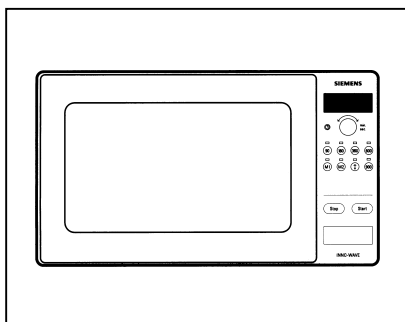


# SIEMENS

## Инструкция по эксплуатации



Микроволновая  
печь

**HF 170.5**

**HF 170.6**

901420

**Приготовление пищи с помощью микроволновой печи доставит Вам большое удовольствие. Чтобы использовать все технические преимущества печи, прочтите данную инструкцию по эксплуатации.**

В начале инструкции приведены некоторые важные правила техники безопасности. Далее Вы подробно познакомитесь с отдельными функциями Вашей новой микроволновой печи. Мы расскажем Вам о ее возможностях и особенностях управления.

В таблицах Вы найдете рецепты популярных блюд, рекомендации по выбору посуды и оптимального режима приготовления. Разумеется, все это было предварительно протестировано в нашей кухне-студии.

Чтобы Ваша микроволновая печь долгое время оставалась красивой, мы дадим Вам несколько советов по уходу и чистке. А если вдруг возникнут проблемы, на последних страницах представлена информация, с помощью которой Вы самостоятельно сможете устранить мелкие неполадки.

У Вас есть вопросы? Прежде всего, загляните в содержание инструкции, и Вы быстро найдете нужный раздел.

Надеемся, что приготовление пищи в новой микроволновой печи доставит Вам много приятных минут.

## Содержание

|  |    |
|--|----|
| <b>Важная информация</b> . . . . .   | 4  |
| Указания по утилизации . . . . .   | 4  |
| Перед подключением Вашей новой<br>микроволновой печи . . . . .                       | 4  |
| Общие указания по технике безопасности . . . . .                                     | 5  |
| Указания по технике безопасности<br>при использовании микроволн . . . . .            | 6  |
| Установка и подключение . . . . .  | 7  |
| <b>Ваша новая микроволновая печь</b> . . . . .                                       | 8  |
| Описание микроволновой печи . . . . .  | 9  |
| Панель управления. . . . .   | 9  |
| Установка текущего времени . . . . .   | 10 |
| Виды нагрева. . . . .  | 11 |
| Принадлежности. . . . .  | 11 |
| <b>Эксплуатация</b> . . . . .  | 12 |
| Микроволновая печь . . . . .   | 12 |
| Кнопка «Память» . . . . .  | 13 |
| Трехступенчатое программирование . . . . .   | 14 |
| <b>Автоматическое размораживание</b> . . . . .                                       | 15 |
| Установка . . . . .  | 15 |
| Программы размораживания. . . . .  | 16 |
| <b>Таблицы приготовления блюд</b> . . . . .  | 17 |
| Посуда . . . . .   | 17 |
| Практические рекомендации по использованию<br>микроволновой печи . . . . .           | 18 |
| Размораживание, разогрев и приготовление<br>блюд с использованием микроволн. . . . . | 19 |
| Контрольные блюда . . . . .  | 23 |

## Содержание

|  |    |
|--|----|
| <b>Уход, неисправности и ремонт</b> . . . . .                | 24 |
| Уход за Вашей микроволновой печью. . . . .                   | 24 |
| Техническое обслуживание и ремонт . . . . .                  | 24 |
| Самостоятельное устранение<br>мелких неисправностей. . . . . | 25 |
| Технические характеристики . . . . .                         | 25 |
| <b>Инструкция по монтажу</b> . . . . .                       | 26 |

*Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.*

*Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.*

---

# Важная информация

---

## Указания по утилизации

- ❑ Старая микроволновая печь не является совершенно ненужным мусором! Микроволновая печь содержит ценные материалы, которые могут быть вторично использованы при утилизации.
- ❑ Ваша микроволновая печь перед отправкой к Вам была тщательно упакована для защиты от транспортных повреждений. Все упаковочные материалы не оказывают вредного воздействия на окружающую среду и могут быть использованы повторно. Пожалуйста, внесите Ваш вклад в охрану окружающей среды, обеспечив правильную утилизацию упаковочных материалов.
- ❑ Пожалуйста, узнайте в магазине, в котором Вы приобрели микроволновую печь, или в Ваших местных административных органах о наилучших способах утилизации.

---

## Перед подключением Вашей новой микроволновой печи

- ❑ Перед эксплуатацией новой микроволновой печи, пожалуйста, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она содержит важную информацию по технике безопасности, а также указания по эксплуатации и уходу за микроволновой печью.
- ❑ Пожалуйста, сохраните инструкцию по эксплуатации, чтобы при необходимости передать ее следующему владельцу прибора.
- ❑ Не пользуйтесь неисправным прибором.
- ❑ Данная микроволновая печь изготовлена в полном соответствии с действующими стандартами по безопасности бытовых приборов. Ремонтные работы разрешается выполнять только квалифицированным специалистам Сервисной службы. Неправильно проведенный ремонт может нанести значительный ущерб пользователю.

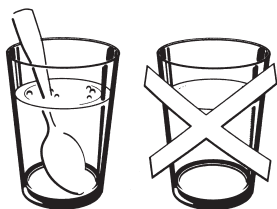
## Общие указания по технике безопасности

- ❑ Микроволновую печь следует использовать только для приготовления пищи.
- ❑ Поверхность нагревательных приборов, плит и печей нагревается при эксплуатации. Просим Вас не допускать к микроволновой печи детей. Не используйте верхнюю поверхность микроволновой печи как рабочую поверхность или как место для хранения.
- ❑ Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей микроволновой печи. Вы можете повредить изоляцию провода.
- ❑ Если дверца микроволновой печи или ее уплотнитель повреждены или сломаны (разбито стекло дверцы), микроволновую печь можно эксплуатировать только после того, как квалифицированный специалист из Сервисной службы устранил все неисправности.
- ❑ Дверца микроволновой печи должна хорошо закрываться. Поэтому удаляйте все загрязнения или инородные предметы, попавшие в зону дверного уплотнителя.
- ❑ Никогда не храните горючие предметы в микроволновой печи, так как они могут воспламениться при случайном включении прибора.
- ❑ Включайте микроволновую печь только в том случае, если в рабочей камере размещены продукты или напитки. Пустая микроволновая печь может перегреться. Исключением из этого правила является кратковременная проверка посуды (см. раздел «Посуда»).
- ❑ Если прибор вышел из строя, выньте вилку из розетки или отключите прибор от сети с помощью предохранителя в распределительном щите.
- ❑ **Внимание!** Дети могут пользоваться микроволновой печью только в том случае, если они были обучены обращению с ней. Дети должны правильно эксплуатировать микроволновую печь и осознавать опасность, связанную с неправильным использованием прибора.
- ❑ При приготовлении продуктов в бумажной, пластиковой или другой горючей упаковке необходимо внимательно следить за процессом нагрева.
- ❑ Если Вы заметили дым в микроволновой печи, не открывайте дверцу. Сначала выключите микроволновую печь и автоматический предохранитель в распределительном щите.
- ❑ Защищайте Вашу микроволновую печь от излишнего нагрева и сырости. Конденсат часто накапливается на окошке дверцы, внутренних стенках и на дне прибора. Это вполне нормальное явление, которое не ухудшает работу микроволновой печи. Однако для предотвращения накопления слишком большого количества влаги вытрите конденсат с этих поверхностей после использования печи.
- ❑ Используйте микроволновую печь только с установленной вращающейся тарелкой. Никогда не кладите продукты питания непосредственно на вращающуюся тарелку, используйте соответствующую посуду. Следите за тем, чтобы пролитая жидкость не попала внутрь микроволновой печи через привод вращающейся тарелки.

- ❑ Не вскрывайте корпус микроволновой печи. Прибор работает под высоким напряжением.
- ❑ Замену лампочки в рабочей камере может производить только квалифицированный специалист Сервисной службы.
- ❑ Никогда не разогревайте еду и напитки в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!
- ❑ Не нагревайте спиртные напитки до высокой температуры. Опасность взрыва!
- ❑ Не подогревайте продукты питания в термостатической упаковке, так как она может воспламениться. Кроме того, в процессе разогревания нужно наблюдать за продуктами питания в емкостях из синтетических материалов, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов. Герметично заваренные пакеты из синтетической пленки могут лопнуть, а пленка может расплавиться при нагреве в микроволновой печи.

## Указания по технике безопасности при использовании микроволн

- ❑ **Опасность ожога!**  
Во избежании задержки закипания при разогревании жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости горячая жидкость может внезапно закипеть или разбрызгаться. Это может привести к травме или ожогу.



- ❑ **Детское питание:** всегда разогревайте детское питание в стеклянных банках или бутылочках без крышки или соски. После подогрева детское питание следует хорошо перемешать или взболтать, чтобы тепло распределилось равномерно. Перед началом кормления ребенка проверьте температуру пищи. Опасность ожога!
- ❑ Никогда не варите яйца в скорлупе и не разогревайте сваренные вкрутую яйца. Они могут лопнуть или взорваться. То же самое относится к моллюскам и ракообразным. При приготовлении яичницы-глазуньи или варке яиц в стеклянной посуде нужно предварительно проткнуть желток.
- ❑ При приготовлении продуктов с жесткой кожурой или шкуркой, например, яблок, помидоров, картофеля, сосисок, кожура или шкурка может лопнуть. Поэтому перед приготовлением проткните кожуру.
- ❑ При сушке зелени, фруктов, хлеба или грибов в микроволновой печи следует следить за процессом сушки. При пересыхании продукты могут загореться.
- ❑ Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновой печи. Оно может воспламениться.

- ❑ Посуда из фарфора и керамики часто имеет маленькие отверстия в ручках или крышках. За этими отверстиями скрывается полое пространство. При проникновении в эти пустоты влаги посуда может треснуть.
- ❑ Всегда устанавливайте только те значения мощности микроволн и время, которые указаны в инструкции по эксплуатации. При выборе значительно большей мощности или более длительного времени продукты могут воспламениться. Это может привести к повреждению микроволновой печи.
- ❑ Продукты, разогретые в микроволновой печи, отдают значительное количество тепла посуде. Поэтому посуда может сильно нагреться. Доставая посуду из печи, пользуйтесь прихватками.

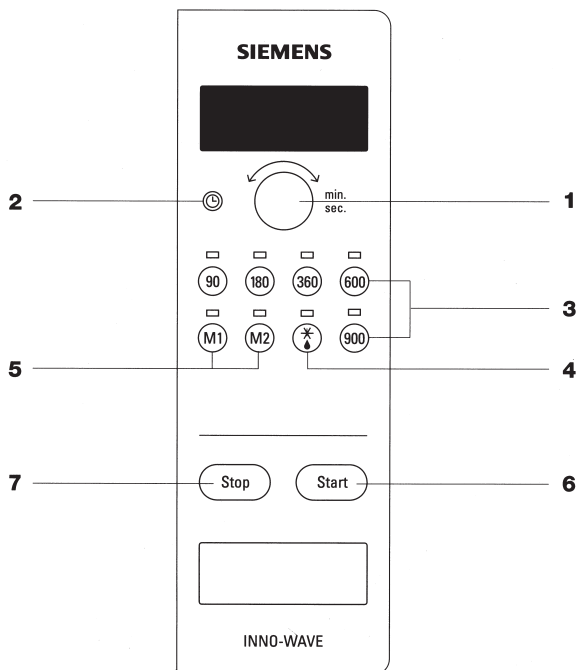
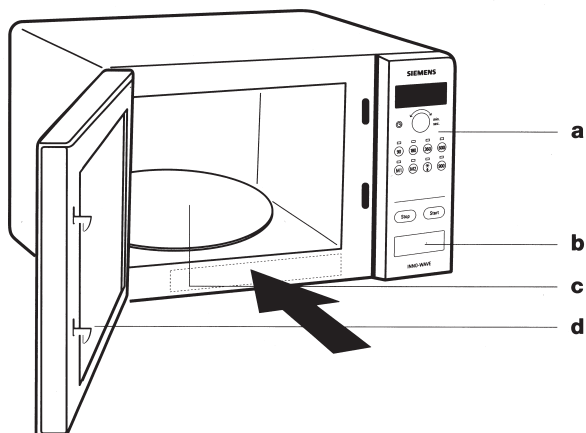
---

## **Установка и подключение**

- ❑ Данная микроволновая печь может быть установлена в навесном шкафу шириной 50 или 60 см и глубиной не менее 30 см. Пожалуйста, см. инструкцию по монтажу.
- ❑ Данная микроволновая печь оснащена кабелем с вилкой и может быть подключена только к заземленной розетке, установленной в соответствии с местными предписаниями. Розетка должна быть защищена предохранителем, рассчитанным на ток 10 А (L- или В-автомат). Напряжение в электросети должно соответствовать напряжению, указанному на табличке с техническими характеристиками.
- ❑ Установку розетки или замену кабеля для подключения микроволновой печи должен выполнять только квалифицированный электрик. Если после встраивания прибора вилка недоступна, следует установить размыкающее устройство, которое отключает все полюса, с расстоянием между контактами не менее 3 мм.



# Ваша новая микроволновая печь



---

## Описание микроволновой печи

- a Панель управления с кнопками и цифровым дисплеем
- b Кнопка открывания дверцы
- c Стеклопанель вращающаяся тарелка
- d Дверца рабочей камеры с окном

Пожалуйста, закрепите наклейку автоматических программ под рабочей камерой (см. рисунок).

---

## Панель управления

- 1 Поворотный переключатель с цифровым дисплеем для установки времени, а также веса при автоматическом размораживании
- 2 Кнопка «Часы»
- 3 Кнопки выбора мощности микроволн
- 4 Кнопка «Автоматическое размораживание»
- 5 Кнопки «Память»
- 6 Кнопка «Пуск»
- 7 Кнопка «Стоп»

---

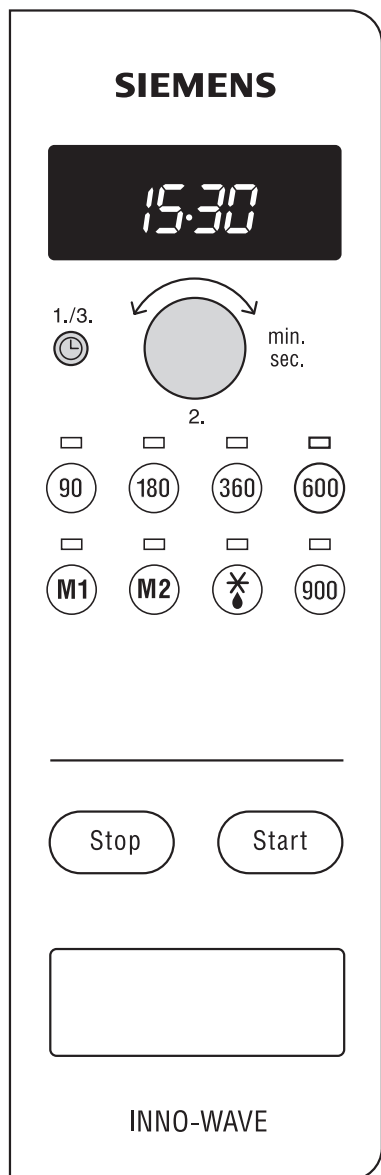
## Поворотный переключатель для установки времени приготовления

Вы можете установить время приготовления макс. до 99 минут:

- продолжительность до 1 минуты – с шагом 1 секунда;
- продолжительность до 5 минут – с шагом 10 секунд;
- продолжительность до 30 минут – с шагом 1 минута;
- продолжительность до 99 минут – с шагом 5 минут.

## Что Вы еще должны знать:

- Время приготовления можно изменить в любой момент, даже во время работы (за исключением трехступенчатого программирования).
- При нажатии кнопки «Стоп» или открывании дверцы рабочей камеры работа микроволновой печи прерывается. Процесс приготовления возобновится, как только будет закрыта дверца и нажата кнопка «Пуск».
- Для преждевременного окончания процесса приготовления дважды нажмите на кнопку «Стоп».
- По окончании приготовления блюда раздаются звуковые сигналы (в течение одной минуты), и микроволновая печь автоматически выключается. Электронный индикатор времени показывает «0», пока открыта дверца рабочей камеры или нажата кнопка «Стоп».
- Продолжительность звуковых сигналов можно уменьшить (6 секунд = 3 звуковых сигнала, вместо одной минуты = 30 звуковых сигналов). При выключенной микроволновой печи нажмите кнопку «Пуск» **6** и удерживайте ее нажатой в течение 6 секунд, пока микроволновая печь не подтвердит переключение звуковым сигналом (на индикаторе появится «3»). Теперь изменение будет записано в память. Таким же образом можно переключиться обратно на продолжительность звуковых сигналов 1 мин.
- Микроволновая печь оснащена охлаждающим вентилятором, который может работать даже при выключенном приборе. После выключения микроволновой печи вентилятор работает примерно одну минуту.



## Установка текущего времени

После подключения прибора к электросети на дисплее появляются три нуля.

### Вы можете установить текущее время следующим образом:

1. Нажмите кнопку «Часы» **2**.  
На дисплее появится 12:00.
2. Установите текущее время, вращая поворотный переключатель вправо или влево.
3. Снова нажмите кнопку «Часы».  
Настройка текущего времени сохранена.

Изменение текущего времени, например, при переходе с летнего на зимнее время, производится аналогичным образом.

Вы можете удалить индикацию текущего времени: нажмите на кнопку «Часы», а затем на кнопку «Стоп» **7**. Дисплей теперь темный.

---

## Виды нагрева

### Микроволны

Микроволновое излучение при попадании внутрь продуктов преобразуется в тепло. Микроволновая печь представляет собой идеальное средство для размораживания, разогрева, растапливания продуктов и приготовления блюд.

Ваша новая микроволновая печь сконструирована на основе совершенно новой технологии генерации микроволнового излучения: в ней используется инвертор. При этом расходуется значительно меньше электроэнергии, чем при использовании традиционной технологии. Данная технология обеспечивает 10%-ную экономию времени и примерно 15%-ное сокращение расхода электроэнергии.

### Мощность микроволн

- 900 Вт: для быстрого нагрева напитков и жидкостей
- 600 Вт: для разогревания и приготовления блюд
- 360 Вт: для приготовления мяса и разогревания чувствительных к нагреву блюд
- 180 Вт: для размораживания и доведения до готовности
- 90 Вт: для щадящего размораживания чувствительных к нагреву блюд

---

## Принадлежности

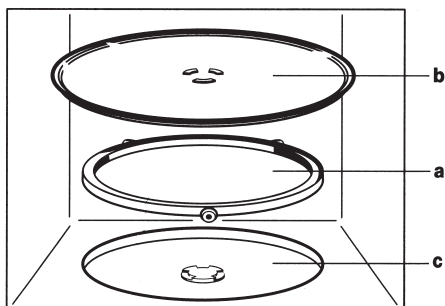
### Установка вращающейся тарелки

Положите пластиковое кольцо **a** в углубление на дне рабочей камеры. Установите вращающуюся тарелку **b** на привод **c**, который располагается в центре дна рабочей камеры.

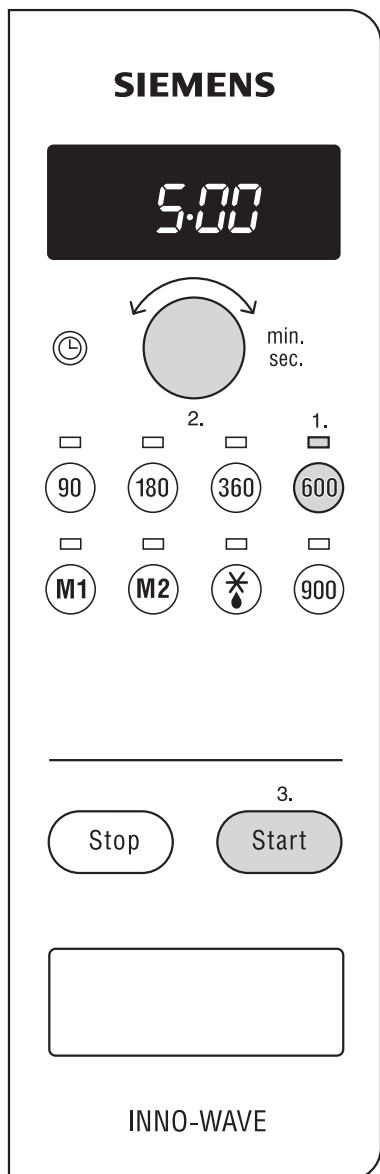
Микроволновую печь следует эксплуатировать только с установленной вращающейся тарелкой.

Убедитесь, что вращающаяся тарелка зафиксирована правильно.

Тарелка вращается во всех режимах. Она может вращаться в обоих направлениях.



# Эксплуатация



## Микроволновая печь

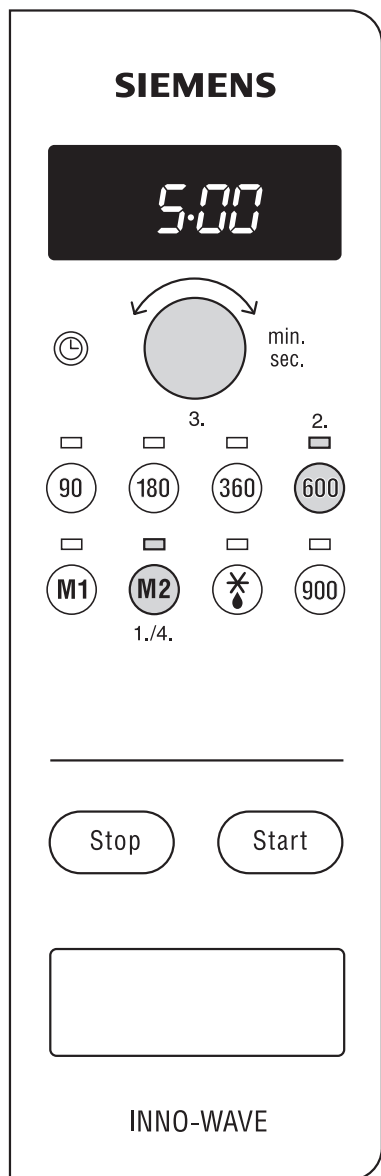
Информацию о времени приготовления и устанавливаемой мощности можно найти в разделе «Таблицы приготовления блюд» или в поваренной книге.

### Установка:

1. Нажмите кнопку выбора мощности **3**, например, 600 Вт. Над этой кнопкой начинает мигать индикаторная лампочка.
2. Введите время с помощью поворотного переключателя **1**. Шаги 1. и 2. можно выполнять в любой последовательности.
3. Нажмите кнопку «Пуск» **6**. Начинается процесс приготовления блюда. На дисплее отображается обратный отсчет времени приготовления. Индикаторная лампочка над кнопкой 600 Вт светится непрерывно.

### Что Вы еще должны знать:

- При нажатии на кнопку выбора мощности микроволн отображается предлагаемое время (1 минута), если время приготовления еще не введено.
- Вы можете выбрать время приготовления до 99 минут (мощность 900 Вт можно установить на время до 30 минут).



## Кнопка «Память»

Если Вы используете какую-то конкретную установку чаще других, Вы можете записать эту установку в память микроволновой печи и при необходимости легко ее вызвать.

Можно сохранить две установки (кнопки **M1** и **M2**).

Пример: установка 600 Вт/5 минут для разогрева готового блюда (кнопка **M2**).

Настройка:

1. Нажмите на кнопку памяти **M2**.
2. Нажмите кнопку выбора мощности микроволн **3** 600 Вт.
3. Установите время с помощью поворотного переключателя **1**.
4. Нажмите на кнопку памяти **M2**. Теперь установка записана в память.

Если Вы хотите использовать записанную в память установку, просто нажмите кнопку памяти **M2** еще раз, после чего нажмите кнопку «Пуск». Начинается процесс приготовления, идет обратный отсчет времени в секундах.

### Что Вы еще должны знать:

- Под одним номером памяти можно сохранить только одно значение мощности микроволн (а не несколько последовательных значений).
- В память нельзя записать программы весовой автоматики.
- Записанную в память установку можно заменить на другую в любое время. Сохраните в памяти новую установку, как описано выше.

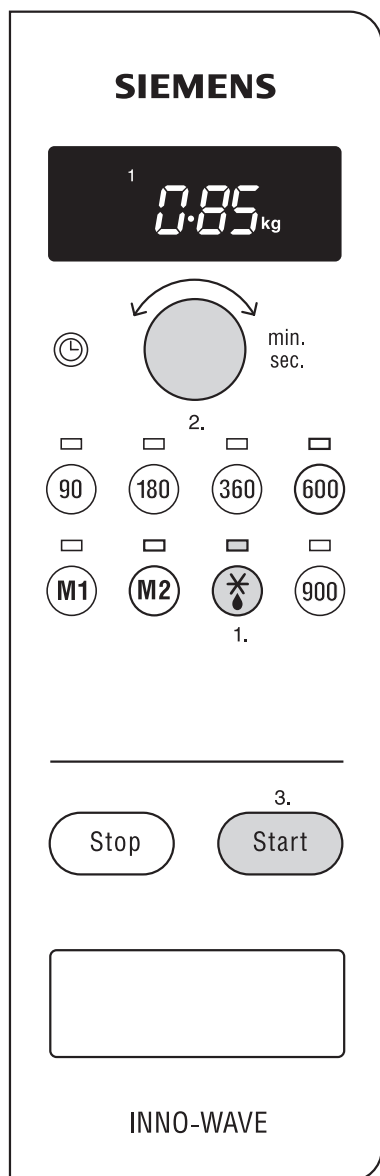
---

## Трехступенчатое программирование

При доведении блюда до готовности или размораживании продуктов в микроволновой печи часто используются один за другим два или три уровня мощности микроволн. Вашу микроволновую печь можно запрограммировать таким образом, чтобы смена уровней мощности микроволн происходила автоматически.

### Что Вы еще должны знать:

- Можно запрограммировать до трех ступеней мощности микроволн, которые будут меняться автоматически.
- Мощность 900 Вт можно выбрать только один раз из трех. Другие значения мощности микроволн можно выбирать повторно.
- На дисплее отображается обратный отсчет общего времени всех запрограммированных ступеней мощности в секундах или в минутах.
- Во время работы микроволновой печи время приготовления изменить нельзя.



## Автоматическое размораживание

Микроволновая печь имеет две программы автоматического размораживания, которые очень легко использовать, поскольку не требуется устанавливать мощность и время.

Просто введите программу 1 или 2 и вес продуктов (без веса посуды). Все остальное сделает электроника. На основании так называемой «теории хаоса» последовательно включаются различные мощности микроволнового излучения на различное время так, что продукты размораживаются на 30% быстрее – и соответственно снижается расход электроэнергии.

Пример: автоматическое размораживание 850 г рыбного филе по программе 1.

### Установка:

1. Нажмите кнопку автоматического размораживания **4**. Начинает мигать индикаторная лампочка над этой кнопкой. Отображаются номер программы «1» и предлагаемый вес.
2. Введите вес 0,85 кг поворотным переключателем **1**.
3. Нажмите кнопку «Пуск» **6**.  
Начинается автоматическое размораживание, индикаторная лампочка над кнопкой **4** светится непрерывно. Начинается обратный отсчет времени в секундах.
4. По истечении времени слышен звуковой сигнал, и микроволновая печь выключается.



### Что Вы еще должны знать:

- Чтобы выбрать программу 1, нажмите кнопку **4** один раз. Чтобы выбрать программу 2, нажмите кнопку еще раз.
- После нажатия кнопки автоматического размораживания на дисплее отображается предлагаемый вес продуктов, обычный для домашнего хозяйства.
- Если Вы нажмете кнопку автоматического размораживания во время выполнения программы, введенный вес отображается на дисплее в течение трех секунд.

---

## Программы размораживания

| Программа  | Продукты   | Вес от ... до   | Рекомендации, советы   |
|--|--|---|--|
| № 1<br>Мясо, птица, рыба   | <b>Мясо</b>  |   |  |
|  | – Тонкие куски мяса, например, шейная часть свиной туши, спинная часть говяжьей туши | от 0,2 до 1,5 кг  | Всегда переворачивайте большие куски мяса по истечении половины времени приготовления. |
|  | – Фарш   | от 0,2 до 1,0 кг  |  |
|  | <b>Птица</b>   |   |  |
| – Цыпленок, утка   | от 0,2 до 2,0 кг   | Если фарша много (больше 700 г), вынимайте фарш, который уже разморозился.                  |  |
|  | <b>Рыба</b>  |   |  |
|  | – Рыба целиком, рыбное филе  | от 0,2 до 0,8 кг  |  |
| № 2<br>Хлеб, торты   | <b>Хлеб</b>  |   |  |
|  | – Булочки, хлеб для тостов   | от 0,2 до 0,5 кг  |  |
|  | – Хлеб, круглой или удлиненной формы   | от 0,2 до 1,5 кг  |  |
|  | <b>Торты</b>   |   |  |
| – Бисквитный торт, кекс из дрожжевого теста, пироги с фруктовой начинкой | от 0,2 до 1,5 кг   | Программа не подходит для пирожных и тортов с кремом, а также тортов с шоколадной глазурью. |  |

### Что Вы еще должны знать:

- Если вводится вес мяса 510 г и более, раздается звуковой сигнал по истечении половины времени размораживания – пожалуйста, переверните мясо.
- Когда время размораживания в микроволновой печи истечет, оставьте продукты в печи еще примерно на 10-15 минут.

---

# Таблицы приготовления блюд

Перед эксплуатацией микроволновой печи еще раз прочтите указания по технике безопасности при использовании прибора.

---

## Посуда

Используйте посуду из термостойкого стекла, фарфора, керамики или фаянса. Можно также использовать посуду из термостойких синтетических материалов, предназначенную для применения в микроволновой печи. Эти материалы пропускают микроволновое излучение.

**Посуда, пригодная для использования в микроволновой печи: стеклянная, фарфоровая, керамическая, фаянсовая, а также посуда из термостойкого синтетического материала.**

Металл не пропускает микроволны. Продукты внутри металлической посуды не нагреваются. Однако можно применять открытую плоскую металлическую посуду, например, алюминиевые миски с низкими краями (2-3 см).

Обратите внимание на то, что металлические предметы должны располагаться на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней поверхности дверцы. Иначе возможно повреждение стекла внутренней поверхности дверцы в результате искрения.

Во многих случаях Вы можете использовать ту посуду, которая подается на стол. Это избавит Вас от необходимости переключивать блюдо и уменьшит количество грязной посуды. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно, только если изготовитель посуды гарантирует ее пригодность для микроволновой печи.

Если Вы не уверены в том, что посуда подходит для микроволновой печи, выполните следующую проверку: поставьте пустую посуду в микроволновую печь на 20 секунд при максимальной мощности. Если посуда сильно нагревается или даже происходит искрение, такая посуда непригодна для использования в микроволновой печи.

**Внимание!  
Не включайте пустую микроволновую печь. Единственным исключением является проверка посуды.**

Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Доставая посуду из печи, пользуйтесь прихватками.

## **Практические рекомендации по использованию микроволновой печи**

- ❑ При размораживании всегда ставьте продукты в открытой посуде (без крышки) на вращающуюся тарелку.
- ❑ При размораживании мяса наилучшие результаты можно получить, если куски мяса, например, мясной рулет, были заморожены тонкими ломтиками.
- ❑ Не готовьте продукты слишком долго! На приготовление и разогревание в микроволновой печи уходит довольно мало времени, поэтому легко пропустить момент, когда блюдо уже готово. Лучше сначала устанавливать короткое время, а потом при необходимости продолжать готовить дальше.
- ❑ Тонкие куски готовятся быстрее, чем толстые. Поэтому следует разложить продукты в посуду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- ❑ Продукты следует готовить в закрытой посуде. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, накройте ее тарелкой, термостойкой пластиковой пленкой или специальной пленкой для микроволновых печей.
- ❑ Чем больше количество продуктов, тем дольше время приготовления/разогревания.  
В этом случае действует общее правило: удвоенное количество продуктов = время увеличивается вдвое, половинное количество продуктов = время наполовину уменьшается. Если Вы готовите продукты в количествах, отличающихся от указанных в поваренной книге или в таблицах, сократите или увеличьте время приготовления в соответствии с вышеприведенным правилом.
- ❑ Никогда не кладите сразу слишком много продуктов в микроволновую печь. Продукты в небольшом количестве готовятся гораздо лучше. Поэтому иногда лучше приготовить две порции одну за другой, чем одновременно.
- ❑ Некоторые блюда необходимо перемешивать (например, густые супы) или переворачивать (например, жаркое).
- ❑ При приготовлении в микроволновой печи не требуется добавлять в блюдо жир и воду. Достаточно смочить продукты водой и смазать жиром продукты, которые требуется жарить.
- ❑ При приготовлении продуктов в микроволновой печи они в основном сохраняют свой оригинальный вкус. Поэтому соль и специи следует использовать умеренно.
- ❑ После извлечения из микроволновой печи дайте блюду постоять некоторое время для равномерного распределения тепла.

## Размораживание

| Продукт                                      | Кол-во | Мощность микро-волн | Время                  | Дополнительное время размораживания при комнатной температуре | Примечания  |
|--|--------|---------------------|------------------------|---|---|
| Мясо куском (говядина, телятина или свинина) | 200 г  | 180 Вт              | 9-12 мин.              | ок. 10 мин.   | Переверните 1-2 раза. Переверните 1-2 раза.   |
|  | 500 г  | 180 Вт + 90 Вт      | 9-12 мин. + 15-20 мин. | ок. 10 мин.   |   |
| Мясной фарш, смешанный                       | 200 г  | 180 Вт              | 6-9 мин.               | 5-10 мин.   | С интервалами 2-3 мин. вынимайте уже оттаявшие части. Переверните 2-3 раза.   |
|  | 500 г  | 180 Вт + 90 Вт      | 9-11 мин. + 10-12 мин. | ок. 10 мин.   |   |
| Птица или части птицы                        | 500 г  | 180 Вт + 90 Вт      | 5-7 мин. + 14-17 мин.  | 10-15 мин.  | Переверните 1-2 раза, отделите оттаявшие части. Извлеките птицу из упаковки, положите в поддон, заверните окорочка и крылышки в алюминиевую фольгу, переверните 2-3 раза. Снимите алюминиевую фольгу, когда пройдет половина времени. |
|  | 1000 г | 180 Вт + 90 Вт      | 12 мин. + 18-22 мин.   | 15-20 мин.  |   |
| Рыба   | 400 г  | 90 Вт               | 18-20 мин.             | 5 мин.  | Переверните 1-2 раза.   |
| Масло  | 125 г  | 90 Вт               | 6-8 мин.               | ок. 5 мин.  | Полностью снимите алюминиевую фольгу или снимите крышку. Переверните 1 раз.   |
|  | 250 г  | 180 Вт + 90 Вт      | 1-2 мин. + 6-8 мин.    | ок. 5 мин.  |   |
| Хлеб   | 500 г  | 180 Вт              | 5-7 мин.               | ок. 5 мин.  | Переверните 1-2 раза, отделите ломтики хлеба, когда пройдет примерно половина времени.  |
|  | 750 г  | 180 Вт              | 8-10 мин.              | 5-10 мин.   |   |
| Торт, например, бисквитный торт              | 500 г  | 90 Вт               | 12-15 мин.             | ок. 5 мин.  | Положите на кухонное бумажное полотенце. Переверните 1-2 раза. Отделите куски один от другого.  |
|  | 750 г  | 180 Вт + 90 Вт      | 5 мин. + 9-11 мин.     | 5-10 мин.   |   |
| Овощи, например, горох                       | 300 г  | 180 Вт              | 8-10 мин.              | 5 мин.  | Размораживайте в открытой посуде, переверните 1-2 раза. Отделите куски один от другого.   |

| Продукт                  | Кол-во | Мощность микроволн | Время                  | Дополнительное время размораживания при комнатной температуре | Примечания  |
|--------------------------|--------|--------------------|------------------------|---|---|
| Фрукты, например, малина | 250 г  | 180 Вт<br>+ 90 Вт  | 5-6 мин.<br>+ 2-4 мин. | 5 мин.  | Разложите тонким слоем в поддоне или на тарелке, переверните 1-2 раза, осторожно перемешайте, отделяя при этом уже оттаявшие ягоды. |
|                          | 500 г  | 180 Вт<br>+ 90 Вт  | 3-5 мин.<br>+ 7-9 мин. | ок 10 мин.  |   |

**Примечание.** Указанные цифры являются ориентировочными значениями, которые могут изменяться в зависимости от состояния продуктов (температура замораживания, упаковка и т.д.).

## Размораживание и разогревание или приготовление замороженных продуктов

| Продукт                                 | Кол-во         | Мощность микроволн | Время      | Примечания   |
|---|----------------|--------------------|------------|--|
| Меню, готовое блюдо                     | 300-400 г      | 600 Вт             | 8-13 мин.  | Извлеките блюдо из упаковки, уложите на тарелку, разогревайте в открытой посуде, по возможности помешивайте.               |
| Суп                                     | 400 г          | 900 Вт             | 8-10 мин.  | Налейте в посуду, закройте, 2 раза перемешайте.  |
| Мясо в соусе, например, гуляш           | 500 г          | 600 Вт             | 10-14 мин. | Слегка смочите, нагревайте в открытой посуде, переверните 1 раз, отделяя куски мяса друг от друга.                         |
| Густой суп                              | 1/2 л          | 900 Вт             | 11-13 мин. | Нагревайте в открытой посуде, перемешайте 2-3 раза.  |
| Гарнир, например, макароны, рис         | 250 г          | 600 Вт             | 5-7 мин.   | Добавьте 2-3 столовые ложки воды, перемешайте 1 раз.   |
|   | 500 г          | 600 Вт             | 10-12 мин. |  |
| Запеканка, например, запеканка из лапши | 250 г<br>500 г | 600 Вт<br>600 Вт   | 10-15 мин. | Слегка смочите, нагревайте в закрытой посуде, при необходимости дополнительно разогрейте в духовом шкафу в режиме «Гриль». |
| Рыба                                    | 400 г          | 600 Вт             | 10-12 мин. | Готовьте в открытой посуде, переверните 1 раз, можно добавить воды, лимонного сока или вина.                               |

| Продукт                                | Кол-во | Мощность микроволн | Время      | Примечания   |
|--|--------|--------------------|------------|--|
| Овощи сырые, например, листовой шпинат | 300 г  | 600 Вт             | 10-12 мин. | Готовьте в закрытой посуде с 1-2 столовыми ложками воды, перемешайте 1-2 раза. |
| брокколи                               | 300 г  | 600 Вт             | 9-11 мин.  | Готовьте в закрытой посуде с 6-8 столовыми ложками воды, перемешайте 1 раз.    |
| зеленый горошек                        | 300 г  | 600 Вт             | 8-10 мин.  | Готовьте в закрытой посуде с 3-4 столовыми ложками воды, перемешайте 2-3 раза. |
| брюссельская капуста                   | 300 г  | 600 Вт             | 8-10 мин.  | Готовьте в закрытой посуде с 6-8 столовыми ложками воды, перемешайте 1 раз.    |
| шпинат                                 | 450 г  | 600 Вт             | 15-17 мин. | Готовьте в закрытой посуде, перемешайте 1-2 раза.                              |

**Примечание.** Указанные цифры являются ориентировочными значениями, которые могут изменяться в зависимости от состояния продуктов.

## Приготовление различных блюд

| Продукт                                      | Кол-во                  | Мощность микроволн         | Время                                 | Примечания   |
|--|-------------------------|----------------------------|---------------------------------------|--|
| Мясной рулет, например, мясной рулет с сыром | 750 г                   | 600 Вт                     | 23-28 мин.                            | Перед приготовлением смажьте яичным белком и хорошо приправьте пряностями снаружи, оставьте готовиться еще 5 мин.  |
| Рыбное филе, свежая рыба                     | 400 г                   | 600 Вт                     | 10-12 мин.                            | Готовьте в зависимости от сопутствующих ингредиентов, переверните 1 раз, можно сначала разморозить в упаковке в течение 4-5 мин.                                   |
| Овощи, например, шпинат, цуккини, шампиньоны | 250 г<br>500 г          | 600 Вт<br>600 Вт           | 8-10 мин.<br>10-14 мин.               | Всегда готовьте овощи с водой. Готовьте в открытой посуде, перемешайте или переверните по меньшей мере 1 раз.  |
| Гарнир, например, картофель                  | 250 г<br>500 г<br>750 г | 600 Вт<br>600 Вт<br>600 Вт | 8-10 мин.<br>12-15 мин.<br>15-22 мин. | Порежьте на одинаковые кусочки, например, на половинки или четвертинки. Налейте в кастрюлю воды на 1/2 см, посолите и затем положите картофель, перемешайте 1 раз. |

| Продукт                          | Кол-во | Мощность микроволн | Время                    | Примечания  |
|----------------------------------|--------|--------------------|--------------------------|---|
| Рис                              |        |                    |                          |   |
| – 1 порция                       | 125 г  | 600 Вт<br>+ 180 Вт | 4-6 мин.<br>+ 15-18 мин. | Опустите рис в воду, количество которой должно в 1,5 раза превышать количество риса. Добавьте немного соли, не перемешивайте. |
| – 2 порции                       | 250 г  | 600 Вт<br>+ 180 Вт | 6-8 мин.<br>+ 15-18 мин. |   |
| Сладкий десерт, например, пудинг | 1/2 л  | 600 Вт             | 6-8 мин.                 | Смешайте ингредиенты, готовьте, хорошо перемешав 2-3 раза с помощью взбивалки.  |
| Фрукты, компот                   | 500 г  | 600 Вт             | 9-12 мин.                | Всегда готовьте в закрытой посуде.  |

**Примечание.** Указанные цифры являются ориентировочными значениями, которые могут изменяться в зависимости от состояния продуктов питания.  
Основное правило: удвоенное количество продукта = удвоенное время приготовления.

## Разогревание готовых блюд

| Продукт                            | Кол-во         | Мощность микроволн | Время                  | Примечания  |
|------------------------------------|----------------|--------------------|------------------------|---|
| Меню, готовое блюдо                | 500 г          | 600 Вт             | 4-6 мин.               | Слегка смочите, разогревайте в закрытой посуде.   |
| Суп                                |                |                    |                        | Тщательно перемешайте 1 раз после того, как пройдет половина времени.                             |
| – 1 чашка                          | 1/4 л          | 600 Вт             | 1,5-2,5 мин.           |   |
| – 2 чашки                          | 1/2 л          | 600 Вт             | 4-5 мин.               |   |
| Мясо в соусе                       | 500 г          | 600 Вт             | 9-11 мин.              | Смочите, разогревайте в закрытой посуде.  |
| Мясной рулет                       | 750 г          | 600 Вт             | 9-11 мин.              | Разогревайте в открытой посуде, переверните 1 раз.  |
| Густой суп                         |                |                    |                        | Разогревайте в открытой посуде, иногда перемешивая, колбасу можно разрезать на маленькие кусочки. |
| – 1 порция                         | 1/2 л          | 600 Вт             | 7-9 мин.               |   |
| – 2 порции                         | 1 л            | 600 Вт             | 10-14 мин.             |   |
| Овощи                              |                |                    |                        | Смочите, разогревайте в закрытой посуде, перемешайте 1 раз.                                       |
| – 1 порция                         | 150 г          | 600 Вт             | 2-3 мин.               |   |
| – 2 порции                         | 300 г          | 600 Вт             | 3-5 мин.               |   |
| Гарнир, например, рис или макароны | 250 г<br>500 г | 900 Вт<br>900 Вт   | 2,5-4 мин.<br>4-6 мин. | Смочите, разогревайте в закрытой посуде, можно добавить немного сливочного масла.                 |

| Продукт                                  | Кол-во | Мощность микроволн | Время          | Примечания   |
|--|--------|--------------------|----------------|--|
| Жидкости, например, кофе, чай или молоко | 150 г  | 900 Вт             | ок. 1-1,5 мин. | Всегда разогревайте напитки с чайной ложкой в посуде. Не перегревайте алкогольные напитки! Проверьте 1 раз во время разогрева. |
|  | 300 мл | 900 Вт             | ок. 2 мин.     |  |
|  | 1/2 л  | 900 Вт             | ок. 3,5-4 мин. |  |
|  | 1 л    | 900 Вт             | ок. 6-7,5 мин. |  |
| Детское питание                          | 50 мл  | 360 Вт             | ок. 45 сек.    | Всегда хорошо встряхивайте бутылочку с молоком после разогрева. Обязательно проверяйте температуру!                            |
|  | 100 мл | 360 Вт             | ок. 1 1/4 мин. |  |
|  | 200 мл | 360 Вт             | ок. 2 1/4 мин. |  |

**Примечание.** Для блюд из холодильника время разогревания увеличивается. Указанные цифры являются ориентировочными значениями, которые могут изменяться в зависимости от состояния продуктов питания. При нагревании жидкости всегда кладите чайную ложку в посуду с жидкостью, чтобы избежать задержки закипания. При задержке закипания температура кипения достигается без типичных пузырьков пара. Даже при небольшом сотрясении посуды жидкость может закипеть или разбрызгаться. Это может привести к травмам или ожогам.

## Контрольные блюда

В соответствии со стандартом EN 60705. Контролирующие организации используют эти блюда для проверки качества и функций микроволновых печей.

### Приготовление блюд в микроволновой печи

| Блюдо        | Мощность микроволн/ время приготовления | Посуда                       |
|--------------|---|------------------------------|
| Омлет        | 600 Вт, 6 мин<br>+ 90 Вт, 25-30 мин.    | 565 г в форме Pyrex 22x17 см |
| Бисквит      | 600 Вт, 8-10 мин.                       | Круглая форма Pyrex Ø 22 см  |
| Мясной рулет | 900 Вт, 10 мин.<br>+ 360 Вт, 15-20 мин. | Квадратная форма Pyrex 28 см |

### Размораживание в микроволновой печи

| Блюдо | Мощность микроволн/ время приготовления                                 | Посуда |
|-------|---|--------|
| Мясо  | Программа 1, 500 г/16 мин.<br>или 180 Вт, 6 мин.<br>+ 90 Вт, 12-15 мин. | –      |



---

# Уход, неисправности и ремонт

---

## Уход за Вашей микроволновой печью

### Наружная поверхность

Достаточно протереть микроволновую печь снаружи влажной тряпкой и затем вытереть ее насухо. Никогда не используйте едкие или абразивные чистящие средства; они сделают поверхность матовой. Если такое средство попадет на корпус, сразу же смойте его водой.

### Рабочая камера

Чаще всего достаточно протереть рабочую камеру влажной тряпкой. Для удаления сильных загрязнений используйте мягкие чистящие средства. Перед чисткой дайте микроволновой печи остыть. Никогда не используйте аэрозоли для чистки духовок.

После приготовления блюда с сильным запахом нагрейте чашку воды с несколькими каплями лимонного сока в течение 1-2 минут при мощности микроволн 900 Вт. Это поможет устранить запах. Затем протрите микроволновую печь.

### Вращающаяся тарелка

Чистите вращающуюся тарелку и кольцо с использованием средства для мытья посуды вручную или вымойте в посудомоечной машине.

Протирайте углубление в рабочей камере влажной тряпкой. Следите, чтобы вода не попала внутрь прибора через привод вращающейся тарелки.

---

## Техническое обслуживание и ремонт

Данная микроволновая печь соответствует всем действующим правилам по технике безопасности.

Ремонтные работы разрешается выполнять только квалифицированным специалистам Сервисной службы. Неквалифицированно выполненный ремонт может привести к значительной опасности для пользователя и нанести материальный ущерб.

Если микроволновая печь неисправна, звоните в нашу Сервисную службу.

Адрес и телефон ближайшего сервисного центра Вы найдете в гарантийном талоне или в конце данной инструкции.

При вызове специалиста Сервисной службы указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD). Эти номера Вы найдете на табличке с техническими характеристиками, если откроете дверцу микроволновой печи.

Чтобы не искать долго эти номера в случае неисправности, впишите их ниже прямо сейчас:

|         |
|---------|
| Номер E |
|---------|

|          |
|----------|
| Номер FD |
|----------|

Сообщив номер модели и заводской номер, Вы сможете предотвратить ненужные поездки и избежать связанных с этими поездками дополнительных расходов.

## Самостоятельное устранение мелких неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Данная таблица поможет Вам устранить мелкие неисправности.

| Неисправность  | Возможная причина   | Указания по устранению   |
|--|---|--|
| Прибор не работает.  | Неисправен предохранитель.                                    | Проверьте предохранитель прибора в распределительном щите.   |
|  | Вилка не вставлена в розетку.                                 | Вставьте вилку в розетку.  |
| Микроволновая печь не включается.                                | Дверца плохо закрыта.   | Дверца может плохо закрываться из-за посторонних предметов или остатков продуктов питания. Убедитесь в том, что уплотнитель дверцы чистый. |
|  | Не нажата кнопка «Пуск».                                      | Нажмите кнопку «Пуск».   |
| Процесс приготовления блюда занимает больше времени, чем обычно. | Установлена слишком низкая мощность микроволнового излучения. | Выберите более высокую мощность микроволнового излучения.  |
|  | В печи находится больше продуктов, чем обычно.                | Удвоенное количество продуктов – удвоенное время приготовления.  |
|  | Продукты холоднее, чем обычно.                                | В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте продукты.   |
| При вращении тарелки слышен посторонний звук.                    | Привод вращающейся тарелки загрязнен.                         | Почистите кольцо и углубление на дне рабочей камеры.   |

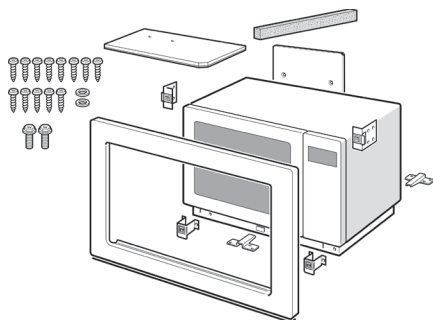
## Технические характеристики

|   |                 |
|---|-----------------|
| Напряжение питания:   | 230 В, 50 Гц    |
| Общая потребляемая мощность:  | 1170 Вт         |
| Мощность микроволн:<br>(в соответствии со стандартом Международной электротехнической комиссии IEC 705) | 900 Вт          |
| Частота:  | 2450 МГц        |
| Размеры (В x Ш x Г)   |                 |
| – прибора:  | 30 x 46 x 32 см |
| – рабочей камеры:   | 22 x 30 x 30 см |
| Вес:  | 10,0 кг         |
| Проверка VDE (Союз немецких электротехников):   | да              |
| Маркировка CE:  | да              |

---

# Инструкция по монтажу

Пожалуйста, откройте стр. 27-30 с иллюстрациями.



---

## На что следует обратить внимание

### Подключение к электросети

Печь следует подключать к электросети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком с учетом существующих предписаний. Если розетка после монтажа прибора недоступна, следует установить размыкающее устройство для отключения всех полюсов с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

По результатам испытаний нагрева прибор соответствует классу защиты «У».

---

## Мебель для встраивания

### Рис. 1

У шкафа, в который встраивается прибор, не должно быть задней стенки.

Минимальная высота встраивания 85 см.

Не закрывайте вентиляционные прорезы и воздухозаборные отверстия.

Наклейте уплотнения из пеноматериала на прибор.

**А** Встраивание в навесной шкаф.

**В** Встраивание над духовкой.

Только при помощи специальных принадлежностей!

**С** Встраивание над холодильником.

Только при помощи специальных принадлежностей!

---

## Подготовка к монтажу

### Рис. 2

**А** Монтируйте прибор только к деревянной задней стенке.

---

## Установка прибора

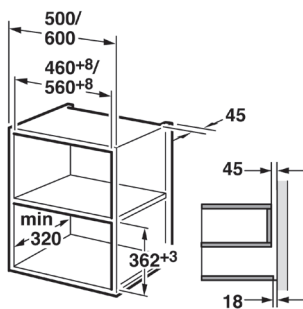
### Рис. 3

#### Указание:

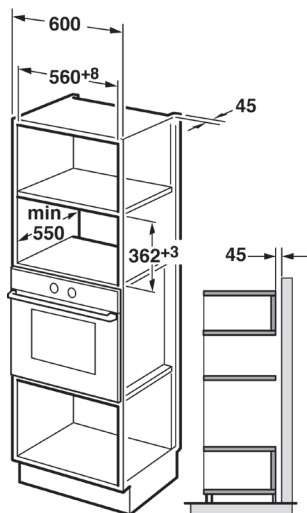
Не допускайте защемления или перегиба сетевого провода.

# 1

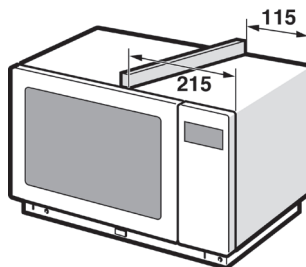
A



B

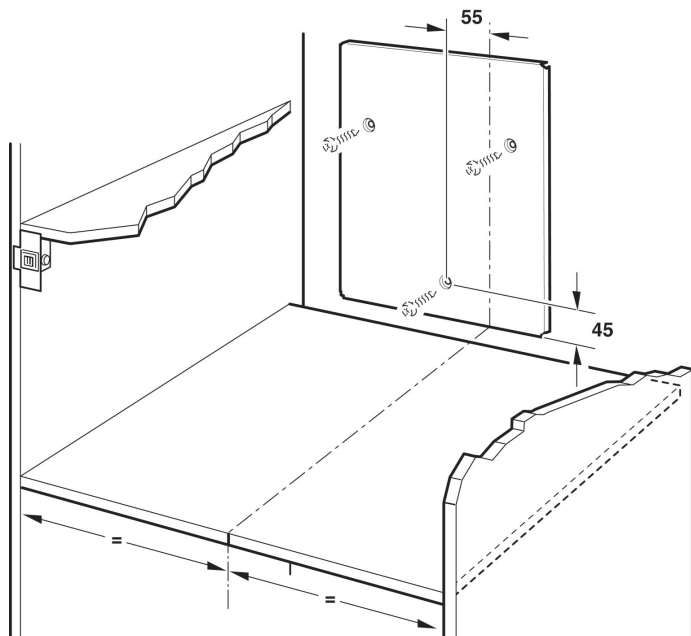


C

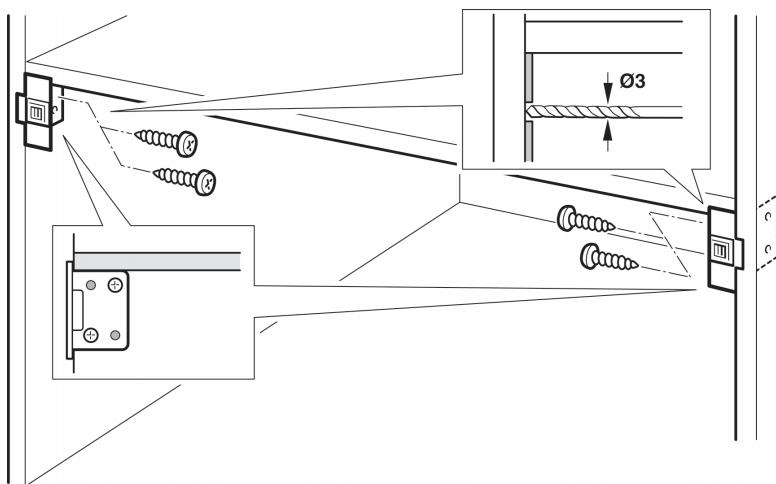


# 2

A

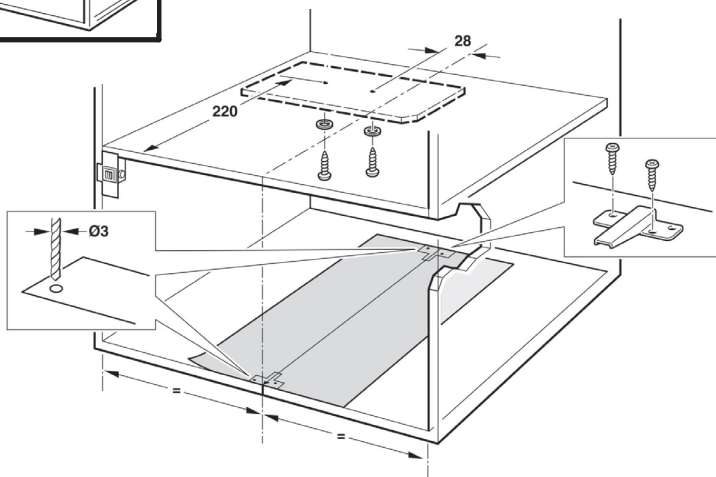
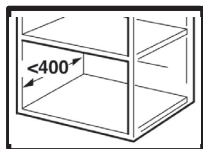


B

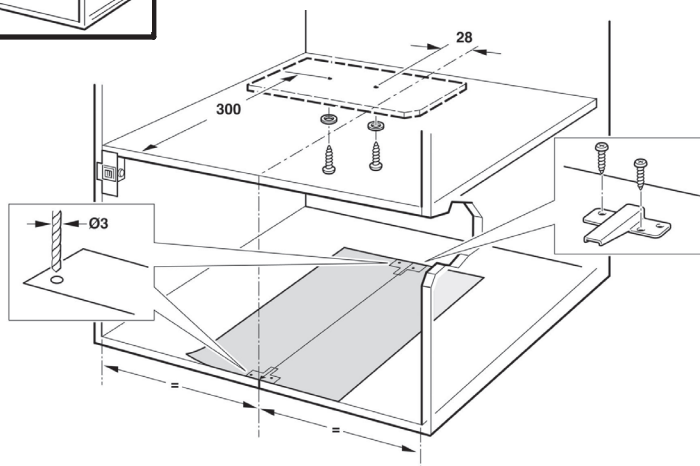
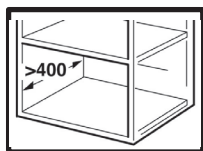


# 2

C

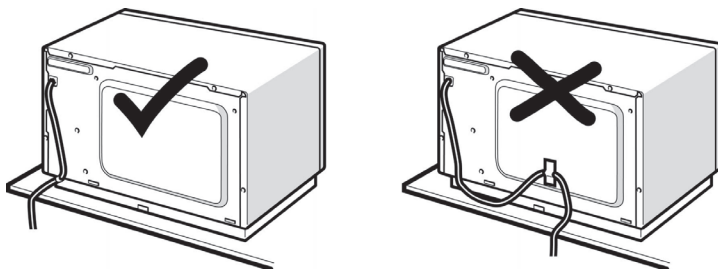
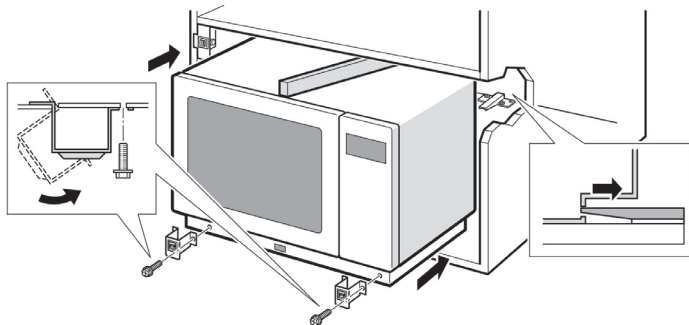


C

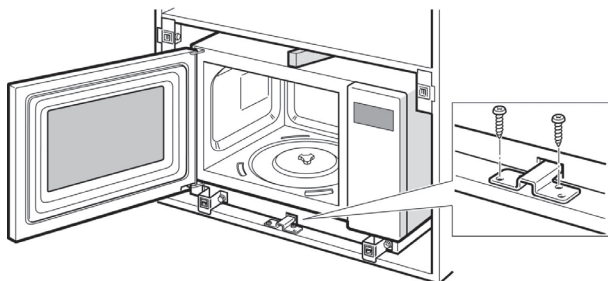


# 3

A



B



C

