



HMT72M420R HMT72M450R
Microwave
Микроволновая печь



BOSCH

[ru] Правила пользования2

[en] Instruction manual 12

Важные правила техники безопасности	2	Протестировано для вас в нашей кухне-студии	8
Причины повреждений.....	4	Указания к таблицам.....	8
Установка и подключение	4	Размораживание	8
Панель управления	5	Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	9
Принадлежности.....	5	Разогревание блюд	10
Микроволны	6	Приготовление блюд.....	10
Указания по выбору посуды.....	6	Рекомендации по использованию микроволновой печи	11
Мощность микроволн.....	6	Контрольные блюда в соответствии с EN 60705	11
Установка мощности микроволн.....	6	Размораживание и доведение до готовности с использованием микроволн.....	11
Уход и очистка	6		
Чистящие средства	7		
Таблица неисправностей	7		
Сервисная служба	8		
Номер E и номер FD	8		
Технические характеристики.....	8		
Правильная утилизация упаковки.....	8		

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

Важные правила техники безопасности

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

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.

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.
- Прибор становится очень горячим. Соблюдайте указания по минимальному расстоянию над прибором: см. главу «Установка и подключение». Прибор запрещается встраивать в мебель.
- Использование прибора не по назначению опасно и может привести к поломке. Не допускается сушка продуктов или одежды, нагревание домашней обуви, крупяных или зерновых подушечек, губок, влажных тряпок и тому подобного. Например, домашняя обувь, крупяные или зерновые подушечки при нагревании могут вспыхнуть. Используйте прибор

только для приготовления блюд и напитков.

- Продукты могут воспламениться. Никогда не разогревайте продукты питания в термостатической упаковке. Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением. Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или очень длительное время. Всегда следуйте указаниям, приведённым в данном руководстве по эксплуатации. Не сушите продукты в микроволновом режиме. Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.
- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

Опасность взрыва!

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

Высокая опасность для здоровья!

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

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны

выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Проникшая в прибор влага может стать причиной удара током. Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности. Используйте прибор только в закрытом помещении.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- Прибор работает под высоким напряжением. Никогда не вскрывайте корпус прибора.

Опасность ожога!

- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.
- Продукты с твёрдой кожурой или шкуркой могут «взорваться» во время и после нагревания. Нельзя варить яйца в скорлупе и разогревать варёные яйца. Никогда не варите моллюсков и ракообразных. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток. У продуктов питания с жёсткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может

лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.

- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично 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 нагревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании всегда кладите

в ёмкость ложку. Это поможет избежать задержки закипания.

Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

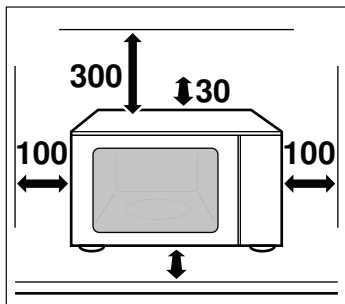
Внимание!

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

Установка и подключение

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Поставьте настольный прибор на ровную, твердую поверхность (минимум 85 см над уровнем пола). Вентиляционные отверстия на задней, верхней и нижней панели прибора должны оставаться открытыми. Минимальная высота свободного пространства над верхней частью прибора составляет 30 см.



Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Предохранитель должен составлять 10 ампер (L- или В-автомат). Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

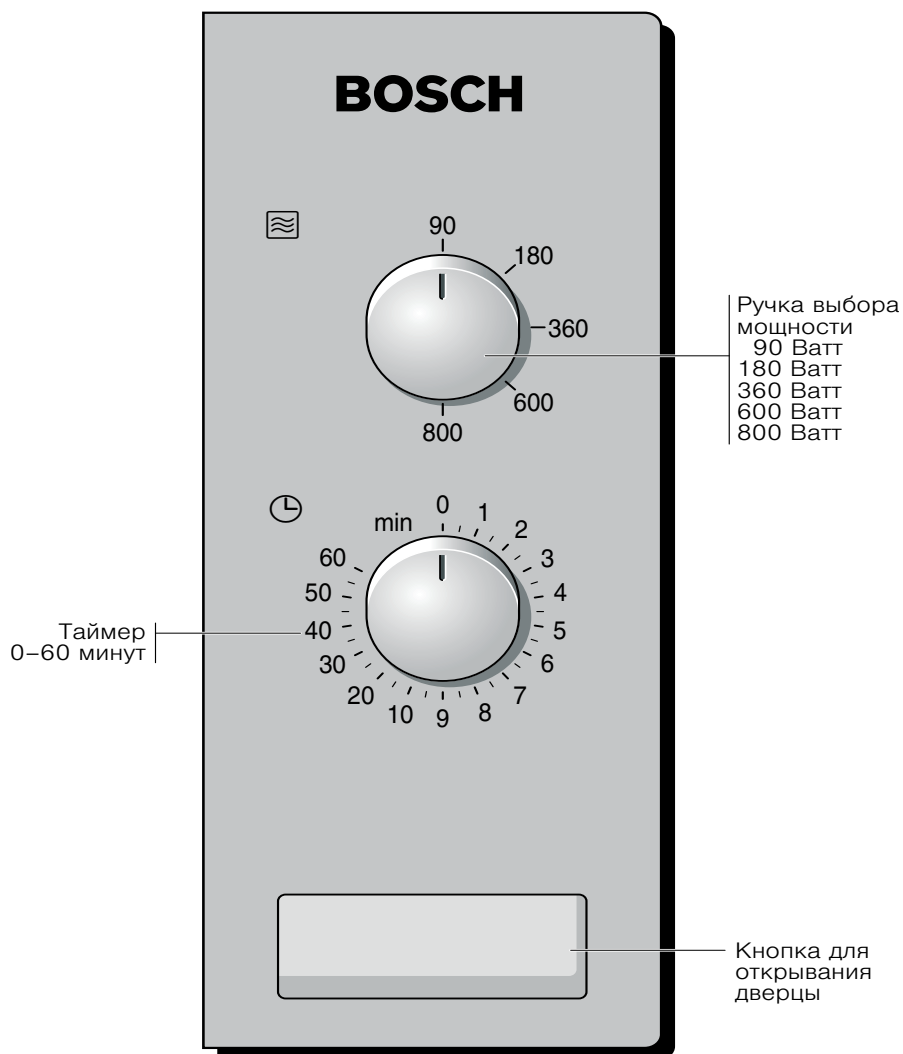
Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Штепсельная вилка прибора всегда должна находиться в непосредственном доступе.

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

Указания

- Вы можете закрепить ваш микроволновый прибор непосредственно на нижней стороне настенного кухонного шкафа. Обратите внимание на специальный шаблон для монтажа.
- Соблюдение минимальной высоты свободного пространства над верхней частью прибора (30 см) не относится к встраиваемым моделям.

Панель управления

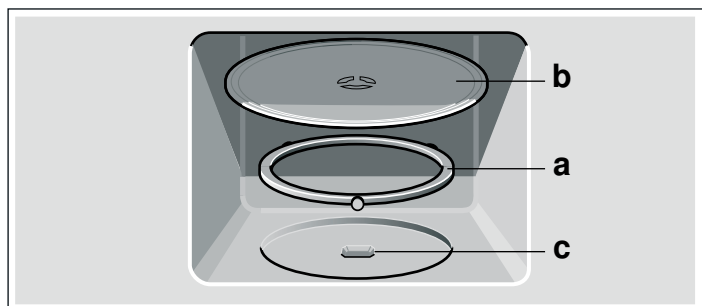


Принадлежности

Вращающаяся подставка

Как следует вставлять вращающуюся подставку:

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



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

Специальные принадлежности

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

Посуда для приготовления на пару	HEZ 86 D 000
----------------------------------	--------------

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Здесь приведена информация о посуде и об установках режима микроволн.

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

Обязательно опробуйте микроволновую печь хотя бы один раз. Разогрейте, например, чашку воды для чая.

Возьмите большую чашку без декорирования золотом или серебром и опустите туда чайную ложку. Поставьте чашку с водой на вращающуюся подставку.

1. Установите регулятор мощности на 800 Вт.

2. Установите таймером 2 минуты.

Через 2 минуты раздаётся сигнал. Вода для чая готова.

Пока вы пьёте чай, прочитайте, пожалуйста, еще раз указания по технике безопасности в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

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

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

Неподходящая посуда

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

Внимание!

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

Проверка посуды

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

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

1. поставьте пустую посуду на ½-1 минуту в прибор при максимальной мощности.

2. Во время приготовления проверяйте температуру.

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

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

Мощность микроволн

90 Вт	Для размораживания нежных блюд
180 Вт	Для размораживания и доведения до готовности
360 Вт	Для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600 Вт	Для разогревания блюд и доведения их до готовности
800 Вт	Для разогревания жидкостей

Установка мощности микроволн

1. Ручка выбора мощности позволяет установить необходимую мощность микроволн.

2. Установите таймером время приготовления.

Указание: Менее, чем через две минуты сначала установите более длительное время, а затем сразу желаемое.

Заданное время приготовления истекает.

По истечении времени раздаётся сигнал.

Указания

- При открывании дверцы работающего прибора выполнение режима прерывается, и отсчёт времени останавливается. После закрывания дверцы время приготовления возобновляется.
- Если в таблицах приводятся два показателя мощности и времени приготовления для микроволновой печи, первым используется первый показатель, а после сигнала второй.

Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент. Измените таймером время приготовления.

Отмена режима

Микроволновый режим прекратится, если установить таймер на 0.

Уход и очистка

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

⚠ Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

⚠ Опасность ожога!

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

⚠ Опасность удара током!

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

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

Не используйте

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

Чистящие средства

Внимание!

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

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Углубление на дне рабочей камеры	Влажная тряпка: Вода не должна попадать через привод вращающейся подставки во внутрь прибора.

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

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.

Что делать при неисправности?

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильное использование.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его опять примерно через 10 секунд.
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Таймер не был установлен.	Установите таймер.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится большой объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Вращающаяся подставка издает лёгкий шум.	Грязь или посторонние предметы в зоне при вода вращающейся подставки.	Очистите роликовое кольцо и углубление в рабочей камере.

Опасность удара током!

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

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Технические характеристики

Входное напряжение	AC 220-230 V, 50 Гц
Потребляемая мощность	1270 Вт
Максимальная выходная мощность	800 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	10 A

Размеры (ВхШхГ)	
- прибора	290 мм x 462 мм x 351 мм
- рабочей камеры	194 мм x 290 мм x 300 мм

Проверено VDE	Да
Знак EAC	Да

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

Протестировано для вас в нашей кухне-студии

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

Указания к таблицам

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

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

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

Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. В этом случае действует общее правило: двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления, половина объёма сокращает время приготовления вдвое.

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку.

Размораживание

Указания

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

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

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Указания

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

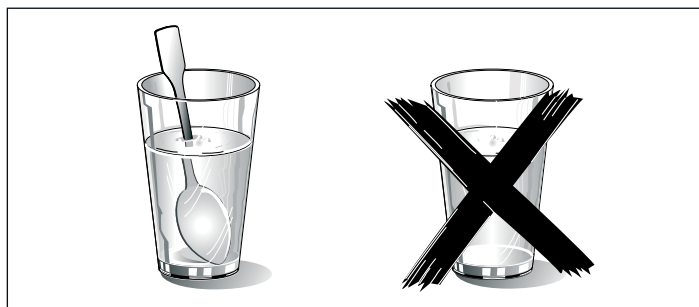
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2-3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные 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 (2-3 компонента)	300-400 г	600 Вт, 10-15 мин	-
Суп	400 г	600 Вт, 8-10 мин	-
Рагу	500 г	600 Вт, 10-13 мин	-
Ломтики или кусочки мяса в соусе, например, гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 мин	При переворачивании отделить куски мяса друг от друга
Рыба, например, кусочки филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Можно добавить воду, лимонный сок или вино
Запеканка, например, лазанья, каннелони	450 г	600 Вт, 10-15 мин	-
Гарниры, например, рис, макароны	250 г	600 Вт, 2-5 мин	Добавить немного жидкости
	500 г	600 Вт, 8-10 мин	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 8-10 мин	Добавить в посуду воду, чтобы покрылось дно
	600 г	600 Вт, 14-17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание блюд

⚠ Опасность ошпаривания!

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



Внимание!

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

Указания

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

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо (2-3 компонента)	350-500 г	600 Вт, 8-11 мин	-
Напитки	150 мл	800 Вт, 1-2 мин	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	300 мл	800 Вт, 2-3 мин	
	500 мл	800 Вт, 3-4 мин	
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, ½ мин	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру!
	100 мл	360 Вт, 1 мин	
	200 мл	360 Вт, 1½ мин	
Суп, 1 тарелка	200 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Суп, 2 тарелки	400 г	600 Вт, 4-5 мин	-
Мясо в соусе	500 г	600 Вт, 8-11 мин	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Рагу	400 г	600 Вт, 6-8 мин	-
	800 г	600 Вт, 8-11 мин	-
Овощи, 1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин	Добавить немного жидкости
Овощи, 2 порции	300 г	600 Вт, 3-5 мин	

Приготовление блюд

Указания

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

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

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

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 6-8 мин	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин	-

Рекомендации по использованию микроволновой печи

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

Конденсат

На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормально. На работу

микроволновой печи это не влияет. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

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

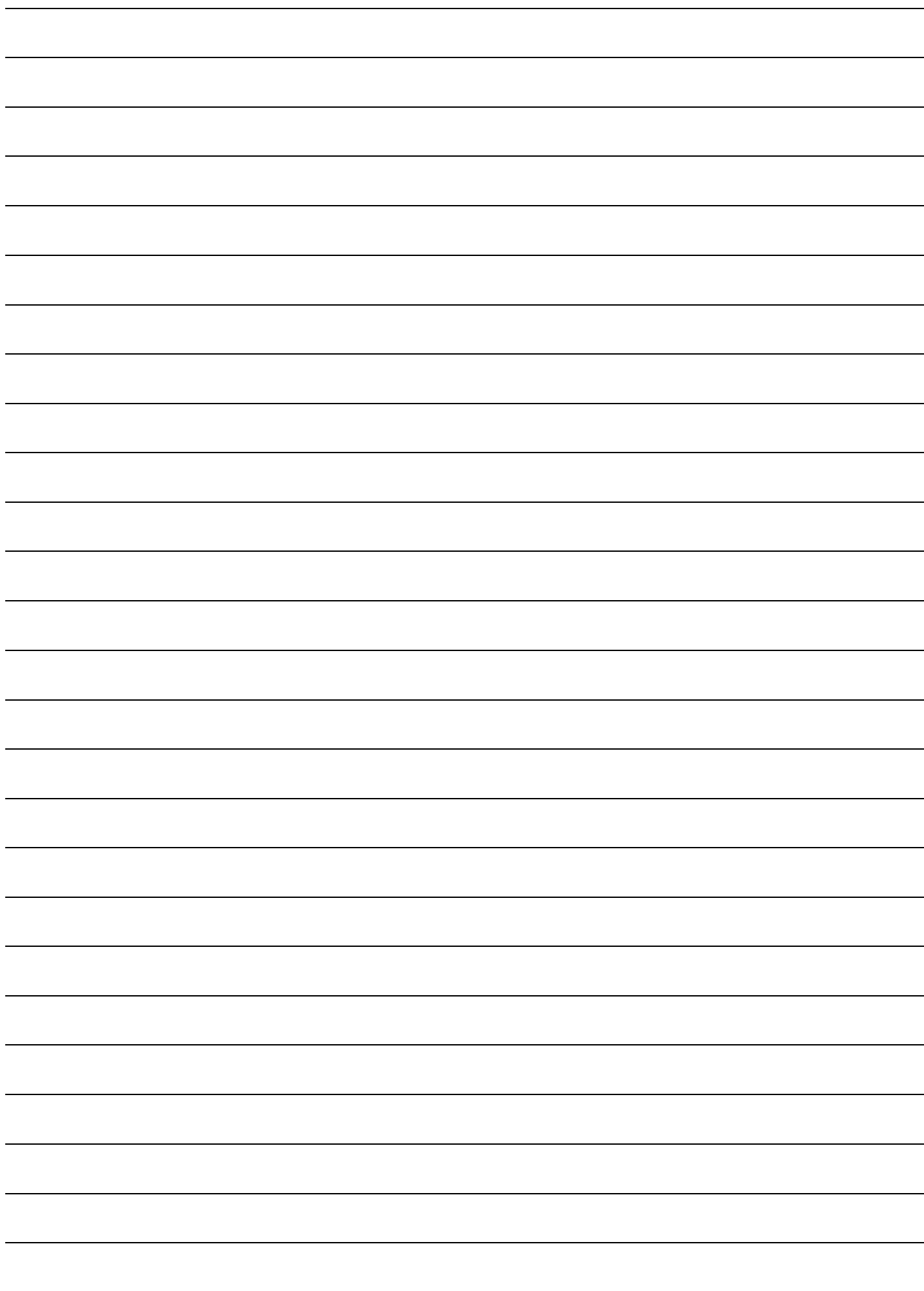
Размораживание и доведение до готовности с использованием микроволн

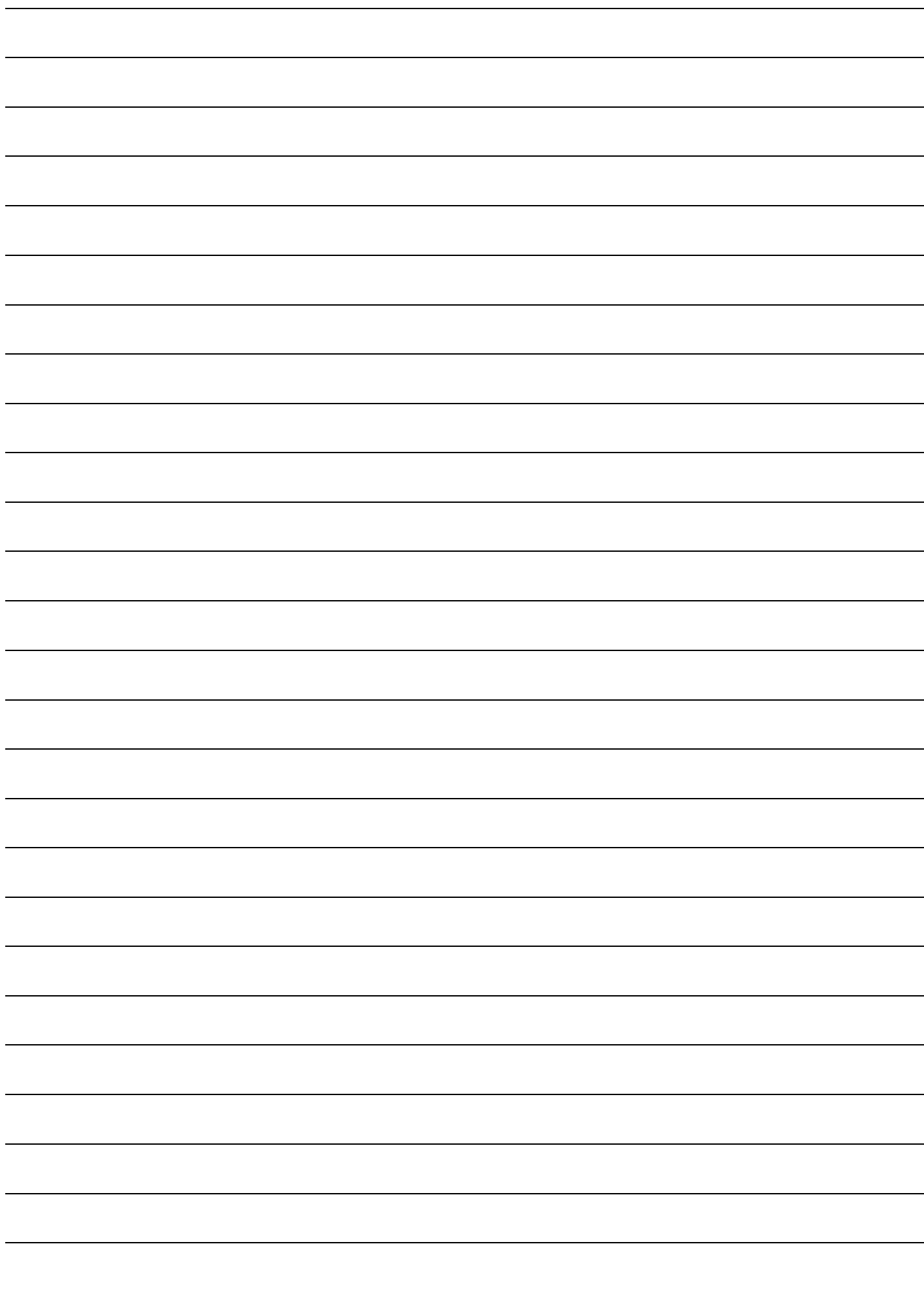
Приготовление с микроволнами

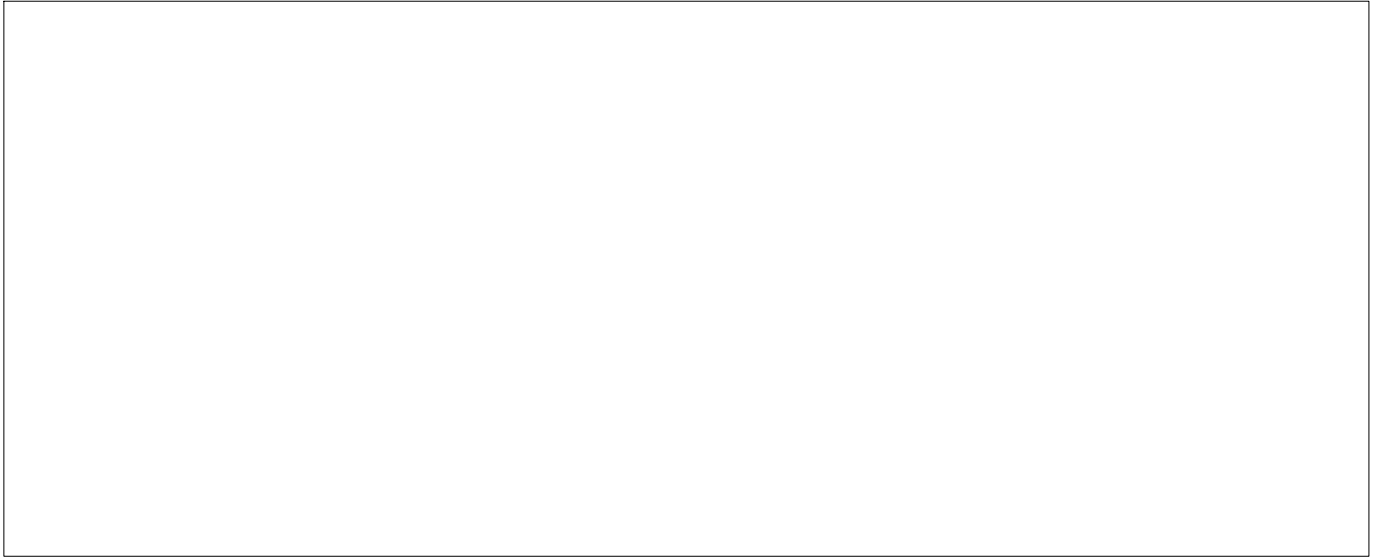
Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указание
Омлет, 565 г	600 Вт, 5 мин + 180 Вт, 20-25 мин	Поставьте форму Pyrex 22 x 17 см на вращающуюся подставку.
Бисквит	600 Вт, 7-9 мин	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на вращающуюся подставку.
Мясной рулет	600 Вт, 22-27 мин	Поставьте прямоугольную форму Pyrex 28 см на вращающуюся подставку.

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указание
Мясо	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 12-15 мин	Поставьте пластмассовое блюдо Pyrex, предназначенное для микроволновой печи, Ø 22 см на вращающуюся подставку.







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



9000859220

(01)
930404