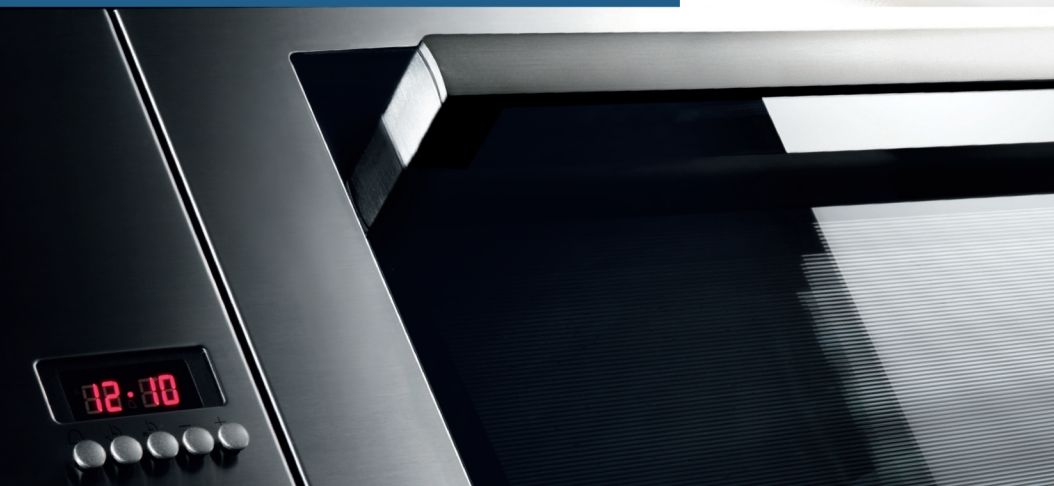




Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Микровълнова печка
Микробранова рерна
Микроволновая печь
HVC84H501



BOSCH

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

[ru] Правила пользования 49

Важни безбедносни напомени	3	Заштита за деца	13
Причини за дефекти	5	Вклучување на безбедноста на деца	13
Поставување и приклучување	6	Исклучување на безбедноста за деца	13
Вашиот нов уред	6	Заштита за деца при автоматска програма	13
Контролно поле	6	Промена на основните поставки	13
Копчиња	6	Основни поставки	13
Бирач на функции	6	Одржување и чистење	13
Бирач на температура	6	Средство за чистење	14
Вентилатор за ладење	7	Табела со дефекти	14
Опрема	7	Табела на дефекти	14
Пред првата употреба	7	Сервисна служба	15
Поставување на часовникот	7	Е-број и FD-број	15
Загревање на рерната	7	Технички податоци	15
Чистење на опремата	8	Акриламид во храната	16
Поставување на печката	8	Совети за заштеда на енергија и заштита на околината	16
Поставете ги видот на топлина и температура	8	Заштеда на енергија	16
Брзо загревање	8	Отстранување согласно прописите за животна средина	16
Автоматско безбедносно исклучување	8	Тестирано за Вас во нашето студио за готвење	16
Микробранова печка	8	Одмрзнување, греење и готвење со микробрановата печка	16
Совети за садовите	9	Совети за користењето на микробрановата печка	19
Микробранови перформанси	9	Колачи и печиво	19
Поставување на микробрановата печка	9	Идеи за печење	20
Микробранова во комбинација со рерна	9	Печење	21
Поставете комбинирана работа на микробрановата рерна	9	Идеи за печење	23
Автоматска програма	10	Печени јадења во тави, печени јадења со сирење, тостови	23
Поставување на програмата	10	Готови производи, замрзнати	24
Програми за одмрзнување	10	Јадења за контрола	25
Програми за готвење	11		
Комбинирани програми	11		
Поставување на функциите за време	11		
Поставување на алармот	11		
Поставување на времетраењето	12		
Поставување на часовникот	12		

Останати информации за производите, опремата, резервните делови и сервис ќе најдете на интернет: www.bosch-home.com и Online-продажба: www.bosch-eshop.com

⚠ Важни безбедносни напомени

Внимателно прочитајте го ова упатство. Само на тој начин безбедно и правилни ќе ракувате со уредот. Упатството за употреба сочувајте го за подоцнежна употреба или за следниот сопственик.

Овој уред е наменет само за вградување. Внимавајте на специјалното упатство за монтажа.

Откако ќе го отпакувате уредот, проверете ја неговата состојба. Доколку има штети настанати при транспортот, не го приклучувајте.

Само лиценцирано стручно лице смее да го приклучи уредот без приклучок. Доколку настанат штети поради погрешен приклучок немате право на гаранција.

Овој уред е наменет само за домашна употреба и домашно опкружување. Уредот користете го само за подготовка на

оброци и пијалаци. Надгледувајте го уредот за време на работата. Уредот употребувајте го само во затворен простор.

Овој уред е наменет за користење на висина до максимум 2000 метри над морското ниво.

Овој уред може да го користат деца над 8 години и лица со намалени физички, сензорни или ментални способности или лица без искуство и знаење, доколку тоа го прават под надзор, или им биле дадени упатства како безбедно да го користат уредот и ги разбираат опасностите поврзани со него.

Децата не смеат да си играат со уредот. Децата не смеат да го чистат и одржуваат уредот, освен оние, кои имаат над 8 години или се постари и се под надзор.

Децата помали од 8 години држете ги подалеку од уредот и струјниот кабел.

Секогаш поставувајте ја опремата правилно во комората за готвење. *Види опис Опрема* во упатството за употреба.

Опасност од пожар!

- Запаливите предмети во комората за готвење може да се запалат. Не чувајте запаливи предмети во комората за готвење. Никогаш не ја отворајте вратата од уредот, доколку настане чад во уредот. Исклучете го уредот и извлекете го струјниот приклучок или исклучете го осигурувачот од кутијата со осигурувачи.
- Користењето на уредот, доколку не е во согласност со одредбите, може да предизвика опасност и штети. Не е дозволено сушење на оброци или облека, затоплување на папучи, перници полнети со зрна, сунѓери, влажни крпи за чистење и слично. На пр. затоплените папучи, перниците полнети со зрна по неколку часа затоплување може да се запалат. Користете го уредот исклучиво за подготовка на јадења и пијалаци.
- Намирниците може да се запалат. Не притоплувајте прехранбени производи во изолирани амбалажи. Не притоплувајте прехранбени производи во садови од пластика, хартија или други запаливи материјали без надзор. Не поставувајте преголема јачина на микробранови или предолго време. Раководете се според податоците од ова упатство за употреба. Не сушете прехранбени производи со микробрановата печка. Не одмрзнувајте и не притоплувајте прехранбени производи со мал процент на вода, како на пр. леб, со превисока јачина на микробранови или предолго време.
- Маслото од јадењето може да се запали. Не затоплувајте само масло за јадење во микробрановата печка.

Опасност од експлозија!

Течностите и другите прехранбени средства во цврсто затворени садови може да експлодираат. Не загревајте течности и други прехранбени производи во цврсто затворени садови.

Опасност од здравствени оштетувања!

- Како резултат на погрешното чистење, горната површина на уредот може да се оштети. Енергијата може да излезе надвор од микробрановата печка.

Редовно чистете го уредот и веднаш отстранувајте ги остатоците од јадењата. Комората за готвење, дихтунгот на вратата и граничникот држете ги секогаш чисти; видете во поглавје *Одржување и чистење*.

- Доколку е оштетена вратата од комората за готвење или дихтунгот на вратата може да излезе микробрановата енергија. Не го користете уредот, доколку е оштетена вратата од комората за готвење или дихтунгот на вратата. Повикајте ја сервисната служба.
- Кај уредите без поклопец за куќиштето излегува микробранова енергија. Не го вадете поклопецот од куќиштето. За одржување и поправка повикајте ја сервисната служба.

Опасност од електрични празнења!

- Несоодветните поправки се опасни. Поправките и замената на дефектните кабли можат да се вршат само од лица кои се вработени во Сервисот за техничка помош и кои се соодветно обучени. Доколку уредот се расипе, исклучете го од струја или пак исклучете го осигурачот во кутијата со осигурач. Известете го Сервисот за техничка поддршка.
- На жешките делови од уредот, изолацијата на електричните уреди може да се стопи. Приклучниот кабел на електричните уреди не го допирајте до жешките делови од уредот.
- Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете средство за чистење под висок притисок или на пареа.
- Навлезената влага може да предизвика струен удар. Не го изложувајте уредот на прекумерна топлина и влага. Користете го уредот само во затворени простории.
- Дефектниот уред може да предизвика струен удар. Не го приклучувајте уредот доколку има дефект. Извлекете го струјниот кабел или осигурувачот од кутијата со осигурувачи. Повикајте ја сервисната служба.
- Уредот работи со висок напон. Никогаш не го вадете куќиштето.

Опасност од опекотини!

- Уредот станува многу жежок. Не ги допирајте внатрешните површини на комората за готвење или грејните

елементи. Секогаш оставајте го уредот да се олади. Држете ги децата подалеку.

- Опремата или садовите стануваат жешки. Жешката опрема или садови секогаш вадете ги со кујнска ракавица од комората за готвење.
- Пареата од алкохолот може да се запали во врелата рерна. Не подготвувајте оброци во големи количини со голем процент на алкохол. Употребувајте само мали количини на пијалаци со висок процент на алкохол. Внимателно отворете ја вратата од уредот.
- Намирниците со цврста лушпа или кожа може за време и по притопувањето експлозивно да се распрскаат. Не гответе јајца во лушпа и не притопувајте тврдо варени јајца. Не гответе храна од животинско потекло со луспи и кожа. При приготвување на јајца на око или јајца во чаша, претходно боцнете ја жолчката. Кај намирниците со цврста лушпа или кожа како на пр. јаболко, домати, компири или виршли, лушпата може да пукне. Пред притопувањето боцнете ја лушпата или кожата.
- Топлината во бебешката храна не е рамномерно распределена. Никогаш не притопувајте бебешка храна во затворени садови. Секогаш вадете го капакот или цуцлата. По притопувањето добро промешајте или протресете. Проверете ја температурата, пред да му ја дадете храната на детето.
- Вжештените јадења создаваат топлина. Садот може да се вжести. Садовите или опремата секогаш вадете ги со кујнски ракавици од комората за готвење.
- Кај вакуумираните прехранбени производи амбалажата може да пукне. Секогаш внимавајте на податоците на амбалажата. Јадењата секогаш вадете ги со кујнски ракавици од комората за готвење.

Опасност од попарување!

- При отворање на вратата од уредот може да излезе врела пара. Внимателно отворете ја вратата од уредот. Држете ги децата подалеку.
- Поради водата во врелата комора за готвење може да настане врела пара. Не налевајте вода во жешката комора за готвење.
- При загревање на течности може да дојде до зовривање. Тоа значи дека е постигната температурата на зовривање, без да излезат типичните меурчиња

пара. Веќе при мало протресување на садот, врелата течност може наеднаш да преврие и да се распрска. При загревањето секогаш ставете една лажица во садот. Така ќе го избегнете зовривањето.

Опасност од повреда!

- Изгребаното стакло на вратата од уредот може да прсне. Не користете стругач за стакло, остри или средства за чистење што гребат.
- Несоодветниот сад може да пукне. Садовите од порцелан и керамика може да имаат мали дупчиња на рачките и капакот. Зад овие дупчиња се крие празен простор. Влагата што навлегла во празниот простор може да доведе до пукање на садот. Користете само сад погоден за микробрановата печка.

Причини за дефекти

Внимание!

- Создавање искри: Металот, на пр. лажицата во чаша - мора да биде оддалечена најмалку 2 cm од ѕидовите на печката и внатрешната страна на вратата. Искрите би можеле да го уништат внатрешното стакло од вратата.
- Вода во топлиот простор за готвење: Никогаш немојте да истурате вода во топлиот простор за готвење. Тоа ќе предизвика пара. Со промената на температурата можат да настанат штети.
- Влажна храна: Немојте да чувате влажна храна подолго време во затворениот простор за готвење. Немојте да чувате јадења во уредот. Тоа може да доведе до корозија.
- Ладење со отворена врата од уредот: Просторот за готвење се лади само затворен. Немојте да заглавувате ништо во вратата од уредот. Дури и кога вратата е отворена сосема малку, соседните компоненти со текот на времето можат да се оштетат.
- Многу извалкан дихтунг: Доколку дихтунгот е многу извалкан, вратата од уредот не се затвора правилно. Површината на мебелот во близина може да се оштети. Дихтунгот секогаш нека биде чист.
- Работа на микробрановата печка без јадење: Работата на уредот без јадење во комората за готвење води до оптоварување. Никогаш не го вклучувајте уредот без да ставите јадење во него. Исклучок од ова е краткотраен тест за садот, види поглавје микробранова печка, сад.
- Врата на уредот како површина за седење или одложување: Не треба ништо да се става или да се поставува на отворената врата од уредот. На вратата од уредот не треба да се ставаат садови или опрема.
- Транспортирање на уредот: Немојте да го носите или држите уредот за рачката од вратата. Рачката на вратата не може да ја издржи тежината на уредот и може да се скрши.
- Подготвување пуканки во микробрановата печка: Не поставувајте преголема јачина на микробрановата печка. Наместете макс. на 600 вати. Кесата со пуканки секогаш ставајте ја на стаклена чинија. Стаклото може да пукне поради преоптоварување.
- Претечената течност не смее да доспее преку ротирачка чинија во внатрешноста на уредот. Набљудувајте го процесот на готвење. Најпрво наместете пократко времетраење на готвењето и доколку е потребно продолжете го времетраењето.
- Никогаш не ја користете микробрановата печка без ротирачката чинија.

Поставување и приклучување

Обрнете внимание на специјалното упатство за инсталирање.

Уредот е подготвен за приклучување и смее да се приклучи само на прописно инсталирана заземјена приклучница. Заштитата мора да изнесува 16 ампера (L- или B-автомат). Напонот на мрежата мора да биде во согласност со напонот што е наведен на плочката.

Ставањето на приклучницата или менувањето на кабелот за напојување смее да го врши само квалификуван електричар.

Доколку приклучокот по инсталацијата веќе не е достапен, тогаш на страната на инсталацијата мора да постои уред за раздвојување на половите, со контактното растојание од најмалку 3 мм.

Не смеете да користите повеќекратен приклучник, лајсни за приклучникот и продолжен кабел. Во случај на преоптоварување, постои опасност од пожар.

Вашиот нов уред

Овдека ќе го запознаете Вашиот нов уред. Ке Ви ги објасниме панелот и посебните контроли. Ке добиете информации за просторот за готвење и опремата.

Контролно поле



Копчиња

Со копчињата ги поставувате различните функции. На приказот може да ги прочитате поставените вредности.

Ознака	Функција на копчиња
90	Одбирање на јачина на микробранови од 90 вати
180	Одбирање на јачина на микробранови од 180 вати
360	Одбирање на јачина на микробранови од 360 вати
600	Одбирање на јачина на микробранови од 600 вати
900	Одбирање на јачина на микробранови од 900 вати
»»»	Одбирање на Брзо загревање
kg	Одбирање на тежина
⌚	Отворање и затворање на менито Временски функции
—o	Одбирање на Безбедност за деца
— минус	Намалување на поставените вредности
+ плус	Зголемување на поставените вредности
▷	кратко притискање: стартување/запирање на работата
	долго притискање: прекин на работата

Бирач на функции

Со бирачот на функции го поставувате видот на топлина.

Позиција	Употреба
0	Нулта позиција Рерната е исклучена.
☒	Микробранова печка Се одбира работа на микробранова печка.

Позиција	Употреба
☒	Топол воздух За печење колачи од мешано тесто во калапи, бисквит и торта со изварка, како и колачи, пица и мали печива на плех за печење.
☒	Скара со циркулација на воздух Живината станува крцкаво кафева. Со тоа потпечените јадења ќе Ви успеат најдобро.
☒	Степен за пица За готови, смрзнати производи и за јадења, на кои им е потребно многу топлина одоздола.
☒	Скара Одбирајте меѓу степените силно, средно или слабо. Можете да испечете повеќе стекови, колбавчиња, риби или тостови на скара.
P	Програма 4 програми за одмрзнување 11 програми за готвење Видот на топлина и времетраењето се утврдуваат во зависност од тежината.

Напомени

- Кога поставувате, светка сијаличката за приказ над бирачот на функции.
- По притискањето на копчето ▷|| се вклучува сијаличката во рерната во комората за готвење.

Бирач на температура

Со бирачот на температура поставете ја температурата или степенот за скара.

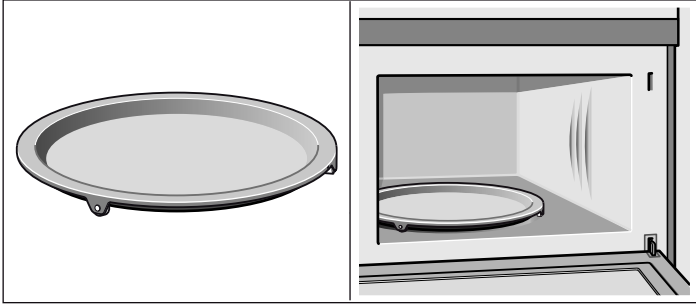
Позиција	Употреба
●	Нулта позиција Рерната не грее.

Позиција	Употреба	
50, 100-230	Граници на температура	Температура во °C
1, 2, 3	Степени за скара	1 = слаба 2 = средна 3 = јака

Вентилатор за ладење

Вашиот уред поседува вентилатор за ладење. Вентилаторот за ладење се вклучува за време на работата. Топлиот воздух излегува преку вратата.

Опрема



Ротирачка чинија

Како подлога за решетките.

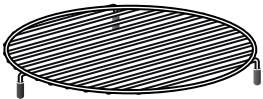
Јадењата, на кои им е особено потребна топлина одоздола, можете да ги подготвувате директно на ротирачката чинија.

Ротирачката чинија се врти налево или надесно. Таа е отпорна на сечење. На ротирачката чинија можете директно да сечете парчиња пица.

- Никогаш немојте да го употребувате уредот без ротирачка чинија.
- Оптоварете ја ротирачката чинија со макс. 5 кг.
- Ротирачката чинија мора да се врти за време на сите видови на загревање.

Ниска решетка

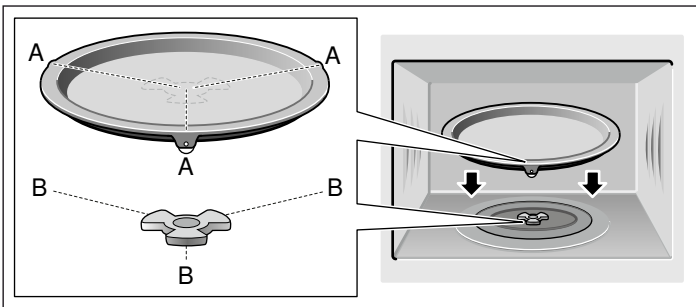
За микробрановата печка и за печење во печката.



Висока решетка

На пр. за печење стекови, колбавчиња и тост.

Како подлога за рамни форми на тепсии.



Поставување на ротирачката чинија

Поставете ја ротирачката чинија со валјациите "А", како што е прикажано на сликата, на зафакачот "В" во средина на дното на комората за готвење.

Ротирачката чинија мора да биде рамно поставена на зафакачот.

Пред првата употреба

Овдека дознавате што треба да направите, пред да пригответе јадење со Вашата печка за првпат. Пред тоа, прочитајте го поглавјето *Безбедносни напомени*.

Поставување на часовникот

По поврзувањето, на екранот засветуваат три нули и симболите ► ⌚. Поставете го часовникот.

1. Притиснете го копчето + или -.

Фабрички поставена вредност +: 12:00

Фабрички поставена вредност -: 23:59

2. Со копчето + или - поставете го часовникот.

3. Притиснете го копчето ⌚.

Часовникот е поставен.


Напомена: За намалување на потрошувачката на Вашиот уред во состојба Stand by, можете да го избледите часовникот. Погледнете во поглавјето *Промена на основните поставки* за таа цел.

Загревање на рерната

За да го отстраните мирисот на ново, загрејте ја празната затворена рерна. За таа цел идеален е еден час со топол воздух ☞ на 180 °C. Проверете дали има остатоци од амбалажата во комората за готвење.

1. Со бирачот на функции поставете топол воздух ☞.

2. Со бирачот на температура поставете 180 °C.

3. Притиснете го копчето .

Рерната почнува да грее.

По еден час, исклучете ја рерната. Притоа, свртете го бирачот на функции во нулта позиција.


Чистење на опремата

Пред да ја употребите опремата за прв пат, исчистете ја темелно со врел раствор од средство за перење и мека крпа.

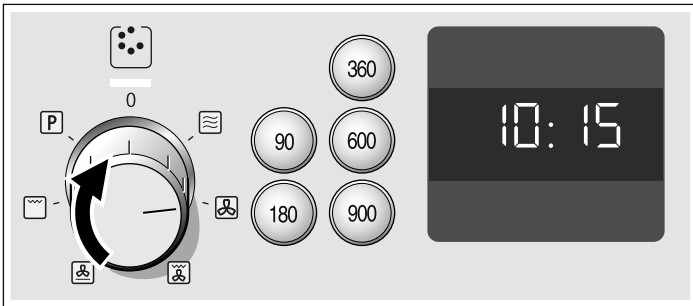
Поставување на печката

За поставување на Вашата печка, имате различни можности. Овдека ќе Ви објасниме, како да ги поставите саканиот начин на подгревање и температурата или степенот на печењето. За Вашето јадење, можете да го поставите времетраењето на печката. Погледнете во поглавјето *Поставување на функциите за време* за таа цел.

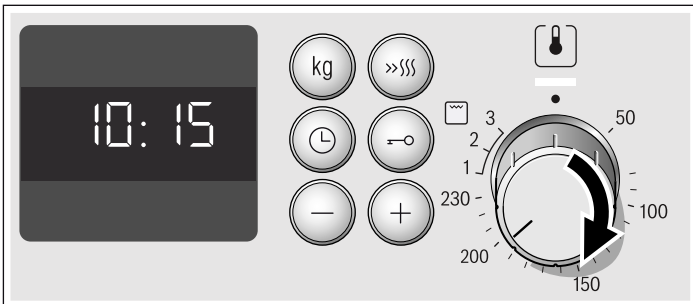
Поставете ги видот на топлина и температура


Пример на сликата: Топол воздух  на 200 °C.

1. Со бирачот на функции поставете го видот на топлина.




2. Со бирачот на температура поставете ја температурата или степенот на скара.



3. Притиснете го копчето .

Рерната почнува да грее.

Се отвори вратата на рерната за време на работата

Работата ќе запре. По затворање на вратата притиснете на копчето . Работата продолжува да тече.

Запирање на работата

Со притискање на копчето  работата запира. Со притискање на копчето , работата продолжува.

Исклучување на рерната

Свртете го бирачот на функции во нулта позиција.




Промена на основните поставки

Видот на топлина и температурата или степенот на скара може да ги подесите во секое време со соодветниот бирач.

Брзо загревање

Со помош на брзото загревање, Вашата рерна ја постигнува поставената температура особено брзо.

Употребувајте го брзото загревање при поставени температури над 100 °C. Брзото загревање е достапно за следните видови на топлина:


-  Топол воздух
-  Степен за пица
-  Скара со циркулација на воздух

За да одржите еднаков резултат од готвењето, најпрво ставете го вашето јадење во комората за готвење, доколку е завршено брзото загревање.

1. Поставете ги видот на топлина и температура


2. Притиснете го  копчето.

На приказот свети ознаката .



3. Притиснете го  копчето.

Рерната почнува да грее.

Брзото загревање е прекинато

Се слуша сигнал. Ознаката  на приказот се гаси. Ставете го јадењето во рерната.



Прекин на брзото загревање

Притиснете го копчето . Ознаката  на приказот се гаси.

Автоматско безбедно исклучување

Автоматското безбедно исклучување се активира, кога уредот работи подолго време без поставено времетраење. Кога уредот ќе се исклучи, зависи од поставениот начин на работа и од температурата.

Пример: Доколку рерната работи со топол воздух при 160 °C, таа автоматски ќе се исклучи по околу 5 часа.

Во полето на приказот се појавува . Уредот се исклучува. За излез, притиснете го копчето .

Микробранова печка

Микробрановите во храната се претвораат во топлина. Микробрановите можете да ги употребувате соло, т.е. сами или комбинирани со некој друг начин на греење. Ќе добиете информации за садовите и ќе може да прочитате, како да ја поставите микробрановата печка.

Напомена:

Во поглавјето *Тестирано за Вас во нашето студио за готвење* ќе најдете примери за одмрзнување, греење и готвење со микробрановата печка.

Совети за садовите

Соодветен сад

Соодветни се огноотпорни садови од стакло, керамичко стакло, порцелан, керамика или огноотпорна пластика. Овие материјали ги пропуштаат микробрановите.

Може да употребите чинија за сервирање. На тој начин нема да мора да го претурате јадењето. Користете сад со златен или сребрен декор само доколку производителот гарантира дека истиот е погоден за микробранова печка.

Несоодветен сад

Металните садови не се погодни. Металот не ги пропушта микробрановите. Јадењата во затворени метални садови остануваат ладни.

Внимание!

Создавање на искри: метал - на пр. лажица во стакло - мора да биде оддалечена најмалку 2 см од ѕидовите на микробрановата печка и внатрешната страна на вратата. Искрите може да го уништат внатрешното стакло на вратата.

Тестирање на садот

Никогаш не ја вклучувајте микробрановата печка без јадење. Единствен исклучок е следното тестирање на садот.

Доколку не се сигурни дали вашиот сад е погоден за микробранова печка, направете го овој тест:

1. Ставете го празниот сад ½ до 1 минута на максимална јачина во уредот.
2. Одвреме-навреме проверете ја температурата.

Садот треба да биде ладен или млак.

Доколку стане жежок или се создаваат искри, садот не е погоден.

Микробранови перформанси

Со копчињата ја поставувате саканата микробранова моќност.

90 W	за одмрзнување на деликатна храна
180 W	за одмрзнување и понатамошно готвење
360 W	за готвење месо и подгревање на деликатни јадења
600 W	за греење и готвење на јадења
900 W	за греење на течности

Напомени

- Кога ќе притиснете копче, ќе засвети одбраната моќност.
- Микробранова моќност од 900 вати можете да ја поставите за максимално 30 минути. Кај сите други перформанси, можно е времетраење до 1 час и 30 минути.


Микробранова во комбинација со рерна

Користете ја микробрановата истовремено со еден начин на работа на рерната. Јадењата ќе станат крцкави и кафени како во рерната, но за побрзо време.

Сите степени на јачина на микробрановата до 600 W може да ги комбинирате со начините на работа на рерната.

Внимавајте на инструкциите за чинијата во поглавјето: *Микробранова печка*.



Поставете комбинирана работа на микробрановата рерна

Пример: Микробранови 360 W, 17 минути и топол воздух  190 °C.

1. Со бирачот на функции поставете го видот на топлина, а со бирачот на температурата поставете ја температурата.


Поставување на микробрановата печка

Пример: Јачина на микробранови 600 W, времетраење 17 минути.


1. Бирачот на функции поставете го на .
2. Притиснете го копчето за саканата јачина на микробрановите.
Јачината 600 W свети и се прикажува предложеното времетраење.
3. Со копчето + или - поставете го времетраењето.
4. Притиснете го копчето .

Работата стартува. Времетраењето видливо тече.

Времетраењето е истечено

Се огласува сигнал. Работата на микробрановата печка е завршена. Бирачот на функции се врти на позиција нула. Сигналниот тон можете предвремено да го избришете со копчето .

Повремено отворете ја вратата од рерната

Работата ќе запре. По затворањето на вратата, кратко притиснете го копчето . Работата продолжува да тече.


Менување на времетраењето

Ова е можно во секое време. Со копчето + или - променете го времетраењето.


Менување на микробрановата моќност

Притиснете го копчето за нова микробранова моќност. Со копчето + или - поставете го времетраењето и стартувајте повторно.


Запирање на работата

Со притискање на копчето  работата запира. Со притискање на копчето , работата продолжува.

Прекин на работата

Копчето  држете го притиснато. 4 секунди и свртете го бирачот на функции во нулта позиција.

Напомени

- Кога ќе го поставите бирачот на функции на , како предлог секогаш ќе засвети највисоката јачина на микробранови.
- Доколку во меѓувреме ја отворите вратата на уредот, вентилаторот може да продолжи да работи.


2. Притиснете го копчето за саканата јачина на микробрановите.
Се појавува предложено времетраење.

3. Со копчето + или - поставете го времетраењето.


4. Притиснете го копчето .

Работата стартува. Времетраењето видливо тече.



Времетраењето е истечено

Се огласува сигнал. Комбинираната работа е завршена. Сигналниот тон можете предвремено да го избришете со копчето .

Повремено отворете ја вратата од рерната

Работата ќе запре. По затворањето на вратата, кратко притиснете го копчето . Работата продолжува да тече.

Запирање на работата

Кратко притиснете на копчето . Рерната е во состојба на пауза. Одново притиснете го копчето , работата продолжува понатаму.


Менување на времетраењето

Ова е можно во секое време. Со копчето **+** или **-** променете го времетраењето.

Менување на микробрановата моќност

Притиснете го копчето за нова микробранова моќност. Со копчето **+** или **-** поставете го времетраењето и стартувајте повторно.

Прекин на работата

Копчето  држете го притиснато околу 4 секунди, и завртете го бирачот на функции на нулта позиција.

Автоматска програма


Со помош на автоматската програма, мошне едноставно можете да подготвувате јадења. Ја одбирате програмата и ја внесувате тежината на Вашето јадење. Автоматската програма ја презема оптималната поставка. Можете да одбирате меѓу 15 програми.

Секогаш ставајте ја храната во ладен простор за готвење.

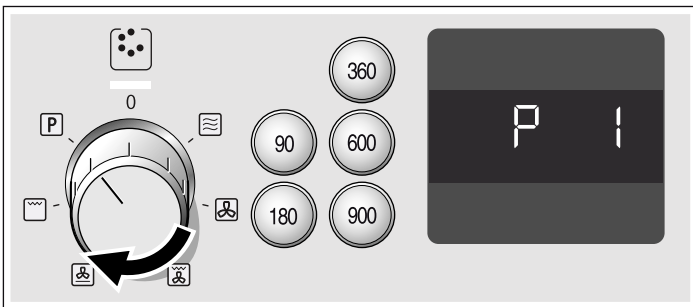
Поставување на програмата

Откако сте ја одбрале програмата, поставете ја рерната. Бирачот на температура мора да биде поставен на позиција нула.

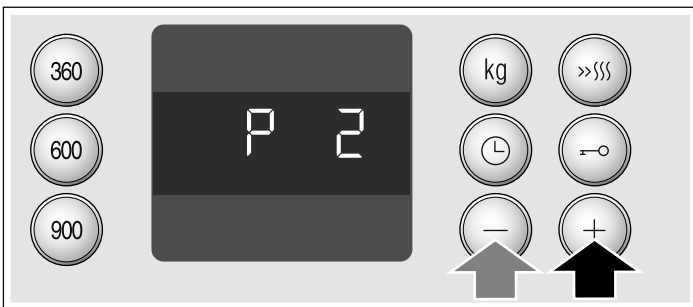
Пример на сликата: Програма 2 со тежина од 1 тежина.

1. Поставете го бирачот на функции на автоматска програма .

На приказот се појавува првиот број на програмата.



2. Со копчето **+** или **-** изберете го бројот на програма.






3. Притиснете го копчето **kg**. На приказот како предлог за тежината ќе се појави 0,50 килограми.



4. Со копчето **+** или **-** поставете ја тежината.




5. Притиснете го копчето . Програмата стартува.

Времетраењето видливо тече и се појавуваат ознаките  и .

Програмата е завршена

Се слуша сигнал. Програмата е завршена, рерната не загрева повеќе.

Притиснете го копчето  и свртете го бирачот на функции во нулта позиција.


Менување на програмата

По стартувањето, бројот на програмата и тежината веќе не може да се менуваат.



Предвремено исклучување на сигналот

Притиснете го копчето .


Повремено отворете ја вратата од рерната

Работата ќе запре. По затворањето на вратата, кратко притиснете го копчето . Работата продолжува да тече.

Запирање на работата

Кратко притиснете на копчето . Рерната е во состојба на пауза. Одново притиснете го копчето , работата продолжува понатаму.

Прекин на програма

Копчето  држете го притиснато околу 4 секунди и свртете го бирачот на функции во нулта позиција. Рерната е исклучена.

Менување на времетраењето и на крајното време

Кај автоматската програма, времетраењето и крајното време не можете да ги смените.

Програми за одмрзнување

Со 4 програми за одмрзнување, можете да одмрзнувате месо, живина и леб.

Напомени

■ Подготвување храна

Употребувајте храна, којашто по можност во рамна положба и во соодветни порции била смрзната и чувана на -18 °C.

Начелно, извадете ја храната што треба да се одмрзне од пакувањето и измерете ја. Тежината Ви е потребна за поставување на програмата.

- При одмрзнувањето на месо и живина настанува течност. При вртењето, отстранете ја и во никој случај немојте да ја употребувате понатаму или да ја допирате со друга храна.

■ Сад

Ставете ја храната на рамен сад, наменет за микробранови печки, на пр. стаклена или порцеланска чинија, и не ставајте капак одозгора.

- При одмрзнување на пиле или делови од пиле (P03), сигналот за вртење ќе се огласи двапати.

■ Мирување

Заради изедначувањето на температурата, одмрзнатата храна би требало да мирува уште 10 до 30 минути. На големите парчиња месо им е потребно подолго време на мирување отколку на малите. Пред мирување, рамните парчиња и меленото месо би требало да се раздвојат.

Потоа можете понатаму да ја обработувате храната, дури иако на дебелите парчиња месо евентуално сè уште им е замрзнато јадрото. Кај живината, сега можете да ги извадите внатрешните делови.

Бр. на програма.	Тежина во кг	
	Одмрзнување	
P 01	Мелено месо	0,20 - 1,00
P 02	Парчиња месо	0,20 - 1,00
P 03	Пиле, парчиња пилешко	0,40 - 1,80
P 04	Леб	0,20 - 1,00

Програми за готвење

Со 3 програми за готвење, можете да готвите ориз, компири или зеленчук.

Напомени

■ Подготвување храна

Измерете ја храната. Тежината Ви е потребна за поставување на програмата.

■ Сад

Гответе ја храната во сад со капак, наменет за микробранова печка. За оризот треба да користите голем и висок калап. Ставајте го садот на ниската решетка.

Ориз (P05)

Напомена: Немојте да употребувате торбичка за готвење ориз. Оризот за време на готвењето силно пени. Поставете ја тежината во сива состојба (без течност). На оризот му се додава два до два ипол пати поголемо количество течност.

Компири (P06)

Напомена: Солени компири:

Сечете ги на еднакво големи парчиња. На 100 гр компири се додава 1 супена лажица вода и малку сол.

Зеленчук (P07)

Напомени

- свеж зеленчук:

Сечете ги на еднакво големи парчиња. На 100 гр зеленчук се додава 1 супена лажица вода.

■ Мирување

Кога програмата ќе заврши, промешајте ја храната уште

еднаш. Заради изедначувањето на температурата, таа би требало да мирува уште 5-10 минути.

Резултатите од готвењето зависат од квалитетот и составот на храната.

Бр. на програмата	Опсег на тежина во кг	
	Готвење	
05	Ориз	0,05 - 0,20
06	Компир	0,15 - 1,00
07	Зеленчук	0,15 - 1,00

Комбинирани програми

Напомени

- Извадете ја храната од пакувањето и измерете ја. Ако не можете да ја внесете точната тежина, заокружете ја.

■ Сад

Гответе ја храната во не многу голем, огноотпорен сад, кој е соодветен за употреба во микробранови печки. Ставајте го садот на ниската решетка.

Јагнешко месо, средно печено (P12)

Соодветно е јагнешко месо од плешката или јагнешка нога без коска.

Ролат од мелено месо (P13)

Програмата е соодветна за ролат од мелено месо кој не е повисок од 7 цм.

Риба, цела (P14)

Најпрво исчистете ја кожата од рибата. Ставете ја рибата во „пливачка положба“ во садот.

Тавче со ориз (P15)

Внесете ја само тежината на оризот. Соодветни се тавчиња со ориз со зеленчук, риба или месо од живина. Употребувајте само свежи состојки. Употребувајте само висок сад без капак.


Мирување

Заради изедначувањето на температурата, храната по завршувањето на програмата би требало да мирува уште околу 5-10 минути.

Бр. на програмата	Опсег на тежина во кг	
	Комбинирано готвење	
08	Тепсија, замрзната* (до 3 цм висина)	0,40 - ,1,20
09	Пиле, цело*	0,50 - 2,00
10	Говедско месо, средно печено*	0,50 - 1,50
11	Печен свински врат	0,50 - 2,00
12	Јагнешко месо, средно печено	0,80 - 2,00
13	Ролат од мелено месо*	0,50 - 1,50
14	Риба, цела*	0,30 - 1,00
15	Тавче со ориз со свежи состојки	0,05 - 0,20


* Употребувајте садови без капаци



Поставување на функциите за време

Вашата печка има различни функции за време. Со копчето  вчитајте го менито и менувајте меѓу одделните функции. Сè додека можете да поставувате, светкаат сите симболи за време. Стрелката ► Ви покажува, кај која функција за време се наоѓате. Веќе поставената функција за време директно можете да ја смените со копчето + или -, ако пред симболот за време се наоѓа стрелката ►.

Поставување на алармот

Алармот можете да го користите како кујнски аларм. Тој работи независно од печката. Алармот си има свој сопствен сигнал. На тој начин ќе слушнете, дали истекло алармот или времетраењето.


1. Притиснете го копчето  еднаш.

На екранот ќе засветат симболите за време, стрелката  стои пред .


2. Со копчето **+** или **-** поставете го времето за аларм.

Фабрички поставена вредност копче **+** = 10 минути

Фабрички поставена вредност копче **-** = 5 минути

По неколку секунди, поставеното време е преземено. Алармот се стартува. На екранот засветува симболот  и времето за аларм видливо истекува. Другите симболи за време се губат.

Времето на алармот е истечено

Се огласува сигнал. На екранот стои 0:00. Со копчето  се исклучува алармот.



Промена на времето на алармот





Со копчето **+** или **-** променете го времето за алармот. По неколку секунди промената е преземена.

Бришење на времето на алармот

Со копчето **-** се ресетира времето на алармот сè до 0:00. По неколку секунди, промената е преземена. Алармот е исклучен.

Пребарување на поставките за време

Во случај кога се поставени повеќе функции за време, на екранот засветуваат соодветни симболи. Алармот работи во преден план. Пред симболот  се наоѓа стрелка  и времето за аларм видливо истекува.

За пребарување на алармот , времетраењето  или часовникот , притискајте го копчето , сè додека стрелката не се најде пред соодветниот симбол. Вредноста за тоа, за неколку секунди ќе се појави на екранот.

Поставување на времетраењето



Може да го поставите времетраењето на готвењето за Вашето јадење на рерната. Кога времетраењето ќе истече, рерната автоматски се исклучува. На тој начин, не морате да ги прекинувате другите работи, за да ја исклучите рерната. Времето за готвење нема да се надмине без да сакате.

Пример на слика: Времетраење 45 минути.

1. Со бирачот на функции поставете го видот на топлина.

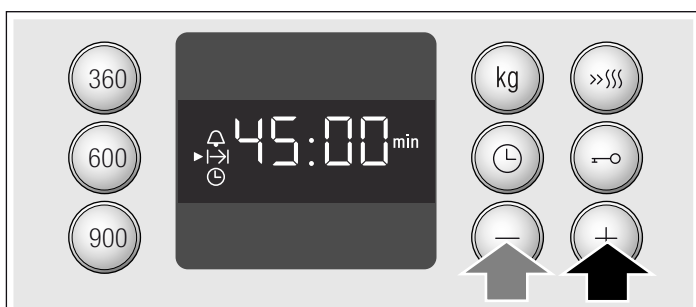
2. Со бирачот на температура поставете ја температурата или степенот на скара.

3. Два пати притиснете го копчето .


На екранот стои 20:00. Ознаките за времето светат, стрелката  стои пред .




4. Со копчето **+** или **-** поставете го времетраењето.




5. Притиснете го  копчето.

Рерната стартува. На приказот видливо тече времетраењето и свети ознаката . Другите временски ознаки се гасат.


Времетраењето е истечено

Се огласува сигнал. Печката престанува да грее. На екранот стои 0:00. Притиснете го копчето . Сигналот исчезнува. Бирачот на функции се врти на позиција нула. Печката е исклучена.


Промена на времетраењето






Со копчето **+** или **-** променете го времетраењето. По неколку секунди промената е преземена. Доколку е поставен алармот, претходно притиснете го копчето .

Бришење на времетраењето


Со копчето **-** времетраењето се ресетира сè до 0:00. По неколку секунди, промената е преземена. Времетраењето е избришано. Доколку е поставен алармот, претходно притиснете го копчето .

Пребарување на поставките за време

Во случај кога се поставени повеќе функции за време, на екранот засветуваат соодветни симболи. Пред симболот на функцијата за време, во преден план се наоѓа стрелка .

За пребарување на алармот , времетраењето  или часовникот , притиснете го копчето  сè додека стрелката  не се најде пред соодветниот симбол. Вредноста за тоа за неколку секунди ќе се појави на екранот.

Поставување на часовникот

По поврзувањето или по прекин на електричната енергија, на екранот засветуваат симболите  и три нули. Поставете го часовникот.

1. Притиснете го копчето **+** или **-**.

Фабрички поставена вредност **+**: 12:00

Фабрички поставена вредност **-**: 23:59

2. Со копчето **+** или **-** поставете го часовникот.

3. Притиснете го копчето . Часовникот е поставен.

Менување на часовникот

Предуслов: Вашиот уред мора да биде исклучен.

1. Притиснете го копчето  двапати.

На екранот ќе засветат симболите за време, стрелката  стои пред симболот .

2. Со копчето **+** или **-** променете го часовникот.

По неколку секунди, поставеното време е преземено.

Скривање на часовникот

Часовникот може да го сокриете. Како да го направите тоа, Ве молиме погледнете во поглавјето *Промена на основните поставки*.


Заштита за деца


За да печката ненамерно не ја вклучат деца, таа има заштита за деца.

Печката не реагира на поставките. Алармот и часовникот можете да го поставите и при вклучена заштита за деца.


Вклучување на безбедноста на деца


Предуслов: Не смее да има поставено времетраење, а бирачот на функции се наоѓа во нулта позиција.

Притискајте го копчето  околу четири секунди.

На приказот се појавува ознаката . Безбедноста за деца е вклучена.

Исклучување на безбедноста за деца

Притискајте го копчето  околу четири секунди.

На приказот се гаси ознаката . Безбедноста за деца е исклучена.

Заштита за деца при автоматска програма





Кога има поставено автоматска програма, заштитата за деца не функционира.

Промена на основните поставки

Вашиот уред има различни основни поставки, кои во секое време можете да ги промените.

Основни поставки

Во табелата ќе ги најдете сите основни поставки и опции за промени.


Основна поставка	Опции	Објаснување
 1 Индикатор за часовникот <i>1</i> = вклучено	Индикатор за часовникот 2 = исклучено	Приказ на часовникот
 2 Времетраење на сигналниот тон 2 = среден = 2 минути	<i>1</i> = краток = 10 секунди 3 = долг = 5 минути	Сигнал по истекувањето на времетраењето
 3 Јачина на сигналниот тон 2 = среден	<i>1</i> = тивок 3 = гласен	Јачина на сигналот
 4 Време на чекање 2 = среден = 5 секунди	<i>1</i> = краток = 2 секунди 3 = долг = 10 секунди	Време на чекање меѓу одделните чекори, по поставувањето


Предуслов: Вашиот уред е исклучен.

1. Копчето  држете го притиснато неколку секунди.

На екранот ќе се појави првата основна поставка.

2. Со копчето **+** или **-** променете ја основната поставка.

3. Потврдете со копчето .

На екранот ќе се појави следната основна поставка. Со копчето  можете да ги поминете сите основни поставки и да ги промените со копчето **+** или **-**.

4. На крајот, копчето  држете го притиснато неколку секунди.

Сите поставки се преземени.

Вашиите поставки можете да ги промените во секое време.

Одржување и чистење

Со грижливо одржување и чистење вашата микробранова печка подолго ќе остане функционална и неоштетена. Како правилно да го одржувате и чистите вашиот уред, ќе ви објасниме овде.

Опасност од струен удар!

Влагата што навлегла може да предизвика струен удар. Не користете средство за чистење под висок притисок или на пареа.

Опасност од изгореници!

Не го чистете уредот веднаш по исклучувањето. Оставете го уредот да се олади.

Опасност од здравствени оштетувања!

Доколку е оштетена вратата од комората за готвење или дихтунгот на вратата може да излезе микробрановата енергија. Не го користете уредот, доколку е оштетена вратата од

комората за готвење или дихтунгот на вратата. Повикајте ја сервисната служба.

Напомени

- Како резултат од различни материјали, како што се стакло, пластика или метал, се јавуваат мали разлики во бојата на предниот дел од уредот.
- Сенките на стаклото од вратата, кои изгледаат како дамки, се одрази на светлината од лампата на печката.
- Непријатните мириси, како на пр. оние што се јавуваат по подготвување на риба, можете да ги отстраните мошне лесно. Во чаша вода, ставете неколку капки сок од лимон. Во садот ставете и една лажица, за да се избегне намалување на температурата. Затоплувајте ја водата 1 до 2 минути, со максимална микробранова моќност.

Средство за чистење

За да не се оштетат различните површини со погрешно средство за чистење, внимавајте на податоците во табелата. Не користете

- остри или абразивни средства за чистење,
- метални или стругачи за чистење на стаклото на вратата од уредот.
- метални или стругачи за чистење на дихтунгот на вратата.
- тврди абразивни сунѓери и сунѓери за чистење,
- средства за чистење со голем процент на алкохол.

Пред употребата, темелно измијте ги новите сунѓерести крпи.

Пред повторно да го пуштите уредот во употреба, оставете ги сите површини убаво да се исушат.

Поле	Средство за чистење
Преден дел од уредот	Врел раствор за плакнење: Чистете со кујнска крпа и исушете со мека крпа. Не употребувајте средство за чистење стакло, метални или стругачи за чистење на стакло.
Преден дел од уредот со не`рѓосувачки челик	Врел раствор за плакнење: Чистете со кујнска крпа и исушете со мека крпа. Веднаш отстранете ги дамките од бигор, маснотија, скроб и белки. Под ваквите дамки може да се создаде р'ѓа. Во сервисната служба или во специјализираните продавници се достапни специјални средства за чистење на челик. Не употребувајте средство за чистење стакло, метални или стругачи за чистење на стакло.

Поле	Средство за чистење
Комора за готвење	Врел раствор за плакнење или оцетна вода: Чистете со кујнска крпа и исушете со мека крпа. Во случај на големи нечистотии: Немојте да користите спреј за печка или други агресивни средства за чистење на печката или абразивни средства. Исто така, за несоодветни се сметаат и абразивните, грубите сунѓери и средства за чистење на тенџериња. Овие средства ја гребат површината. Внатрешните површини треба добро да се исушат.
Помош при чистење на комората за готвење	Шолја со средство за плакнење: Додадете неколку капки средство за плакнење во една шолја со вода. Ставете и една лажичка во садот, за да избегнете прегревање. Загрејте ја водата 2 минути со максимална јачина на микробранови. Исклучете го уредот и оставете го садот да постои 5 во затворена комора за готвење. На крај избришете ја комората за готвење со мека крпа и оставете ја добро да се исуши.
Вдлабнатина во просторот за готвење	Влажна крпа: Во внатрешноста на уредот не смее да тече вода низ дискот на ротирачката чинија.
Решетки	Врел раствор за плакнење: Се чисти со средство за чистење на не`рѓосувачки челик или во машина за миене садови.
Стакла на вратата	Средство за чистење на стакло: Чистете со кујнска крпа. Не користете стругач за стакло.
Дихтунг	Врел раствор за плакнење: Чистете со кујнска крпа, немојте да триете. Не употребувајте метални или стругачи за чистење стакло.

Табела со дефекти

Доколку настане дефект, честопати се работи за некоја ситница. Пред да ја повикате сервисната служба, обидете се со помош на табелата, сами да го отстраните дефектот.




Доколку некое од јадењата нема оптимално да успее, погледнете во поглавјето *Тестирано за Вас во нашето студио за*

готвење. Таму ќе најдете многу совети и напомени за готвењето.

Опасност од струен удар!

Нестручните поправки се опасни. Поправките смее да ги извршува само обучен техничар на сервисната служба.

Табела на дефекти

Дефект	Можна причина	Помош / совети
Уредот не функционира.	Дефект на осигурувачот.	Погледнете во кутијата со осигурувачи, дали осигурувачот за уредот е во ред.
	Приклучокот не е вклучен.	Вклучете го приклучокот.
	Прекин на електричната енергија	Проверете дали работи кујнската сијаличка.
Уредот не функционира. На полето за приказ се појавува  .	Безбедноста за деца е активна.	Деактивирајте ја Безбедноста за деца (види поглавје: Безбедност за деца).
На полето за приказ стои  и  . Прекин на електричната енергија		Одново поставете го часовникот.

Дефект	Можна причина	Помош / совети
Микробрановата печка не се вклучува.	Вратата не е целосно затворена.	Проверете дали во вратата има заглавено остатоци од јадење или некое туѓо тело.
Јадењата во микробрановата печка се загреваат побавно отколку порано.	Поставена е премногу ниска јачина на микробрановата печка.	Одберете повисок степен на јачина.
	Во уредот е ставено поголемо количество од вообичаеното.	За двојна количина, поставете речиси двојно време.
	Јадењата се поладни од вообичаено.	Одвреме-навреме, промешајте ги или превртете ги јадењата.
Ротирачката чинија гребе или се лизга.	Нечистотии или туѓи тела во подрачјето на погонот на ротирачката чинија.	Добро исчистете ги валјациите на ротирачката чинија и вдлабнатината на дното на решетката.
Не може да се постави определен начин на работа или степен на јачина.	Не е можно поставување на температурата, степенот на јачина или комбинацијата за овој начин на работа.	Одберете можни поставки.
Во полето на приказот се појавува E1 .	Активирано е термичко безбедносно исклучување.	Повикајте ја сервисната служба.
Во полето на приказот се појавува E2 .	Активирано е автоматско безбедносно исклучување.	Допрете некое копче или свртете го вртливиот бирач.
Во полето на приказот се појавува E3 .	Функцијата на рерната е неисправна.	Повикајте ја сервисната служба.
Во полето на приказот се појавува E4 .	Активирано е термичко безбедносно исклучување.	Повикајте ја сервисната служба.
Во полето на приказот се појавува E11 .	Влага во контролното поле.	Оставете го контролното поле да се исуши.
Во полето на приказот се појавува E17 .	Брзото загревање е неуспешно.	Повикајте ја сервисната служба.
Уредот може да се постави, ама не грее. Трепкаат две точки.	Активиран е демо режим.	Прекинете го напојувањето со електрична енергија и повторно воспоставете го. Притискајте го копчето ↔ , додека ознаката ↔ не се појави на екранот и двете точки престанат да трепкаат. Во рок од 4 секунди, потврдете со копчето ↔ .


Сервисна служба

Доколку Вашиот апарат мора да се поправи, за тоа е тука нашата сервисна служба. Секогаш ќе најдеме соодветно решение, за да ги избегнете непотребните посети на техничарот.

Е-број и FD-број

Кога ќе се јавите, наведете го бројот на производот (Е-бр.) и фабричкиот број (FD-бр.), за да Ви обезбедиме квалификувана грижа. Плочката со броевите ќе ја најдете странично, на вратата од печката. За во случај на потреба да не морате да барате многу долго, овдека можете да ги внесете податоците за Вашиот уред и телефонскиот број на сервисната служба.

Е-бр.	FD-бр.

Сервисна служба 

Имајте предвид дека посетата на сервисерот во случај на дефект, дури и за време на гарантниот рок, не е бесплатна.

Барлык елдер бойынша контакт млиметтери сервистик лызмет осымшасында берилген.

Верувајте во компетентноста на производителот. Така можете да бидете сигурни, дека поправката ќе ја извршат обучени техничари за сервисирање, кои се снабдени со оригинални резервни делови за Вашите уреди за домаќинство.

Технички податоци

Напојување	220-230 V, 50 Hz
Поставување на микробрановата печка	900 W
Фреквенција на микробрановата печка	2450 MHz
Осигурувач	16 A
VDE-тестирано	да
СЕ-ознака	да

Овој уред одговара на нормата EN 55011 одн. CISPR 11. Тој е производ на групата 2, класа B.

Група 2 значи, дека микробрановите се создаваат за притопување на прехранбени производи. Класата B означува, дека уредот е погоден за користење во домаќинството.

Акриламид во храната

Која храна е засегната со ова?

Акриламидот пред сè настанува кај производите од житарки и компир, подготвени на висока температура, како на пр. чипс,

помфрит, тост, лепчиња, леб, фини печива (кекс, медени колачиња, шпекулациус).

Идеи за подготовка на јадења без акриламид

Општо	Времето за готвење нека биде колку што е можно пократко. Јадењата нека потемнат со златно-жолта боја, не да стануваат претемни. Големите, дебели парчиња храна содржат помалку акриламид.
Печење ситни колачи	Конвенционално макс. 200 °C, со 3D-топол воздух или топол воздух макс. 180 °C. Конвенционално макс. 190 °C, со 3D-топол воздух или топол воздух макс. 170 °C. Јајцето или жолчката од јајцето го намалува создавањето на акриламид.
Помфрит во печка	Се распоредува на тавчето рамномерно и во еден слој. Се пече најмалку 400 гр по тавче, за да помфритот не се исуши.

Совети за заштеда на енергија и заштита на околината

Овде ќе добиете совети, како може да заштедите енергија при печењето и пржењето и како правилно да го отстраните вашиот уред.

Заштеда на енергија

- Загрејте ја претходно рерната само тогаш, кога во рецептот или табелите на упатството за употреба така е определено.
- Употребувајте темни, црни лакирани или емајлирани калапи за печење. Тие многу добро ја апсорбираат топлината.
- За време на готвењето, печењето или пржењето отворајте ја вратата од рерната што е можно поретко.
- Доколку печете повеќе колачи, најдобро е да ги печете едноподруго. Рерната е сеуште топла. Притоа се скратува времето за печење на вторите колачи. Исто така можете да вметнете 2 калапи за леб еден покрај друг.

- Доколку Ви треба подолго време за готвење може да ја исклучите рерната 10 минути пред крајот на времето за готвење и да ја користите преостанатата топлина за допекување.

Отстранување согласно прописите за животна средина

Амбалажата отстранете ја согласно прописите за животна средина.



Овој апарат е означен според европскиот пропис 2012/19/EЗ за електро и електронски апарати (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Прописот ја дава рамката за враќање и искористување на старите апарати, важечко ширум Европа.

Тестирано за Вас во нашето студио за готвење

Овдека можете да најдете избор на јадења и оптимални поставки. Ние ќе Ви покажеме, кој вид на загревање, температура или микробранова моќност се најсоодветни за Вашето јадење. Ќе добиете податоци за соодветната опрема и за тоа, на која висина таа треба да се постави. Ќе добиете совети за садовите и за приготвувањето.

Напомени

- Вредностите од табелите секогаш важат за вметнување во ладен и празен простор за готвење. Загревајте претходно само во случај ако е тоа наведено во табелата. Пред употреба, отстранете ја целата опрема што не Ви е потребна од просторот за готвење.
- Откако претходно сте загреале, обложете ја опремата со хартија за печење.
- Времињата во табелите се само насоки. Тие зависат од квалитетот и составот на храната.
- Употребувајте ја испорачаната опрема. Дополнителната опрема ја добивате како специјална опрема во специјализираните продавници или кај корисничкиот сервис.
- Кога вадите жешка опрема или садови од просторот за готвење, секогаш употребувајте крпи за тенџериња.

Одмрзнување, греење и готвење со микробрановата печка

Во следните табели ќе најдете многубројни можности и поставени вредности за микробрановата печка.

Времињата во табелите се само насоки. Тие зависат од садот, квалитетот, температурата и составот на храната.

Во табелите често се наведува временскиот опсег. Најпрво прилагодете го пократкото време и продолжете го, ако е потребно.

Може да се случи да имате поинакви количества од оние, што се наведени во табелата. За тоа постои цврсто правило: Двојно количество - речиси двојно времетраење, половина количество - половина времетраење.

Ставајте го садот на средината на ниската решетка. Така микробрановите можат да ги достигнат јадењата од сите страни.

Одмрзнување

Напомени

- Ставете ја замрзнатата храна на решетка во отворен сад.
- Осетливите делови, како на пр. пилешките нозе и крилца или мрсните маргинални делови од печеното можете да ги покриете со мали парчиња од алуминиумска фолија. Фолијата не смее да допира до сидовите на просторот за готвење. По половина од времето за одмрзнување, можете да ја извадите алуминиумската фолија.
- Одвреме-навреме, 1 до 2 пати, свртете ги јадењата или мешајте ги. Големите парчиња би требало да ги свртите повеќепати. При вртењето, отстранете ја течноста која настанала од одмрзнувањето.

- Оставете ја одмрзнатата храна уште 10 до 60 минути на собна температура, за да температурата се изедначи. Кај живината потоа можете да ги извадите внатрешните делови.

Одмрзнување	Тежина	Микробранова моќност во вати, времетраење во минути	Напомени
Цело јунешко, телешко или свинско месо (со или без коски)	800 гр	180 W, 15 мин. + 90 W, 10-20 мин.	свртете повеќепати
	1 кг	180 W, 20 мин. + 90 W, 15-25 мин.	
	1,5 кг	180 W, 30 мин.+ 90 W, 20-30 мин.	
Месо во парчиња или кришки од јунешко, телешко или свинско месо	200 гр	180 W, 3 мин. + 90 W, 10-15 мин.	при вртењето, разделете ги одмрзнатите делови еден од друг
	500 гр	180 W, 5 мин. + 90 W, 15-20 мин.	
	800 гр	180 W, 8 мин. + 90 W, 15-20 мин.	
Мелено месо, мешано	200 гр	90 W, 10-15 мин.	да се замрзне колку што е можно порамно се врти повеќе -пати, веќе одмрзнатото место се вади
	500 гр	180 W, 5 мин. + 90 W, 10-15 мин.	
	800 гр	180 W, 8 мин. + 90 W, 15-20 мин.	
Живина или делови од живина	600 гр	180 W, 8 мин. + 90 W, 10-15 мин.	одвреме-навреме се врти
	1,2 кг	180 W, 15 мин. + 90 W, 25-30 мин.	
Патка	2 кг	180 W, 20мин. + 90 W, 30-40 мин.	свртете повеќепати
Рибни филети, рибни котлети или кришки	400 гр	180 W, 5 мин. + 90 W, 10-15 мин.	разделете ги одмрзнатите делови еден од друг
Цела риба	300 гр	180 W, 3 мин. + 90 W, 10-15 мин.	-
	600 гр	180 W, 8 мин. + 90 W, 10-15 мин.	
Зеленчук, на пр. грашок	300 гр	180 W, 10-15 мин.	одвреме-навреме внимателно мешајте
	600 гр	180 W, 10 мин. + 90 W, 10-15 мин.	
Овошје, на пр. малини	300 гр	180 W, 7-10 мин.	одвреме-навреме внимателно мешајте, разделете ги одмрзнатите делови еден од друг
	500 гр	180 W, 8 мин. + 90 W, 5-10 мин.	
Путер, топење	125 гр	180 W, 1 мин. + 90 W, 2-4 мин.	Потполно отстранете го пакувањето
	250 гр	360 W, 1мин. + 90 W, 2-4 мин.	
Цел леб	500 гр	180 W, 6 мин. + 90 W, 5-10 мин.	одвреме-навреме се врти
	1 кг	180 W, 12 мин. + 90 W, 15-25 мин.	
Колач, сув, на пр. бисквит колач	500 гр	90 W, 15-20 мин.	само за колачи без глазура, шлаг или крем, разделете ги парчињата колачи едни од други
	750 гр	180 W, 5 мин. + 90 W, 10-15 мин.	
Колач, сочен, на пр. овошен колач, чизкејк	500 гр	180 W, 5 мин. + 90 W, 10-15 мин.	само за колачи без глазура, шлаг или желатин
	750 гр	180 W, 7 мин. + 90 W, 10-15 мин.	

Одмрзнување, загревање или готвење на замрзнати јадења

Напомени

- Извадете ги готовите јадења од амбалажата. Тие ќе се притоплат побрзо и рамномерно во сад погоден за микробрановата печка. Различните компоненти од јадењето може да се притоплат со различна брзина.
- Плоснатите јадења побрзо се зготвуваат од високите. Распределете го јадењето што е можно порамно во садот. Намирниците не смее да се редат во слоеви едно врз друго.

- Секогаш покривајте го јадењето. Доколку немате соодветен капак за садот, ставете една чинија или специјална фолија за микробранова печка.
- Јадењата треба одвреме-навреме 2 до 3 пати да ги промешате или превртите.
- По загревањето, оставете ги јадењата уште 2 до 5 минути за да се изедначи температурата.
- Секогаш користете кујнски ракавици или кујнска крпа за вадење на садот.
- Ќе се задржи типичниот вкус на јадењата. Затоа внимавајте при зачинувањето и солењето на јадењата.

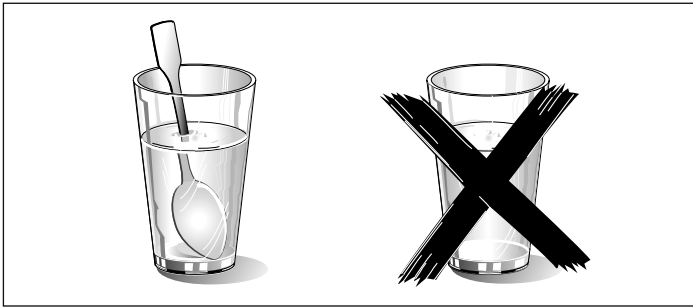
Одмрзнување, греење или готвење на длабоко смрзнати јадења	Тежина	Микробранова моќност во вати, времетраење во минути	Напомени
Мени, јадење во чинија, готово јадење	300-400 гр	600 W, 10-15 мин.	Извадете го јадењето од пакувањето; покријте го за греење
Супа	400-500 гр	600 W, 8-10 мин.	затворен сад
Варива	500 гр	600 W, 10-15 мин.	затворен сад
	1 кг	600 W, 20-25 мин.	
Кришки или парчиња месо во сос, на пр. гулаш	500 гр	600 W, 15-20 мин.	затворен сад
	1 кг	600 W, 25-30 мин.	
Риба, на пр. парчиња филети	400 гр	600 W, 10-15 мин.	покриено
	800 гр	600 W, 18-20 мин.	
Прилози, на пр. ориз, тестенини	250 гр	600 W, 2-5 мин.	затворен сад; се додава течност
	500 гр	600 W, 8-10 мин.	

Одмрзнување, греење или готвење на длабоко смрзнати јадења	Тежина	Микробранова моќност во вати, времетраење во минути	Напомени
Зеленчук, на пр. грашок, брокула, моркови	300 гр	600 W, 8-10 мин.	затворен сад; се додава 1 супена лажица вода
	600 гр	600 W, 15-20 мин.	
Пире од спанаќ	450 гр	600 W, 11-16 мин.	гответе без додавање вода

Загревање на јадења

Опасност од попарување!

При загревање на течности може да дојде до зовривање. Тоа значи дека е постигната температурата на зовривање, без да излезат типичните меурчиња пара. Веќе при мало протресување на садот врелата течност може наеднаш да преврие и да се распрска. При загревање на течности секогаш ставете една лажица во садот. Така ќе го избегнете зовривањето.



Внимание!

Метал - на пр. лажица во стакло - мора да биде оддалечена најмалку 2 см од ѕидовите на микробрановата печка и внатрешната страна на вратата. Искрите може да го уништат внатрешното стакло на вратата.

Напомени

- Извадете ги готовите јадења од амбалажата. Тие ќе се притоплат побрзо и рамномерно во сад погоден за микробрановата печка. Различните компоненти од јадењето може да се притоплат со различна брзина.
- Секогаш покривајте го јадењето. Доколку немате соодветен капак за садот, ставете една чинија или специјална фолија за микробранова печка.
- Јадењата треба одвреме-навреме до пати да ги промешате одн. превртите. Контролирајте ја температурата.
- По загревањето, оставете ги јадењата уште 2 до 5 минути за да се изедначи температурата.
- Секогаш користете кујнски ракавици или кујнска крпа за вадење на садот.

Греење на јадењата	Тежина	Микробранова моќност во вати, времетраење во минути	Напомени
Мени, јадење во чинија, готово јадење	350-500 гр	600 W, 5-10 мин.	Извадете го јадењето од пакувањето, покријте го за греење
Пијалаци	150 мл	900 W, 1-2 мин.	Внимание! Ставете лажица во чашата, немојте да ги прегревате алкохолните пијалаци, одвреме-навреме контролирајте
	300 мл	900 W, 2-3 мин.	
	500 мл	900 W, 3-4 мин.	
Храна за бебиња, на пр. шишенце со млеко	50 мл	360 W, околу 1 мин.	Шишенцето ставете го на дното од просторот за готвење, без цуцла или капаче, по загревањето добро протресете го или измешајте, задолжително контролирајте ја температурата
	100 мл	360 W, 1-2 мин.	
	200 мл	360 W, 2-3 мин.	
Супа			-
1 шолја	175 гр	900 W, 2-3 мин.	
2 шолји	по 175 гр	900 W, 4-5 мин.	
4 шолји	по 175 гр	900 W, 5-6 мин.	
Кришки или парчиња месо во сос, на пр. гулаш	500 гр	600 W, 10-15 мин.	покриено
Вариво	400 гр	600 W, 5-10 мин.	затворен сад
	800 гр	600 W, 10-15 мин.	
Зеленчук	150 гр	600 W, 2-3 мин.	се додава малку течност
	300 гр	600 W, 3-5 мин.	

Готвење на јадења

Напомени

- Плоснатите јадења побрзо се зготвуваат од високите. Распределете го јадењето што е можно порамно во садот. Намирниците не смее да се редат во слоеви едно врз друго.
- Гответе ги јадењата во затворен сад. Доколку немате соодветен капак за садот, ставете една чинија или специјална фолија за микробранова печка.
- Ќе се задржи типичниот вкус на јадењата. Затоа внимавајте при зачинувањето и солењето на јадењата.
- По загревањето, оставете ги јадењата уште 2 до 5 минути за да се изедначи температурата.
- Секогаш користете кујнски ракавици или кујнска крпа за вадење на садот.

Готвење на јадењата	Тежина	Микробранова моќност во вати, времетраење во минути	Напомени
Цело пиле, свежо, без внатрешни делови	1,5 кг	600 W, 30-35 мин.	свртете по половина од времето
Рибин филет, свеж	400 гр	600 W, 5-10 мин.	-

Готвење на јадењата	Тежина	Микробранова моќност во вати, Времетраење во минути	Напомени
Зеленчук, свеж	250 гр	600 W, 5-10 мин.	сечете ги на еднакво големи парчиња; на 100 гр се додава 1 до 2 супени лажици вода; одвреме-навреме се меша
	500 гр	600 W, 10-15 мин.	
Компири	250 гр	600 W, 8-10 мин.	сечете ги на еднакво големи парчиња; на 100 гр се додава 1 до 2 супени лажици вода; одвреме-навреме се меша
	500 гр	600 W, 11-14 мин.	
	750 гр	600 W, 15-22 мин.	
Ориз	125 гр	600 W, 7-9 мин. + 180 W, 15-20 мин.	се додава двојно количество течност; се употребува висок, затворен сад
	250 гр	600 W, 10-12 мин. + 180 W, 20-25 мин.	
Десерти, на пр. пудинг (инстант)	500 мл	600 W, 7-9 мин.	одвреме-навреме мешајте со маталка, 2 до 3 пати
Овошје, компот	500 гр	600 W, 9-12 мин.	-

Пуканки за микробранова печка

Напомени

- Употребувајте огноотпорни, рамни стаклени садови, на пр. капак од тепсија, стаклена чинија или стаклен сад (Pyrex)
- Секогаш ставајте ги садовите на решетката.
- Немојте да употребувате порцелан или многу закривени чинии.
- Направете поставки како што е опишано во табелата. Во зависност од производот и количеството, може да биде потребно прилагодување на времето.

- За пуканките да не изгорат, по 1 минута и 30 секунди извадете ја кесичката со пуканки и протресете ја. Внимавајте, жешка е!

Опасност од попарување!

- Внимателно отворете ја кесичката, може да излезе влажна пареа.
- Никогаш немојте да поставувате целосна микробранова моќност.

	Тежина	Опрема	Микробранова моќност во вати, Времетраење во минути
Пуканки за микробранова печка	1 кесичка од 100 гр	Сад, решетка	600 W, 3-5 мин.

Совети за користењето на микробрановата печка

Нема да пронајдете податоци за подесување на подготвената количина на јадења.	Продолжете или скратете го времето за готвење според следното практично правило: Двојна количина = приближно двојно време половина количина = половина време
Јадењето е пресуво.	Наредниот пат поставете пократко време за готвење или изберете пониска јачина на микробрановата печка. Отворете го капакот и додадете повеќе течност во јадењето.
По истекот на времето јадењето сеуште не е одмрзнато, топло или зготвено.	Поставете подолго време. На поголемите количини на јадења им треба повеќе време.
По истекот на времето за готвење, јадењето е прегреано на рабовите, но во средината сеуште не е готово.	Повремено промешајте и следниот пат изберете пониска јачина и подолго времетраење.
По одмрзнувањето живината или месото однадвор е зготвено, а во средината сеуште не е одмрзнато.	Следниот пат изберете пониска јачина на микробрановата печка. Доколку одмрзнувате поголема количина на јадење, превртувајте го повеќе пати.

Колачи и печиво

Кон табелите

Напомени




- Времињата од табелите важат за вметнување во ладна печка.
- Температурата и времетраењето зависат од составот и количеството на тестото. Поради тоа, во табелите се дадени подрачја. Почнете со пониската вредност, и, доколку е

потребно, следниот ден поставете ја на повисоко. Пониската температура дава порамномерно потемнување.

- Дополнителни информации можете да најдете кај *Идеи за печење* поврзани со табелите.
- Секогаш ставајте го калапот за колачи на средината на ниската решетка.

Калапи за печење

Напомена: Најсоодветни се темни калапи за печење од метал.

Колачи во модли	Опрема	Начин на греење	Температура °C	Микробранова моќност во вати	Времетраење во минути
Бисквит колач, едноставен	Кружна / правоаголна форма		170-180	90	40-50
Бисквит колач, фин (на пр. сув колач)*	Кружна / правоаголна форма		150-170	-	70-90
Подлога на торта од пандишпан	Калап за овошна подлога		160-180	-	30-40

* Колачите се оставаат во печката да се изладат околу 20 минути.

** Ставете го калапот директно на ротирачката чинија.

Колачи во модли	Опрема	Начин на греење	Температура °C	Микробранова моќност во вати	Времетраење во минути
Фин овошен колач, пандишпан	Калап за куглоф	☒	170-180	90	35-45
Подлога од бисквит, 2 јајца	Калап за овошна подлога	☒	160-170	-	20-25
Бисквит торта, 6 јајца	темен калап за торта	☒	170-180	-	35-45
Подлога од бисквитно тесто со раб	темен калап за торта	☒	170-190	-	30-40
Овошна торта или чизкејк со подлога од бисквитно тесто*	темен калап за торта	☒	170-190	180	35-45
Швајцарски колач**	темен калап за торта	☒	190-200	-	45-55
Куглоф	Калап за куглоф	☒	170-180	-	40-50
Пица, тенка подлога, малку прелив**	кружна тава за пица	☒	220-230	-	15-25
Пикантни колачи**	темен калап за торта	☒	200-220	-	50-60
Колач со ореви	темен калап за торта	☒	170-180	90	35-45
Тесто од квасец со сува облога	кружна тава за пица	☒	160-180	-	50-60
Тесто од квасец со влажна облога	кружна тава за пица	☒	170-190	-	55-65
Милиброд со 500 гр брашно	кружна тава за пица	☒	170-190	-	35-45
Сув овошен колач со 500 гр брашно	кружна тава за пица	☒	160-180	-	60-70
Штрудла, блага	кружна тава за пица	☒	190-210	180	35-45

* Колачите се оставаат во печката да се изладат околу 20 минути.

** Ставете го калапот директно на ротирачката чинија.

Ситни печива	Опрема	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење во минути
Ситни колачи	кружна тава за пица	☒	150-170	25-35
Макрони	кружна тава за пица	☒	110-130	35-45
Пуслици	кружна тава за пица	☒	100	80-100
Мафини	Тава за мафини на решетка	☒	160-180	35-40
Печиво од палено тесто	кружна тава за пица	☒	200-220	35-45
Печиво од лиснато тесто	кружна тава за пица	☒	190-200	35-45
Печиво од тесто од квасец	кружна тава за пица	☒	200-220	25-35

Леб и лепчиња	Опрема	Начин на греење	Температура во °C	Времетраење во минути
Леб од кисело тесто со 1,2 кг брашно	кружна тава за пица	☒	210-230	50-60
Лепиња*	кружна тава за пица	☒	220-230	25-35
Лепчиња	кружна тава за пица	☒	210-230	25-35
Лепчиња од тесто од квасец, благи	кружна тава за пица	☒	200-220	15-25

* Ставете го калапот директно на ротирачката чинија.

Идеи за печење

Саката де печете според својот сопствен рецепт.	Ориентирајте се спрема сличните печива во табелите за печење.
Сакате да употребите калап за печење од силикон, пластика или керамика.	Калапот мора да биде огноотпорен до 250 °C. Во овие калапи, колачите потемнуваат помалку. Кога ќе ја вклучите микробрановата печка, евентуално ќе се скрати времетраењето од податоците во табелата.
Така ќе утврдите, дали бисквит колачот е испечен.	Околу 10 минути пред крајот на наведеното време за печење, боцнете со дрвено стапче во највисокото место во колачот. Доколку на дрвцето не се залепи тесто, колачот е готов.
Колачот паѓа.	Следниот пат употребете помалку течност, или, пак, поставете ја температурата на печката за 10 степени помалку и продолжете го времето за печење. Обрнете внимание на наведените времиња за мешање во рецептот.
Колачот во средината е дигнат високо, а на работ понизок.	Намрсете го само дното од калапот. По печењето, внимателно олабавете го колачот со нож.
Колачот е премногу темен.	Одберете пониска температура и печете го колачот малку подолго.

Колачот е премногу сув.	Со забочепкалка боцнете мали дупки во готовиот колач. Потоа посипете го со овошен сок или некој алкохолен пијалак. Следниот пат одберете за 10 степени повисока температура и намалете го времето за печење.
Лебот или колачот (на пр. чизкејк) изгледа добро, ама внатре е влажен (непечен, полн со вода).	Следниот пат употребете помалку течност и печете малку подолго на пониска температура. Кај колачите со сочен прелив, првин испечете го дното, посипете го со бадеми или лебни трошки, па потоа додадете го преливот. Обрнете внимание на рецептите и времињата за печење.
Колачот при потопувањето не се раздвојува.	Оставете го колачот уште 5 до 10 минути по печењето да се излади, така полесно ќе се раздели од калапот. Доколку и покрај тоа не се разделува, внимателно одвојувајте го работ со нож. Повторно потопете го колачот и прекријте го калапот со сува, ладна крпа. Следниот пат, добро намрсете го калапот и дополнително сипете лебни трошки во него.
Сте ја измериле температурата на печката со свој термометар и притоа сте утврдиле отстапување.	Температурата на печката од страна на производителот по едно утврдено време се мери во средината на просторот за готвење. Секој сад и дел од опремата има влијание врз измерената вредност, така што при мерењата кои ги вршите сами секогаш ќе утврдите отстапување.
Меѓу калапот и решетката настануваат искри.	Проверете дали калапот еднадвор е чист. Сменете ја позицијата на калапот во просторот за готвење. Доколку ова не помогне, печете понатаму без микробранови. Тогаш времетраењето на печењето ќе се продолжи.

Печење

Кон табелите

Температурата и времетраењето на печењето зависат од составот и количеството на храната. Поради тоа, во табелите се дадени подрачја. Почнете со пониската вредност, и, доколку е потребно, следниот ден поставете ја на повисоко.

Дополнителни информации можете да најдете кај *Идеи за печење* поврзани со табелите.

Сад

Можете да го употребувате секој огноотпорен сад, кој е погоден за употреба во микробранова печка. Калапите за печење од метал се погодни само за печење без микробранови.

Садот може да биде многу врел. За да го извадите, користете крпа за тенџериња.

Одложете го жешкиот стаклен сад на сува кујнска крпа. Доколку подлогата е влажна или студена, стаклото може да пукне.

Напомени за печењето

Напомени

- За печење на месо и живина, употребувајте висок калап за печење.
- Проверете, дали Вашиот сад одговара на просторот за готвење. Тој не смее да биде преголем.
- Месо: Прекријте го дното на садот со малку течност. За говедско печено, додајте малку повеќе течност. Свртете ги парчињата месо по половина од времето. Кога печењето е готово, тоа треба да мирува уште 10 минути во исклучена, затворена

печка. На тој начин сосот од месото подобро ќе се распредели.

- Живина: Свртете ги парчињата месо по $\frac{2}{3}$ од времето.

Напомени за печењето





Напомени

- Секогаш печете со затворена врата од печката и немојте претходно да ја загревате.
- Земете колку што е можно подеднакво дебели парчиња за печење. Стековите би требало да бидат со дебелина од 2 до 3 cm. На тој начин, тие ќе потемнат рамномерно и ќе останат сочни. Посолете ги стековите дури по печењето.
- Вртете ги парчињата месо со маша. Ако боцнете со виљушка во месото, ќе ја изгуби сочноста и ќе се исуши.
- Темното месо на пр. јунешкото, потемнува побрзо од светлото телешко или свинско месо. Печените парчиња од светло месо на површината често се светло кафеави а внатре се сепак испечени и сочни.
- Грејното тело за печење автоматски се исклучува и повторно се вклучува. Тоа е нормално. Колку често тоа ќе се случува ќе зависи од поставениот степен на печење.

Говедско месо



Напомени

- Свртете го говедското печено месо по $\frac{1}{3}$ и $\frac{2}{3}$ од времето. На крајот оставете го уште околу 10 минути.
- Свртете го говедското филе и печеното говедско по половина од времето. На крајот оставете го уште околу 10 минути.
- Свртете ги стековите по $\frac{2}{3}$ од времето.

Говедско месо	Опрема	Начин на греење	Температура °C, ниво на печење	Микробранова моќност во вати	Времетраење во минути
Говедско печено месо, околу 1 кг	затворен сад		180-200	-	120-143
Говедско филе, средно, околу 1 кг	отворен сад		180-200	90	30-40
Печено говедско месо, средно, околу 1 кг	отворен сад		210-230	180	30-40
Стек, среден, 3 cm дебелина	висока решетка		3	-	секоја страна: 10-15

Телешко месо

Напомена: Свртете го телешкото печено месо и телешките нозе по половина од времето. На крајот оставете го уште околу 10 минути.






Телешко месо	Опрема	Начин на греење	Температура °C	Микробранова моќност во вати	Времетраење во минути
Телешко печено месо, околу 1 кг	затворен сад		180-200	-	110-130
Телешки нозе, околу 1,5 кг	затворен сад		200-220	-	120-130

Свинско месо

Напомени

■ Свртете го посното свинско печено месо и печеното без кожа по половина од времето. На крајот оставете го уште околу 10 минути.

- Ставете го печеното со кожа нагоре во садот. Кожата исечете ја. Немојте да го вртите печеното месо. На крајот оставете го уште околу 10 минути.
- Не го вртете свинското филе и чаденото месо. На крајот оставете го уште околу 5 минути.
- Свртете го вратниот стек по $\frac{2}{3}$ од времето.



Свинско месо	Опрема	Начин на греење	Температура °C, ниво на печење	Микробранова моќност во вати	Времетраење во минути
Печење без кожа (на пр. врат), околу 750 гр*	затворен сад		220-230	180	40-50
Печење со кожа (на пр. плешка) околу 1,5 кг*	отворен сад		190-210	-	130-150
Свинско филе, околу 500 гр*	затворен сад		220-230	90	25-30
Посно свинско печено месо, околу 1 кг*	затворен сад		210-230	90	60-80
Чадено месо со коска, околу 1 кг*	отворен сад	-	-	360	45-45
Вратен стек 2 цм дебелина**			3	-	1. страна: околу 15-20 2. страна: околу 10-15

* ниска решетка

** висока решетка

Јагнешко

Напомена: Свртете ја јагнешката нога по половина од времето.



Јагнешко месо	Опрема	Начин на греење	Температура °C	Микробранова моќност во вати	Времетраење во минути
Јагнешки грб со коска, околу 1 кг	отворен сад		210-230	-	40-50
Јагнешка нога без коска, средна, околу 1,5 кг	затворен сад		190-210	-	90-95

Друго

Напомени

■ Ролатот од мелено месо на крајот оставете го уште околу 10 минути.

- Свртете ги колбавчињата по $\frac{2}{3}$ од времето.

Друго	Опрема	Начин на греење	Температура °C, ниво на печење	Микробранова моќност во вати	Времетраење во минути
Ролат од мелено месо, околу 1 кг*	отворен сад		180-200	600 W + 180 W	-
Колбавчиња за печење, 4 - до 6 парчиња Парче од околу 150 гр**	-		3	-	секоја страна: 10-15

* ниска решетка

** висока решетка

Живина











Напомени

■ Ставете го целото пиле и пилешките гради со страната од градите надолу. Свртете го по $\frac{2}{3}$ од времето.

- Ставете ја кокошката со страната од градите надолу. Свртете ја по 30 минути и поставете ја микробрановата моќност на 180 вати.

- Поставете ја половината од пилешкото и деловите од пилешкото со страната од кожата нагоре. Немојте да ги вртите.
- Свртете ги градите од пајката и од гуската со страната од кожата нагоре. Немојте да ги вртите.

- Свртете ги нозете од гуската по половина од времето. Избоцкајте ја кожата.
- Поставете ги мисиркините гради и горните нозе со страната од кожата надолу. Свртете ги по 2/3 од времето.



Живина	Опрема	Начин на греење	Температура °С, ниво на печење	Микробранови перформанси во вати	Времетраење во минути
Пиле, цело, околу 1,2 кг	затворен сад		220-230	360	35-45
Кокошка, цела околу 1,6 кг	затворен сад		220-230	360 180	30 20-30
Пиле, преполовено, по 500 гр	отворен сад		180-200	360	30-35
Делови од пилешко, преполовено, околу 800 гр	отворен сад		210-230	360	20-30
Пилешки гради со кожа и коска, 2 парчиња, околу 350-450 гр	отворен сад		190-210	180	30-40
Гради од пајка со кожа, 2 парчиња по 300-400 гр	отворен сад		3	90	20-30
Гускини гради, 2 парчиња по 500 гр	отворен сад		210-230	90	25-30
Гускини нозе, 4 парчиња околу 1,5 кг	отворен сад		210-230	180	30-40
Мисиркини гради, околу 1 кг	затворен сад		200-220	-	90-100
Горни нозе од мисирка, околу 1,3 кг	затворен сад		200-220	180	50-60

Риба

- Претходно намрсете ја решетката со масло.

Напомени

- За печење, ставете ја целата риба, на пр. пастрмка, на средина на високата решетка.

Риба	Опрема	Начин на греење	Температура °С	Времетраење во минути
Рибен котлет, на пр. лосос, 3 цм дебелина, печен	висока решетка		3	20-25
Цела риба, 2-3 парчиња по 300 гр, печена	висока решетка		3	20-30

Идеи за печење




За тежината на печеното месо во табелата нема податоци.	За малите парчиња печено, одберете повисока температура и пократко време за печење. Кај големите парчиња печено, одберете пониска температура и подолго време за печење.
Како да утврдите дека печеното е готово.	Употребувајте термометар за месо (може да се најде во специјализираните продавници) или направете „тест со лажица“. Со лажица притиснете го печеното. Доколку е цврсто, готово е. Доколку уште попушта, му треба уште време.
Печеното изгледа добро, но сосот е прегорен.	Следниот пат одберете помал сад за печење и додајте повеќе течност.
Печеното изгледа добро, но сосот е премногу светол и водлест.	Следниот пат одберете поголем сад за печење и додајте помалку течност.
Печеното не е допечено.	Исечете го печеното. Пригответе го сосот во садот за печење и ставете ги кришките од печеното во сосот. Згответе го месото само со микробранови.



Печени јадења во тави, печени јадења со сирење, тостови

Напомени

- Вредностите од табелите важат за вметнување во ладна печка.

- За печените јадења во тави, печените компири и лазањите употребувајте 4 до 5 цм висока тава, којашто е отпорна на микробранови и е огноотпорна
- Ставајте ја тавата на ниската решетка.
- Оставете ги тавите и печениците да се допечат уште 5 минути во исклучена печка.
- Препечени тостови:
Претходно потпечете ги кришките тост.

Печени јадења во тави, печени јадења со сирење, тостови	Опрема	Начин на греење	Температура °С, ниво на печење	Микробранова моќност во вати	Времетраење во минути
Печено јадење, благо, околу 1,5 кг	отворен сад		140-160	360	25-35
Печено јадење, пикантно, со варени состојки, околу 1 кг	отворен сад		150-170	600	20-25
Лазањи, свежи	отворен сад		200-220	360	25-35

Печени јадења во тави, печени јадења со сирење, тостови	Опрема	Начин на греење	Температура °C, ниво на печење	Микробранова моќност во вати	Времетраење во минути
Печени компири со сурови состојки, околу 1,1 кг	отворен сад		180-200	600	25-30
Препечен тост, 4 парчиња*			3	-	8-10



* висока решетка

Готови производи, замрзнати

- Вредностите од табелите важат за вметнување во ладна печка.
- Помфритот, крокетите и пржениците не ги ставајте едни врз други, свртете ги по половина од времето.
- Ставајте ја храната директно на ротирачката чинија.

Напомени

- Внимавајте на податоците од производителот кои се на пакувањето.

Готови производи	Опрема	Начин на греење	Температура °C	Микробранова моќност во вати	Времетраење во минути
Пица со тенка кора*	Ротирачка чинија		220-230	-	10-15
Пица со дебела кора	Ротирачка чинија	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Мини пица*	Ротирачка чинија		220-230	-	10-15
Пица багет*	Ротирачка чинија	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Помфрит	Ротирачка чинија		220-230	-	8-13
Крокети*	Ротирачка чинија		210-220	-	13-18
Печени компири, полнети компири	Ротирачка чинија		200-220	-	25-30
Лепчиња или багети за печење	ниска решетка		170-180	-	13-18
Рибни стапчиња	Ротирачка чинија		210-230	-	10-20
Пилешки стапчиња, медалјони	Ротирачка чинија		200-220	-	15-20
Штрудла	Ротирачка чинија		210-220	180	20-30
Лазањи, околу 400 гр**	ниска решетка		220-230	600	12-17

* Просторот за готвење се загрева 5 минути, потоа храната се става на жешката ротирачка чинија.

** Храната се става во соодветен, огноотпорен сад.

Јадења за контрола

Врз основа на овие јадења, од страна на институциите за контрола се тестираат квалитетот и функцијата на комбинираните микробранови уреди.

Во согласност со стандардот EN 60705, IEC 60705, односно DIN 44547 и EN 60350 (2009)




Одмрзнување со микробранова печка

Оброк	Микробранова моќност во вати, времетраење во минути	Напомена
Месо	180 W, 5 мин. + 90 W, 10-15 мин.	Ругех калапот Ø 22 цм се става на ниската решетка. По околу 13 минути, одмрзнатото место се вади.

Готвење со микробранова печка



Оброк	Микробранова моќност во вати, времетраење во минути	Напомена
Млеко со јајца	600 W, 10-13 мин. + 180 W, 25-30 мин.	Ругех калапот 24 x 19 цм се става на ниската решетка.
Бисквит	600 W, 9-10 мин.	Ругех калапот Ø 22 цм се става на ниската решетка.
Ролат од мелено месо	600 W, 18-23 мин.	Ругех калапот 28 цм се става на ниската решетка.

Комбинирано готвење со микробранова печка



Оброк	Микробранова моќност во вати, времетраење во минути	Начин на греење	Температура °C	Напомена
Печени компири	600 W, 25-30 мин.		210-220	Ругех калапот Ø 22 цм се става на ниската решетка.
Колачи	180 W, 15-20 мин.		180-200	Ругех калапот Ø 22 цм се става на ниската решетка.
Пиле	360 W, 35-40 мин.		200-220	Свртете го по 2/3 од времето.

Печење

Напомена: Вредностите од табелите важат за вметнување во ладна печка.

Оброк	Сад	Начин на греење	Температура °C	Времетраење на печење, минути
Течен бисквит	Калап за торта Ø 26 цм, ниска решетка		160-180	30-40
Покриен колач со јабољко	Калап за торта Ø 20 цм, ниска решетка		190-210	50-60

Печење

Оброк	Опрема	Начин на греење	Ниво на печење	Времетраење, минути
Потпекување тост	висока решетка		3	4-5
Говедски бургер, 9 парчиња	висока решетка		3	30-35

Важни указания за безопасност	26	Система за предпазване на деца	36
Причини за повреди.....	28	Включване на защитата от деца.....	36
Монтаж и свързване	29	Изключване на защитата от деца.....	36
Вашият нов уред	29	Система за предпазване на деца при автоматичем режим.....	36
Обслужващ панел.....	29	Промяна на основните настройки	36
Бутони.....	29	Основни настройки.....	36
Копче за избор на функция.....	29	Поддържане и почистване	37
Копче за избор на температура.....	30	Препарат за миене.....	37
Охлаждащ вентилатор.....	30	Таблица с повредите	38
Допълнителни принадлежности.....	30	Таблица с повредите.....	38
Преди първата употреба	31	Център за обслужване на клиенти	38
Настройка на часа.....	31	Продуктов № и производствен №.....	38
Загряване на фурната.....	31	Технически данни.....	39
Почистване на принадлежностите.....	31	Акриламид в хранителните продукти	39
Настройка на фурната	31	Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда	39
Настройване на вида нагриване и температурата.....	31	Пестене на енергия.....	39
Бързо загреване.....	31	Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти.....	39
Автоматично предпазно изключване.....	32	Изпробвано за вас в нашето готварско студио	40
Микровълнова фурна	32	Размразяване, притопляне и приготвяне с микровълни.....	40
Указания към кухненските съдове.....	32	Съвети за микровълновата фурна.....	43
Микровълнова мощност.....	32	Сладкиши и сладки.....	43
Настройка на микровълновия режим.....	32	Съвети за печене.....	44
Микров.режим комбиниран с фурна	33	Печене на фурна и грил.....	44
Настройка на комбиниран микровълнов режим.....	33	Съвети за печене на фурна и грил.....	47
Автоматичен режим	33	Суфлета, огретени, хляб за препичане.....	47
Настройка на програма.....	33	Готови продукти, замразени.....	47
Програми за размразяване.....	34	Тестови ястия	48
Програми за готвене.....	34		
Комбинирани програми за готвене.....	34		
Настройка на времевите функции	35		
Настройка на таймера.....	35		
Настр. времетр.....	35		
Настройка на часа.....	36		

По-нататъшна информация за продуктите, принадлежностите, резервните части и обслужването ще намерите на адрес: www.bosch-home.com и интернет магазина: www.bosch-eshop.com

Важни указания за безопасност

Прочетете внимателно това ръководство. Само тогава можете да използвате вашия уред безопасно и правилно. Съхранявайте ръководството за експлоатация за по-късна употреба или за следващите собственици.

Този уред е предназначен само за вграждане. Спазвайте специалното ръководство за монтаж.

Проверете уреда след разопаковането. При транспортна щета не свързвайте към мрежата.

Само оправомощен специалист може да свързва уреди без щепсел към мрежата. При щети поради погрешно свързване гаранцията е невалидна.

Този уред е предназначен само за домакински нужди и за битова употреба. Използвайте уреда само за приготвяне на ястия и напитки. Не оставяйте без надзор уреда по време на работа. Използвайте уреда само в затворени помещения.

Този уред е предназначен за използване на височина до максимум 2000 метра над морското равнище.

Този уред може да се използва от деца над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или ментални способности или без достатъчно опит или познания, ако се контролират или инструктират по отношение на безопасната употреба на уреда от лице, отговорно за тяхната сигурност и ако са наясно с опасностите,

които могат да се получат от тази употреба.

Деца не бива да си играят с уреда. Почистването и потребителската поддръжка не бива да се извършват от деца, освен ако не са над 8 години и не се контролират.

Деца под 8 години да се пазят далеч от уреда и кабела и съединителния кабел.

Винаги поставяйте правилно допълнителните принадлежности в камерата. Вж. описанието *Допълнителни принадлежности* в ръководството за експлоатация.

Опасност от пожар!

- Съхраняваните запалими предмети в камерата могат да се възпламенят. Никога не съхранявайте запалими предмети в камерата. Никога не отваряйте вратата на уреда, когато той изпуска дим. Изключете уреда и изтеглете щепсела от контакта или изключете предпазителя в кутията с предпазители.
- Използването на уреда не според предназначението е опасно и може да причини щети. Не се допускат сушенето на ястия или дрехи, затоплянето на пантофи, подложки от зърна и зърнени храни, гъби, влажни парцали и други. Затоплените пантофи, подложки от зърна и зърнени храни могат да се запалят например след няколко часа. Уредът да се използва само за приготвянето на храни и напитки.
- Хранителните продукти могат да се възпламенят. Никога не загрявайте хранителни продукти в опаковки за задържане на топлина. Никога не загрявайте хранителни продукти в контейнери от пластмаса, хартия или други горими материали без надзор. Никога не настройвайте твърде висока микровълнова мощност или време. Ориентирайте се по данните в настоящото ръководство за експлоатация. Никога не сушете хранителни продукти с микровълновата фурна. Никога не размразявайте или загрявайте хранителни продукти с ниско съдържание на вода, на пр. хляб с твърде високи микровълнова мощност или време.
- Хранителната мазнина може да се възпламени. Никога не загрявайте само

хранителна мазнина в микровълновата фурна.

Опасност от експлозия!

Течности или други храни в добре затворени съдове могат да експлодират. Никога не загрявайте течности или други храни в добре затворени съдове.

Опасност от тежки увреждания на здравето!

- При лошо почистване повърхността на уреда може да се повреди. Може да започне да излиза микровълнова енергия. Редовно почиствайте уреда и веднага отстранявайте остатъците от храна. Камерата, уплътнението на вратата, вратата и ограничителя на вратата трябва да са винаги чисти, вж. също глава *Поддържане и почистване*.
- Поради повредена вратичка на камерата или уплътнение може да излезе микровълнова енергия. Никога не използвайте уреда, ако вратичката на камерата или уплътнението са повредени. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.
- При уреди без покритие на корпуса излиза микровълнова енергия. Никога не отстранявайте покритието на корпуса. При дейности по поддръжка или ремонт се обадете на центъра за обслужване на клиенти.

Опасност от токов удар!

- Неправилният ремонт води до значителни опасности. Ремонтът и смяната на повредени свързващи кабели може да се извършват само от надлежно обучени служители на Сервиза за техническо обслужване. Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа или изключете предпазителя от таблото с бушоните. Извикайте сервизен техник.
- При топли части на уреда изолацията на кабела на електроуредите може да се стопи. Никога не оставяйте свързващия кабел на електроуредите да влиза в контакт с горещи части на уреда.
- Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.
- Проникващата влага може да предизвика токов удар. Никога не излагайте уреда на голяма горещина и влага. Използвайте уреда само в затворени помещения.
- Дефектният уред може да предизвика токов удар. Никога не включвайте дефектен уред. Изтегляйте щепсела от

контакта или изключвайте предпазителя от кутията с предпазители. Обадете се на центъра за обслужване на клиенти.

- Уредът работи с високо напрежение. Никога не сваляйте корпуса.

Опасност от изгаряне!

- Уредът се нагрява много. Никога не докосвайте горещите вътрешни повърхности на камерата или нагревателните елементи. Винаги оставяйте уреда да се охлади. Дръжте децата далеч от уреда.
- Допълнителните принадлежности или кухненските съдове стават много горещи. Горещите допълнителни принадлежности или кухненски съдове изваждайте винаги с топлозащитни ръкавици от камерата.
- Алкохолните пари могат да се запалят в горещата камера. Никога не приготвяйте ястия с големи количества високоалкохолни напитки. Използвайте само малки количества високоалкохолни напитки. Внимателно отваряйте вратата на уреда.
- Хранителните продукти с твърда черупка или обелка могат да се разпукат експлозивно по време, а и след загряването. Никога не гответе яйца с черупките и не загрявайте твърдосварени яйца. Никога не гответе ракообразни. При яйца на очи или яйца в стъкло предварително пробийте жълтъка. При хранителни продукти с твърда черупка или обелка, като на пр. ябълки, домати, картофи или наденички обелката може да се пръсне. Преди загряване пробивайте обелката.
- Горещината в бебешката храна не се разпределя равномерно. Никога не загрявайте бебешка храна в затворени съдове. Винаги сваляйте капака или биберона. След загряването разбъркайте или разклатете добре. Проверявайте температурата преди да дадете храната на детето.
- Загрятите храни отделят топлина. Кухненският съд може да се нагорещи. Винаги изваждайте горещите съдове или принадлежности с топлозащитна ръкавица от камерата.
- При вакуумирани хранителни продукти опаковката може да се спуска. Винаги спазвайте указанията върху опаковката. Винаги изваждайте ястията от камерата с ръкохватка.

Опасност от попарване!

- При отваряне на вратата на уреда може да излезе гореща пара. Внимателно отваряйте вратата на уреда. Дръжте децата далеч от уреда.
- При наличие на вода в горещата камера може да се получи гореща водна пара. Никога не изсипвайте вода в горещата камера.
- При нагряване на течности може да се стигне до забавено кипване. Това ще рече, че температурата на кипване се достига, без да са налице типичните мехурчета. Дори и при слабо разтърсване на съда горещата течност може внезапно да се разлее и разпръска силно. При загряване винаги поставяйте лъжица в съда. Така се избягва забавеното кипване.

Опасност от нараняване!

- Надрасканото стъкло на вратата на уреда може да се пръсне. Не използвайте стъргало за стъкло, остри или драскащи почистващи препарати.
- Неподходящият съд може да се взриви. Съдовете от порцелан и керамика могат да имат фини отвори в дръжките и капака. Зад тези отвори има кухо пространство. Проникналата в кухото пространство влага може да доведе до пръскане на съда. Използвайте само подходящи за микровълнова фурна съдове.

Причини за повреди

Внимание!

- Образуване на искри: Металните предмети – напр. лъжицата в стъклената чаша – трябва да се намират на разстояние от минимум 2 cm спрямо стените на фурната и вътрешната страна на вратата. Искрите могат да разрушат вътрешното стъкло на вратата.
- Вода в нагорещената камера за готвене: Никога не наливайте вода в нагорещената камера за готвене. Образува се водна пара. Възможни са повреди поради смяната на температурата.
- Влажни хранителни продукти: Не съхранявайте влажни хранителни продукти в затворената камера за готвене за продължително време. Не съхранявайте ястия в уреда. Това може да доведе до корозия.
- Охлаждане при отворена врата на уреда: Оставяйте камерата за приготвяне да се охлади единствено при затворена врата. Не захващайте предмети с вратата на уреда. Дори когато вратата е отворена минимално, намиращите се в близост мебели могат да се повредят с течение на времето.
- Силно замърсено уплътнение: Ако уплътнението е силно замърсено, вратичката на уреда не се затваря добре при работа. Повърхностите на съседните мебели могат да се повредят. Винаги пазете уплътнението чисто.
- Микровълнова работа без ястия: Работата на уреда без ястия в камерата води до претоварване. Никога не включвайте уреда без ястия в камерата. Изключение прави

кратък тест на съда, вж. глава "Микровълнова фурна, съдове".

- Вратата на уреда като повърхност за сядане или поставяне на предмети: Не поставяйте предмети и не сядайте върху отворената врата на уреда. Не поставяйте съдове или аксесоари върху вратата на уреда.
- Транспортиране на уреда: Не носете и не захващайте уреда за дръжката на вратата. Тя не издържа теглото на уреда и може да се счупи.

- Пуканки за микровълнова: Никога не настройвайте твърде висока микровълнова мощност. Използвайте максимално 600 вата. Винаги поставяйте плика с пуканките върху стъклена чиния. Стъклото може да се пропука от претоварване.
- Преварената течност не бива да попада през задвижването на въртящата се чиния във вътрешността на уреда. Следете процеса на готвене. Най-напред използвайте по-късо време на готвене и при нужда удължете времетраенето.
- Никога не използвайте микровълновия уред без въртяща се чиния.

Монтаж и свързване

Спазвайте специалното ръководство за монтаж.

Уредът е готов за свързване и трябва да се включва единствено в монтиран съгласно разпоредбите заземен електрически контакт. Защитата трябва да възлиза на 16 ампера (автоматичен предпазител L или B). Мрежовото напрежение трябва да отговаря на посоченото върху фирмената табелка напрежение.

Монтажът на електрическия контакт или смяната на съединителната линия трябва да се провежда единствено от електротехник. В случай че след монтажа няма достъп до щепсела, от страната на монтажа трябва да е наличен сепаратор за всички полюси с контактен отвор от минимум 3 mm.

Не използвайте щепселни вилки, многогнездови контакти или удължители. Съществува опасност от пожар при претоварване.

Вашият нов уред

Тук ще се запознаете с вашия нов уред. Ще ви опишем панела за управление и отделните елементи за управление. Ще

получите информация относно камерата за приготвяне и аксесоарите.

Обслужващ панел



Бутони

С бутоните се настройват различни функции. На индикацията можете да отчетете настроените стойности.

Символ	Функция на бутона
90	Избор на микровълнова мощност 90 вата
180	Избор на микровълнова мощност 180 вата
360	Избор на микровълнова мощност 360 вата
600	Избор на микровълнова мощност 600 вата
900	Избор на микровълнова мощност 900 вата
>>>>	Избор на бързо загряване
kg	Избор на тегло
⌚	Отваряне и затваряне на менюто за времеви функции
—o	Избор на защита от деца
— минус	Намаляване на стойностите на настройка
+ плюс	Увеличаване на стойностите на настройка
D	натиснете за кратко: Стартиране/спиране на режима натиснете продължително: Прекратяване на режима


Копче за избор на функция

Посредством копчето за избор на функция се настройва видът нагряване.

Позиция	Употреба
0	Нулева позиция Фурната е изключена.
☰	Микров.режим Изберете микров.режим.
☒	Загряване горещ въздух За изпичане на кексове във форми, торти с бисквитено тесто или извара, както и на сладкиши, пица и дребни сладки върху тавата за печене.
☒	Грил с циркулация на въздух Птичето месо получава хрупкав загар. Идеален за препичане и суфлета.
☒	Степен за печене на пица За замразени готови продукти и ястия, които се нуждаят от много топлина отдолу.
☒	Грил Изберете силна, средна или ниска степен. Можете да печете на грил няколко на брой пържоли, наденички, риби или филии хляб.

Позиция	Употреба
☐ Програми	4 програми за размразяване 11 програми за приготвяне Видът нагряване и продължителността са установени в зависимост от теглото.

Указание

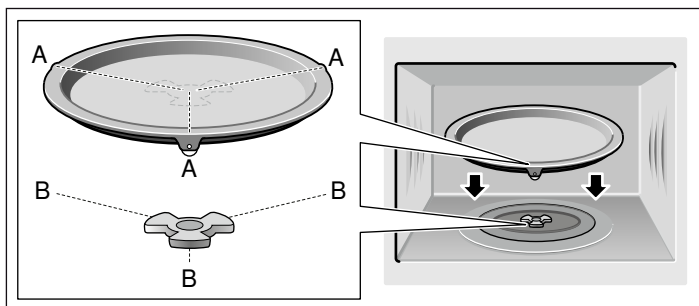
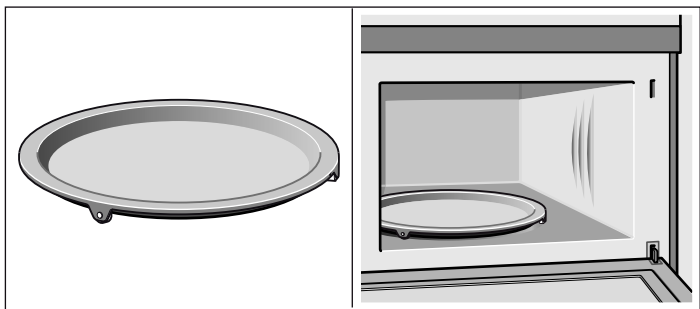
- По време на настройката индикаторната лампа над копчето за избор на функция свети.
- След натискане на копчето  лампата на фурната в камерата за приготвяне се включва.

Копче за избор на температура

Посредством копчето за избор на температура се настройват температурата или степента на грила.

Позиция	Употреба	
●	Нулева позиция	Фурната не загрева.
50, 100-230	Температурен диапазон	Температура в °C
1, 2, 3	Степени на грила	1 = слабо 2 = средно 3 = силно

Допълнителни принадлежности



Охлаждащ вентилатор

Вашият уред е оборудван с охлаждащ вентилатор. Този охлаждащ вентилатор се включва по време на експлоатация. Топлият въздух се отвежда през вратата.

След експлоатация охлаждащият вентилатор се движи още известно време.

Внимание!

Не покривайте вентилационните отвори. В противен случай уредът ще прегрее.

Указание

- При режим на работа с микровълни уредът не се загрева. Въпреки това охлаждащият вентилатор се включва. Той може да продължи да работи дори след приключване на режима на работа на микровълни.
- По стъклото на вратата, вътрешните стени и пода може да се образува воден кондензат. Това е нормално и не нарушава функционирането на микровълните. След готвенето избършете водния кондензат.

Въртяща се чиния

Като поставка за скарите.

Ястия, които се нуждаят от особено много топлина отдолу, могат да се приготвят директно върху въртящата се чиния.

Въртящата се чиния се върти наляво или надясно. Тя е устойчива на рязане. Можете да режете пицата на парчета директно върху въртящата се чиния.

- Никога не използвайте уреда без въртяща се чиния.
- Не натоварвайте въртящата се чиния с повече от 5 kg.
- Въртящата се чиния трябва да се върти при всички видове нагряване.

Долна скара

За микровълновата фурна и за печене на фурна.

Горна скара

За печене на грил напр. на пържоли, наденички и хляб за препичане.

Като поставка за плоски форми за печене.

Използване на въртящата се чиния

Поставете въртящата се чиния с ролките "А", както е показано на фигурата, върху държача "В" в средата на пода на фурната.

Въртящата се чиния трябва да лежи права върху държача.

Преди първата употреба

Тук ще узнаете какво трябва да направите, преди да пригответе ястия с вашата фурна за пръв път. Преди това прочетете раздел *Указания за безопасност*.

Настройка на часа

След свързване на индикацията светват три нули и символите ► ⌚. Настройте часа.

1. Натиснете бутон **+** или **-**.
Примерна стойност **+**: 12:00
Примерна стойност **-**: 23:59
2. Настройте часа с бутон **+** или **-**.
3. Натиснете бутон ⌚.
Часът е настроен.

Указание: За да намалите консумацията на ток на вашия уред по време на режим на готовност, можете да скриете часа. За целта вж. раздел *Промяна на основните настройки*.

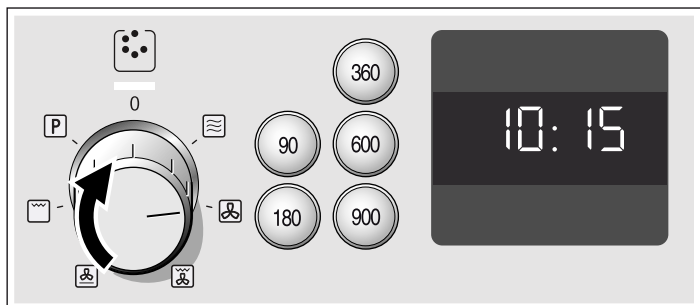
Настройка на фурната

Разполагате с различни възможности за настройка на вашата фурна. Тук ще ви обясним как да настроите желаните вид нагриване, температура или степен на грила. Можете да настроите на фурната продължителността на приготвяне на вашето ястие. За целта вж. раздел *Настройка на времевите функции*.

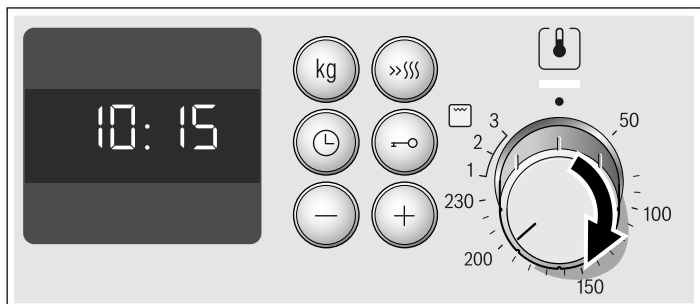
Настройване на вида нагриване и температурата

Пример на фигурата: горещ въздух ☒ при 200 °C.

1. Настройте вида нагриване посредством копчето за избор на функция.



2. Настройте температурата или степента на грила посредством копчето за избор на температура.



3. Натиснете бутонa ►☒.
Фурната започва да загрева.

Загриване на фурната

За да отстраните мириxa на новия уред, загрейте празната, затворена фурна. Оптимални резултати се постигат при включване за един час на загрева горещ въздух ☒ на 180 °C. Уверете се, че в камерата няма остатъци от опаковката.

1. Настройте загрева горещ въздух ☒ посредством копчето за избор на функция.
2. Настройте 180 °C посредством копчето за избор на температура.
3. Натиснете бутонa ►☒.
Фурната започва да загрева.

След един час изключете фурната. За тази цел завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция.

Почистване на принадлежностите

Преди да използвате принадлежностите за първи път, ги почистете основно с горещ почистващ разтвор и меко парче.

Отваряне на вратата на фурната по време на режим на работа

Работата се спира. След затваряне на вратата натиснете бутон ►☒. Работата продължава.

Спиране на работата

Натиснете бутон ►☒, режимът на работа се прекъсва. Натиснете бутон ►☒, режимът на работа продължава.

Изключване на фурната

Завъртете функционалния превключвател на нулево положение.

Промяна на настройките

Можете да промените вида на нагриването и температурата или степента на грила по всяко време със съответния превключвател.

Бързо загрева

Посредством функцията за бързо загрева вашата фурна достига зададената температура особено бързо.

Използвайте функцията за бързо загрева при зададени температури над 100 °C. Функцията за бързо загрева може да се активира при следните видове нагриване:

- ☒ загрева горещ въздух
- 🍕 положение пица
- ☒ вентилаторно печене

За да получите равномерен резултат от готвенето, вкарайте ястието си в камерата едва след края на бързото нагриване.

1. Настройване на вида нагриване и температурата
2. Натиснете бутонa >>>>.
На индикацията свети символът >>>>.
3. Натиснете бутонa ►☒.

Фурната започва да загрева.

Бързото нагриване е приключено

Прозвучава сигнал. Символът >>>> в индикатора угасва. Поставете ястието си във фурната.

Прекъсване на бързото нагряване

Натиснете бутона »⏏. Символът »⏏ в индикатора угасва.

Автоматично предпазно изключване

Автоматичното предпазно изключване се активира, когато уредът е включен за продължителен период, без да е настроена продължителност. Моментът на автоматично

изключване зависи от настроените режим на работа и температурата.

Пример: При режим на работа с горещ въздух при 160 °C фурната се изключва автоматично след около 5 часа.

На индикацията се появява E2. Уредът се изключва. За потвърждаване натиснете бутон ▷⏏.

Микровълнова фурна

Микровълните се преобразуват в топлина в хранителните продукти. Можете да използвате микровълновия режим самостоятелно, т.е. като единствен начин на нагряване или в комбинация с друг вид нагряване. Ще ви предоставим информация за съдовете и настройките на микровълновия режим.

Указание:

В раздел *Изпробвано за вас в нашето готварско студио* ще намерите примери за размразяване, притопляне и приготвяне с микровълни.

Указания към кухненските съдове

Подходящ съд

Подходящ е издържащият на топлина съд от стъкло, стъклокерамика, порцелан, керамика или температурно устойчива пластмаса. Тези материали пропускат микровълните.

Можете да използвате и съдове за сервиране. Така си спестявате пресипването. Използвайте съдове със златна и сребърна декорация, само ако производителят гарантира, че те са подходящи за микровълнова фурна.

Неподходящи съдове

Неподходящи са металните съдове. Микровълните не могат да преминават през метал. Ястията в затворени метални съдове остават студени.

Внимание!

Образуване на искри: металът - на пр. лъжицата в чашата - трябва да е отдалечен най-малко на 2 см от стените на фурната и вътрешната страна на вратата. Искрите биха могли да разрушат вътрешната стъклена врата.

Тест на съдове

Никога не включвайте микровълновата фурна без ястия. Единственото изключение е следния тест на съдове.

Ако не сте сигурни дали вашият съд е подходящ за микровълнова фурна, направете този тест:

1. Поставете празния съд за 1/2 до 1 минута при максимална мощност в уреда.
2. Междувременно проверявайте температурата. Съдът трябва да остане студен или леко загреят. Ако стане горещ или възникнат искри, той не е подходящ.

Микровълнова мощност

Настройте желаната микровълнова мощност посредством бутоните.


90 W	за размразяване на чувствителни ястия
180 W	за размразяване и доизпичане
360 W	за приготвяне на риба и притопляне на чувствителни ястия
600 W	за затопляне и приготвяне на ястия
900 W	за загреване на течности

Указание

- При натискане на бутон избраната мощност светва.
- Микровълновата мощност от 900 вата може да се настройва за максимум 30 минути. При други стойности на мощността може да се настройва продължителност между 1 час и 30 минути.

Настройка на микровълновия режим

Пример: Микровълнова мощност 600 W, времетраене 17 минути.

1. Поставете копчето за избор на функция на .
2. Натиснете бутона за желаната микровълнова мощност. Мощността от 600 W свети и се показва предложение за продължителност.
3. Настройте продължителността с бутон + или -.
4. Натиснете бутона ▷⏏.

Режимът на работа стартира. Индикацията показва изтичането на продължителността.

Продължителността е изтекла

Прозвучава сигнал. Микровълновият режим е приключен. Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция. Можете да изключите звуковия сигнал преждевременно с бутон ⏏.

Периодично отваряне на вратата на фурната

Работата се спира. След затваряне на вратата натиснете за кратко бутон ▷⏏. Работата продължава.

Промяна на продължителността

Възможно е по всяко време. Променете продължителността с бутон + или -.

Промяна на микровълновата мощност

Натиснете бутона за новата микровълнова мощност. Настройте продължителността с бутон + или - и стартирайте отново.


Спиране на работата

Натиснете бутон ▷⏏, режимът на работа се прекъсва. Натиснете бутон ▷⏏, режимът на работа продължава.

Прекъсване на режима на работа

Задръжте натиснат бутона ▷⏏ в продължение на около 4 секунди и завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция.

Указание

- При поставяне на копчето за избор на функция на  като предложение винаги светва максималната микровълнова мощност.
- В случай че от време на време отворите вратата на уреда, вентилаторът може да продължи да работи.


Микров.режим комбиниран с фурна


Използвайте микров.режим едновременно с режим на фурната. Ястията стават хрупкави и запечени като във фурна, но това става по-бързо.

Можете да комбинирате всички степени на мощност на микров.режим до 600 W с режимите на фурната.

Спазвайте указанията за съдове в глава: *микров.режим*.


Настройка на комбиниран микровълнов режим

Пример: Микровълнова мощност 360 W, 17 минути и загряване горещ въздух  190 °C.


1. Настройте вида нагриване посредством копчето за избор на функция, както и температурата посредством копчето за избор на температура.
2. Натиснете бутона за желаната микровълнова мощност. Появява се предложение за мощност.
3. Настройте продължителността с бутон **+** или **-**.
4. Натиснете бутона .

Режимът на работа стартира. Индикацията показва изтичането на продължителността.



Продължителността е изтекла

Прозвучава сигнал. Комбинираният режим е приключен. Можете да изключите звуковия сигнал преждевременно с бутон .

Периодично отваряне на вратата на фурната

Работата се спира. След затваряне на вратата натиснете за кратко бутон . Работата продължава.

Спиране на работата

Натиснете за кратко бутона . Фурната е в състояние на пауза. Отново натиснете , работата продължава.


Промяна на продължителността

Възможно е по всяко време. Променете продължителността с бутон **+** или **-**.

Промяна на микровълновата мощност

Натиснете бутона за новата микровълнова мощност. Настройте продължителността с бутон **+** или **-** и стартирайте отново.

Прекъсв. на режима на работа

Задръжте натиснат бутона  в продължение на около 4 секунди и завъртете копчето за избор на функция обратно на нулева позиция.

Автоматичен режим


В автоматичен режим приготвянето на ястие е съвсем лесно. Изберете програма и въведете теглото на вашето ястие. Оптималната настройка се поема от автоматичния режим. Можете да избирате измежду 15-те програми.

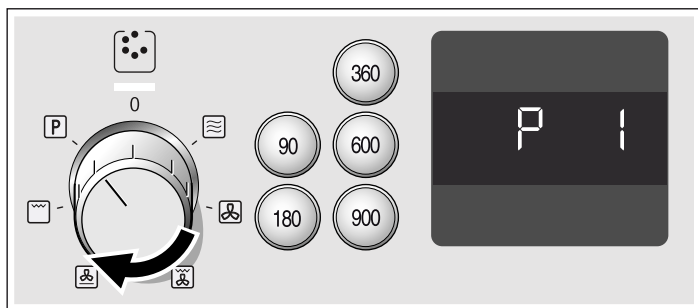
При поставянето на хранителните продукти камерата за готвене винаги трябва да е студена.

Настройка на програма

След избор на програма настройте фурната. Копчето за избор на температура трябва да е на нулева позиция.


Пример на фигурата: Програма 2 с тегло 1 килограм.

1. Поставете копчето за избор на функция на автоматичен режим . На индикацията се показва първият номер на програмата.



2. Изберете номер на програма посредством бутон **+** или **-**.



3. Натиснете бутона . На индикацията се показва предложението за тегло 0,50 килограма.



4. Настройте теглото с бутон + или - .



5. Натиснете бутона ▷|||. Програмата стартира. Вижда се изтичането на продължителността и се появяват символите ► и I→I.

Програмата е приключена

Прозвучава сигнал. Програмата е приключена, фурната вече не нагрива.

Или натиснете бутон ▷||| и завъртете функционалния превключвател на нулева позиция.

Смяна на програмата

След стартиране номерът на програмата и теглото повече не могат да се променят.

Изключване на сигнала преждевременно

Натиснете бутона ☹.

Периодично отваряне на вратата на фурната

Работата се спира. След затваряне на вратата натиснете за кратко бутон ▷|||. Работата продължава.

Спиране на работата

Натиснете за кратко бутона ▷|||. Фурната е в състояние на паузата. Отново натиснете ▷|||, работата продължава.

Прекъсване на програмата

Задръжте натиснат бутона ▷||| в продължение на около 4 секунди и завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция. Фурната е изключена.

Промяна на продължителността и максималното време

При автоматичен режим не можете да промените продължителността и максималното време.

Програми за размразяване

С четирите програми можете да размразявате месо, птици и хляб.

Указание

■ Подготовка на хранителните продукти

Използвайте хранителни продукти, замразени и съхранявани при -18 °C при възможност на порции с плоска форма.

По правило извадете хранителните продукти за размразяване от опаковката и ги претеглете. Теглото ви е необходимо за настройка на програмата.

- При размразяването на месо и птици се образува течност. Отстранете я при обръщане и в никакъв случай не я използвайте и не позволявайте контакт с други хранителни продукти.

■ Съд

Поставете хранителните продукти върху подходящ за микровълнови фурни, плосък съд, напр. стъклена или порцеланова чиния, без да покривате с капак.

- При размразяване на пиле или пилешки части (P03) сигналът за обръщане прозвучава два пъти.

■ Време на престой

Размразеният хранителен продукт трябва да престои още 10 – 30 минути, за да се изравни температурата. Големите парчета месо се нуждаят от по-дълго време на престой в

сравнение с малките. Отделете едни от други плоските парчета и каймата преди времето на престой.

След това можете да продължите обработката на хранителните продукти дори когато дебелият парчета евентуално още не са напълно размразени. Сега можете да извадите вътрешностите на птиците.

Програма ном.		Теглови диапазон в кг
Размразяване		
P 01	Кайма	0,20 - 1,00
P 02	Парчета месо	0,20 - 1,00
P 03	Пиле, пилешки късове	0,40 - 1,80
P 04	Хляб	0,20 - 1,00

Програми за готвене

С трите програми за готвене можете да пригответе ориз, картофи или зеленчуци.

Указание

■ Подготовка на хранителните продукти

Претеглете хранителните продукти. Теглото ви е необходимо за настройка на програмата.

■ Съд

Пригответе хранителните продукти в подходящ за микровълнови фурни съд с капак. За ориз използвайте голяма, висока форма. Поставете съда върху долната скара.

Ориз (P05)

Указание: Не използвайте ориз в пликчетата. Оризът се пени силно по време на приготвянето. Настройте брутното тегло (без течност). Добавете 2 или 2 1/2 части вода към ориза.

Картофи (P06)

Указание: Картофи със сол:

Нарежете ги на парчета с еднаква големина. Добавете 1 супена лъжица вода и малко сол на 100 г картофи.

Зеленчуци (P07)

Указание

- пресни зеленчуци:

Нарежете на парчета с еднаква големина. Добавете 1 супена лъжица вода на 100 г зеленчуци.

■ Време на престой

След изтичане на програмата разбъркайте хранителните продукти още веднъж. Оставете да престои още 5 – 10 минути, за да се изравни температурата.

Резултатът от приготвянето зависи от качеството и свойствата на хранителните продукти.

Програма №		Допустимо тегло в kg
Варене		
05	Ориз	0,05 – 0,20
06	Картофи	0,15 – 1,00
07	Зеленчуци	0,15 – 1,00

Комбинираните програми за готвене

Указание

- Извадете хранителните продукти от опаковката и ги претеглете. В случай че не можете да въведете точното тегло, закръглете стойността.

■ Съд

Пригответе хранителните продукти в не твърде голям съд, подходящ за микровълнови фурни. Поставете съда върху долната скара.

Агнешко, средно изпечено (P12)

Подходящо е агнешко месо от плешка или бут, без кост.

Руло от кайма (P13)

Програмата е подходяща за руло от кайма с височина до 7 см.

Риба, цяла (P14)

Предварително направете разрези по кожата на рибата. Поставете рибата в „позиция за плуване“ в съда.

Яхния с ориз (P15)

Въведете само теглото на ориза. Подходящи са яхнии с ориз със зеленчуци, риба или птиче месо. Използвайте единствено пресни продукти. Използвайте висок съд с капак.

Време на престой

След изтичане на програмата хранителният продукт трябва да престои още 5 – 10 минути, за да се изравни температурата.

Програма №		Допустимо тегло в kg
Комбинирано приготвяне		
08	Суфле, замразено* (с височина до 3 см)	0,40 – 1,20
09	Пиле, цяло*	0,50 – 2,00
10	Външно филе, средно изпечено*	0,50 – 1,50
11	Печен свински врат	0,50 – 2,00
12	Агнешко, средно изпечено	0,80 – 2,00
13	Руло от кайма*	0,50 – 1,50
14	Риба, цяла	0,30 – 1,00
15	Яхния с ориз от пресни продукти	0,05 – 0,20

* Никога не използвайте съдове без капак

Настройка на времевите функции

Вашата фурна разполага с различни времеве функции. Менюто и отделните функции могат да се активират посредством бутона . Всички символи за време светят, докато е възможна настройка. Стрелката указва актулно избраната времева функция. Вече настроена времева функция можете да промените директно с бутон или , ако пред символа за време стои стрелката .

Настройка на таймера

Можете да използвате таймера като кухненски часовник. Той работи независимо от фурната. Таймерът разполага със собствен сигнал. Така чувате дали е изтекло времето на таймера или на зададена продължителност на готвене.

1. Натиснете веднъж бутон .

Символите за време на индикацията светят, стрелката стои пред .

2. Настройте времето на таймера с бутон или .

Примерна стойност бутон = 10 минути

Примерна стойност бутон = 5 минути

След няколко секунди настроеното време се приема. Таймерът стартира. На индикацията свети символът и се вижда изтичането на времето на таймера. Другите символи за време угасват.

Времето на таймера е изтекло

Прозвучава сигнал. Индикацията показва 0:00. Изключете таймера с бутон .

Промяна на времето на таймера

С бутон или променете времето на таймера. Промяната се приема след няколко секунди.

Нулиране на времето на таймера

Нулирайте времето на таймера до 0:00 с бутон . Промяната се приема след няколко секунди. Таймерът е изключен.

Извикване на времеве настройки

Когато са настроени няколко времеве функции, съответните символи светят на индикацията. Таймерът работи на преден план. Пред символа стои стрелката и се вижда изтичането на времето на таймера.

За да извикате индикацията на таймера , на зададена продължителност или на часа , натиснете многократно бутона , докато стрелката застане пред съответния символ. Съответната стойност се появява за няколко секунди на индикацията.

Настр. времетр.

Можете да настроите на фурната продължителността на приготвяне на вашето ястие. След изтичане на продължителността фурната се изключва автоматично. Така не е необходимо да прекъсвате други дейности, за да изключите фурната. Времето на приготвяне не се превишава ненужно.

Пример на фигурата: времетр. 45 минути.

1. Настройте вида нагряване посредством копчето за избор на функция.
2. Настройте температурата или степента на грила посредством копчето за избор на температура.
3. Натиснете бутона два пъти. Индикацията показва 20:00. Символите за час светят, стрелката е пред .




4. Настройте продължителността с бутон или .




5. Натиснете бутона .

Фурната стартира. В индикацията започва да тече продължителността и символът светва. Другите времеве символи угасват.


Зададената продължителност е изтекла

Прозвучава сигнал. Фурната спира да загрева. Индикацията показва 0:00. Натиснете бутон . Сигналът затихва. Завъртете копчето за избор на функция на нулева позиция. Фурната е изключена.

Промяна на продължителност




С бутон **+** или **-** променете продължителността. Промяната се приема след няколко секунди. Когато таймерът е настроен, натиснете преди това бутон .

Нулиране на зададената продължителност


Нулирайте продължителността до 00:00 с бутон **-**. Промяната се приема след няколко секунди. Продължителността е изтрита. Когато таймерът е настроен, натиснете преди това бутон .

Извикване на времеви настройки

Когато са настроени няколко времеви настройки, съответните символи на индикацията светят. Пред символа на времевата функция на преден план стои стрелката **▶**.

За да извикате индикацията на таймера , на зададена продължителност **I** или на часа , натиснете многократно бутона , докато стрелката **▶** застане пред съответния символ. Съответната стойност се появява за няколко секунди на индикацията.

Настройка на часа

След свързване или спиране на токозахранването на индикацията светят символите **▶**  и три нули. Настройте часа.

1. Натиснете бутон **+** или **-**.

Примерна стойност **+**: 12:00


Примерна стойност **-**: 23:59


2. Настройте часа с бутон **+** или **-**.

3. Натиснете бутон . Часът е настроен.

Промяна на часа

Условие: Вашият уред трябва да е изключен.

1. Натиснете два пъти бутон .

Символите за време на индикацията светят, стрелката **▶** стои пред символа .

2. Променете часа с бутон **+** или **-**.

След няколко секунди настроеният час се приема.

Скриване на часа

Можете да скриете часа. За тази цел погледнете в глава *Промяна на основните настройки*.


Система за предпазване на деца


Фурната е оборудвана със система за предпазване на деца, за да се предотврати включване от деца.

Фурната не реагира на настройки. Таймерът и часът могат да се настройват и при включена система за предпазване на деца.


Включване на защитата от деца


Условие: Не е настроено времетраене и копчето за избор на функция е на нулева позиция.

Задръжте натиснат бутон  в продължение на около четири секунди.

На индикацията се появява символът . Защитата от деца е включена.

Изключване на защитата от деца

Задръжте натиснат бутон  в продължение на около четири секунди.

Символът  на индикацията угасва. Защитата от деца е изключена.

Система за предпазване на деца при автоматичен режим

В случай че е зададен автоматичен режим, системата за предпазване на деца не функционира.

Промяна на основните настройки


Вашият уред разполага с различни основни настройки, които могат да се променят по всяко време.

Основни настройки

В таблицата са посочени всички основни настройки и възможностите за промяна.

Основна настройка	Възможности	Пояснение
C 1 Индикация на времето <i>1</i> = вкл.	Индикация на времето 1 = изкл.	Индикация на часа
C 2 Продължителност на звуковия сигнал 1 = средна = 2 минути	<i>1</i> = кратка = 10 секунди 1 = дълга = 5 минути	Сигнал след изтичане на зададена продължителност
C 3 Сила на звука на сигнала 1 = средна	<i>1</i> = ниска 1 = висока	Сила на звука на сигнала
C 4 Време за изчакване 1 = средно = 5 секунди	<i>1</i> = кратко = 2 секунди 1 = дълго = 10 секунди	Време за изчакване между отделните стъпки, след дадена настройка

Условие: Вашият уред трябва да е изключен.

1. Задръжте натиснат бутон  в продължение на няколко

секунди.

На индикацията се появява първата основна настройка.

2. Променете основната настройка с бутон + или –.

3. Потвърдете с бутон ⊖.

На индикацията се появява следващата основна настройка. Можете да превъртите всички основни настройки с бутон ⊖ и да ги промените с бутон + или –.

4. Накрая задръжте натиснат бутон ⊖ в продължение на няколко секунди.

Всички настройки се приемат.

Можете да промените отново настройките по всяко време.

Поддържане и почистване

При внимателно поддържане и почистване вашият микровълнов уред остава за дълго красив и изправен. Тук ще Ви обясним как да поддържате правилно и да почиствате уреда си.

⚠ Опасност от токов удар!

Проникващата влажност може да предизвика токов удар. Не използвайте почистващ препарат под налягане или пароструйка.

⚠ Опасност от изгаряне!

Никога не почиствайте уреда директно след изключването. Оставете уреда да се охлади.

⚠ Опасност от тежки увреждания на здравето!

Поради повредена вратичка на камерата или уплътнение може да излезе микровълнова енергия. Никога не използвайте уреда, ако вратичката на камерата или уплътнението са повредени. Обавете се на центъра за обслужване на клиенти.

Указание

- На предната страна на уреда са възможни малки цветови различия поради различните материали, като напр. стъкло, пластмаса или метал.
- Сенките по стъклото на вратата, които изглеждат като замърсявания, са отражения на светлината на лампата на фурната.
- Неприятни миризми, напр. след приготвяне на риба, се отстраняват съвсем лесно. Капнете няколко капки лимонов сок в чаша с вода. Поставете и една лъжица в съда, за да предотвратите забавяне на кипенето. Загрейте водата за 1 до 2 минути при максимална микровълнова мощност.

Препарат за миене

За да не повредите различните повърхности с погрешно почистващо средство, съблюдавайте данните в таблицата. Не използвайте

- остри или абразивни средства за измиване,
- метални или стъклени шпатули за почистване на стъклото на вратата на уреда.
- метални или стъклени шпатули за почистване на уплътнението на вратата.
- твърди гъби или домакинска тел за почистване,
- почистващи препарати с високо съдържание на спирт.

Преди употреба добре измивайте новите гъби.

Оставете всички повърхности да изсъхнат изцяло, преди да пуснете уреда отново в експлоатация.

Зона	Препарат за миене
Предна страна на уреда	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа за миене и подсушете с мека кърпа. Не използвайте препарати за стъкло, метални или стъклени шпатули.

Зона	Препарат за миене
Предна страна на уреда с висококачествена специална стомана	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа за миене и подсушете с мека кърпа. Котления камък, мазнината, упоритите петна и петната от белтъци да се почистват незабавно. Под такива петна може да се образува корозия. Можете да закупите специални препарати за почистване на висококачествена специална стомана от службата обслужване на клиенти или от специализиран магазин. Не използвайте препарати за стъкло, метални или стъклени шпатули.
Камера	Горещ миеш разтвор или разтвор на вода и оцет: Почистете с кърпа за миене и подсушете с мека кърпа. При силно замърсяване: Не използвайте спрей за почистване на фурна или други агресивни почистващи препарати за фурна или абразивни средства. Неподходящи са също и домакинска тел, груби гъби и гъби с абразив. Тези почистващи средства надраскват повърхността. Оставете вътрешните повърхности да изсъхнат изцяло.
Помощ при почистване на камерата	Чаена чаша вода с почистващ препарат: Сипете няколко капки почистващ препарат в чаена чаша с вода. Поставете една лъжица в съда, за да предотвратите забавянето на кипенето. Загрейте водата за 2 минути с максимална микровълнова мощност. Изключете уреда и оставете съда за още 5 минути в затворената камера. След това с мека кърпа избършете камерата и я оставете да изсъхне добре.
Вдлъбнатина в камерата за приготвяне	Влажна кърпа: През задвижването на въртящата се чиния не трябва да попада вода във вътрешността на уреда.
Скари	Горещ сапунен разтвор: Почистете с препарат за висококачествена специална стомана или в съдомиялната машина.
Стъкла на вратата	Препарат за почистване на стъкло: Почистете с кърпа за миене. Не използвайте стъклена шпатула.
Уплътнение	Горещ сапунен разтвор: Почистете с кърпа за миене, без да търкате. Не използвайте метална или стъклена шпатула за почистване.

Таблица с повредите













Ако се появи повреда, много често тя се дължи само на някаква дреболия. Преди да се обаждате на центъра за обслужване на клиенти, моля, опитайте да отстраните сами повредата с помощта на таблицата.

Ако дадено ястие не се получи оптимално добро от първия път, вижте в глава *Изпробвано в нашето готварско студио*. Там ще откриете много съвети и указания за готвене.

Опасност от токов удар!

Некомпетентните ремонти са опасни. Само обучен от нас техник от центъра за обслужване на клиенти може да извършва ремонти.

Таблица с повредите

Повреда	Възможна причина	Отстраняване / указания
Уредът не функционира.	Дефектен предпазител.	Проверете в таблото с предпазител дали предпазителят за уреда е в изправност.
	Щепселът не е присъединен.	Поставете щепсела в контакта.
	Прекъсване на електрозахранването	Проверете дали лампата в кухнята функционира.
Уредът не функционира. На индикацията се появява  .	Защитата от деца е активна.	Деактивирайте защитата от деца (вж. раздел „Защита от деца“).
Индикацията показва  и  .	Прекъсване на електрозахранването	Настройте отново часа.
Микров.режим не се включва.	Вратата не е затворена изцяло.	Проверете дали остатъци от храна или чужди тела възпрепятстват хода на вратата.
Микров.режим затопля ястията по-бавно от обикновено.	Настроена е твърде ниска степен на микровълновата мощност.	Изберете по-висока степен на мощността.
	В уреда е поставено по-голямо количество от обикновено.	За двойно количество настройте приблизително двойното време.
	Ястията са по-студени от обикновено.	От време на време разбърквайте или обръщайте ястията.
Нарушен ход на въртящата се чиния.	Замърсяване или чужди тела в зоната на задвижването на въртящата се чиния.	Почистете добре ролките под въртящата се чиния и вдлъбнатината на дъното на фурната.
Не е възможна настройка на даден работен режим или на определена степен на мощността.	Настройката на температурата, степента на мощност или комбинацията не е възможна при този режим на работа.	Изберете от възможните настройки.
На индикацията се появява  .	Термичното защитно изключване е активирано.	Обадете се в служба обслужване на клиенти.
На индикацията се появява  .	Автоматичното предпазно изключване е активирано.	Докоснете даден бутон или завъртете въртящото се копче за избор.
На индикацията се появява  .	Функционирането на фурната е нарушено.	Обадете се в служба обслужване на клиенти.
На индикацията се появява  .	Термичното защитно изключване е активирано.	Обадете се в служба обслужване на клиенти.
На индикацията се появява  .	Влага в панела за управление.	Оставете панела за управление да изсъхне.
На индикацията се появява  .	Неуспешно бързо загряване.	Обадете се в служба обслужване на клиенти.
Уредът може да се настройва, но не загрява. Двоеточието премигва.	Активиран е демонстрационният режим.	Спрете електрозахранването на уреда и отново го включете. Натиснете многократно бутона  , докато на дисплея се покаже символът  и двоеточието спре да премигва. Задействайте в рамките на 4 секунди с бутон  .

Център за обслужване на клиенти

Когато уредът Ви трябва да бъде ремонтиран, нашият център за обслужване на клиенти е на разположение. Ние винаги намираме подобаващо решение, дори и да избегнем ненужното посещение на техници.

Продуктов № и производствен №

При обаждания назовете продуктовия номер и производствения номер, за да ви осигурим квалифицирана

помощ. Фирмената табелка с номерите се намира отстрани на вратата на фурната за печене. За да не се налага да търсите дълго тези данни при необходимост, можете да нанесете тук данните на вашия уред и телефонния номер на сервизната служба.

Продуктов №

Производствен №

Сервизна служба

Обърнете внимание, че посещенията на сервизен техник в случай на неправилно обслужване не са безплатни, също и по време на гаранционния срок.

Данните за контакт със сервизите във всички страни ще намерите в приложения списък.

Доверете се на компетентността на производителя. Така ще сте сигурни, че ремонтът ще бъде извършен от обучени сервизни техници, които разполагат с оригинални резервни части за Вашия уред.

Технически данни

Електрозахранване 220 – 230 V, 50 Hz

Микровълнова мощност 900 W

Микровълнова честота 2450 MHz

Защита: 16 A

Изпитан от VDE (Verband der Elektrotechnik Elektronik Informationstechnik e.V., Съюз на немските електротехници) да

Маркировка CE да

Този уред отговаря на стандарт EN 55011 респ. CISPR 11. Това е продукт от група 2, клас B.

Група 2 означава, че се генерират микровълни за целта на загряването на хранителни продукти. Клас B посочва, че уредът е подходящ за използване в домашни условия.

Акриламид в хранителните продукти

Кои храни са засегнати?

Акриламидът се образува преди всичко в приготвени при силно нагряване зърнени и картофени продукти, като напр. картофен

чипс, пържени картофи, препечен хляб, хлебчета, хляб, фини сладкарски изделия (бисквити, меденки, бисквити „Спекулациус“).

Съвети за приготвяне на ястия с ниско съдържание на акриламид

Обща информация	Гответе продуктите възможно най-кратко време. Ястията трябва да придобият златист, а не тъмен загар. Големи, дебели продукти за приготвяне съдържат по-малко акриламид.
Печене на сладки	При нагряване отгоре/отдолу макс. 200 °C, при 3D циркулация на горещ въздух или горещ въздух макс. 180 °C. При нагряване отгоре/отдолу макс. 190 °C, при 3D циркулация на горещ въздух или горещ въздух макс. 170 °C. Добавянето на яйца или жълтък намалява образуването на акриламид.
Пържени картофи на фурна	Разпределете върху тавата равномерно на един пласт. Печете минимум 400 g на тава, за да предотвратите изсъхване на картофите.

Съвети за спестяване на енергия и за опазване на околната среда

Тук ще получите съвети как да пестите енергия при печене и пържене и как правилно да изхвърляте уреда си.

Пестене на енергия

- Подгръвайте фурната само тогава, когато е указано в рецептата или в таблиците на ръководството за експлоатация.
- Използвайте тъмни, лакирани в черно или емайлирани тави. Те поемат топлината особено добре.
- Отваряйте вратата на фурната по време на престояване, печене или пържене възможно най-рядко.
- Няколко сладкиша най-добре ще изпечете един след друг. Фурната още е топла. По този начин се намалява времето на печене за втория сладкиш. Можете и да вкарате 2 правоъгълни форми една до друга.
- При по-дълги времена на престой можете да изключите фурната 10 минути преди края на времето на престой и да използвате остатъчната топлина за допичане.

Изхвърляне на определените места на отпадъчни продукти

Изхвърлете опаковката на определените места за отпадъчни продукти.



Този уред е обозначен в съответствие с европейската директива 2012/19/ЕС за стари електрически и електронни уреди (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Тази директива регламентира валидните в рамките на ЕС правила за приемане и използване на стари уреди.

Изпробвано за вас в нашето готварско студио

По-долу ще намерите избрани ястия и съответните оптимални настройки за тях. Ще ви покажем кой вид нагряване, коя температура и микровълнова мощност са най-подходящи за вашето ястие. Ще получите инструкции относно подходящите аксесоари и височината, на която трябва да поставите ястието. Ще ви дадем съвети за съдовете и приготвянето.

Указание

- Стойностите в таблицата важат при поставяне в студена и празна камера за приготвяне. Загривайте предварително само ако е указано в таблицата. Преди използване отстранете от камерата за приготвяне всички аксесоари, които не са ви необходими.
- Покривайте аксесоарите с кухненска хартия за печене едва след предварителното загряване.
- Указанията за времето в таблиците са ориентировъчни. Те зависят от качеството и свойствата на хранителните продукти.
- Използвайте включените в окомплектовката на доставката аксесоари. Допълнителни аксесоари можете да закупите в специализираните магазини или от сервизната служба.
- Винаги използвайте ръкохватки за горещи тенджери, когато изваждате горещи аксесоари или съдове от камерата за приготвяне.

Размразяване, притопляне и приготвяне с микровълни

В следващите таблици са посочени многобройни възможности и стойности за настройка на микровълновия режим.

Указанията за времето в таблиците са ориентировъчни. Те зависят от съда, качеството, температурата и свойствата на хранителните продукти.

В таблиците често са посочени времеви диапазони. Първо настройте по-краткото време и при необходимост го удължете.

Възможно е да разполагате с количества, различни от посочените в таблиците. За такива случаи съществуват общото правило: двойно количество – приблизително два пъти по-дълга продължителност, половин количество – двойно по-кратка продължителност.

Поставете съда в средата на долната скара. Така микровълните достигат ястието от всички страни.

Размразяване

Указание

- Поставете замразените хранителни продукти в отворен съд върху скарата.
- Можете да покриете с малки парчета алуминиево фолио чувствителните части, като напр. пилешки бутчета или крилца или мазни части от печено. Фолиото не трябва да се допира до стените на камерата за приготвяне. След изтичане на половината време за размразяване можете да отстраните алуминиевото фолио.
- От време на време разбърквайте или обръщайте хранителните продукти (1 – 2 пъти). Големите парчета трябва да се обръщат многократно. При обръщането отстранете образувалата се размразена течност.
- Оставете размразените продукти да постоят на стайна температура още 10 – 60 минути, за да се изравни температурата. След това можете да извадите вътрешностите на птиците.

Размразяване	Тегло	Микровълнова мощност във ватове, продължителност в минути	Указания
Цели парчета телешко, говеждо или свинско месо (със или без кости)	800 g	180 W, 15 мин. + 90 W, 10 – 20 мин.	обърнете неколkokратно
	1 kg	180 W, 20 мин. + 90 W, 15 – 25 мин.	
	1,5 kg	180 W, 30 мин.+ 90 W, 20 – 30 мин.	
Парчета или резени от телешко, говеждо или свинско месо	200 g	180 W, 3 мин. + 90 W, 10 – 15 мин.	при обръщането отделете размразените части една от друга
	500 g	180 W, 5 мин. + 90 W, 15 – 20 мин.	
	800 g	180 W, 8 мин. + 90 W, 15 – 20 мин.	
Смесена кайма	200 g	90 W, 10 – 15 мин.	замразете на възможно най-плоски порции обърнете неколkokратно, отстранете вече размразеното месо
	500 g	180 W, 5 мин. + 90 W, 10 – 15 мин.	
	800 g	180 W, 8 мин. + 90 W, 15 – 20 мин.	
Птици или части от птици	600 g	180 W, 8 мин. + 90 W, 10 – 15 мин.	обръщайте периодично
	1,2 kg	180 W, 15 мин. + 90 W, 25 – 30 мин.	
Патица	2 kg	180 W, 20 мин. + 90 W, 30 – 40 мин.	обърнете неколkokратно
Рибно филе, рибен котлет или резени	400 g	180 W, 5 мин. + 90 W, 10 – 15 мин.	отделете размразените части една от друга
Цели риби	300 g	180 W, 3 мин. + 90 W, 10 – 15 мин.	-
	600 g	180 W, 8 мин. + 90 W, 10 – 15 мин.	
Зеленчуци, напр. грах	300 g	180 W, 10 – 15 мин.	периодично разбърквайте внимателно
	600 g	180 W, 10 мин. + 90 W, 10 – 15 мин.	
Плодове, напр. малини	300 g	180 W, 7 – 10 мин.	периодично разбърквайте внимателно, отделете размразените части една от друга
	500 g	180 W, 8 мин. + 90 W, 5 – 10 мин.	
Масло, разтопяване	125 g	180 W, 1 мин. + 90 W, 2 – 4 мин.	отстранете изцяло опаковката
	250 g	360 W, 1 мин. + 90 W, 2 – 4 мин.	
Цял хляб	500 g	180 W, 6 мин. + 90 W, 5 – 10 мин.	обръщайте периодично
	1 kg	180 W, 12 мин. + 90 W, 15 – 25 мин.	
Сладкиш, сух, напр. кекс	500 g	90 W, 15 – 20 мин.	само за сладкиши без глазура, сметана или крем; отделете парчетата сладкиш едно от друго
	750 g	180 W, 5 мин. + 90 W, 10 – 15 мин.	

Размразяване	Тегло	Микровълнова мощност във ватове, продължителност в минути	Указания
Сладкиш, сочен, напр. с плодове или извара	500 g	180 W, 5 мин. + 90 W, 10 – 15 мин.	само за сладкиши без глазура, сметана или желатин
	750 g	180 W, 7 мин. + 90 W, 10 – 15 мин.	

Размразяване, нагряване или готвене на дълбокозамразени ястия

Указание

- Извадете готовите ястия от опаковката. В съд, подходящ за микровълнова фурна, те ще се загреят по-бързо и равномерно. Различните компоненти на ястието могат да се загреват различно бързо.
- Плоските ястия се готвят по-бързо от повдигнатите. Ето защо разпределяйте ястията по възможност най-плоско в съда. Не трябва да поставяте храните една върху друга.

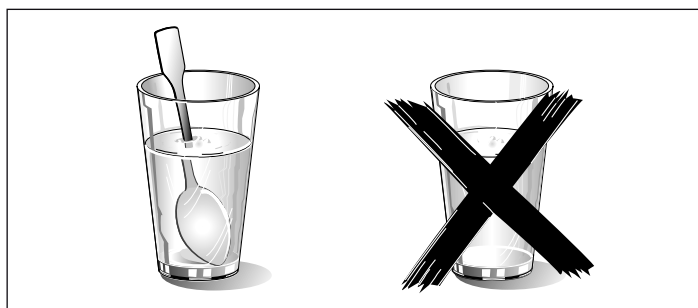
- Винаги покривайте ястията. Ако нямате подходящ капак за вашия съд, вземете чиния или специално фолио за микровълнова фурна.
- Ястията трябва да се разбъркват, респ. обръщат средно 2 до 3 пъти.
- Оставете ястията след нагряването да останат още 2 до 5 минути за изравняване на температурата.
- Винаги използвайте ръкавица или ръкохватка, ако изваждате съда.
- Вкусът на ястията се запазва до голяма степен. Ето защо можете пестеливо да добавяте сол и подправки.

Размразяване, притопляне или приготвяне на замразени ястия	Тегло	Микровълнова мощност във ватове, продължителност в минути	Указания
Меню, ястие в чиния, готово ястие	300 – 400 g	600 W, 10 – 15 мин.	Извадете ястието от опаковката; покрийте, за да притоплите
Супа	400 – 500 g	600 W, 8 – 10 мин.	затворен съд
Яхнии	500 g	600 W, 10 – 15 мин.	затворен съд
	1 kg	600 W, 20 – 25 мин.	
Резени или парчета месо в сос, напр. гулаш	500 g	600 W, 15 – 20 мин.	затворен съд
	1 kg	600 W, 25 – 30 мин.	
Риба, напр. парчета филе	400 g	600 W, 10 – 15 мин.	покрити
	800 g	600 W, 18 – 20 мин.	
Гарнитурни, напр. ориз, паста	250 g	600 W, 2 – 5 мин.	затворен съд; добавете течност
	500 g	600 W, 8 – 10 мин.	
Зеленчуци, напр. грах, броколи, моркови	300 g	600 W, 8 – 10 мин.	затворен съд; добавете 1 с.л. вода
	600 g	600 W, 15 – 20 мин.	
Спанак със сметана	450 g	600 W, 11 – 16 мин.	пригответе без добавяне на вода

Загряване на ястия

⚠ Опасност от попарване!

При нагряване на течности може да се стигне до забавено кипване. Това ще рече, че температурата на кипване се достига, без да са налице типичните мехурчета. Дори и при слабо разтърсване на съда горещата течност може внезапно да се разлиее и разпръска силно. При загряване на течност винаги поставяйте лъжица в съда. Така избягвате забавено кипване.



Внимание!

Металът - на пр. лъжицата в чашата - трябва да е отдалечен най-малко на 2 см от стените на фурната и вътрешната страна на вратата. Искрите биха могли да разрушат вътрешната стъклена врата.

Указание

- Извадете готовите ястия от опаковката. В съд, подходящ за микровълнова фурна, те ще се загреят по-бързо и равномерно. Различните компоненти на ястието могат да се загреват различно бързо.
- Винаги покривайте ястията. Ако нямате подходящ капак за вашия съд, вземете чиния или специално фолио за микровълнова фурна.
- Ястията трябва да се разбъркват, респ. обръщат по няколко пъти. Проверявайте температурата.
- Оставете ястията след нагряването да останат още 2 до 5 минути за изравняване на температурата.
- Винаги използвайте ръкавица респ. ръкохватка, ако изваждате съда.

Притопляне на ястия	Тегло	Микровълнова мощност във ватове, продължителност в минути	Указания
Меню, ястие в чиния, готово ястие	350 – 500 g	600 W, 5 – 10 мин.	извадете ястието от опаковката; покрийте, за да притоплите
Напитки	150 ml	900 W, 1 – 2 мин.	Внимание! поставете лъжица в чашата, не прегрявайте напитките, проверявайте периодично
	300 ml	900 W, 2 – 3 мин.	
	500 ml	900 W, 3 – 4 мин.	

Притопляне на ястия	Тегло	Микровълнова мощност във ватове, продължителност в минути	Указания
Бebешка храна, напр. бутилки с мляко	50 ml	360 W, около 1 мин.	поставете бутилката без биберон или капачка върху пода на камерата за приготвяне; след притоплянето разклатете или разбъркайте добре, задължително проверете температурата
	100 ml	360 W, 1 – 2 мин.	
	200 ml	360 W, 2 – 3 мин.	
Супа			-
1 чаша	175 g	900 W, 2 – 3 мин.	
2 чаши	от по 175 g	900 W, 4 – 5 мин.	
4 чаши	от по 175 g	900 W, 5 – 6 мин.	
Резени или парчета месо в сос, напр. гулаш	500 g	600 W, 10 – 15 мин.	покрити
Яхния	400 g	600 W, 5 – 10 мин.	затворен съд
	800 g	600 W, 10 – 15 мин.	
Зеленчуци	150 g	600 W, 2 – 3 мин.	добавете малко количество течност
	300 g	600 W, 3 – 5 мин.	

Готвене на ястия

Указание

- Плоските ястия се готвят по-бързо от повдигнатите. Ето защо разпределяйте ястията по възможност най-плоско в съда. Не трябва да поставяте храните една върху друга.
- Гответе ястията в затворен съд. Ако нямате подходящ капак за вашия съд, вземете чиния или специално фолио за микровълнова фурна.

- Вкусът на ястията се запазва до голяма степен. Ето защо можете пестеливо да добавяте сол и подправки.
- Оставете ястията след нагряването да останат още 2 до 5 минути за изравняване на температурата.
- Винаги използвайте ръкавица респ. ръкохватка, ако изваждате съда.

Приготвяне на ястия	Тегло	Микровълнова мощност във ватове, продължителност в минути	Указания
Цяло пиле, прясно, без вътрешности	1,5 kg	600 W, 30 – 35 мин.	обърнете след изтичане на половината време
Рибно филе, прясно	400 g	600 W, 5 – 10 мин.	-
Зеленчуци, пресни	250 g	600 W, 5 – 10 мин.	нарежете на парчета с еднаква големина, на всеки 100 g добавете 1 – 2 с.л. вода; разбъркайте периодично
	500 g	600 W, 10 – 15 мин.	
Картофи	250 g	600 W, 8 – 10 мин.	нарежете на парчета с еднаква големина, на всеки 100 g добавете 1 – 2 с.л. вода; разбъркайте периодично
	500 g	600 W, 11 – 14 мин.	
	750 g	600 W, 15 – 22 мин.	
Ориз	125 g	600 W, 7 – 9 мин. + 180 W, 15 – 20 мин.	добавете двойното количество течност; използвайте висок, затворен съд
	250 g	600 W, 10 – 12 мин. + 180 W, 20 – 25 мин.	
Десерти, напр. пудинг (на прах)	500 ml	600 W, 7 – 9 мин.	разбъркайте 2 – 3 пъти с телта за разбиване периодично
Плодове, компот	500 g	600 W, 9 – 12 мин.	-

Пуканки за микровълнова фурна

Указание

- Използвайте устойчиви на висока температура, плоски съдове, напр. капак на форма за суфлета, стъклена чиния или стъклена купа (пирекс)
- Винаги поставяйте съдовете върху скарата.
- Не използвайте порцелан или силно заоблени чинии.
- Настройка според указанията в таблицата. В зависимост от продукта може да се наложи регулиране на времето.

- За да не загорят пуканките, след 1 минута и 30 секунди извадете за кратко пакетчето пуканки и разклатете. Внимание – горещо!

Опасност от попарване!

- Внимателно отворете пакетчето пуканки, възможно е отделяне на гореща пара.
- Никога не настройвайте максимална микровълнова мощност.

	Тегло	Акcesoари	Микровълнова мощност във ватове, продължителност в минути
Пуканки за микровълнова фурна	1 пакетче от 100 g	Съдове, скара	600 W, 3 – 5 мин.

Съвети за микровълновата фурна

Няма да откриете данни за настройка за приготвяното количество храна.	Удължете или скъсете времената на готвене съгласно следното основно правило: Двойно количество = почти двойно време половин количество = половин време
Ястието е станало твърде сухо.	Следващият път настройте по-късо време на готвене или изберете по-ниска микровълнова мощност. Покрийте ястията и добавете повече течност.
След изтичането на времето ястието още не се е размразило, не е горещо или готово.	Настройте по-дълго време. По-големите количества и по-високите ястия изискват повече време.
След изтичането на времето на готвене ястието е прегоряло по ръба, но в средата все още не е готово.	Разбъркайте и следващия път изберете по-ниска мощност и по-голяма продължителност.
След размразяването птиците или месото отвън са готови, но в средата още не са размразени.	Следващият път изберете по-малка микровълнова мощност. При големи количества обръщайте продукта за размразяване многократно.

Сладкиши и сладки

Относно таблиците

Указание

- Указанията за времето важат при поставяне в студена фурна.
- Температурата и продължителността на печене зависят от свойствата и количеството на тестото. Затова в таблиците са посочени диапазони. Започнете с по-ниската стойност и при необходимост следващия път настройте по-висока стойност.

При по-ниска температура печивата получават по-равномерен загар.

- Допълнителна информация ще намерите в *Съвети за печене* след таблиците.
- Винаги поставяйте формата за сладкиш в средата на долната скара.

Форми за печене

Указание: Най-подходящи са тъмни форми за печене от метал.

Сладкиши във форма	Акcesoари	Вид нагряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	Продължителност в минути
Кекс, обикновен	Кръгла/правоъгълна форма за печене	☒	170 – 180	90	40 – 50
Кекс, фин (напр. пясъчен кекс)*	Кръгла/правоъгълна форма за печене	☒	150 – 170	-	70 – 90
Блат за торта от кексово тесто	Форма за блат на плодов сладкиш	☒	160 – 180	-	30 – 40
Плодов сладкиш, фин, кексово тесто	Форма за торта с пружина/форма за кекс	☒	170 – 180	90	35 – 45
Бисквитен блат, 2 яйца	Форма за блат на плодов сладкиш	☒	160 – 170	-	20 – 25
Бисквитена торта, 6 яйца	Тъмна форма за торта с пружина	☒	170 – 180	-	35 – 45
Блат от ронливо тесто с ръб	Тъмна форма за торта с пружина	☒	170 – 190	-	30 – 40
Торта с плодове или извара с блат от ронливо тесто*	Тъмна форма за торта с пружина	☒	170 – 190	180	35 – 45
Швейцарски сладкиш Вее**	Тъмна форма за торта с пружина	☒	190 – 200	-	45 – 55
Кекс с мая	Форма за кекс с мая	☒	170 – 180	-	40 – 50
Пица, тънка, малко плънка**	Кръгла тава за пица	☒	220 – 230	-	15 – 25
Пикантни пити**	Тъмна форма за торта с пружина	☒	200 – 220	-	50 – 60
Сладкиш с ядки	Тъмна форма за торта с пружина	☒	170 – 180	90	35 – 45
Тесто с мая и суха плънка	Кръгла тава за пица	☒	160 – 180	-	50 – 60
Тесто с мая със сочна плънка	Кръгла тава за пица	☒	170 – 190	-	55 – 65
Козунак с 500 г брашно	Кръгла тава за пица	☒	170 – 190	-	35 – 45
Щолен с 500 г брашно	Кръгла тава за пица	☒	160 – 180	-	60 – 70
Щрудел, сладък	Кръгла тава за пица	☒	190 – 210	180	35 – 45

* Оставете сладкишите да се охладят във фурната при бл. 20 минути.

** Поставете формата директно върху въртящата се чиния

Дребни сладки	Акcesoари	Вид нагряване	Температура в °C	Продължителност в минути
Сладки	Кръгла тава за пица	☞	150 – 170	25 – 35
Макрони	Кръгла тава за пица	☞	110 – 130	35 – 45
Целувки	Кръгла тава за пица	☞	100	80 – 100
Мъфини	Тава за мъфини върху скара	☞	160 – 180	35 – 40
Печива от парено тесто	Кръгла тава за пица	☞	200 – 220	35 – 45
Печива от многолистно тесто	Кръгла тава за пица	☞	190 – 200	35 – 45
Печива от тесто с мая	Кръгла тава за пица	☞	200 – 220	25 – 35

Хляб и хлебчета	Акcesoари	Вид нагряване	Температура в °C	продължителност в минути
Хляб от заквасено тесто с 1,2 kg брашно	Кръгла тава за пица	☞	210 – 230	50 – 60
Питка*	Кръгла тава за пица	☞	220 – 230	25 – 35
Хлебчета	Кръгла тава за пица	☞	210 – 230	25 – 35
Хлебчета от тесто с мая, сладки	Кръгла тава за пица	☞	200 – 220	15 – 25

* Поставете формата директно върху въртящата се чиния

Съвети за печене

Желаєте да печете по собствена рецепта.	Ориентирайте се по подобно печиво в таблиците с указания за печене.
Желаєте да използвате форма от силикон, стъкло, пластмаса или керамика.	Формата трябва да е топлоустойчива до 250 °C. В тези форми сладкишите се зачервяват по-леко. Ако включите и микровълнов режим, евентуално може да е необходимо по-кратка продължителност в сравнение със стойността в таблицата.
Така можете да установите, дали кексът е добре изпечен.	Около 10 минути преди края на зададеното време за печене прободете с дървена клечка най-високата точка на сладкиша. Ако по клечката не полепне тесто, сладкишът е готов.
Сладкишът хлътва.	Следващия път използвайте по-малко течност или настройте 10 градуса по-ниска температура на фурната и удължете времето за печене. Спазвайте посочените в рецептата времена за разбъркване.
Средата на сладкиша е набухнала по-силно, отколкото ръбът.	Намазнете единствено дъното на формата с пружина. След изпичане внимателно отделете сладкиша с нож.
Сладкишът почервява твърде много.	Изберете по-ниска температура и печете сладкиша малко по-дълго.
Сладкишът е твърде сух.	Прободете малки дупчици в готовия сладкиш с клечка за зъби. След това напръскайте с плодов сок или алкохолна напитка. Следващия път изберете 10 градуса по-висока температура и съкратете продължителността на печене.
Хлябът или сладкишът (напр. чийзкейк) изглежда добре, но отвътре е недоопечен (размекнат, набразден с водни ивици).	Следващия път използвайте малко по-малко течност и печете по-дълго време на по-ниска температура. При сладкиши със сочна плънка предварително запечете блата, поръсете го с бадеми или галета и след това разпределете отгоре плънката. Спазвайте указанията в рецептата, както и времената за печене.
Сладкишът не се отделя от формата при обръщане.	След изпичане оставете сладкиша да се охлади още 5 – 10 минути, тогава той се отделя по-лесно от формата. В случай че все още не може да се отдели, внимателно отделете ръба с нож. Отново обърнете сладкиша и покрийте неколккратно формата със студена, мокра кърпа. Следващия път намазнете добре формата и допълнително я поръсете с галета.
Измерили сте температурата във фурната със собствен термометър и при това сте установили отклонение.	След определено време температурата на фурната се измерва от производителя с контролна скара по средата на камерата за приготвяне. Всеки съд или акcesoар влияе на измерената стойност, затова винаги ще установите отклонение при собствено измерване.
Между формата и скарата се образуват искри.	Проверете дали формата е чиста от външната страна. Променете позицията на формата в камерата за приготвяне. Ако това не помогне, продължете печенето без микровълни. Това удължава продължителността на печене.

Печене на фурна и грил

Относно таблиците

Температурата и продължителността на печене зависят от свойствата и количеството на ястията. Затова в таблиците са посочени диапазони. Започнете с по-ниската стойност и при необходимост следващия път настройте по-висока стойност.

Допълнителна информация ще намерите в *Съвети за печене на фурна и грил* след таблиците.

Съд

Можете да използвате всякакви топлоустойчиви, подходящи за микровълнови фурни съдове. Формите за печене от метал са подходящи единствено за печене без микровълни.

Съдовете могат да се нагорещат силно. За да ги извадите, използвайте ръкохватки за горещи тенджери.

Поставяйте горещите стъклени съдове върху суха кухненска кърпа. Ако подложката е мокра или студена, стъклото може да се спуска.

Указания за печене

Указание

- Използвайте висока тава за печене на месо и птици.
- Проверете дали съдът се побира в камерата за готвене. Той не трябва да е твърде голям.
- Месо:
Покрийте дъното на съда с малко количество течност. За задушаване налейте малко повече течност. Обърнете парчетата месо след изтичане на половината време. След изпичането оставете месото да престои още 10 минути в изключената, затворена фурна. Така месният сок може да се разпредели по-добре.
- Птици:
Обърнете парчетата месо след $\frac{2}{3}$ от времето.

Указания за печене на грил

Указание

- Винаги печете на грил при затворена врата на фурната и не загрявайте предварително.
- При възможност вземете еднакво големи парчета за печене на грил. Пържолите трябва да са с дебелина от минимум 2 –





3 cm. Така те получават равномерен загар и остават сочни. Посолете пържолите едва след печенето на грил.

- Обръщайте парчетата за печене с щипка за грил. Ако прободете месото с вилица, то губи сок и изсъхва.
- Тъмно месо, напр. говеждо, почервява по-бързо от светло месо (телешко или свинско). Изпечените на грил парчета месо или риба често са само светло кафяви отвън, но въпреки това отвътре са изпечени и сочни.
- Нагревателният елемент на грила се включва и изключва автоматично. Това е нормално. Честотата на включване и изключване зависи от настроената степен на грила.

Говеждо месо



Указание

- Обърнете печеното говеждо месо след $\frac{1}{3}$ и $\frac{2}{3}$ от времето. Накрая оставете да постои още около 10 минути.
- Обърнете говеждото филе и външното филе след изтичане на половината време. Накрая оставете да постои още около 10 минути.
- Обърнете пържолите след $\frac{2}{3}$ от времето.

Говеждо месо	Акcesoари	Вид нагряване	Температура, °C, степен на грила	Микровълнова мощност във ватове	продължителност в минути
Задушено говеждо месо, около 1 kg	затворен съд		180 – 200	-	120 – 143
Говеждо филе, средно изпечено, около 1 kg	Отворен съд		180 – 200	90	30 – 40
Външно филе, средно изпечено, около 1 kg	Отворен съд		210 – 230	180	30 – 40
Пържола, средно изпечена, дебелина 3 cm	Горна скара		3	-	Всяка страна: 10 – 15

Телешко месо

Указание: Обърнете печеното телешко месо (врат, джолан и т.н.) след изтичане на половината време. Накрая оставете да постои още около 10 минути.




Телешко месо	Акcesoари	Вид нагряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	продължителност в минути
Телешко печено, около 1 kg	затворен съд		180 – 200	-	110 – 130
Телешки джолан, около 1,5 kg	затворен съд		200 – 220	-	120 – 130

Свинско месо

Указание

- Обърнете печеното постно свинско месо или месо без кожа след изтичане на половината време. Накрая оставете да постои още около 10 минути.

- Поставете в съда месото с кожа обърнато нагоре. Разрежете кожата. Не обръщайте печеното месо. Накрая оставете да постои още около 10 минути.
- Не обръщайте свинското филе или пушено месо. Накрая оставете да постои още около 5 минути.
- Обърнете пържолата от свински врат след $\frac{2}{3}$ от времето.



Свинско месо	Акcesoари	Вид нагряване	Температура, °C, степен на грила	Микровълнова мощност във ватове	продължителност в минути
Печено месо без кожа (напр. врат), около 750 g*	затворен съд		220 – 230	180	40 – 50
Печено месо с кожа (напр. плешка) около 1,5 kg*	Отворен съд		190 – 210	-	130 – 150
Свинско филе, около 500 g*	затворен съд		220 – 230	90	25 – 30
Свинско печено, постно, около 1 kg*	затворен съд		210 – 230	90	60 – 80
Свинско пушено с кост, около 1 kg*	Отворен съд	-	-	360	45 – 45
Пържола от врат, 2 cm дебелина**			3	-	1-ва страна: около 15 – 20 2-ра страна: около 10 – 15

* долна скара

** висока скара

Агнешко

Указание: Обърнете агнешкия бут след изтичане на половината време.



Агнешко месо	Акcesoари	Вид нагряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	продължителност в минути
Агнешки гръб с кост, около 1 kg	Отворен съд		210 – 230	-	40 – 50
Агнешки бут без кост, средно изпечен, около 1,5 kg	затворен съд		190 – 210	-	90 – 95

Други

Указание

■ Оставете рулото от кайма да постои още около 10 минути.

■ Обърнете наденичките след $\frac{2}{3}$ от времето.

Други	Акcesoари	Вид нагряване	Температура, °C, степен на грила	Микровълнова мощност във ватове	продължителност в минути
Руло от кайма, около 1 kg*	Отворен съд		180 – 200	600 W + 180 W	-
Наденички за печене на грил, 4 – 6 броя Всяка около 150 g**	-		3	-	Всяка страна: 10 – 15

* долна скара

** горна скара

Птиче месо

Указание

- Поставете пилешките гърди или цялото пиле с гърдите надолу. Обърнете след $\frac{2}{3}$ от времето.
- Поставете угоената ярка с гърдите надолу. Обърнете след 30 минути и настройте микровълновата мощност на 180 вата.

- Поставете половината пиле или пилешките части с кожата нагоре. Не обръщайте.
- Поставете гърдите от патица или гъска с кожата нагоре. Не обръщайте.
- Обърнете гишите бутчета след изтичане на половината време. Надупчете кожата.
- Поставете пуешките гърди или бутчета с кожата надолу. Обърнете след $\frac{2}{3}$ от времето.



Птиче месо	Акcesoари	Вид нагряване	Температура, °C, степен на грила	Микровълнова мощност във ватове	продължителност в минути
Пиле, цяло, около 1,2 kg	затворен съд		220 – 230	360	35 – 45
Угоена ярка, цяла, около 1,6 kg	затворен съд		220 – 230	360 180	30 20 – 30
Пиле, разполовено, на по 500 g	Отворен съд		180 – 200	360	30 – 35
Пилешки части, около 800 g	Отворен съд		210 – 230	360	20 – 30
Пилешки гърди с кожа и кости, 2 броя, около 350 – 450 g	Отворен съд		190 – 210	180	30 – 40
Гърди от патица, с кожа, 2 броя от по 300 – 400 g	Отворен съд		3	90	20 – 30
Гъши гърди, 2 броя от по 500 g	Отворен съд		210 – 230	90	25 – 30
Гъши бутчета, 4 броя около 1,5 kg	Отворен съд		210 – 230	180	30 – 40
Пуешки гърди, около 1 kg	затворен съд		200 – 220	-	90 – 100
Пуешко бутче, около 1,3 kg	затворен съд		200 – 220	180	50 – 60

Риба

■ Преди това намазнете скарата с олио.

Указание

- Поставете цялата риба за печене на грил, напр. пъстърва, посредата на горната скара.

Риба	Акcesoари	Вид нагряване	Температура в °C	продължителност в минути
Рибен котлет, напр. сьомга, 3 cm дебелина, на грил	Горна скара		3	20 – 25
Риба, цяла, 2 – 3 броя от по 300 g, на грил	Горна скара		3	20 – 30

Съвети за печене на фурна и грил





В таблицата няма данни за теглото на печеното.	За по-малки парчета за печене изберете по-висока температура и по-кратко време за приготвяне. При по-големи парчета за печене изберете по-ниска температура и по-дълго време за приготвяне.
Как можете да установите дали печеното е готово.	Използвайте термометър за месо (от специализиран магазин) или направете „проба с лъжица“. Натиснете печеното с лъжица. Печеното е готово, когато е твърдо при натиск. Ако е меко, е необходимо още известно време.
Печеното изглежда добре, но сосът е загорял.	Следващия път изберете по-малък съд за печене или добавете повече течност.
Печеното изглежда добре, но сосът е твърде светъл и воднист.	Следващия път изберете по-голям съд за печене и добавете по-малко течност.
Печеното не е изпечено добре.	Нарежете печеното. Пригответе соса в съда за печене и поставете резените от печеното в соса. Доизпечете месото само с микровълни.

Суфлета, огретени, хляб за препичане

Указание

- Стойностите в таблицата важат при поставяне в студена фурна.
- За суфлета, огретени с картофи и лазаня използвайте устойчива на топлина и микровълни форма за суфле с височина 4 – 5 cm

- Поставете суфлето върху долната скара.
- Оставете суфлето или огретена за още 5 минути в изключената фурна за доопичане.
- Препечен хляб:
Припечете филиите хляб.

Суфлета, огретени, хляб за препичане	Акcesoари	Вид нагряване	Температура, °C, степен на грила	Микровълнова мощност във ватове	продължителност в минути
Суфле, сладко, около 1,5 kg	Отворен съд		140 – 160	360	25 – 35
Суфле, пикантно, от готови продукти, около 1 kg	Отворен съд		150 – 170	600	20 – 25
Лазаня, прясна	Отворен съд		200 – 220	360	25 – 35
Огретен с картофи, от сурови продукти, около 1,1 kg	Отворен съд		180 – 200	600	25 – 30
Хляб за препичане, 4 филии*			3	-	8 – 10

* горна скара

Готови продукти, замразени

Указание

- Спазвайте указанията на производителя върху опаковката.
- Стойностите в таблицата важат при поставяне в студена фурна.

- Не поставяйте пържени картофи, крокети и ръсти едни върху други; обърнете след изтичане на половината време.
- Поставете хранителните продукти директно върху въртящата се чиния.

Готови продукти	Акcesoари	Вид нагряване	Температура в °C	Микровълнова мощност във ватове	продължителност в минути
Тънка пица*	Въртяща се чиния		220 – 230	-	10 – 15
Дебела пица	Въртяща се чиния	 	- 220 – 230	600 -	3 13 – 18
Минипица*	Въртяща се чиния		220 – 230	-	10 – 15
Пица-багета*	Въртяща се чиния	 	- 220 – 230	600 -	2 13 – 18
Пържени картофи	Въртяща се чиния		220 – 230	-	8 – 13
Крокети*	Въртяща се чиния		210 – 220	-	13 – 18
Ръсти, пълнени картофени джобчета	Въртяща се чиния		200 – 220	-	25 – 30
Полуготови хлебчета или багети	Долна скара		170 – 180	-	13 – 18
Рибни пръчици	Въртяща се чиния		210 – 230	-	10 – 20
Пилешки хапки, нъгетс	Въртяща се чиния		200 – 220	-	15 – 20
Щрудел	Въртяща се чиния		210 – 220	180	20 – 30
Лазаня, около 400 g**	Долна скара		220 – 230	600	12 – 17

* Загрейте камерата за приготвяне за 5 минути, след това поставете хранителните продукти върху горещата въртяща се чиния.

** Поставете хранителните продукти в подходящ, топлоустойчив съд.

Тестови ястия

Качеството и функционирането на микровълновите комбинирани уреди се тестват от институтите за изпитания посредством тези ястия.

По стандарт EN 60705, IEC 60705 респ. DIN 44547 и EN 60350 (2009)




Размразяване в микровълновата фурна

Ястие	Микровълнова мощност, продължителност в минути	Указание
Месо	180 W, 5 мин. + 90 W, 10 – 15 мин.	Поставете формата от пирекс с Ø 22 cm върху долната скара. След около 13 минути извадете размразеното месо.

Приготвяне в микровълновата фурна



Ястие	Микровълнова мощност, продължителност в минути	Указание
Яйчено мляко	600 W, 10 – 13 мин. + 180 W, 25 – 30 мин.	Поставете формата от пирекс, размери 24 x 19 cm, върху долната скара.
Бисквити	600 W, 9 – 10 мин.	Поставете формата от пирекс с Ø 22 cm върху долната скара.
Руло от кайма	600 W, 18 – 23 мин.	Поставете формата от пирекс (28 cm) върху долната скара.

Приготвяне, комбинирано с микровълновата фурна



Ястие	Микровълнова мощност, продължителност в минути	Вид нагряване	Температура в °C	Указание
Огретен с картофи	600 W, 25 – 30 мин.		210 – 220	Поставете формата от пирекс с Ø 22 cm върху долната скара.
Сладкиш	180 W, 15 – 20 мин.		180 – 200	Поставете формата от пирекс с Ø 22 cm върху долната скара.
Пиле	360 W, 35 – 40 мин.		200 – 220	Обърнете след 2/3 от времето.

Печене

Указание: Стойностите в таблицата важат при поставяне в студена фурна.

Ястие	Съд	Вид нагряване	Температура в °C	Продължителност на печене в минути
Бисквитено тесто с вода	Форма за торта с пружина Ø 26 cm, долна скара		160 – 180	30 – 40
Покрит ябълков сладкиш	Форма за торта с пружина Ø 20 cm, долна скара		190 – 210	50 – 60

Печене на грил

Ястие	Акcesoари	Вид нагряване	Степен на грила	Продължителност в минути
Препичане на хляб	Горна скара		3	4 – 5
Бургери от говеждо месо, 9 броя	Горна скара		3	30 – 35

Важные правила техники безопасности	49	Блокировка для безопасности детей	59
Причины повреждений	51	Включение блокировки для безопасности детей	59
Установка и подключение	52	Выключение блокировки для безопасности детей.....	59
Ваш новый прибор	52	Блокировка для безопасности детей при программах автоматического приготовления.....	59
Панель управления	52	Изменение базовых установок	59
Кнопки	52	Базовые установки.....	59
Переключатель выбора функций	52	Уход и очистка	60
Регулятор температуры	53	Чистящее средство	60
Охлаждающий вентилятор	53	Таблица неисправностей	61
Принадлежности	53	Таблица неисправностей	61
Перед первым использованием	54	Сервисная служба	62
Установка времени суток	54	Номер E и номер FD	62
Нагревание духового шкафа	54	Технические характеристики	62
Очистка принадлежностей.....	54	Акриламид в продуктах питания	62
Настройка духового шкафа	54	Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	63
Установка вида нагрева и температуры	54	Экономия электроэнергии.....	63
Быстрый нагрев.....	54	Правильная утилизация упаковки.....	63
Автоматическое аварийное отключение	55	Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	63
Микроволны	55	Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности в режиме микроволн	63
Указания по выбору посуды	55	Рекомендации по использованию микроволновой печи	66
Мощность микроволн	55	Пироги и выпечка.....	66
Установка мощности микроволн	55	Рекомендации по выпеканию	67
Микроволновая печь в сочетании с духовым шкафом	56	Жарение и гриль	68
Установка комбинированного режима с микроволнами.....	56	Рекомендации по жарению в гриле.....	70
Программы автоматического приготовления	56	Запеканки, французские запеканки, тосты	70
Установка программы	56	Готовые продукты глубокой заморозки	71
Программы размораживания.....	57	Контрольные блюда	72
Программы приготовления	57		
Комбинированные программы приготовления	57		
Установка функций времени	58		
Установка таймера.....	58		
Установка времени приготовления	58		
Установка времени суток	59		

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

⚠ Важные правила техники безопасности

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

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

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

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

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также

лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

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

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

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

Опасность возгорания!

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

например, хлеб, при высокой мощности микроволн или слишком долгое время.

- Масло для приготовления пищи может загореться. Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

Опасность взрыва!

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

Высокая опасность для здоровья!

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

Опасность удара током!

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

прибором при слишком высокой температуре или влажности. Используйте прибор только в закрытом помещении.

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

Опасность ожога!

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

посуду и принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

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

Опасность ошпаривания!

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

Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

Внимание!

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

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

Установка и подключение

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

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

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

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

Ваш новый прибор

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

элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Панель управления



Кнопки

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




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

Символ	Функция кнопки
▷	Короткое нажатие: включение/приостановка режима Продолжительное нажатие: отмена режима


Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

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

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

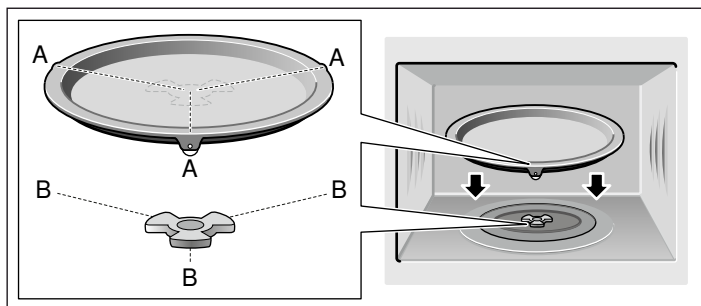
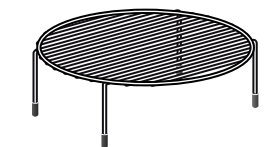
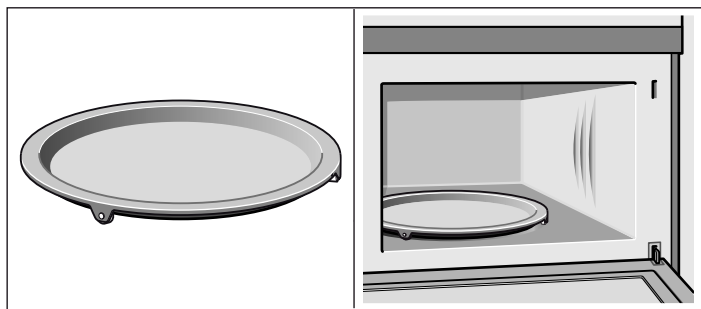
Указания

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

Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Принадлежности



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

Охлаждающий вентилятор

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

Вентилятор продолжает работать определенное время после завершения работы прибора.

Внимание!

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

Указания

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

Вращающаяся подставка

В качестве подставки для решёток.

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

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

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

Низкая решётка

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

Высокая решётка

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

В качестве подставки для плоских форм для запекания

Установка вращающейся подставки

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

Вращающаяся подставка должна зафиксироваться в приводе.

Перед первым использованием

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

Установка времени суток

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

1. Нажмите кнопку + или -.

Предлагаемое значение +: 12:00

Предлагаемое значение -: 23:59

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

3. Нажмите кнопку ☰.

Время суток установлено.

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

Нагревание духового шкафа

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

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

2. С помощью регулятора температуры установите 180 °С.

3. Нажмите кнопку ►☰.

Духовой шкаф начинает нагреваться.

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

Очистка принадлежностей

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

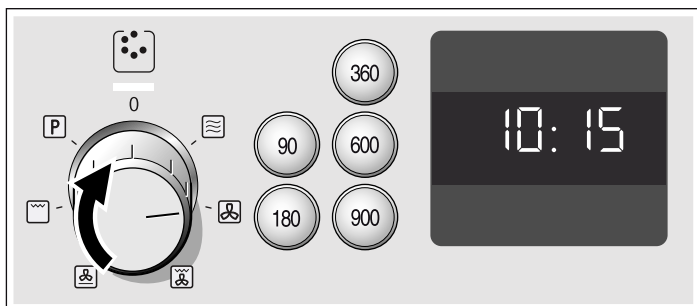
Настройка духового шкафа

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

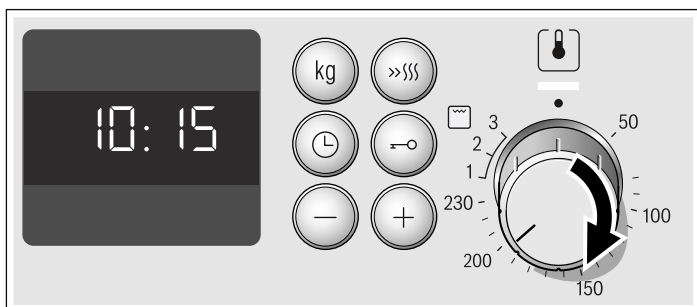
Установка вида нагрева и температуры

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

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



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



3. Нажмите кнопку ►☰.

Духовой шкаф начинает нагреваться.

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

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

Остановка режима

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

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

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

Быстрый нагрев

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

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

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

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

1. Установите вид нагрева и температуру.

2. Нажмите кнопку >>☰.

На дисплее загорается символ >>☰.

3. Нажмите кнопку ►☰.

Духовой шкаф начинает нагреваться.

Завершение быстрого нагрева

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

Отмена быстрого нагрева

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

Автоматическое аварийное отключение

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

отключится прибор, зависит от установленного режима и температуры.

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

На дисплее появляется символ **E2**. Прибор выключается. Нажмите кнопку ▷00 для подтверждения.

Микроволны

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

Указание:

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

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

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

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

Неподходящая посуда

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

Внимание!

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

Проверка посуды

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

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

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

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

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

Мощность микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

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

Указания

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

Установка мощности микроволн

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

1. Установите переключатель выбора функций на ☰
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн. Загорается мощность 600 Вт и отображается предлагаемое время приготовления.
3. Установите время приготовления кнопкой + или –.
4. Нажмите кнопку ▷00.

Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

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

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку ▷00. Прибор продолжит работу.

Изменение времени приготовления

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

Изменение мощности микроволн

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

Остановка режима

Нажмите кнопку ▷00, работа приостанавливается. Нажмите кнопку ▷00, работа в данном режиме продолжится.

Прекращение работы прибора

Держите кнопку ▷00 нажатой в течение прим. 4 секунд и переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Указания

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


Микроволновая печь в сочетании с духовым шкафом


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

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

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


Установка комбинированного режима с микроволнами

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


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

Режим включается. Начинается отсчёт времени приготовления.



По истечении времени приготовления

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

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

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

Остановка режима

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


Изменение времени приготовления

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

Изменение мощности микроволн

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

Отмена режима

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

Программы автоматического приготовления


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

Всегда ставьте продукты в холодную рабочую камеру.

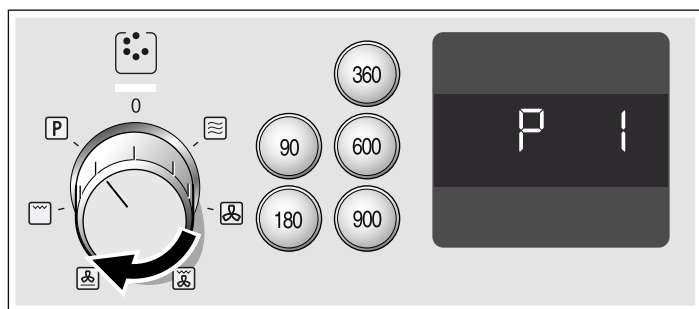
Установка программы

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

Пример на рисунке: программа 2, вес 1 кг.

1. Установите переключатель выбора функций на программы автоматического приготовления .

На дисплее появляется первый номер программы.



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



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



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



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

По завершении выполнения программы

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

Изменение программы

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

Заблаговременное отключение сигнала

Нажмите кнопку **⏸**.

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

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

Остановка режима

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

Отмена программы

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

Изменение времени выполнения и времени окончания

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

Программы размораживания

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

Указания

■ Подготовка продуктов

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

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

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

■ Посуда

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

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

■ Время выдержки

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

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

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

Программы приготовления

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

Указания

■ Подготовка продуктов

Взвесьте продукты. Знание веса необходимо для установки программы.

■ Посуда

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

Рис (P05)

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

Картофель (P06)

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

Овощи (P07)

Указания

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

■ Время выдержки

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

Результат приготовления зависит от качества продуктов и их состояния.

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

Комбинированные программы приготовления

Указания

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

■ Посуда

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

Баранина, среднепрожаренная (P12)

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

Мясной рулет (P13)

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

Рыба целиком (P14)

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

Плов/ризотто (P15)

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






Время выдержки

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

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

* Используйте посуду без крышки



Установка функций времени

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

Установка таймера

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


1. Нажмите один раз кнопку .

На дисплее горят символы времени, стрелка  находится перед символом .


2. Установите таймер с помощью кнопки или .

Кнопка , предлагаемое значение = 10 минут



Кнопка , предлагаемое значение = 5 минут

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


Время таймера истекло

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

Изменение времени таймера



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





Аннулирование времени таймера

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

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Показания таймера

высвечиваются на дисплее. Перед символом  стоит стрелка  и начинается отсчёт времени.

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления  или время суток , нажимайте кнопку  до тех пор, пока перед соответствующим символом не появится стрелка. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Установка времени приготовления



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

Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.

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

3. Дважды нажмите кнопку .

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



4. Установите требуемое время приготовления с помощью кнопок **+** и **-**.



5. Нажмите кнопку **▷∞**.

Духовой шкаф начинает работать. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления и загорается символ **▶|→**. Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени приготовления

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

Изменение времени выполнения

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

Сброс времени приготовления

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

Запрос установок времени

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

Чтобы запросить показания таймера **⌚**, время приготовления **▶|→** или время суток **⌚**, нажимайте кнопку **⌚** до тех пор, пока перед соответствующим символом не появится стрелка **▶**. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

Установка времени суток

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символы **▶⌚** и три нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку **+** или **-**.
Предлагаемое значение **+**: 12:00
Предлагаемое значение **-**: 23:59
2. Установите время суток с помощью кнопки **+** или **-**.
3. Нажмите кнопку **⌚**. Время суток установлено.

Изменение времени суток

Необходимое условие: прибор должен быть выключен.

1. Дважды нажмите кнопку **⌚**.
На дисплее отображаются символ времени, стрелка **▶** стоит перед символом **⌚**.
2. Измените время суток с помощью кнопки **+** или **-**.
Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Отключение индикации времени суток

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

Блокировка для безопасности детей

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

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

Включение блокировки для безопасности детей

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

Нажмите и удерживайте кнопку **—○** нажатой прим. четыре секунды.

На дисплее появляется символ **—○**. Блокировка для безопасности детей включена.

Выключение блокировки для безопасности детей

Нажмите и удерживайте кнопку **—○** нажатой прим. четыре секунды.

Символ **—○** на дисплее гаснет. Блокировка для безопасности детей выключена.

Блокировка для безопасности детей при программах автоматического приготовления

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

Изменение базовых установок


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

Базовые установки


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


Базовая установка	Варианты	Пояснения
С 1 Индикатор часов 1 = вкл	Индикатор часов 2 = выкл	Индикация времени суток
С 2 Продолжительность звукового сигнала 2 = средний = 2 минуты	1 = короткий = 10 секунд 3 = длинный = 5 минут	Сигнал по окончании времени приготовления
С 3 Громкость звукового сигнала 2 = средняя	1 = тихо 3 = громко	Громкость сигнала
С 4 Время ожидания 2 = среднее = 5 секунд	1 = короткое = 2 секунды 3 = долгое = 10 секунд	Время ожидания между отдельными шагами, после принятия установки

Необходимое условие: ваш прибор выключен.

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

3. Подтвердите кнопкой .

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

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

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время снова изменить ваши установки.

Уход и очистка

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

Опасность удара током!

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

Опасность ожога!

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

Высокая опасность для здоровья!

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

Указания

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

Чистящее средство

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

- едкие или абразивные чистящие средства,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки стекла дверцы,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы,
- жёсткие мочалки и щётки,
- чистящие средства с большим содержанием спирта.

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Перед каждым использованием прибора тщательно вытирайте все поверхности насухо.

Зона очистки	Чистящее средство
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор: Очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Программа очистки рабочей камеры	Чашка с водой и моющим средством: Добавьте несколько капель моющего средства в чашку с водой. Положите туда ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в течение 2 минут при самой высокой мощности микроволн. Выключите прибор и оставьте ёмкость ещё на 5 минут в закрытой рабочей камере. Затем протрите рабочую камеру мягкой тряпочкой и хорошо просушите.
Углубление на дне рабочей камеры	Влажная тряпочка: Вода не должна попадать через привод вращающейся подставки внутрь прибора.
Решётки	Горячий мыльный раствор: Мойте с помощью средства для нержавеющей стали или в посудомоечной машине.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очищайте с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
Уплотнитель	Горячий мыльный раствор: Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Зона очистки	Чистящее средство
Передняя панель из нержавеющей стали	Горячий мыльный раствор: Очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Зона очистки	Чистящее средство
Рабочая камера	Горячий мыльный или уксусный раствор: Очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. При сильном загрязнении 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 поверхность. Хорошо просушите внутренние поверхности.

Таблица неисправностей

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

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

Опасность удара током!

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

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Вилка прибора не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
Прибор не работает. На дисплее появляется символ  .	Активизирована блокировка для безопасности детей.	Деактивизируйте блокировку (см. главу «Блокировка для безопасности детей»).
На дисплее отображается  и  .	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Режим микроволн не включается.	Неплотно закрыта дверца.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
В режиме микроволн блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлен слишком низкий уровень мощности микроволн.	Выберите более высокий уровень мощности.
	В приборе находится большой объём продуктов, чем обычно.	Для двойного количества установите двойное время.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Вращающаяся подставка царапает или трется.	Загрязнения или инородные тела в области привода вращающейся подставки.	Тщательно очистите ролики на нижней стороне вращающейся подставки и углубление в дне духового шкафа.
Какой-то определенный режим или уровень мощности не устанавливается.	Установка температуры, уровня мощности или комбинации невозможна для этого режима.	Выберите возможные установки.
На дисплее появляется символ  .	Сработала функция аварийного отключения по температуре.	Вызовите специалиста сервисной службы.
На дисплее появляется символ  .	Сработала функция автоматического аварийного отключения.	Прикоснитесь к любой кнопке или поверните поворотный выключатель.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/указания
На дисплее появляется символ E3 .	Нарушено функционирование духового шкафа.	Вызовите специалиста сервисной службы.
На дисплее появляется символ E4 .	Сработала функция аварийного отключения по температуре.	Вызовите специалиста сервисной службы.
На дисплее появляется символ E !! .	Влага на панели управления.	Вытрите панель управления досуха.
На дисплее появляется символ E 17 .	Не реализована функция быстрого нагрева.	Вызовите специалиста сервисной службы.
Параметры прибора устанавливаются, однако прибор не нагревается. На дисплее мигает двоеточие.	Активизирован демонстрационный режим.	Отключите, а затем снова включите электропитание прибора. Нажмите и удерживайте кнопку ↔ до тех пор, пока символ ↔ не появится на дисплее и двоеточие не перестанет мигать. В течение 4 секунд нажмите кнопку ↔ для подтверждения.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Технические характеристики

Электропитание	220-230 В, 50 Гц
Мощность микроволн	900 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	16 А
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	Да
Знак CE	Да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор 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.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из

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

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

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
- Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности в режиме микроволн

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

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

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

Объём приготавливаемых продуктов может отличаться от указанного в таблице. При этом действует общее правило: двойной объём = удвойте время приготовления, половина объёма = половина времени приготовления.

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

Размораживание

Указания

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

Размораживание	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 10-20 мин	Несколько раз перевернуть
	1 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
	1,5 кг	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 20-30 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
	800 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

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

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Указания

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

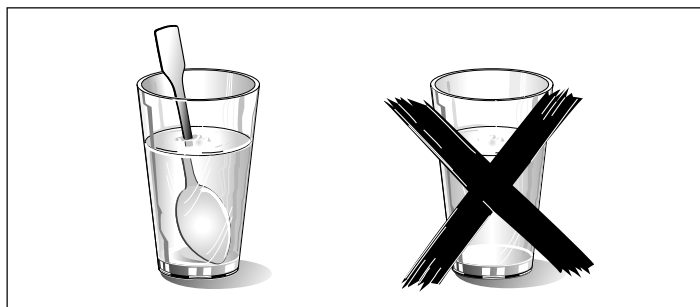
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

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

Разогревание блюд

Опасность ошпаривания!

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



Внимание!

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

Указания

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

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

Приготовление блюд

Указания

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

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

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Цыплёнок целиком, свежие продукты, потрошённый	1,5 кг	600 Вт, 30-35 мин	По истечении 1/2 времени перевернуть
Рыбное филе, свежие продукты	400 г	600 Вт, 5-10 мин	-
Овощи, свежие продукты	250 г	600 Вт, 5-10 мин	Порезать на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г 1-2 ст.л. воды, перемешать
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Картофель	250 г	600 Вт, 8-10 мин	Порезать на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г 1-2 ст.л. воды, перемешать
	500 г	600 Вт, 11-14 мин	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин	

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Рис	125 г 250 г	600 Вт, 7-9 мин + 180 Вт, 15-20 мин 600 Вт, 10-12 мин + 180 Вт, 20-25 мин	Добавить вдвое больше жидкости; использовать высокую закрытую посуду
Сладкие блюда, например, пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 7-9 мин	2-3 раза перемешать венчиком
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин	-

Попкорн для приготовления в микроволновой печи

Указания

- Используйте жаропрочную, плоскую посуду, например, крышку формы для запеканки, стеклянное блюдо или противень (Pugh).
 - Всегда ставьте посуду на решётку.
 - Не используйте фарфоровую посуду и сильно выпуклые тарелки.
 - Выполните установки, как это описано в таблице. Для некоторых продуктов и веса может потребоваться корректировка времени приготовления.
- Для того чтобы попкорн не подгорел, вынимайте и встряхивайте пакет с попкорном через 1 минуту и 30 секунд. Осторожно, пакет горячий!

Опасность ошпаривания!

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

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

Рекомендации по использованию микроволновой печи

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

Пироги и выпечка





Указания к таблицам

Указания

- Значения времени действительны, если вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.
- Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с минимального значения, а в следующий раз, при необходимости, установите более высокую температуру. При более низкой температуре блюдо подрумянивается более равномерно.
- Дополнительную информацию вы найдёте в разделе «Рекомендации по выпеканию» после таблиц.
- Всегда ставьте форму для пирога на середину низкой решётки.

Формы для выпекания

Указание: Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

Пирог в форме	Принадлежности	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/прямоугольная форма		170-180	90	40-50
Сдобный пирог, тонкое тесто (например, песочный пирог)*	Форма «Венок»/прямоугольная форма		150-170	-	70-90
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога		160-180	-	30-40
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная/чашеобразная форма		170-180	90	35-45

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

** Установите форму непосредственно на вращающуюся подставку.

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

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

** Установите форму непосредственно на вращающуюся подставку.

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

Хлеб и булочки	Принадлежности	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки	Круглый противень для пиццы		210-230	50-60
Лепёшка*	Круглый противень для пиццы		220-230	25-35
Булочки	Круглый противень для пиццы		210-230	25-35
Булочки из дрожжевого теста, сладкие	Круглый противень для пиццы		200-220	15-25

* Установите форму непосредственно на вращающуюся подставку.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Вы хотите использовать формы для выпекания из силикона, стекла, пластмассы или керамики.	Форма должна выдерживать температуру до 250 °С. В таких формах выпечка получится не такой румяной. При включении микроволнового режима можно уменьшить время приготовления, рекомендованное в таблицах.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 минут до истечения установленного времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже и увеличьте время выпекания. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Смазывайте жиром только дно разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог слишком темный.	Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули.	После выпекания оставьте пирог остывать на 5–10 минут в форме, после этого его легче будет вынуть. Если он всё ещё не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её толчёными сухарями.
Вы измерили температуру в духовом шкафу с помощью своего термометра и заметили отклонения от указанных значений.	В заводских условиях температура замеряется в центре печи с помощью специальной контрольной решетки в течение строго установленного времени. Любая посуда и принадлежность влияют на измеряемое значение, поэтому при некоторых измерениях отклонения от нормы будут всегда.
Между формой и решеткой возникают искры.	Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в печи. Если это не помогает, далее выпекайте без микроволн. В этом случае продолжительность выпекания увеличится.

Жарение и гриль

Указания к таблицам

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

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

Посуда

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

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

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

Рекомендации по жарению

Указания

- Используйте для жаркого из мяса и птицы глубокую форму для жарения.
- Проверьте, помещается ли посуда внутри рабочей камеры. Она не должна быть слишком большой.
- Мясо: налейте на дно посуды небольшое количество воды. Для приготовления жаркого добавьте чуть больше жидкости. По истечении половины времени переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в

выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

- Птица: по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните куски мяса.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Указания

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

Говядина

Указания

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

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

Телятина

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

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

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

Свинина

Указания

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

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

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

* Низкая решётка

** Высокая решётка

Баранина

Указание: По истечении половины времени приготовления переверните баранью ногу.

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

Прочее

Указания

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

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

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

* Низкая решётка

** Высокая решётка

Птица

Указания

■ Цыпленка и куриные грудки выкладывайте грудкой вниз. По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления перевернуть.

- Пулярку выкладывайте грудкой вниз. По истечении 30 минут переверните и установите мощность микроволн 180 Вт.
- Половинки и кусочки цыпленка выкладывайте кожей вверх. Переворачивать не требуется.

- Утиные и гусиные грудки выкладывайте кожей вверх. Переворачивать не требуется.

- Гусиные окорочка переворачивайте по истечении половины времени приготовления. Предварительно наколите кожу.
- Окорочка и грудки индейки выкладывайте кожей вниз. По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления перевернуть.

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

Рыба

- Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

Указания

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

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

Рекомендации по жарению в гриле

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



Запеканки, французские запеканки, тосты

Указания

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

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

Запеканки, французские запеканки, тосты	Принадлежности	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Мощность микро-волн, Вт	Время приготовления, мин
Запеканка, сладкая, прим. 1,5 кг	Открытая посуда		140-160	360	25-35
Пикантная запеканка из готовых ингредиентов, прим. 1 кг	Открытая посуда		150-170	600	20-25
Лазанья, свежие продукты	Открытая посуда		200-220	360	25-35

Запеканки, французские запеканки, тосты	Принадлежности	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, прим. 1,1 кг	Открытая посуда		180-200	600	25-30
Тосты запеченные, 4 шт.*			3	-	8-10




* Высокая решётка

Готовые продукты глубокой заморозки

Указания

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

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

Готовые продукты	Принадлежности	Вид нагрева	Температура, °С	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Пицца на тонком тесте*	Вращающаяся подставка		220-230	-	10-15
Пицца на пышном тесте	Вращающаяся подставка	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Минипицца*	Вращающаяся подставка		220-230	-	10-15
Пицца-багет*	Вращающаяся подставка	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Картофель фри	Вращающаяся подставка		220-230	-	8-13
Крокеты*	Вращающаяся подставка		210-220	-	13-18
Жареный картофель, фаршированный картофель	Вращающаяся подставка		200-220	-	25-30
Булочки или багет для разогревания	Низкая решётка		170-180	-	13-18
Рыбные палочки	Вращающаяся подставка		210-230	-	10-20
Палочки и нагеты из цыпленка	Вращающаяся подставка		200-220	-	15-20
Штрудель	Вращающаяся подставка		210-220	180	20-30
Лазанья, прим. 400 г**	Низкая решётка		220-230	600	12-17

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

** Выложите продукты в подходящую жаропрочную посуду.

Контрольные блюда

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

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




Размораживание с микроволнами

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

Приготовление с микроволнами



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

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом



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

Выпекание

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

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

Приготовление на гриле

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







Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001031269

951113