HMT72M420 HMT72M450
Мікрохвильова піч

BOSCH

[uk] Інструкція з використання

uk Зміст

Важливі настанови з безпеки ... 2
Причини пошкоджень ... 4
Встановлення та підключення ... 5
Панель управління ... 5
Приладдя ... 5
Режим мікрохвиль ... 6
Вказівки щодо посуду ... 6
Потужність мікрохвиль ... 6
Регулювання режиму мікрохвиль ... 6
Догляд та очищення ... 7
Очисні засоби ... 7
Таблиця несправностей ... 8
Сервісна служба ... 8
E-номер та FD-номер ... 8
Технічні характеристики ... 8
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки ... 9
Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії ... 9
Вказівки до таблиць ... 9
Розморожування ... 9
Розморожування, розігрівання або приготування продуктів глибокого замороження ... 10
Розігрівання страв ... 10
Готування страв ... 11
Поради щодо режиму мікрохвиль ... 11
Тестові страви відповідно стандарту EN 60705 ... 12
Готування та розморожування з режимом мікрохвиль ... 12

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**

⚠ Важливі настанови з безпеки

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з експлуатації для подальшого використання або передачі наступному користувачеві.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекеру має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Небезпека пожежі!

- Прилад дуже сильно нагрівається. Якщо прилад вбудовано у меблі за декоративними дверцятами, їхнє зачинення може призвести до акумулювання тепла. Експлуатуйте прилад лише при відчинених декоративних дверцятах.
- Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися. Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру. Забороняється відкривати дверцята, якщо з приладу йде дим. Якщо прилад несправний, вимкніть його, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- Прилад дуже сильно нагрівається. Дотримуйтеся настанов щодо мінімальної відстані від приладу в розділі *"Встановлення та підключення"*. Прилад не можна вбудовувати у меблі.
- Використання приладу не за призначенням небезпечне та може призвести до ушкодженя.
  Не допускається сушка продуктів чи

одягу, нагрівання домашнього взуття, подушечок для злаків і ароматичних трав, губок, вологих ганчірок і тому подібного. Наприклад, під час нагрівання можуть загорітися капці або подушечки для злаків і ароматичних трав.Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв.

- Харчові продукти можуть загорітись. Забороняється розігрівати продукти в пластиковій упаковці або упаковці зі спіненого матеріалу.
  Забороняється розігрівати без нагляду продукти у ємностях з пластмаси, паперу або інших легкозаймистих матеріалів. Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль або тривалий час. Дотримуйтесь настанов цієї інструкції з експлуатації.
  Не сушіть продукти в режимі мікрохвиль. Ніколи не розморожуйте та не розігрівайте продукти з низьким вмістом рідини (напр., хліб) на занадто високій потужності мікрохвиль або протягом надто тривалого часу.
- Харчова олія може загорітись. Забороняється розігрівати олію в режимі мікрохвиль.

Вибухонебезпечно!!

Рідина або інші харчові продукти у щільно закупорених ємностях можуть вибухнути. Ніколи не розігрівайте рідину та інші харчові продукти в закупорених ємностях.

Велика небезпека шкоди для здоров'я!!

- При недостатньому очищенні можуть пошкодитися поверхні приладу. Такі пошкодження призводять до мікрохвильового випромінення. Ретельно очищуйте прилад та одразу видаляйте з нього залишки харчових продуктів. Завжди тримайте в чистоті робочу камеру, ущільнення дверцят, власне дверцята та їх фіксатор; див. також розділ *"Догляд та очищення"*.
- Крізь пошкоджені дверцята робочої камери або їх ущільнення може випромінюватися енергія мікрохвиль. Ніколи не користуйтесь приладом, якщо дверцята робочої камери або ущільнювач дверцят пошкоджені. Зверніться до сервісної служби.
- З приладу без кришки корпусу випромінюється енергія мікрохвиль. Ніколи не знімайте кришку корпусу. Для технічного обслуговування або виконання ремонтних робіт зверніться до сервісної служби.

Небезпека ураження електричним струмом!

- Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом. Запобігайте впливу високої температури та вологості на прилад. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.
- Прилад працює під високою напругою. Ніколи не знімайте корпус приладу.

Небезпека опіків!

- Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- Приладдя або посуд сильно нагрівається. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Алкогольні пари можуть спалахнути в гарячій робочій камері. Забороняється готувати страви із великою кількістю рідини, яка містить високий відсоток алкоголю. Застосовуйте лише малі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю. Обережно відчиняйте дверцята приладу.
- Харчові продукти з міцною шкіркою або шкарлупою можуть вибухнути протягом нагрівання або навіть після нього. Забороняється готувати яйця в шкарлупі або розігрівати яйця, зварені круто. Забороняється готувати в приладі ракоподібних та молюсків. При готуванні

яєшні-глазуньї або "яєць у горнятку" потрібно спочатку проштрикнути жовток. При готуванні продуктів з міцною шкарлупою або шкіркою, наприклад, яблук, помідорів, картоплі або ковбасок, шкарлупа може луснути. Проштрикніть перед розігріванням шкарлупу або шкірку.

- Тепло в продуктах дитячого харчування розподіляється нерівномірно. Забороняється розігрівати дитяче харчування у закритих ємностях. Завжди знімайте кришку або соску. Після розігрівання добре струсніть або перемішайте. Перед тим як давати дитині їжу, перевірте температуру продукту.
- Розігріта їжа віддає тепло. Посуд може нагрітися. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Якщо продукт герметично запакований, упаковка може луснути. Завжди дотримуйтесь вказівок, зазначених на упаковці. Завжди виймайте страви з робочої камери за допомогою прихватки.

Небезпека опіку!

- Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. Обережно відчиняйте дверцята приладу. Не підпускайте дітей до приладу.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.
- Під час розігрівання рідини може статися затримка закипання. Це означає, що рідина досягла температури кипіння, а типові бульбашки ще не здіймаються. Вже при незначному струшуванні посуду гаряча рідина може збігти й розбризкатись. При розігріванні рідини завжди кладіть у ємність ложку. Таким чином можна уникнути затримання закипання.

Небезпека травмування!

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Непридатний посуд може тріснути. В ручках та кришках порцелянового або керамічного посуду можуть бути невеликі отвори, що ведуть до порожнин. Рідина, що потрапила у таку порожнину, може призвести до розтріскування посуду. Застосовуйте лише посуд, придатний для готування в мікрохвильовій печі.
- У режимі мікрохвиль використання посуду та ємностей з металу може призвести до утворення іскор. Прилад пошкоджується. Ніколи не використовуйте ємності з металу в режимі мікрохвиль.

Причини пошкоджень

Увага!

- Дуже забруднене ущільнення: Якщо ущільнення дуже забруднене, дверцята приладу не закриваються належним чином. З часом це може пошкодити панелі меблів, розташованих поряд. Завжди тримайте ущільнення чистим.
- Режим мікрохвиль без страв: Експлуатація приладу без страв у робочій камері призводить до перенавантаження. Ніколи не вмикайте прилад без продуктів у робочій камері. Винятком є короткочасна тестова перевірка у приладі посуду для приготування, див. розділ "Мікрохвильова піч, посуд".
- Попкорн для мікрохвильової печі: Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль. Експлуатуйте прилад максимум на 600 Вт. Завжди кладіть попкорн у скляну тарілку. Скло може "підстрибувати" від перенавантаження.
- Рідина під час готування не повинна проливатися всередині приладу на приводний механізм підставки, що обертається. Слідкуйте за процесом готування. Спочатку встановіть найкоротшу тривалість готування та подовжуйте її за необхідності.
- Забороняється використовувати мікрохвильову піч без підставки, що обертається.
- Виникнення іскор: Метал - напр., ложка в склянці - повинен бути віддалений принаймні на 2 см від стінок духової шафи та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити скло дверцят.
- Алюмінієвий настил: Не застосовуйте в приладі алюмінієві настили. Прилад псується через виникнення іскор.
- Охолодження із відкритими дверцятами: Охолоджувати робочу камеру можна лише закритою. Не затискайте нічого у дверцятах. Навіть якщо дверцята трохи відкриті, це може з часом пошкодити меблі, які знаходяться поруч.
- Конденсат в робочій камері: На віконці дверцят, внутрішніх стінках та дні може збиратися конденсат. Це не впливає на функціональність мікрохвильової печі. Щоб запобігти корозії, завжди витирайте конденсат після кожного приготування.

Встановлення та підключення

Цей прилад призначений лише для використання в домашньому господарстві.

Поставте настільний прилад на рівну міцну підставку (щонайменше на 85 см над підлогою). Вентиляційні отвори на верхньому боці повинні залишатися вільними.

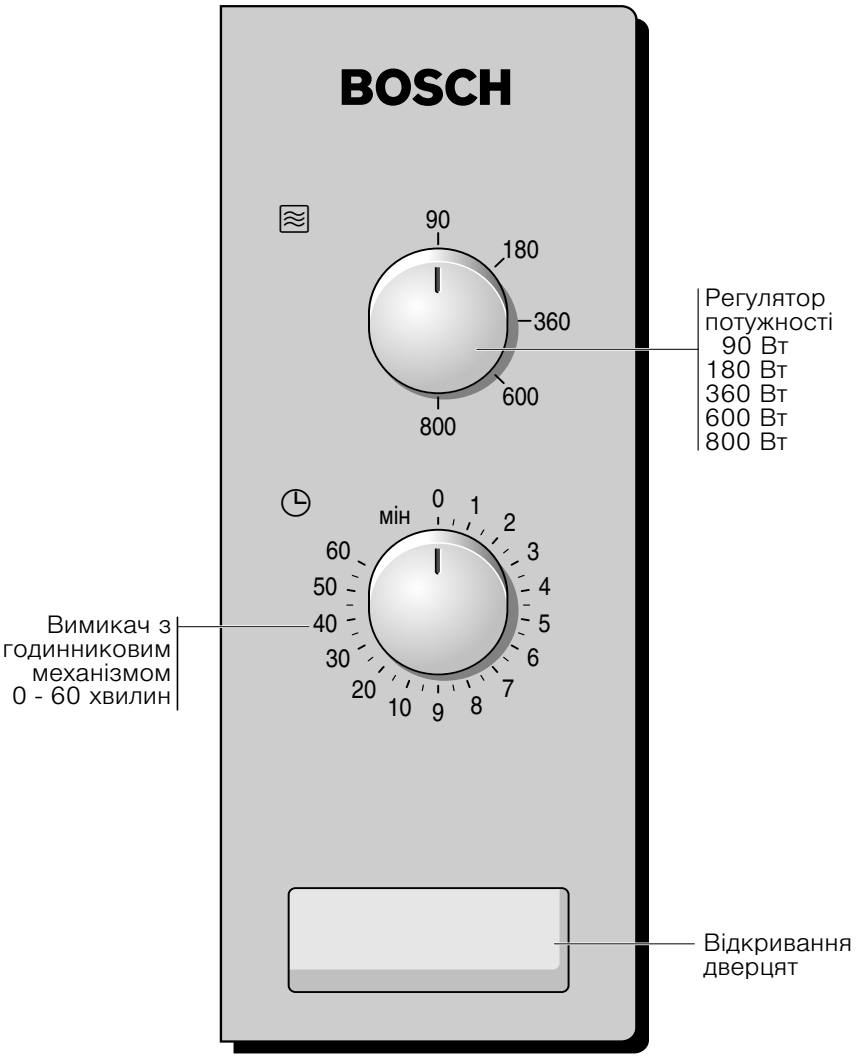
Прилад готовий для приєднання до мережі електропостачання. Підключення може здійснюватись тільки через розетку з захисним [заземлюючим] контактом. Запобіжник розрахований на 10 A (L або B-автомат). Напруга в мережі має відповідати напрузі, зазначеній на фірмовій табличці.

Перенесення розетки або заміну з'єднувального проводу може виконувати лише професійний електрик. Завжди повинен залишатися доступ до штекера приладу.

Не використовуйте багатоконтактні штепселі, колодки штекерних роз'ємів та подовжувачі. При перевантаженні виникає небезпека пожежі.

Вказівка: Ви можете закріпити Вашу мікрохвильову піч безпосередньо на нижній стороні настінної кухонної шафи. Зверніть увагу на спеціальний шаблон для мантажу.

Панель управління



Приладдя

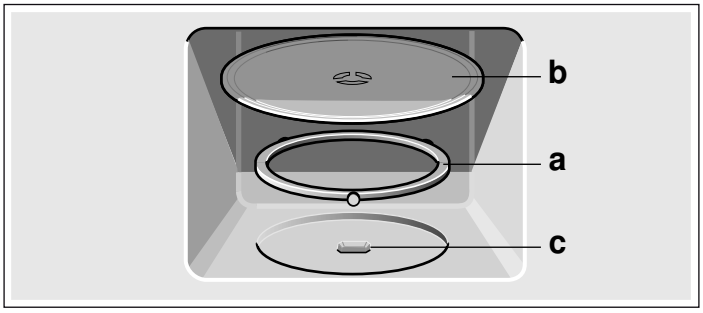
Увага!

Коли виймаєте посуд, стежте за тим, щоб не зсунути підставку, що обертається. Проконтролюйте, щоб вона була зафіксована. Підставка може рухатися по колу ліворуч або праворуч.

Підставка, що обертається

Встановлювати підставку, що обертається, треба так:

1. Покладіть кільце, що обертається, **a** у заглиблення в робочій камері.
2. Зафіксуйте підставку **b** у приводі **c** посередині робочої камери.



Вказівка: Використовуйте прилад лише із встановленою підставкою, що обертається. Проконтролюйте, щоб вона була зафіксована. Підставка може рухатися по колу ліворуч або праворуч.

Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя Ви можете придбати в сервісній службі чи спеціалізованих магазинах. Назвіть, будь ласка, номер HEZ. Широку програму приладдя Ви знайдете у наших проспектах або в Інтернеті. Наявність спеціального приладдя, а також можливість замовлення онлайн залежить від країни. Будь ласка, подивіться інформацію у документах, які Ви отримали під час покупки духової шафи.

Посуд для готування на парі	HEZ 86 D 000

Режим мікрохвиль

Мікрохвилі перетворюються у продуктах у тепло. Тут Ви отримаєте інформацію щодо посуду та режимів роботи мікрохвиль.

Вказівка: У розділі *Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії* Ви отримаєте приклади щодо розтоплювання, розігрівання та готування у мікрохвильовій пічці.

Випробуйте свою мікрохвильову піч. Наприклад, розігрійте чашку води для чаю.

Візьміть велику чашку без золотистого або сріблястого ободка та налийте в неї чайну ложку води. Поставте чашку з водою на підставку, що обертається.

1. Встановіть регулятор потужності на 800 Вт.
2. Встановіть вимикач з годинниковим механізмом на 2 хвилини.

Через 2 хвилини пролунає сигнал. Вода для чаю нагрілася.

Під час чаювання прочитайте ще раз настанови з безпеки на початку інструкції з експлуатації. Вони надзвичайно важливі.

Вказівки щодо посуду

Придатний посуд

Для готування в цьому режимі придатним є жаростійкий посуд зі скла, склокераміки, порцеляни, кераміки або термостійкої пластмаси. Ці матеріали пропускають крізь себе мікрохвилі.

Ви можете використовувати також посуд, в якому будете подавати страву до столу. Таким чином, Вам не потрібно буде перекладати страви. Посуд із золотим або срібним декором використовуйте тільки в тому разі, якщо виробник гарантує, що він придатний для застосування у мікрохвильовій печі.

Непридатний посуд

Непридатним є металевий посуд. Метал не пропускає мікрохвилі. Страви у закритих металевих ємностях залишаються холодними.

Увага!

Виникнення іскор: метал - напр., ложка в склянці - повинен бути віддалений принаймні на 2 см від стінок духової шафи та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити скло дверцят.

Тестування посуду

Ніколи не вмикати режим мікрохвиль, якщо у робочій камері немає страви. Єдиним винятком може бути наступне тестове випробування посуду.

Якщо Ви не впевнені в тому, чи підходить Ваш посуд для готування в режимі мікрохвиль, проведіть таке випробування:

1. Поставте порожній посуд у прилад на час від 30 секунд до 1 хвилини і увімкніть максимальну потужність.
2. Час від часу перевіряйте температуру.

Посуд має залишатися холодним або досягти температури, яка дозволяє доторкнутись рукою.

Якщо посуд гарячий, або виникають іскри, посуд є непридатним.

Потужність мікрохвиль

90 Вт	для розморожування ніжних страв
180 Вт	для розморожування та подальшої обробки
360 Вт	для приготування м'яса та розігрівання ніжних страв
600 Вт	для розігрівання та доведення страв до готовності
800 Вт	для розігрівання рідини

Регулювання режиму мікрохвиль

1. Встановіть регулятор потужності на бажану потужність мікрохвиль.
2. Відрегулюйте тривалість за допомогою вимикача із годинниковим механізмом.

   Вказівка: Коли необхідно менше часу, ніж дві хвилини, спочатку встановіть довший час та одразу поверніть вимикач назад на бажаний час.

Починається зворотній відлік часу встановленої тривалості готування.

Після того як час вийшов, лунає сигнал.

Вказівки

- Якщо Ви відкриваєте дверцята приладу під час роботи, режим мікрохвиль переривається та відлік встановленого часу призупиняється. Після того, як закриються дверцята, робота продовжиться.
- Якщо у таблицях подано дві потужності мікрохвиль та два часу готування, встановіть спочатку перші час та потужність мікрохвиль, а після сигналу — другі.

Зміна тривалості

Це можна зробити у будь-яку хвилину. Тривалість готування можна змінити за допомогою вимикача з часовим механізмом.

Переривання роботи

Робота режиму мікрохвиль завершиться, якщо Ви поставите вимикач із годинниковим механізмом на 0.

Догляд та очищення

Якщо ретельно очищувати мікрохвильову піч та дбати про неї, вона надовго залишиться гарною та функціональною. Тут ми розкажемо, як правильно дбати про Ваш прилад та чистити його.

⚠ Небезпека короткого замикання!!

Забороняється під час очищення використовувати очищувачі високого тиску або пароочищувачі.

⚠ Небезпека опіків!

Забороняється очищувати прилад відразу після вимкнення. Дайте йому охолонути.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Забороняється опускати прилад у воду або чистити струменем води.

Аби не пошкодити різні поверхні невідповідним очисним засобом, дійте згідно з даними у таблиці.

Забороняється використовувати:

- гострі та дряпаючі очисні засоби.
  Це може пошкодити поверхню. Якщо такий засіб все ж потрапляє на передню панель, одразу ж змийте його водою.
- Не використовуйте шкребки для металу або скла для очищення скла на дверцятах приладу,
- шкребки для металу або скла для очищення ущільнень,
- будь-які жорсткі або металеві губки.
  Ретельно промивайте нові губки для миття перед використанням.
- Не використовуйте очисні засоби з високим вмістом етилового спирту.

Очисні засоби

Увага!

Перед очищенням витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному ящику. Почистіть прилад ззовні та у робочій камері вологим рушником та м'яким очисним засобом. Після цього протріть прилад сухим рушником.

Ділянка	Очисні засоби
Передня панель	Гарячий лужний розчин: Протріть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Забороняється використовувати шкребки для скла та металу, засоби для очищення скла.
Передня панель з високоякісної сталі	Гарячий лужний розчин: Протріть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. Після експлуатації одразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білку. Під такими плямами може утворюватися корозія. В сервісній службі або в дилерській мережі можна придбати спеціальні очищувальні засоби для виробів з високоякісної сталі. Забороняється використовувати шкребки для скла та металу, засоби для очищення скла.
Робоча камера з високоякісної сталі	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту: Протріть ганчіркою для посуду та висушіть м'яким рушником. При сильному забрудненні: застосовуйте засіб для очищення духовок, лише коли духова шафа холодна. Найкраще застосовувати губку для високоякісної сталі. Не користуйтеся аерозолем для духових шаф та іншими агресивними мийними засобами або засобами для очищення духовок. Шорсткі подушечки, жорсткі губки та засоби для чищення каструль також не підходять. Ці засоби дряпають поверхню. Ретельно висушіть внутрішні поверхні.
Заглиблення в робочій камері	Якщо серветка мокра: слідкуйте, щоб волога з неї не потрапила через привідний механізм підставки, що обертається, усередину приладу.
Підставка, що обертається, та роликове кільце	Гарячий лужний розчин: Коли Ви знов вставите підставку, що обертається, вона повинна стати правильно на своє місце.
Скло дверцят	Засіб для очищення скла: Протріть ганчіркою для посуду. Забороняється використовувати шкребки для скла.
Ущільнювач	Гарячий лужний розчин: Очистіть ганчіркою для посуду, без тертя. Забороняється використовувати шкребки для скла та металу.

Таблиця несправностей

Дуже часто несправність спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, спробуйте усунути несправність самостійно за допомогою даної таблиці.

Якщо страва вийшла не такою, як Ви очікували, подивіться, будь ласка, у розділі *"Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії"*. Там Ви знайдете багато порад та вказівок щодо готування.

⚠ Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, які виконуються неналежним чином, є небезпечними. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготовлений нами технік сервісної служби.

У деяких випадках Ви можете усунути несправність самостійно.

Що робити у випадку несправності?

Індикація про несправність	Можлива причина	Допомога / вказівка
Прилад не функціонує	Штекер не підключено до мережі електропостачання.	Підключіть прилад до розетки.
	Відключення електроживлення	Перевірте, чи працює кухонна лампа.
	Несправний запобіжник.	Подивіться у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник.
	Помилка в обслуговуванні	Вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Приблизно через 10 секунд увімкніть його знов.
Мікрохвильова піч не працює.	Дверцята зачинені нещільно.	Перевірте, щоб у дверцятах не були затиснуті рештки їжі або сторонні предмети.
	Не встановлений вимикач із годинниковим механізмом.	Встановіть вимикач із годинниковим механізмом.
Страви розігріваються повільніше, ніж раніше	Був встановлений надто низький рівень потужності мікрохвиль.	Оберіть вищий рівень потужності мікрохвиль.
	Страва більша, ніж зазвичай.	Подвійна кількість – подвійний час.
	Страви були холодніші, ніж звичайно.	Час від часу перемішуйте або перевертайте страви
Підставка, що обертається, видає звук дряпання або притирання.	У зону механізму підставки, що обертається, потрапило сміття або сторонні предмети.	Почистіть кільце, що обертається, та заглиблення у робочій камері.
Робота режиму мікрохвиль переривається без очевидної причини.	Несправність мікрохвильової печі.	Якщо ця помилка виникає знов, зателефонуйте до сервісної служби.

Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба стане Вам у нагоді. Ми завжди знайдемо вірне рішення, щоб уникнути непотрібного виклику техніка.

E-номер та FD-номер

Коли звертаєтесь до сервісної служби, завжди повідомляйте їй номер виробу (E-Nr.) та номер виготовлення (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковане обслуговування. Фірмову табличку із номерами Ви знайдете у духовій шафі праворуч, коли відчините дверцята приладу. Для того щоб не шукати довго у разі потреби, Ви можете занести сюди дані Вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

E-Nr.	FD-Nr.

Сервісна служба ☏

Зверніть увагу, що виклик техніка сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

Цей прилад відповідає нормам EN 55011 або CISPR 11. Продукт групи 2, клас B.

Група 2 означає, що мікрохвилі застосовуються з метою підігрівання харчових продуктів. Клас B означає, що прилад придатний для використання у середовищі приватного домашнього господарства.

Технічні характеристики

Вхідна напруга	AC 220-230 V, 50 герц
Енерговитрати	1270 ватт
Максимальна вихідна потужність	800 ватт
Частота мікрохвиль	2450 МГц
Запобіжник	10 A
Габарити (ВхШхГ)	
- приладу	290 мм x 461 мм x 351 мм
- робочої камери	194 мм x 290 мм x 300 мм
Перевірено Спілкою німецьких електротехніків (VDE)	так
Знак відповідності CE	так

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.

Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії

Тут Ви знайдете великий вибір страв та оптимальні параметри для них. Ми розповімо Вам, яка потужність мікрохвиль найкраще пасує для Вашої страви. Поради щодо посуду та готування Вашої страви.

Вказівки до таблиць

У наступних таблицях Ви знайдете різноманітні можливості для готування та параметри встановлення мікрохвильової печі.

Значення часу, які надаються в таблицях, є орієнтовними. Вони залежать від посуду, а також від якості, температури та властивостей продуктів.

В таблицях зазвичай вказано діапазон часу готування. Встановіть спочатку найкоротший час, а в разі потреби - подовжте його.

Може так статися, що Ви маєте продукти в інших кількостях, ніж це зазначено в таблицях. Для цього існує таке емпіричне правило:
Подвійна кількість - майже подвійна тривалість,
половина кількості - половина тривалості готування.

Завжди ставте посуд на підставку, що обертається.

Розморожування

Вказівки

- Покладіть заморожені продукти у відкритій ємності на підставку, що обертається.
- Ніжні шматки м'яса, такого, як напр. стегенця та крильця курчат, а також жирні краї печені можна прикрити алюмінієвою фольгою. Фольга не повинна торкатися стінок духової шафи. Після перебігу половини встановленого часу розморожування фольгу можна зняти.
- Під час розморожування м'яса та птиці утворюється рідина. При кожному перевертанні зливайте її і в жодному разі не використовуйте воду повторно та не допускайте, щоб вона потрапляла на інші продукти.
- Між тим страви 1-2 рази перевернути або перемішати. Великі шматки потрібно перевернути декілька разів.
- Розморожені продукти залиште ще на 10-20 хвилин при кімнатній температурі для того, щоб температура продукту стала рівномірною. Після цього з птиці можна вийняти нутрощі. М'ясо можна також обробляти, навіть якщо воно ще містить маленьку заморожену серцевину.

Розморожування	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівка
М'ясо, великий шматок яловичини, телятини або свинини (із кісткою або без)	800 г	180 Вт, 15 хв. + 90 Вт, 10-20 хв.	-
	1 кг	180 Вт, 20 хв. + 90 Вт, 15-25 хв.	
	1,5 кг	180 Вт, 30 хв. + 90 Вт, 20-30 хв.	
М'ясо, великим шматком або порційними шматками, яловичина, телятина або свинина	200 г	180 Вт, 2 хв. + 90 Вт, 4-6 хв.	Під час перевертання відділяйте розморожені частини одну від одної
	500 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 5-10 хв.	
	800 г	180 Вт, 8 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	
Фарш, змішаний	200 г	90 Вт, 10 хв.	Заморозьте якомога тоншим шаром кілька разів переверніть та вийміть частки м'яса, які вже розморозились
	500 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	
	800 г	180 Вт, 8 хв. + 90 Вт, 10-20 хв.	
Птиця або птиця у порційних шматках	600 г	180 Вт, 8 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	-
	1,2 кг	180 Вт, 15 хв. + 90 Вт, 20-25 хв.	
Рибне філе, рибні котлети або стейки	400 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	Відокремлюйте розморожені частини
Овочі, напр., горох	300 г	180 Вт, 10-15 хв.	-
Фрукти, напр., малина	300 г	180 Вт, 7-10 хв.	Час від часу обережно перемішуйте, відділяйте розморожені частини одну від одної
	500 г	180 Вт, 8 хв. + 90 Вт, 5-10 хв.	
Розтопіть масло	125 г	180 Вт, 1 хв. + 90 Вт, 2-3 хв.	Повністю зніміть упаковку
	250 г	180 Вт, 1 хв. 90 Вт, 3-4 хв. +	
Хліб, цілий буханець	500 г	180 Вт, 6 хв. + 90 Вт, 5-10 хв.	-
	1 кг	180 Вт, 12 хв. + 90 Вт, 10-20 хв.	
Пиріг, з несоковитою начинкою, напр., пиріг зі здобного тіста	500 г	90 Вт, 10-15 хв.	Лише для пирогів без глазурі, вершків або крему, відокремлюйте скибочки пирога
	750 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 10-15 хв.	
Пиріг з соковитою начинкою, напр., фруктовий пиріг, сирний пиріг	500 г	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 15-20 хв.	Лише для пирогів без глазурі, вершків або желатину.
	750 г	180 Вт, 7 хв. + 90 Вт, 15-20 хв.	

Розморожування, розігрівання або приготування продуктів глибокого замороження

Вказівки

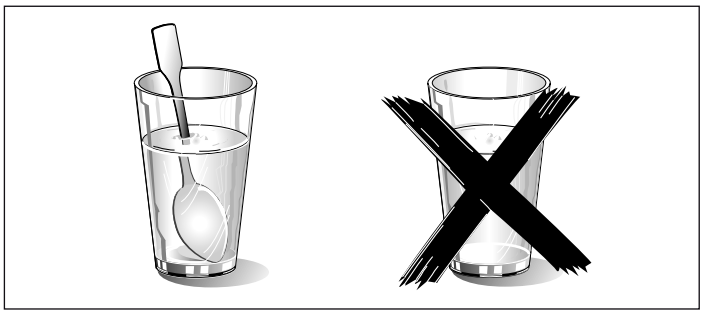
- Зніміть обгортку з готової страви. У посуді, який придатний для використання у мікрохвильовій печі, такі страви розігріватимуться швидше та рівномірніше. Швидкість розігріву різних компонентів Вашої страви може бути неоднаковою.
- Пласкі страви розігріються швидше, ніж високі. Тому їх слід розподіляти максимально рівномірно у посуді. Не нашаровуйте продукти один на інший.
- Завжди накривайте страви. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для вашого посуду, візьміть для цього тарілку, або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах.
- Страву потрібно 2-3 рази перемішати або перевернути.
- Після нагрівання залиште Вашу страву всередині на 2-5 хвилин для повного вирівнювання температури.
- Завжди користуйтеся прихваткою або рукавицею, коли виймаєте посуд.
- Готування в мікрохвильовій печі зберігає особливий смак страв. Тому сіль та спеції використовуйте у невеликій кількості.

Розморожування, розігрівання або приготування глибокозаморожених продуктів	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівки
Меню, порційні страви, напівфабрикати (2-3 компоненти)	300-400 г	600 Вт, 8-11 хв.	-
Суп	400 г	600 Вт, 8-10 хв.	-
Рагу	500 г	600 Вт, 10-13 хв.	-
Шматки м'яса в соусі, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 хв.	При перемішуванні відділяйте шматочки м'яса один від одного.
Риба, напр., шматочки філе	400 г	600 Вт, 10-15 хв.	Додайте трохи води, лимонного соку або вина.
Запіканка, напр., лазанья, канелоні	450 г	600 Вт, 1015 хв.	-
Гарнір, напр., рис, макарони	250 г	600 Вт, 2-5 хв.	Додайте трохи рідини
	500 г	600 Вт, 8-10 хв.	
Овочі, напр., горох, броколі, морква	300 г	600 Вт, 8-10 хв.	Додайте у посуд води, щоб вона вкрила дно.
	600 г	600 Вт, 14-17 хв.	
Шпинат у вершках	450 г	600 Вт, 11-16 хв.	Тушкуйте без додавання води

Розігрівання страв

⚠ **Небезпека опіку!**

Під час розігрівання рідини може статися затримка закипання. Це означає, що рідина досягла температури кипіння, а типові бульбашки ще не здіймаються. Тоді навіть при незначному струсі ємності гаряча рідина може раптово закипіти та розбризкатися. Під час розігрівання рідини завжди ставте у ємність ложку. Це дозволить уникнути затримки закипання.



Увага!

Метал - напр., ложка в склянці - повинен бути віддалений принаймні на 2 см від стінок духової шафи та внутрішньої сторони дверцят. Іскри можуть пошкодити скло дверцят.

Вказівки

- Зніміть обгортку з готової страви. У посуді, який придатний для використання у мікрохвильовій печі, такі страви розігріватимуться швидше та рівномірніше. Швидкість розігріву різних компонентів Вашої страви може бути неоднаковою.
- Завжди накривайте страви. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для вашого посуду, візьміть для цього тарілку або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах.
- Для повного розігріву страву треба декілька разів перемішати або перевернути. Слідкуйте за температурою.
- Після нагрівання залиште Вашу страву всередині на 2-5 хвилин для повного вирівнювання температури.
- Завжди користуйтеся прихваткою або рукавицею, коли виймаєте посуд.

Розігрівання страв	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівки
Меню, порційні страви, напівфабрикати 2-3 компоненти)	350-500 г	600 Вт, 4-8 хв.	-
Напої	150 мл	800 Вт, 1-2 хв.	Покладіть ложку в склянку, не перегрівайте алкогольні напої; час від часу перевіряйте
	300 мл	800 Вт, 2-3 хв.	
	500 мл	800 Вт, 3-4 хв.	
Дитяче харчування, напр., пляшечка з молоком	50 мл	360 Вт, прибл. ½ хв.	Без соски або кришки. Після розігрівання завжди добре потрусіть. Обов'язково контролюйте температуру!
	100 мл	360 Вт, прибл. 1 хв.	
	200 мл	360 Вт, 1½ хв.	
Суп, 1 чашка/тарілка	200 г	600 Вт, 2-3 хв.	-
Суп, 2 чашки/тарілки	400 г	600 Вт, 4-5 хв.	-
М'ясо в соусі	500 г	600 Вт, 8-11 хв.	Відділіть шматки м'яса один від одного

Розігрівання страв	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівки
Рагу	400 г	600 Вт, 6-8 хв.	-
	800 г	600 Вт, 8-11 хв.	-
Овочі, 1 порція	150 г	600 Вт, 2-3 хв.	Додайте трохи рідини
Овочі, 2 порції	300 г	600 Вт, 3-5 хв.	

Готування страв

Вказівки

- Пласкі страви розігріються швидше, ніж високі. Тому їх слід розподіляти максимально рівномірно у посуді. Не нашаровуйте продукти один на інший.
- Готуйте страви в закритому посуді. Якщо Ви не маєте відповідної кришки для вашого посуду, візьміть для цього тарілку, або спеціальну фольгу для застосування в мікрохвильових печах.
- Готування в мікрохвильовій печі зберігає особливий смак страв. Тому сіль та спеції використовуйте у невеликій кількості.
- Після термообробки залиште страву всередині на 2 -5 хвилин для повного вирівнювання температури.
- Завжди користуйтеся прихваткою або рукавицею, коли виймаєте посуд.

Готування страв	Вага	Потужність мікрохвиль (ватт), тривалість (хв.)	Вказівки
М'ясний рулет	750 г	600 Вт, 20-25 хв.	Готуйте відкритим
Курча, ціла тушка, свіже, патране	1,2 кг	600 Вт, 25-30 хв.	Переверніть через 1/2 часу готування
Овочі, свіжі	250 г	600 Вт, 5-10 хв.	Поріжте овочі на шматочки однакового розміру; на кожні 100 г овочів додайте по 1-2 ст.л. води; час від часу помішуйте
	500 г	600 Вт, 10-15 хв.	
Картопля	250 г	600 Вт, 8-10 хв.	Поріжте картоплю на шматочки однакового розміру; на кожні 100 г додайте по 1-2 ст.л. води; час від часу помішуйте
	500 г	600 Вт, 11-14 хв.	
	750 г	600 Вт, 15-22 хв.	
Рис	125 г	800 Вт, 5-7 хв. + 180 Вт, 12-15 хв.	Додайте подвійну кількість рідини
	250 г	800 Вт, 6-8 хв. + 180 Вт, 15-18 хв.	
Солодкі страви, напр., пудинг (розчинний)	500 мл	600 Вт, 6-8 хв.	Протягом готування 2-3 рази добре перемішайте пудинг збивачкою
Фрукти, компот	500 г	600 Вт, 9-12 хв.	-

Поради щодо режиму мікрохвиль

Ви не знаходите жодних вказівок щодо установок для приготованої порції страви.	Подовжуйте або скорочуйте час готування за цим основним правилом: Подвійна кількість = майже подвійний час, половина вказаної кількості = вдвічі зменшений час.
Страва стала надто сухою.	Наступного разу встановлюйте менший час готування або обирайте нижчу потужність мікрохвиль. Накривайте страву кришкою та додавайте до неї більше рідини.
Після закінчення часу готування страва не розморозилась, не гаряча або не готова.	Встановіть більший час готування. Більша кількість продуктів та вищі страви потребують більше часу.
Після закінчення часу готування краї страви перегріті, але середина ще не готова.	Протягом готування перемішуйте страву та обирайте наступного разу нижчу потужність та більшу тривалість.
Після розморожування птиця або м'ясо готові зовні, але не розморожені всередині.	Наступного разу обирайте нижчу потужність мікрохвиль. При розморожуванні великих порцій перевертайте їх кілька разів.

Конденсат

На склі дверцят, внутрішніх стінах та на нижній стінці може утворюватися конденсат. Це не є несправність. Функціонування мікрохвильової печі від цього не погіршується. Після готування витріть конденсат.

Тестові страви відповідно стандарту EN 60705

Якість та функціональність мікрохвильових приладів перевіряються контрольними інстанціями на основі цих страв.

Згідно з нормою EN 60705, IEC 60705 або DIN 44547 та EN 60350 (2009)

Готування та розморожування з режимом мікрохвиль

Готування з режимом мікрохвиль

Страва	Потужність мікрохвиль, Вт, тривалість, хв.	Вказівка
Омлет, 565 г	600 Вт, 5 хв. + 180 Вт, 20-25 хв.	Поставте форму Pyrex 22 x 17 см на підставку, що обертається.
Бісквіт	600 Вт, 7-9 хв.	Поставте форму Pyrex Ø 22 см на підставку, що обертається.
М'ясний рулет	600 Вт, 22-27 хв.	Поставте прямокутну форму Pyrex 28 см на підставку, що обертається.

Розморожування з режимом мікрохвиль

Страва	Потужність мікрохвиль, Вт, тривалість, хв.	Вказівка
М'ясо	180 Вт, 5 хв. + 90 Вт, 12-15 хв.	Поставте пластмасове блюдо, пристосоване для мікрохвильової печі, Ø 22 см на підставку, що обертається.

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

9001305696

(01)
970329