



Register your new Bosch now:  
[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



**Микровълнова печка**  
**Микробранова рерна**  
**Микроволновая печь**  
**HVC84H501**



**BOSCH**

[mk] Упатство за употреба ..... 3  
[bg] Ръководство ..... 26

[ru] Правила пользования ..... 49

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>Важные правила техники безопасности</b> .....             | <b>49</b> | <b>Блокировка для безопасности детей</b> .....                                       | <b>59</b> |
| Причины повреждений .....                                    | 51        | Включение блокировки для безопасности детей .....                                    | 59        |
| <b>Установка и подключение</b> .....                         | <b>52</b> | Выключение блокировки для безопасности детей.....                                    | 59        |
| <b>Ваш новый прибор</b> .....                                | <b>52</b> | Блокировка для безопасности детей при программах автоматического приготовления.....  | 59        |
| Панель управления .....                                      | 52        | <b>Изменение базовых установок</b> .....   | <b>59</b> |
| Кнопки .....   | 52        | Базовые установки.....   | 59        |
| Переключатель выбора функций .....                           | 52        | <b>Уход и очистка</b> .....  | <b>60</b> |
| Регулятор температуры .....                                  | 53        | Чистящие средства .....  | 60        |
| Охлаждающий вентилятор .....                                 | 53        | <b>Таблица неисправностей</b> .....  | <b>61</b> |
| Принадлежности .....   | 53        | Таблица неисправностей .....   | 61        |
| <b>Перед первым использованием</b> .....                     | <b>54</b> | <b>Сервисная служба</b> .....  | <b>61</b> |
| Установка времени суток .....                                | 54        | Номер E и номер FD .....   | 61        |
| Нагревание духового шкафа .....                              | 54        | Технические характеристики .....   | 62        |
| Очистка принадлежностей.....                                 | 54        | <b>Акриламид в продуктах питания</b> .....   | <b>62</b> |
| <b>Настройка духового шкафа</b> .....                        | <b>54</b> | <b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды</b> .....       | <b>62</b> |
| Установка вида нагрева и температуры .....                   | 54        | Экономия электроэнергии.....   | 62        |
| Быстрый нагрев.....  | 54        | Правильная утилизация упаковки.....  | 62        |
| Автоматическое аварийное отключение .....                    | 55        | <b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b> .....                             | <b>62</b> |
| <b>Микроволны</b> .....                                      | <b>55</b> | Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности в режиме микроволн ..... | 63        |
| Указания по выбору посуды .....                              | 55        | Рекомендации по использованию микроволновой печи .....                               | 65        |
| Мощность микроволн .....                                     | 55        | Пироги и выпечка.....  | 66        |
| Установка мощности микроволн .....                           | 55        | Рекомендации по выпеканию .....  | 67        |
| <b>Микроволновая печь в сочетании с духовым шкафом</b> ..... | <b>56</b> | Жарение и гриль .....  | 67        |
| Установка комбинированного режима с микроволнами.....        | 56        | Рекомендации по жарению в гриле.....   | 70        |
| <b>Программы автоматического приготовления</b> .....         | <b>56</b> | Запеканки, французские запеканки, тосты .....  | 70        |
| Установка программы .....                                    | 56        | Готовые продукты глубокой заморозки .....  | 70        |
| Программы размораживания.....                                | 57        | <b>Контрольные блюда</b> .....   | <b>71</b> |
| Программы приготовления .....                                | 57        |  |           |
| Комбинированные программы приготовления .....                | 57        |  |           |
| <b>Установка функций времени</b> .....                       | <b>58</b> |  |           |
| Установка таймера.....                                       | 58        |  |           |
| Установка времени приготовления .....                        | 58        |  |           |
| Установка времени суток .....                                | 59        |  |           |

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) и на сайте интернет-магазина [www.bosch-eshop.com](http://www.bosch-eshop.com)

## **Важные правила техники безопасности**

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

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

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки. Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только

квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

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

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц,

ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

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

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

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

### **Опасность возгорания!**

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

растительное масло в микроволновом режиме.

### **Опасность взрыва!**

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

### **Высокая опасность для здоровья!**

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

### **Опасность удара током!**

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

температуре или влажности. Используйте прибор только в закрытом помещении.

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

### **Опасность ожога!**

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

посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

- Герметично запаиваемая упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

### **Опасность ошпаривания!**

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

### **Опасность травмирования!**

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Неподходящая посуда может лопнуть. В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть. Используйте специальную посуду для микроволновых печей.

### **Причины повреждений**

#### **Внимание!**

- Искрение: Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- Вода в горячей камере: Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Изменение температуры может привести к повреждениям.ⓘ
- Влажные продукты: Не держите влажные продукты в закрытой печи в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте прибор для хранения продуктов. Это может привести к коррозии.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: Рабочую камеру следует охлаждать только с закрытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.

- Сильное загрязнение уплотнителей: Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Режим микроволн при пустом приборе: Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке. Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность: см. гл. «Микроволны, посуда».
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Транспортировка прибора: Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Попкорн в микроволновой печи: Никогда не устанавливайте слишком большую мощность. Максимум 600 Вт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло может треснуть.
- Жидкость, переливающаяся через край при кипении, не должна проникать через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора. Следите за процессом приготовления. Установите сначала короткое время приготовления и при необходимости продлите его.
- Никогда не используйте прибор с микроволнами без установленной вращающейся подставки.

## Установка и подключение

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Предохранитель должен быть рассчитан на 16 ампер (L- или В-автомат). Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

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

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

## Ваш новый прибор

Нижеследующая информация поможет Вам изучить Ваш новый прибор. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными

элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

### Панель управления



### Кнопки

Кнопки предназначены для установки различных функций. Установленные значения отображаются на дисплее.

| Символ  | Функция кнопки                                   |
|---------|--|
| 90      | Выбор мощности микроволн 90 Вт                   |
| 180     | Выбор мощности микроволн 180 Вт                  |
| 360     | Выбор мощности микроволн 360 Вт                  |
| 600     | Выбор мощности микроволн 600 Вт                  |
| 900     | Выбор мощности микроволн 900 Вт                  |
| »»»     | Выбор быстрого нагрева                           |
| kg      | Выбор веса                                       |
| ⌚       | Открытие и закрытие меню функций времени         |
| —o      | Выбор режима «Блокировка для безопасности детей» |
| — Минус | Уменьшение установленного значения               |
| + Плюс  | Увеличение установленного значения               |

| Символ | Функция кнопки  |
|--------|---|
| ▷      | Короткое нажатие: включение/приостановка режима<br>Продолжительное нажатие: отмена режима |

### Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

| Положение | Использование   |
|-----------|---|
| 0         | Нулевое положение<br>Духовой шкаф выключен.   |
| ☰         | Микроволны<br>Выбор режима микроволн.   |
| ☒         | Горячий воздух<br>Режим для выпекания сдобных пирогов в формах, бисквитных и творожных тортов, а также пирогов и пиццы на противне.             |
| ☒         | Гриль с конвекцией<br>Птица получается с румяной хрустящей корочкой. С его помощью у вас отлично получатся сдобные пироги в формах и запеканки. |

| Положение   | Использование  |
|---|--|
|  Режим пиццы | Для готовых продуктов глубокой заморозки и для блюд, для приготовления которых нужно много тепла с нижней стороны.   |
|  Гриль       | Можно выбрать между режимами сильного, среднего или слабого нагрева. Вы сможете одновременно приготовить на гриле несколько стейков, колбасок, рыб или тостов. |
|  Программы   | 4 программы размораживания<br>11 программ приготовления<br>Вид нагрева и время приготовления устанавливаются в зависимости от веса.                            |

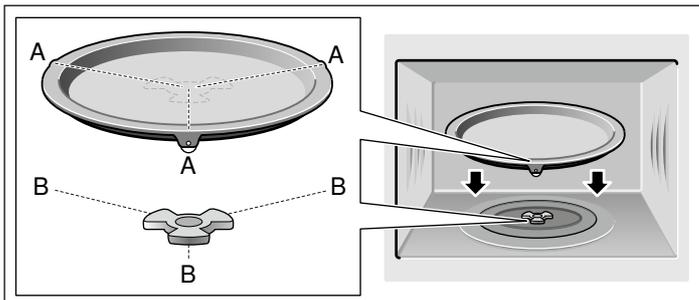
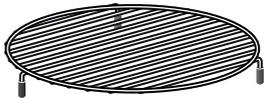
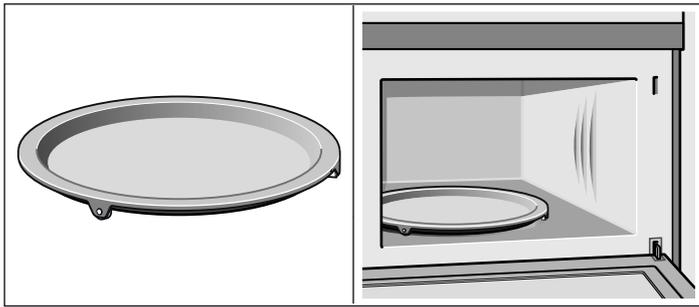
#### Указания

- После выбора положения загорается индикатор, расположенный над переключателем выбора функций.
- После нажатия кнопки  включается лампочка в духовом шкафу.

### Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

### Принадлежности



| Положение           | Использование                |  |
|---------------------|------------------------------|--|
| ● Нулевое положение | Духовой шкаф не нагревается. |  |
| 50, 100-230         | Диапазон температур          | Температура, °C                          |
| 1, 2, 3             | Режим гриля                  | 1 = слабый<br>2 = средний<br>3 = сильный |

### Охлаждающий вентилятор

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Вентилятор продолжает работать определенное время после завершения работы прибора.

#### Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

#### Указания

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

#### Вращающаяся подставка

В качестве подставки для решёток. На вращающейся подставке можно готовить блюда, для которых нужно много тепла с нижней стороны.

Вращающаяся подставка может вращаться как в левую, так и в правую сторону. Вращающаяся подставка устойчива к разрезанию. Вы можете разрезать пиццу на кусочки прямо на ней.

- Никогда не используйте прибор без вращающейся подставки.
- Не превышайте максимально допустимую нагрузку на вращающуюся подставку - 5 кг.
- Вращающаяся подставка должна вращаться при любом виде нагрева.

#### Низкая решётка

Для приготовления в режиме микроволн и для жарения и запекания в духовом шкафу.

#### Высокая решётка

Для приготовления на гриле, например, стейков, колбасок или тостов.

В качестве подставки для плоских форм для запекания

#### Установка вращающейся подставки

Установите вращающуюся подставку с роликами "А", на привод "В" в центре рабочей камеры, как это показано на рисунке.

Вращающаяся подставка должна зафиксироваться в приводе.

# Перед первым использованием

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

## Установка времени суток

После подключения на дисплее начинают мигать три нуля и загораются символы ► ☰. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку + или -.

Предлагаемое значение +: 12:00

Предлагаемое значение -: 23:59

2. Установите время суток с помощью кнопки + или -.

3. Нажмите кнопку ☰.

Время суток установлено.

**Указание:** Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить дисплей времени. Как это сделать, описано в главе *Изменение базовых установок*.

## Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Оптимальным вариантом в этом случае будет нагрев шкафа в течение одного часа в режиме «Горячий воздух» ☰ при температуре 180 °C. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Горячий воздух» ☰.

2. С помощью регулятора температуры установите 180 °C.

3. Нажмите кнопку ►☰.

Духовой шкаф начинает нагреваться.

Через час выключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

## Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

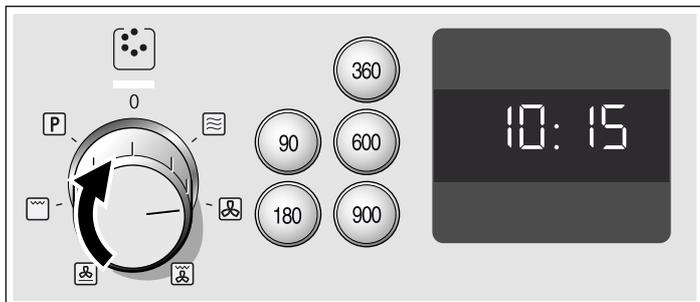
# Настройка духового шкафа

Духовой шкаф может работать в нескольких режимах. Настоящее руководство по эксплуатации содержит подробные указания по установке вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме этого, вы можете задавать продолжительность приготовления блюда в духовом шкафу. Для этого см. главу *Установка функций времени*.

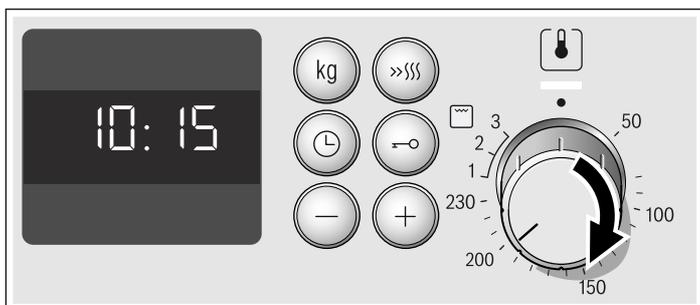
## Установка вида нагрева и температуры

Пример на рисунке: горячий воздух ☰ при 200 °C.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.



3. Нажмите кнопку ►☰.

Духовой шкаф начинает нагреваться.

## Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку ►☰. Прибор продолжит работу.

## Остановка режима

Нажмите кнопку ►☰, работа приостанавливается. Нажмите кнопку ►☰, работа в данном режиме продолжится.

## Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

## Изменение установок

Можно соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.

## Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева духовой шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.

Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °C. Быстрый нагрев можно использовать для следующих видов нагрева:

- ☰ Горячий воздух
- ☰ Режим пиццы
- ☰ Гриль с конвекцией

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф только после завершения быстрого нагрева.

1. Установите вид нагрева и температуру.

2. Нажмите кнопку ►☰.

На дисплее загорается символ ►☰.

3. Нажмите кнопку ►☰.

Духовой шкаф начинает нагреваться.

## Завершение быстрого нагрева

Раздается звуковой сигнал. Символ ►☰ на дисплее погаснет. Теперь можно поставить блюдо в духовой шкаф.

## Отмена быстрого нагрева

Нажмите кнопку »§§. Символ »§§ на дисплее погаснет.

## Автоматическое аварийное отключение

Автоматическое аварийное выключение активизируется, если прибор остается включенным в течение долгого времени без установленного времени приготовления. Когда именно

отключится прибор, зависит от установленного режима и температуры.

Пример: если духовой шкаф работает в режиме горячего воздуха с температурой 160 °С, он автоматически выключится прим. через 5 часов.

На дисплее появляется символ **E2**. Прибор выключается. Нажмите кнопку ▷||| для подтверждения.

# Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Вы можете использовать как одни микроволны, так и микроволны в комбинированном режиме в сочетании с другими видами нагрева. Здесь приведена информация о посуде и об установках режима микроволн.

### Указание:

В главе *Протестировано для Вас в нашей кухне-студии* приведено множество примеров размораживания, разогревания и приготовления блюд в микроволновом режиме.

## Указания по выбору посуды

### Рекомендуемая посуда

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

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

### Неподходящая посуда

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

### Внимание!

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

### Проверка посуды

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

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

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

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

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

## Мощность микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

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

### Указания

- При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.
- Максимальную мощность микроволн 900 Вт можно устанавливать максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 1 часа и 30 минут.

## Установка мощности микроволн

Пример: мощность микроволн 600 Вт, время приготовления 17 мин.

1. Установите переключатель выбора функций на ☰
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн. Загорается мощность 600 Вт и отображается предлагаемое время приготовления.
3. Установите время приготовления кнопкой + или -.
4. Нажмите кнопку ▷|||.

Режим включается. Начинается отсчёт времени.

### По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Микроволновый режим завершён. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ☹.

### Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку ▷|||. Прибор продолжит работу.

### Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления с помощью кнопки + или - .

### Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Установите время приготовления кнопкой + или - и опять включите прибор.

### Остановка режима

Нажмите кнопку ▷|||, работа приостанавливается. Нажмите кнопку ▷|||, работа в данном режиме продолжится.

### Прекращение работы прибора

Держите кнопку ▷||| нажатой в течение прим. 4 секунд и переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

### Указания

- Если вы устанавливаете переключатель выбора функций на ☰, на дисплее всегда появляется наибольшее значение мощности микроволн.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

# Микроволновая печь в сочетании с духовым шкафом

Используйте микроволны в сочетании с одним из режимов духового шкафа. Блюда получатся такими же румяными и хрустящими, как в духовом шкафу, но приготовятся быстрее.

Вы можете комбинировать любую мощность микроволн до 600 Вт с режимами духового шкафа.

Указания по выбору посуды см. в главе *Микроволны*.

## Установка комбинированного режима с микроволнами

Пример: микроволны 360 Вт, 17 минут и горячий воздух  190 °С.

1. С помощью переключателя выбора функций установите вид нагрева, а с помощью регулятора температуры — температуру.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн. На дисплее появляется рекомендуемое время приготовления.
3. Установите время приготовления с помощью кнопки **+** или **-**.
4. Нажмите кнопку .

Режим включается. Начинается отсчёт времени приготовления.

## По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Работа в комбинированном режиме закончена. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

## Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрытия дверцы нажмите кнопку . Прибор продолжит работу.

## Остановка режима

Коротко нажмите кнопку . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку , работа в данном режиме продолжится.

## Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления с помощью кнопки **+** или **-**.

## Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Установите время приготовления кнопкой **+** или **-** и опять включите прибор.

## Отмена режима

Нажмите и удержите кнопку  в течение прим. 4 секунд, и поверните переключатель выбора функций в нулевое положение.

# Программы автоматического приготовления

С помощью программы автоматического приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 15 программ.

Всегда ставьте продукты в холодную рабочую камеру.

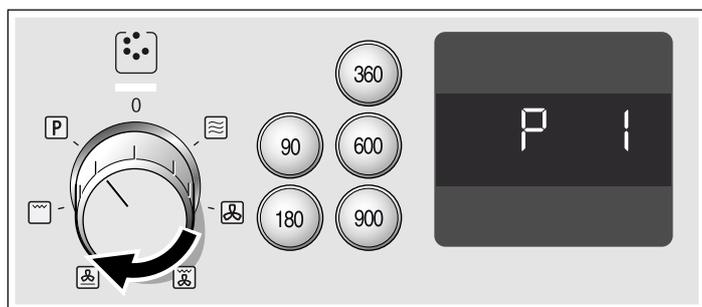
## Установка программы

После выбора программы необходимо выполнить установки для духового шкафа. Регулятор температуры должен стоять в нулевом положении.

Пример на рисунке: программа 2, вес 1 кг.

1. Установите переключатель выбора функций на программы автоматического приготовления .

На дисплее появляется первый номер программы.



2. Выберите номер программы с помощью кнопки **+** или **-**.



3. Нажмите кнопку **kg**. На дисплее появляется предлагаемое значение веса 0,5 кг.



4. Установите вес с помощью кнопки **+** или **-**.



5. Нажмите кнопку **▷|||**. Программа активизируется. На дисплее начинается обратный отсчёт времени и появляются символы **▶** и **I→I**.

#### По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Работа программы завершена, духовой шкаф больше не нагревается. Нажмите кнопку **▷|||** и установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

#### Изменение программы

После запуска программы выбрать другую программу или изменить вес уже невозможно.

#### Заблаговременное отключение сигнала

Нажмите кнопку **⏸**.

#### Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрытия дверцы нажмите кнопку **▷|||**. Прибор продолжит работу.

#### Остановка режима

Коротко нажмите кнопку **▷|||**. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку **▷|||**, работа в данном режиме продолжится.

#### Отмена программы

Держите кнопку **▷|||** нажатой в течение прим. 4 секунд и переведите переключатель выбора функций в нулевое положение. Выключение духового шкафа.

#### Изменение времени выполнения и времени окончания

После запуска программы автоматического приготовления изменить время выполнения и время окончания уже невозможно.

### Программы размораживания

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

#### Указания

##### ■ Подготовка продуктов

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

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

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

##### ■ Посуда

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

- При размораживании тушки или кусочков цыпленка (P03) сигнал к переворачиванию звучит дважды.

##### ■ Время выдержки

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

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

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

### Программы приготовления

С помощью 3 программ приготовления можно приготовить рис, картофель или овощи.

#### Указания

##### ■ Подготовка продуктов

Взвесьте продукты. Знание веса необходимо для установки программы.

##### ■ Посуда

Используйте посуду с крышкой, подходящую для приготовления в микроволновой печи. Для приготовления риса используйте большую, высокую форму. Установите посуду на низкую решётку.

#### Рис (P05)

**Указание:** Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. При варке крупы образуется много пены. Установите вес крупы (без жидкости). Добавьте в рис два — два с половиной объёма жидкости.

#### Картофель (P06)

**Указание:** Отварной картофель: порежьте картофель на кусочки одинаковой величины. Добавьте 1 столовую ложку воды и щепотку соли на каждые 100 г картофеля.

#### Овощи (P07)

#### Указания

- Свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. Добавьте 1 столовую ложку воды на каждые 100 г овощей.

##### ■ Время выдержки

После завершения программы перемешайте продукты ещё раз. Оставьте их на 5-10 минут для выравнивания температуры.

Результат приготовления зависит от качества продуктов и их состояния.

| Номер программы | Доведение до готовности | Диапазон веса, кг |
|-----------------|-------------------------|-------------------|
| 05              | Рис                     | 0,05-0,20         |
| 06              | Картофель               | 0,15-1,00         |
| 07              | Овощи                   | 0,15-1,00         |

### Комбинированные программы приготовления

#### Указания

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

##### ■ Посуда

Используйте для приготовления блюд не слишком большую, жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Установите посуду на низкую решётку.

### Баранина, среднепрожаренная (P12)

Для этого блюда подходит баранина с лопатки или баранья нога без кости.

### Мясной рулет (P13)

Эта программа подходит для мясного рулета высотой не более 7 см.

### Рыба целиком (P14)

Предварительно надрежьте кожу на рыбе. Выложите рыбу спинкой вверх в посуду.

### Плов/ризотто (P15)

Введите только вес риса. Эта программа подходит для плова/ризотто с овощами, рыбой или птицей. Используйте только свежие продукты. Используйте высокую посуду с крышкой.

### Время выдержки

По окончании программы оставьте продукт еще на 5-10 минут для выравнивания температуры.

| Номер программы               |  | Диапазон веса, кг |
|-------------------------------|--|-------------------|
| <b>Комбинированные режимы</b> |  |                   |
| 08                            | Запеканка, замороженная* (до 3 см высотой) | 0,40-1,20         |
| 09                            | Цыплёнок целиком*                          | 0,50-2,00         |
| 10                            | Ростбиф, среднепрожаренный*                | 0,50-1,50         |
| 11                            | Жаркое из свиной шейки                     | 0,50-2,00         |
| 12                            | Баранина, среднепрожаренная                | 0,80-2,00         |
| 13                            | Мясной рулет*                              | 0,50-1,50         |
| 14                            | Рыба целиком*                              | 0,30-1,00         |
| 15                            | Плов/ризотто из свежих продуктов           | 0,05-0,20         |

\* Используйте посуду без крышки

## Установка функций времени

Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. С помощью кнопки вызовите меню и переключайтесь между отдельными функциями. В это время на дисплее будут гореть все символы времени. Стрелка указывает на функцию времени, выбранную в данный момент. Вы можете изменить уже установленную функцию времени с помощью кнопки или , когда перед соответствующим символом стоит стрелка .

### Установка таймера

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, который показывает, что установленное время приготовления или время на таймере истекло.

#### 1. Нажмите один раз кнопку .

На дисплее горят символы времени, стрелка находится перед символом .

#### 2. Установите таймер с помощью кнопки или .

Кнопка , предлагаемое значение = 10 минут

Кнопка , предлагаемое значение = 5 минут

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На дисплее загорается символ и начинается отсчёт времени таймера. Все остальные символы времени гаснут.

### Время таймера истекло

Раздаётся сигнал. На дисплее отображается «0:00». Выключите таймер с помощью кнопки .

### Изменение времени таймера

Измените время таймера кнопками и . Через несколько секунд установка будет принята.

### Аннулирование времени таймера

С помощью кнопки снова установите таймер на 0:00. Через несколько секунд изменение будет принято. Таймер при этом выключится.

### Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Показания таймера высвечиваются на дисплее. Перед символом стоит стрелка и начинается отсчёт времени.

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления или время суток , нажимайте кнопку до

тех пор, пока перед соответствующим символом не появится стрелка. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

## Установка времени приготовления

Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Это значит, что для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не произойдёт.

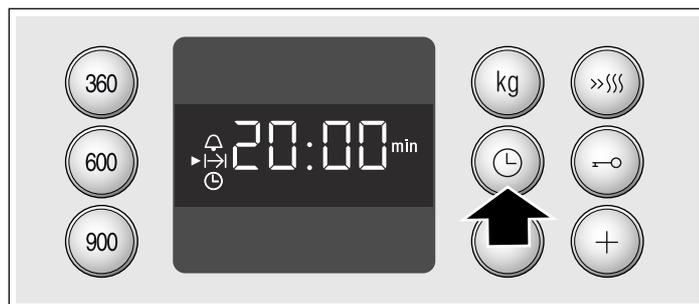
Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.

2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

3. Дважды нажмите кнопку .

На дисплее отображается «20:00». Символы времени горят, стрелка стоит перед .



4. Установите требуемое время приготовления с помощью кнопок и .



5. Нажмите кнопку .

Духовой шкаф начинает работать. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления и загорается символ ►I→. Все остальные символы времени гаснут.

### По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее отображается 0:00. Нажмите кнопку . Сигнал прекращается. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключается.

### Изменение времени выполнения

Время выполнения можно изменить с помощью кнопок **+** и **-**. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку .

### Сброс времени приготовления

Сбросьте время приготовления на 0:00 с помощью кнопки **-**. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сбрасывается. Если установлен таймер, следует сначала нажать кнопку .

### Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Перед символом функции времени, значение которой высвечивается на дисплее, стоит стрелка ►.

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления I→ или время суток , нажимайте кнопку до тех пор, пока перед соответствующим символом не появится

стрелка ►. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

## Установка времени суток

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загорятся символы ► и три нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку **+** или **-**.

Предлагаемое значение **+**: 12:00

Предлагаемое значение **-**: 23:59

2. Установите время суток с помощью кнопки **+** или **-**.

3. Нажмите кнопку . Время суток установлено.

### Изменение времени суток

Необходимое условие: прибор должен быть выключен.

1. Дважды нажмите кнопку .

На дисплее отображаются символ времени, стрелка ► стоит перед символом .

2. Измените время суток с помощью кнопки **+** или **-**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

### Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Как это сделать, описано в главе «Изменение базовых установок».

## Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

Духовой шкаф не будет реагировать на установки. Таймер и время суток можно устанавливать и при включённой блокировке для безопасности детей.

### Включение блокировки для безопасности детей

Необходимое условие: не должно быть установлено никакого времени приготовления, а переключатель выбора функций должен находиться в нулевом положении.

Нажмите и удерживайте кнопку нажатой прим. четыре секунды.

На дисплее появляется символ . Блокировка для безопасности детей включена.

### Выключение блокировки для безопасности детей

Нажмите и удерживайте кнопку нажатой прим. четыре секунды.

Символ на дисплее гаснет. Блокировка для безопасности детей выключена.

### Блокировка для безопасности детей при программах автоматического приготовления

Если установлена программа автоматического приготовления, блокировка для безопасности детей не работает.

## Изменение базовых установок

Ваш прибор имеет различные базовые установки, которые вы можете в любой момент изменить.

### Базовые установки

В таблице представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений.

| Базовая установка   | Варианты                                      | Пояснения                                 |
|---|---|---|
| Индикатор часов<br>= вкл                                    | Индикатор часов<br>= выкл                     | Индикация времени суток                   |
| Продолжительность звукового сигнала<br>= средний = 2 минуты | = короткий = 10 секунд<br>= длинный = 5 минут | Сигнал по окончании времени приготовления |
| Громкость звукового сигнала<br>= средняя                    | = тихо<br>= громко                            | Громкость сигнала                         |

| Базовая установка   | Варианты   | Пояснения  |
|---|--|--|
| <b>С 4</b><br>Время ожидания<br><b>1</b> = среднее = 5 секунд | <b>1</b> = короткое = 2 секунды<br><b>3</b> = долгое = 10 секунд | Время ожидания между отдельными шагами, после принятия установки |

Необходимое условие: ваш прибор выключен.

1. Нажимайте кнопку  в течение нескольких секунд. На дисплее появляется первая базовая установка.
2. Измените базовую установку кнопками **+** и **-**.

3. Подтвердите кнопкой .

На дисплее появляется следующая базовая установка. Кнопкой  можно просмотреть все базовые установки и изменить их кнопкой **+** или **-**.

4. Для завершения нажмите и удерживайте кнопку  нажатой несколько секунд.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время снова изменить ваши установки.

## Уход и очистка

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

### Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

### Опасность ожога!

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

### Высокая опасность для здоровья!

Через повреждённую дверцу рабочей камеры или её уплотнитель может выходить энергия микроволн. Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Вызовите специалиста сервисной службы.

### Указания

- Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Положите туда ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи 1-2 минуты при самой высокой мощности микроволн.

## Чистящие средства

Во избежание повреждения различных поверхностей в результате применения неподходящих чистящих средств следуйте указаниям в таблице. Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки стекла дверцы,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы,
- жёсткие мочалки и щётки,
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта.

Тщательно мойте губки для мытья посуды перед употреблением.

Перед каждым использованием прибора тщательно вытирайте все поверхности досуха.

| Зона очистки                         | Чистящие средства   |
|--------------------------------------|---|
| Передняя панель прибора              | Горячий мыльный раствор. Очищайте с помощью мягкой тряпочки, а затем вытирайте досуха. Не используйте металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.  |
| Передняя панель из нержавеющей стали | Горячий мыльный раствор. Очищайте с помощью мягкой тряпочки, а затем вытирайте досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для очистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Не используйте металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.                              |
| Рабочая камера                       | Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очищайте с помощью мягкой тряпочки, а затем вытирайте досуха. При сильном загрязнении не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Также не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для очистки кастрюль. Все эти средства царапают поверхности. Хорошо просушите внутренние поверхности. |
| Углубление на дне рабочей камеры     | Влажная тряпка. Вода не должна попадать через привод вращающейся подставки во внутрь прибора.   |
| Решётки                              | Горячий мыльный раствор. Мойте с помощью средства для нержавеющей стали или в посудомоечной машине.   |
| Стёкла дверцы                        | Средство для очистки стёкол. Очищайте с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стёкол.   |
| Уплотнитель                          | Горячий мыльный раствор. Очищайте с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.  |

# Таблица неисправностей

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

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

## Опасность удара током!

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

## Таблица неисправностей

| Неисправность   | Возможная причина  | Способ устранения/указания   |
|---|--|--|
| Прибор не работает.   | Неисправен предохранитель.   | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.  |
|   | Вилка прибора не вставлена в розетку.  | Вставьте вилку в розетку.  |
|   | Отключение электроэнергии.   | Проверьте, горит ли лампа на кухне.  |
| Прибор не работает. На дисплее появляется символ  .  | Активизирована блокировка для безопасности детей.                                  | Деактивируйте блокировку (см. главу «Блокировка для безопасности детей»).  |
| На дисплее отображается  и  . | Отключение электроэнергии.   | Заново установите время суток.   |
| Режим микроволн не включается.  | Неплотно закрыта дверца.   | Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.   |
| В режиме микроволн блюда разогреваются медленнее, чем обычно.   | Установлен слишком низкий уровень мощности микроволн.                              | Выберите более высокий уровень мощности.   |
|   | В приборе находится большой объём продуктов, чем обычно.                           | Для двойного количества установите двойное время.  |
|   | Блюда холоднее, чем обычно.  | В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.  |
| Вращающаяся подставка царапает или трется.  | Загрязнения или инородные тела в области привода вращающейся подставки.            | Тщательно очистите ролики на нижней стороне вращающейся подставки и углубление в дне духового шкафа.   |
| Какой-то определенный режим или уровень мощности не устанавливается.  | Установка температуры, уровня мощности или комбинации невозможна для этого режима. | Выберите возможные установки.  |
| На дисплее появляется символ  .  | Сработала функция аварийного отключения по температуре.                            | Вызовите специалиста сервисной службы.   |
| На дисплее появляется символ  .  | Сработала функция автоматического аварийного отключения.                           | Прикоснитесь к любой кнопке или поверните поворотный выключатель.  |
| На дисплее появляется символ  .  | Нарушено функционирование духового шкафа.  | Вызовите специалиста сервисной службы.   |
| На дисплее появляется символ  .  | Сработала функция аварийного отключения по температуре.                            | Вызовите специалиста сервисной службы.   |
| На дисплее появляется символ  .  | Влага на панели управления.  | Вытрите панель управления досуха.  |
| На дисплее появляется символ  .  | Не реализована функция быстрого нагрева.   | Вызовите специалиста сервисной службы.   |
| Параметры прибора устанавливаются, однако прибор не нагревается. На дисплее мигает двоеточие.   | Активизирован демонстрационный режим.  | Отключите, а затем снова включите электропитание прибора. Нажмите и удерживайте кнопку  до тех пор, пока символ  не появится на дисплее и двоеточие не перестанет мигать. В течение 4 секунд нажмите кнопку  для подтверждения. |

# Сервисная служба

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

## Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Типовая табличка с номерами находится справа на дверце духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих

номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба 

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным

уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

#### Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

#### Технические характеристики

|                    |                  |
|--------------------|------------------|
| Электропитание     | 220-230 В, 50 Гц |
| Мощность микроволн | 900 Вт           |

|   |          |
|---|----------|
| Частота микроволн                             | 2450 МГц |
| Предохранитель                                | 16 А     |
| Проверен VDE (Союз немецких электротехников): | Да       |
| Знак CE                                       | Да       |

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы2, классаВ.

Принадлежность к группе2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу В свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

## Акриламид в продуктах питания

#### В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из

зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

#### Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Общие сведения                | Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе приготовления.                 |
| Выпекание мелкого печенья     | Верхний/нижний жар макс. 200 °С, 3D-Горячий воздух или Горячий воздух макс.180 °С. Верхний/нижний жар макс. 190 °С, 3D-Горячий воздух или Горячий воздух макс. 170 °С. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида. |
| Картофель фри в духовом шкафу | Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель не пересох, кладите на противень не меньше 400 г.  |

## Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

#### Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.

- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

#### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

## Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева, температура или мощность микроволн лучше всего подходят для вашего блюда. В нашей таблице вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

#### Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.

- Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

## Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности в режиме микроволн

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

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

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

| Размораживание   | Вес    | Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин) | Указания  |
|--|--------|--|---|
| Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости) | 800 г  | 180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 10-20 мин                  | Несколько раз перевернуть   |
|  | 1 кг   | 180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 15-25 мин                  |   |
|  | 1,5 кг | 180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 20-30 мин                  |   |
| Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками       | 200 г  | 180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин                   | При переворачивании отделить размороженные части друг от друга  |
|  | 500 г  | 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин                   |   |
|  | 800 г  | 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-20 мин                   |   |
| Мясной фарш, смешанный                                       | 200 г  | 90 Вт, 10-15 мин                                   | Замораживать, разложив по возможности плоско. Во время размораживания несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш |
|  | 500 г  | 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин                   |   |
|  | 800 г  | 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-20 мин                   |   |
| Птица целиком или кусками                                    | 600 г  | 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин                   | Время от времени переворачивать   |
|  | 1,2 кг | 180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 25-30 мин                  |   |
| Утка   | 2 кг   | 180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 30-40 мин                  | Несколько раз перевернуть   |
| Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики                      | 400 г  | 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин                   | Отделять размороженные части друг от друга  |
| Рыба целиком   | 300 г  | 180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин                   | -   |
|  | 600 г  | 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин                   |   |
| Овощи, например, горошек                                     | 300 г  | 180 Вт, 10-15 мин                                  | В процессе размораживания осторожно перемешивать  |
|  | 600 г  | 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин                  |   |
| Фрукты, ягоды, например, малина                              | 300 г  | 180 Вт, 7-10 мин                                   | Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга  |
|  | 500 г  | 180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин                    |   |
| Растопить масло  | 125 г  | 180 Вт, 1 мин + 90 Вт, 2-4 мин                     | Полностью снять упаковку  |
|  | 250 г  | 360 Вт, 1 мин + 90 Вт, 2-4 мин                     |   |
| Хлеб целиком   | 500 г  | 180 Вт, 6 мин + 90 Вт, 5-10 мин                    | Время от времени переворачивать   |
|  | 1 кг   | 180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 15-25 мин                  |   |
| Пирог, сухой, например, сдобный пирог                        | 500 г  | 90 Вт, 15-20 мин                                   | Только для выпечки без глазури, сливок и крема, отделить куски пирога друг от друга   |
|  | 750 г  | 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин                   |   |
| Пирог, сочный, например, фруктовый пирог, творожный пирог    | 500 г  | 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин                   | Только для выпечки без глазури, сливок или желатина   |
|  | 750 г  | 180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 10-15 мин                   |   |

## Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

### Указания

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

Объем приготавливаемых продуктов может отличаться от указанного в таблице. При этом действует общее правило: двойной объем = удвойте время приготовления, половина объема = половина времени приготовления.

Установите посуду на середину низкой решетки. Так микроволны будут воздействовать на блюдо со всех сторон.

## Размораживание

### Указания

- Поставьте замороженные продукты в открытой ёмкости на решётку.
- Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.
- В процессе размораживания 1-2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При переворачивании удаляйте образующуюся при размораживании жидкость.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10-60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого из птицы можно вынуть внутренности.

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2-3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.

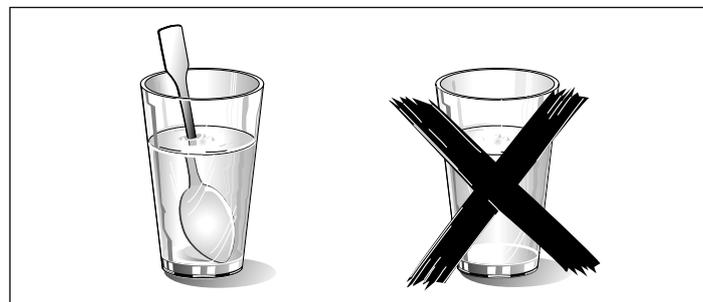
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

| Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности | Вес       | Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин) | Указания   |
|--|-----------|--|--|
| Меню, порционное блюдо, готовое блюдо  | 300-400 г | 600 Вт, 10-15 мин                                  | Вынуть блюдо из упаковки; для разогревания накрыть |
| Суп  | 400-500 г | 600 Вт, 8-10 мин                                   | Закрытая посуда                                    |
| Paу  | 500 г     | 600 Вт, 10-15 мин                                  | Закрытая посуда                                    |
|  | 1 кг      | 600 Вт, 20-25 мин                                  |  |
| Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш                                    | 500 г     | 600 Вт, 15-20 мин                                  | Закрытая посуда                                    |
|  | 1 кг      | 600 Вт, 25-30 мин                                  |  |
| Рыба, например, кусочки филе   | 400 г     | 600 Вт, 10-15 мин                                  | Накрыть крышкой                                    |
|  | 800 г     | 600 Вт, 18-20 мин                                  |  |
| Гарниры, например, рис, макароны   | 250 г     | 600 Вт, 2-5 мин                                    | Закрытая посуда; добавить жидкость                 |
|  | 500 г     | 600 Вт, 8-10 мин                                   |  |
| Овощи, например, горошек, брокколи, морковь  | 300 г     | 600 Вт, 8-10 мин                                   | Закрытая посуда; добавить 1 ст.л. воды             |
|  | 600 г     | 600 Вт, 15-20 мин                                  |  |
| Шпинат   | 450 г     | 600 Вт, 11-16 мин                                  | Готовить без добавления воды                       |

### Разогревание блюд

#### Опасность ошпаривания!

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



#### Внимание!

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

#### Указания

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

| Разогревание блюд                                      | Вес       | Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин) | Указания  |
|--|-----------|--|---|
| Меню, порционное блюдо, готовое блюдо                  | 350-500 г | 600 Вт, 5-10 мин                                   | Вынуть блюдо из упаковки; для разогревания накрыть  |
| Напитки  | 150 мл    | 900 Вт, 1-2 мин                                    | <b>Внимание!</b><br>Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять                                   |
|  | 300 мл    | 900 Вт, 2-3 мин                                    |   |
|  | 500 мл    | 900 Вт, 3-4 мин                                    |   |
| Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью | 50 мл     | 360 Вт, прим. 1 мин                                | Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно, после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое, обязательно контролировать температуру |
|  | 100 мл    | 360 Вт, 1-2 мин                                    |   |
|  | 200 мл    | 360 Вт, 2-3 мин                                    |   |
| Суп  |           |  | -   |
| 1 чашка  | 175 г     | 900 Вт, 2-3 мин                                    |   |
| 2 чашки  | по 175 г  | 900 Вт, 4-5 мин                                    |   |
| 4 чашки  | по 175 г  | 900 Вт, 5-6 мин                                    |   |
| Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш      | 500 г     | 600 Вт, 10-15 мин                                  | Накрыть крышкой   |
| Paу  | 400 г     | 600 Вт, 5-10 мин                                   | Закрытая посуда   |
|  | 800 г     | 600 Вт, 10-15 мин                                  |   |

| Разогревание блюд | Вес   | Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин) | Указания                  |
|-------------------|-------|--|---------------------------|
| Овощи             | 150 г | 600 Вт, 2-3 мин                                    | Добавить немного жидкости |
|                   | 300 г | 600 Вт, 3-5 мин                                    |                           |

## Приготовление блюд

### Указания

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

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

| Приготовление блюд                                       | Вес    | Мощность микроволн, Вт<br>Время приготовления, мин | Указания   |
|--|--------|--|--|
| Цыплёнок целиком, свежие продукты, потрошённый           | 1,5 кг | 600 Вт, 30-35 мин                                  | По истечении 1/2 времени перевернуть   |
| Рыбное филе, свежие продукты                             | 400 г  | 600 Вт, 5-10 мин                                   | -  |
| Овощи, свежие продукты                                   | 250 г  | 600 Вт, 5-10 мин                                   | Порезать на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г 1-2 ст.л. воды, перемешать |
|  | 500 г  | 600 Вт, 10-15 мин                                  |  |
| Картофель  | 250 г  | 600 Вт, 8-10 мин                                   | Порезать на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г 1-2 ст.л. воды, перемешать |
|  | 500 г  | 600 Вт, 11-14 мин                                  |  |
|  | 750 г  | 600 Вт, 15-22 мин                                  |  |
| Рис  | 125 г  | 600 Вт, 7-9 мин + 180 Вт, 15-20 мин                | Добавить вдвое больше жидкости; использовать высокую закрытую посуду                         |
|  | 250 г  | 600 Вт, 10-12 мин + 180 Вт, 20-25 мин              |  |
| Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления) | 500 мл | 600 Вт, 7-9 мин                                    | 2-3 раза перемешать венчиком   |
| Фрукты, компот   | 500 г  | 600 Вт, 9-12 мин                                   | -  |

## Попкорн для приготовления в микроволновой печи

### Указания

- Используйте жаропрочную, плоскую посуду, например, крышку формы для запеканки, стеклянное блюдо или противень (Pугex).
- Всегда ставьте посуду на решётку.
- Не используйте фарфоровую посуду и сильно выпуклые тарелки.
- Выполните установки, как это описано в таблице. Для некоторых продуктов и веса может потребоваться корректировка времени приготовления.

- Для того чтобы попкорн не подгорел, вынимайте и встряхивайте пакет с попкорном через 1 минуту и 30 секунд. Осторожно, пакет горячий!

### Опасность ошпаривания!

- Осторожно открывайте пакет с попкорном, из него может вырваться горячий пар.
- Никогда не устанавливайте полную мощность микроволн.

|  | Вес            | Принадлежности  | Мощность микроволн, Вт<br>Время приготовления, мин |
|--|----------------|-----------------|--|
| Попкорн для приготовления в микроволновой печи | 1 пакет, 100 г | Посуда, решётка | 600 Вт, 3-5 мин                                    |

## Рекомендации по использованию микроволновой печи

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

## Пироги и выпечка

### Указания к таблицам

#### Указания

- Значения времени действительны, если вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.
- Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с минимального значения, а в следующий раз, при необходимости, установите

более высокую температуру. При более низкой температуре блюдо поджаривается более равномерно.

- Дополнительную информацию вы найдёте в разделе «Рекомендации по выпеканию» после таблиц.
- Всегда ставьте форму для пирога на середину низкой решётки.

#### Формы для выпекания

**Указание:** Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

| Пирог в форме   | Принадлежности                    | Вид нагрева | Температура, °C | Мощность микро-волн, Вт | Время приготовления, мин |
|---|-----------------------------------|-------------|-----------------|-------------------------|--------------------------|
| Сдобный пирог, обычное тесто                            | Форма «Венок»/прямоугольная форма |             | 170-180         | 90                      | 40-50                    |
| Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)* | Форма «Венок»/прямоугольная форма |             | 150-170         | -                       | 70-90                    |
| Корж из теста для кекса                                 | Форма для фруктового пирога       |             | 160-180         | -                       | 30-40                    |
| Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса                | Разъёмная/чашеобразная форма      |             | 170-180         | 90                      | 35-45                    |
| Бисквитный корж, 2 яйца                                 | Форма для фруктового пирога       |             | 160-170         | -                       | 20-25                    |
| Бисквитный торт, 6 яиц                                  | Тёмная разъёмная форма            |             | 170-180         | -                       | 35-45                    |
| Корж с бортиками, из песочного теста                    | Тёмная разъёмная форма            |             | 170-190         | -                       | 30-40                    |
| Фруктовый или творожный торт, из песочного теста*       | Тёмная разъёмная форма            |             | 170-190         | 180                     | 35-45                    |
| Швейцарский торт**                                      | Тёмная разъёмная форма            |             | 190-200         | -                       | 45-55                    |
| Круглый кекс  | Круглая форма для кекса           |             | 170-180         | -                       | 40-50                    |
| Пицца, тонкое тесто, мало начинки**                     | Круглый противень для пиццы       |             | 220-230         | -                       | 15-25                    |
| Пикантный пирог**                                       | Тёмная разъёмная форма            |             | 200-220         | -                       | 50-60                    |
| Ореховый кекс   | Тёмная разъёмная форма            |             | 170-180         | 90                      | 35-45                    |
| Дрожжевое тесто с сухой начинкой                        | Круглый противень для пиццы       |             | 160-180         | -                       | 50-60                    |
| Дрожжевое тесто с сочной начинкой                       | Круглый противень для пиццы       |             | 170-190         | -                       | 55-65                    |
| Плетёнка из дрожжевого теста из 500 г муки              | Круглый противень для пиццы       |             | 170-190         | -                       | 35-45                    |
| Рождественский кекс из 500 г муки                       | Круглый противень для пиццы       |             | 160-180         | -                       | 60-70                    |
| Штрудель, сладкий                                       | Круглый противень для пиццы       |             | 190-210         | 180                     | 35-45                    |

\* Оставить остывать пирог в духовом шкафу прим. на 20 минут.

\*\* Установите форму непосредственно на вращающуюся подставку.

| Мелкая выпечка             | Принадлежности              | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|----------------------------|-----------------------------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Мелкое печенье             | Круглый противень для пиццы |             | 150-170         | 25-35                    |
| Миндальное печенье         | Круглый противень для пиццы |             | 110-130         | 35-45                    |
| Безе                       | Круглый противень для пиццы |             | 100             | 80-100                   |
| Кексы                      | Форма для кексов на решётке |             | 160-180         | 35-40                    |
| Выпечка из заварного теста | Круглый противень для пиццы |             | 200-220         | 35-45                    |
| Выпечка из слоёного теста  | Круглый противень для пиццы |             | 190-200         | 35-45                    |
| Дрожжевое тесто            | Круглый противень для пиццы |             | 200-220         | 25-35                    |

| Хлеб и булочки                       | Принадлежности              | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|--------------------------------------|-----------------------------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки | Круглый противень для пиццы |             | 210-230         | 50-60                    |
| Лепёшка*                             | Круглый противень для пиццы |             | 220-230         | 25-35                    |

\* Установите форму непосредственно на вращающуюся подставку.

| Хлеб и булочки                       | Принадлежности              | Вид нагрева   | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--------------------------------------|-----------------------------|---|-----------------|--------------------------|
| Булочки                              | Круглый противень для пиццы |  | 210-230         | 25-35                    |
| Булочки из дрожжевого теста, сладкие | Круглый противень для пиццы |  | 200-220         | 15-25                    |

\* Установите форму непосредственно на вращающуюся подставку.

## Рекомендации по выпеканию

|  |  |
|--|--|
| Вы хотите печь по собственному рецепту.  | Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.   |
| Вы хотите использовать формы для выпекания из силикона, стекла, пластмассы или керамики.                         | Форма должна выдерживать температуру до 250 °С. В таких формах выпечка получится не такой румяной. При включении микроволнового режима можно уменьшить время приготовления, рекомендованное в таблицах.  |
| Проверка степени пропекания сдобного пирога.   | За 10 минут до истечения установленного времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.   |
| Пирог опадает.   | В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже и увеличьте время выпекания. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.   |
| Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.   | Смазывайте жиром только дно разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.   |
| Пирог слишком темный.  | Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.  |
| Пирог слишком сухой.   | Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.   |
| Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).              | В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.  |
| Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули.  | После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого его легче будет вынуть. Если он всё ещё не вынимается, осторожно отделите край пирога от бортиков. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её толчеными сухарями. |
| Вы измерили температуру в духовом шкафу с помощью своего термометра и заметили отклонения от указанных значений. | В заводских условиях температура замеряется в центре печи с помощью специальной контрольной решетки в течение строго установленного времени. Любая посуда и принадлежность влияют на измеряемое значение, поэтому при некоторых измерениях отклонения от нормы будут всегда.   |
| Между формой и решеткой возникают искры.   | Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в печи. Если это не помогает, далее выпекайте без микроволн. В этом случае продолжительность выпекания увеличится.   |

## Жарение и гриль

### Указания к таблицам

Температура и время жарки зависят от количества продуктов и их свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию вы найдёте в разделе «Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле» в качестве приложения к таблицам.

### Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла можно использовать только без включения микроволнового режима.

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

Горячую стеклянную посуду лучше ставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

### Рекомендации по жарению

#### Указания

- Используйте для жаркого из мяса и птицы глубокую форму для жарения.
- Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры. Она не должна быть слишком большой.

- Мясо: налейте на дно посуды небольшое количество воды. Для приготовления жаркого добавьте чуть больше жидкости. По истечении половины времени переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.
- Птица: по истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления переверните куски мяса.

### Рекомендации по приготовлению на гриле

#### Указания

- В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце духового шкафа и без предварительного прогрева.
- По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, стейки должны быть не тоньше 2-3 см, тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только после приготовления на гриле.
- Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Темное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.
- Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

## Говядина

### Указания

- Жаркое из говядины переворачивайте по истечении  $\frac{1}{3}$  и  $\frac{2}{3}$  времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.

- Филе говядины и ростбиф переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.

- Переворачивайте стейки по истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления.

| Говядина                                     | Принадлежности  | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микро-волн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|-------------|------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Говядина для тушения, прим. 1 кг             | Закрытая посуда |             | 180-200                      | -                       | 120-143                  |
| Филе говядины, среднепрожаренное, прим. 1 кг | Открытая посуда |             | 180-200                      | 90                      | 30-40                    |
| Ростбиф, среднепрожаренный, прим. 1 кг       | Открытая посуда |             | 210-230                      | 180                     | 30-40                    |
| Стейк, среднепрожаренный, толщиной 3 см      | Высокая решётка |             | 3                            | -                       | Каждая сторона: 10-15    |

## Телятина

**Указание:** Жаркое из телятины и телячьей ножки переворачивайте по истечении половины времени

приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.

| Телятина                       | Принадлежности  | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микро-волн, Вт | Время приготовления, мин |
|--------------------------------|-----------------|-------------|-----------------|-------------------------|--------------------------|
| Телятина для жарки, прим. 1 кг | Закрытая посуда |             | 180-200         | -                       | 110-130                  |
| Телячья ножка, прим. 1,5 кг    | Закрытая посуда |             | 200-220         | -                       | 120-130                  |

## Свинина

### Указания

- Постное жаркое из свинины и жаркое без кожи переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.

- Выкладывайте жаркое в посуду кожей вверх. Сделайте надрезы на коже. Переворачивать жаркое не требуется. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.
- Переворачивать свиную вырезку и копчёную грудинку не требуется. В завершение дайте постоять ещё прим. 5 минут.
- Стейк из шейной части переворачивайте по истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления.

| Свинина  | Принадлежности  | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микро-волн, Вт | Время приготовления, мин                                 |
|--|-----------------|-------------|------------------------------|-------------------------|--|
| Мясо для жарки, без кожи (например, шейка), прим. 750 г* | Закрытая посуда |             | 220-230                      | 180                     | 40-50  |
| Жаркое с кожей (например, лопатка), прим. 1,5 кг*        | Открытая посуда |             | 190-210                      | -                       | 130-150  |
| Свиная вырезка, прим. 500 г*                             | Закрытая посуда |             | 220-230                      | 90                      | 25-30  |
| Свинина для жарки, постная, прим. 1 кг*                  | Закрытая посуда |             | 210-230                      | 90                      | 60-80  |
| Копчёная грудинка на кости, прим. 1 кг*                  | Открытая посуда | -           | -                            | 360                     | 45-45  |
| Стейк из шейной части, толщиной 2 см**                   | Высокая решётка |             | 3                            | -                       | Одна сторона: прим. 15-20<br>Другая сторона: прим. 10-15 |

\* Низкая решётка

\*\* Высокая решётка

## Баранина

**Указание:** По истечении половины времени приготовления переверните баранью ногу.

| Баранина   | Принадлежности  | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|-------------|-----------------|------------------------|--------------------------|
| Баранья спинка на кости, прим. 1 кг                      | Открытая посуда |             | 210-230         | -                      | 40-50                    |
| Баранья спинка без кости, сред-непжаренная, прим. 1,5 кг | Закрытая посуда |             | 190-210         | -                      | 90-95                    |

## Прочее

### Указания

- В завершение дайте мясному рулету постоять ещё прим. 10 минут.

- Колбаски переворачивайте по истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления.

| Прочее                                       | Принадлежности  | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|-------------|------------------------------|------------------------|--------------------------|
| Мясной рулет, прим. 1 кг*                    | Открытая посуда |             | 180-200                      | 600 Вт + 180 Вт        | -                        |
| Колбаски для гриля, 4-6 шт. прим. по 150 г** | -               |             | 3                            | -                      | Каждая сторона: 10-15    |

\* Низкая решётка

\*\* Высокая решётка

## Птица

### Указания

- Цыпленка и куриные грудки выкладывайте грудкой вниз. По истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления перевернуть.
- Пулярку выкладывайте грудкой вниз. По истечении 30 минут переверните и установите мощность микроволн 180 Вт.

- Половинки и кусочки цыпленка выкладывайте кожей вверх. Переворачивать не требуется.
- Утиные и гусиные грудки выкладывайте кожей вверх. Переворачивать не требуется.
- Гусиные окорочка переворачивайте по истечении половины времени приготовления. Предварительно наколите кожу.
- Окорочка и грудки индейки выкладывайте кожей вниз. По истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления перевернуть.

| Птица  | Принадлежности  | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|-------------|------------------------------|------------------------|--------------------------|
| Цыплёнок целиком, прим. 1,2 кг                           | Закрытая посуда |             | 220-230                      | 360                    | 35-45                    |
| Пулярка, целиком, прим. 1,6 кг                           | Закрытая посуда |             | 220-230                      | 360<br>180             | 30<br>20-30              |
| Цыплёнок, половинки, по 500 г                            | Открытая посуда |             | 180-200                      | 360                    | 30-35                    |
| Цыплёнок, кусочками, прим. 800 г                         | Открытая посуда |             | 210-230                      | 360                    | 20-30                    |
| Куриная грудка с кожей и костями, 2 шт., прим. 350-450 г | Открытая посуда |             | 190-210                      | 180                    | 30-40                    |
| Утиная грудка с кожей, 2 шт. по 300-400 г                | Открытая посуда |             | 3                            | 90                     | 20-30                    |
| Гусиная грудка, 2 шт. по 500 г                           | Открытая посуда |             | 210-230                      | 90                     | 25-30                    |
| Гусиные окорочка, 4 шт. по 1,5 кг                        | Открытая посуда |             | 210-230                      | 180                    | 30-40                    |
| Грудка индейки, прим. 1 кг                               | Закрытая посуда |             | 200-220                      | -                      | 90-100                   |
| Окорочок индейки, прим. 1,3 кг                           | Закрытая посуда |             | 200-220                      | 180                    | 50-60                    |

## Рыба

- Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

### Указания

- При приготовлении рыбы на гриле, например, форели, выкладывайте ее на середину решётки.

| Рыба   | Принадлежности  | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Рыбные котлеты, например, из лосося, толщиной 3 см, на гриле | Высокая решётка |             | 3               | 20-25                    |
| Рыба целиком, 2-3 шт. по 300 г, жареная на гриле             | Высокая решётка |             | 3               | 20-30                    |

## Рекомендации по жарению в гриле

|  |   |
|--|---|
| Для такого веса жаркого в таблице нет значений.            | Для маленьких кусочков выбирайте более высокую температуру и меньшее время приготовления. Для больших кусков выбирайте более низкую температуру и большее время приготовления.  |
| Как узнать, готово жаркое или нет.                         | Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё. |
| Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.                 | В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.  |
| Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий | В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.  |
| Жаркое плохо прожарилось.                                  | Нарежьте жаркое. Добавьте соус в посуду для жарения и положите в него куски жаркого. Доводите мясо до готовности только в микроволновом режиме.   |

## Запеканки, французские запеканки, тосты

### Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.
- Для приготовления запеканок, гратенов и лазаньи используйте форму для запеканки высотой 4-5 см, устойчивую к микроволнам и высоким температурам

- Установите блюдо на низкую решётку.
- Оставьте запеканку постоять в выключенной печи ещё 5 минут.
- Запекание тостов: Предварительно подсушите ломтики хлеба для тостов в тостере.

| Запеканки, французские запеканки, тосты                    | Принадлежности  | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------|-------------|------------------------------|------------------------|--------------------------|
| Запеканка, сладкая, прим. 1,5 кг                           | Открытая посуда |             | 140-160                      | 360                    | 25-35                    |
| Пикантная запеканка из готовых ингредиентов, прим. 1 кг    | Открытая посуда |             | 150-170                      | 600                    | 20-25                    |
| Лазанья, свежие продукты                                   | Открытая посуда |             | 200-220                      | 360                    | 25-35                    |
| Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, прим. 1,1 кг | Открытая посуда |             | 180-200                      | 600                    | 25-30                    |
| Тосты запеченные, 4 шт.*                                   |                 |             | 3                            | -                      | 8-10                     |

\* Высокая решётка

## Готовые продукты глубокой заморозки

### Указания

- Соблюдайте указания производителя на упаковке.
- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

- Не кладите картофель фри, крокеты и жареный картофель друг на друга, по истечении половины времени переверните.
- Размещайте продукты непосредственно на вращающейся подставке.

| Готовые продукты                           | Принадлежности        | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------------|-------------|-----------------|------------------------|--------------------------|
| Пицца на тонком тесте*                     | Вращающаяся подставка |             | 220-230         | -                      | 10-15                    |
| Пицца на пышном тесте                      | Вращающаяся подставка |             | -<br>220-230    | 600<br>-               | 3<br>13-18               |
| Минипицца*                                 | Вращающаяся подставка |             | 220-230         | -                      | 10-15                    |
| Пицца-багет*                               | Вращающаяся подставка |             | -<br>220-230    | 600<br>-               | 2<br>13-18               |
| Картофель фри                              | Вращающаяся подставка |             | 220-230         | -                      | 8-13                     |
| Крокеты*                                   | Вращающаяся подставка |             | 210-220         | -                      | 13-18                    |
| Жареный картофель, фаршированный картофель | Вращающаяся подставка |             | 200-220         | -                      | 25-30                    |
| Булочки или багет для разогревания         | Низкая решётка        |             | 170-180         | -                      | 13-18                    |
| Рыбные палочки                             | Вращающаяся подставка |             | 210-230         | -                      | 10-20                    |
| Палочки и нагеты из цыпленка               | Вращающаяся подставка |             | 200-220         | -                      | 15-20                    |

\* Нагревайте рабочую камеру в течение 5 минут, а затем поместите продукты на горячую вращающуюся подставку.

\*\* Выложите продукты в подходящую жаропрочную посуду.

| Готовые продукты       | Принадлежности        | Вид нагрева   | Температура, °C | Мощность микро-волн, Вт | Время приготовления, мин |
|------------------------|-----------------------|---|-----------------|-------------------------|--------------------------|
| Штрудель               | Вращающаяся подставка |  | 210-220         | 180                     | 20-30                    |
| Лазанья, прим. 400 г** | Низкая решётка        |  | 220-230         | 600                     | 12-17                    |

\* Нагревайте рабочую камеру в течение 5 минут, а затем поместите продукты на горячую вращающуюся подставку.

\*\* Выложите продукты в подходящую жаропрочную посуду.

## Контрольные блюда

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

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

### Размораживание с микроволнами

| Блюдо | Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин | Указание  |
|-------|--|---|
| Мясо  | 180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин                 | Установить форму Pyrex Ø 22 см на низкую решётку. Прим. через 13 минут вынуть размороженное мясо. |

### Приготовление с микроволнами

| Блюдо        | Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин | Указание   |
|--------------|--|--|
| Омлет        | 600 Вт, 10-13 мин + 180 Вт, 25-30 мин            | Установить форму Pyrex 24 x 19 см на низкую решётку. |
| Бисквит      | 600 Вт, 9-10 мин                                 | Установить форму Pyrex Ø 22 см на низкую решётку.    |
| Мясной рулет | 600 Вт, 18-23 мин                                | Установить форму Pyrex 28 см на низкую решётку.      |

### Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

| Блюдо                  | Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин | Вид нагрева   | Температура, °C | Указание  |
|------------------------|--|---|-----------------|---|
| Картофельная запеканка | 600 Вт, 25-30 мин                                |  | 210-220         | Установить форму Pyrex Ø 22 см на низкую решётку.   |
| Пирог                  | 180 Вт, 15-20 мин                                |  | 180-200         | Установить форму Pyrex Ø 22 см на низкую решётку.   |
| Цыплёнок               | 360 Вт, 35-40 мин                                |  | 200-220         | По истечении 2/3 времени приготовления перевернуть. |

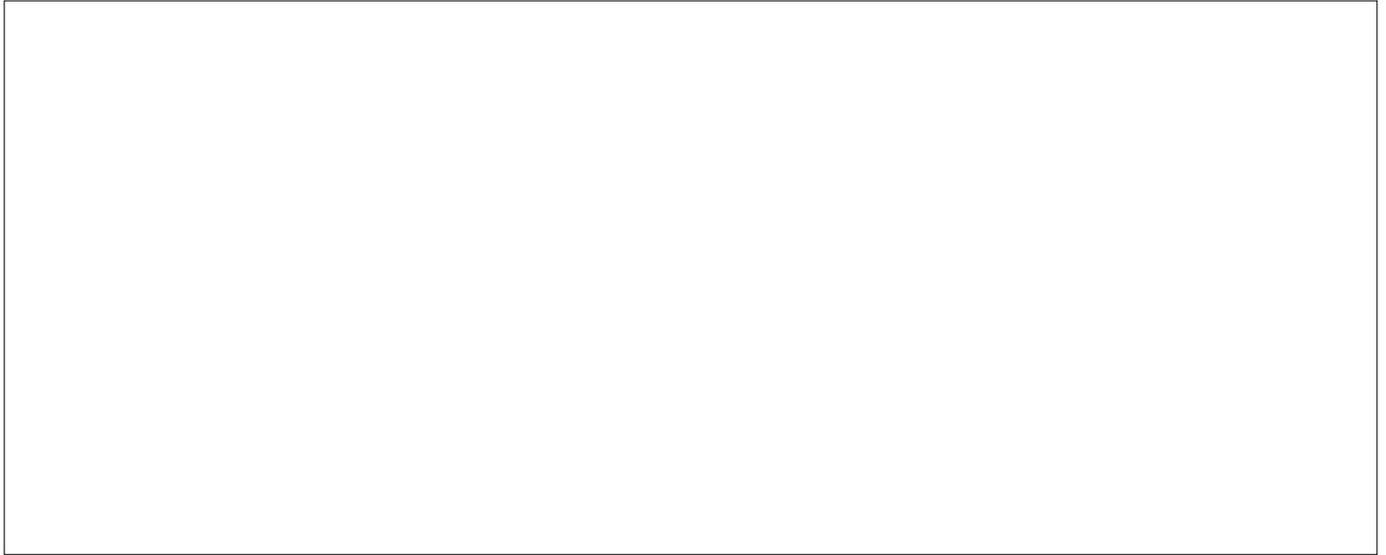
### Выпекание

**Указание:** Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

| Блюдо                   | Посуда                                  | Вид нагрева   | Температура, °C | Время выпекания, мин |
|-------------------------|---|---|-----------------|----------------------|
| Бисквит на воде         | Разъёмная форма Ø 26 см, низкая решётка |  | 160-180         | 30-40                |
| Закрытый яблочный пирог | Разъёмная форма Ø 20 см, низкая решётка |  | 190-210         | 50-60                |

### Приготовление на гриле

| Блюдо           | Принадлежности  | Вид нагрева   | Режим гриля | Время приготовления, мин |
|-----------------|-----------------|---|-------------|--------------------------|
| Румяные тосты   | Высокая решётка |  | 3           | 4-5                      |
| Бифбургер 9 шт. | Высокая решётка |  | 3           | 30-35                    |



**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001031269

940814