BOSCH

Making cooking as much fun as eating

Please read this instruction manual. This will ensure that you make full use of all the technical benefits your microwave appliance has to offer.

It will provide you with important safety information. You will be familiarised with the individual components of your new appliance. And we will show you how to make settings step by step. - simple!

The tables list numerous well-known dishes and typical settings. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a malfunction, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find what you're looking for quickly.

Enjoy your meal!

Instruction manual ..... 2 – 42

Instrucciones para el uso ..... 43 – 84

Instruções de serviço ..... 85 – 128

Правила пользования ..... 129 - 172

Содержание

Правила техники безопасности 132

Перед монтажом 132

Указания по безопасности 132

Указания по использованию микроволнового режима 134

Причины повреждений 137

Ваш новый прибор 138

Панель управления 138

Кнопки и индикация 139

Принадлежности 140

Внутреннее пространство 140

Включение и выключение прибора 141

Перед первым использованием 142

Установка времени 142

Очистка принадлежностей 142

Микроволны 143

Указания по выбору посуды 143

Значения мощности микроволн 144

Установка режима микроволн 145

1,2,3-дополнительный режим 146

Установка дополнительного режима 146

Программа автоматического приготовления ... 147

Настройка программ 147

Рекомендации для программы автоматического приготовления блюд 149

Содержание

Память 153

Сохранение установок в памяти 153

Запуск программ из памяти 154

Изменение базовых установок 155

Базовые установки 155

Уход и очистка 156

Чистящие средства 157

Что делать при неисправности? 159

Сервисная служба 161

Технические характеристики 162

Правильная утилизация упаковки 163

Протестировано для вас в нашей кухне-студии 163

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн 164

Рекомендации по использованию микроволн 171

Контрольное блюдо по EN 60705 172

⚠ Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором.

Храните руководство по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

Подключение к электросети

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Установка и подключение

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая рабочая камера

Опасность ожога!
Не прикасайтесь к горячим внешним поверхностям нагревательных приборов и плит. Открывайте дверь прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!
Не храните легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере духового шкафа.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!
Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ожога!
Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть в рабочей камере. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Горячие принадлежности

Опасность ожога!
При вынимании из прибора горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Повреждение дверцы прибора или ее уплотнителя

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!
Не используйте прибор, если повреждены дверца или ее уплотнитель. Возможен выход энергии микроволн наружу. Прибором можно пользоваться только после надлежащего ремонта.

Проржавевшие поверхности

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!
Недостаточная очистка поверхностей может привести со временем к ржавлению прибора. Возможен выход энергии микроволн наружу. Регулярно проводите очистку прибора.

Снятый корпус

Опасность удара током!
Никогда не снимайте корпус с прибора. Прибор работает под высоким напряжением.

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!
Никогда не снимайте корпус с прибора. Корпус обладает защитными свойствами и не позволяет выйти энергии микроволн за пределы прибора.

Горячие или влажные предметы рядом с прибором

Опасность короткого замыкания!
Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или сырости.

Неквалифицированный ремонт

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.

Никогда не вскрывайте корпус прибора. Прибор работает под высоким напряжением. Корпус обладает защитными свойствами и не позволяет выйти энергии микроволн за пределы прибора.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Указания по использованию микроволнового режима

Приготовление пищи

Опасность возгорания!
Используйте режим микроволн только для приготовления пригодных для этого продуктов. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждений. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть.

Посуда

Опасность травмирования!
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.

Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

Опасность ожога!
При разогревании блюда посуда тоже может нагреться. Чтобы вынуть посуду и принадлежности, используйте прихватки.

Мощность микроволн и время воздействия

Опасность возгорания!
Нельзя устанавливать слишком большую мощность или очень длительное время. Продукты могут вспыхнуть и повредить прибор. Всегда следуйте указаниям, приведенным в данном руководстве по эксплуатации.

Упаковка

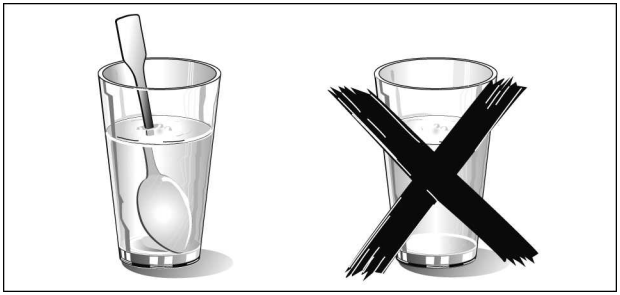
Опасность возгорания!
Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке.

Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением.

Опасность ожога!
Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Придерживайтесь указаний, приведенных на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

Напитки

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



Опасность взрыва!
Никогда не разогревайте еду или напитки в плотно закрытой посуде.

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки.

Детское питание

Опасность ожога!
Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему.
Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

Продукты в кожуре или со шкуркой

Опасность ожога!
Нельзя варить яйца в скорлупе. Никогда не разогревайте варёные яйца, Они могут взорваться даже после прекращения воздействия микроволн. Это относится также к моллюскам и ракообразным.
При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, например яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожура может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.

Сушка продуктов

Опасность возгорания!
Не сушите продукты в режиме микроволн.

Продукты с низким содержанием влаги

Опасность возгорания!
Не размораживайте и не готовьте продукты с низким содержанием воды, например хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.

Растительное масло

Опасность возгорания!
Никогда не разогревайте растительное масло в режиме микроволн.

Причины повреждений

Вода в горячей камере

Никогда не вливайте воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Из-за быстрого изменения температуры могут возникнуть повреждения на керамической нижней панели.

Охлаждение прибора с открытой дверцей

Рабочую камеру следует охлаждать только с закрытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.

Сильное загрязнение уплотнителей

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.

Режим микроволн при пустом приборе

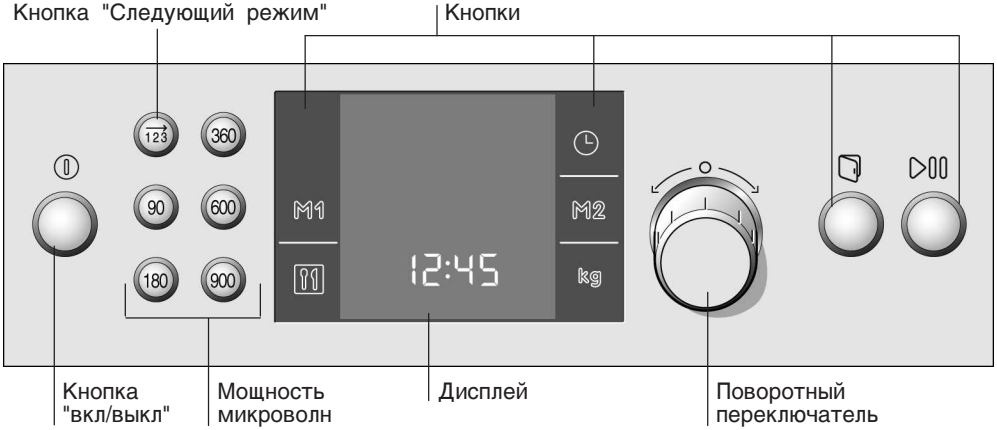
Включайте режим микроволн только при наличии в рабочей камере продуктов. При включении без продуктов возможна перегрузка прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды *(см. указания по использованию посуды)*.

Ваш новый прибор

Нижеследующая информация поможет Вам изучить Ваш новый прибор. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о духовом шкафе и принадлежностях.

Панель управления

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



Поворотный переключатель

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

Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры. Нажимать на символ сильно не нужно. Просто прикоснитесь к нему.

Исключение: Кнопка "Следующий режим" и кнопки мощности микроволн являются обычными нажимными кнопками.

Кнопки и индикация

С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции. Дисплей отображает заданные значения.

Символ	Функция кнопки
⏻	Включение и выключение прибора
90	Выбор мощности микроволн 90 Ватт
180	Выбор мощности микроволн 180 Ватт
360	Выбор мощности микроволн 360 Ватт
600	Выбор мощности микроволн 600 Ватт
900	Выбор мощности микроволн 900 Ватт
123	Выбор дополнительного режима
🕒	Открывание и закрывание меню функций времени
M1/M2	Выбор памяти
	Выбор программы
kg	Выбор веса
	Открывание дверцы прибора
▷II	Короткое нажатие = начать/остановить режим Продолжительное нажатие = отменить режим

Указания

Символ, заключенный в скобках [ ], указывает, о какой именно функции времени отображается информация.
Исключение: для времени суток символ 🕒 горит только во время изменения.

После запуска программы в духовом шкафу загорается лампочка.

Принадлежности

В комплектацию Вашего прибора входят следующие принадлежности:



Решётка

в качестве подставки для посуды.

Внутреннее пространство

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 вытрите конденсат.

Включение и выключение прибора

Кнопка ⏻ служит для включения и выключения микроволновой печи.

Включение

Нажмите кнопку ⏻.
Выберите нужный режим работы.

- С помощью кнопок 90, 180, 360, 600 или 900 Вт выберите мощность микроволн.
- Кнопка $\overrightarrow{123}$ = следующий режим.
- Кнопки ⚖ и kg = программы автоматического приготовления.
- Кнопка M1 или M2 = программа из памяти.

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Выключение

Нажмите кнопку ⏻.
Прибор выключается, на дисплее появляется символ часов.

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

После подключения на дисплее загораются символ [◷] и четыре нуля.
Установите время суток.

1. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
2. Нажмите кнопку ◷.
   Время суток установлено.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. То есть, время суток будет показываться только во время работы духового шкафа. Как это сделать, описано в главе *Изменение базовых установок*.

Указание

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

Очистка принадлежностей

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

Микроволны

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

Указание

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

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! 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 режиме микроволн с пустой посудой запрещается.
Единственным исключением является описанный ниже тест.

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку: поставьте пустую посуду на 1/2-1 минуту в прибор при максимальной мощности. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

Значения мощности микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

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

При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.

Указание

Максимальную мощность микроволн в 900 Вт вы можете установить максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 90 минут.

Установка режима микроволн

Пример: мощность микроволн 360 Вт, время приготовления 17 мин.

1. Нажмите кнопку ⏻.
   Теперь прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
   На дисплее загорается индикатор мощности и показывается предлагаемое время приготовления.
3. Поворотным переключателем установите время приготовления.
4. Нажмите кнопку ▷II.
   Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Работа в микроволновом режиме закончена. Можно заранее отключить сигнал кнопкой ◷. Кнопкой ⏻ выключите прибор.

Открывание дверцы прибора во время приготовления

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

Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент времени. Поворотным переключателем измените время приготовления.

Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн. С помощью поворотного переключателя установите время приготовления и включите прибор опять.

Прекращение работы прибора

Нажмите кнопку ▷II и выключите прибор кнопкой ⏻.

Указания

Если вы включаете прибор кнопкой ⏻, на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.

Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

1,2,3-дополнительный режим

С помощью дополнительного режима Вы можете настроить до трёх различных установок времени и значений мощности микроволн, следующих друг за другом, и после этого включить прибор.

Посуда

Всегда используйте жаропрочную, пригодную для микроволн посуду.

Установка дополнительного режима

1. Нажмите кнопку ⏻.
   Теперь прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$.
   На дисплее высвечивается $\overrightarrow{1}$ для первого дополнительного режима.
3. Установите первое значение мощности микроволн и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$.
   На дисплее высвечивается $\overrightarrow{2}$ для второго дополнительного режима.
5. Установите второе значение мощности микроволн и времени приготовления.
6. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$.
   На дисплее высвечивается $\overrightarrow{3}$ для третьего дополнительного режима.
7. Установите третье значение мощности микроволн и времени приготовления.
8. Нажмите кнопку ▷II.
   Режим включается. На дисплее высвечиваются общее время приготовления и символ $\overrightarrow{1}$ для первого дополнительного режима.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Работа в дополнительном режиме закончена. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Изменение установки

Изменение установки возможно только перед запуском программы. Нажимайте кнопку $\overrightarrow{123}$, пока не появится номер дополнительного режима. Измените установку.

Открывание дверцы прибора во время приготовления

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

Приостановка работы прибора

Коротко нажмите кнопку ▷II. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Снова нажмите ▷II, прибор продолжит работу.

Прекращение работы прибора

Коротко нажмите кнопку ▷II и затем выключите прибор кнопкой ⏻.

Программа автоматического приготовления

С помощью программы автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 7 программ.

Настройка программ

Если программа выбрана, выполните настройки как описано далее.

Пример на рисунке: программа 2 для веса 1 кг.

1. Нажмите кнопку ⏻.
   Прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку ⚿.
   На дисплее появляется первый номер программы.



3. Поворотным переключателем выберите номер программы.



4. Нажмите кнопку kg.
На дисплее появляется предлагаемое значение веса 0,50 кг.



5. Поворотным переключателем задайте нужный вес.



6. Нажмите кнопку ▷II.
Начинается выполнение программы.
На дисплее начнётся отсчёт времени приготовления [◷].

По завершении выполнения программы

Раздаётся сигнал. Работа программы завершена, прибор больше не нагревается.
Кнопкой ⏻ выключите прибор или выполните настройки заново. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Отмена программы

Нажмите кнопку ⏻. Прибор выключен.

Изменение программ

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

Изменение времени приготовления

После запуска программы автоматического приготовления изменить время приготовления уже нельзя.

Рекомендации для программы автоматического приготовления блюд

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

Положите продукт на пригодную для микроволн плоскую посуду, например, стеклянную или фарфоровую тарелку и не накрывайте его крышкой.

Поместите продукты в холодную печь.

Таблицу рекомендуемых продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей Вы найдете в приложении к рекомендациям.

Нельзя устанавливать вес вне указанного диапазона.

При приготовлении многих блюд Вы через некоторое время услышите сигнал. Переверните продукт или перемешайте его.

Размораживание

По возможности замораживайте продукты тонкими кусками и храните при температуре -18 °C.

Укладывайте замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт еще на 10 - 30 минут для выравнивания температуры.

При размораживании мяса, птицы или рыбы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. При переворачивании продукта удаляйте эту жидкость.

Говядину, баранину и свинину укладывайте на посуду жировым слоем вниз.

Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.

Во время размораживания несколько раз переворачивайте, снимая уже размороженный фарш.

Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы - кожей вниз.

Картофель

Отварной картофель порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте две столовые ложки воды и щепотку соли.

Картофель в мундире: возьмите картофелины одинаковой величины. Вымойте их и проткните кожуру в нескольких местах. Положите еще влажный картофель в посуду без воды.

Рис

При варке крупы образуется много пены. Используйте высокую посуду с крышкой. Установите вес крупы (без жидкости). Количество жидкости, добавленной в рис, должно в 2 - 2,5 раза превышать его объем.

Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

Овощи

Свежие овощи порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте две столовых ложки воды.

Замороженные овощи: подходят только бланшированные овощи, а не приготовленные перед заморозкой. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. На каждые 100 г добавьте 1 - 2 столовых ложки воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

Время выдержки

Некоторые блюда после приготовления требуют еще некоторого времени выдержки в печи.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	ок. 5 минут
Картофель	ок. 5 минут Перед этим слейте образовавшуюся воду.
Рис	5-10 минут

Не пропустите сигналы для перемешивания и переворачивания продуктов.

Продукты	Номер программы	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности
Размораживание			
Мясо и птица - жаркое - порционные куски - мясной фарш - цыпленок, пулярка, утка	P1	0,2-2,0 кг	Плоская посуда без крышки.
Рыба рыба целиком, рыбное филе, рыбные котлеты	P2	0,1-1,0 кг	Плоская посуда без крышки.
Хлеб и пироги* хлеб (буханки, круглый или продолговатый), хлеб ломтиками, сдобный пирог, пирог из дрожжевого теста, фруктовый пирог	P3	0,2-1,5 кг	Плоская посуда без крышки.
Доведение до готовности			
Картофель отварной картофель, картофель в мундире	P4	0,2-1,0 кг	Посуда с крышкой.
Рис	P5	0,05-0,3 кг	Высокая посуда с крышкой.
Овощи, свежие продукты цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зелёный лук, сладкий перец, кабачки цуккини	P6	0,15-1,0 кг	Посуда с крышкой.
Овощи замороженные цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	P7	0,15-1,0 кг	Посуда с крышкой.

* Нельзя выпекать торты со сливками, пироги с кремом, пироги с заливкой, глазурью или с желатином.

Память

С помощью функции памяти можно сохранить и в любой момент снова вызвать свое любимое блюдо. В вашем распоряжении имеются две ячейки памяти "M1" и "M2".

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

Сохранение установок в памяти

1. Нажмите кнопку ⏻.
   Теперь прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
   На дисплее появляются значение мощности и предлагаемое время приготовления.
3. Поворотным переключателем установите время приготовления.
4. Держите кнопку M1 или M2 нажатой в течение прим. 4 секунд, пока не раздастся сигнал.

Установка сохраняется в памяти и может быть применена сразу.

Сохранение новых установок

Задайте новые установки и сохраните их в памяти. Старые установки при этом не сохраняются.

Запуск программ из памяти

Сохраненные в памяти установки можно запустить в любое время.

1. Нажмите кнопку ⏻.
   Теперь прибор готов к работе.
2. Нажмите кнопку M1 или M2.
   Отображаются сохраненные настройки.
3. Нажмите кнопку ▷II.
   Произойдёт запуск программы из памяти. На дисплее начнётся отсчёт времени приготовления.

Указания

После запуска программы вы уже не можете изменить номер ячейки памяти.

Установленные программы сохранятся в памяти и после отключения электроэнергии.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Работа программы из памяти закончена.
Кнопкой ⏻ выключите прибор или выполните настройки заново. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Остановка

Коротко нажмите кнопку ▷II или откройте дверцу прибора. Работа прибора приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку ▷II. Прибор продолжит работу.

Изменение базовых установок

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

Базовые установки

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

	Базовая установка	Возможные значения	Пояснения
c 1	Индикатор времени 1 = включён	Индикатор времени 2 = выключен	Индикация времени суток
c2	Продолжительность звукового сигнала 2 = средняя = 2 минуты	1 = короткая = 10 секунд 3 = длинная = 5 минут	Сигнал по истечении времени приготовления
c3	Звук нажатия кнопок: 1 = включён	Звук нажатия кнопок: 2 = выключен	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки
c4	Время ожидания 2 = среднее = 5 секунд	1 = короткое = 2 секунды 3 = длинное = 10 секунд	Время ожидания между отдельными шагами, после принятия установки

Необходимые условия: прибор должен быть выключен.

1. Нажимайте кнопку ◷ в течение нескольких секунд.
   На дисплее появляется первая базовая установка.
2. С помощью поворотного переключателя измените базовую установку.
3. Подтвердите кнопкой ◷.
   На дисплее появляется следующая базовая установка. Кнопкой ◷ можно просмотреть все базовые установки и изменить их с помощью поворотного переключателя.
4. В заключение подержите нажатой кнопку ◷ в течение нескольких секунд.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время снова изменить установки.

Уход и очистка

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

⚠ Опасность короткого замыкания!
Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

⚠ Опасность ожога!
Выполняйте очистку только после выключения прибора. Обязательно дайте прибору остыть.

Указания

Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.

Неприятные запахи, напр., после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Положите туда ложечку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи в течение 1-2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Чистящие средства

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

- едкие или абразивные чистящие средства,
- металлические скребки или скребки для стекла для очистки стекла дверцы.
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы,
- жёсткие мочалки и губки,

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

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.
Нержавеющая сталь	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.

Зона очистки	Чистящие средства
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении: используйте средство для очистки духовок только после охлаждения рабочей камеры.
Внутренние поверхности из нержавеющей стали	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 внутренние поверхности. Хорошо просушите внутренние поверхности.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Не снимайте уплотнитель дверцы!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, прочтите следующие указания.

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.

Неисправность	**Возможная причина**	**Устранение/указания**
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильное использование.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его опять примерно через 10 секунд.
Прибор не работает. На дисплее высвечивается время приготовления.	После остановки не была нажата кнопка ▷II.	Нажмите кнопку ▷II или выключите прибор.
Микроволновый режим не включается.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Не была нажата кнопка ▷II.	Нажмите кнопку ▷II.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём почти удваивает время приготовления.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Раздаётся сигнал. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	**1.** Нажмите кнопку 123. **2.** Держите кнопку kg нажатой в течение 3 секунд. Режим демонстрации деактивизирован.
Прибор отключается вскоре после запуска. На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «H95».	Дверца была закрыта неправильно.	Откройте ещё раз дверцу и закройте её правильно, если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «E723».	Дверца была закрыта неправильно.	Откройте прибор кнопкой и опять закройте.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er1».	Датчик температуры неисправен.	Вызовите специалиста сервисной службы.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er11». «Кнопка западает».	Кнопки загрязнились или западают.	Несколько раз нажмите на все кнопки. Протрите кнопки сухой тряпочкой. Откройте и закройте дверцу прибора. Если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er4».	Сильный перегрев (возможно, внутри огонь). Слишком высокая мощность микроволн.	Не открывая дверцу, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей, дайте прибору остыть.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er18».	Техническая неисправность.	Вызовите специалиста сервисной службы.

⚠ Опасность удара током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдёте в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда 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 ☎

Технические характеристики

Электропитание	220-240 В, 50 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	1220 Вт
Мощность микроволн	900 Вт (IEC 60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	мин. 10 А
Размеры (ВхШхГ)	
- прибора	38,2 x 59,4 x 31,9 см
- рабочей камеры	22,0 x 35,0 x 27,0 см
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	да
Знак CE	да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.
Это прибор группы 2, класса B.

Принадлежность к группе 2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов.
Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории ЕС правила возврата и утилизации старой бытовой техники.

Протестировано для вас в нашей кухне-студии

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

Указания

Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев нужен только в том случае, если это указано в таблицах.
Перед использованием прибора уберите из него все принадлежности, которые вам не понадобятся.

Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества, количества и свойств используемых продуктов.

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или в специализированном магазине.

Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

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

Значения времени, указанные в таблице, 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 объем приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице.
В этом случае действует общее правило:
Двойной объем - удвоенная продолжительность, половинный объем - половина продолжительности.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на дно печи.

В процессе размораживания блюда следует 1 - 2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.

При размораживании мяса, птицы или рыбы образуется жидкость. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами. При переворачивании продукта удаляйте эту жидкость.

Оставьте размороженные продукты еще на 10 - 30 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г 1000 г 1500 г	180 W, 15 + 90 W, 15 - 25 180 W, 20 + 90 W, 20 - 30 180 W, 25 + 90 W, 25 - 35	Несколько раз перевернуть.
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г 500 г 800 г	180 W, 5 - 8 + 90 W, 5 - 10 180 W, 8 - 11+ 90 W, 10 - 15 180 W, 12 - 15 + 90 W, 15 - 20	При переворачивании отделить части друг от друга.
Мясной фарш, смешанный	200 г 500 г 800 г	180 W, 2 + 90 W, 5 - 10 180 W, 6 + 90 W, 8 - 13 180 W, 10 + 90 W, 15 - 20	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
Птица или части птицы	600 г 1200 г	180 W, 8 + 90 W, 10 - 15 180 W, 15 + 90 W, 20 - 25	Несколько раз перевернуть.
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г 600 г	180 W, 3 + 90 W, 10 - 15 180 W, 8 + 90 W, 15 - 25	Время от времени переворачивать.
Овощи, например, горошек	300 г	180 W, 10 - 15	
Фрукты, например, малина	300 г 500 г	180 W, 6 - 9 180 W, 8 + 90 W, 5 - 10	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
Сливочное масло	125 г 250 г	180 W, 1 + 90 W, 1 - 2 180 W, 1 + 90 W, 2 - 4	Полностью снять упаковку.
Хлеб, целиком	500 г 1000 г	180 W, 8 + 90 W, 5 - 10 180 W, 12 + 90 W, 10 - 20	Время от времени переворачивать.
Выпечка, сухая, например, пирог из сдобного теста	500 г 750 г	90 W, 10 - 15 180 W, 5 + 90 W, 10 - 15	При переворачивании отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Выпечка, сочная например, фруктовый пирог, творожный торт	500 г 750 г	180 W, 5 + 90 W, 15 - 20 180 W, 7 + 90 W, 15 - 20	Только для выпечки без глазури и желатина.

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Установите посуду на дно печи.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновых печей.

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновых печей они разогреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут разогреваться с различной быстротой.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2 - 3 раза перемешать или перевернуть.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты из 2 - 3 компонентов	300□400 г	600 Вт, 8 - 13	
Супы	400 г	600 Вт, 8 - 12	
Рагу	500 г	600 Вт, 10 - 15	
Мясо с соусом, например, гуляш	500 г	600 Вт, 10 - 15	При перемешивании отделить кусочки мяса друг от друга.
Рыба, например, куски филе	400 г	600 Вт, 10 - 15	При необходимости добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10 - 15	
Гарниры Рис, макароны	250 г 500 г	600 Вт, 3 - 7 600 Вт, 8 - 12	Добавить немного жидкости.
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г 600 г	600 Вт, 7 - 11 600 Вт, 14 - 17	Влить в посуду воду, так чтобы было закрыто дно.
Шпинат	450 г	600 Вт, 10 - 15	Готовить без добавления воды.

Разогревание блюд

Установите посуду на дно печи.

Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновых печей.

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновых печей они разогреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут разогреваться с различной быстротой.

⚠ При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку во избежание задержки закипания. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать бурно кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.

В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2 - 3 компонентов)		600 Вт, 5 - 8	
Напитки	125 мл 200 мл 500 мл	900 Вт, ½ - 1 900 Вт, 1 - 2 900 Вт, 3 - 4	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ½ 360 Вт, ½ - 1 360 Вт, 1 - 2	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки	175 г 350 г	600 Вт, 1 - 2 600 Вт, 2 - 3	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 7 - 10	Отделить ломтики мяса друг от друга.
Рагу	400 г 800 г	600 Вт, 5 - 7 600 Вт, 7 - 8	
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 5	

Приготовление блюд

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем.

Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. В процессе приготовления их нужно перемешивать или переворачивать.

Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объём	**Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин**	**Указания**
Цыпленок целиком, свежие продукты, потрошеный	1200 г	600 Вт, 25-30 мин	По истечении половины времени приготовления их необходимо перевернуть.
Рыбное филе, свежие продукты	400 г	600 Вт, 7-12 мин	
Мясной рулет	750 г	600 Вт, 25-30 мин	Используйте решётку в качестве подставки. Добавьте 6 ст. л. воды.
Овощи, свежие продукты	250 г 500 г	600 Вт, 5-10 мин 600 Вт, 10-15 мин	Порежьте овощи на кусочки одинаковой величины. Добавьте на каждые 100 г овощей 1-2 ст. л. воды.
Гарниры, например, картофель	250 г 500 г 750 г	600 Вт, 8-10 мин. 600 Вт, 10-15 мин. 600 Вт, 15-22 мин.	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г 1-2 ст. л. воды, перемешать.
рис	125 г 250 г	600 Вт, 4-6 + 180 Вт 14-16 мин. 600 Вт, 6-8 + 180 Вт 14-16 мин.	Добавить вдвое больше жидкости.

	Объём	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Сладкие блюда, напр. пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 5-7 мин.	Открытая посуда. В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешайте пудинг венчиком.
фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин.	

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.	Уменьшите или увеличьте время приготовления, применяя следующее простое правило: Двойной объем = время приготовления почти вдвое увеличивается Половина объема = время приготовления наполовину уменьшается
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз выставьте меньшее время приготовления или меньшую мощность микроволн. Закройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении установленного времени еще не разморозилось, не разогрелось или не готово.	Выставьте большее время приготовления. Приготовление больших объемов продуктов и высоких блюд требует больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо у бортика перегрелось, а в середине еще не готово.	Время от времени помешивайте блюдо и в следующий раз выставьте меньшую мощность и большее время приготовления.
После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.	В следующий раз выставьте меньшую мощность микроволн. При размораживании больших продуктов их необходимо постоянно переворачивать.

Контрольное блюдо по EN 60705

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

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, продолжительность, мин	Указания
Омлет, 1000 г	600 Вт, 11 мин + 180 Вт, 10-15 мин	Форма Pyrex
Бисквит, 475 г	600 Вт, 7-9 мин	Форма Pyrex, ∅ 22 см
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25-30 мин	Прямоугольная форма Pyrex*, длиной 28 см

* Используйте решетку в качестве подставки для посуды.

Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, продолжительность, мин	Указания
Мясо, 500 г	Программа 1, 500 г или 180 Вт, 7 мин + 90 Вт 8-10 мин	Форма Pyrex, ∅ 24 см