

BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



HBC84K523

BOSCH

902145

Содержание

Указания по технике безопасности	5
Перед монтажом	5
Указания по Вашей безопасности	5
Указания по технике безопасности при использовании микроволн	8
Причины повреждений	10
Ваш новый духовой шкаф	12
Панель управления	12
Кнопки и индикация	13
Регулятор температуры	14
Ручка выбора режима работы	14
Рабочая камера	15
Принадлежности	15
Перед первым использованием	18
Установка текущего времени	18
Нагревание рабочей камеры	18
Предварительная чистка принадлежностей	19
Настройка духового шкафа	19
Установка режима работы и температуры	19
Микроволны	21
Указания по посуде	21
Мощность микроволн	22
Установка	23

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

Данная инструкция по эксплуатации распространяется также на модели HBC84K553, HBC84K563.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Комбинированный режим с использованием микроволн	24
Установка	24
Режим последовательного включения микроволн различной мощности	26
Установка	26
Программы автоматического приготовления . .	28
Настройка	28
Размораживание и приготовление в автоматическом режиме	30
Установка функций времени	35
Таймер	35
Продолжительность	36
Время окончания	38
Текущее время	40
Блокировка для безопасности детей	41
Изменение базовых установок	42
Автоматическое защитное отключение	44
Чистка и уход	45
Чистящие средства	46
Чистка стекол дверцы	48
Чистка стеклянного колпака	51
Что делать при неисправности	53
Таблица неисправностей.	53
Замена лампы в рабочей камере	55
Замена уплотнителя дверцы	57
Сервисная служба	58

Содержание

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	59
Экономия электроэнергии	59
Экологичная утилизация	59
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	60
Размораживание, разогрев и приготовление с использованием микроволн	61
Рекомендации по использованию микроволн	68
Пироги и выпечка	69
Рекомендации по выпеканию	73
Жарение и приготовление на гриле	74
Рекомендации по жарению и приготовлению на гриле	84
Запеканки, гратины, тосты	84
Блюда глубокой заморозки	86
Контрольные блюда	88
Акриламид в продуктах питания	90

Для того чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия, прочтите данную инструкцию по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашего компактного духового шкафа с микроволновым режимом.

В настоящей инструкции по эксплуатации Вы найдете важные указания по технике безопасности, познакомьтесь с отдельными компонентами Вашего нового прибора. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить его в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки принадлежностей. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы – на страницах настоящей инструкции приведена информация, с помощью которой Вы сможете самостоятельно устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!



Указания по технике безопасности

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять Вашим духовым шкафом.

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение должен производить только уполномоченный квалифицированный специалист. Неисправности, связанные с неправильным подключением, не попадают под действие гарантийных обязательств.

Установка и подключение

Обратите, пожалуйста, внимание на специальную инструкцию по монтажу.

Указания по Вашей безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте духовой шкаф только для приготовления пищи из пригодных для этого продуктов.

Как взрослые, так и дети не должны пользоваться прибором без присмотра,

- если они не могут управлять прибором по причине своего физического или психического состояния,
- или если они не обладают достаточными для этого знаниями и опытом.

Не позволяйте детям играть с прибором.

Горячая рабочая камера

Опасность ожога!

Никогда не прикасайтесь к горячим поверхностям нагревательных приборов и бытовых кухонных приборов.

Запрещается прикасаться к горячим внутренним поверхностям духового шкафа и к нагревательным элементам.

Осторожно открывайте дверцу духового шкафа, так как из прибора может выходить горячий пар. Не подпускайте детей к горячему прибору.

Опасность пожара!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу.

При появлении дыма в рабочей камере не открывайте сразу дверцу прибора. Выключите духовой шкаф. Выньте вилку прибора из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ожога!

Не готовьте блюда с использованием большого количества крепких алкогольных напитков. Пары алкоголя могут воспламениться в рабочей камере. Используйте крепкие алкогольные напитки лишь в небольшом количестве и осторожно открывайте дверцу духового шкафа.

Горячие принадлежности

Опасность ожога!

При извлечении из духового шкафа горячих принадлежностей всегда используйте прихватки.

Поврежденная дверца прибора или дверной уплотнитель

Опасно для здоровья!

Никогда не пользуйтесь прибором, если повреждена его дверца или уплотнитель дверцы. В противном случае возможен выход энергии микроволн наружу.

Снова пользоваться прибором можно только после его ремонта.

Ржавые поверхности

Опасно для здоровья!

Неудовлетворительная чистка со временем может привести к коррозии поверхностей прибора. Возможен выход энергии микроволн наружу. Регулярно чистите прибор.

Открытый корпус

Опасность поражения электрическим током!
Не вскрывайте корпус прибора. Прибор работает под высоким напряжением.

Опасно для здоровья!
Никогда не снимайте корпус прибора. Он защищает от выхода наружу энергии микроволн.

Высокая температура и влажность в помещении

Опасность короткого замыкания!
Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре и влажности помещения.

Неквалифицированный ремонт

Опасность поражения электрическим током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Ремонт прибора и замена поврежденного соединительного провода должны производиться только специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

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

Указания по технике безопасности при использо- вании микроволн

Приготовление продуктов питания

Опасность возгорания!
Используйте микроволны исключительно для приготовления пищи из пригодных для этого продуктов. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждения. Например, крупяные или пшеничные подушечки при разогревании могут вспыхнуть.

Посуда

Опасность получения травмы!
В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникновении в эти пустоты влаги посуда может треснуть.

Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

Опасность ожога!
Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреваться. Для вынимания посуды и принадлежностей из духового шкафа всегда используйте прихватки.

Мощность и время воздействия микроволн

Опасность возгорания!
Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или слишком длительное время их воздействия. Из-за этого могут вспыхнуть продукты и повредиться прибор. Всегда выбирайте установки, приведенные в инструкции по эксплуатации.

Упаковка

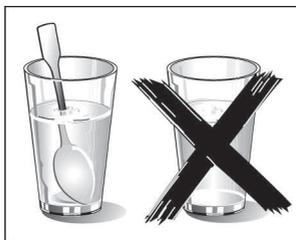
Опасность возгорания!
Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке. Разогревайте продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся материалов только под наблюдением.

Опасность ожога!
Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Руководствуйтесь рекомендациями, приведенными на упаковке.

Напитки

Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможна задержка закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Но при малейшем сотрясении сосуда горячая жидкость может начать бурлить и разбрызгиваться. Чтобы избежать задержки закипания, при разогреве жидкости всегда кладите в сосуд ложку.



Опасность взрыва!

Никогда не разогревайте жидкость в плотно закрытой посуде.

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки.

Детское питание

Опасность ожога!

Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему.

Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру разогретого питания.

Продукты с жесткой кожей или кожицей

Опасность ожога!

Нельзя варить яйца в скорлупе. Не разогревайте в приборе яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюскам и ракообразным. При приготовлении яичницы-глазуньи или варке яиц в стеклянной посуде нужно проколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожей или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Поэтому перед приготовлением таких продуктов проколите кожуру или кожицу.

Сушка продуктов

Опасность возгорания!
Не сушите продукты в микроволновом режиме.

Продукты с низким содержанием воды

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

Растительное масло

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

Причины повреждений

Противень, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа

Не ставьте на дно духового шкафа принадлежности или посуду, не выстилайте его алюминиевой фольгой.
При этом возникает аккумуляция тепла. Изменяется время приготовления блюд, и может быть повреждено эмалевое покрытие.

Алюминиевые миски

Не используйте в приборе алюминиевые миски. Вы можете повредить прибор в результате возникающего искрения.

Вода в горячей рабочей камере

Никогда не лейте воду в горячую рабочую камеру. При этом образуется водяной пар. Из-за перепада температур может быть повреждено эмалевое покрытие.

Влажные продукты питания

Не следует длительное время хранить в закрытом духовом шкафу влажные продукты питания. Может быть повреждено эмалевое покрытие.

Не храните в приборе приготовленные блюда. Это может привести к коррозии.

Фруктовый сок

При выпекании очень сочных фруктовых пирогов не кладите тесто на противень толстым слоем. Фруктовый сок, капающий с противня на дно рабочей камеры, оставляет на нем пятна, которые невозможно удалить.

Охлаждение духового шкафа с открытой дверцей

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой дверцей. Если при недостаточно плотном закрывании дверцы остается хотя бы узкая щель, то со временем это может привести к повреждению соседних кухонных шкафов.

Сильно загрязненный уплотнитель дверцы

Если уплотнитель дверцы духового шкафа сильно загрязнен, дверца не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнитель дверцы всегда оставался чистым.

Использование дверцы духового шкафа в качестве опоры

Никогда не вставайте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа. Не ставьте на нее посуду или принадлежности.

Транспортировка прибора

Не поднимайте и не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

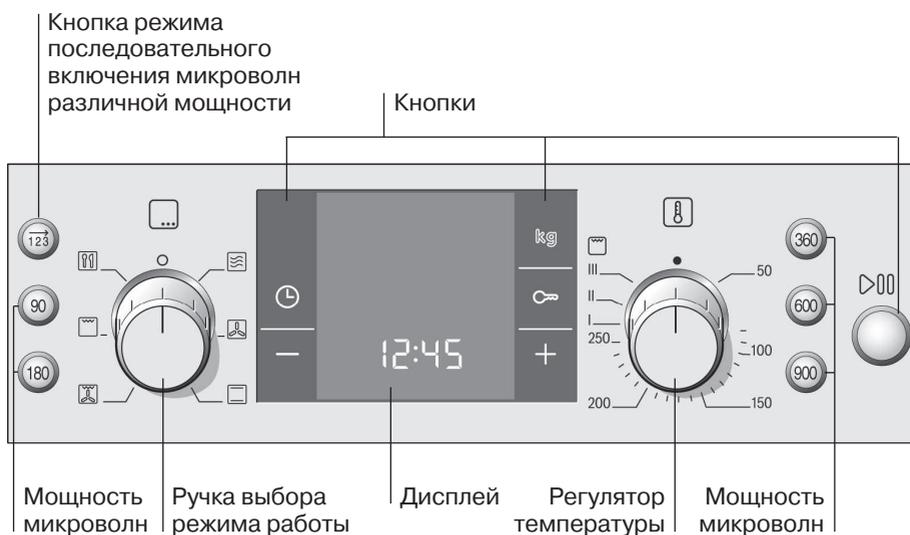
Включение микроволнового режима без продуктов питания

Включайте микроволновый режим только при наличии в рабочей камере продуктов. Включение микроволнового режима без продуктов может привести к перегрузке прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. указания по использованию посуды).

Ваш новый духовой шкаф

В этой главе Вы познакомитесь с Вашим новым прибором. Мы расскажем Вам о панели управления и ее отдельных элементах. Вы получите информацию о рабочей камере прибора и принадлежностях.

Панель управления



Ручки переключателей

Ручки переключателей могут утапливаться. Чтобы зафиксировать или освободить ручку, нажмите на нее в нулевом положении.

Кнопки

Под кнопками расположены сенсоры. Сильно нажимать на кнопку не нужно. Просто прикоснитесь к символу на кнопке.

Исключение: кнопка режима последовательного включения микроволн различной мощности и кнопки мощности микроволн являются обычными нажимными кнопками.

Кнопки и индикация

Кнопками можно установить различные функции. На дисплее отображаются установленные значения.

Кнопки	Применение
	Выбор режима последовательного включения микроволн различной мощности
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
 Килограмм	Выбор веса в программах
 Функции времени	Выбор таймера  , продолжительности  , времени окончания  , текущего времени 
 Блокировка для безопасности детей	Включение и выключение блокировки панели управления
- Минус	Уменьшение установленного значения
+ Плюс	Увеличение установленного значения
 Старт/пауза	Короткое нажатие = запуск/остановка режима Продолжительное нажатие = отмена режима

Чтобы узнать, какая именно функция времени высвечивается на переднем плане, посмотрите на символ, заключенный в скобках [].
Исключение: для текущего времени символ  горит только во время изменения.

Регулятор температуры

С помощью регулятора температуры можно установить температуру или режим гриля.

Положение	Значение
● Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-250 Диапазон температур	Температура в духовом шкафу, °C
I, II, III Режимы гриля	Режимы гриля  I = режим 1, слабый нагрев II = режим 2, средний нагрев III = режим 3, сильный нагрев

Пока температура духового шкафа не достигла установленного значения, на дисплее горит символ . В режиме приготовления на гриле символ не горит.

Ручка выбора режима работы

С помощью ручки выбора режима работы можно установить вид нагрева.

Положение	Применение
○ Нулевое положение	Духовой шкаф выключен.
 Микроволновый режим	Для установки мощности микроволн.
 Горячий воздух	Для выпекания сдобных пирогов в формах на одном уровне.
 Верхний/нижний жар	Для выпекания и жарения на одном уровне. Особенно хорошо подходит для выпекания пирогов с сочной начинкой (например, ватрушек).
 Гриль с конвекцией	Для приготовления на гриле птицы и больших кусков мяса.
 Гриль	Для приготовления на гриле большого количества небольших плоских продуктов (например, стейков, колбасок).
 Программы	5 программ размораживания. 15 программ приготовления. Вид нагрева и продолжительность приготовления устанавливаются в зависимости от веса продукта.

Рабочая камера

Охлаждающий вентилятор

Ваш духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором.

Охлаждающий вентилятор включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. В противном случае духовой шкаф перегреется.

После выключения прибора охлаждающий вентилятор еще некоторое время продолжает работать.

Указания:

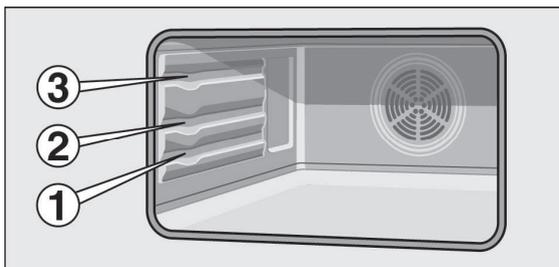
В микроволновом режиме духовой шкаф не нагревается. Тем не менее, охлаждающий вентилятор включается. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.

На внутренней поверхности стекла дверцы, внутренних стенках и дне прибора может образовываться конденсат. Это нормальное явление, оно не оказывает негативного влияния на функции микроволн. После завершения приготовления сотрите конденсат с внутренних поверхностей прибора.

Лампа в духовом шкафу включается только после нажатия кнопки .

Принадлежности

Принадлежности можно устанавливать в рабочей камере духового шкафа на 3 уровнях.



При нагревании принадлежности могут деформироваться. Деформация исчезает после охлаждения, она не оказывает никакого влияния на функции принадлежностей.

Принадлежности Вы можете приобрести в Сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HEZ/HMZ.

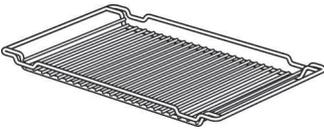


Универсальный противень HEZ862000

для приготовления большого жаркого, сухих и сочных пирогов, запеканок.

Он служит также для защиты от брызг, когда при приготовлении на гриле Вы размещаете мясо непосредственно на решетке. Для этого установите универсальный противень на уровень 1.

Задвигайте универсальный противень в духовой шкаф до упора скосом к дверце прибора.



Решетка

для посуды, форм для пирогов, жаркого и приготовления на гриле.

Решетка может устанавливаться выпуклой частью как вверх , так и вниз .

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине.

Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу Вы найдете в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент и возможность заказа специальных принадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

HEZ861000
Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.
Задвигайте противень в духовой шкаф до упора скосом к дверце прибора.

HEZ863000 Стекланный противень	Для приготовления большого жаркого, сочных пирогов и запеканок. Он служит также для защиты от брызг, когда при приготовлении на гриле Вы размещаете мясо непосредственно на решетке. Для этого установите стекланный противень на уровень 1. Стекланный противень можно использовать также в качестве подставки при приготовлении пищи в микроволновом режиме.
HMZ21GB Стекланная жаровня	Для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для программ автоматического приготовления блюд.
Номера артикулов для заказа товаров в Сервисной службе	Для Вашего бытового прибора Вы можете дополнительно купить в Сервисной службе, специализированном магазине или в Интернет-магазине (в некоторых странах) специальные средства для чистки прибора и ухода за ним, а также принадлежности. При этом указывайте соответствующий № артикула.
Салфетки для ухода за поверхностями из нержавеющей стали, № артикула 311134	Уменьшают отложение грязи. Благодаря пропитке специальным маслом обеспечивают оптимальный уход за поверхностями из нержавеющей стали.
Гель для чистки духового шкафа с грилем, № артикула 463582	Для чистки рабочей камеры. Гель не имеет запаха.
Салфетка из микрофибры с ячеистой структурой, № артикула 460770	Особенно подходит для чистки чувствительных поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. В ходе работы салфетка из микрофибры удаляет жидкие и содержащие жир загрязнения.
Блокиратор дверцы, № артикула 612594	Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть дверцу духового шкафа. Устанавливается на различные типы дверец. Выполняйте указания инструкции, прилагаемой к блокиратору дверцы.

Перед первым использованием

В этой главе Вы прочтете о том, что следует сделать перед тем, как начинать готовить в Вашем приборе.

Сначала прочтите главу «Указания по технике безопасности».

Установка текущего времени

После подключения на дисплее загорятся символ  и четыре нуля. Установите текущее время.

1. Нажмите кнопку .
На дисплее высвечивается время 12:00 ч.
2. Установите текущее время с помощью кнопки **+** или **-**.

Через несколько секунд установленное текущее время автоматически принимается.

Нагревание рабочей камеры

Для устранения запаха нового прибора нагревайте пустой и закрытый духовой шкаф. Оптимальным для этого является режим верхнего/нижнего жара  при 240°C.

Проследите, чтобы в рабочей камере не остались упаковочные материалы.

Проветривайте кухню, пока духовой шкаф нагревается.

1. С помощью ручки выбора режима работы установите режим верхнего/нижнего жара .
2. С помощью регулятора температуры установите температуру 240°C.
3. Нажмите кнопку .

Через час выключите духовой шкаф. Для этого поверните ручку выбора режима работы в нулевое положение.

Предварительная чистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно почистите принадлежности с использованием мыльного раствора и мягкой тряпки.

Настройка духового шкафа

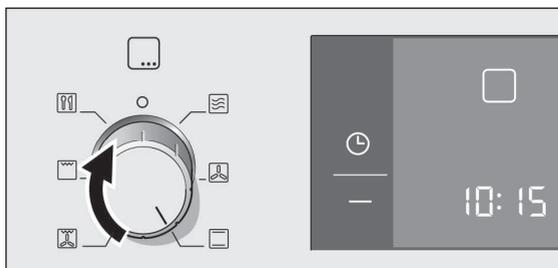
У Вас есть различные возможности настройки духового шкафа. Ниже мы объясним Вам, как установить нужный режим работы, температуру или режим гриля.

Вы можете установить продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа (см. главу «Установка функций времени»).

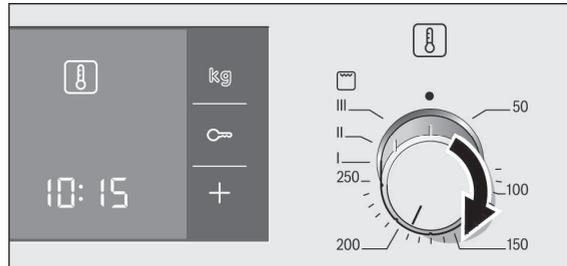
Установка режима работы и температуры

Пример на рисунке: верхний/нижний жар, 190°C.

1. Установите вид нагрева с помощью ручки выбора режима работы.



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



3. Нажмите кнопку . Духовой шкаф начинает нагреваться.

Выключение духового шкафа

Изменение установок

Поверните ручку выбора режима работы в нулевое положение.

Вы можете в любое время изменить режим работы и температуру или режим гриля с помощью соответствующей ручки.

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 посуде

Рекомендуемая посуда

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

Сервировочная посуда также подходит для микроволнового режима. В этом случае Вам не нужно будет перекладывать блюдо из одной посуды в другую.

Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно, только если изготовитель посуды гарантирует ее пригодность для микроволнового режима.

Непригодная посуда

Металлическая посуда не пригодна для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде пища остается холодной.

Внимание! Следите за тем, чтобы металл, например, ложка в стакане, был на расстоянии не менее 2 см от стенок рабочей камеры и внутренней стороны дверцы, так как из-за искрения возможно повреждение внутреннего стекла дверцы.

Проверка пригодности посуды

Включать микроволновый режим с пустой посудой запрещается.

Единственным исключением является описанный ниже тест посуды на пригодность.

Если Вы не уверены в том, что данная посуда подходит для микроволнового режима, произведите следующую проверку.

Поставьте пустую посуду на 0,5-1 минуту в прибор при максимальной мощности микроволн. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или чуть теплой. Если посуда сильно нагревается, или возникает искрение, то она непригодна для использования в микроволновом режиме.

Мощность микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить нужную мощность микроволн.

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

После нажатия на одну из этих кнопок загорается индикатор выбранной Вами мощности микроволн.

Указание

Мощность микроволн 900 Вт Вы можете установить максимум на 30 минут, все остальные значения мощности – до 90 минут.

Установка

Пример: мощность микроволн 600 Вт, продолжительность 17 минут.

1. Установите ручку выбора режима работы на .
2. Нажмите кнопку нужной мощности микроволн. Загорается индикатор выбранной мощности микроволн и отображается предлагаемая продолжительность приготовления.
3. С помощью кнопок + или – установите продолжительность приготовления.
4. Нажмите на кнопку .

Включается микроволновый режим. Начинается отсчет установленной продолжительности.

По истечении установленной продолжительности

Раздается звуковой сигнал. Микроволновый режим завершен. Установите ручку выбора режима работы в нулевое положение. Звуковой сигнал можно досрочно отключить кнопкой .

Открытие дверцы прибора при включенном микроволновом режиме

Микроволновый режим прерывается. После закрытия дверцы нажмите на кнопку . Прибор продолжит работу.

Изменение продолжительности

Вы можете в любой момент изменить продолжительность с помощью кнопки + или –.

Изменение мощности микроволн

Нажмите другую кнопку мощности микроволн. С помощью кнопки + или – установите продолжительность. Нажмите на кнопку .

Отмена микроволнового режима

В течение 4 секунд удерживайте кнопку  нажатой и установите ручку выбора режима работы в нулевое положение.

Указание

Если Вы устанавливаете ручку выбора режима работы в положение , на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.

Когда Вы открываете дверцу прибора при включенном микроволновом режиме, вентилятор может продолжать работать.

Комбинированный режим с использованием микроволн

В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. С помощью этого режима можно, например, приготовить мясной рулет. Если Вы подключите микроволны, мясной рулет приготовится быстрее.

Можно подключать любую мощность микроволн. Исключение: 900 Вт.

Подходящие виды нагрева

-  Горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Гриль с конвекцией
-  Гриль

Установка

Пример: мощность микроволн 360 Вт, 17 минут и горячий воздух  190°C.

1. С помощью ручки выбора режима работы установите вид нагрева, а с помощью регулятора температуры установите температуру.
2. Нажмите кнопку нужной мощности микроволн.
На дисплее появляется предлагаемая продолжительность.
3. С помощью кнопки + или – установите продолжительность.
4. Нажмите на кнопку . Включается комбинированный режим. Начинается отсчет установленной продолжительности.

По истечении установленной продолжительности

Раздается звуковой сигнал. Работа прибора в комбинированном режиме завершена. Звуковой сигнал можно досрочно отключить кнопкой .

**Открытие
дверцы прибора
при включенном
комбинированном
режиме**

Комбинированный режим прерывается. После закрытия дверцы нажмите на кнопку ▷00. Прибор продолжит работу в комбинированном режиме.

**Прерывание
комбинированного
режима**

Коротко нажмите на кнопку ▷00. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Снова нажмите на кнопку ▷00. Прибор продолжит работу в комбинированном режиме.

**Изменение
продолжительности**

Вы можете в любой момент изменить продолжительность с помощью кнопки + или –.

**Изменение мощности
микроволн**

Нажмите другую кнопку мощности микроволн. С помощью кнопки + или – установите продолжительность. Нажмите на кнопку ▷00.

**Отмена
комбинированного
режима**

В течение 4 секунд удерживайте кнопку ▷00 нажатой и установите ручку выбора режима работы в нулевое положение.

Режим последовательного включения микроволн различной мощности

В этом режиме Вы можете сделать одну за другой до трех различных установок мощности микроволн и продолжительности их воздействия, и после этого включить прибор.

Посуда

Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволнового режима.

Установка

Установите продолжительность для каждой мощности микроволн.

1. Установите ручку выбора функций в положение .
2. Нажмите на кнопку $\vec{1}$.
На дисплее появляется $\vec{1}$ для первой установки.
3. Установите первое значение мощности микроволн и продолжительность их воздействия.
4. Нажмите на кнопку $\vec{2}$.
На дисплее появляется $\vec{2}$ для второй установки.
5. Установите второе значение мощности микроволн и продолжительность их воздействия.
6. Нажмите на кнопку $\vec{3}$.
На дисплее появляется $\vec{3}$ для третьей установки.
7. Установите третье значение мощности микроволн и продолжительность их воздействия.
8. Нажмите на кнопку \vec{D} .

По истечении общей продолжительности	Включается режим последовательного включения микроволн различной мощности. На дисплее появляется первая установка. Начинается отсчет продолжительности первой установки.
Изменение установки	Раздается звуковой сигнал. Режим последовательного включения микроволн различной мощности завершен. Вы можете досрочно выключить звуковой сигнал с помощью кнопки  .
Открывание дверцы при включенном режиме	Изменение установок возможно только до запуска режима. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится номер нужной установки, теперь Вы можете изменить в ней мощность микроволн и продолжительность их воздействия.
Приостановка режима	Режим прерывается. После закрывания дверцы опять нажмите на кнопку  . Прибор продолжит работу в установленном режиме.
Отмена режима	Коротко нажмите на кнопку  . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите на кнопку  . Прибор продолжит работу в установленном режиме.
Вызов продолжительности	Удерживайте кнопку  нажатой в течение прим. 4 секунд и установите ручку выбора режима работы в нулевое положение.
Указание	
Однократно нажмите на кнопку  . Можно комбинировать один вид нагрева с режимом последовательного включения микроволн различной мощности. Установите сначала вид нагрева.	

Программы автоматического приготовления

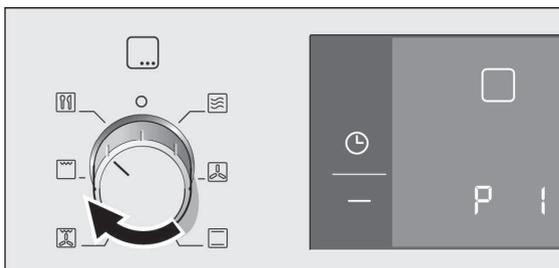
С помощью программ автоматического приготовления готовить блюда очень просто. Вы выбираете программу и вводите вес Вашего блюда. Автоматическая программа обеспечивает оптимальные установки. Вы можете выбрать одну из 20 программ.

Настройка

Если программа выбрана, выполните настройки духового шкафа. Регулятор температуры должен стоять в нулевом положении.

Пример на рисунке: пирог из дрожжевого теста (программа 2) весом 1 кг.

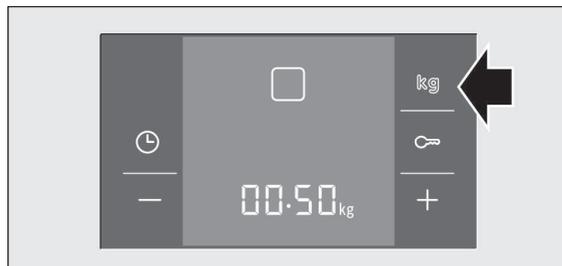
1. Ручку выбора режима работы установите в положение . На дисплее появляется программа №1.



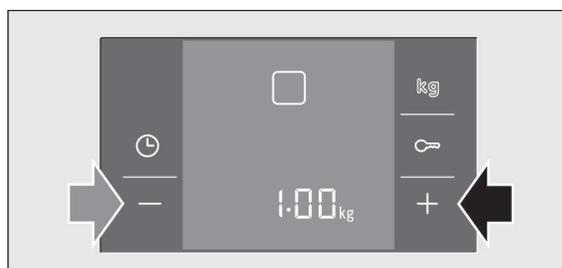
2. Кнопкой + или – выберите номер программы.



3. Нажмите на кнопку **kg**.
На дисплее появляется предлагаемое значение веса 0,50 кг.



4. Установите вес кнопкой **+** или **-**.



5. Нажмите на кнопку **▷|||**.
Программа начинает выполняться. Начинается обратный отсчет продолжительности программы, а символ **▷|||** закрывается в скобки.

Программа завершена

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее высвечивается 00:00.

Установите ручку выбора режима работы в нулевое положение. Духовой шкаф выключается.

Вы можете досрочно выключить звуковой сигнал с помощью кнопки **▷|||**.

Изменение программы

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

Отмена программы

Удерживайте кнопку **▷|||** нажатой в течение прим. 4 секунд и установите ручку выбора режима работы в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Изменение продолжительности и времени окончания

После запуска программы автоматического приготовления изменить продолжительность и время окончания уже нельзя.

Размораживание и приготовление в автоматическом режиме

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

Для программ автоматического приготовления всегда используйте пригодную для микроволнового режима посуду (например, из стекла или стеклокерамики) или универсальный противень. При этом обратите внимание на указания по принадлежностям в таблице программ.

Положите продукт в холодную рабочую камеру.

Таблицу с указанием подходящих продуктов, диапазоном веса и нужных принадлежностей Вы найдете ниже.

Установка веса за пределами указанного диапазона невозможна.

Через некоторое время после начала приготовления некоторых блюд Вы услышите звуковой сигнал. Переверните продукт на другую сторону или помешайте его.

Размораживание

Замораживайте и храните продукты при температуре -18°C , разложив по возможности плоско и разделив на порции.

Положите замороженный продукт на плоскую посуду, например, на стеклянную или фарфоровую тарелку.

Чувствительные и выступающие части продукта закройте небольшими кусочками алюминиевой фольги, благодаря этому Вы избежите их преждевременного пригорания. Проследите, чтобы алюминиевая фольга не касалась стенок рабочей камеры.

После размораживания оставьте продукт еще на 10-90 минут для выравнивания температуры.

При размораживании мяса, птицы или рыбы образуется жидкость. При переворачивании продукта на другую сторону выливайте ее. Она ни в коем случае не должна использоваться или соприкасаться с другими продуктами.

Свинину, говядину и баранину сначала кладите в посуду жирной стороной вниз.

Размораживайте хлеб только в необходимом количестве. Он быстро черствеет.

После переворачивания удалите уже размороженный фарш.

Целую птицу сначала кладите в посуду вниз грудкой, кусочки птицы – стороной с кожей. Прикройте крылышки и ножки небольшими кусочками алюминиевой фольги.

Накрывайте алюминиевой фольгой у целой рыбы – хвостовые плавники, у рыбного филе – края, у рыбных котлет – выступающие концы.

Номер программы	Пригодные продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежность, уровень установки	
Размораживание				
1	Хлеб целиком***	Пшеничный хлеб, пшенично-ржаной хлеб, хлеб из муки грубого помола	0,20- 1,50	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
2	Пирог, сухой*	Сдобные пироги без глазури, пироги из дрожжевого теста	0,20- 1,50	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
3	Мясной фарш****	Фарш из говядины, баранины, свинины	0,20- 1,00	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
4	Птица целиком**	Курица, утка	0,70-2,00	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
5	Рыба целиком**	Форель, треска	0,20- 1,20	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
*	Сигнал для переворачивания на другую сторону по истечении половины времени размораживания.			
**	Сигнал для переворачивания на другую сторону по истечении 1/3 и 2/3 времени размораживания.			
***	Сигнал для переворачивания на другую сторону по истечении 2/3 времени размораживания.			
****	Сигнал для переворачивания.			

Приготовление

Овощи

Свежие овощи: порезать на кусочки одинакового размера. Добавить 2 столовые ложки воды на 100 г овощей.

Замороженные овощи: подходят только бланшированные, а не предварительно сваренные овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. Добавить 1-2 столовые ложки воды на 100 г овощей. К шпинату и краснокочанной капусте воду не добавлять.

После завершения программы дайте овощам постоять еще примерно 5 минут.

Картофель

Отварной картофель: порежьте на кусочки одинакового размера. На 100 г картофеля добавьте 2 столовые ложки воды и немного соли.

После завершения программы дайте картофелю постоять еще примерно 5 минут. Предварительно вылейте образовавшуюся воду.

Рис

Не используйте рис для варки в пакете. При приготовлении риса возникает сильное пенообразование. Устанавливайте вес брутто (без жидкости).

Добавляйте к рису 2-2,5 объема жидкости.

После завершения программы дайте рису постоять еще примерно 5-10 минут.

Рыба

Филе рыбы, свежее: добавить 1-3 столовые ложки воды или лимонного сока.

Номер программы	Пригодные продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежность, уровень установки	
Приготовление				
6	Овощи, свежие*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,2-1,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
7	Овощи, замороженные*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,2-1,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
8	Отварной картофель*	Нерассыпчатый, слабо рассыпчатый и рассыпчатый картофель	0,2-1,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
9	Рис, длиннозерный рис*		0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
10	Тушеное филе свежей рыбы	Филе щуки, трески, морского окуня, сайды, судака	0,2-1,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1

* Сигнал для перемешивания по истечении половины времени приготовления.

Комбинированное приготовление

Пицца

Используйте предварительно обжаренную, замороженную пиццу.

Птица

Кладите курицу в посуду грудкой вниз.

Кладите кусочки курицы в посуду стороной с кожей вверх.

Готовьте грудку индейки без кожи. Добавьте к грудке индейки 100-150 мл жидкости. После переворачивания на другую сторону при необходимости добавьте еще 50-100 мл жидкости.

После завершения программы дайте грудке индейки постоять еще 10 минут.

Мясо

Готовьте ростбиф, сначала положив его в посуду жирной стороной вниз.

Жаркое из говядины, телятины, баранины и свинины: жаркое должно покрывать дно посуды на две трети. Добавьте к мясу для жаркого 50 мл жидкости. После переворачивания на другую сторону при необходимости добавьте еще 50-100 мл жидкости.

К мясному рулету добавьте 50-100 мл жидкости.

После завершения программы дайте жаркому постоять еще 10 минут.

Номер программы	Пригодные продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежность, уровень установки	
Комбинированное приготовление				
11	Пицца, глубокой заморозки	Пицца с тонким коржом, готовая	0,30-0,50	Универсальный противень, уровень 1
12	Лазанья болоньезе, глубокой заморозки		0,40-1,00	Открытая посуда, решетка, уровень 1
13	Курица, свежая***	Курица целиком	0,80-1,80	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
14	Кусочки курицы, свежей	Куриные окорочка, половинки курицы	0,40-1,20	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
15	Грудка индейки, свежая*	Грудка индейки без кожи	0,80-2,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
16	Говядина тушеная, свежая**		0,80-2,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
17	Ростбиф, свежий*	Ростбиф толщиной 5-6 см	0,80-2,00	Открытая посуда, решетка, уровень 1
18	Жаркое из свинины, свежей*	Жаркое из шеи без костей, рулет	0,80-2,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
19	Баранья нога, свежая*	Баранья нога без костей	0,80-2,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
20	Мясной рулет	Толщиной прим. 8 см	0,80-1,50	Закрытая посуда, решетка, уровень 1

* Сигнал для переворачивания на другую сторону по истечении половины времени приготовления.

** Сигнал для переворачивания на другую сторону по истечении 1/3 и 2/3 времени приготовления.

*** Сигнал для переворачивания на другую сторону по истечении 2/3 времени приготовления.

Установка функций времени

Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. При этом на дисплее могут гореть все символы функций времени. Скобки [] подскажут Вам, какую именно функцию в настоящий момент Вы можете менять.

Выбранную функцию времени Вы можете изменять при помощи кнопок + или -, пока соответствующий ей символ заключен в скобки.

Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издает характерный звуковой сигнал, и Вы можете услышать, что установленная продолжительность или время таймера истекли.

1. Нажмите кнопку  один раз.
На дисплее высвечиваются символы функций времени, символ  заключен в скобки.
2. Установите время таймера кнопками + и -.
Предлагаемое значение при нажатии кнопки + = 10 минут.
Предлагаемое значение при нажатии кнопки - = 5 минут.

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На индикаторе загорится символ  и начнется обратный отсчет установленного времени таймера. Все остальные символы функций времени гаснут.

По истечении времени таймера

Раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется 00:00. Звуковой сигнал можно досрочно отключить кнопкой .

Изменение времени таймера

Измените время таймера кнопками + или -. Через несколько секунд установка будет принята.

Отмена установленного времени таймера

Запрос настроек времени

Кнопкой — установите таймер на 00:00. Через несколько секунд изменение будет принято. Таймер при этом выключится.

Если установлено несколько функций времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Показания таймера высвечиваются на переднем плане. Символ  заключен в скобки, отображается обратный отсчет времени таймера.

Чтобы запросить время таймера , продолжительность , время окончания , или текущее время , нажимайте на кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Продолжитель- ность

Вы можете установить продолжительность приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленной продолжительности духовой шкаф автоматически выключается. Это значит, что для выключения шкафа Вам больше не нужно отвлекаться, и нежелательного увеличения времени приготовления не произойдет.

Пример на рисунке: продолжительность приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью ручки выбора режима работы.
2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Дважды нажмите на кнопку . На дисплее высвечивается 00:00. Символы функций времени светятся, символ  заключен в скобки.



4. Установите продолжительность приготовления с помощью кнопки + или –.
Предлагаемое значение при нажатии кнопки + = 30 минут.
Предлагаемое значение при нажатии кнопки – = 10 минут.



5. Нажмите на кнопку .
На дисплее начнется обратный отсчет продолжительности приготовления и загорается символ . Все остальные символы функций времени гаснут.

По истечении установленной продолжительности

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее высвечивается 00:00.

Трижды нажмите на кнопку . Вы можете установить новую продолжительность приготовления с помощью кнопки + или –.

Или один раз нажмите на кнопку  и установите ручку выбора режима работы в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Изменение продолжительности

Измените продолжительность с помощью кнопки + или –. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите на кнопку .

Отмена продолжительности

Установите продолжительность приготовления на 00:00 с помощью кнопки –. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено.

Если установлен таймер, то сначала нажмите на кнопку .

Запрос установок времени

Если установлено несколько функций времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ функции времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить время таймера , продолжительность , время окончания , или текущее время , нажимайте на кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Время окончания

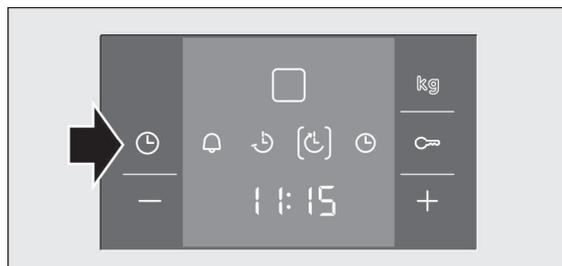
Вы можете перенести время, к которому блюдо должно быть готово, на более позднее. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени.

Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром и настроить прибор таким образом, чтобы блюдо было готово к обеду.

Следите за тем, чтобы продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго и не портились.

Пример на рисунке: сейчас 10:30 ч, продолжительность приготовления 45 минут, блюдо должно быть готово к 12:30 ч.

1. Установите вид нагрева с помощью ручки выбора режима работы.
2. Установите температуру с помощью регулятора температуры.
3. Дважды нажмите на кнопку .
4. Установите продолжительность приготовления с помощью кнопки **+** или **-**.
5. Нажмите на кнопку . Символ  заключен в скобки. На дисплее появится время, к которому блюдо будет готово.



6. С помощью кнопки + или – установите более позднее время окончания.



7. Нажмите на кнопку .

Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На дисплей выводится время, к которому блюдо должно быть готово, символ  заключен в скобки. Символы  и  гаснут.

Когда духовой шкаф включится, символ  будет взят в скобки, и начнется обратный отсчет продолжительности приготовления. Символ  гаснет.

По истечении продолжительности приготовления

Раздается звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее высвечивается 00:00.

Трижды нажмите на кнопку . Вы можете установить новую продолжительность приготовления с помощью кнопки + или –.

Или один раз нажмите на кнопку  и установите ручку выбора режима работы в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Изменение времени окончания

Измените время окончания кнопками + или –. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала дважды нажмите на кнопку .

Нельзя изменять время окончания, если продолжительность приготовления уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

Отмена времени окончания

Установите время окончания на текущее время при помощи кнопки **−**. Через несколько секунд установка будет принята. Духовой шкаф начнет работать. Если установлен таймер, то сначала дважды нажмите кнопку **⏸**.

Запрос установок времени

Если установлено несколько функций времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ функции времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить время таймера **⏸**, продолжительность **⏱**, время окончания **⏲**, или текущее время **⌚**, нажимайте на кнопку **⏸** до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Текущее время

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ **⌚** и четыре нуля. Установите текущее время.

1. Нажмите на кнопку **⌚**.
На дисплее высвечивается 12:00.

2. Установите текущее время кнопками **+** и **−**.

Через несколько секунд установленное текущее время принимается.

Изменение текущего времени

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Нажмите кнопку **⌚** четыре раза.
На дисплее высвечиваются символы функций времени, символ **⌚** заключен в скобки.

2. Измените текущее время кнопками **+** и **−**.

Через несколько секунд установленное время принимается.

Отключение индикации текущего времени

Вы можете выключить индикацию текущего времени. Как это сделать, описано в разделе «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 текущее время можно устанавливать и при включенной блокировке для безопасности детей.

Включение блокировки для безопасности детей

Необходимые условия: не должна быть установлена продолжительность приготовления, и ручка выбора режима работы должна находиться в нулевом положении.

Прикоснитесь к кнопке ∞ прим. на 4 секунды.

На дисплее появляется символ ∞.
Блокировка для безопасности детей включена.

Выключение блокировки для безопасности детей

Прикоснитесь к кнопке ∞ прим. на 4 секунды.

На дисплее погаснет символ ∞.
Блокировка для безопасности детей выключена.

Блокировка для безопасности детей в программах автоматического приготовления

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

Изменение базовых установок

Ваш прибор имеет различные базовые установки. Эти установки Вы можете изменить на более удобные.

Базовая установка	Установка 0	Установка 1	Установка 2	Установка 3
с1 Длительность сигнала Длительность сигнала по истечении продолжительности приготовления.	–	ок. 10 с	ок. 2 мин*	ок. 5 мин
с2 Индикация текущего времени Индикация текущего времени на дисплее выключенного духового шкафа.	только во время работы	всегда*	–	–
с3 Продолжение работы Способ продолжения работы духового шкафа после открывания и закрывания дверцы.	после закрывания дверцы: продолжить работу кнопкой  *	автоматически после закрывания дверцы	–	–
с4 Время ожидания до принятия установки	–	ок. 2 с	ок. 5 с*	ок. 10 с
с5 Рабочее напряжение	220-230 В*	230-240 В	–	–
с6 Восстановление заводских установок Отмена всех изменений и возврат к заводским установкам.	нет*	да	–	–

* Заводская установка

Духовой шкаф должен быть выключен.

- 1.** Прикоснитесь к кнопке \ominus прим. на 4 секунды. На дисплее появляется текущая базовая установка для длительности сигнала, например $с\ 1\ 2$ для установки 2.
- 2.** Измените базовую установку кнопками $+$ и $-$.
- 3.** Подтвердите изменение кнопкой \ominus . На дисплее появляется следующая базовая установка. Кнопкой \ominus можно перейти на любой уровень и изменить значение кнопками $+$ или $-$.
- 4.** Для завершения прикоснитесь к кнопке \ominus прим. на 4 секунды.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время изменить базовые установки снова.

Автоматическое защитное отключение

Автоматическое защитное отключение активируется, если Вы в течение нескольких часов не изменяли настройки прибора. Нагрев духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

При активации автоматического отключения

Раздается звуковой сигнал. На дисплее загорается F8.

Нагрев духового шкафа прекращается.

Установите ручку выбора режима работы в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Отмена автоматического отключения

Для предотвращения нежелательной активации автоматического защитного отключения следует установить продолжительность приготовления. Духовой шкаф работает, пока не истечет время приготовления.

Чистка и уход

При тщательном уходе и чистке Ваш духовой шкаф надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. Ниже мы объясним Вам, как правильно чистить Ваш прибор и ухаживать за ним.



Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте паровые очистители или очистители высокого давления для чистки Вашего прибора.



Опасность ожога!

Не следует проводить чистку прибора сразу же после выключения. Прибор должен охладиться.

Указания

Незначительные различия в цвете передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.

Тени на стекле дверцы, похожие на разводы, на самом деле являются отраженным светом лампы в духовом шкафу.

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, Вы можете легко устранить. Добавьте в чашку воды несколько капель лимонного сока. Положите в чашку ложку, чтобы предотвратить задержку закипания. Нагревайте воду в течение 1-2 минут при максимальной мощности микроволн.

Чистящие средства

Чтобы не повредить различные поверхности прибора в результате неправильного использования чистящих средств, обратите внимание на данные таблицы.

Не используйте

- едкие и абразивные чистящие средства,
- скребки для чистки металлических и стеклянных поверхностей для чистки стекол дверцы,
- скребки для чистки металлических и стеклянных поверхностей для чистки уплотнителя дверцы,
- стальные мочалки и жесткие губки.

Перед использованием новую хозяйственную тряпку из целлюлозы тщательно простирайте.

Зона чистки

Чистящие средства

Передняя панель
духового шкафа

Горячий мыльный раствор:
почистите с помощью мягкой тряпки, а затем вытрите насухо.

Не используйте скребки для чистки металлических и стеклянных поверхностей.

Нержавеющая сталь

Горячий мыльный раствор:
почистите с помощью мягкой тряпки, а затем вытрите насухо. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. В Сервисной службе или в специализированном магазине можно приобрести специальное средство для чистки изделий из нержавеющей стали.

Духовой шкаф

Горячий мыльный или уксусный раствор:
почистите с помощью мягкой тряпки, а затем вытрите насухо.

При наличии сильных загрязнений:
средство для чистки духовых шкафов, использовать только в остывшем приборе. Лучше всего используйте губку из нержавеющей стали.

Стеклопанель лампы
в духовом шкафу

Горячий мыльный раствор:
почистите с помощью мягкой тряпки.

Зона чистки	Чистящие средства
Стекла дверцы	Средство для чистки стекол: протрите мягкой тряпкой. Не используйте скребок для чистки стекла.
Уплотнитель	Горячий мыльный раствор: почистите с помощью мягкой тряпки. Нельзя тереть. Не используйте скребки для чистки металлических и стеклянных поверхностей.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем почистите с помощью мягкой тряпки или щетки.

Самоочищающаяся поверхность в рабочей камере

Задняя стенка духового шкафа покрыта самоочищающейся эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Иногда большие пятна исчезают только после многократного пользования духовым шкафом.

Важные указания

Никогда не чистите самоочищающуюся поверхность средствами для чистки духовых шкафов. Если средство для чистки духовых шкафов случайно попало на заднюю стенку, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают высокополированный слой.

Небольшое изменение цвета эмали не оказывает влияния на процесс самоочистки.

Чистка дна, верхней и боковых стенок рабочей камеры

Используйте тряпку и теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении лучше всего воспользоваться средством для чистки духовых шкафов. Им можно пользоваться только после того, как духовой шкаф охладился.

Чистка стекол дверцы



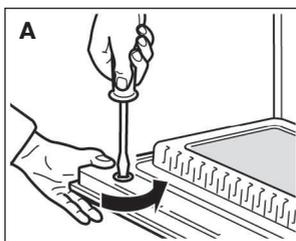
Для достижения лучших результатов чистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.

Опасность ожога!

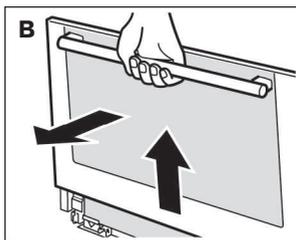
Не следует снимать стекла сразу же после выключения прибора. Духовой шкаф должен охладиться.

Снятие

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. С помощью шлицевой отвертки (ширина рабочего конца 8-11 мм) ослабьте два винта на дверце. При этом держите стекло дверцы рукой (рис. А).



3. Наклоните дверцу и выньте стекло с ручкой движением вверх (рис. В).



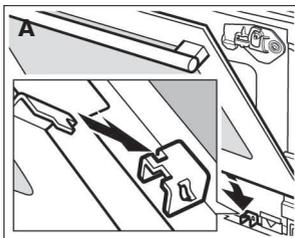
4. Закройте дверцу.

Почистите стекла средством для чистки стекол и мягкой тряпкой.

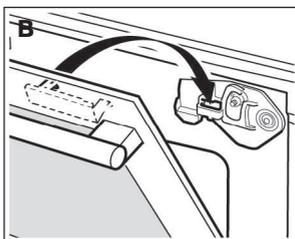
Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребок для чистки стекла.

Установка

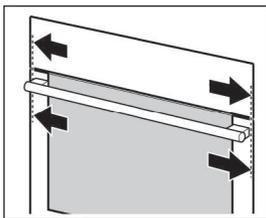
1. Вставьте обеими руками дверное стекло в паз (рис. А).



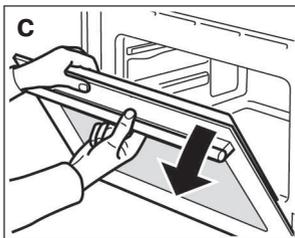
2. Надавите на дверное стекло вниз, слегка приподнимите и навесьте сверху (рис. В).



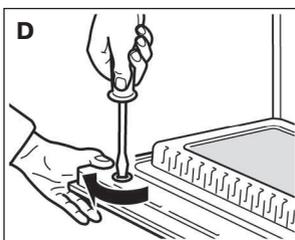
Проследите, чтобы дверное стекло было расположено заподлицо с панелью управления.



3. Откройте дверцу полностью, придерживая стекло рукой (рис. С).



4. Закрутите винты с помощью шлицевой отвертки (ширина рабочего конца отвертки 8-11 мм) и закройте дверцу (рис. D).



Духовой шкаф можно использовать только после того, как стекла будут установлены в соответствие с инструкцией.

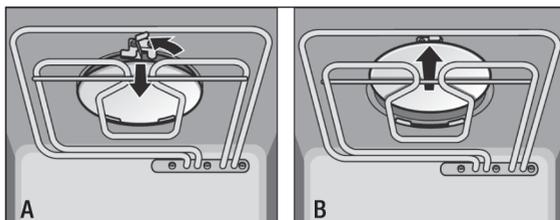
Чистка стеклянного колпака

Снятие

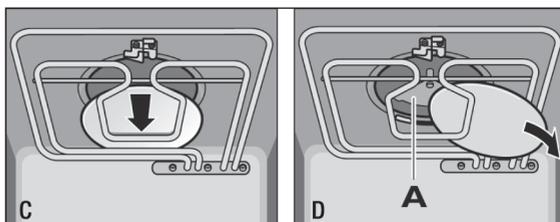
Стекло́нный колпак на верхней стенке рабочей камеры можно снять для чистки.

Внимание! Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Постелите в духовой шкаф кухонное полотенце.
2. Потяните вперед зажим на верхней стенке рабочей камеры (рис. А). Большим пальцем другой руки спереди отожмите стеклянный колпак вниз. Отпустите зажим.
3. Двумя руками сдвиньте колпак вперед и положите его на нагревательный элемент гриля (рис. В).



4. Снова немного сдвиньте его назад (рис. С).
5. Опустите колпак сбоку вниз и выньте его (рис. D).



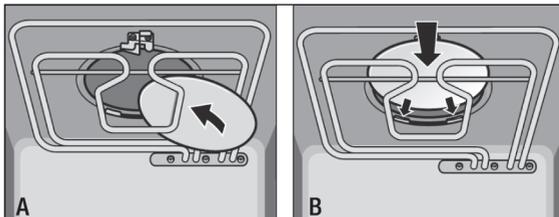
Никогда не дотрагивайтесь до микроволновой антенны (А) и не чистите ее!

При легком загрязнении: промойте стеклянный колпак горячим мыльным раствором.

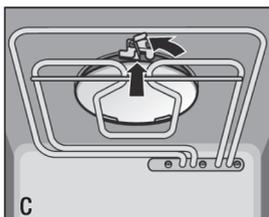
При сильном загрязнении: чистите стеклянный колпак так же, как эмалевые поверхности духового шкафа.

Установка

1. Вставьте колпак гладкой стороной вниз и сдвиньте его на нагревательный элемент гриля (рис. А).
2. Обеими руками сдвиньте колпак назад под две скобы (рис. В).



3. Потяните зажим вперед и нажмите на стеклянный колпак вверх. Отпустите зажим (рис. С).



Выньте кухонное полотенце из духового шкафа.



Ни в коем случае не включайте прибор без стеклянного колпака!

Что делать при неисправности

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

Таблица неисправностей

Если блюдо у Вас получилось не очень удачным, прочтите, пожалуйста, главу «Протестировано для Вас в нашей кухне-студии». Там Вы найдете множество советов и указаний по приготовлению различных блюд.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/ указания
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение напряжения в электросети.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
На дисплее горит ⊕ и четыре нуля.	Отключение напряжения в электросети.	Снова установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается. На дисплее мигает двоеточие.	Духовой шкаф находится в демонстрационном режиме.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и прим. через 20 секунд снова включите. В течение прим. 2 минут нажмите кнопку ∞ и удерживайте ее нажатой ок. 4 секунд, пока двоеточие не перестанет мигать.
На дисплее появляется F8.	Активировалось автоматическое защитное отключение.	Установите ручку выбора режима работы в нулевое положение.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/ указания
Микроволновый режим не включается.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что поверхность уплотнителя чистая. Проверьте, не перекручен ли уплотнитель дверцы.
	Не был включен микроволновый режим.	Нажмите на кнопку  .
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в Сервисную службу. Можно пользоваться прибором без микроволнового режима.
В микроволновом режиме блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Выберите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больше продуктов, чем обычно.	Двойное количество продуктов – почти двойное время приготовления.
	Продукты были холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте продукты.

Сообщения об ошибках

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с ξ , нажмите кнопку \odot . Затем заново установите текущее время. Если сообщение об ошибке появляется снова, вызовите специалиста Сервисной службы.

Следующие неисправности Вы можете устранить самостоятельно.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Способ устранения/ указания
На дисплее появляется сообщение об ошибке «E101» или «E104».	Вышел из строя термодатчик.	Вызовите Сервисную службу. Можно пользоваться только микроволновым режимом.
На дисплее появляется сообщение об ошибке «E010», «E310», «E009» или «E309».	Техническая неисправность.	Вызовите Сервисную службу.



Опасность поражения электрическим током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами Сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Замена лампы в рабочей камере



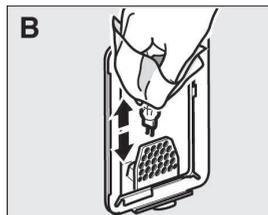
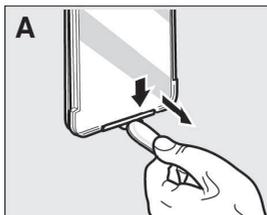
Вы можете заменить лампу в рабочей камере духового шкафа. Термостойкие галогенные лампы 12 В, 20 Вт Вы можете приобрести в Сервисной службе или специализированных магазинах.

Опасность поражения электрическим током!
Никогда не заменяйте лампу в рабочей камере, если прибор включен.
Выньте вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

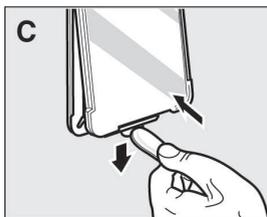
Всегда вынимайте новую галогенную лампу из упаковки только при помощи сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампы.

Последовательность действий

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого откройте колпак рукой снизу. Если стеклянный колпак снимается с трудом, используйте ложку (рис. А).
4. Извлеките лампу и замените ее лампой того же типа (рис. В).



5. Установите на место стеклянный колпак (рис. С).



6. Выньте кухонное полотенце. Снова включите предохранитель в блоке предохранителей или вставьте вилку в розетку.

Замена уплотнителя дверцы

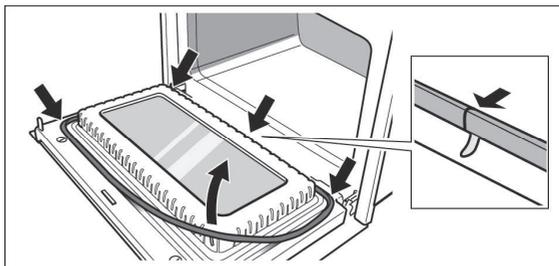
Поврежденный уплотнитель дверцы следует заменить. Запасной уплотнитель Вы можете приобрести в Сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.



Опасно для здоровья!

Никогда не пользуйтесь прибором, если поврежден уплотнитель дверцы. В противном случае возможен выход энергии микроволн наружу. Прибором снова можно будет пользоваться только после надлежащего ремонта.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите старый уплотнитель дверцы.
3. На уплотнителе дверцы закреплены 5 крючков. С помощью этих крючков навесьте новый уплотнитель на дверцу духового шкафа.



Указание. Имеющееся внизу посередине место стыка концов уплотнителя дверцы обусловлено конструктивными особенностями прибора.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Сервисной службы Вы найдете в гарантийном талоне.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Типовая табличка с номерами находится в паспорте духового шкафа.

Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, впишите сюда данные прибора и телефонный номер Сервисной службы прямо сейчас.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Сервисная служба ☎

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса B.

Принадлежность к группе 2 означает, что микроволны предназначены для нагрева пищевых продуктов.

Принадлежность к классу B означает, что прибор предназначен для бытового использования.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе Вы найдете рекомендации о том, как в процессе выпекания и жарения можно сэкономить электроэнергию, и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах инструкции по эксплуатации.

Используйте темные, лакированные черные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается.

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

Экологичная утилизация



Утилизируйте упаковку в соответствии с предписаниями по охране окружающей среды.

Данный прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment – WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов на территории Европейского союза.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы укажем Вам, какой вид нагрева и какая температура или мощность микроволн лучше всего подходят для выбранного блюда. В нашей таблице можно найти указания, какие следует использовать принадлежности, и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, Вы получите советы по выбору посуды и приготовлению.

Указания

Значения в таблице действительны только для установки в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, только если это указано в таблицах. Перед началом приготовления удалите из духового шкафа все лишние принадлежности.

Покрывайте принадлежности пергаментной бумагой только после предварительного разогрева.

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

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности Вы можете приобрести через Сервисную службу или в специализированном магазине.

Всегда используйте прихватки, когда достаете горячие принадлежности или посуду из рабочей камеры.

Размораживание, разогрев и приготовление с использованием микроволн

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

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

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

Количество приготавливаемых продуктов может отличаться от указанного в таблице. В этом случае действует общее правило: двойное количество – время приготовления увеличивается почти вдвое, половинное количество – время приготовления наполовину уменьшается.

Поставьте решетку или стеклянный противень на уровень 1. Размещайте посуду точно по центру решетки или противня. В этом случае Ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой посуде на решетку.

Нежные части, например, ножки и крылышки цыпленка или жирные крайние части жаркого можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться стенок прибора. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.

В процессе размораживания продукты следует 1-2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При переворачивании удалите образующуюся при размораживании жидкость.

Оставьте размороженные продукты еще на 10-60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

Размораживание	Вес	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Мясо куском (говядина, телятина или свинина, с костями или без)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Несколько раз переверните.
	1 кг	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20-30 мин	
	1,5 кг	180 Вт, 25 мин + 90 Вт, 25-30 мин	
Мясо кусочками (говядина, телятина или свинина)	200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4-6 мин	При переворачивании кусочков мяса отделите их друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10-15 мин	Во время размораживания несколько раз переверните, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
	1 кг	180 Вт, 13 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Птица или кусочки птицы	600 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 13-18 мин	Время от времени переворачивайте.
	1,2 кг	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Утка	2 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 30-40 мин	Несколько раз переверните.
Гусь	4,5 кг	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 60-80 мин	Переворачивайте через каждые 20 мин. Удаляйте жидкость, образовавшуюся при размораживании.
Рыбное филе, рыбные котлеты или кусочки рыбы	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Размороженные кусочки отделяйте друг от друга.

Размораживание	Вес	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Рыба целиком	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Время от времени переворачивайте.
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт, 8-13 мин	В процессе размораживания осторожно перемешивайте.
	600 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 8-13 мин	
Фрукты, например, малина	300 г	180 Вт, 7-10 мин	В процессе размораживания осторожно перемешивайте и отделяйте отдельные ягоды друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
Сливочное масло	125 г	90 Вт, 7-9 мин	Предварительно полностью удалите упаковку.
	250 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 3-5 мин	
Хлеб целиком	500 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Время от времени переворачивайте.
	1 кг	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
Пироги, сухие, например, пирог из сдобного теста	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Только для пирогов без глазури, сливок и крема. Куски пирога отделите друг от друга.
	750 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Пироги, сочные, например, фруктовый пирог, творожный торт	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

Размораживание, разогревание или доведение до готовности замороженных полуфабрикатов

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволнового режима они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной скоростью.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в посуде как можно более тонким слоем. При этом продукты не должны перекрывать друг друга.

Полуфабрикаты всегда следует накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

В процессе разогревания и доведения до готовности полуфабрикат следует 2-3 раза перемешать или перевернуть.

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

Для извлечения посуды из духового шкафа всегда используйте рукавицы или прихватки.

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

Размораживание, разогревание или доведение до готовности замороженных полуфабрикатов	Вес	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Готовые блюда, порционные блюда, несколько блюд для одновременного приготовления	300-400 г	600 Вт, 11-15 мин	Полуфабрикат выньте из упаковки; для разогрева накройте.
Супы	400-500 г	600 Вт, 8-13 мин	Закрытая посуда
Айнтопфы (густые супы)	500 г	600 Вт, 10-15 мин	Закрытая посуда
	1 кг	600 Вт, 20-25 мин	
Мясо в соусе, например, гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 мин	Закрытая посуда
	1 кг	600 Вт, 25-30 мин	

Размораживание, разогревание или доведение до готовности замороженных полуфабрикатов	Вес	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Рыба, например, куски филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Накрыть крышкой.
	800 г	600 Вт, 18-23 мин	
Гарниры, например, рис, лапша	250 г	600 Вт, 2-5 мин	Закрытая посуда, добавьте жидкость.
	500 г	600 Вт, 7-10 мин	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 8-12 мин	Закрытая посуда, добавьте 1 столовую ложку воды.
	600 г	600 Вт, 13-18 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Готовьте без добавления воды.

Разогревание полуфабрикатов



Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволнового режима они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной скоростью.

При разогреве жидкости всегда кладите в сосуд ложку, чтобы предотвратить задержку закипания. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении сосуда жидкость может начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.

Полуфабрикаты всегда следует накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

В процессе разогревания полуфабрикат следует несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.

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

Для извлечения посуды из духового шкафа всегда используйте рукавицы или прихватки.

Разогревание полуфабрикатов	Вес	Мощность микроволн, продолжительность	Указания	
Готовые блюда, порционные блюда, несколько блюд для одновременного приготовления	350-500 г	600 Вт, 4-8 мин	Полуфабрикат выньте из упаковки; для разогрева накройте.	
Напитки	150 мл	900 Вт, 1-3 мин	Положите в сосуд ложку. Не перегревайте алкогольные напитки. Следите за процессом разогревания.	
	300 мл	900 Вт, 3-4 мин		
	500 мл	900 Вт, 4-5 мин		
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, 0,5- 1 мин	Бутылочки без сосок или крышек поставьте на дно рабочей камеры; после разогревания хорошо встряхните или перемешайте; обязательно проверьте температуру.	
	100 мл	360 Вт, 1- 1,5 мин		
	200 мл	360 Вт, 1-2 мин		
Суп 1 чашка	175 г	900 Вт, 1,5-2 мин	–	
	2 чашки	по 175 г		900 Вт, 2-4 мин
	4 чашки	по 175 г		900 Вт, 4-6 мин
Мясо в соусе, например, гуляш	500 г	600 Вт, 7-10 мин	Накрыть крышкой.	
Айнтопф	400 г	600 Вт, 5-7 мин	Закрытая посуда.	
	800 г	600 Вт, 7-10 мин		
Овощи	150 г	600 Вт, 2-3 мин	Добавьте немного жидкости.	
	300 г	600 Вт, 3-5 мин		

Доведение полуфабрикатов до готовности

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в посуде как можно более тонким слоем. При этом продукты не должны перекрывать друг друга.

Полуфабрикаты всегда следует накрывать. 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 приготовления оставьте блюдо постоять еще 2-5 минут для выравнивания температуры.

Для извлечения посуды из духового шкафа всегда используйте рукавицы или прихватки.

Доведение полуфабрикатов до готовности	Вес	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Попкорн для микроволнового режима	1 пакет 100 г	900 Вт, 3-5 мин	Пакет попкорна положите в тарелку из термостойкого стекла (например, «Pyrex») и поставьте тарелку в духовой шкаф на решетку; попкорн встряхните примерно через 1,5 мин; обратитесь внимание на указания изготовителя на упаковке.
Цыпленок целиком, свежий, потрошенный	1,5 кг	600 Вт, 25-30 мин	По истечении половины времени переверните.
Филе свежей рыбы	400 г	600 Вт, 8-13 мин	–
Овощи, свежие	250 г	600 Вт, 6-10 мин	Порежьте овощи на кусочки одинаковой величины; добавьте воду из расчета 1-2 ст. ложки на 100 г; периодически перемешивайте.
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Картофель	250 г	600 Вт, 8-11 мин	Порежьте картофель на кусочки одинаковой величины; добавьте воду из расчета 1-2 ст. ложки на 100 г; периодически перемешивайте.
	500 г	600 Вт, 12-15 мин	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин	

Доведение полуфабрикатов до готовности	Вес	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Рис	125 г	600 Вт, 4-6 мин + 180 Вт, 12-15 мин	Добавьте двойное количество воды и поместите в высокую закрытую посуду.
	250 г	600 Вт, 7-9 мин + 180 Вт, 15-20 мин	
Сладкие блюда, например, пудинг	500 мл	600 Вт, 5-8 мин	В процессе приготовления 2-3 раза перемешайте венчиком.
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин	–

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого количества продуктов.

Уменьшите или увеличьте время приготовления, применяя следующее простое правило: двойное количество = время приготовления почти вдвое увеличивается; половинное количество = время приготовления наполовину уменьшается.

Блюдо получилось слишком сухим.

В следующий раз установите меньшее время приготовления или меньшую мощность микроволн. Закройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.

Блюдо по истечении установленного времени еще не разморозилось, не разогрелось или не готово.

Установите большее время приготовления. Приготовление большого количества продуктов и высоких блюд требует больше времени.

По истечении времени приготовления блюдо с краю перегрелось, а в середине еще не готово.

Время от времени помешивайте блюдо и в следующий раз установите меньшую мощность и большее время приготовления.

После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.

В следующий раз установите меньшую мощность микроволн. При размораживании больших продуктов их следует несколько раз перевернуть.

Пироги и выпечка

Таблицы

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 наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше. При более низкой температуре пирог подрумянивается более равномерно.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе «Рекомендации по выпеканию».

Форму для пирога всегда следует ставить на середину решетки.

Формы для выпечки

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпечки.

Пироги в формах	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Мощность микро-волн	Продолжительность
Сдобный пирог, простой	Форма венок/прямоугольная	1		160-180	90 Вт	30-40 мин
Сдобный пирог, тонкий (например, песочный пирог)	Форма венок/прямоугольная	1		150-170	–	60-80 мин
Корж из сдобного теста	Форма для коржа фруктового пирога	2		160-180	–	25-35 мин
Фруктовый пирог, тонкий, сдобное тесто	Разъемная форма	1		160-180	90 Вт	30-40 мин
Корж из бисквитного теста, 2 яйца	Форма для коржа фруктового пирога	1		150-160	–	20-25 мин
Бисквитный торт, 6 яиц, предварит. разогрев	Темная разъемная форма	1		170-180	–	30-40 мин

Пироги в формах	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Мощность микро-волн	Продолжительность
Корж с бортиком из песочного теста	Темная разъемная форма**	1		170-190	–	30-40 мин
Фруктовый или творожный торт с коржом из песочного теста*	Темная разъемная форма	2		160-170	180 Вт	30-40 мин
Швейцарский торт	Темная разъемная форма	1		190-200	–	40-50 мин
Баба из дрожжевого теста	Форма для бабы	1		160-180	90 Вт	30-40 мин
Пицца с тонким коржом, мало начинки, предварит. разогрев	Круглый противень для пиццы	1		220-240	–	15-20 мин
Пикантный пирог	Темная разъемная форма**	1		180-190	–	50-60 мин
Ореховый кекс	Темная разъемная форма	1		170-180	90 Вт	35-45 мин

* Оставьте пирог охлаждаться в духовом шкафу примерно на 20 минут.

** Поставьте на универсальный противень.

Пироги на универсальном противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Мощность микро-волн	Продолжительность
Сдобное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		160-180	–	25-35 мин
Сдобное тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	1		160-180	90 Вт	30-40 мин
Дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		170-190	–	35-45 мин

Пироги на универсальном противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Мощность микро-волн	Продолжительность
Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	2	☐	170-190	–	45-55 мин
Песочное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2	☐	160-180	–	25-35 мин
Песочное тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	1	☐	160-180	–	50-60 мин
Швейцарский торт	Универсальный противень	1	☐	190-200	–	40-50 мин
Бисквитный рулет, предварительный разогрев	Универсальный противень	2	☐	170-190	–	10-20 мин
Хала из дрожжевого теста из 500 г муки	Универсальный противень	2	☐	160-180	–	40-50 мин
Кекс из 500 г муки	Универсальный противень	2	☐	150-170	–	60-70 мин
Кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	2	☒	140-150	–	65-75 мин
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	1	☒	190-210	180 Вт	30-40 мин
Пицца	Универсальный противень	1	☐	210-230	–	25-35 мин
Пирог с луком и беконом, предварит. разогрев	Универсальный противень	2	☐	240-250	–	15-20 мин

Мелкая выпечка	Принадлежность	Уровень	Вид на-грева	Темпе-ратура, °С	Продолжи-тельность, мин
Круглое печенье	Универсальный противень	2		150-170	20-30
Миндальное пи-рожное	Универсальный противень	2		120-140	35-45
Безе	Универсальный противень	2		80-100	90-110
Кексы	Противень для кексов на решетке	2		160-180	35-45
Булочки из заварного теста	Универсальный противень	2		200-220	30-40
Выпечка из слоеного теста	Универсальный противень	2		180-200	30-40
Выпечка из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		200-220	20-30

Хлеб и булочки	Принадлежность	Уро-вень	Вид на-грева	Темпе-ратура, °С	Продолжи-тельность, мин
Хлеб из теста на закваске из 1,2 кг муки*	Универсальный противень	2		250 + 170	10 40-50
Плоский хлеб*	Универсальный противень	2		220-240	15-20
Булочки*	Универсальный противень	2		200-220	20-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие*	Универсальный противень	2		190-210	15-25

* Предварительный разогрев рабочей камеры.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите выпекать по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на имеющуюся в таблице похожую выпечку.

Вы хотите использовать формы для выпечки из силикона, стекла, пластмассы или керамики.

Форма должна выдерживать нагрев до 250 °С. В этих формах выпечка меньше подрумянивается. При дополнительном подключении микроволн время выпекания сокращается по сравнению с указанными в таблице данными.

Вы хотите узнать, пропекся ли сдобный пирог.

За 10 мин до истечения указанного в рецепте 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 нагрева духового шкафа на 10 градусов ниже и увеличьте время выпекания. Обязательно соблюдайте указанное в рецепте время замешивания теста.

Пирог хорошо поднялся посередине, а по краям – плохо.

Смазывайте жиром только дно разъемной 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 выше и уменьшите время выпекания.

Хлеб или пирог (например, ватрушка) выглядят готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).

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 отходит от формы при переворачивании.

После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого он сам легко выйдет из нее. Если он все еще не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Снова опрокиньте форму с пирогом на стол и накройте ее несколько раз мокрым холодным полотенцем. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

Вы измерили температуру в духовом шкафу своим термометром и обнаружили, что она отличается от заданной температуры.

Температура нагрева духового шкафа измеряется на заводе-изготовителе с использованием специальной контрольной решетки, по истечении определенного времени и точно в центре духового шкафа. Любая посуда и принадлежность влияют на значение температуры, поэтому при самостоятельном измерении температуры Вы всегда будете получать отклонения от установленного значения.

Между формой и решеткой появляются искры.

Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в духовом шкафу. Если это не помогает, далее выпекайте без микроволн. В этом случае продолжительность выпекания увеличится.

Жарение и приготовление на гриле

Таблицы

Температура и время жарения 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 выше.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе «Рекомендации по жарению и приготовлению на гриле».

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволнового режима. Формы для жарения из металла можно использовать только для жарения без микроволн.

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при внимании используйте прихватки.

Горячую стеклянную посуду ставьте только на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой или холодной, стекло может треснуть.

Указания по жарению

Используйте для жарения мяса и птицы глубокую форму для жарения.

Проверьте, помещается ли посуда в рабочую камеру. Она не должна быть слишком большой.

Мясо: добавьте в посуду жидкость, чтобы она закрывала дно. При приготовлении тушеного мяса жидкости добавляйте немного больше. По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Птица: переворачивайте куски по истечении 2/3 времени приготовления.

Указания по приготовлению на гриле

На гриле всегда нужно готовить при закрытой дверце духового шкафа и без предварительного подогрева.

По возможности, куски должны быть одинаковой толщины. Стейки должны быть толщиной минимум 2-3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.

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. Это не должно вводить Вас в заблуждение. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и опять включается. Это нормально. Частота переключения зависит от установленного режима гриля.

Указания по приготовлению тушеных блюд

Для тушения рыбы используйте посуду с крышкой.

Добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости и немного лимонного сока или уксуса.

Говядина

Переворачивайте куски тушеной говядины по истечении 1/3-2/3 времени приготовления.

После окончания приготовления дайте мясу постоять еще примерно 10 минут.

Говяжье филе и ростбиф переворачивайте по истечении половины времени приготовления. После окончания приготовления дайте мясу постоять еще примерно 10 минут.

Стейки переворачивайте по истечении 2/3 времени приготовления.

	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Мощность, микро-волн	Продолжительность
Тушеная говядина, прим. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1	☐	190-210	-	120-140 мин
Тушеная говядина, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1	☐	180-200	-	140-160 мин
Тушеная говядина, прим. 2 кг	Закрытая посуда, решетка	1	☐	170-190	-	160-180 мин
Говяжье филе, среднепрожарен., прим. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1	☐	200-220	90 Вт	30-40 мин
Говяжье филе, среднепрожарен., прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1	☐	230-240	90 Вт	45-55 мин
Ростбиф, среднепрожарен., прим. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1	☐	240-250	180 Вт	30-40 мин

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощ- ность микро- волн	Продолжи- тельность
Стейк, среднепрожарен., толщиной 3 см	Универ- сальный противень + решетка	1 3		3	–	1 сторона: прим. 10-15 мин 2 сторона: прим. 5-10 мин

Телятина

Переворачивайте жареную телятину и телячью ножку по истечении половины времени приготовления. По окончании приготовления оставьте блюдо постоять еще примерно 10 минут.

	Принадлеж- ность	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощ- ность микро- волн	Продолжи- тельность
Жареная телятина, прим. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		210-220	90 Вт	60-70 мин
Жареная телятина, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-210	90 Вт	70-80 мин
Жареная телятина, прим. 2 кг	Закрытая посуда, решетка	1		190-200	90 Вт	80-100 мин
Телячья ножка, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		190-200	–	120-130 мин

Свинина

Переворачивайте постную жареную свинину и жаркое из свинины без кожи по истечении половины времени приготовления. По окончании приготовления оставьте блюдо постоять еще примерно 10 минут.

Кладите кусок свинины для жаркого в посуду кожей вверх. Надрежьте кожу в нескольких местах. Жаркое не переворачивайте. По окончании приготовления оставьте жаркое постоять еще примерно 10 минут.

Свиную вырезку и копченую присоленную свинину не переворачивайте. По окончании приготовления оставьте блюдо постоять еще примерно 5 минут.

Переворачивайте стейки из шейки по истечении 2/3 времени приготовления.

	Принадлежность	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Мощность микроволн	Продолжительность
Жаркое без кожи (например, шейка), прим. 750 г	Закрытая посуда, решетка	1		220-240	180 Вт	40-50 мин
Жаркое с кожей (например, лопатка), прим. 1,5 кг	Открытая посуда, решетка	1		180-200	–	150 мин
Жаркое с кожей (например, лопатка), прим. 2 кг	Открытая посуда, решетка	1		170-190	–	180 мин
Свинная вырезка, прим. 500 г	Закрытая посуда, решетка	1		210-230	90 Вт	20-25 мин
Жаркое из постной свинины, прим. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		210-230	90 Вт	50-60 мин
Жаркое из постной свинины, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	90 Вт	70-80 мин

	Принад- лежность	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощность микроволн	Продол- житель- ность
Жаркое из пост- ной свинины, прим. 2 кг	Закрытая посуда, решетка	1		190-210	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 75-85 мин	85-95 мин
Копченая присоленная свинина с костя- ми, прим. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1	–	–	360 Вт	45-50 мин
Стейк из шейки, толщиной 2 см	Универ- сальный противень + решетка	1 3		2	–	1 сторона: прим. 15-20 мин 2 сторона: прим. 10-15 мин

Баранина и дичь

Переворачивайте куски баранины и дичи по истечении половины времени приготовления.

	Принад- лежность	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощность микроволн	Продол- житель- ность
Баранина, спинная часть с костями, прим. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1		190-210	–	40-50 мин
Баранья нога без костей, среднепрожа- ренная, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		180-200	–	90-100 мин
Косуля, спинная часть с костями, прим. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		210-220	–	40-50 мин

	Принад- лежность	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощность микроволн	Продол- житель- ность
Нога косули без костей, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		180-190	–	105-120 мин
Жаркое из мяса кабана, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	–	90-100 мин
Жаркое из оленины, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	–	90-100
Кролик, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	90 Вт	25-35 мин

Прочее

По окончании приготовления оставьте мясной рулет постоять еще примерно 10 минут.

Колбаски переворачивайте по истечении 2/3 времени приготовления.

	Принад- лежность	Уро- вень	Мощность микроволн	Продолжи- тельность	Вид на- грева	Темпера- тура, °С, режим гриля
Мясной рулет, прим. 1 кг мяса	Открытая посуда, решетка	1	600 Вт, 10 мин + 180 Вт, 40-50 мин	–		170-190
Колбаски для приго- товления на гриле, 4-6 шт. прим. по 150 г	Универ- сальный противень + решетка	1 3	–	1 сторона: прим. 10-15 мин. 2 сторона: прим. 5-10 мин.		3

Птица

Кладите целую курицу и молодую индейку грудкой вниз. По истечении 2/3 времени приготовления переверните.

Кладите пулярку грудкой вниз. По истечении 2/3 времени приготовления переверните и установите микроволновый режим с мощностью микроволн 180 Вт.

Кладите половинки и кусочки курицы стороной с кожей вверх. Не переворачивайте.

Утку и гуся переворачивайте по истечении 1/3 и 2/3 времени приготовления.

Кладите утиную и гусиную грудку стороной с кожей вниз. По истечении половины времени приготовления переверните.

Гусиные ножки переворачивайте по истечении половины времени приготовления. Кожу проколите.

Рулеты из индейки переворачивайте по истечении 2/3 времени приготовления.

Грудку и окорочок индейки кладите стороной с кожей вниз. По истечении 2/3 времени приготовления переверните.

	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Мощность микроволн	Продолжительность
Курица, целиком, прим. 1,2 кг	Закрытая посуда, решетка	1		230-250	360 Вт	25-35 мин
Пулярка, целиком	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	360 Вт 180 Вт	30 мин 15-25 мин
Половинки курицы, по 500 г	Открытая посуда, решетка	1		180-200	360 Вт	30-35 мин
Кусочки курицы, прим. 800 г	Открытая посуда, решетка	1		190-210	360 Вт	30-35 мин
Кусочки курицы, прим. 1,5 кг	Открытая посуда, решетка	1		190-210	360 Вт	35-40 мин

	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Мощность микроволн	Продолжительность
Куриная грудка прим. 500 г	Открытая посуда, решетка	1		190-210	180 Вт	25-30 мин
Утка, целиком, 1,5-1,7 кг	Универсальный противень	1		170-190	180 Вт	60-80 мин
Утиная грудка, 2 шт. по 300-400 г	Решетка + универсальный противень*	2 1		3	90 Вт	18-22 мин
Гусь целиком, 3-3,5 кг	Универсальный противень	1		170-190	180 Вт	80-90 мин
Гусиная грудка, 2 шт. по 500 г	Решетка + универсальный противень*	2 1		210-230	90 Вт	20-25 мин
Гусиные ножки, 4 шт. прим. 1,5 кг	Решетка + универсальный противень*	2 1		170-190	180 Вт	30-40 мин
Молодая индейка, целиком, прим. 3 кг	Универсальный противень	1		170-180	180 Вт	60-70 мин
Рулет из индейки, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		190-200	180 Вт	60-70 мин
Грудка индейки, прим. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-210	–	80-90 мин
Окорочок индейки, прим. 1,3 кг	Закрытая посуда, решетка	1		210-230	360 Вт	45-50 мин

* Добавьте в универсальный противень 50 мл воды.

Рыба

При приготовлении на гриле рыбу целиком, например, форель, кладите по центру решетки.

При тушении кладите рыбу целиком в положение спинкой вверх.

	Принадлежность	Уровень	Мощность микроволн	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля
Рыба целиком, например, форель, прим. 300 г, на гриле	Универсальный противень + решетка*	1	–	1 сторона: прим. 10-15		2
		3		2 сторона: прим. 8-12		
Рыбные котлеты, например, из лосося, толщиной 3 см, на гриле	Универсальный противень + решетка*	1	–	1 сторона: прим. 10-12		3
		3		2 сторона: прим. 8-12		
Рыба целиком, 2-3 шт. по 300 г, на гриле	Универсальный противень + решетка*	1	–	1 сторона: прим. 10-15		2
		3		2 сторона: прим. 10-15		
Рыба целиком, прим. 1 кг, тушеная	Закрытая посуда, решетка	1	600 Вт	10-15	–	–
Рыба целиком, прим. 1,5 кг, тушеная	Закрытая посуда, решетка	1	600 Вт 360 Вт	10-15 5-10	–	–
Рыба целиком, прим. 2 кг, тушеная	Закрытая посуда, решетка	1	600 Вт 360 Вт	15-20 10-15	–	–
Рыбное филе тушеное, например, филе сайды, прим. 800 г	Закрытая посуда, решетка	1	600 Вт	9-14	–	–

* Решетку предварительно смазать растительным маслом.

Рекомендации по жарению и приготовлению на гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого.

Для меньших кусков жаркого выберите более высокую температуру и сократите время приготовления. Для больших кусков жаркого выберите более низкую температуру и увеличьте время приготовления.

Как определить, готово жаркое или нет.

Воспользуйтесь термометром для определения температуры мяса (можно приобрести в специализированных магазинах) или проведите проверку готовности блюда ложкой. Нажмите ложкой на жаркое. Если мясо твердое, то блюдо готово. Если оно продавливается, то мясо следует еще на некоторое время оставить в духовом шкафу.

Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.

В следующий раз выбирайте жаровню меньшего размера или добавляйте больше воды.

Жаркое выглядит хорошо, а соус получился слишком светлым и водянистым.

В следующий раз выбирайте жаровню большего размера и добавляйте меньше воды.

Жаркое не прожарилось.

Порежьте жаркое на куски. Приготовьте соус в той посуде, в которой поджаривалось мясо, и положите куски мяса в готовый соус. После этого доводите мясо до готовности только в микроволновом режиме.

Запеканки, гратины, тосты

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Используйте для запеканок большую плоскую посуду. В узких и высоких сосудах блюдо готовится дольше, а верхний слой становится темным.

Ставьте запеканку в пригодной для микроволнового режима посуде на решетку.

Запеканки следует еще 5 мин. доводить до готовности в выключенном духовом шкафу.

Используйте для приготовления запеканок, картофельного gratin и лазаньи формы для запеканок высотой 4-5 см.

Раскладывайте суфле в порционные формы или в высокие формы для запеканок. Рабочую камеру предварительно разогрейте.

Запеченные тосты:
разложите 4 штуки рядом друг с другом в центре универсального противня.
12 штук равномерно разложите на универсальном противне.

Хлеб для тостов предварительно обжарьте.

Запеканки, gratin, тосты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Мощность микро-волн	Продолжительность
Запеканка, сладкая, прим. 1,5 кг	Открытая посуда, решетка	1		140-160	360 Вт	25-35 мин
Суфле	Открытая посуда, решетка	1		160-180	–	40-50 мин
Суфле в порционных формах	Решетка	1		200-210	–	12-17 мин
Макаронная запеканка, прим. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1		140-160	600 Вт	20-30 мин
Лазанья, прим. 2 кг	Открытая посуда, решетка	2		180-200	600 Вт	20-30 мин
Картофельный gratin из сырых ингредиентов, прим. 1,1 кг	Открытая посуда, решетка	1		170-190	600 Вт	20-25 мин
Тосты запеченные, 4 шт.	Универсальный противень	2		3	–	8-13 мин
Тосты запеченные, 12 шт.	Универсальный противень	2		3	–	9-14 мин

Блюда глубокой заморозки

Обратите, пожалуйста, внимание на указания изготовителя на упаковке.

Значения в таблице относятся к установке продуктов в холодный духовой шкаф.

Картофель фри, крокеты и жареный картофель не раскладывайте в несколько слоев.

Рыбные палочки, куриные наггетсы и овощные бургеры переворачивайте по истечении половины времени приготовления.

Торт со сливочным кремом устанавливайте без принадлежностей на дно духового шкафа, уровень 0.

	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микро-волн	Продолжительность
Пицца с тонким коржом	Универсальный противень	1		210-230	–	20-25 мин
Пицца с толстым коржом	Универсальный противень	1		200-220	90 Вт	15-25 мин
Мини-пицца	Универсальный противень	1		210-230	–	15-20 мин
Пицца-багет	Универсальный противень	2		180-190	–	15-20 мин
Картофель фри	Универсальный противень	1		220-230	–	20-25 мин
Крокеты	Универсальный противень	1		200-220	–	25-35 мин
Жареный картофель, фаршированный картофель	Универсальный противень	2		200-220	–	25-35 мин
Булочки, багеты	Решетка	2		200-220	–	15-20 мин

	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Мощность микро-волн	Продолжительность
Кренделя, мелкие изделия из теста	Универсальный противень*	2		190-210	–	20-25 мин
Запеченные булочки или багеты	Решетка	2		140-150	–	12-15 мин
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		190-210	180 Вт	10-15 мин
Куриные наггетсы	Универсальный противень	2		190-210	360 Вт	15-20 мин
Овощной бургер	Универсальный противень	2		200-220	180 Вт	15-25 мин
Штрудель	Универсальный противень	2		200-220	90 Вт	20-25 мин
Лазанья	Решетка	2		200-210	180 Вт	18-23 мин
Торт со сливочным кремом	–	0		30	–	120-150 мин

* Выложите универсальный противень бумагой для выпечки.
Бумага для выпечки должна быть пригодна для данных температур.

Контрольные блюда

Качество и функции духовых шкафов с микроволновым режимом проверяются с помощью этих блюд.

Согласно нормам EN 60705, IEC 60705, DIN 44547 и EN 60350.

Размораживание в микроволновом режиме

Продукт	Мощность микроволн, продолжительность	Указание
Мясо	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Поставьте форму «Pyrex» Ø 22 см на решетку на уровень 1. Примерно через 10 мин выньте размороженное мясо.

Приготовление в микроволновом режиме

Блюдо	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Молоко с добавлением яиц (для детского питания)	360 Вт, 10 мин + 180 Вт, 20-25 мин	Поставьте форму «Pyrex» на решетку на уровень 1.
Бисквит	600 Вт, 8-10 мин	Поставьте форму «Pyrex» Ø 22 см на решетку на уровень 1.
Мясной рулет	600 Вт, 20-25 мин	Поставьте форму «Pyrex» на решетку на уровень 1.

Приготовление в комбинированном режиме с использованием микроволн

Блюдо	Мощность микроволн, продолжительность	Вид нагрева	Температура, °C	Указания
Картофельный гратин	600 Вт, 20-25 мин		170-190	Поставьте форму «Pyrex» Ø 22 см на решетку на уровень 1.
Пирог	180 Вт, 15-20 мин		180-200	Поставьте форму «Pyrex» Ø 22 см на решетку на уровень 1.
Курица*	360 Вт, 25-30 мин		200-220	Через 15 мин перевернуть.

* Установите решетку на уровень 2 и универсальный противень на уровень 1.

Выпекание

Значения в таблице относятся к установке продуктов в холодный духовой шкаф.

Закрытый яблочный пирог:
темные разъемные формы устанавливайте рядом друг с другом.

	Посуда и указания	Уровень	Вид на-грева	Температура, °С	Продолжительность выпекания
Фигурное печенье	Универсальный противень	2		160-180	20-30 мин
	Универсальный противень	2		150-170	20-30 мин
Маленькие кексы	Универсальный противень	2		160-180	25-35 мин
	Универсальный противень	2		140-160	25-35 мин
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	1		170-180	30-40 мин
Пирог из дрожжевого теста на противне	Универсальный противень	2		170-190	45-55 мин
Закрытый яблочный пирог	2 разъемные формы Ø 20 см + универсальный противень	1		190-210	70-90 мин

Приготовление на гриле

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Вид на-грева	Режим гриля	Продолжительность
Поджаренные тосты*	Решетка	3		3	1-2 мин
Бифбургер 12 шт.**	Решетка + универсальный противень	3 1		3	30 мин

* Предварительно разогревайте духовой шкаф в течение 5 мин.

** Переверните по истечении половины времени приготовления.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах образуется акриламид?

Акриламид образуется в первую очередь в приготавливаемых при высоких температурах блюдах из зерновых и картофеля, например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, нежной выпечке (кексах, печенье).

Рекомендации по приготовлению блюд с низким содержанием акриламида

Общие рекомендации

Время приготовления должно быть по возможности коротким.
Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный.
Чем больше и толще продукт, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпекание

Максимальная температура в режиме «Верхний/нижний жар» – 200°C, в режиме «3D-горячий воздух» или «Горячий воздух» – 180°C.

Мелкое печенье

Максимальная температура в режиме «Верхний/нижний жар» – 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» или «Горячий воздух» – 170°C.

Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида.

Картофель фри в духовом шкафу

Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы картофель не высыхал.
