью  установленное время приготовления можно сбросить.
3. Нажмите ✓.
4. Запустите режим с помощью .

8.8 Прерывание работы

1. Откройте дверцу прибора или нажмите .
✓ Работа прибора приостанавливается.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите .
✓ Выполнение режима возобновляется.

8.9 Отмена режима

- ▶ Нажмите .
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

9 Комбинированный режим с микроволнами

Чтобы сократить время приготовления или чтобы разогреть блюдо и одновременно подрумянить его, вы можете комбинировать режим «Гриль» с режимом микроволн.

Доступны следующие уровни мощности микроволн:

- 90 Вт
- 180 Вт
- 360 Вт

9.1 Настройка добавления микроволн

Требование: Прибор включен.

1. Нажмите "Гриль".
2. Нажмите "Режим".
 - С помощью установочного кольца выберите нужный режим гриля.
 - Нажмите ✓.
3. Нажмите "Добав. функ. микроволн".
 - С помощью установочного кольца выберите нужную мощность микроволн.
 - Нажмите ✓.
- ✓ На дисплее отображается предварительно установленное время приготовления.
4. Для изменения предварительно установленного времени приготовления нажмите "Время приготвл.".
 - С помощью установочного кольца выберите нужное время приготовления.
 - Нажмите ✓.
5. Если требуется установить время окончания, нажмите "Окончан.".
 - С помощью установочного кольца выберите нужное время.
 - Нажмите ✓.
6. Запустите режим с помощью .
- ✓ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.

9.2 Изменение режима гриля

Вы можете изменить режим гриля в процессе работы прибора.

1. Нажмите ^.
2. Нажмите на установленный режим гриля.
3. С помощью установочного кольца установите нужный режим гриля.
4. Нажмите ✓.

9.3 Изменение мощности микроволн

Вы можете изменить мощность микроволн в процессе выполнения режима.

1. Нажмите ^.
2. Нажмите на установленную мощность микроволн.
3. Установите мощность микроволн с помощью установочного кольца.
4. Нажмите ✓.

9.4 Изменение времени приготовления

1. Нажмите ^.
2. Нажмите на установленную "Время приготвл.".
3. Для изменения установленного времени приготовления нажмите на соответствующее значение времени, например индикацию минут "м" или секунд "с".
✓ Выбранное значение выделяется синим цветом.
4. Установите время приготовления с помощью установочного кольца.
При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью .
5. Нажмите ✓.

9.5 Доведение блюд до готовности

По истечении времени приготовления блюдо можно довести до готовности.

1. Нажмите "Увеличить вр. пригот."
2. Установите нужное время приготовления.
→ "Установка времени приготовления",
Страница 48
С помощью  установленное время приготовления можно сбросить.
3. Нажмите ✓.
4. Запустите режим с помощью .

9.6 Прерывание работы

1. Откройте дверцу прибора или нажмите .
✓ Работа прибора приостанавливается.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите .
✓ Выполнение режима возобновляется.

9.7 Отмена режима

- ▶ Нажмите .
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

10 Приготовление на гриле

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

10.1 Режимы гриля

Вы можете выбрать один из следующих режимов гриля.

Режим гриля	Блюдо
1 (слабая мощность)	■ Высокие запеканки ■ Суфле
2 (средняя мощность)	■ Тонкие запеканки ■ Рыба
3 (высокая мощность)	■ Колбаски ■ Тосты

10.2 Аварийное отключение

Для вашей безопасности прибор оснащен функцией аварийного отключения. Прибор автоматически отключается, если превышено допустимое время работы.

Продолжительность работы до отключения зависит от установок:

- Гриль: 90 минут

10.3 Установка приготовления на гриле

Требование: Прибор включен.

1. Нажмите "Гриль".
 2. Нажмите "Режим".
 3. Выберите нужный режим гриля.
 4. Нажмите ✓.
 5. При необходимости установите время приготовления.
 - Нажмите "Время приготовл."
 - С помощью установочного кольца установите нужное время приготовления.
 - Нажмите ✓.
 6. При необходимости установите время окончания.
 - Нажмите "Окончан."
 - Установите нужное время окончания с помощью установочного кольца.
 - Нажмите ✓.
 7. Запустите режим с помощью ^{start}stop.
- ✓ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.

10.4 Изменение режима гриля

Вы можете изменить режим гриля в процессе работы прибора.

1. Нажмите ^.
2. Нажмите на установленный режим гриля.
3. С помощью установочного кольца установите нужный режим гриля.
4. Нажмите ✓.

10.5 Изменение времени приготовления

1. Нажмите ^.
2. Нажмите на установленную "Время приготовл."
3. Для изменения установленного времени приготовления нажмите на соответствующее значение времени, например индикацию минут "м" или секунд "с".
 - ✓ Выбранное значение выделяется синим цветом.
4. Установите время приготовления с помощью установочного кольца.

При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью ⌚.
5. Нажмите ✓.

10.6 Доведение блюд до готовности

По истечении времени приготовления блюдо можно довести до готовности.

1. Нажмите "Увеличить вр. пригот."
2. Установите нужное время приготовления.

→ "Установка времени приготовления",
Страница 48

С помощью ⌚ установленное время приготовления можно сбросить.
3. Нажмите ✓.
4. Запустите режим с помощью ^{start}stop.

10.7 Прерывание работы

1. Откройте дверцу прибора или нажмите ^{start}stop.
- ✓ Работа прибора приостанавливается.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите ^{start}stop.
- ✓ Выполнение режима возобновляется.

10.8 Отмена режима

- ▶ Нажмите ⌚.
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

11 Блюда

Режим работы "Блюда" облегчает процесс приготовления различных блюд, автоматически выбирая оптимальные настройки.

11.1 Указания установкам для приготовления блюд

Чтобы добиться оптимальной степени готовности, соблюдайте следующие указания:

- Используйте только продукты отличного качества.
- Выньте продукты из упаковки и взвесьте. Если невозможно указать точный вес продукта, округлите его.

- Используйте только жаропрочную посуду, пригодную для использования в режиме микроволн, например стеклянную или керамическую.
- Поместите продукты в холодную рабочую камеру.

Размораживание

- Замораживайте продукты тонким слоем, разделяв на порции, и храните при -18° .
- Кладите замороженные продукты на плоскую посуду, например, на стеклянную или фарфоровую тарелку.
- Продукты могут не разморозиться полностью к моменту завершения программы. Тем не менее продукт достаточно подготовлен к дальнейшей обработке.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10–30 минут в выключенном приборе для выравнивания температуры.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. При переворачивании слейте жидкость. Не используйте эту жидкость для дальнейшего приготовления, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.
- Целую птицу укладывайте в посуду сначала грудкой вниз, а кусочки птицы — кожей вниз.

Овощи

- Свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте одну столовую ложку воды.
- Замороженные овощи: подходят только бланшированные, а не предварительно приготовленные овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. Добавьте 1–3 столовые ложки воды. К шпинату и краснокочанной капусте воду добавлять не нужно.

Картофель

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте 2 столовые ложки воды и немного соли.
- Картофель в мундире: возьмите картофель одинаковой толщины. Помойте картофелины и проткните кожуру. Выложите еще влажный картофель в посуду без добавления воды.
- Картофель в духовом шкафу: возьмите картофель одинаковой толщины. Помойте, высушите и проткните кожуру.

Рис

- Не используйте неполированный рис и рис в пакетиках.
- Добавьте воду в объеме, в два–два с половиной раза превышающем количество риса.

Птица

- Используйте кусочки курицы температуры хранения в холодильнике.
- Кожу в нескольких местах проткните вилкой.

- Выкладывайте кусочки курицы на решетку кожей вверх. Поставьте решетку в стеклянный противень. Стекающая жидкость будет собираться в нем.

Лазанья

- Лучше всего подходит лазанья глубокой заморозки толщиной прим. до 3 см.
- Извлеките лазанью из упаковки и поместите в посуду, пригодную для использования в режиме микроволн.
- Если вы готовите лазанью глубокой заморозки порциями более 700 г, поставьте посуду на перевернутую тарелку, пригодную для использования в режиме микроволн.

11.2 Установка программы

Требование: Прибор включен.

1. Нажмите "Блюда".
2. Выберите программу.
3. Нажмите на предварительно установленный вес.
4. Установите вес поворотным регулятором.
5. Подтвердите вес с помощью ✓.
6. При необходимости установите время окончания.
 - Нажмите "Окончан".
 - Установите нужное время.
 - Подтвердите время окончания с помощью ✓.
7. Поместите блюда в рабочую камеру.
8. Закройте дверцу прибора.
9. Нажмите .
- ✓ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.

Заметка: При выполнении некоторых программ на дисплее во время приготовления появляются указания. Следуйте данным указаниям.

Доведение блюд до готовности

По истечении времени приготовления блюдо можно довести до готовности.

1. Нажмите "Увеличить вр. пригот".
2. Установите нужное время приготовления.
 - "Установка времени приготовления", Страница 48
 - С помощью  установленное время приготовления можно сбросить.
3. Нажмите ✓.
4. Запустите режим с помощью .

Прерывание работы

1. Откройте дверцу прибора или нажмите .
- ✓ Работа прибора приостанавливается.
2. Чтобы продолжить выполнение режима, закройте дверцу прибора и нажмите .
- ✓ Выполнение режима возобновляется.

Отмена режима

- ▶ Нажмите .
- ✓ Выполнение функций прибора прерывается.

11.3 Обзор блюд

Блюдо	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности
Разморозка хлеба ¹	Хлеб, целиком, круглой или продолговатой формы, в нарезке, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог, пирог без глазури, сливок или крема	0,20–1	Плоская открытая посуда
Размораживание мяса ¹	Жаркое, тонкие порционные куски мяса, цыпленок, фарш	0,20–2	Плоская открытая посуда
Разморозка рыбы ¹	Рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	0,10–1	Плоская открытая посуда
Овощи, свежие продукты ²	Например, цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,15–1	Закрытая посуда
Овощи, заморож. ²	Например, цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,15–1	Закрытая посуда
Рис ²	Длиннозерный рис	0,05–0,3	Высокая закрытая посуда
Отварной картофель ²	Картофель в мундире или очищенный, картофелины примерно одинакового размера	0,20–1	Закрытая посуда
Картофель печёный ¹	Картофель в мундире по 200–250 г	0,20–1,5	Решетка на стеклянной форме для выпечки
Лазанья, глубокой заморозки	Лазанья или аналогичный продукт глубокой заморозки	0,30–1	Открытая посуда
Цыпленок, кусочками, свеж.	Куриные бедрышки, куриные голени, куриные окорочка	0,50–1	Решетка на стеклянной форме для выпечки

¹ Не забывайте переворачивать блюдо после сигнала.

² Не забывайте перемешивать блюдо после сигнала.

12 Функции времени

Прибор имеет функции времени, с помощью которых можно задать продолжительность и окончание приготовления, а также установить таймер.

Функции времени	Применение
Время приготовления.	Если для прибора установлено время приготовления, то по истечении этого времени режим автоматически выключается.
Окончан.	При установке времени приготовления вы можете указать время завершения режима. Прибор запускается автоматически, и режим работы завершается в нужное время.
Таймер	Таймер можно установить независимо от режима работы. Он не влияет на работу прибора.

12.1 Установка времени приготовления

С помощью "boost" вы можете установить время приготовления для режима в диапазоне до 30 минут. Время приготовления для всех остальных режимов можно установить в диапазоне до 90 минут.

Требование: Режим работы и ступень нагрева установлены.

1. Нажмите "Время приготовл."
2. Для изменения установленного времени приготовления нажмите на соответствующее значение времени, например индикацию минут "м" или секунд "с".
✓ Выбранное значение выделяется синим цветом.
3. Установите время приготовления с помощью установочного кольца.
При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью .
4. Нажмите ✓.
5. Запустите режим с помощью .

Доведение блюд до готовности

По истечении времени приготовления блюдо можно довести до готовности.

1. Нажмите "Увеличить вр. пригот."
2. Установите нужное время приготовления.
→ "Установка времени приготовления",
Страница 48

С помощью установленное время приготовления можно сбросить.

3. Нажмите ✓.
4. Запустите режим с помощью .

Изменение времени приготовления

Вы можете изменить время приготовления в любой момент.

1. Нажмите "Время приготовл."
2. Для изменения установленного времени приготовления нажмите на соответствующее значение времени, например индикацию минут "м" или секунд "с".
- ✓ Выбранное значение выделяется синим цветом.
3. Установите время приготовления с помощью установочного кольца.
При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью
4. Нажмите .

Сброс времени приготовления

Время приготовления можно сбросить в любой момент.

1. Нажмите на «Время приготовления».
2. Сбросьте время приготовления с помощью .
При режимах работы с постоянным временем приготовления прибор сбрасывает время приготовления на предустановленное значение.
3. Нажмите .

12.2 Установка времени окончания

Время суток, к которому режим должен закончиться, можно сдвинуть в диапазоне до 24 часов.

Примечания

- Чтобы добиться хорошего результата приготовления, не сдвигайте время суток, если режим работы уже запущен.
- Чтобы продукты не испортились, не оставляйте их в духовом шкафу в течение длительного времени.

Требования

- Режим работы и ступень нагрева установлены.
 - Время приготовления установлено.
1. Нажмите "Окончан."
 2. Для изменения установленного времени окончания, нажмите на соответствующее значение времени.
 - ✓ Выбранное значение выделяется синим цветом.
 3. Установите время окончания с помощью установочного кольца.
 4. Нажмите .
 5. Нажмите .
 - ✓ На дисплее отображается время начала. Прибор находится в режиме ожидания.
 - ✓ Когда наступает время начала, режим запускается и начинается отсчет времени приготовления.
 - ✓ По истечении времени выполнения раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении выполнения режима.
 6. По истечении времени приготовления выполните одно из следующих действий:
 - при необходимости вы можете выбрать другие установки и снова запустить режим.
 - Когда блюдо будет готово, выключите прибор с помощью .

Изменение времени окончания

Чтобы добиться хорошего результата приготовления, изменяйте время суток только до запуска режима приготовления и начала отсчета времени приготовления.

1. Нажмите "Окончан."
2. Установите время окончания с помощью установочного кольца.
При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью .
3. Нажмите .

Отмена времени окончания

1. Нажмите "Окончан."
2. Сбросьте установленное значение с помощью .
3. Нажмите .

12.3 Установка таймера

Таймер работает независимо от режима работы прибора. Вы можете установить таймер в диапазоне до 24 часов. Для таймера предусмотрен собственный сигнал, чтобы можно было понять, истекло ли время таймера или время приготовления.

1. Нажмите .
2. Для установки таймера нажмите на дисплее на соответствующее значение времени, например минуты "м" или секунды "с".
- ✓ Выбранное значение выделяется синим цветом.
3. Установите таймер с помощью установочного кольца.
- ✓ При необходимости можно сбросить установленное значение с помощью .
4. Для запуска таймера нажмите на дисплее на .
- ✓ Начинается отсчет времени таймера.
- ✓ Если прибор выключен, на дисплее остается видимым таймер.
- ✓ Когда прибор включен, установки для текущего режима работы отображаются на дисплее. Таймер показывается в индикации состояния.
- ✓ По истечении времени таймера раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение о завершении функции таймера.

Завершение работы таймера

Требование: Раздается звуковой сигнал.

- ▶ Нажмите на любое поле.
- ✓ Таймер выключен.

Изменение времени таймера

Время таймера можно изменить в любой момент.

1. Если таймер работает в фоновом режиме, предварительно выберите таймер с помощью .
2. Нажмите .
3. Измените таймер с помощью установочного кольца.
4. Нажмите для подтверждения.

Прерывание работы таймера

Функцию таймера можно отменить в любой момент.

1. Если таймер работает в фоновом режиме, предварительно выберите таймер с помощью .
2. Нажмите .
3. Сбросьте таймер с помощью .

13 Блокировка для безопасности детей

Заблокируйте прибор, чтобы дети не могли случайно включить прибор или изменить его настройки.

13.1 Активация блокировки для безопасности детей

- ▶ Нажмите и удерживайте кнопку  нажатой в течение прим. 4 секунд.
- ✓ Элементы управления заблокированы.
- ✓ Если установлено время таймера, то отсчет времени продолжится. Пока включена блокировка для безопасности детей, время таймера изменить

невозможно. Чтобы отключить звуковой сигнал, например, по истечении времени таймера, нажмите любую кнопку.

13.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

1. Поверните индикаторное кольцо на 360°.
2. Или нажмите и удерживайте кнопку  в течение прим. 4 секунд.
3. Элементы управления разблокированы.

14 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

14.1 Обзор базовых установок

Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оборудования прибора.

Примечания

- Изменение установок языка, уровня сигнала нажатия кнопок и яркости сразу вступают в действие. Все остальные установки не принимаются, пока вы их не сохраните.
- Введенные вами изменения для базовых установок некоторое время сохраняются даже после отключения электроэнергии.

Базовые установки	Выбор
Язык	См. варианты выбора на приборе
Время суток	"Время суток" в 24-часовом формате
Дисплей	Выбор
Яркость	■ Режимы от 1 до 8 ¹
Индикатор времени	■ Вкл (эта настройка повышает расход электроэнергии) ■ Вкл, огранич. по врем. ¹ ■ Выкл
Часы	■ Цифровой ¹ ■ Аналоговый
Ориентация экрана	■ Выравнивание дисплея по горизонтали и вертикали.

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Сигнал	Выбор
Сигнал кнопок	■ Вкл ¹ ■ Выкл
Звуковой сигнал	■ Очень короткая продолж-ть ■ Небольшая продолжит-ть ■ Средняя продолжит-ть ¹ ■ Длительная продолжит-ть

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Установки прибора	Выбор
Подсветка	■ Вкл ¹ ■ Выкл
Предустан. мощность микроволн	■ 90 Вт ■ 180 Вт ■ 360 Вт ■ 600 Вт ■ boost

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Персонал. настройки	Выбор
Логотип марки	■ Дисплей ¹ ■ Не отображать
Режим раб. по умолчан. после вкл.	■ Главное меню ¹ ■ Микр. печь ■ Блюда ■ Гриль
Истёкшее время пригот-вл-я	■ Дисплей ¹ ■ Не отображать
Блокир. для безоп. детей	■ Доступна ■ Деактив

¹ Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Заводские установки	Выбор
Заводские установки	■ Восстановить ■ Отмена

Заводские установки	Выбор
Демонстрационный режим	Установите "Заводские установки". Отображается только в первые 5 минут после сброса или первого ввода в эксплуатацию.
Информац. о приборе	Отображение "Информац. о приборе"

14.2 Изменение базовых установок

Требование: Прибор включен.

1. Нажмите "Базовые установки".
2. Нажмите на необходимую базовую установку.
3. Измените на дисплее необходимые установки.

4. С помощью  вернитесь к обзору или главному меню.

14.3 Изменение времени суток

Требование: Прибор включен.

1. Нажмите "Базовые установки".
2. Нажмите на базовую установку "Время суток".
- ✓ На дисплее отображается установленное значение.
3. Установите часы с помощью установочного кольца.
4. Нажмите на «Минуты».
5. Установите минуты с помощью установочного кольца.
6. Нажмите .
7. С помощью  вернитесь к обзору или главному меню.

15 Программа для поддержания чистоты

Программа для поддержания чистоты является быстрым альтернативным вариантом для периодической очистки рабочей камеры. В ходе этой программы загрязнения размягчаются посредством испарения мыльного раствора. Затем загрязнения легко удаляются.

15.1 Установка программы для поддержания чистоты

Требование: Прибор включен.

1. Нажмите "Очистка".
2. Следуйте указаниям на дисплее.
3. Нажмите .
- ✓ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.
4. Следуйте указаниям на дисплее.

16 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

16.1 Чистящее средство

Используйте только подходящие чистящие средства.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▶ Не используйте специальные чистящие средства в теплом состоянии.
- ▶ Используйте средство для очистки стёкол, скребок для стеклянных поверхностей или средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали только в том случае, если это рекомендовано в указаниях по очистке соответствующей детали.

Частицы соли в новых губках могут повредить поверхности.

- ▶ Тщательно вымойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

Чистящие средства для отдельных поверхностей и компонентов см. в руководствах по очистке.

16.2 Очистка прибора

Очищайте прибор в соответствии с указаниями, чтобы не повредить отдельные компоненты или поверхности неподходящим способом очистки или чистящим средством.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.
- 1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.
- 2. Следуйте указаниям по очистке отдельных компонентов или поверхностей прибора.
- 3. Если не указано иное:
 - Компоненты прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и тканевой салфетки.
 - Протрите насухо мягкой тканевой салфеткой.

16.3 Очистка рабочей камеры

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению рабочей камеры.

- ▶ Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители или абразивные чистящие средства.
- 1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.
- 2. Очищайте горячим мыльным раствором или раствором уксуса.
- 3. При сильном загрязнении используйте средство для очистки духовых шкафов, которое подходит для поверхностей из нержавеющей стали. Используйте средство для очистки духовых шкафов только в остывшей рабочей камере.

Рекомендация: Чтобы избежать неприятных запахов, нагревайте чашку воды с несколькими каплями лимонного сока в течение 1–2 минут при максимальной мощности микроволн. Чтобы избежать задержки закипания, всегда кладите в емкость ложку.

- 4. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
- 5. Просушите рабочую камеру, оставив дверцу открытой.

16.4 Очистка самоочищающихся поверхностей в рабочей камере

Верхняя панель рабочей камеры является самоочищающейся. Самоочищающиеся поверхности имеют пористое матовое керамическое покрытие и шероховатую поверхность. Во время работы прибора в режиме гриля самоочищающиеся поверхности собирают брызги жира от жарения или приготовления на гриле и разрушают жировой осадок. Если в основном используется функция микроволн, регулярно включайте режим гриля для очистки верхней панели.

ВНИМАНИЕ!

Средство для очистки духовок повреждает самоочищающиеся поверхности.

- ▶ Не используйте средство для очистки духовок на самоочищающихся поверхностях. При попадании средства для очистки духовок на данные поверхности немедленно удалите его с помощью губки, смоченной в воде. Не трите и не используйте для очистки жесткие губки и щетки.

Требования

- Рабочая камера пуста.
- Прибор включен.
- 1. Нажмите "Гриль".
- 2. Нажмите "Режим".
- 3. Выберите самый мощный режим гриля.
- 4. Нажмите ✓.
- 5. Нажмите "Время приготовления".
- 6. Установите нужное время приготовления. Необходимое для очистки время зависит от количества жира на поверхности. Включите прибор на время приготовления 20 минут.
- 7. Нажмите ✓.
- 8. Запустите режим с помощью start stop. Во время нагревания прибора проветривайте помещение.
- ✓ Во время работы прибора возможно образование дыма. Это нормальное явление, и оно пойдет на спад.
- ✓ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.
- 9. Если по окончании времени приготовления еще образуется дым, установите дополнительное время приготовления.

16.5 Чистка принадлежностей

- 1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.
- 2. Размочите подгоревшие остатки пищи тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
- 3. Тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и тканевой салфеткой или щёткой для мытья посуды.
- 4. Очищайте решётку средством для очистки изделий из нержавеющей стали или в посудомоечной машине. При сильном загрязнении используйте губку из нержавеющей стали или средство для очистки духовых шкафов.
- 5. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

16.6 Очистка стёкол дверцы

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению стёкол дверцы.

- ▶ Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
- 1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.
- 2. Стекла дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол.

Заметка: Тени на стёклах дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отражённым от освещения рабочей камеры.

3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

16.7 Очистка уплотнителя дверцы

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению уплотнителя дверцы.

- ▶ Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
 - ▶ Не использовать абразивные чистящие средства.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.
 2. Уплотнитель дверцы очищайте тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.
 3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

16.8 Очистка передней панели прибора

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению передней панели прибора.

- ▶ Не используйте для очистки средства для очистки стёкол, металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
- ▶ Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали.
- ▶ Используйте специальные средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали для очистки нагретых поверхностей из нержавеющей стали.

1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.
2. Переднюю панель прибора очищайте с помощью горячего мыльного раствора и салфетки из мягкой ткани.

Заметка: Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, например стекла, пластмассы или металла.

3. Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали следует наносить переднюю панель прибора из нержавеющей стали тонким слоем с помощью мягкой тканевой салфетки.
Средство по уходу за изделиями из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
4. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

16.9 Очистка панели управления

ВНИМАНИЕ!

Несоответствующая очистка может привести к повреждению панели управления.

- ▶ Не протирайте панели управления мокрой салфеткой.
1. Следуйте указаниям по использованию чистящих средств.
 2. Очистите панель управления салфеткой из микрофибры или влажной тканевой салфеткой.
 3. Вытрите насухо мягкой салфеткой.

17 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

→ "Сервисная служба", Страница 55

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.

17.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку.
	▶ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей.
	▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания.
	▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Функциональная неисправность 1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей. 2. Включите его снова примерно через 10 секунд. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 3. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 55
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта не полностью. ► Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
Блюда не разогреваются.	В базовых установках активизирован демонстрационный режим. 1. Отсоедините прибор от сети питания, ненадолго отключив предохранитель в блоке предохранителей. 2. В течение 5 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках. → Страница 50
Освещение рабочей камеры не функционирует.	Возможны различные причины. ► Обратитесь в → "Сервисная служба", Страница 55.
Выполнение режима с использованием микроволн прерывается.	Функциональная неисправность 1. Выполните сброс прибора. – Либо нажмите кнопку  и удерживайте не менее 10 секунд. – Либо отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его снова примерно через 10 секунд. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 55
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн. ► Установите более высокую мощность микроволн. В прибор помещено больше продуктов, чем обычно. ► Установите более длительное время приготовления. Двойной объём увеличивает время приготовления вдвое. Блюда холоднее, чем обычно. ► Переворачивайте или время от времени помешивайте блюдо.
Время суток не отображается при выключенном приборе	Дисплей вскоре выключится. Никаких действий не требуется.

17.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее появляется сообщение с "D" или "E".	Функциональная неисправность 1. Выполните сброс прибора. – Либо нажмите кнопку  и удерживайте не менее 6 секунд. – Либо отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его снова примерно через 10 секунд. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет. 2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. Позвонив, укажите точное сообщение об ошибке. → "Сервисная служба", Страница 55

18 Утилизация

18.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
 2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
 3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
- Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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.

19 Сервисная служба

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора.

Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

<https://www.bosch-home.ru>



Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности D. Источники света предлагаются в качестве запчастей и должны заменяться только специально обученным для этого квалифицированным персоналом.

Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству/ TOO «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Апплайансэс)» Республика Казахстан, г. Алматы, ул. Хаджи Мукана, 22/5, 7 этаж

e-mail: ala-infokz@bshg.com

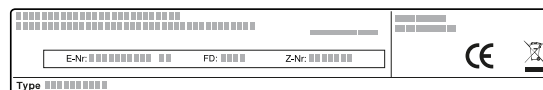
Срок службы устройства – 7 лет.

На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).

Сделано в Великобритании

19.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

20 У Вас все получится!

Здесь вы найдёте обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

20.1 Рекомендуемая последовательность действий

Здесь вы найдете поэтапную последовательность действий, которая поможет вам наилучшим образом использовать рекомендуемые установки. Вы получите информацию о множестве блюд, а также рекоменда-

ции и советы, которые помогут вам настраивать и использовать прибор помимо предустановленных программ оптимальным образом.

Рекомендация

Указания по приготовлению

- Рекомендации по установкам всегда подразумевают холодную и пустую рабочую камеру.
- Значения времени, указанные в обзорах, являются ориентировочным. Они зависят от качества и свойств продуктов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут лопнуть во время и после нагревания.

- ▶ Запрещено готовить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца в скорлупе.
- ▶ Никогда не готовьте моллюсков и ракообразных.
- ▶ При приготовлении яичницы-глазуньи проколите желток.
- ▶ У продуктов питания с твёрдой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок кожа или шкурка могут лопнуть. Проколите кожуру или шкурку перед нагреванием.

ВНИМАНИЕ!

Продукты, содержащие кислоту, могут повредить решетку

- ▶ Не кладите продукты, содержащие кислоту, такие как фрукты или вымоченные в кислом маринаде блюда для приготовления на гриле, прямо на решетку.

Заметка: Указание для пользователей, имеющих аллергию на никель

В редких случаях на продуктах могут остаться незначительные следы никеля.

1. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
2. Выберите требуемое блюдо в рекомендациях по установкам.
3. Выложите блюдо в подходящую посуду.

Размораживание с микроволнами

Заметка:

Указания по приготовлению

- Замораживайте продукты на плоской поверхности.
- Используйте открытую посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Попутно 2–3 раза перемешайте или переверните продукты. При переворачивании слейте образовавшуюся жидкость.
- При размораживании мяса или птицы образуется жидкость. При переворачивании слейте жидкость. Запрещено использовать эту жидкость для дальнейшего приготовления, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Уже размороженный фарш доставайте после переворачивания.
- При переворачивании отделите размороженные части друг от друга.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10–30 минут в выключенном приборе для выравнивания температуры.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Мясо куском, на кости или без кости ¹	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин 2. 15–20 мин
Мясо куском, на кости или без кости ¹	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15 мин 2. 20 мин
Мясо куском, на кости или без кости ¹	1500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 20 мин 2. 25–30 мин
Мясо кусочками или ломтиками ^{1,2}	200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5–8 мин 2. 5–10 мин

¹ Несколько раз перевернуть блюдо.

² При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.

³ Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

⁴ Полностью снять упаковку.

⁵ Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.

⁶ Отделить куски пирога друг от друга.

4. Посуду можно устанавливать на дно рабочей камеры по центру.
Таким образом, микроволны могут обрабатывать продукт со всех сторон.
5. Выполните установки прибора в соответствии с рекомендациями по установкам.
Сначала установите более короткое время приготовления. При необходимости увеличьте время приготовления.
6. Всегда используйте прихватки, когда достаете горячую посуду из рабочей камеры.

20.2 Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

Советы по установкам для размораживания, разогревания и доведения блюд до готовности в режиме микроволн.

Время приготовления зависит от используемой посуды, а также температуры, количества и свойств продуктов. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температурное значение чуть выше. Если вы готовите блюдо в количестве, отличном от указанного в таблицах, руководствуйтесь общим правилом: для двойного объема требуется почти в два раза больше времени, для половинного объема – почти в два раза меньше.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Мясо кусочками или ломтиками ^{1,2}	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 9 мин 2. 10–15 мин
Мясо кусочками или ломтиками ^{1,2}	800 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин 2. 10–15 мин
Мясной фарш, смешанный ^{1,2}	200 г	90 Вт	8–10 мин
Мясной фарш, смешанный ^{1,2}	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин 2. 10–12 мин
Мясной фарш, смешанный ^{1,2}	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 10 мин 2. 15–17 мин
Птица целиком или кусками ^{1,2}	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин 2. 12–15 мин
Птица целиком или кусками ^{1,2}	1200 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 15–20 мин 2. 15–20 мин
Рыбное филе, рыбные котлеты или рыбные ломтики ^{1,2}	400 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин 2. 10–15 мин
Рыба целиком ¹	300 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин 2. 10–12 мин
Рыба целиком ¹	600 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин 2. 13–15 мин
Овощи, например, горошек ³	300 г	180 Вт	10–15 мин
Фрукты, ягоды, например, малина ³	300 г	180 Вт	6–9 мин
Фрукты, ягоды, например, малина ³	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 6–8 мин 2. 5–10 мин
Масло, растапливание ⁴	125 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 1 мин 2. 1–2 мин
Масло, растапливание ⁴	250 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 1 мин 2. 2–4 мин
Хлеб целиком ¹	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 5–10 мин
Хлеб целиком ¹	1000 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 8 мин 2. 9–10 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог ^{5,6}	500 г	90 Вт	8–10 мин
Выпечка, сухая, например, сдобный пирог ^{5,6}	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3–5 мин 2. 6 мин
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог ⁵	500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 3 мин 2. 10–15 мин
Выпечка, сочная, например, фруктовый пирог, творожный пирог ⁵	750 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5 мин 2. 10–15 мин

¹ Несколько раз перевернуть блюдо.² При переворачивании отделить размороженные части друг от друга.³ Время от времени осторожно перемешивать блюдо.⁴ Полностью снять упаковку.⁵ Размораживайте только выпечку без глазури, сливок, желатина или крема.⁶ Отделить куски пирога друг от друга.

Разогревание или доведение до готовности блюд глубокой заморозки с использованием микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд с использованием микроволн.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в режиме микроволн. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной крышкой, предназначенной для использования в режиме микроволн. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Время от времени переворачивайте или перемешивайте блюдо.
- После доведения до готовности дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.
- Извлеките лазанью из упаковки и поместите в посуду, пригодную для использования в режиме микроволн.
- Лучше всего подходит лазанья глубокой заморозки толщиной прим. до 3 см.
- Оптимальная рекомендуемая мощность для разогревания продуктов или готовых блюд составляет 600 Вт. Если на упаковке указана более высокая мощность микроволн, увеличьте время разогревания.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (из 2–3 компонентов)	300–400 г	600 Вт	8–13 мин
Суп	400 г	600 Вт	8–12 мин
Пагу	500 г	600 Вт	10–15 мин
Мясо кусочками или ломтиками в соусе, например, гуляш	500 г	600 Вт	10–15 мин
Рыба, например, филе ¹	400 г	600 Вт	10–15 мин
Запеканка, например, лазанья, каннеллони (высотой прим. 3 см)	450 г	600 Вт	12–15 мин
Гарниры, например, рис, макароны ¹	250 г	600 Вт	3–7 мин
Гарниры, например, рис, макароны ¹	500 г	600 Вт	8–12 мин
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь ¹	300 г	600 Вт	7–10 мин
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь ¹	600 г	600 Вт	14–17 мин
Шпинат ²	450 г	600 Вт	9–12 мин

¹ Добавить в блюдо немного жидкости.

² Готовить блюдо без добавления воды.

Советы по размораживанию, разогреванию и доведению блюд до готовности в режиме микроволн

Следуйте этим советам, чтобы получить хороший результат при размораживании, разогревании и доведении блюда до готовности с использованием микроволн.

Задача	Совет
Ваше блюдо слишком сухое.	■ Сократите время приготовления или уменьшите мощность микроволн. ■ Накройте блюдо и добавьте больше жидкости.

Задача	Совет
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Увеличьте время приготовления. Продукты большего объема и большей высоты требуют больше времени для обработки.

Задача	Совет
По истечении времени блюдо сырое внутри, но перегретое снаружи.	- Время от времени перемешивайте. - Уменьшите мощность микроволн и увеличьте время приготовления.

Задача	Совет
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри еще не оттаяли.	- Уменьшите мощность микроволн. - Крупные продукты переверните несколько раз.

20.3 Разогревание

В этом приборе можно подогреть блюда.

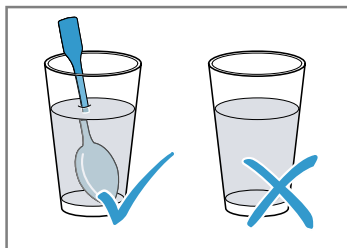
Разогревание в режиме микроволн

Соблюдайте рекомендации по установкам для разогревания блюд с использованием микроволн.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

При нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура кипения достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Рекомендуется соблюдать осторожность даже при незначительном сотрясении ёмкости. Горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

- При нагревании всегда кладите в ёмкость ложку. Это поможет избежать т.н. отложенного закипания.



ВНИМАНИЕ!

Соприкосновение металла с внутренней поверхностью рабочей камеры может привести к образованию искр, которые могут повредить прибор или внутреннее стекло дверцы.

- Следите за тем, чтобы металлические предметы (например, ложка в стакане) находились на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в режиме микроволн. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной крышкой, предназначенной для использования в режиме микроволн. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Время от времени переворачивайте или перемешивайте блюдо.
- После доведения до готовности дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Оптимальная рекомендуемая мощность для разогревания продуктов или готовых блюд составляет 600 Вт. Если на упаковке указана более высокая мощность микроволн, увеличьте время разогревания.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Порционное блюдо, охлажденное	1 порция	600 Вт	5–8 мин
Напитки ^{1, 2, 3}	125 мл	boost	40–50 с
Напитки ^{1, 2, 3}	200 мл	boost	1–2 мин
Напитки ^{1, 2, 3}	500 мл	boost	2–3 мин
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью ^{4, 5, 3}	50 мл	600 Вт	прим. 20–30 с
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью ^{4, 5, 3}	100 мл	600 Вт	30–40 с

¹ Положить ложку в стакан.

² Не перегревать алкогольные напитки.

³ Обязательно контролировать температуру.

⁴ Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.

⁵ После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.

⁶ Следить за приготовлением блюда.

⁷ Отделить ломтики мяса друг от друга.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью ^{4, 5, 3}	200 мл	600 Вт	50–60 с
Суп, 1 тарелка ⁶	по 175 г	600 Вт	2–3 мин
Суп, 2 тарелки ⁶	по 175 г	600 Вт	3–4 мин
Мясо в соусе ⁷	500 г	600 Вт	7–10 мин
Рагу, густой суп ⁶	400 г	600 Вт	4–5 мин
Рагу, густой суп ⁶	800 г	600 Вт	7–8 мин
Овощи, 1 порция ⁶	150 г	600 Вт	2–3 мин
Овощи, 2 порции ⁶	300 г	600 Вт	3–4 мин

¹ Положить ложку в стакан.

² Не перегревать алкогольные напитки.

³ Обязательно контролировать температуру.

⁴ Разогревать детское питание отдельно от соски или крышки.

⁵ После разогревания хорошо встряхнуть блюдо.

⁶ Следить за приготовлением блюда.

⁷ Отделить ломтики мяса друг от друга.

20.4 Доведение до готовности

В этом приборе можно готовить блюда.

Приготовление с использованием микроволн

Заметка:

Указания по приготовлению

- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Равномерно выложите блюдо в посуду. Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие.
- Используйте закрытую посуду, пригодную для использования в режиме микроволн. Вы можете накрыть блюдо тарелкой или специальной крышкой, предназначенной для использования в режиме микроволн. Выньте полуфабрикаты из упаковки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Используйте умеренное количество соли и приправ.
- После доведения до готовности дайте продуктам постоять 2–5 минут.
- Блюда отдают тепло посуде. Посуда может очень сильно нагреваться. Используйте прихватки.
- Оптимальная рекомендуемая мощность для разогревания продуктов или готовых блюд составляет 600 Вт. Если на упаковке указана более высокая мощность микроволн, увеличьте время разогревания.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Цыпленок целиком, свежий, потрошенный ¹	1200 г	600 Вт	25–30 мин
Рыбное филе, свежее ²	400 г	600 Вт	6–11 мин
Овощи, свежие ^{3, 2, 4}	250 г	600 Вт	5–9 мин
Овощи, свежие ^{3, 2, 4}	500 г	600 Вт	10–15 мин
Картофель ^{3, 2, 4}	250 г	600 Вт	7–9 мин
Картофель ^{3, 2, 4}	500 г	600 Вт	10–12 мин
Картофель ^{3, 2, 4}	750 г	600 Вт	15–20 мин
Рис ^{5, 4}	125 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 4–5 мин 1. 12–15 мин
Рис ^{5, 4}	250 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 6–8 мин 1. 15–18 мин

¹ Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

² Добавить в блюдо немного жидкости.

³ Порезьте на кусочки одинаковой величины.

⁴ Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

⁵ Добавьте вдвое больше жидкости.

Вид блюда	Вес	Мощность микро- волн	Время пригото- вления
Сладкие блюда, например, пудинг (быстро- го приготовления) ⁴	500 мл	600 Вт	5–8 мин
Фруктовый компот ⁴	500 г	600 Вт	9–12 мин

¹ Поверните блюдо по истечении 1/2 общего времени приготовления.

² Добавить в блюдо немного жидкости.

³ Порежьте на кусочки одинаковой величины.

⁴ Время от времени осторожно перемешивать блюдо.

⁵ Добавьте вдвое больше жидкости.

Пудинг из порошка для пудинга

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться.

- ▶ Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- 1. В высокой посуде, пригодной для использования в микроволновой печи, смешайте одну упаковку порошка для пудинга с сахаром, залейте небольшим количеством молока, в соответствии с инструкциями на упаковке, и размешайте, чтобы не образовались комочки.

- 2. Добавьте оставшийся объем молока и перемешайте.
- 3. Поставьте посуду в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
- 4. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
- 5. Перемешайте в первый раз через 3 минуты. Затем помешивайте каждую минуту до достижения желаемой консистенции. Время приготовления зависит от температуры молока и используемой посуды.

Попкорн для приготовления в микроволновой печи

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Герметично запаиваемая упаковка и закатанные в банки продукты при нагревании могут лопнуть.

- ▶ Всегда соблюдайте указания на упаковке.
- ▶ Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

ВНИМАНИЕ!

Приготовление попкорна в режиме микроволн несколько раз подряд при слишком высокой мощности микроволн может привести к повреждению рабочей камеры.

- ▶ Дайте прибору остыть в течение нескольких минут между приготовлениями.
- ▶ Никогда не устанавливайте слишком большую мощность микроволн.

- ▶ Используйте максимум 600 Вт.
- ▶ Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Установите посуду на дно рабочей камеры.
- Используйте жаропрочную плоскую стеклянную посуду. Не используйте фарфор или сильно выгнутые тарелки.
- Положите пакет с попкорном стороной с маркировкой вниз в посуду.
- Время приготовления зависит от количества продуктов.
- Для того, чтобы попкорн не подгорел, вынимайте и встряхивайте пакет с попкорном через 1 минуту и 30 секунд. Будьте осторожны, попкорн горячий.

Вид блюда	Вес	Мощность микроволн	Время приготовления
Попкорн для приготовления в микроволновой печи ¹	1 пакет весом 100 г	600 Вт	2,5–3,5 мин

¹ Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Соблюдайте указания производителя.

20.5 Приготовление на гриле

Для получения хрустящей корочки готовьте блюда на гриле.

Заметка:

Указания по приготовлению

- Не используйте предварительный разогрев.
- Используйте порционные куски одинакового веса и толщины. Тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными.
- Кладите порционные куски непосредственно на решетку. Поставьте решетку в стеклянный противень. Капающий жир и мясной сок собираются в нем.
- Переворачивайте порционные куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.

- Солите порционные куски только после приготовления на гриле. Соль вытягивает из мяса воду.
- Темное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета, в то время как внутри они уже готовые и сочные.
- Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Частота зависит от установленного режима гриля.
- В процессе приготовления на гриле может образовываться дым.

Вид блюда	Количество	Вес	Режим гриля	Время приготовления
Стейки из шейной части, толщиной прим. 2 см	3–4 шт.	прим. по 220 г	3 (высокая мощность)	1 сторона: прим. 15 мин 2 сторона: прим. 10–15 мин
Колбаски на гриле	4–6 шт.	прим. по 100 г	3 (высокая мощность)	1 сторона: прим. 15–20 мин 2 сторона: прим. 10–15 мин
Рыбные котлеты ¹	2–3 шт.	прим. по 150 г	3 (высокая мощность)	1 сторона: прим. 10 мин 2 сторона: прим. 15–20 мин
Рыба целиком, например, форель ¹	2–3 шт.	прим. по 260 г	3 (высокая мощность)	1 сторона: прим. 15 мин 2 сторона: прим. 10–15 мин
Хлеб для тостов (предварительно обжарить)	2–6 ломтиков		3 (высокая мощность)	1 сторона: прим. 4–5 мин 2 сторона: прим. 2–3 мин
Запекание тостов	2–6 ломтиков		3 (высокая мощность)	В зависимости от начинки: 5–10 мин

¹ Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

20.6 Гриль в комбинации с микроволнами

Чтобы сократить продолжительность, комбинируйте режим «Гриль» с режимом микроволн.

Гриль в комбинации с микроволнами

Заметка:

Указания по приготовлению

- Поставьте посуду на решетку.
- Для жарения используйте высокую форму. Приготовление в закрытой посуде позволяет содержать рабочую камеру в чистоте.
- Цыпленка, кусочки цыпленка и утиные грудки выкладывайте кожей вверх.
- Кожу в нескольких местах проткните вилкой.
- Для приготовления запеканок используйте большую плоскую посуду.
В узкой высокой посуде блюда будут готовиться дольше и могут подгореть сверху.
- Оставляйте запеканки и grateny постоять 5 минут в приборе после выключения.
- Проверьте, подходит ли посуда по размеру для рабочей камеры. Посуда не должна быть слишком большой.
- Перед тем как нарезать мясо, дать ему постоять прим. 5–10 минут.
Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.
- Всегда устанавливайте максимальное время приготовления.
Проверяйте готовность блюда через короткие заданные промежутки времени.

- Извлеките лазанью из упаковки и поместите в посуду, пригодную для использования в режиме микроволн.
- Если вы готовите лазанью глубокой заморозки высотой прим. 4–5 см, поставьте посуду на перевернутую тарелку, пригодную для использования в режиме микроволн.

Вид блюда	Вес	Режим гриля	Мощность микро- волн	Время пригото- вления
Жаркое из свинины, например, стейк из шейной части ¹	прим. 750 г	1 (слабая мощность)	360 Вт	35–40 мин
Мясной рулет, макс. высота 7 см	прим. 750 г	2 (средняя мощность)	360 Вт	20–25 мин
Цыпленок, половинка ²	прим. 1200 г	3 (высокая мощность)	360 Вт	35–40 мин
Кусочки цыпленка, например, четвертинки цыпленка ²	прим. 800 г	2 (средняя мощность)	360 Вт	20–25 мин
Утиная грудка ²	прим. 800 г	3 (высокая мощность)	180 Вт	20–25 мин
Запеканка из макарон (из предварительно приготовленных ингредиентов) ³	прим. 1000 г	1 (слабая мощность)	360 Вт	25–30 мин
Лазанья, глубокой заморозки (высотой прим. 3 см)	350–450 г	3 (высокая мощность)	360 Вт	12–15 мин
Лазанья, глубокой заморозки (высотой прим. 4–5 см)	600–1000 г	3 (высокая мощность)	360 Вт	25–30 мин
Картофельная запеканка (из сырого картофеля), макс. высота 3 см	прим. 1000 г	2 (средняя мощность)	360 Вт	25–30 мин
Запеченная рыба	прим. 600 г	3 (высокая мощность)	360 Вт	15 мин
Творожная запеканка, макс. высота 5 см	прим. 850 г	1 (слабая мощность)	360 Вт	20–25 мин

¹ Через 15 минут перевернуть.

² Не переворачивать блюдо.

³ Посыпьте блюдо сверху сыром.

20.7 Контрольные блюда

Данные обзоры были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и в соответствии с нормой EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Приготовление с использованием микроволн

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Омлет, 1000 г	1. 600 Вт 2. 180 Вт	1. 11–12 мин 2. 8–10 мин	Форма из термостойкого стекла
Бисквит, 475 г	600 Вт	7–9 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 22 см

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Мясной рулет, 900 г	600 Вт	20–25 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 28 см
Порционное блюдо, охлажденное, 1 порция	600 Вт	5–6 мин	Специальная крышка для использования в микроволновой печи

Размораживание с микроволнами

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Мясо, 500 г	1. 180 Вт 2. 90 Вт	1. 5–6 мин 2. 7–10 мин	Форма из термостойкого стекла, Ø 24 см

Приготовление пищи на гриле с использованием микроволн

Вид блюда	Мощность микроволн в Вт	Время приготовления, в мин	Указание
Картофельная запеканка, 1,1 кг	360 Вт + режим гриля 2	25–35 мин	Круглая форма из термостойкого стекла, Ø 22 см
Пироги	–		Не рекомендуется

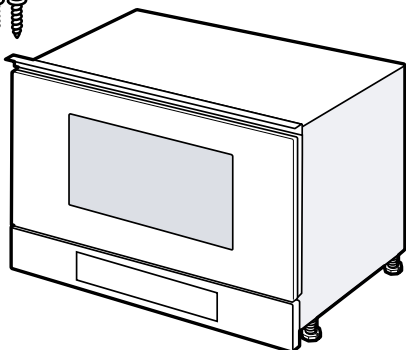
21 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



21.1 Комплект поставки

После распаковки проверьте все детали на отсутствие транспортных повреждений, а также комплектность поставки.



⚠ 21.2 Безопасность при монтаже

При установке прибора соблюдайте данные указания по технике безопасности.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной установке с соблюдением инструкции по монтажу. За правильность установки ответственность несёт установщик.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90°C, а соседние фасады – до 65°C.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми и привести к порезам.

- Используйте защитные перчатки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.

- Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.
- Если длины сетевого кабеля не хватает, обратитесь в сервисную службу.

21.3 Мебель для встраивания

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Прибор нельзя использовать, установив его на стол или в шкаф.

У шкафа для встраивания не должно быть задней стенки. Минимальная высота установки составляет 850 мм.

Вентиляционные прорези закрывать запрещается.

21.4 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим кабелем.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Прибор можно подключать к сети только посредством входящего в комплект поставки сетевого провода.
- Сетевой провод должен быть подключен к задней стенке прибора. Сетевой провод длиной 5 м можно приобрести в сервисной службе.
- Сетевой кабель можно заменять только таким же, заказанным в сервисной службе.

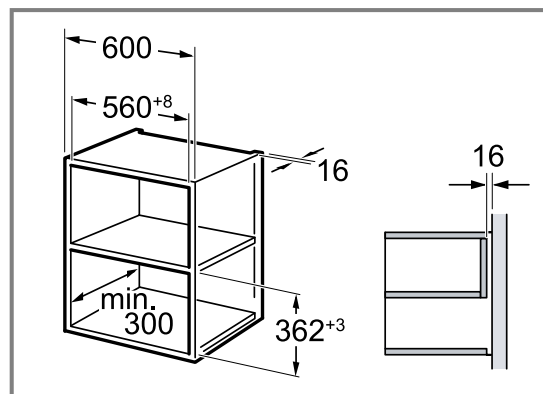
Подключение прибора к электросети

Заметка: Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.

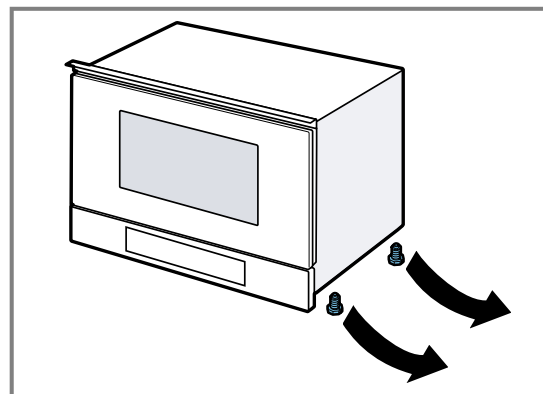
1. Вставьте в прибор штекер стандарта IEC 60320 C14.
Проверьте прочность посадки штекера стандарта IEC 0 C0.
2. Вставьте вилку сетевого кабеля прибора в розетку, расположенную вблизи прибора.
При встраивании прибора обеспечьте свободный доступ к вилке сетевого кабеля. Если это невозможно, необходимо предусмотреть в стационарной электропроводке специальный выключатель для размыкания всех полюсов согласно условиям монтажа.

21.5 Встраивание в навесной шкаф

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.

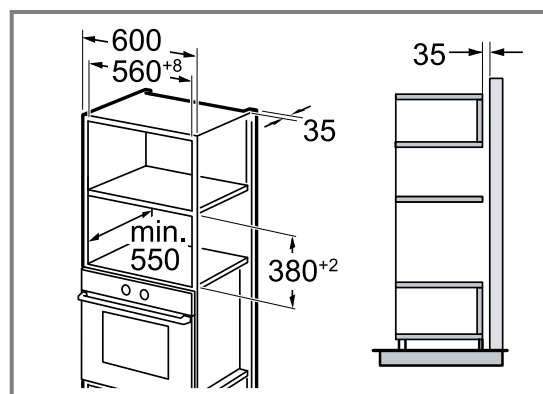


Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности. Снимите ножки.



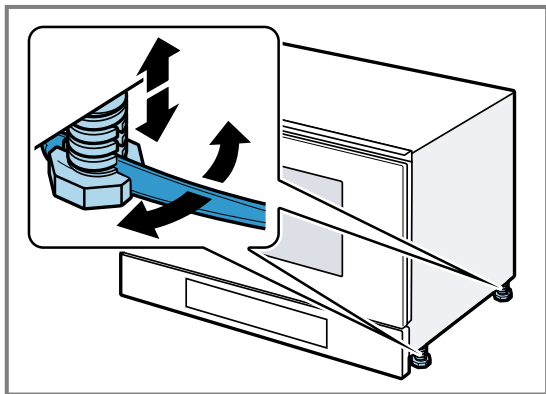
21.6 Встраивание в шкаф-колонну

Учитывайте установочные размеры и безопасные расстояния для шкафа-колонны.



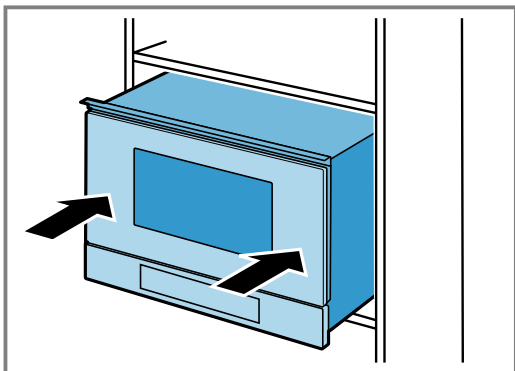
Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

Установите ножки.



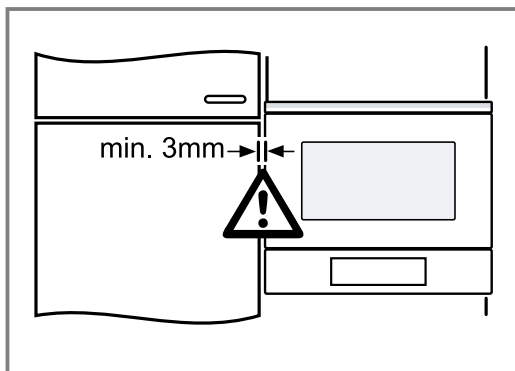
21.7 Установка прибора

1. Полностью задвиньте прибор в шкаф для встраивания.



Не допускайте перегибания, защемления и соприкосновения сетевого кабеля с острыми кромками.

2. Проверьте расстояние до соседних приборов.

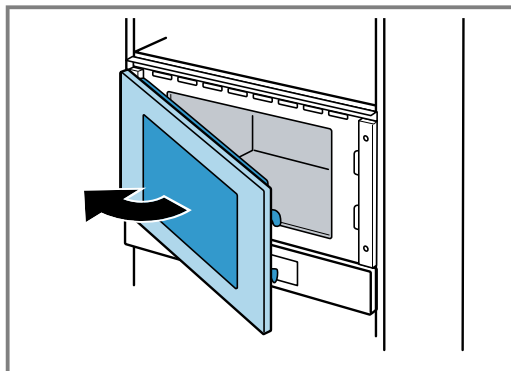


3. ВНИМАНИЕ!

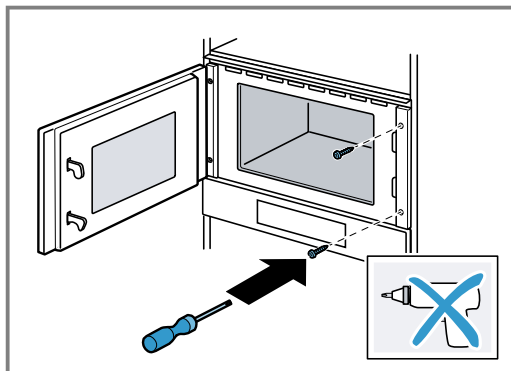
При открывании дверцы прибор может опрокинуться.

► Открывая дверцу, придерживайте прибор.

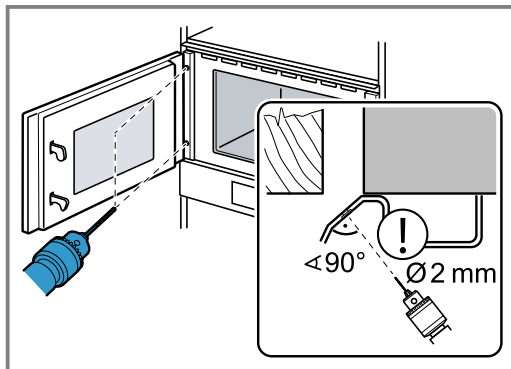
Не открывайте дверцу прибора рывком.



4. Прикрутите прибор к мебели с противоположной стороны от петель.



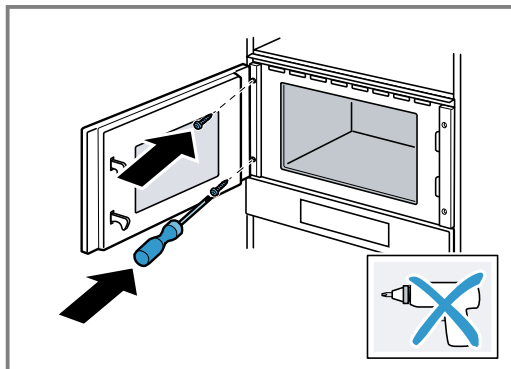
5. Просверлите отверстия для винтового крепления в стенке мебели со стороны петель.



Прикройте петли дверцы.

Используйте сверло по дереву диаметром 2 мм.

6. Удалите опилки из рабочей камеры.
7. Прикрутите прибор к мебели со стороны петель.



8. Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую пленку из рабочей камеры и с дверцы прибора.

21.8 Демонтаж прибора

1. Выключите прибор.
2. Ослабьте винты крепления.
3. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome



Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001768148 (030912)

kk, ru