HMT84G421R HMT84G461R HMT84G451R
Microwave
Микроволновая печь

BOSCH

[ru] Правила пользования 2

[en] Instruction manual 18

ru Оглавление

Важные правила техники безопасности ... 2
Причины повреждений ... 4
Установка и подключение ... 5
Панель управления ... 5
Поворотный переключатель ... 6
Виды нагрева ... 6
Принадлежности ... 6
Перед первым использованием ... 6
Установка времени суток ... 6
Нагрев рабочей камеры ... 6
Микроволны ... 7
Указания по выбору посуды ... 7
Мощность микроволн ... 7
Установка мощности микроволн ... 7
Охлаждающий вентилятор ... 7
Приготовление на гриле ... 8
Установка режима приготовления на гриле ... 8
Микроволны в комбинации с грилем ... 8
Установка микроволн и гриля ... 8
Память ... 9
Ввод в память ... 9
Запуск программ из памяти ... 9
Изменение длительности сигнала ... 9
Уход и очистка ... 9
Чистящие средства ... 10
Таблица неисправностей ... 10
Сервисная служба ... 11
Номер E и номер FD ... 11
Технические характеристики ... 11
Правильная утилизация упаковки ... 11
Программы автоматического приготовления ... 11
Настройка программы ... 11
Размораживание с помощью программ автоматического приготовления ... 12
Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления ... 12
Комбинированная программа приготовления ... 12
Протестировано для вас в нашей кухне-студии ... 13
Указания к таблицам ... 13
Размораживание ... 13
Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности ... 14
Разогревание блюд ... 14
Приготовление блюд ... 15
Рекомендации по использованию микроволновой печи ... 15
Рекомендации по приготовлению на гриле ... 15
Гриль в комбинации с микроволнами ... 16
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705 ... 16
Доведение до готовности и размораживание с помощью микроволн ... 17

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. Не кладите на прибор посторонние предметы.
- 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, кожура может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.
- Детское питание прогревается не равномерно. Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева тщательно перемешайте или взболтайте содержимое; перед тем как кормить ребенка, обязательно проверьте температуру.
- Разогретые блюда отдают тепло. Посуда может сильно нагреваться. Чтобы извлечь посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Всегда соблюдайте указания на упаковке. Чтобы извлечь блюда из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- 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.

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

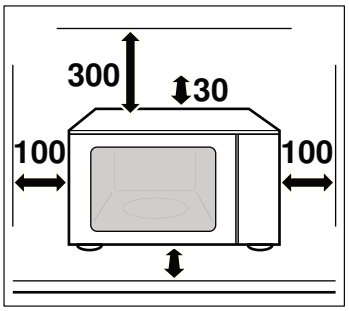
Внимание!

- 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.



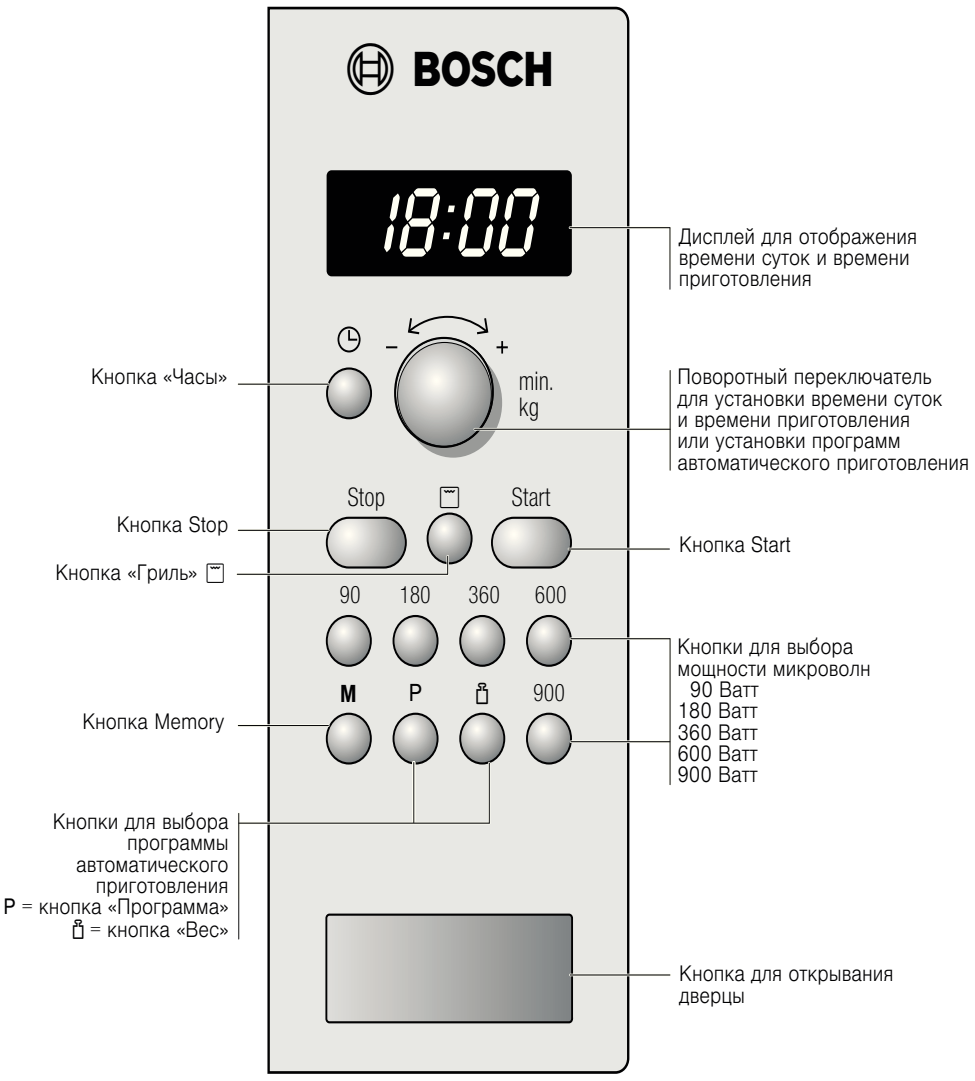
Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Предохранитель должен составлять 10 ампер (L- или B-автомат). Напряжение в сети должно соответствовать значению, указанному на типовой табличке.

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.

Панель управления

Здесь приводится описание панели управления. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Поворотный переключатель

Поворотный переключатель предназначен для изменения предлагаемых и установочных значений.

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

Виды нагрева

Микроволны

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

Мощность микроволн

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

Гриль ⊡

Этот режим предназначен для запекания.

Гриль в комбинации с микроволнами

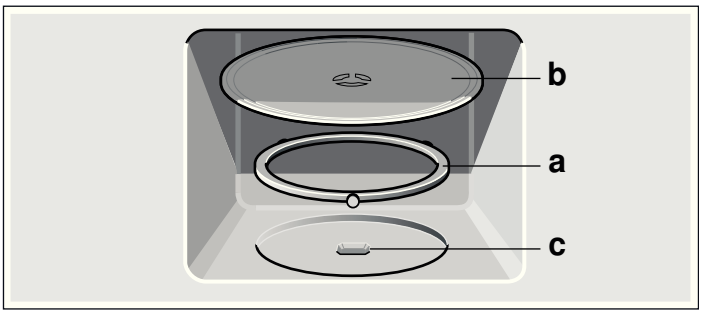
В данном случае гриль включается одновременно с микроволнами. Комбинированный режим прекрасно подходит для приготовления различного рода запеканок. Блюда получаются хрустящими и поджаристыми и это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

Принадлежности

Вращающаяся подставка

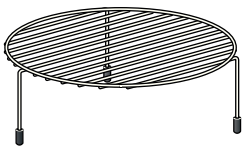
Как следует вставлять вращающуюся подставку:

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.

Решётка



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

Указание: Установите решётку на вращающуюся подставку

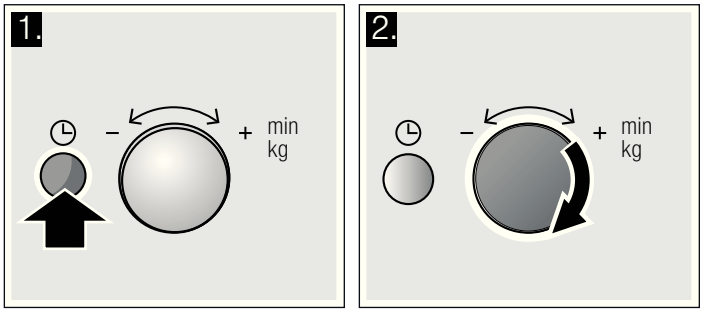
Перед первым использованием

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

Установка времени суток

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

1. Нажмите кнопку ◷.
   На дисплее появляется 12:00 и мигает ◷.
2. Установите время суток поворотным переключателем.



3. Повторно нажмите кнопку ◷.

Текущее время суток настроено.

Отключение индикации времени суток

Нажмите кнопку ◷, а затем кнопку Stop.
Дисплей темнеет.

Повторная настройка времени суток

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

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

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

Нагрев рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагревайте закрытую пустую рабочую камеру с установленной вращающейся подставкой в течение 10 минут. Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

1. Нажмите кнопку гриля ⊡.
   На дисплее появляется 10:00 мин
2. Нажмите кнопку Start.

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

Микроволны

Микроволны проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло.

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

Здесь приведена информация о посуде и об установках режима микроволн.

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

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. Нажмите кнопку 900 Вт

2. Установите 1:30 мин поворотным переключателем.

3. Нажмите кнопку Start.

Через 1 минуту 30 секунд раздаётся сигнал. Вода для чая готова.

Пока вы пьете 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

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

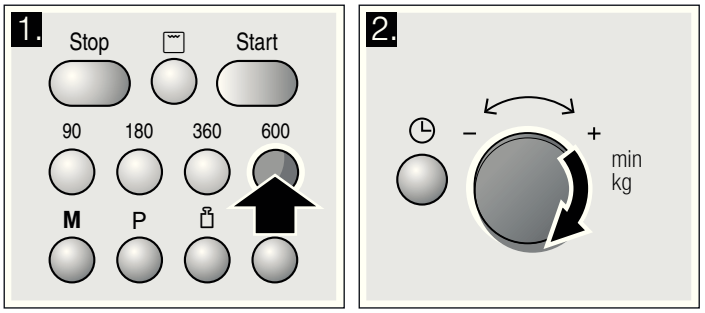
Указание: Вы можете установить мощность микроволн 900 Вт на 30 минут, 600 Вт на 1 час, для остальных мощностей для каждого 1 часа и 39 минут.

Установка мощности микроволн

Пример: мощность микроволн 600 Вт

1. Выберите желаемую мощность микроволн.
На дисплее появляется заданная мощность микроволн и время приготовления 1:00 минут.

2. Установите время приготовления поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку Start.

На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

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

Изменение времени выполнения

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

Остановка

Откройте дверцу прибора или один раз нажмите кнопку Stop. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

Отмена режима

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

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

Охлаждающий вентилятор

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

Указания

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

Приготовление на гриле

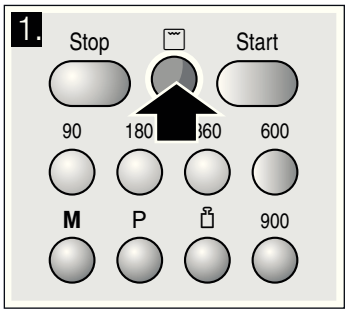
При приготовлении продуктов на гриле обеспечивается интенсивный разогрев их поверхностного слоя и равномерное подрумянивание.

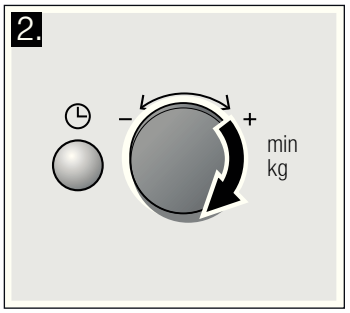
Установка режима приготовления на гриле

1. Нажмите кнопку гриля ⊟.

На дисплее появляются 10:00 минут и символ.

2. Установите время приготовления поворотным переключателем.





3. Нажмите кнопку Start.

На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

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

Изменение времени выполнения

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

Остановка

Откройте дверцу прибора или один раз нажмите кнопку Stop. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

Корректировка

Установленное время приготовления можно изменить в любой момент.

Отмена установок

Дважды нажмите кнопку Stop или откройте дверцу прибора и один раз нажмите кнопку Stop.

Микроволны в комбинации с грилем

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

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

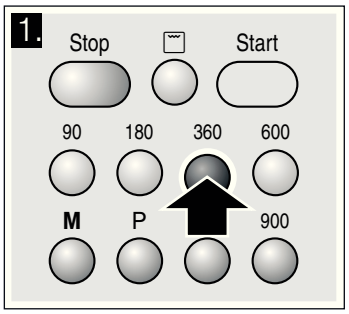
Установка микроволн и гриля

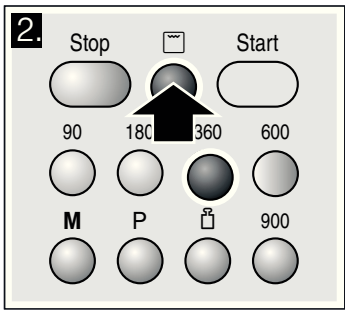
Пример: 360 Вт, гриль ⊟, 5 минут.

1. Выберите желаемую мощность микроволн.

На дисплее появляется заданная мощность микроволн и время приготовления 1:00 минут.

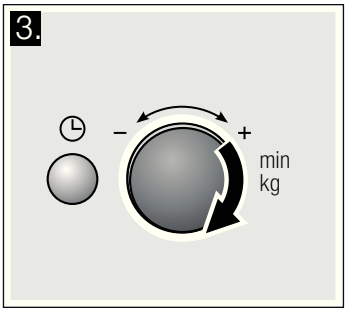
2. Нажмите кнопку гриля ⊟.

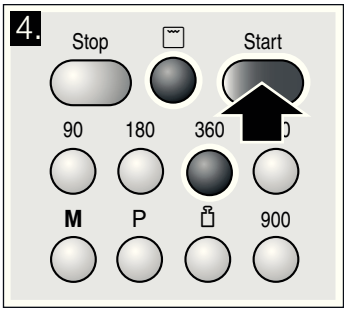




3. Установите время приготовления поворотным переключателем.

4. Нажмите кнопку Start.





На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

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

Изменение времени выполнения

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

Остановка

Откройте дверцу прибора или один раз нажмите кнопку Stop. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

Отмена режима

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

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

Память

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

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

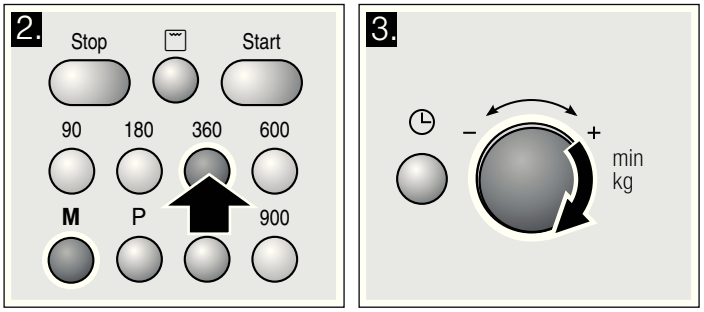
Ввод в память

Пример: 360 Вт, 25 минут.

1. Нажмите кнопку **M**.
На дисплее появляется «M».

2. Выберите желаемую мощность микроволн.
На дисплее появляется «M», заданная мощность и время приготовления 1:00 минут.

3. Установите время приготовления поворотным переключателем.



4. Подтвердите кнопкой **M**.

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

Указания

- Вы можете сохранить в памяти только гриль или гриль в комбинации с микроволнами.
- Нельзя одновременно сохранять в памяти несколько режимов мощности микроволн.
- Невозможно сохранять в памяти автоматические программы.
- Можно сохранить в памяти и сразу же активизировать установку. Для завершения нажмите не кнопку **M**, а кнопку Start.
- **Ввод новых значений в память:** нажмите кнопку **M**. Появляются прежние настройки. Сохраните новую программу, как описано в пунктах 1-4.

Запуск программ из памяти

Вы можете в любой момент вызвать программу, сохранённую в памяти. Поставьте блюдо в прибор. Закройте дверцу прибора.

1. Нажмите кнопку **M**.
Появляются сохраненные настройки.

2. Нажмите кнопку Start.

На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

По истечении времени приготовления

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

Остановка

Откройте дверцу прибора или один раз нажмите кнопку Stop. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

Отмена установок

Дважды нажмите кнопку Stop или откройте дверцу прибора и один раз нажмите кнопку Stop.

Изменение длительности сигнала

При отключении прибора вы услышите сигнал. Можно изменить продолжительность звукового сигнала.

Для этого удерживайте кнопку Start нажатой в течение 6 секунд.

Новое время окончания будет принято.
На дисплее снова появляется время суток.

Возможны:
короткий звуковой сигнал - 3 звуковых сигнала
длинный звуковой сигнал - 30 звуковых сигналов

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.
Углубление на дне рабочей камеры	Влажная тряпка: Вода не должна попадать через привод вращающейся подставки во внутрь прибора.
Вращающаяся под ставка и роликовое кольцо	Горячий мыльный раствор. Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксиро вана.
Решётка	Горячий мыльный раствор. Мыть с помощью средства для нержаве ющей стали или в посудомоечной машине.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стёкол.
Уплотнитель	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
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.
Внутренние поверх ности 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.

⚠ Опасность удара током!

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

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Что делать при неисправности?

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильное использование	Отключите предохранитель в блоке пре дохранителей. Включите его опять примерно через 10 секунд.
На дисплее мигают три нуля.	Отключение электроэнергии	Повторно установите время суток.
Прибор не работает. На дисплее появляется время приготовления.	Был случайно повёрнут поворотный переключа тель.	Нажмите кнопку Stop.
	После установки не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start или сбросьте установку кнопкой Stop.
Микроволновая печь не работает.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение/Указание
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микро волн.	Установите более высокую мощность мик роволн.
	В приборе находится больший объём продук тов, чем обычно.	Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Вращающаяся подставка издает лёг кий шум.	Грязь или посторонние предметы в зоне при вода вращающейся подставки.	Очистите роликовое кольцо и углубление в рабочей камере.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неод нократно, 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	1450 Вт
Максимальная выходная мощность	900 Вт
Мощность гриля	1200 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	10 A
Размеры (ВхШхГ)	
- прибора	305 мм x 513 мм x 419 мм
- рабочей камеры	208 мм x 328 мм x 369 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.

Программы автоматического приготовления

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

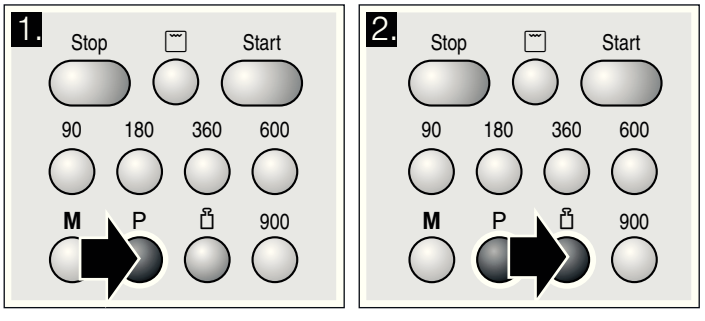
Указание: Вы можете выбрать одну из 8 программ.

Настройка программы

После выбора программы выполните настройки, как описано далее.

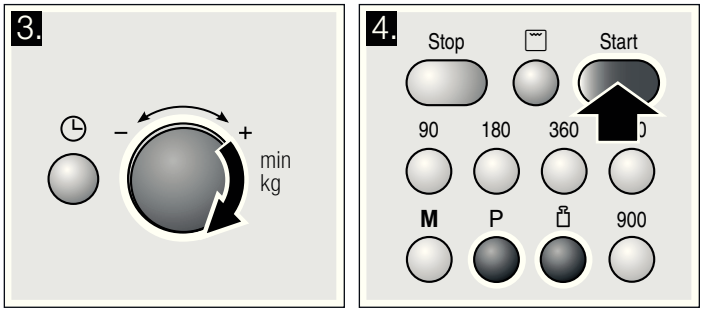
1. Нажимайте кнопку P, пока не появится нужный номер программы.

2. Нажмите кнопку ⚖.
На дисплее появляется «P» и предлагаемый вес.



3. Установите нужный вес блюда поворотным переключателем.

4. Нажмите кнопку Start.



Для программы начинается отсчёт установленного времени приготовления.

По истечении времени приготовления

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

Корректировка

Дважды нажмите кнопку Stop и задайте новые настройки.

Остановка

Откройте дверцу прибора или один раз нажмите кнопку Stop. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.

Отмена режима

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

Указания

- При работе некоторых программ вы через некоторое время услышите сигнал. Откройте дверцу прибора и переверните блюда, например, мясо или птицу. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку Start.
- Номер программы и вес можно вызвать кнопкой P или ⚖. Запрошенное значение появляется на 3 секунды на дисплее.

Размораживание с помощью программ автоматического приготовления

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

Указания

- **Подготовка продуктов**

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

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

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

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

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

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

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

Номер программы		Диапазон веса, кг
	Размораживание	
P 01	Мясной фарш	0,20-1,00
P 02	Куски мяса	0,20-2,00
P 03	Цыпленок, цыпленок кусочками	0,40-1,80
P 04	Хлеб	0,20-1,00

Доведение до готовности с помощью программ автоматического приготовления

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

Указания

- **Посуда**

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

  Взвесьте продукты. Знание веса необходимо для установки программы.

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

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

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

  После окончания программы раздастся звуковой сигнал. Перемешайте продукты.
- **Время выдержки**

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

  Результат приготовления зависит от качества продуктов и их состояния.

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

Комбинированная программа приготовления

Указания

- **Посуда**

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

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

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

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

Протестировано для вас в нашей кухне-студии

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

Указания к таблицам

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

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

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

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

Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку.

Размораживание

Указания

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

Размораживание	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 10-20 мин	-
	1 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
	1,5 кг	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 20-30 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 4-6 мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
	800 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10 мин	Замораживать, разложив по возможности плоско. 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 перевоpачивать 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

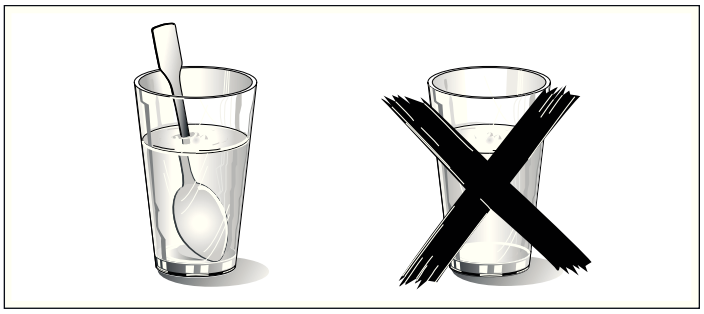
- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты 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 полуфаб рикатов 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, каннеллони	450 г	600 Вт, 10-15 мин	-
Гарниры, например, рис, макароны	250 г	600 Вт, 2-5 мин	Добавить немного жидкости
	500 г	600 Вт, 8-10 мин	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 8-10 мин	Добавить в посуду воду, чтобы покрылось дно
	600 г	600 Вт, 14-17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание блюд

⚠ Опасность ошпаривания!

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



Внимание!

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

Указания

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

Разогревание блюд	**Вес**	**Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)**	**Указания**
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо из 2-3 компонентов)	350-500 г	600 Вт, 10-15 мин	-
Напитки	150 мл	900 Вт, 1-2 мин	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	300 мл	900 Вт, 3-3 мин	
	500 мл	900 Вт, 3-4 мин	
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, прим. ½ мин	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно контролировать температуру!
	100 мл	360 Вт, прим. 1 мин	
	200 мл	360 Вт, 1 ½ минута	

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Суп, 1 тарелка	200 г	600 Вт, 2-3 мин	-
Суп, 2 тарелки	400 г	600 Вт, 4-5 мин	-
Мясо в соусе	500 г	600 Вт, 8-11 мин	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Рагу	400 г	600 Вт, 6-8 мин	-
	800 г	600 Вт, 8-11 мин	-
Овощи, 1 порция	150 г	600 Вт, 2-3 мин	Добавить немного жидкости
Овощи, 2 порции	300 г	600 Вт, 3-5 мин	

Приготовление блюд

Указания

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

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Мясной рулет	750 г	600 Вт, 20-25 мин	Довести до готовности в открытой посуде
Цыплёнок целиком, свежие продукты, потрошёный	1,2 кг	600 Вт, 25-30 мин	По истечении 1/2 времени перевернуть
Овощи, свежие продукты	250 г	600 Вт, 5-10 мин	Порезать овощи на кусочки одинаковой 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	
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 6-8 мин	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин	-

Рекомендации по использованию микроволновой печи

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

Конденсат

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

Указания

- Все приведенные значения являются ориентировочными, они могут варьироваться в зависимости от свойств продуктов.

- Готовьте на гриле всегда на решётке при закрытой дверце рабочей камеры и без предварительного нагрева.
- Всегда ставьте решётку на вращающуюся подставку.

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

Гриль в комбинации с микроволнами

Указания

- Комбинированный режим хорошо подходит для запеканок и гратенов.
- Всегда ставьте посуду на вращающуюся подставку и не закрывайте блюда сверху.
- Для жарения используйте высокую форму. Это позволит сохранить рабочую камеру в чистоте.
- Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры. Она не должна быть слишком большой. Подставка должна свободно вращаться.
- Всегда устанавливайте максимальное время приготовления. Проверяйте готовность блюда через короткие заданные промежутки времени.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5 -10 минут для выравнивания температуры. Тогда сок распределится по куску мяса равномерно и не будет вытекать при нарезании.
- Оставляйте запеканки и гратены постоять в выключенной печи ещё 5 минут.

	Вес	Принадлежности	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Указания
Свинина для жарки, например, кусок шеи	Прим. 750 г	Вращающаяся под ставка	360 Вт +	40-50 мин	Поверните 1-2 раза.
Мясной рулет Макс. 7 см высотой	Прим. 750 г	Вращающаяся под ставка	360 Вт +	25-35 мин	Макс.6 см высотой.
Цыплёнок, кусочками например, бёдрышки или крылышки	Прим. 800 г	Посуда на решётке	360 Вт +	30-40 мин	Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Крылья цыпленка, маринованные, замороженные	Прим. 800 г	Посуда на решётке	360 Вт +	15-25 мин	Переворачивать не требуется.
Запеканка из макарон (из предварительно обработанных ингредиентов)	Прим. 1000 г	Вращающаяся под ставка	360 Вт +	25-35 мин	Посыпать сыром. Макс. 5 см высотой.
Картофельная запеканка из сырого картофеля	Прим. 1000 г	Вращающаяся под ставка	360 Вт +	30-40 мин	Макс.4 см высотой
Запечённая рыба	Прим. 400 г	Вращающаяся под ставка	360 Вт +	20-25 мин	Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.
Творожная запеканка	Прим. 1000 г	Вращающаяся под ставка	360 Вт +	30-35 мин	Макс. 5 см высотой.
Овощи на шампурах	4-5 шт.	Решётка	180 Вт +	15-20 мин	Использовать деревянные шампуры.
Рыба на шампурах	4-5 шт.	Решётка	180 Вт +	10-15 мин	Использовать деревянные шампуры.
Ломтики шпика	Прим. 8 ломтиков	Решётка	180 Вт +	10-15 мин	

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

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

Доведение до готовности и размораживание с помощью микроволн

Приготовление с микроволнами

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

Размораживание с микроволнами

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

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

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

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

9000859225

(01)
930404