

BOSCH

RUS **Инструкция по эксплуатации**



HBC86K753

902505

BOSCH

Содержание

Указания по технике безопасности	6
Перед монтажом	6
Указания по Вашей безопасности	7
Указания по технике безопасности при использовании микроволн	9
Причины повреждений	11
Ваш новый духовой шкаф	13
Панель управления	13
Кнопки	14
Поворотный переключатель	15
Дисплей	15
Контроль нагрева	16
Рабочая камера	16
Принадлежности	17
Перед первым использованием	20
Первые установки	20
Нагревание рабочей камеры	21
Предварительная чистка принадлежностей	22
Включение и выключение духового шкафа	23
Настройка духового шкафа	24
Виды нагрева	24
Установка вида нагрева и температуры	25

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 модель HBC86K763.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Содержание

Рекомендации по установкам	27
Установка быстрого нагрева.	29
Микроволны.	30
Указания по посуде	30
Мощность микроволн	31
Установка	32
Режим «Микрокомби»	33
Микрокомби щадящий.	33
Микрокомби интенсивный	34
Установка	34
Комбинированный режим с использованием микроволн	35
Установка	35
Дополнительный режим	38
Установка	38
Программы автоматического приготовления	40
Выбор программы	40
Индивидуальная настройка степени готовности блюда	42
Размораживание и приготовление с использованием программ	42
Функции времени.	54
Установка таймера	55
Установка продолжительности.	56
Установка времени окончания	58
Установка текущего времени	60

Содержание

Память	61
Сохранение установок в памяти	61
Запуск установок из памяти	61
Программа «Шаббат»	62
Блокировка для безопасности детей	64
Базовые установки	65
Изменение базовых установок.	68
Автоматическое защитное отключение	69
Чистка и уход	70
Чистящие средства	71
Чистка стеклянного колпака	73
Чистка стекол дверцы	74
Что делать при неисправности?	77
Таблица неисправностей.	77
Замена лампы в рабочей камере.	79
Замена уплотнителя дверцы	81
Сервисная служба	82
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	83
Экономия электроэнергии	83
Экологичная утилизация	83
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	84
Размораживание, разогрев и приготовление с использованием микроволн	85
Рекомендации по использованию микроволн.	92
Пирог и выпечка	93

Содержание

Рекомендации по выпеканию	98
Жарение и приготовление на гриле	100
Рекомендации по жарению и приготовлению на гриле	109
Запеканки, гратины, тосты	110
Готовые блюда	112
Режим щадящего приготовления	114
Установка	114
Рекомендации по режиму щадящего приготовления	116
Контрольные блюда	117
Акриламид в продуктах питания	120

Чтобы процесс приготовления еды доставлял Вам максимум удовольствия, внимательно прочтите, пожалуйста, эту инструкцию по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашего компактного духового шкафа с микроволновым режимом.

Вы получите важную информацию по технике безопасности и познакомитесь с отдельными компонентами Вашего нового духового шкафа. А мы детально покажем Вам, как настраивать Ваш новый прибор. Это совсем просто.

В таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению многих распространенных 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 Вы найдете информацию по самостоятельному устранению мелких неисправностей.

Подробное оглавление поможет Вам легко и быстро находить нужную информацию.

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

Горячая рабочая камера

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.

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 использова- нии микроволн

Приготовление продуктов питания

Опасность возгорания!

Используйте микроволны исключительно для приготовления пищи. 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.

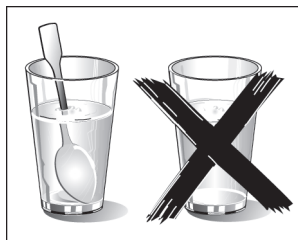
Опасность ожога!

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 кожей

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 кожу или кожицу.

Сушка продуктов

Опасность возгорания!
Не сушите продукты в микроволновом режиме.

Продукты с низким содержанием воды

Опасность возгорания!
Не размораживайте и не готовьте 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 противень 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 универсальный 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 отдельных элементах управления. Вы получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Панель управления

Ниже представлен внешний вид панели управления. В зависимости от модели прибора могут быть небольшие различия в деталях.



Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры. Вам не следует сильно нажимать на кнопку, достаточно лишь прикоснуться к символу.

Исключение: кнопка дополнительного режима и кнопки выбора мощности микроволн представляют собой обычные нажимные кнопки.

Кнопки

Символ	Функция кнопки
 123	Выбор дополнительного режима
90	Выбор мощности микроволн 90 Вт
180	Выбор мощности микроволн 180 Вт
360	Выбор мощности микроволн 360 Вт
600	Выбор мощности микроволн 600 Вт
900	Выбор мощности микроволн 900 Вт
	Выбор вида нагрева
	Выбор программы автоматического приготовления
	Выбор режима «Микрокомби»
	На дисплее переход на нижнюю строку
	На дисплее переход на верхнюю строку
	Выбор функции памяти
	Подключение быстрого нагрева
	Открытие и закрытие меню дополнительных функций
	Включение и выключение лампы духового шкафа
	Короткое нажатие = вызов информации Длительное нажатие = открытие и закрытие меню базовых установок
	Включение и выключение блокировки для безопасности детей
	Включение и выключение духового шкафа
	Короткое нажатие = запуск/остановка режима работы Длительное нажатие = отмена режима работы

Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя Вы можете изменять все предлагаемые и сделанные установки.

Ручка поворотного переключателя может утапливаться. Чтобы зафиксировать или освободить ручку, нажмите на нее.

Дисплей

Дисплей делится на различные зоны:

- ☐ заголовок, появляется только перед запуском;
- ☐ зона настройки;
- ☐ строка состояния, появляется только после запуска.

Заголовок

В самой верхней строке отображается выбранная функция, например, вид нагрева, программа, функция времени и т.д.

Расположенная справа стрелка показывает, в каком направлении Вы можете перемещаться с помощью кнопок  и . После запуска заголовок исчезает.

Зона настройки

В зоне настройки появляются предлагаемые значения, которые Вы можете изменить.

С помощью кнопок навигации  и  Вы переходите от одной строки к другой. Строка, на которой Вы находитесь в настоящее время, помечена скобками справа и слева. Значение в скобках Вы можете изменить с помощью поворотного переключателя.

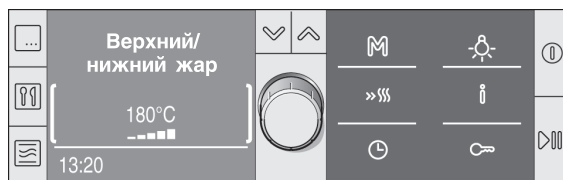
Строка состояния

Строка состояния находится на дисплее внизу. Она появляется после запуска и в ней отображается текущее время, выполняемая функция времени или включенная блокировка для безопасности детей.

Перед запуском Вы получаете, при необходимости, короткий текст с указаниями по настройке.

Контроль нагрева

Столбики индикатора контроля нагрева показывают фазу нагрева или уровень остаточного тепла в рабочей камере.



Фазы нагрева

После запуска на дисплее рядом с установленной температурой появляются 5 столбиков. Установленная температура достигнута, когда заполнен последний столбик.

В режиме гриля или микроволновом режиме столбики не появляются.

Во время нагрева Вы можете с помощью кнопки информации **i** запросить фактическую температуру нагрева.

Вследствие термической инерции отображаемая на дисплее температура может несколько отличаться от фактической температуры в рабочей камере.

Индикация остаточного тепла

После выключения нагрева индикатор контроля нагрева показывает уровень остаточного тепла в рабочей камере.

Если заполнены все столбики, температура в рабочей камере составляет примерно 300°C. Индикатор гаснет, когда температура в рабочей камере опускается до уровня ниже 60°C.

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.

Лампа духового шкафа

Во время работы духового шкафа горит лампа в рабочей камере.

Лампа загорается также при открывании дверцы духового шкафа.

С помощью кнопки  Вы можете включить или выключить лампу.

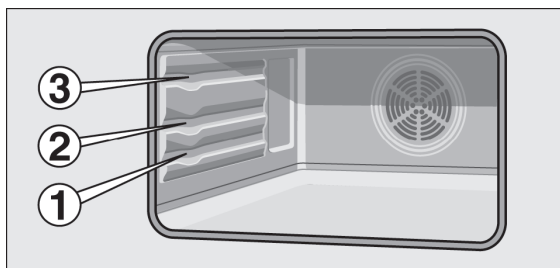
Указания

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.

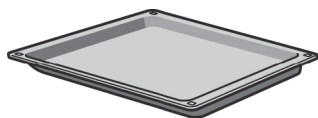
Принадлежности

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.

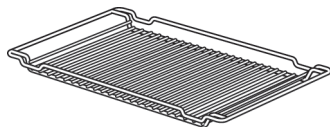
Принадлежности Вы можете дополнительно купить в Сервисной службе или в специализированном магазине. При этом указывайте HEZ/HMZ-номера принадлежностей.



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 скосом к дверце прибора.



Решетка

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

Решетку можно устанавливать выпуклой частью как вверх , так и вниз .

Специальные принадлежности

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

Большой выбор принадлежностей Вы найдете в наших рекламных проспектах или в Интернете. Возможности покупки специальных принадлежностей через Интернет-магазин в различных странах отличаются.

HEZ861000
Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и круглого печенья. Задвигайте противень в духовой шкаф до упора скосом к дверце духового шкафа.

HEZ863000
Стекланный противень

Для приготовления большого жаркого, сочных пирогов, запеканок и гратин. Стекланный противень может служить для защиты от брызг, когда Вы готовите мясо на гриле непосредственно на решетке. Для этого установите стекланный противень на уровень 1. Стекланный противень можно также использовать при приготовлении блюд в микроволновом режиме.

HMZ21GB
Стекланная жаровня

Для приготовления в духовом шкафу тушеных блюд и запеканок. Стекланная жаровня особенно хорошо подходит для программ автоматического приготовления блюд.

Номера для заказа товаров в Сервисной службе

Для Вашего бытового прибора Вы можете дополнительно закупить в Сервисной службе, специализированном магазине или в некоторых странах также и в Интернет-магазине подходящие средства для чистки прибора и ухода за ним, а также другие принадлежности. При покупке указывайте соответствующий номер заказа.

Салфетки для ухода
за поверхностями из
нержавеющей стали,
№ заказа 311134

Уменьшают отложение грязи. Благодаря пропитке специальным маслом обеспечивают оптимальный уход за поверхностями из нержавеющей стали.

Гель для чистки
духового шкафа с грилем,
№ заказа 463582

Для чистки рабочей камеры. Гель не имеет запаха.

Салфетка из микрофибры
с ячеистой структурой,
№ заказа 460770

Особенно подходит для чистки чувствительных поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. В ходе работы салфетка из микрофибры удаляет жидкие или содержащие жир загрязнения.

Блокиратор дверцы,
№ заказа 612594

Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть дверцу духового шкафа. Устанавливается на различные типы дверец. Выполняйте указания инструкции, прилагаемой к блокиратору дверцы.

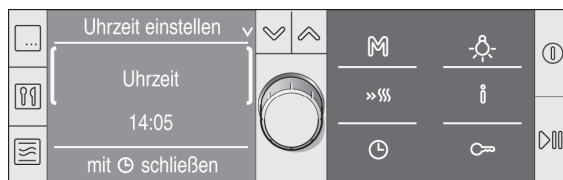
Перед первым использованием

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

- ☐ Установите текущее время.
- ☐ При необходимости измените язык текстовых сообщений.
- ☐ Разогрейте рабочую камеру.
- ☐ Почистите принадлежности.
- ☐ Прочтите главу «Указания по технике безопасности» в начале инструкции по эксплуатации. Эти указания очень важны.

Первые установки

После подключения Вашего нового прибора на дисплее в верхней строке появляется заголовок «Uhrzeit einstellen» («Установка времени»). Установите текущее время и, при необходимости, язык текстовых сообщений. На заводе-изготовителе установлен немецкий язык.



Установка текущего времени и изменение языка

1. С помощью кнопки  перейдите к предварительно установленному текущему времени.
2. С помощью поворотного переключателя установите фактическое текущее время.
3. С помощью кнопки  перейдите вверх. Скобки находятся слева и справа от «Uhrzeit» («Время суток»).
4. С помощью поворотного переключателя перейдите к «Sprache wählen:» («Выбрать язык:»).

5. Нажмите кнопку .
Скобки находятся слева и справа от «deutsch» («немецкий»).
6. С помощью поворотного переключателя установите нужный язык.
Выбрать нужный язык можно из 30 различных языков.
7. Нажмите кнопку .
Установленные текущее время и язык принимаются. Текущее время отображается на дисплее.

Язык можно изменить в любое время (см. главу «Базовые установки»).

Нагревание рабочей камеры

Для устранения запаха нового прибора нагревайте пустой и закрытый духовой шкаф.

Проследите, чтобы при этом в рабочей камере не оставались остатки упаковки, например, детали из стиропора.

Проветривайте кухню, пока духовой шкаф нагревается.

Нагревайте рабочую камеру в режиме «Верхний/нижний жар» при температуре 240°C.

1. Нажмите кнопку .
Появляется заставка с описанием кнопок.
2. Сразу же нажмите кнопку .
В верхней строке появится сообщение «Виды нагрева». В зоне настройки предлагаются «3D-горячий воздух» и температура 160°C. Скобки стоят слева и справа от вида нагрева.
3. С помощью поворотного переключателя измените вид нагрева на «Верхний/нижний жар».
4. С помощью кнопки  перейдите к температуре.
Скобки стоят слева и справа от температуры.
5. С помощью поворотного переключателя установите температуру 240°C.

6. Нажмите кнопку .
Режим работы запускается. Заголовок «Виды нагрева» гаснет. В нижней части дисплея в статусной строке появляется текущее время.
7. Через 60 минут выключите духовой шкаф с помощью кнопки .
Столбики индикатора контроля нагрева показывают уровень остаточного тепла в рабочей камере.

Предварительная чистка принадлежности

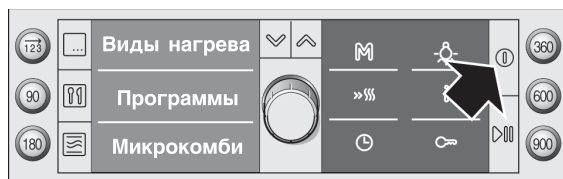
Перед первым использованием тщательно почистите принадлежности с использованием мыльного раствора и кухонного полотенца.

Включение и выключение духового шкафа

Духовой шкаф включается и выключается с помощью кнопки ①.

Включение

Нажмите на кнопку ①.
Появляется заставка с описанием кнопок.



Выберите нужную функцию:

кнопка 90, 180, 360, 600 или 900 Вт = микроволны;

кнопка [icon] = виды нагрева;

кнопка [icon] = программы;

кнопка [icon] = режим «Микрокомби»;

кнопка 123 = дополнительный режим;

кнопка M = сохраненные в памяти установки.

Если в течение последующих нескольких секунд Вы не выбрали режим работы, появляется сообщение «Выбрать функцию».

Подробное описание настройки прибора Вы можете прочесть в последующих отдельных главах.

Выключение

Нажмите на кнопку ①.
Прибор выключается.

Настройка духового шкафа

В этой главе Вы прочтете о том,

- ☐ какие виды нагрева имеет Ваш духовой шкаф;
- ☐ как установить вид нагрева и температуру;
- ☐ как выбрать блюдо из рекомендаций по установкам;
- ☐ как установить быстрый нагрев.

Виды нагрева

Ваш духовой шкаф имеет большое количество видов нагрева. Так что Вы можете выбрать для каждого блюда оптимальный вид приготовления.

Вид нагрева и диапазон температур	Применение
3D-горячий воздух 30-250°C	Для выпекания на двух уровнях пирогов и мелкой выпечки.
Горячий воздух 30-250°C	Для выпекания сдобных пирогов в формах на одном уровне.
Верхний/нижний жар 30-300°C	Для выпекания и жарения на одном уровне. Особенно хорошо подходит для выпекания пирогов с сочной начинкой (например, ватрушек) или пирогов на противне.
Интенсивный нагрев 100-300°C	Для блюд с имеющим хрустящую корочку коржом (например, открытого пирога киш). Тепло поступает сверху и особенно интенсивно – снизу.
Нижний жар 30-200°C	Для блюд и выпечки, которые с нижней стороны должны быть сильно подрумянены или иметь хрустящую корочку. Включайте нижний жар только на короткое время в конце выпекания.
Гриль с конвекцией 100-250°C	Для приготовления на гриле птицы и больших кусков мяса.

Вид нагрева и диапазон температур

Применение

Гриль большой площади нагрева
слабый нагрев (1),
средний нагрев (2),
сильный нагрев (3)

Для приготовления на гриле большого количества стейков, колбасок, тостов или кусочков рыбы.

Гриль малой площади нагрева
слабый нагрев (1),
средний нагрев (2),
сильный нагрев (3)

Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок, тостов или кусочков рыбы.

Режим щадящего приготовления
70-100°C

Для приготовления нежного мяса, которое нужно довести до определенной степени готовности, или которое должно быть средней степени прожаренности/розовым.

Режим подогрева посуды
30-70°C

Для предварительного разогрева фарфоровой посуды.

Режим поддержания тепла
60-100°C

Для поддержания блюд в горячем состоянии.

Установка вида нагрева и температуры

Пример на рисунке: верхний/нижний жар, 200°C.

1. Нажмите кнопку

На дисплее появляется «3D-горячий воздух» и 160°C.

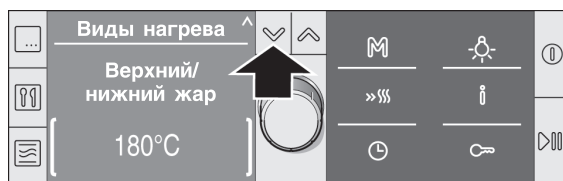
Вы можете сразу же запустить эту установку с помощью кнопки

Если Вы хотите установить другой вид нагрева и температуру:

2. С помощью поворотного переключателя установите нужный вид нагрева.



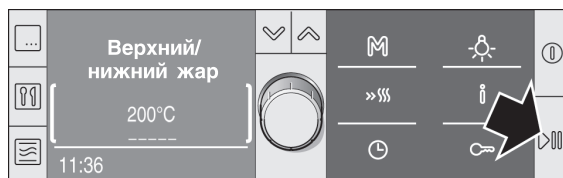
3. С помощью кнопки  перейдите к установке температуры.
Скобки находятся слева и справа от предлагаемого значения температуры.



4. С помощью поворотного переключателя установите нужную температуру.



5. Нажмите кнопку .



Режим работы запускается.

6. После окончания приготовления блюда выключите духовой шкаф с помощью кнопки  или снова выберите режим работы и произведите установки.

Рекомендации по настройке:

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. Духовой шкаф находится в состоянии паузы. Символ  в строке состояния мигает. Закройте дверцу и снова нажмите кнопку . Прибор возобновляет работу.

Приостановка режима работы

Коротко нажмите кнопку . Духовой шкаф находится в состоянии паузы. Символ  в строке состояния мигает. Снова нажмите кнопку . Прибор возобновляет работу.

Изменение температуры или режима гриля

Это можно сделать в любое время. С помощью поворотного переключателя измените температуру или режим гриля.

Отмена режима

Удерживайте нажатой кнопку , пока не появится сообщение «Выбрать функцию». Теперь Вы можете заново произвести установки.

Вызов информации

Коротко нажмите кнопку . Для получения новой информации каждый раз заново коротко нажмите кнопку .

Перед запуском режима работы Вы получаете информацию о виде нагрева, уровне установки и принадлежностях. После запуска режима работы Вы можете запросить температуру нагрева в рабочей камере.

Установка продолжительности

См. главу «Функции времени», «Установка продолжительности».

Установка времени окончания

См. главу «Функции времени», «Установка времени окончания».

Рекомендации по установкам

При выборе блюда из рекомендаций по установкам оптимальные установочные значения уже заданы.

Вы можете выбрать блюдо из нескольких различных категорий. Вы найдете большой выбор блюд – от пирогов, хлеба, птицы, мяса и дичи до запеканок и полуфабрикатов с нашими рекомендациями по установкам. Температуру и продолжительность приготовления Вы можете изменить. Вид нагрева фиксирован.

Существует несколько уровней установок для блюд. Пробуйте! В Вашем распоряжении огромный выбор возможностей.

Выбор блюда

1. Нажмите кнопку .

На дисплее появляются предлагаемый вид нагрева «3D-горячий воздух» и температура 160°C.

2. Поверните поворотный переключатель влево на «Советы по установкам».
Появляется первая категория блюд.

3. С помощью кнопки  перейдите к категории блюд, а затем выберите нужную категорию с помощью поворотного переключателя.

С помощью кнопки  перейдите на следующий уровень. С помощью поворотного переключателя сделайте следующий выбор.

В итоге Вы увидите оптимальные установки для приготовления выбранного блюда. Температуру Вы можете изменить, а вид нагрева – нет.

4. Нажмите кнопку .
Режим работы запускается. В строке состояния появляется продолжительность приготовления и отображается ее обратный отсчет.

По истечении продолжительности приготовления

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В строке состояния отображается 00:00:00. Вы можете досрочно выключить звуковой сигнал с помощью кнопки .

Рекомендации по настройке:

Изменение температуры или режима гриля

Измените температуру или режим гриля с помощью поворотного переключателя.

Изменение продолжительности приготовления

Нажмите кнопку , с помощью поворотного переключателя перейдите к установке продолжительности приготовления. Нажмите кнопку  и с помощью поворотного переключателя измените продолжительность приготовления. Нажмите кнопку .

Вызов информации

Нажмите кнопку .

Изменение времени окончания

См. главу «Функции времени», «Изменение времени окончания».

Установка быстрого нагрева

Подходящие виды нагрева

Быстрый нагрев возможен не для всех видов нагрева.

3D-горячий воздух
Горячий воздух
Верхний/нижний жар
Интенсивный нагрев

Подходящие температуры

Быстрый нагрев включается, только если установленная температура выше 100°C. Если температура в рабочей камере лишь немного ниже, чем установленная температура, быстрый нагрев не требуется и потому не включается.

Установка быстрого нагрева

Необходимое условие: должны быть установлены подходящий вид нагрева и подходящая температура.

Нажмите кнопку быстрого нагрева »|||. Справа рядом с установленной температурой появляется символ »|||. Заполняются столбики индикатора контроля нагрева.

Быстрый нагрев завершен, когда все столбики индикатора контроля нагрева заполнены. Вы слышите короткий звуковой сигнал. Символ »||| гаснет.

Во время быстрого нагрева Вы можете путем короткого нажатия на кнопку  запросить фактическую температуру нагрева.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите кнопку »|||. Символ гаснет.

Примечания

При изменении вида нагрева быстрый нагрев выключается.

Обратный отсчет установленной продолжительности отображается независимо от быстрого нагрева сразу же после запуска.

Во время быстрого нагрева Вы можете путем нажатия на кнопку  запросить фактическую температуру нагрева рабочей камеры.

Чтобы Ваше блюдо приготовилось равномерно, ставьте его в рабочую камеру духового шкафа только после завершения быстрого нагрева.

Микроволны

В продуктах питания микроволны преобразуются в тепло. Вы можете использовать как одни микроволны, так и в комбинации с другими видами нагрева.

В этой главе Вы получите информацию о посуде и об установке микроволнового режима.

Примечание

В главе «Протестировано для Вас в нашей кухне-студии» Вы найдете примеры размораживания, разогрева 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 кнопок установите 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 на рисунке: мощность микроволн 360 Вт, продолжительность 17 минут.

1. Нажмите кнопку нужной мощности микроволн.
Загорается подсветка кнопки. На дисплее появляется заголовок «Микроволны». На дисплее отображается предлагаемая продолжительность.



2. С помощью поворотного переключателя установите продолжительность.



3. Нажмите кнопку >|||.

Включается микроволновый режим. На дисплее отображается обратный отсчет установленной продолжительности.

Раздается звуковой сигнал. Микроволновый режим завершен. Индикация продолжительности: 00:00 мин:с. Вы можете досрочно выключить звуковой сигнал с помощью кнопки ☹.

По истечении установленной продолжительности

Рекомендации по настройке:

Открытие дверцы прибора при включенном микроволновом режиме

Микроволновый режим прерывается. После закрывания дверцы коротко нажмите кнопку >|||. Прибор продолжит работу в микроволновом режиме.

Приостановка микроволнового режима

Коротко нажмите кнопку . В строке состояния мигает символ . Духовой шкаф находится в состоянии паузы. Снова нажмите кнопку . Прибор продолжит работу в микроволновом режиме.

Изменение продолжительности

Вы можете в любой момент изменить продолжительность с помощью поворотного переключателя.

Отмена микроволнового режима

Удерживайте нажатой кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится заголовок «Выбрать функцию». Теперь Вы можете снова произвести установку.

Режим «Микрокомби»

В этих режимах автоматически подключаются микроволны соответствующей мощности. Вы просто устанавливаете указанную в рецепте или привычную температуру и вдвое уменьшаете время приготовления.

Микрокомби щающий

Этот режим подходит для приготовления пирогов в формах, таких как:

- ☐ сдобные пироги, например, мраморный кекс, королевский кекс, фруктовый пирог;
- ☐ пироги из сдобного песочного теста с сочной начинкой, например, закрытый яблочный пирог, творожный пирог;
- ☐ пироги из смесей для выпечки;
- ☐ пироги из дрожжевого теста, например, пирог «Розочки».
- ☐ Режим «Микрокомби щающий» подходит также для жарения.

Используйте для выпекания темные формы из металла или гибкие силиконовые формы. Для жарения подойдет термостойкая форма из стекла с крышкой или без нее.

Микрокомби интенсивный

Этот режим подходит для приготовления:

- ☐ птицы, например, цыпленка;
- ☐ запеканок, например, макаронной запеканки;
- ☐ французских запеканок (гратин), например, картофельного гратина;
- ☐ запеченной рыбы, свежей и замороженной.

Используйте жаропрочную посуду из стекла или керамики.

Установка

Если в рецепте даны указания для различных видов нагрева, выберите установку для верхнего/нижнего жара. Указанное в рецепте время приготовления не должно превышать 30 минут.

Поставьте блюдо в холодную рабочую камеру. Установите посуду в центре решетки на 1 уровень.

1. Нажмите кнопку .

На дисплее появится предлагаемый режим «Микрокомби щадящий» и температура 180°C.

Если Вы хотите выбрать режим «Микрокомби интенсивный», поверните поворотный переключатель. На дисплее появится сообщение «Микрокомби интенсивный», 200°C.

2. С помощью кнопки  перейдите к установке температуры и установите ее с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку  и с помощью поворотного переключателя перейдите к установке продолжительности. Появится предлагаемая продолжительность 20:00 минут.
4. Нажмите кнопку  и с помощью поворотного переключателя установите продолжительность.
5. Нажмите кнопку .
6. Запустите режим с помощью кнопки .

В строке состояния отображается обратный отсчет продолжительности.

**По истечении
продолжительности
приготовления**

Раздается сигнал. Работа прибора в данном режиме завершена. В строке состояния отображается 00:00:00. Вы можете выключить звуковой сигнал досрочно с помощью кнопки ☹.

Комбинированный режим с использованием микроволн

В этом режиме один вид нагрева включается одновременно с микроволнами. Благодаря микроволнам Ваше блюдо приготовится быстрее и при этом будет иметь красивую поджаристую корочку.

Максимальная продолжительность комбинированного режима, которую Вы можете установить, составляет 1 час 30 минут.

**Пригодные
виды нагрева**

3D-горячий воздух
Горячий воздух
Верхний/нижний жар
Гриль с конвекцией
Гриль большой площади нагрева
Гриль малой площади нагрева

**Пригодные мощности
микроволн**

Комбинировать с другим режимом работы можно все мощности микроволн, кроме 900 Вт.

Установка

Пример на рисунке: верхний/нижний жар, 200°C и мощность микроволн 360 Вт, 17 минут.

1. Нажмите кнопку .

Появится сообщение «Виды нагрева».

На дисплее появляется предлагаемый вид нагрева «3D-горячий воздух» и температура 160°C.

2. С помощью поворотного переключателя установите нужный вид нагрева.



3. С помощью кнопки  перейдите к установке температуры.
4. С помощью поворотного переключателя измените температуру.



5. Нажмите кнопку нужной мощности микроволн.
Загорается подсветка нажатой кнопки. Появляется заголовок «Комбинация».



6. С помощью поворотного переключателя установите продолжительность приготовления.



7. Нажмите кнопку ▷||.



Включается комбинированный режим. В строке состояния отображается обратный отсчет установленной продолжительности.

По истечении установленной продолжительности

Раздается звуковой сигнал. Работа прибора в комбинированном режиме закончена. В строке состояния отображается продолжительность 00:00:00. Звуковой сигнал Вы можете выключить с помощью кнопки ☹.

Рекомендации по настройке:

Изменение температуры или режима гриля

Вы можете это сделать в любой момент. Измените температуру или режим гриля с помощью поворотного переключателя.

Изменение продолжительности

Нажмите кнопку ☹ и с помощью поворотного переключателя перейдите к установке продолжительности. Нажмите кнопку ∨ и измените продолжительность с помощью поворотного переключателя. Нажмите кнопку ☹.

Открытие дверцы прибора при включенном комбинированном режиме

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

Приостановка комбинированного режима

Коротко нажмите кнопку ▷||. Духовой шкаф находится в состоянии паузы. Снова нажмите кнопку ▷||. Прибор продолжит работу в комбинированном режиме.

Отмена комбинированного режима

Удерживайте нажатой кнопку ▷|| до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Выбрать функцию». Теперь Вы можете снова произвести установки.

Изменение времени окончания

См. главу «Функции времени», «Изменение времени окончания».

Дополнительный режим

Вы можете установить друг за другом до трех режимов работы, а затем запустить их.

Необходимое условие: для каждого режима Вы должны установить продолжительность.

Для этого режима пригодны:

- ☐ все виды нагрева (за исключением режимов «Микрокомби щадящий» и «Микрокомби интенсивный»),
- ☐ все мощности микроволн,
- ☐ комбинированный режим с использованием микроволн.

Посуда

Всегда используйте жаропрочную посуду, пригодную для микроволнового режима.

Установка

Для каждого этапа дополнительного режима установите продолжительность.

1. Нажмите кнопку .

Загорается подсветка кнопки. На дисплее появляется заголовок «Дополнительный режим».

Цифра 1 для первого этапа дополнительного режима заключена в скобки.



2. Выберите и установите нужный режим работы.
3. С помощью кнопки  вернитесь к первому этапу [1] и с помощью поворотного переключателя выберите второй этап [2] дополнительного режима.
4. Выберите и установите нужный режим работы.

5. С помощью кнопки  вернитесь ко второму этапу [2] и с помощью поворотного переключателя выберите третий этап [3] дополнительного режима.
6. Выберите и установите нужный режим работы.
7. Нажмите кнопку .

Режим включается.

На дисплее отображается первый этап и обратный отсчет продолжительности.

По истечении общей продолжительности

Раздается звуковой сигнал. Дополнительный режим завершен. Вы можете досрочно выключить звуковой сигнал с помощью кнопки .

Рекомендации по настройке:

Изменение установок

Изменение установок возможно только до включения режима. Нажимайте кнопку , пока в скобках не появится цифра 1, 2 или 3. Поворотным переключателем выберите этап, который нужно изменить. Измените установку.

Отмена режима

Удерживайте нажатой кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Выбрать функцию». Теперь Вы можете снова произвести установки.

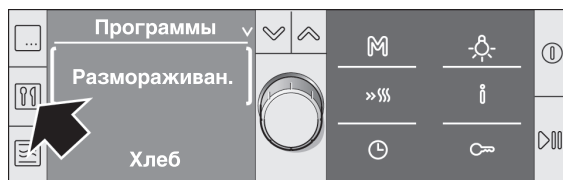
Программы автоматического приготовления

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

Выбор программы

Пример на рисунке: установка для 1 кг кусочков свежей курицы.

1. Нажмите кнопку .
На дисплее появляется первая группа программ и первая программа.

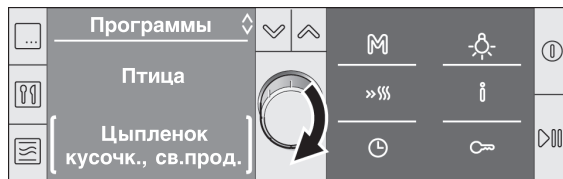


2. С помощью поворотного переключателя выберите группу программ.

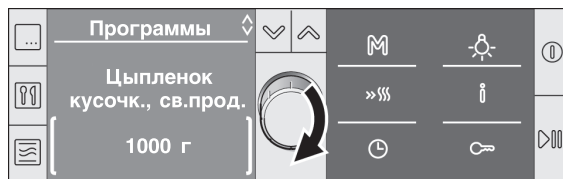


3. С помощью кнопки  перейдите на другую строку.

4. С помощью поворотного переключателя выберите нужную программу.



5. Нажмите кнопку . Для выбранной программы появляется предлагаемый вес.
6. С помощью поворотного переключателя установите вес блюда.



7. Нажмите кнопку .

Начинается выполнение программы. В строке состояния появляется продолжительность программы и отображается ее обратный отсчет.

Программа завершена

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф перестает нагреваться. В строке состояния продолжительность отображается как 00:00:00. Вы можете досрочно выключить звуковой сигнал с помощью кнопки .

Рекомендации по настройке:

Отмена программы

Удерживайте нажатой кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Выбрать функцию». Теперь Вы можете снова произвести установки.

Изменение времени окончания

См. главу «Функции времени», «Изменение времени окончания».

Индивидуальная настройка степени готов- ности блюда

Если степень готовности блюда в данной программе не соответствует Вашему вкусу, в следующий раз Вы можете ее изменить. Выполните настройку, как описано в пунктах 1-6.

Нажмите кнопку  и с помощью поворотного переключателя переместите светящееся поле.

–     +

Влево = степень готовности ниже.

Вправо = степень готовности выше.

Запустите программу с помощью кнопки .

Размораживание и приготовление с использовани- ем программ

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

Для программы всегда используйте посуду, предназначенную для микроволнового режима, например, из стекла, керамики, или же универсальный противень. В таблице программ Вы найдете рекомендации по выбору принадлежностей.

Поместите продукт в холодный духовой шкаф.

Таблицу с указанием подходящих продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей Вы найдете ниже.

Нельзя устанавливать вес за пределами указанного в таблице диапазона.

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

Размораживание

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

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

Кладите булочки непосредственно на решетку.

Накройте чувствительные и выступающие части продукта небольшими кусочками алюминиевой фольги. Таким образом Вам удастся избежать их преждевременного пригорания. Следите за тем, чтобы фольга не касалась стенок рабочей камеры.

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

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

Говядину, баранину и свинину сначала кладите в посуду жирной стороной вниз.

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

При переворачивании удаляйте уже разморожившийся фарш.

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

При размораживании целой рыбы накрывайте алюминиевой фольгой хвостовой плавник, у рыбного филе или рыбных котлет – только выступающие части.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки
Размораживание			
Пшеничный хлеб		0,10-0,60	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
Хлеб из муки грубого помола***		0,20-1,50	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
Булочки		0,05-0,45	Решетка, уровень 1
Пирог, сухой*	Сдобный пирог без глазури и помадки, пирог из дрожжевого теста	0,20-1,50	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки
Пирог, сочный	Сдобный пирог с фруктами без помадки, глазури или желатина, без крема или сливок	0,20-1,20	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
Мясной фарш*	Фарш говяжий, бараний, свиной	0,20-1,00	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
Говядина**	Говядина и телятина для жарения, стейк	0,20-2,00	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
Свинина**	Шейная часть для жарения без костей, мясной рулет, шницель, гуляш	0,20-2,00	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
Баранина**	Баранья нога, баранья лопатка, рулет	0,20-2,00	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
Птица, целиком**	Цыпленок, утка	0,70-2,00	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
Куски птицы**	Куриные бедрышки, половинки цыпленка, гусиные окорочка, гусиные и утиные грудки	0,20-1,20	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
Рыба целиком**	Форель, треска	0,20-1,20	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
Рыбное филе**	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20-1,00	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
Рыбные котлеты**	Котлеты из трески, щуки, окуня, лосося	0,20-1,00	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
* Сигнал к переворачиванию на другую сторону по истечении половины времени размораживания.			
** Сигнал к переворачиванию на другую сторону по истечении 1/3 и 2/3 времени размораживания.			
*** Сигнал к переворачиванию на другую сторону по истечении 2/3 времени размораживания.			

Приготовление

Овощи

Свежие овощи: порежьте на кусочки одинакового размера. На каждые 100 г овощей добавьте две столовые ложки воды.

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

После завершения программы дайте овощам постоять еще примерно 5 минут.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки
Овощи			
Свежие овощи, тушение*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,20-1,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Замороженные овощи, тушение*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,20-1,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

Картофель

Отварной картофель: порежьте картофель на кусочки одинакового размера. На каждые 100 г картофеля добавьте две столовые ложки воды и щепотку соли.

Картофель в мундире: картофелины должны быть примерно одинакового размера. Помойте картофелины и проткните кожуру в нескольких местах. Положите еще влажный картофель в посуду без воды.

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

Выкладывайте картофельную запеканку в плоскую посуду высотой 3-4 см.

После окончания программы оставьте картофельную запеканку в рабочей камере еще на 5-10 минут.

Картофель фри, крокеты и жареный картофель должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки
Картофель			
Отварной картофель*	Нерассыпчатый, слабо- рассыпчатый и рассыпчатый картофель	0,20-1,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Картофель в мундире*	Нерассыпчатый, слабо- рассыпчатый и рассыпчатый картофель	0,20-1,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Картофельная запеканка, свежие продукты		0,50-3,00	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 2
Картофель фри, замороженный**		0,20-0,60	Универсальный противень, уровень 2
Крокеты, замороженные**		0,20-0,70	Универсальный противень, уровень 2
Жареный картофель, замороженный**		0,20-0,80	Универсальный противень, уровень 2
* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени приготовления.			
** Сигнал к переворачиванию по истечении 2/3 времени приготовления.			

Зерновые продукты

При варке крупы образуется много пены. Поэтому для варки любой крупы используйте глубокую посуду с крышкой. Установите вес крупы (без жидкости).

Рис: не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

Добавьте в рис два – два с половиной объема жидкости.

Полента: в зависимости от степени помола используйте для поленты в от двух до трех объемов воды на один объем крупы.

Кукус: налейте двойной объем жидкости.

Пшено: добавьте два – два с половиной объема жидкости.

После окончания программы дайте блюду постоять еще 5-10 минут.

Группа программ Программа	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Зерновые продукты		
Длиннозерный рис*	0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Рис басмати*	0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Шелушенный рис*	0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Полента***	0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Кукус**	0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Пшено*	0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
* Сигнал для помешивания через 2-14 минут в зависимости от веса блюда.		
** Сигнал к перемешиванию блюда по истечении 1-2 минут.		
*** Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени приготовления.		

Запеканки

Поставьте блюдо в пригодной для микроволнового режима посуде на решетку.

Выложите сладкую или пикантную запеканку в плоскую посуду высотой прим. 5 см.

Выкладывайте картофельную запеканку в плоскую посуду высотой 3-4 см.

После окончания программы оставьте картофельную запеканку в рабочей камере еще на 5-10 минут.

Группа программ Программа	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Запеканки		
Лазанья болоньезе, глубокой заморозки	0,40-1,00	Открытая посуда, решетка, уровень 1
Каннеллони, замороженные	0,40-1,00	Открытая посуда, решетка, уровень 1
Запеканка из макарон, замороженная	0,40-1,00	Открытая посуда, решетка, уровень 1
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты	0,40-3,00	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 2
Запеканка, сладкая	0,50-1,80	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 1
Картофельная запеканка, свежие продукты	0,50-3,00	Плоская открытая посуда, решетка, уровень 2

Продукты глубокой заморозки

Подходит готовая замороженная пицца и пицца-багет.

Картофель фри, крокеты и жареный картофель должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.

Весенние рулеты и весенние мини-рулеты должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.

Выкладывайте продукты глубокой заморозки одним слоем.

Группа программ Программа	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Пицца, тонкий корж	0,30-0,50	Универсальный противень, уровень 1
Пицца, толстый корж	0,40-0,60	Универсальный противень, уровень 1
Мини-пицца	0,10-0,60	Универсальный противень, уровень 1
Пицца-багет, готовая	0,10-0,75	Универсальный противень, уровень 1
Картофель фри*	0,20-0,60	Универсальный противень, уровень 2
Крокеты*	0,20-0,70	Универсальный противень, уровень 2
Жареный картофель*	0,20-0,80	Универсальный противень, уровень 2
Лазанья болоньезе	0,40-1,00	Открытая посуда, решетка, уровень 1
Каннелони	0,40-1,00	Открытая посуда, решетка, уровень 1
Запеканка из макарон	0,40-1,00	Открытая посуда, решетка, уровень 1
Весенние рулеты**	0,10-1,00	Универсальный противень, уровень 2
Весенние мини-рулеты**	0,10-0,60	Универсальный противень, уровень 2
Рыбные палочки*	0,20-0,90	Универсальный противень, уровень 2
Кольца кальмара в панировке*	0,20-0,50	Универсальный противень, уровень 2

* Сигнал к переворачиванию по истечении 2/3 времени приготовления.

** Сигнал к переворачиванию по истечении половины времени приготовления.

Выложите универсальный противень пергаментной бумагой. Пергаментная бумага должна выдерживать высокую температуру.

Птица

Цыпленка или пулярку укладывают на посуду грудкой вниз.

Кусочки цыпленка укладывают кожей вверх.

Грудка индейки готовится без кожи. Добавьте к ней 100-150 мл жидкости. После переворачивания добавьте, если нужно, еще 50-100 мл жидкости.

После окончания программы дайте грудке индейки постоять еще 10 минут.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки
Птица			
Цыпленок, свежие продукты*	Цыпленок целиком	0,80-1,80	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Цыпленок кусочками, свежие продукты	Куриные окорочка, цыпленок половинками	0,40-1,20	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Пулярка, свежие продукты*		1,50-3,00	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Грудка индейки, свежие продукты**	Грудка индейки без кожи	0,80-2,00	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
* Сигнал к переворачиванию целого цыпленка по истечении 2/3 времени приготовления.			
** Сигнал к переворачиванию по истечении половины времени приготовления.			

Мясо

Ростбиф сначала укладывайте в посуду жировым слоем вниз.

Жаркое из говядины, телятины и свинины, телячья и баранья нога: жаркое должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Добавьте в жаркое 50-100 мл жидкости. После переворачивания добавьте, если нужно, еще 50-100 мл жидкости.

К мясному рулету добавьте 50-100 мл жидкости.

После окончания программы дайте жаркому постоять еще 10 минут.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки
Говядина			
Мясо для тушения, свежие продукты**		0,80-2,00	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Ростбиф, средне-прожаренный*	Ростбиф толщиной 5-6 см	0,80-2,00	Открытая посуда, решетка, уровень 1
Ростбиф по-английски*	Ростбиф толщиной 5-6 см	0,80-2,00	Открытая посуда, решетка, уровень 1
Мясной рулет	ок. 8 см высотой	0,80-1,50	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Рулеты		0,50-3,00	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Телятина			
Мясо для жарения, свежие продукты*	Бедро, орех	0,80-2,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Нога на кости, свежие продукты		0,80-3,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Оссобуко		0,80-3,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Свинина			
Шейная часть для жарения, свежие продукты, без костей***		0,80-2,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
* Сигнал к переворачиванию по истечении половины времени приготовления.			
** Сигнал к переворачиванию по истечении 1/2 и 2/3 времени приготовления.			
*** Сигнал к переворачиванию по истечении 2/3 времени приготовления.			

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки
Шейная часть для жарения, свежие продукты, с костями*		0,80-2,50	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Жаркое с корочкой, свежие продукты		0,80-2,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Мясной рулет	ок. 8 см высотой	0,80-1,50	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Мясной рулет, свежие продукты*		1,00-3,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Баранина			
Нога, свежие продукты, без кости, среднепрожаренная*		0,80-2,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Нога, свежие продукты, на кости, прожаренная*		0,80-2,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Мясной рулет	ок. 8 см высотой	0,80-1,50	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Дичь			
Оленина для жарения, свежие продукты*		0,50-3,00	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Ножка косули, без кости, свежие продукты***		0,50-2,50	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Заячья ножка, на кости, свежие продукты***		0,50-1,50	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Мясо кабана для жарения, свежие продукты***		0,50-2,50	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Кролик, свежие продукты		0,50-2,00	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
* Сигнал к переворачиванию по истечении половины времени приготовления.			
** Сигнал к переворачиванию по истечении 1/2 и 2/3 времени приготовления.			
*** Сигнал к переворачиванию по истечении 2/3 времени приготовления.			

Рыба

Рыба целиком, свежая: добавьте 1-3 столовых ложки воды или лимонного сока.

Рыбное филе, свежее: добавьте 1-3 столовых ложки воды или лимонного сока.

Кольца кальмара в панировке, замороженные: они должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.

Группа программ Программа	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Свежая рыба, целиком, тушение	0,30-1,10	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Филе свежей рыбы, тушение	0,20-1,00	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Рыбные палочки*	0,20-0,90	Универсальный противень, уровень 2
Кольца кальмара, замороженные*	0,20-0,50	Универсальный противень, уровень 2

* Сигнал к переворачиванию по истечении 2/3 времени приготовления.

Мясные рулеты и густые супы

К мясному рулету добавьте 50-100 мл жидкости.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Мясной рулет			
из парной говядины	ок. 8 см высотой	0,80-1,50	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
из парной свинины	ок. 8 см высотой	0,80-1,50	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
из парного мяса разных сортов	ок. 8 см высотой	0,80-1,50	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
из парной баранины	ок. 8 см высотой	0,80-1,50	Закрытая посуда, решетка, уровень 1
Густой суп*			
Гуляш		0,30-2,00	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1
Рулеты		0,50-3,00	Высокая закрытая посуда, решетка, уровень 1

* Установите вес мяса.

Функции времени

Меню функций времени Вы можете вызвать с помощью кнопки ☰.

Вы можете использовать следующие функции времени.

Если духовой шкаф выключен:

- ☐ установка таймера,
- ☐ установка текущего времени.

Если духовой шкаф включен:

- ☐ установка таймера,
- ☐ установка продолжительности,
- ☐ установка времени окончания.

Коротко об установках функций времени

1. Откройте меню с помощью кнопки ☰.
2. Установите нужную функцию с помощью поворотного переключателя.
3. С помощью кнопки ∨ перейдите на другую строку и установите с помощью поворотного переключателя текущее время или продолжительность приготовления.
4. Закройте меню с помощью кнопки ☰.

Подробное описание установки каждой отдельной функции см. ниже.

Установка таймера

Таймер работает независимо от духового шкафа. Вы можете использовать его в качестве обычного бытового таймера и устанавливать в любое время.

1. Нажмите кнопку .
Открывается меню функций времени.
2. Нажмите кнопку  и с помощью поворотного переключателя установите время таймера.
3. С помощью кнопки  закройте меню функций времени.

Дисплей возвращается в предыдущее состояние. На нем отображаются символ таймера  и обратный отсчет установленного времени таймера.

По истечении установленного времени

Раздается сигнал. Время истекло. На дисплее отображается  00:00. Вы можете досрочно выключить звуковой сигнал с помощью кнопки .

Рекомендации по настройке:

Отмена установки таймера

С помощью кнопки  откройте меню функций времени. Нажмите кнопку  и с помощью поворотного переключателя установите время таймера на 00:00. С помощью кнопки  закройте меню функций времени.

Изменение установки таймера

С помощью кнопки  откройте меню функций времени. Нажмите кнопку  и с помощью поворотного переключателя в течение следующих нескольких секунд измените время таймера. С помощью кнопки  закройте меню функций времени.

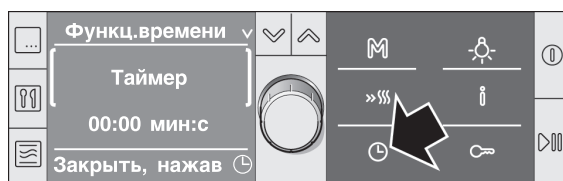
Установка продолжительности

Если Вы установили продолжительность (время приготовления) для Вашего блюда, по истечении этого времени режим работы автоматически завершается. Духовой шкаф больше не нагревается.

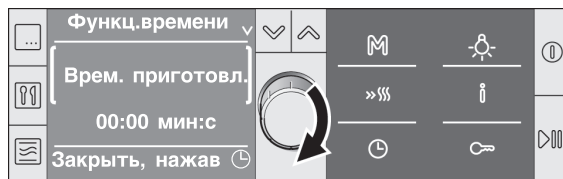
Необходимое условие: должны быть установлены вид нагрева и температура.

Пример на рисунке: верхний/нижний жар, 180°C, 45 минут.

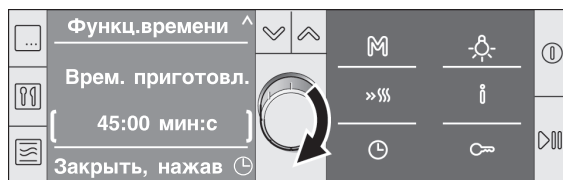
1. Нажмите кнопку .
Открывается меню функций времени.



2. С помощью поворотного переключателя перейдите к установке продолжительности.

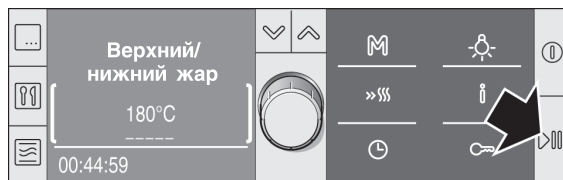


3. С помощью кнопки  перейдите на другую строку.
4. С помощью поворотного переключателя установите продолжительность приготовления.



5. Нажмите кнопку .
Меню функций времени закрывается.

6. Если режим еще не запущен, нажмите кнопку . В строке состояния отображается обратный отсчет установленной продолжительности.



По истечении установленной продолжительности

Раздается сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В строке состояния отображается 00:00:00. Вы можете досрочно выключить звуковой сигнал с помощью кнопки .

Рекомендации по настройке:

Отмена установленной продолжительности

С помощью кнопки  откройте меню функций времени. С помощью поворотного переключателя перейдите к установке продолжительности, нажмите кнопку  и с помощью поворотного переключателя установите продолжительность на 00:00. С помощью кнопки  закройте меню функций времени.

Изменение установленной продолжительности

С помощью кнопки  откройте меню функций времени. С помощью поворотного переключателя перейдите к установке продолжительности, нажмите кнопку  и с помощью поворотного переключателя измените продолжительность. С помощью кнопки  закройте меню функций времени.

Установка времени окончания

Обратите, пожалуйста, внимание на то, что скоропортящиеся продукты не должны оставаться в рабочей камере слишком долго.

Пример: Вы установили блюдо в рабочую камеру в 9.30 ч. Продолжительность приготовления блюда составляет 45 мин, и в 10.15 ч блюдо будет готово. Но Вы хотели бы, чтобы оно было готово в 12.45 ч.

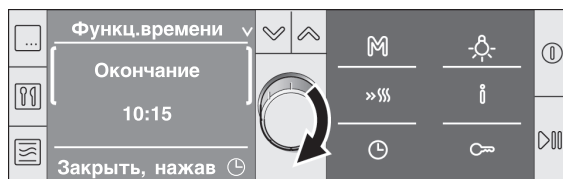
Измените время окончания приготовления с 10.15 ч на 12.45 ч. Духовой шкаф находится в состоянии ожидания. Режим приготовления запускается в 12.00 ч и завершается в 12.45 ч.

В некоторых программах изменение времени окончания невозможно.

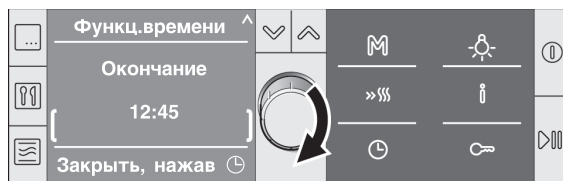
Установка времени окончания

Необходимое условие: установленный режим не должен быть запущен. Продолжительность приготовления установлена. Меню функций времени открыто с помощью кнопки .

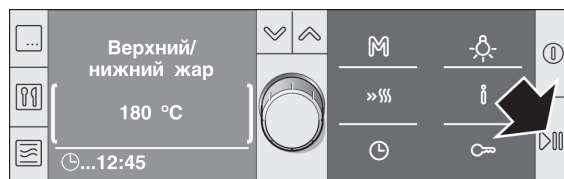
1. С помощью кнопки  перейдите на верхнюю строку и с помощью поворотного переключателя перейдите к функции «Окончание». Отображается время окончания установленного режима.



2. Нажмите кнопку .
3. С помощью поворотного переключателя измените время окончания на более позднее.



4. С помощью кнопки  закройте меню функций времени.
5. С помощью кнопки  подтвердите сделанные изменения.



Установка принимается. Духовой шкаф находится в режиме ожидания ... и начнет работать в нужный момент времени.

По истечении установленной продолжительности

Раздается сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В строке состояния отображается продолжительность 00:00:00. Вы можете досрочно выключить звуковой сигнал с помощью кнопки .

Рекомендации по настройке:

Изменение времени окончания

Время окончания можно изменить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания ... Для этого с помощью кнопки  откройте меню функций времени. С помощью поворотного переключателя перейдите к настройке времени окончания. Нажмите кнопку  и с помощью поворотного переключателя измените время окончания. С помощью кнопки  закройте меню функций времени.

Отмена установленного времени окончания

Время окончания можно отменить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания ... С помощью поворотного переключателя перейдите к настройке времени окончания. Нажмите кнопку  и поворачивайте поворотный переключатель влево, пока индикация не погаснет. С помощью кнопки  закройте меню функций времени.

Установка текущего времени

После отключения напряжения в электросети

Чтобы можно было установить или изменить текущее время, духовой шкаф должен быть выключен.

После отключения напряжения в электросети на дисплее появляется сообщение «Установка времени».

1. Нажмите кнопку  и с помощью поворотного переключателя установите текущее время.
2. Нажмите кнопку .
Текущее время принимается.

Изменение текущего времени

Пример: изменение текущего времени при переходе с летнего на зимнее время.

1. Нажмите кнопку .
Открывается меню функций времени.
2. С помощью поворотного переключателя найдите функцию «Время суток».
3. Нажмите кнопку  и с помощью поворотного переключателя измените текущее время.
4. Нажмите кнопку .
Меню функций времени закрывается. Текущее время изменено.

Выключение индикации текущего времени

Когда духовой шкаф выключен, на дисплее появляется индикация текущего времени. Вы можете выключить индикацию текущего времени (см. главу «Базовые установки»).

Память

С помощью функции памяти Вы можете сохранять собственные программы и снова вызывать их одним нажатием кнопки. Для этого в Вашем распоряжении имеется шесть ячеек памяти. Целесообразно использовать функцию памяти для блюд, которые Вы готовите особенно часто.

Сохранение установок в памяти

1. Установите нужный режим приготовления. Не запускайте прибор.
2. Коротко нажмите кнопку **M** и с помощью поворотного переключателя выберите одну из шести ячеек памяти.
3. Удерживайте кнопку **M** нажатой до тех пор, пока не появится сообщение «Введено в память».

Установка сохранена в памяти и может быть запущена в любой момент.

Сохранение в памяти новой установки

Сделайте настройки, выберите ячейку памяти и сохраните новую установку кнопкой **M**. Записанная в ячейке памяти старая установка заменяется на новую.

Запуск установок из памяти

Сохраненные в памяти установки Вы можете запустить в любой момент.

1. Коротко нажмите кнопку **M** и с помощью поворотного переключателя выберите ячейку памяти.
На дисплее отображаются сохраненные в памяти установки.
Если на дисплее появляется сообщение «Ячейка памяти пуста», значит, в этой ячейке памяти установка еще не сохранена.

2. Нажмите кнопку **▷|||**.

Запускается сохраненная в памяти установка.

Рекомендации по настройке:

Изменение ячейки памяти

После запуска Вы больше не можете изменить ячейку памяти.

Изменение установки

Это можно сделать в любой момент. Когда Вы в следующий раз запустите программу из памяти, снова появляется сохраненная ранее установка.

Программа «Шаббат»

В этой программе духовой шкаф в режиме верхнего/нижнего жара поддерживает температуру 85°C. Вы можете установить продолжительность программы «Шаббат» в диапазоне от 24 до 73 часов.

В течение этого времени блюда в рабочей камере остаются теплыми, при этом Вам не нужно ничего включать и выключать.

Необходимое условие: в базовых установках следует активировать установку «Программа Шаббат – да» (см. главу «Базовые установки»).

1. Нажмите кнопку .
На дисплее появляются предлагаемый вид нагрева «3D-горячий воздух» и температура 160°C.
2. Поверните поворотный переключатель влево и установите на программу «Шаббат».
3. С помощью кнопки  откройте меню функций времени и с помощью поворотного переключателя перейдите к настройке продолжительности. Предлагается продолжительность 27:00 часов.
4. Нажмите кнопку .

5. С помощью поворотного переключателя установите нужную продолжительность программы.

6. Нажмите кнопку .

Запускается программа «Шаббат». В строке состояния отображается обратный отсчет продолжительности.

Духовой шкаф больше не нагревается.

**По истечении
установленной
продолжительности**

**Рекомендации
по настройкам:**

**Изменение
времени окончания**

Изменение времени окончания на более позднее невозможно.

**Отмена
программы «Шаббат»**

Удерживайте нажатой кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Выбрать функцию». Теперь Вы можете снова произвести установки.

Блокировка для безопасности детей

Включение блокировки для безопасности детей

Чтобы дети не могли случайно включить духовой шкаф или изменить его установки, прибор оснащен блокировкой для безопасности детей.

Удерживайте кнопку  нажатой, пока не появится символ . На это требуется примерно 4 секунды.

Панель управления заблокирована.

Выключение блокировки для безопасности детей

Удерживайте кнопку  нажатой, пока символ не погаснет. Теперь Вы снова можете делать настройки.

Примечание

При включенной блокировке для безопасности детей Вы можете установить таймер, выключить звуковой сигнал и выключить духовой шкаф нажатием на кнопку  или длительным прикосновением к кнопке .

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки, которые Вы при необходимости можете изменить в любое время.

Примечание

В таблице Вы найдете все базовые установки и возможности их изменения.

В зависимости от оснащения Вашего прибора на дисплее отображаются только те базовые установки, которые относятся к Вашему прибору.

Базовая установка	Возможности изменения	Пояснения
Выбрать язык: русский	Возможен выбор из 29 языков	Язык текстового дисплея
Продолжительность звукового сигнала: средняя	Средняя = 2 минуты Короткая = 10 секунд Длинная = 5 минут	Продолжительность звукового сигнала по истечении времени приготовления
Звуковой сигнал при нажатии на кнопку: выкл.	Вкл. Выкл.	Подтверждающий сигнал при нажатии на кнопку
Яркость дисплея: день	День Средняя Ночь	Освещение дисплея
Контрастность ○○○●○○○	Например, контрастность выше ○○○○○●○	Контрастность дисплея
Индикация текущего времени: вкл.	Вкл. Выкл.*	Индикация текущего времени на дисплее выключенного духового шкафа * Индикация текущего времени появляется, пока на дисплее отображается индикация остаточного тепла

Базовая установка	Возможности изменения	Пояснения
Продолжение режима работы после закрывания дверцы: выкл.	Выкл.* Автоматически	Способ продолжения режима работы после открывания и повторного закрывания дверцы * Режим работы продолжается после нажатия на кнопку 
Индивидуальная настройка: – ○○○●○○○ +	Например, степень готовности всегда выше – ○○○○○●○ +	Изменение степени готовности при выполнении программ автоматического приготовления Вправо = степень готовности выше Влево = степень готовности ниже
Индикация описания кнопок: вкл.	Вкл. Выкл.	Заставка после включения духового шкафа
3D-горячий воздух, предлагаемая температура 160°C	От 30 до 250°C	Изменение предлагаемой температуры для данного вида нагрева
Горячий воздух, предлагаемая температура: 160°C	От 30 до 250°C	Изменение предлагаемой температуры для данного вида нагрева
Верхний/нижний жар, предлагаемая температура: 180°C	От 30 до 300°C	Изменение предлагаемой температуры для данного вида нагрева
Интенсивный нагрев, предлагаемая температура: 190°C	От 100 до 300°C	Изменение предлагаемой температуры для данного вида нагрева
Нижний жар, предлагаемая температура: 180°C	От 30 до 200°C	Изменение предлагаемой температуры для данного вида нагрева
Гриль с конвекцией, предлагаемая температура: 190°C	От 100 до 250°C	Изменение предлагаемой температуры для данного вида нагрева
Гриль большой площади нагрева, предлагаемый режим гриля: сильный нагрев	Сильный нагрев Средний нагрев Слабый нагрев	Изменение предлагаемого режима гриля для данного вида нагрева

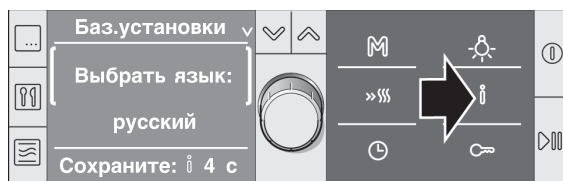
Базовая установка	Возможности изменения	Пояснения
Гриль малой площади нагрева, предлагаемый режим гриля: сильный нагрев	Сильный нагрев Средний нагрев Слабый нагрев	Изменение предлагаемого режима гриля для данного вида нагрева
Режим щадящего приготовления, предлагаемая температура: 80°C	От 70 до 100°C	Изменение предлагаемой температуры для данного вида нагрева
Режим подогрева посуды, предлагаемая температура: 50°C	От 30 до 70°C	Изменение предлагаемой температуры для данного вида нагрева
Режим поддержания тепла, предлагаемая температура: 70°C	От 60 до 100°C	Изменение предлагаемой температуры для данного вида нагрева
Микрокомби щадящий, предлагаемая температура: 180°C	От 30 до 250°C	Изменение предлагаемой температуры для данного вида нагрева
Микрокомби интенсивный, предлагаемая температура: 200°C	От 30 до 250°C	Изменение предлагаемой температуры для данного вида нагрева
Программа «Шаббат»: да	Нет Да	См. главу «Программа «Шаббат»
Рабочее напряжение 220-230 В	220-230 В 230-240 В	Коррекция рабочего напряжения
Восстановить заводские установки: нет	Нет Да	Все сделанные изменения заменяются на заводские установки

Изменение базовых установок

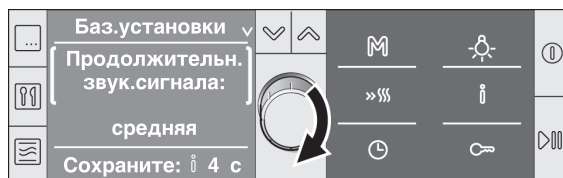
Необходимое условие: духовой шкаф должен быть выключен.

Пример на рисунке: изменение базовой установки продолжительности звукового сигнала со средней на короткую.

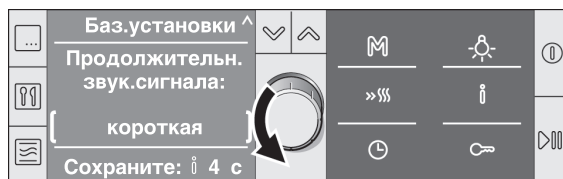
1. Удерживайте нажатой кнопку  в течение примерно 4 секунд, пока не появится заголовок «Базовые установки» и первая базовая установка «Выбрать язык».



2. С помощью поворотного переключателя выберите нужную базовую установку.



3. С помощью кнопки  перейдите на другую строку.
4. С помощью поворотного переключателя измените базовую установку.



Теперь Вы можете изменить другие базовые установки. Для этого с помощью кнопки  перейдите на другую строку и выполните изменения, как описано в пунктах 2-4.

5. Удерживайте нажатой кнопку **i**, пока не появится индикация текущего времени. На это потребуется примерно 4 секунды. Все изменения базовых установок сохранены.

Отмена

Нажмите кнопку **Ⓜ**. Изменения не будут приняты.

Автоматическое защитное отключение

Ваш духовой шкаф имеет функцию автоматического защитного отключения. Она активируется только в том случае, если Вы длительное время не меняли настройки Вашего прибора.

Время отключения прибора зависит от установленной температуры или режима гриля.

Автоматическое защитное отключение активировано

На дисплее появляется сообщение «Автоматическое отключение». Работа прибора прерывается.

Чтобы удалить с дисплея это сообщение, нажмите на любую кнопку. Теперь Вы снова можете делать настройки прибора.

Примечание

Если установлена продолжительность, то по истечении продолжительности духовой шкаф больше не нагревается. Функция автоматического защитного выключения в этом случае не нужна.

Чистка и уход

При тщательном уходе и чистке Ваш духовой шкаф будет долго оставаться красивым и исправным. 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, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от 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.

Самоочищающиеся поверхности в рабочей камере

Задняя и верхняя стенки духового шкафа покрыты самоочищающейся эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Иногда большие пятна исчезают только после многократного пользования духовым шкафом.

Важные указания

Никогда не чистите самоочищающиеся поверхности средствами для чистки духовых шкафов. Если средство для чистки духовых шкафов случайно попало на заднюю или верхнюю 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.

Используйте тряпку и теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении используйте средство для чистки духовых шкафов. Им можно пользоваться только после того, как духовой шкаф охладился.

Чистка дна и боковых стенок рабочей камеры

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.
Стеклянный колпак лампы в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор: почистите с помощью мягкой тряпки.
Стекла дверцы	Средство для чистки стекол: протрите мягкой тряпкой. Не используйте скребки 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.

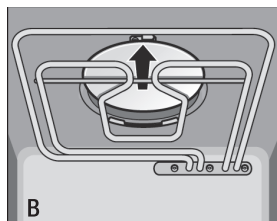
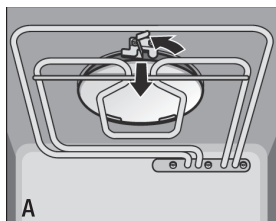
Чистка стеклянного колпака

Снятие

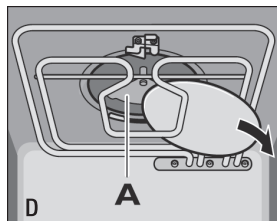
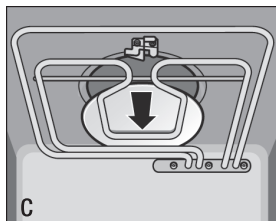
Для чистки стеклянный колпак на верхней стенке рабочей камеры можно снять.

Внимание! Духовой шкаф должен быть холодным.

1. Постелите в духовом шкафу 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. Сбоку откиньте вниз и выньте (рис. D).



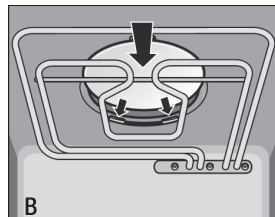
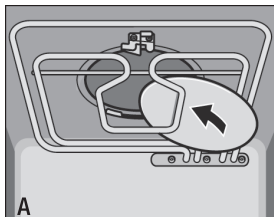
Никогда не дотрагивайтесь до микроволновой антенны (А) и не чистите ее!

При легком загрязнении:
промойте стеклянный колпак горячим мыльным раствором.

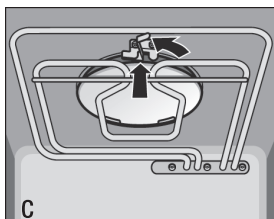
При сильном загрязнении:
чистите стеклянный колпак так же, как эмалевые поверхности духового шкафа.

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!

Чистка стекол дверцы



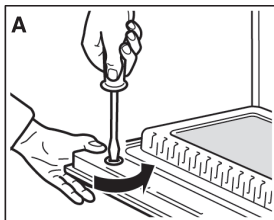
Для достижения лучших результатов чистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.

Опасность ожога!

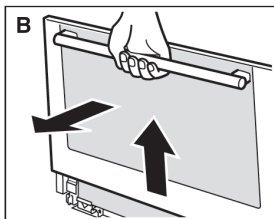
Не следует снимать стекла сразу же после выключения прибора. Духовой шкаф должен охладиться.

Снятие

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



3. Установите дверцу в наклонное положение и выньте стекло с ручкой вверх (рис. В).



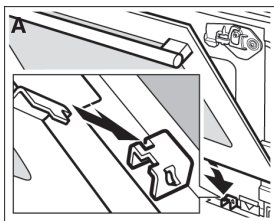
4. Закройте дверцу.

Почистите стекла средством для чистки стекол и мягкой тряпкой.

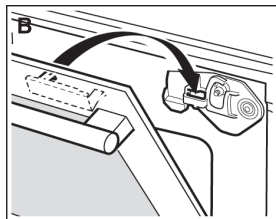
Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребок для чистки стекла.

Установка

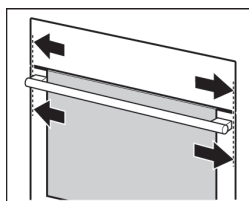
1. Вставьте двумя руками стекло в паз (рис. А).



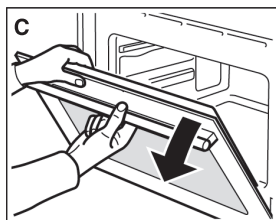
- 2.** Надавите на стекло вниз, слегка приподнимите его и навесьте сверху (рис. В).



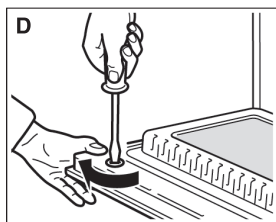
Проследите, чтобы стекло было заподлицо с панелью управления.



- 3.** Полностью откройте дверцу, придерживая стекло рукой (рис. С).



- 4.** Завинтите винты шлицевой отверткой (ширина рабочего конца 8-11 мм), закройте дверцу (рис. D).



Духовым шкафом можно будет снова пользоваться только после правильной установки стекла.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем вызывать Сервисную службу, просмотрите таблицу. Возможно, Вы сможете устранить неисправность самостоятельно.

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.

Таблица неисправностей

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 появляется сообщение «Установка времени». Отображаемое текущее время не соответствует действительности.	Отключение напряжения в электросети.	Снова установите текущее время с помощью поворотного переключателя и нажмите кнопку ⏻.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения/ указания
Духовой шкаф не нагревается. В строке состояния появляется сообщение «Demo».	Духовой шкаф находится в демонстрационном режиме.	Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и примерно через 20 секунд снова включите его. В течение последующих 2 минут нажмите кнопку  и удерживайте ее нажатой в течение 4 секунд, пока сообщение «Demo» не погаснет.
На дисплее появляется сообщение «Автоматическое отключение».	Активировалось автоматическое защитное отключение. Духовой шкаф не нагревается.	Нажмите любую кнопку. Сообщение гаснет. Теперь Вы снова можете делать настройки.
Микроволны не включаются.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что поверхность уплотнителя чистая. Проверьте, не перекошен ли уплотнитель дверцы.
	Не был включен микроволновый режим.	Нажмите кнопку  .
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта неисправность повторяется, обратитесь в Сервисную службу. Возможен режим работы без микроволн.
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 с E

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с E, нажмите кнопку , чтобы удалить сообщение об ошибке. Возможно, что после этого нужно будет заново установить текущее время.

Если сообщение об ошибке появляется снова, вызовите Сервисную службу.

При появлении сообщений об ошибках E101, E104 и E106 можно продолжать пользоваться микроволновым режимом.

Сообщение об ошибке E011 указывает на то, что, возможно, что одна из кнопок зашла. Нажмите все кнопки по отдельности и проверьте, все ли кнопки чистые. Если это сообщение об ошибке остается, вызовите Сервисную службу.



Опасность поражения электрическим током! Неквалифицированный ремонт опасен. 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.

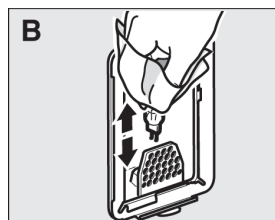
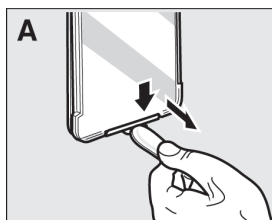


Опасность поражения электрическим током! Никогда не заменяйте лампу в рабочей камере, если прибор включен. Выньте вилку из розетки или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

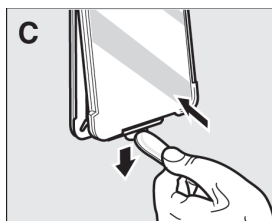
Всегда вынимайте новую галогенную лампу из упаковки только при помощи сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампы.

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

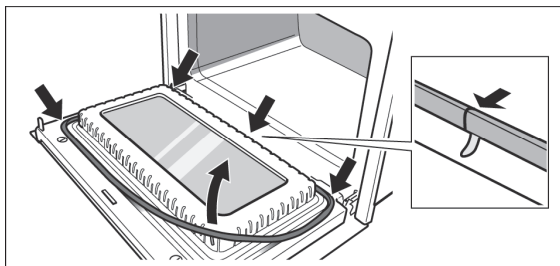


Поврежденный уплотнитель дверцы следует заменить. Запасной уплотнитель Вы можете приобрести в Сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

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 духовом шкафу.

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 закладывания продуктов 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.

Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки 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.

Разморажива- ние, разогрев и приготовление с использовани- ем 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 удаляйте 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
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и 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, 25-35 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4-6 мин	При переворачивании кусочков мяса отделяйте 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	
Фарш мясной, смешанный	200 г	90 Вт, 8-15 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, 10 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Птица целиком или кусками	600 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 13-18 мин	Время от времени переворачивайте.
	1,2 кг	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Утка	2 кг	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 30-40 мин	Несколько раз переверните.
Гусь	4,5 кг	180 Вт, 20 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, 5-15 мин	В процессе размораживания осторожно перемешивайте.
	600 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 8-13 мин	
Фрукты, например, малина	300 г	180 Вт, 5-10 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 пирогов 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	
Кусочки мяса 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	
	4 чашки	по 175 г	
Кусочки мяса 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	

Приготовление блюд

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

Готовьте блюда в закрытой посуде. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

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

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

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

Блюдо	Вес	Мощность микроволн, продолжительность	Указания
Попкорн для приготовления в микроволновой печи	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; обратите 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 одинакового размера; 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 одинакового размера; 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	

Блюдо	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 (быстрого приготовления)	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.

Горячий воздух = 

Верхний/нижний жар = 

Интенсивный нагрев = 

Пироги в формах	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микро-волн	Продолжительность, мин
Сдобный пирог, простой	Форма венок/прямоугольная	1		160-180	90 Вт	30-40
Сдобный пирог, тонкий (например, песочный пирог)	Форма венок/прямоугольная	1		150-170	–	60-80
Корж из сдобного теста	Форма для коржа фруктового пирога	2		160-180	–	25-35
Фруктовый пирог, тонкий, сдобное тесто	Разъемная/чашеобразная форма	1		160-180	90 Вт	30-40

Пироги в формах	Принадлеж- ности	Уро- вень	Вид на- грева	Темпе- ратура, °С	Мощ- ность микро- волн	Продол- жительность, мин
Корж из биск- витного теста, 2 яйца	Форма для коржа фрукто- вого пирога	1		150-160	–	20-25
Бисквитный торт, 6 яиц**	Темная разъемная форма	1		170-180	–	30-40
Корж с бортиком из песочного теста	Темная разъемная форма	1		170-190	–	30-40
Фруктовый или творожный торт с коржом из пе- сочного теста*	Темная разъемная форма	2		160-170	180 Вт	30-40
Швейцарский торт	Темная разъемная форма	1		190-200	–	40-50
Баба из дрожже- вого теста	Форма для бабы	1		160-180	90 Вт	30-40
Ореховый кекс	Темная разъемная форма	1		170-180	90 Вт	35-45
Пицца с тонким коржом, мало начинки**	Круглый противень для пиццы	1		220-240	–	15-20
Пикантный пирог	Темная разъемная форма	1		180-200	–	50-60

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

** Предварительно разогрейте рабочую камеру.

Верхний/нижний жар = 
 3D-горячий воздух = 
 Горячий воздух = 
 Интенсивный нагрев = 

Пироги на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микро-волн	Продолжительность, мин
Сдобное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		160-180	–	25-35
Сдобное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		150-170	–	40-50
Сдобное тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	1		160-180	90 Вт	30-40
Дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		170-190	–	35-45
Дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		160-180	–	50-60
Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	2		170-190	–	45-55
Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		160-180	–	50-60
Песочное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		160-180	–	25-35
Песочное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		160-180	–	30-40
Песочное тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	1		160-180	–	50-60

Пироги на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микро-волн	Продолжительность, мин
Швейцарский торт	Универсальный противень	1		190-200	–	40-50
Бисквитный рулет, предварительный разогрев	Универсальный противень	2		170-190	–	10-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Универсальный противень	2		160-180	–	40-50
Кекс из 500 г муки	Универсальный противень	2		150-170	–	60-70
Кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	2		140-150	–	65-75
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	1		190-210	180 Вт	30-40
Пицца	Универсальный противень	1		210-230	–	25-35
Пицца	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		190-200	–	40-50
Жареный пирог, предварительный разогрев	Универсальный противень	2		220-240	–	15-20

* Дополнительный эмалированный противень Вы можете приобрести в специализированном магазине.

Верхний/нижний жар = 
 3D-горячий воздух = 

Мелкая выпечка	Принадлежность	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Мелкое печенье	Универсальный противень	2		150-170	20-30
Мелкое печенье	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		140-160	30-40
Миндальное печенье	Универсальный противень	2		120-140	35-45
Миндальное печенье	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		110-130	40-50
Безе	Универсальный противень	2		80-100	90-110
Кексы	Форма для кексов на решетке	2		160-180	35-45
Кексы	По одной форме для кексов на универсальном противне + решетка	1 3		140-160	50-60
Выпечка из заварного теста	Универсальный противень	2		200-220	30-40
Выпечка из слоеного теста	Универсальный противень	2		170-190	25-35
Выпечка из слоеного теста	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		170-190	30-40
Выпечка из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		200-220	20-30
* Дополнительный эмалированный противень Вы можете приобрести в специализированном магазине.					

Верхний/нижний жар = 

Горячий воздух = 

Рабочую камеру необходимо предварительно разогреть.

Хлеб и булочки	Принадлежность	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность, мин
Дрожжевой хлеб из 1 кг муки	Универсальный противень	2		300 + 170	10 15-25
Хлеб из теста на закваске из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		300 + 170	10 40-50
Лепешка	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

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 °C. 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) выглядит 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 рабочей камеры. 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

Указания к таблицам

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 светло-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.

Верхний/нижний жар = 

Гриль большой площади нагрева = 

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощ- ность микро- волн	Продолжи- тельность, мин
Тушеная говядина, прим. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		190-210	–	120-140
Тушеная говядина, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		180-200	–	140-160
Тушеная говядина, прим. 2 кг	Закрытая посуда, решетка	1		170-190	–	160-180
Говяжье филе, среднепрожарен., прим. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		180-200	90 Вт	30-40
Говяжье филе, среднепрожарен., прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	90 Вт	45-55
Ростбиф, среднепрожарен., прим. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1		240-260	180 Вт	30-40
Стейк, среднепрожарен., толщиной 3 см	Универ- сальный противень + решетка	1 3		3	–	1 сторона: прим. 10-15 2 сторона: прим. 5-10

Телятина

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

Горячий воздух = 

Гриль с конвекцией = 

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

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.

Гриль с конвекцией = 

Гриль большой площади нагрева = 

	Принад- лежность	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощность микроволн	Продолжи- тельность, мин
Жаркое без кожи (на- пример, шейка), прим. 750 г	Закрытая посуда, решетка	1		220-240	180 Вт	40-50
Жаркое с кожей (например, лопатка), прим. 1,5 кг	Открытая посуда, решетка	1		180-200	–	150
Жаркое с кожей (например, лопатка), прим. 2 кг	Открытая посуда, решетка	1		170-190	–	180
Свиная вырезка, прим. 500 г	Закрытая посуда, решетка	1		210-230	90 Вт	20-25
Жаркое из пост- ной свинины, прим. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		210-230	90 Вт	50-60
Жаркое из пост- ной свинины, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	90 Вт	70-80
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
Копченая грудинка на косточке, прим. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1	–	–	360 Вт	45-50
Стейк из шейки, толщиной 2 см	Универ- сальный противень + решетка	1 3		2	–	1 сторона: прим. 15-20 2 сторона: прим. 10-15

Баранина и дичь

Переворачивайте куски баранины и дичи по истечении половины времени приготовления.

Гриль с конвекцией = 

Верхний/нижний жар = 

	Принад- лежность	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощность микроволн	Продол- житель- ность, мин
Баранина, спинная часть с костями, прим. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1		190-210	–	40-50
Баранья нога без кости, средне- прожаренная, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		180-200	–	90-100
Косуля, спинная часть с костями, прим. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		210-220	–	40-50
Нога косули без кости, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		180-190	–	105-120
Жаркое из мяса кабана, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	–	100-110
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

Прочее

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

Колбаски переворачивайте по истечении 2/3 времени приготовления.

Гриль с конвекцией = 

Гриль большой площади нагрева = 

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

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.

Гриль с конвекцией = 

Гриль большой площади нагрева = 

Горячий воздух = 

Верхний/нижний жар = 

	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Мощность микро-волн	Продолжительность, мин
Курица, целиком, прим. 1,2 кг	Закрытая посуда, решетка	1		230-250	360 Вт	25-35
Пулярка, целиком	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	360 Вт 180 Вт	30 15-25
Половинки курицы, по 500 г	Открытая посуда, решетка	1		180-200	360 Вт	30-35
Кусочки курицы, по 800 г	Открытая посуда, решетка	1		190-210	360 Вт	30-35
Кусочки курицы, по 1,5 г	Открытая посуда, решетка	1		190-210	360 Вт	35-40
Куриная грудка, прим. 500 г	Открытая посуда, решетка	1		190-210	180 Вт	25-30
Утка, целиком, 1,5-1,7 кг	Универсальный противень	1		170-190	180 Вт	60-80
Утиная грудка, 2 шт. по 300-400 г	Решетка + универсальный противень*	2 1		3	90 Вт	18-22
Гусь целиком, 3-3,5 кг	Универсальный противень	1		170-190	180 Вт	80-90
Гусиная грудка, 2 шт. по 500 г	Решетка + универсальный противень*	2 1		210-230	90 Вт	20-25

* Добавьте в универсальный противень 50 мл воды.

	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Мощность микро-волн	Продолжительность, мин
Гусиные ножки, 4 шт. прим. 1,5 кг	Решетка + универсальный противень*	2 1		170-190	180 Вт	30-40
Молодая индейка, целиком, прим. 3 кг	Универсальный противень	1		170-180	180 Вт	60-70
Рулет из индейки, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		190-200	180 Вт	60-70
Грудка индейки, прим. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-210	–	80-90
Окорочок индейки, прим. 1,3 кг	Закрытая посуда, решетка	1		210-230	360 Вт	45-50

* 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.

Гриль малой площади нагрева = 

Гриль большой площади нагрева = 

	Принадлежность	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Мощность микро-волн	Продолжительность, мин
Рыба целиком, например, форель, прим. 300 г, на гриле	Универсальный противень + решетка*	1 3		2	–	1 сторона: прим. 10-15 2 сторона: прим. 8-12

* Решетку предварительно смазать растительным маслом.

	Принадлежность	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Мощность, микро-волн	Продолжительность, мин
Рыбные котлеты, например, из лосося, толщиной 3 см, на гриле	Универсальный противень + решетка*	1		3	–	1 сторона: прим. 10-12
		3				2 сторона: прим. 8-12
Рыба целиком, 2-3 шт. по 300 г, на гриле	Универсальный противень + решетка*	1		2	–	1 сторона: прим. 10-15
		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	10-15
					360 Вт	5-10
Рыба целиком, прим. 2 кг, тушеная	Закрытая посуда, решетка	1	–	–	600 Вт	15-20
					360 Вт	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 жидкости.
Жаркое выглядит хорошо, а соус получился слишком светлым и водянистым.	В следующий раз выбирайте жаровню большего размера и добавляйте меньше жидкости.
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 гратина 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.

Гриль с конвекцией	=
Горячий воздух	=
Верхний/нижний жар	=
Гриль малой площади нагрева	=
Гриль большой площади нагрева	=

Запеканки, гратины, тосты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Мощность микро-волн	Продолжительность, мин
Запеканка, сладкая, прим. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		140-160	360 Вт	25-35
Суфле	Открытая посуда, решетка	1		160-180	–	40-45
Суфле в порционных формах	Решетка	1		200-210	–	12-17
Макаронная запеканка, прим. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1		140-160	600 Вт	20-30
Лазанья, прим. 2 кг	Открытая посуда, решетка	2		180-200	600 Вт	20-30
Картофельный гратин из сырых ингредиентов, прим. 1,1 кг	Открытая посуда, решетка	1		170-190	600 Вт	20-25
Тосты запеченные, 4 шт.	Универсальный противень	2		3	–	8-13
Тосты запеченные, 12 шт.	Универсальный противень	2		3	–	9-14

Готовые блюда

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 раскладывают в несколько слоев.

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

Торт со взбитыми сливками устанавливайте на дно духового шкафа без принадлежностей, уровень 0.

Верхний/нижний жар = 

Горячий воздух = 

Гриль с конвекцией = 

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

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

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

Режим щадящего приготовления

Режим щадящего приготовления, называемый также приготовлением при низких температурах, идеально подходит для приготовления всех нежных кусков мяса, которые должны быть среднежареными или доведены до определенной степени готовности. Мясо остается очень сочным, нежным и мягким. Ваше преимущество: у Вас больше возможностей при планировании меню, потому что приготовленное в щадящем режиме мясо можно без проблем поддерживать в теплом состоянии.

Установка

Используйте плоскую посуду, например, фарфоровое сервировочное блюдо и стеклянную жаровню с крышкой.

Закрытую посуду всегда устанавливайте на решетку на уровень 1.

1. Выберите режим щадящего приготовления  и установите температуру 70-100°C. Производится предварительный нагрев рабочей камеры, при этом нагревается и посуда.
2. Сильно разогрейте в сковороде небольшое количество жира. Хорошо обжарьте мясо со всех сторон и сразу же переложите его на предварительно нагретую посуду.
3. Установите посуду в рабочую камеру и снова запустите духовой шкаф.

Указания:

- ❑ Используйте только свежее мясо в безупречном состоянии. Тщательно удалите из мяса жир и сухожилия. При приготовлении в щадящем режиме жир придает мясу сильный привкус.
- ❑ Для приготовления в щадящем режиме пригодны все нежные куски птицы, говядины, свинины, телятины и баранины. Время обжаривания и доведения до готовности зависят от размеров куска мяса.

- ❑ Обжаривайте мясо при очень высокой температуре и достаточно долго со всех сторон.
- ❑ Чтобы проверить, готово ли мясо, используйте термометр для жаркого. Внутренняя температура от 60°C должна поддерживаться не менее 30 минут.
- ❑ Готовить мясо в щадящем режиме Вы можете также в открытой посуде. При этом время приготовления увеличивается.
- ❑ При приготовлении в щадящем режиме даже большие куски мяса переворачивать не нужно.
- ❑ После завершения приготовления в щадящем режиме мясо сразу же можно нарезать, оно не нуждается в фазе покоя.
- ❑ Вследствие особого метода приготовления мясо внутри всегда остается розовым. Этот цвет не указывает на то, что мясо сырое или не совсем готово.

Приготовление в щадящем режиме

Используйте посуду с подходящей крышкой, например, стеклянную жаровню. Жаровню установите на решетку.

Режим щадящего приготовления = 

	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность приготовления, мин
Птица				
Грудка индейки	1		80	240-270
Утиная грудка без кожи	1		80	110-140
Говядина				
Говядина для жарения (например, огузок)	1		80	270-300
Говяжье филе	1		80	150-180
Ростбиф	1		80	180-220
Стейки из говядины, толщиной 3 см	1		80	70-100

	Уровень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С	Продолжи- тельность приготовле- ния, мин
Телятина				
Телятина для жарения (например, окорок)	1		80	180-220
Телячье филе	1		80	80-100
Свинина				
Жаркое из свинины (например, филе)	1		80	180-210
Свинная вырезка	1		80	140-170
Баранина				
Филе баранины	1		80	40-70

Рекомендации по режиму щадящего приготовления

Мясо, приготовленное в щадящем режиме, не такое горячее, как мясо, пожаренное обычным способом.

Чтобы готовое мясо не слишком быстро осты-
вало, подогрейте тарелки, а соусы подавайте
очень горячими.

Вы хотите поддерживать приготовленное в щадящем режиме мясо в теплом состоянии.

По окончании приготовления в щадящем режи-
ме установите температуру 70°C. Небольшие
куски мяса можно поддерживать в теплом со-
стоянии до 45 мин, а большие – до двух часов.

Контрольные блюда

Качество и функции духовых шкафов с микроволновым режимом проверяются в контрольных институтах 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
Омлет	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

Гриль с конвекцией = 

Верхний/нижний жар = 

Блюдо	Мощность микроволн, продолжительность	Вид на-грева	Темпера-тура, °С	Указания
Картофель-ный 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, 30-35 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 про-дуктов в холодный духовой шкаф.

Закрытый яблочный пирог: темные разъемные формы устанавливайте ря-дом друг с другом.

Верхний/нижний жар = 

Горячий воздух = 

3D-горячий воздух = 

Интенсивный нагрев = 

	Посуда и указания	Уро-вень	Вид на-грева	Темпера-тура, °С	Продолжи-тельность выпека-ния, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	2		160-180	20-30
	Универсальный противень	2		150-170	20-30
	Универсальный противень* + эмалированный противень**	1		140-150	30-40
		3			

	Посуда и указания	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С	Продолжи- тельность выпека- ния, мин
Маленькие кексы	Универсальный противень	2		160-180	25-35
	Универсальный противень	2		140-160	25-35
	Универсальный противень* + эмалированный противень**	1		160-180	35-45
		3			
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	1		160-170	30-40
Пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		170-190	45-55
	Универсальный противень* + эмалированный противень**	1		160-180	50-60
		3			
Закрытый яблочный пирог	2 разъемные формы Ø 20 см на решетке	2		170-190	70-90

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте эмалированный противень над универсальным.

** Дополнительный эмалированный противень Вы можете приобрести в специализированном магазине.

Приготовление на гриле Гриль большой площади нагрева =

Блюдо	Принадлежность	Уро- вень	Вид на- грева	Режим гриля	Продолжи- тельность, мин
Поджаренные тосты*	Решетка	3		3	1-2
Бифбургер 12 шт.**	Решетка + универсальный противень	3 1		3	30

* 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.
