

Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

Здесь Вы ознакомитесь с важными указаниями по безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы шаг за шагом покажем Вам, как его настраивать. Это совсем просто.

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Инструкция по эксплуатации

HBC 84K5.3

ru

9000 325 377

Содержание

Правила техники безопасности	5
Перед монтажом	5
Указания по безопасности	5
Указания по использованию микроволнового режима	8
Причины повреждений	10
Ваш новый прибор	12
Панель управления	12
Кнопки и индикация	13
Регулятор температуры	14
Переключатель выбора функций	14
Рабочая камера	15
Принадлежности	15
Перед первым использованием	18
Установка времени	18
Нагревание духового шкафа	18
Очистка принадлежностей	18
Настройка духового шкафа	19
Вид нагрева и температура	19
Микроволны	20
Указания по выбору посуды	20
Значения мощности микроволн	21
Установка мощности микроволн	22
Комбинированный режим с микроволнами	23
Установка комбинированного режима с микроволнами	23

Содержание

1,2,3-дополнительный режим	24
Установка следующего режима	24
Программа автоматического приготовления ...	26
Настройки	26
Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме	28
Установка функций времени	33
Таймер	34
Время приготовления	35
Время окончания	37
Время суток	39
Блокировка для безопасности детей	40
Изменение базовых установок	41
Автоматическое отключение	42
Уход и очистка	43
Чистящие средства	44
Чистка стекла	46
Чистка стекла	48
Что делать при неисправности?	51
Таблица неисправностей	51
Замена лампочки в духовом шкафу	53
Замена уплотнителя дверцы	54
Сервисная служба	55
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	56
Экономия электроэнергии	56
Правильная утилизация упаковки	56

Содержание

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	57
Размораживание, разогревание и доведение блюда до готовности при помощи микроволн	58
Рекомендации по использованию микроволн	64
Пироги и выпечка	66
Рекомендации по выпеканию	70
Жарение и гриль	71
Рекомендации по жарению в гриле	80
Запеканки, французские запеканки, тосты	81
Готовые блюда	83
Контрольные блюда	84
Акриламид в продуктах питания	87

Правила техники безопасности

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

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

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

Установка и подключение

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пригодных для этого продуктов.

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

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию или
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая внутренняя камера

Опасность ожога!

Не прикасайтесь к горячим поверхностям нагревательных приборов, плит и печей. Внутренняя поверхность и нагревательные элементы нагреваются очень сильно. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Из нее может вырваться горячий пар. Не позволяйте маленьким детям подходить близко

Опасность возгорания!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы во внутренней камере прибора.

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

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть во внутреннем пространстве прибора. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Горячие принадлежности

Опасность ожога!

При вынимании из прибора горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Повреждение дверцы прибора или ее уплотнители

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

Не используйте прибор, если повреждены дверца или её уплотнитель. Возможен выход энергии микроволн наружу. Прибором можно пользоваться только после надлежащего ремонта.

Проржавевшие поверхности

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

Недостаточная очистка поверхностей может привести со временем к ржавлению прибора. Возможен выход энергии микроволн наружу. Регулярно проводите очистку прибора.

Снятый корпус

Опасность удара током!

Никогда не снимайте корпус с прибора. Прибор работает под высоким напряжением.

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

Никогда не снимайте корпус с прибора. Корпус обладает защитными свойствами и не позволяет выйти энергии микроволн за пределы прибора.

Горячие или влажные предметы рядом с прибором

Опасность короткого замыкания!

Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

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

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

Указания по использованию микроволнового режима

Приготовление пищи

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

Посуда

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

Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

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

Мощность микроволн и время воздействия

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

Упаковка

Опасность возгорания!
Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке.

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

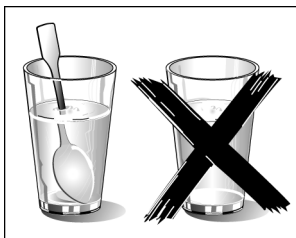
Опасность ожога!
Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Придерживайтесь указаний, приведенных на упаковке.

Напитки

Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать.

При нагревании жидкости всегда кладите в емкость ложку. Благодаря этому удастся избежать задержки закипания.



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.

Продукты в кожере или со шкуркой

Опасность ожога!

Нельзя варить яйца в скорлупе. Никогда не разогревайте вареные яйца, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюскам и ракообразным.

При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток.

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

Сушка продуктов

Опасность возгорания!

Не сушите продукты в микроволновом режиме.

Продукты с низким содержанием влаги

Опасность возгорания!

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

Растительное масло

Опасность возгорания!

Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

Причины повреждений

Противень, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа

Не ставьте противни или посуду на дно духового шкафа. Не выкладывайте дно алюминиевой фольгой.

Это может привести к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

Алюминиевая посуда

Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.

Вода в горячей камере

Никогда не вливайте воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

Влажные продукты

Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.

Ни в коем случае не используйте прибор для хранения продуктов. Это может привести к коррозии.

Фруктовый сок

При выпекании фруктовых пирогов с сочной начинкой не заполняйте универсальный противень целиком, так как фруктовый сок стекает с противня и оставляет следы, которые не смываются.

Охлаждение прибора с открытой дверцей

Не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.

Сильное загрязнение уплотнителей

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

Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки

Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.

Транспортировка прибора

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

Режим микроволн при пустом приборе

Включайте режим микроволн только при наличии в рабочей камере продуктов. В противном случае возможна перегрузка прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды (см. указания по использованию посуды).

Ваш новый прибор

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

Панель управления

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



Ручки переключателей

Ручки переключателей являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать ручку, нажмите на неё в нулевом положении.










Кнопки

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


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

Кнопки и индикация

Кнопками можно установить различные функции. Дисплей отображает заданные значения.


Кнопка	Использование
 123	Выбор дополнительного режима
90	Выбор мощности микроволн 90 Ватт
180	Выбор мощности микроволн 180 Ватт
360	Выбор мощности микроволн 360 Ватт
600	Выбор мощности микроволн 600 Ватт
900	Выбор мощности микроволн 900 Ватт
 Килограмм	Выбор килограммов при программах.
 Функции времени	Выбор таймера  , продолжительности  , времени окончания  и времени суток  .
 Блокировка для безопасности детей	Блокировка и разблокировка панели управления.
- минус	Уменьшение установленного значения.
+ плюс	Увеличение установленного значения.
 Старт/пауза	Короткое нажатие = начать/остановить режим Продолжительное нажатие = отменить режим


Чтобы узнать, какая именно функция времени высвечивается на переднем плане, посмотрите на символ, заключенный в скобках [].

Исключение: для времени суток символ  горит только во время изменения.

Регулятор температуры







Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

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

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

Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

Положение	Использование
○ Нулевое положение	Выключение духового шкафа.
 Микроволновый режим	Для установки мощности микроволн.
 Горячий воздух	Для выпекания сдобных пирогов в формах для выпечки на одном уровне.
 Верхний/нижний жар	Для выпекания и жарения на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с сочной начинкой (например, ватрушки).
 Гриль с конвекцией	Для приготовления птицы и крупных кусков мяса.
 Приготовление на гриле	Для большого количества мелких тонких кусков мяса (например, стейков, колбасок).
 Программы	5 Программы размораживания 15 Программы приготовления Вид нагрева и время приготовления устанавливаются в зависимости от веса.

Рабочая камера

Охлаждающий вентилятор

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором.

Вентилятор включается и выключается при необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези. Иначе духовой шкаф перегреется.

Вентилятор продолжает работать определенное время после окончания работы.

Указания:

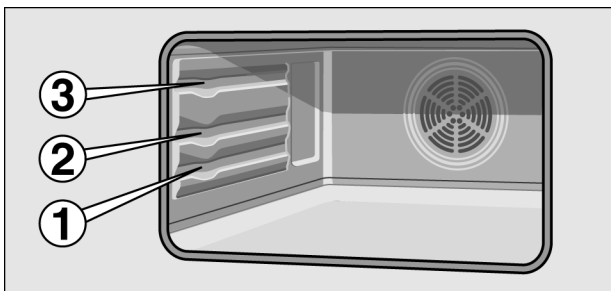
В микроволновом режиме работы прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.

На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

Лампочка в духовом шкафу включается только после нажатия кнопки ▷∞.

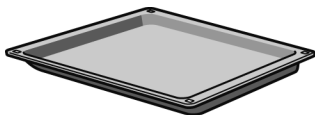
Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 3 различных уровнях.



При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

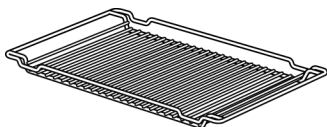
Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HEZ/HMZ.



Универсальный противень HEZ862000



Для приготовления большого жаркого, сухих и сочных пирогов, запеканок, французских запеканок. Он также используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда мясо жарится непосредственно на решетке. Для этого поставьте универсальный противень на уровень 1.

Устанавливайте универсальный противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.



Решетка

Для посуды, форм для выпечки, жарения и приготовления в гриле.

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

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

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

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

HEZ861000 Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.


HEZ863000 стеклянный противень	для приготовления большого жаркого, сочных пирогов, запеканок и французских запеканок. Он также используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда мясо жарится непосредственно на решётке. Для этого поставьте стеклянный противень на уровень 1. Стеклянный противень можно использовать также в качестве подставки при приготовлении пищи в микроволновом режиме.
HMZ21GB Стеклянная посуда	для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для программ автоматического приготовления блюд.
Номера артикулов для заказа через сервисную службу	Специализированные средства для ухода и очистки вашего бытового прибора или принадлежностей можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.
Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали № артикула 311134	Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.
Гель для очистки духового шкафа-гриля № артикула 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой № артикула 460770	Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.
Блокиратор дверцы № артикула 612594	Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.

Перед первым использованием

Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать с духовым шкафом перед первым приготовлением блюд.

Сначала прочитайте раздел *Правила техники безопасности*.

Установка времени

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


1. Нажмите кнопку .

На дисплее высвечивается время 12:00 часов.



2. Установите время с помощью кнопки + или -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Оптимальным вариантом в этом случае будет нагрев шкафа в режиме "Верхний/нижний жар"  при температуре 240 °С.

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим "Верхний/нижний жар" .
2. С помощью регулятора температуры установите 240 °С.
3. Нажмите кнопку .

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

Очистка принадлежностей

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

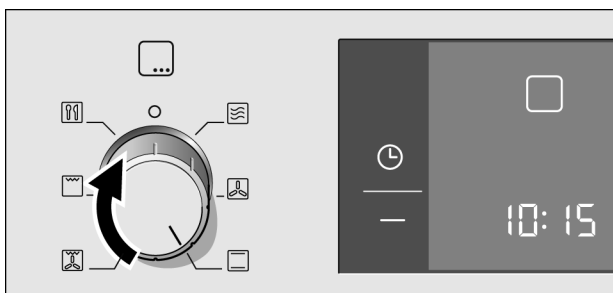
Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. В руководстве по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, Вы можете задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

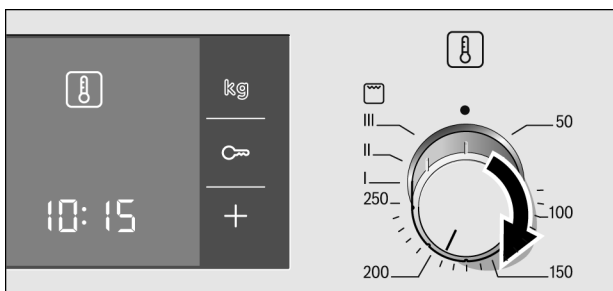
Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: Верхний/нижний жар, 190 °С.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



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



3. Нажмите кнопку ▷⏏.
Духовой шкаф начнёт нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

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

Микроволны

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

Указание

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

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

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

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую.

Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

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

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

Проверка посуды

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

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

Значения мощности микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

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



При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.

Указание

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


Установка мощности микроволн

Например: мощность микроволн 600 Вт, время выполнения 17 мин.


1. Установите переключатель выбора функций на .
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн. Загорается мощность 600 Вт и отображается предлагаемое время выполнения.
3. Установите время выполнения кнопкой **+** или **-**.
4. Нажмите кнопку .

Режим включается. Начинается отсчёт времени выполнения.

По истечении времени выполнения

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

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы нажмите кнопку . Прибор возобновляет работу.


Изменение времени выполнения

Это возможно в любой момент. Измените время выполнения кнопкой **+** или **-**.


Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Кнопкой **+** или **-** установите время выполнения и опять включите прибор.

Отмена режима

Держите кнопку  нажатой в течение прим. 4 секунд или переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Указания

Если вы устанавливаете переключатель выбора функций на , на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.





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

Комбинированный режим с микроволнами


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


Можно подключать любую мощность микроволн. Исключение: 900 ватт.

Подходящие виды нагрева


-  Горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Гриль с конвекцией
-  Приготовление на гриле

Установка комбинированного режима с микроволнами


Например: микроволны 360 Вт, 17 минут и "Горячий воздух"  190 °С.

1. Переключателем выбора функций установите вид нагрева, а регулятором температуры - температуру.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
Появляется предлагаемое время выполнения.
3. Установите время выполнения кнопкой + или -.
4. Нажмите кнопку .
Режим включается. Начинается отсчёт времени выполнения.



По истечении времени выполнения

Раздаётся сигнал. Комбинированный режим с микроволнами завершён. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку , работа в данном режиме продолжится.


Приостановка режима

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


Изменение времени выполнения

Это возможно в любой момент. Установите время выполнения кнопкой **+** или **-**.

Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Установите время выполнения кнопкой **+** или **-**. Нажмите кнопку .

Отмена режима

Держите кнопку  нажатой в течение прим. 4 секунд или переведите переключатель выбора функций и регулятор температуры обратно в нулевое положение.

1,2,3-дополнительный режим




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

Посуда

Всегда используйте жаропрочную, пригодную для микроволн посуду.

Установка следующего режима

Установите время выполнения для каждого следующего режима.

1. Установите переключатель выбора функций на .
2. Нажмите кнопку .
На дисплее появляется  для первого следующего режима.
3. Установите первое значение мощности микроволн и времени выполнения.

4. Нажмите кнопку $\vec{123}$.
На дисплее появляется $\vec{2}$ для второго следующего режима.
5. Установите второе значение мощности микроволн и времени выполнения.
6. Нажмите кнопку $\vec{123}$.
На дисплее появляется $\vec{3}$ для третьего следующего режима.
7. Установите третье значение мощности микроволн и времени выполнения.
8. Нажмите кнопку $\triangleright 00$.

Режим включается. На дисплее появляется первый этап следующего режима. Начинается отсчёт времени выполнения.

По истечении времени выполнения

Раздаётся сигнал. Следующий режим завершён. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой \ominus .

Изменение установки

Изменение установок возможно только до запуска программы. Нажимайте кнопку $\vec{123}$, пока не появится номер следующего режима. Измените установку.

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку $\triangleright 00$. Прибор возобновляет работу.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку $\triangleright 00$. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку $\triangleright 00$, работа в данном режиме продолжится.

Отмена режима

Держите кнопку $\triangleright 00$ нажатой в течение прим. 4 секунд или установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Вызов времени выполнения

Однократно нажмите кнопку \ominus .

Указание

Можно также комбинировать выбранный вид нагрева со следующим режимом. Установите сначала вид нагрева.


Программа автоматического приготовления

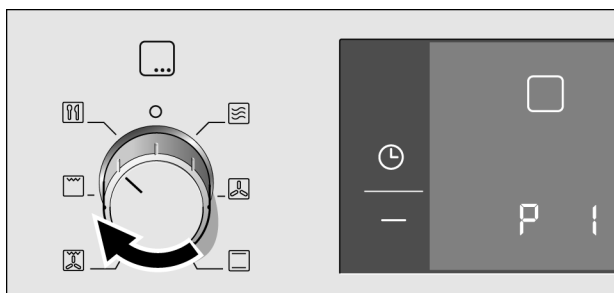
С помощью программы автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 20 программ.

Настройки

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

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

1. Переключатель выбора функций установите на программы автоматического приготовления . На дисплее появляется первый номер программы.

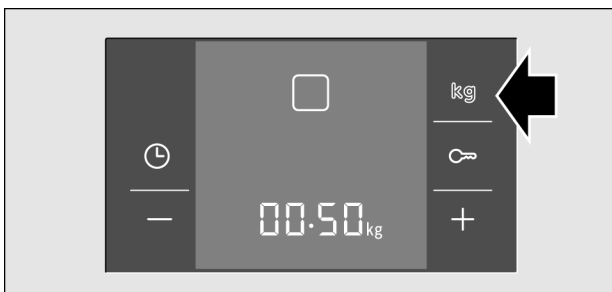


2. Кнопкой + или - выберите номер программы.

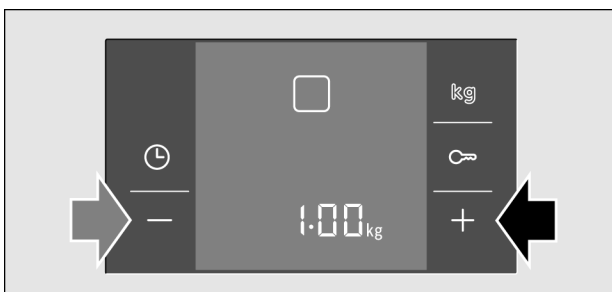


3. Нажмите кнопку kg.

На дисплее появляется предлагаемое значение веса 0,50 килограмм.



4. Установите вес кнопкой + или -.



5. Нажмите кнопку ▷∞.

Программа начинает работать. Начинается обратный отсчёт времени, а символ ∞ заключается в скобки.

По завершении выполнения программы

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

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключится. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ☹.

Изменение программ

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

Прерывание выполнения программы

Держите кнопку ▷||| нажатой в течение прим. 4 секунд и переведите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Изменение времени приготовления и окончания

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

Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме

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

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

Поместите продукт в холодную печь.

Таблицу рекомендуемых продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей вы найдете в примечаниях к рекомендациям.

Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.

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

Размораживание

По возможности используйте продукты, которые замораживались порционно и хранились при температуре $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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

Накройте тонкие и выступающие части небольшими кусочками алюминиевой фольги. Таким образом вам удастся избежать их преждевременной готовности. Следите за тем, чтобы фольга не касалась внутренних стенок печи.

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

При размораживании мяса, птицы или рыбы на тарелку стекает жидкость. При переворачивании удалите ее. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.

Кладите на посуду говядину, баранину и свинину жировым слоем вниз.

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

Своевременно вынимайте размороженный фарш.

Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы - кожей вверх. Ножки и крылья можно прикрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги.

При размораживании целой рыбы накройте хвостовой плавник кусочками алюминиевой фольги, если размораживается рыбное филе или рыбные котлеты - то только выступающие части.

Номер программы	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки	
Размораживание				
1	Хлеб целиком***	Пшеничный хлеб, хлеб и булочки из муки грубого помола	0,20-1,50	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
2	Пирог, сухой*	Сдобный пирог без глазури и помадки, пирог из дрожжевого теста	0,20-1,50	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
3	Мясной фарш*	Фарш говяжий, бараний, свиной	0,20-1,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
4	Птица, целиком**	Цыплёнок, утка	0,70-2,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
5	Рыба целиком**	Форель, треска	0,20-1,20	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления

** Сигнал к переворачиванию блюда по истечении $\frac{1}{3}$ и $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

*** Сигнал к переворачиванию блюда по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

Доведение до готовности

Овощи

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

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

После завершения программы оставьте блюдо еще на 5 минут.

Картофель

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

После завершения программы оставьте блюдо еще на 5 минут. Слейте образовавшуюся воду.

Рис

Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

При варке крупы образуется много пены.

Установите вес крупы (без жидкости).

Добавьте в рис два - два с половиной объема жидкости.

После окончания программы оставьте блюдо еще на 5 - 10 минут.

Рыба

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

Номер программы	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки	
Доведение до готовности				
6	Овощи, свежие продукты*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,20-1,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
7	Овощи, замороженные*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,20-1,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
8	Отварной картофель*	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель	0,20-1,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
9	Рис, длиннозёрный рис*		0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
10	Филе рыбы, свежее, целиком, тушение	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20-1,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

Комбинированные режимы

Пицца

Подходит готовая замороженная пицца.

Птица

Цыпленка укладывайте на посуду грудкой вниз.

Кусочки цыплёнка укладывайте кожей вверх.

Индейка готовится без кожи. Добавьте 100-150 мл жидкости в индейку. После переворачивания добавьте, если нужно, ещё 50-100 мл воды.

После окончания программы оставьте блюдо еще на 10 минут.

Мясо

Ростбиф укладывайте в посуду жировым слоем вниз.

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

В мясной рулет добавьте 50-100 мл жидкости.

После окончания программы оставьте блюдо еще на 10 минут.

Номер программы		Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки
Комбинированные режимы				
11	Пицца глубокой заморозки	Пицца на тонком тесте, готовая	0,30-0,50	Универсальный противень, уровень 1
12	Болоньезе, глубокой заморозки		0,40-1,00	Открытая посуда, решётка, уровень 1
13	Цыплёнок, свежие продукты***	Цыпленок, целиком	0,80-1,80	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
14	Цыплёнок кусочками, свежие продукты	Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка	0,40-1,20	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1


Номер программы	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки	
15	Грудка индейки, свежие продукты**	Грудка индейки без кожи	0,80-2,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
16	Говядина для тушения, свежие продукты**		0,80-2,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
17	Ростбиф, свежие продукты*	Ростбиф толщиной 5-6 см	0,80-2,00	Открытая посуда, решётка, уровень 1
18	Свинина для жарки, свежие продукты***	Шейная часть для жарки без кости, мясной рулет	0,80-2,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
19	Баранья нога, свежие продукты*	Баранья нога без кости	0,80-2,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
20	Мясной рулет	ок. 8 см высотой	0,80-1,50	Закрытая посуда, решётка, уровень 1

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления

** Сигнал к переворачиванию блюда по истечении $\frac{1}{3}$ и $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

*** Сигнал к переворачиванию блюда по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.



Установка функций времени


Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. При этом на индикаторе будут подсвечиваться соответствующие символы. Скобки [] подскажут Вам, какую именно функцию в настоящий момент Вы можете менять.

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


Таймер

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

1. Нажмите кнопку  один раз.
На дисплее высвечиваются символы времени, символ  заключен в скобки.
2. Установите таймер кнопками **+** и **-**.
Предлагаемое значение **+** = 10 минут
Предлагаемое значение **-** = 5 минут

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

Время таймера истекло

Раздается звуковой сигнал. На индикаторе появляется 00:00. Таймер можно выключить кнопкой .


Изменение времени таймера






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

Аннулирование таймера

Кнопками **-** установите таймер на 00:00. Через несколько секунд изменение будет принято. Таймер при этом выключится.

Запрос установок времени



Если выполнено несколько настроек времени, на индикаторе будут гореть соответствующие символы. Показания таймера высвечиваются на переднем плане. Символ  заключен в скобки, время таймера отсчитывается в обратном порядке.

Чтобы запросить показания таймера , продолжительности , времени окончания  или времени суток , нажимайте кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключен в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на индикаторе.

Время приготовления

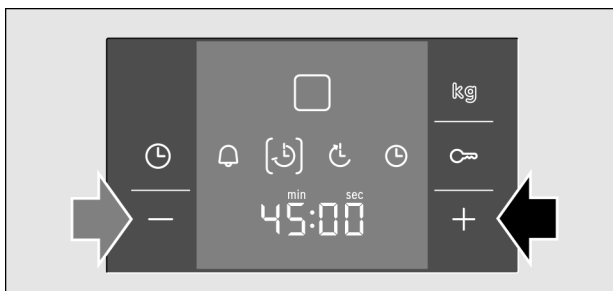
Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Это значит, что для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не произойдет.

Пример на рисунке: время приготовления 45 минут

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



4. Установите время приготовления с помощью кнопки + или -.
Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут
Кнопка -, предлагаемое значение = 10 минут



5. Нажмите кнопку $\triangleright 00$.

На дисплее начнётся обратный отсчёт времени приготовления и загорится символ [⌚]. Все остальные символы времени гаснут.

Время приготовления закончилось

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

Дважды нажмите кнопку \ominus . Вы можете установить новое время приготовления с помощью кнопок $+$ или $-$.

А можете один раз нажать кнопку \ominus и установить переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления с помощью кнопки $+$ или $-$. Через несколько секунд установка будет принята.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку \ominus .

Сброс времени приготовления

Выполните сброс времени приготовления на 00:00 с помощью кнопки $-$. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку \ominus .

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить показания таймера \odot , время приготовления \odot , время окончания \odot или время суток \odot , нажимайте кнопку \ominus до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключён в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.



Время окончания


Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени.

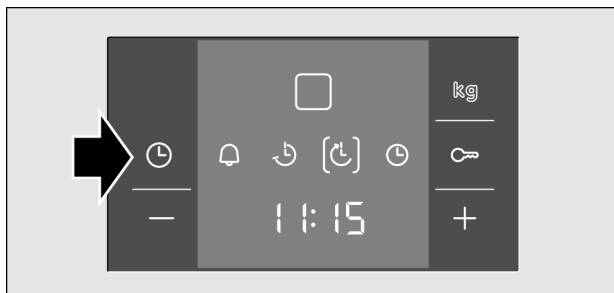
Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днем.

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

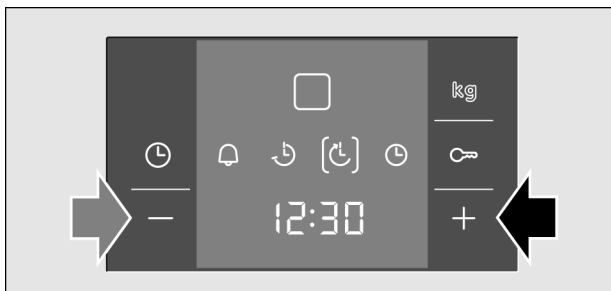
Пример на рисунке: сейчас 10:30, время приготовления 45 минут, блюдо в духовом шкафу должно быть готово к 12:30.

1. Установите переключатель выбора функций.
2. Включите регулятор температуры.
3. Дважды нажмите кнопку .
4. Установите время приготовления с помощью кнопки **+** или **-**.
5. Нажмите кнопку .

Символ  заключён в скобки. На дисплее появится время, к которому блюдо будет готово.



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



7. Нажмите кнопку ▷∞.

Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. На дисплей выводится время, к которому блюдо должно быть готово, символ ∞ заключен в скобки. Символы ∞ и ∞ гаснут. Когда духовой шкаф включится, символ ∞ будет взят в скобки, и начнется обратный отсчет времени. Символ ∞ гаснет.

Время приготовления закончилось

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

Дважды нажмите кнопку ∞. Вы можете установить новое время приготовления с помощью кнопок + или –.

А можете один раз нажать кнопку ∞ и установить переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Изменение времени окончания

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

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

Отмена времени окончания

Выполните сброс времени окончания на текущее время суток при помощи кнопки **—**. Через несколько секунд установка будет принята. Духовой шкаф начнёт работать. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку **⌚** дважды.

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключен в скобки.

Чтобы запросить показания таймера **⌚**, время приготовления **⌚**, время окончания **⌚** или время суток **⌚**, нажимайте кнопку **⌚** до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключён в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

Время суток

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

1. Нажмите кнопку **⌚**.
На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками **+** и **—**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Нажмите кнопку **⌚** четыре раза.
На дисплее высвечиваются символы времени, символ **⌚** заключен в скобки.
2. Измените время суток кнопками **+** и **—**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Как это сделать, описано в разделе *Изменение базовых установок*.


Блокировка для безопасности детей

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

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

Включение блокировки для безопасности детей


Необходимые условия: не должно быть установлено никакого времени приготовления и переключатель выбора функций должен быть в нулевом положении.

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

На дисплее появляется символ .

Блокировка для безопасности детей включена.

Выключение блокировки для безопасности детей

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

На дисплее погаснет символ .


Блокировка для безопасности детей выключена.

Блокировка для безопасности детей при программах автоматического приготовления

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





Изменение базовых установок

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Эти установки можно заменить более удобными для вас.

Базовая установка	Установка 0	Установка 1	Установка 2	Установка 3
с1 Длительность сигнала Длительность сигнала по истечении времени приготовления.	-	ок. 10 с	ок. 2 мин*	ок. 5 мин
с2 Индикация времени суток Представление индикатора времени на дисплее при выключенном духовом шкафу.	только во время работы	всегда*	-	-
с3 Продолжение работы Способ продолжения режима работы духового шкафа после открывания и закрывания дверцы. После закрывания дверцы: выкл *Продолжить работу режима кнопкой 	выкл*	автоматически	-	-
с4 Время ожидания до принятия установки	-	ок. 2 с	ок. 5 с*	ок. 10 с
с5 Рабочее напряжение	220-230 В*	230-240 В	-	-
с6 Восстановление заводских установок Отмена всех изменений и возврат к базовым установкам	нет*	да	-	-

* Заводская установка

Духовой шкаф должен быть выключен.

1. Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды. На дисплее появляется текущая базовая установка для продолжительности сигнала, например c / c^2 для установки 2.
2. Измените базовую установку кнопками + и -.
3. Подтвердите кнопкой . На дисплее появляется следующая базовая установка. Кнопкой  можно перейти на любой уровень и изменить значение кнопками + или -.
4. Для завершения прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время изменить базовые установки снова.

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение активизируется, если вы в течение нескольких часов не изменяете установку прибора. Нагрев духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Активизация автоматического отключения

Раздается звуковой сигнал. На дисплее загорится F8. Нагрев духового шкафа прекращается.

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Отмена автоматического отключения

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

Уход и очистка

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



Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.



Опасность ожога!

Выполняйте очистку только после выключения прибора. Обязательно дайте прибору остыть.

Указания

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

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

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния на защиту от коррозии.

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

Чистящие средства

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

Не используйте

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

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

Зона очистки

Чистящие средства

Передняя панель прибора

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.

Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.

Нержавеющая сталь

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

Духовой шкаф

Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.

При сильном загрязнении: используйте средство для чистки духовок только после охлаждения прибора.

Лучше всего воспользоваться мочалкой из нержавеющей проволоки.

Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.

Зона очистки	Чистящие средства
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стёкол.
Уплотнитель	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.

Очистка самоочищающихся поверхностей

Задняя стенка духового шкафа покрыта самоочищающейся эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Важные указания

Никогда не очищайте самоочищающееся покрытие средством для очистки духовок.

Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на заднюю стенку, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.

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

Никогда не очищайте самоочищающееся покрытие средством для очистки духовок.

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Очистка дна, верхней и боковых стенок

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего использовать средство для очистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодном духовом шкафе.

Чистка стекла

Для лучшего результата чистки можно снять стекла дверцы духового шкафа.

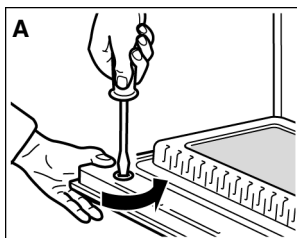


Опасность ожога!

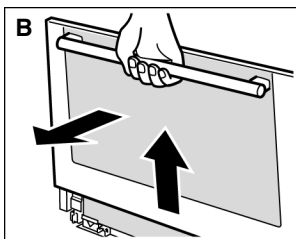
Не снимайте дверцу сразу после выключения прибора. Духовой шкаф должен быть холодным.

Снятие

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



3. Наклоните дверцу и извлеките стекло с ручкой движением вверх. (Рис. В)



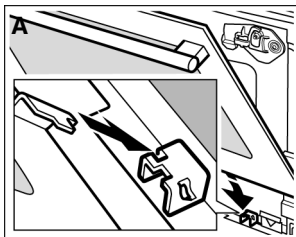
4. Закройте дверцу.

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

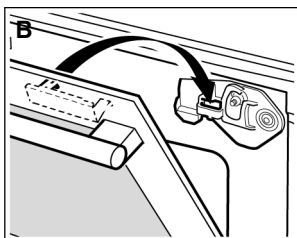
Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Для чистки также не подходит скребок для стеклянных поверхностей.

Установка

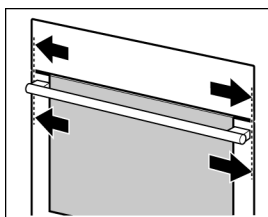
1. Вставьте обеими руками дверное стекло в паз. (Рис. А)



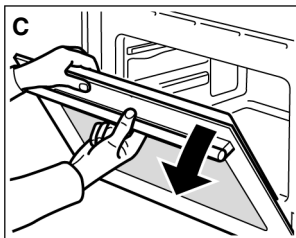
2. Надавите на дверное стекло вниз, слегка приподнимите и навесьте сверху. (Рис. В)



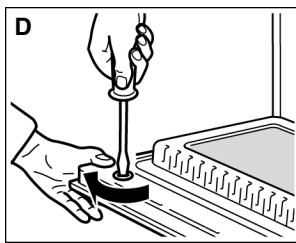
Проследите, чтобы дверное стекло было расположено заподлицо с панелью управления.



- Откройте дверцу полностью, придерживая стекло рукой. (Рис. С)



- Закрутите винты с помощью шлицевой отвёртки (ширина рабочего конца отвёртки 8-11 мм) от руки и закройте дверцу. (Рис. D)



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

Чистка стекла

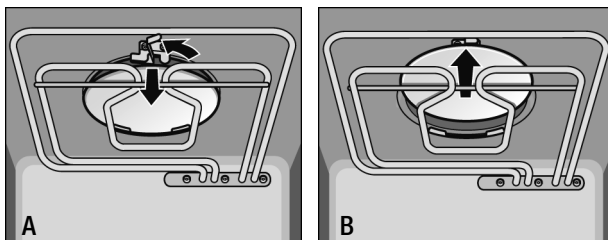
Для лучшего результата чистки можно снять стеклянный колпак в верхней части духового шкафа.

Внимание! Духовой шкаф должен быть холодным.

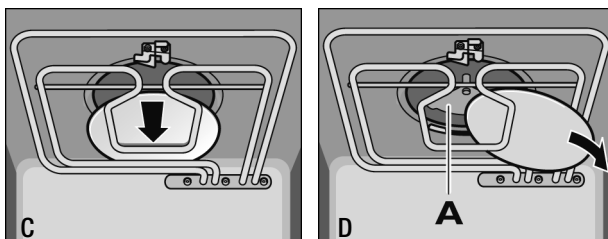
Снятие

- Постелите в духовом шкафу посудное полотенце.
- Потяните вперед зажимы в верхней части духового шкафа. (Рис. А)
Большим пальцем другой руки отожмите вниз стеклянный колпак в передней его части.
Отпустите зажимы.

3. Обеими руками сдвиньте колпак вперед и снимите его с нагревательного элемента гриля. (Рис. В)



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



Ни в коем случае не дотрагивайтесь до микроволновой антенны (А) и не очищайте ее!

При легком загрязнении:

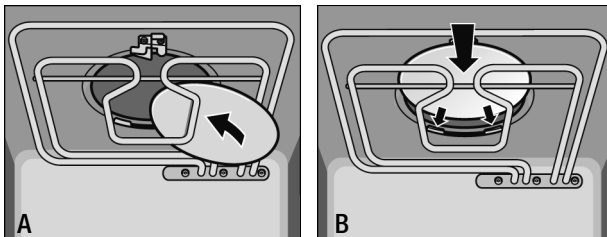
Промойте стеклянный колпак горячим мыльным раствором.

При сильном загрязнении:

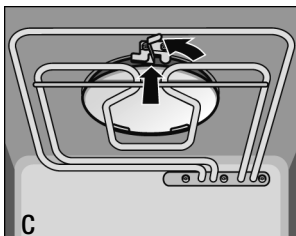
Очистите стеклянный колпак и эмалированную поверхность духового шкафа.

Установка

1. Держа колпак гладкой стороной вниз, задвиньте колпак так, чтобы он лежал на нагревательном элементе гриля. (Рис. А)
2. Обеими руками сдвиньте его назад и наденьте на два крючка. (Рис. В)



3. Потяните зажимы вперед и нажмите на стеклянный колпак вверх. Отпустите зажимы. (Рис. С)



Выньте посудное полотенце из духового шкафа.



Ни в коем случае не включайте прибор без стеклянного колпака.


Что делать при неисправности?

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


Таблица неисправностей

Если вам не вполне удалось блюдо, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте советы по приготовлению блюд.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указание
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
На дисплее горит ☹ и четыре нуля.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается. На дисплее мигает двоеточие.	Духовой шкаф в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и прим. через 20 секунд снова включите. В течение прим. 2 минут нажмите кнопку ∞ и удерживайте ее нажатой ок. 4 секунд, пока двоеточие не перестанет мигать.
На дисплее появится F8.	Активизировалось автоматическое отключение.	Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указание
Микроволновый режим не включается.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что уплотнительные поверхности не загрязнены. Проверьте, не перекручен ли уплотнитель дверцы.
	Микроволновый режим не включается.	Нажмите кнопку  .
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в Сервисную службу. Возможен режим работы без микроволн.
При работе в микроволновом режиме блюда разогреваются медленнее, чем до сих пор.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Выберите более высокую мощность.
	В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно.	Двойной объём - почти двойное время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.

Сообщения об ошибке

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с E , нажмите кнопку . Затем заново установите время суток.

Если сообщение об ошибке появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Сообщение о неисправности

Возможная причина Устранение/указание

На дисплее часов появляется сообщение об ошибке «E101» или «E104».

Термодатчик вышел из строя.

Вызовите специалиста Сервисной службы. Возможен режим работы только с микроволнами.

Сообщение о неисправности

Возможная причина Устранение/указание

На дисплее часов появляется сообщение об ошибке «E010», «E310», «E009» или «E309».

Техническая неисправность.

Вызовите специалиста Сервисной службы.



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

Замена лампочки в духовом шкафу

Лампочку в духовом шкафу можно заменить. Термоустойчивые галогенные лампочки 12 В 20 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

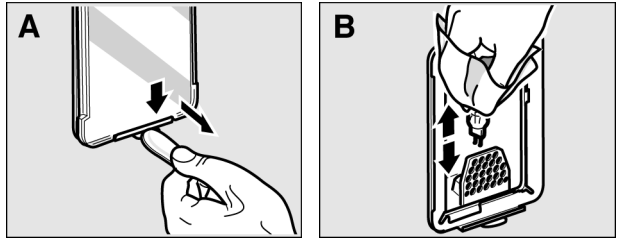


Опасность удара током!
Не заменяйте лампочку в духовом шкафу, если прибор включен.
Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

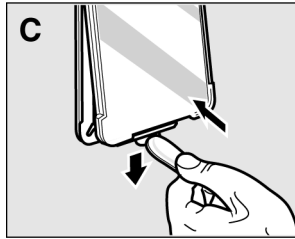
Всегда вынимайте новую галогенную лампочку из упаковки только сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки.

Последовательность действий:

1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого откройте колпак рукой снизу. Если стеклянный колпак снимается тяжело, используйте ложку. (Рис. А)
4. Извлеките лампочку и замените ее лампочкой того же типа. (Рис. В)



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



6. Выньте посудное полотенце. Снова включите предохранитель в блоке предохранителей или вставьте в розетку сетевой шнур.

Замена уплотнителя дверцы

Если уплотнитель дверцы поврежден, его необходимо заменить. Запасной уплотнитель для прибора можно приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

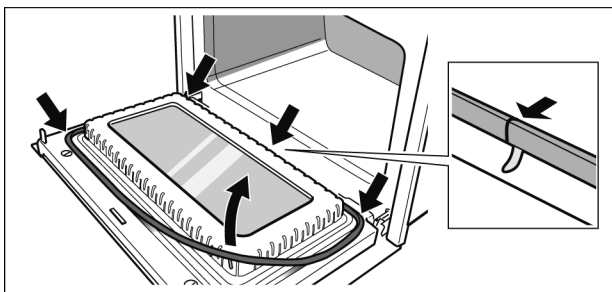


Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

Не используйте прибор, если поврежден уплотнитель дверцы. Возможен выход энергии микроволн наружу. Прибор можно будет использовать только после ремонта.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите с дверцы старый уплотнитель.

3. На уплотнителе закреплены 5 крючков. С помощью этих крючков навесьте на дверцу духового шкафа новый уплотнитель.



Указание: стык концов уплотнителя дверцы внизу посередине технологически обусловлен.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе мы посоветуем Вам, 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 руководства по эксплуатации.

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

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

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 варки и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах Вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем Вам, какой вид нагрева, температура или мощность микроволн лучше всего подходят для Вашего блюда. Вы получите указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам советы по использованию посуды и приготовлению пищи.

Указания

Значения, приведённые в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев нужен только в том случае, если это указано в таблицах.

Перед использованием рабочей камеры уберите из неё все принадлежности, которые Вам не понадобятся.

Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после предварительного разогрева.

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

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

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

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

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

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

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

Может случиться так, что объем приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице.

В этом случае действует общее правило:

Двойной объем - удвоенная продолжительность,
половинный объем - половина продолжительности.

Установите решетку или стеклянный противень на уровень 1. Поставьте посуду по центру. Так ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на решетку.

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

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

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

Размораживание	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Несколько раз перевернуть
	1 кг	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20-30 мин	
	1,5 кг	180 Вт, 25 мин + 90 Вт, 25-30 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4-6 мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10-15 мин	Несколько раз перевернуть, вынимая уже размороженный фарш
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
	1 кг	180 Вт, 13 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Птица целиком или кускам	600 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 13-18 мин	Время от времени переворачивать
	1,2 кг	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Утка	2 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 30-40 мин	Несколько раз перевернуть
Гусь	4,5 кг	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 60-80 мин	Переворачивать каждые 20 минут, удалять жидкость от размораживания
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделять размороженные части друг от друга
Рыба целиком	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Время от времени переворачивать
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10-15 мин	

Размораживание	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Овощи, напр., горошек	300 г	180 Вт, 8-13 мин	Время от времени осторожно перемешивать
	600 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 8-13 мин	
Фрукты, напр., малина	300 г	180 Вт, 7-10 мин	Время от времени осторожно перемешивать и отделять размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
Растопить масло	125 г	90 Вт, 7-9 мин	Полностью снять 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 переворачивать
	1 кг	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
Пирог, сухой, напр., сдобный пирог	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Только для выпечки без глазури, сливок или крема, отделять куски друг от друга
	750 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Пирог, сочный, напр., фруктовый пирог, творожный пирог	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема
	750 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Выньте полуфабрикаты из упаковки.

В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее.

Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

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

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

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

Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

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

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо	300-400 г	600 Вт, 11-15 мин	Вынуть блюдо из упаковки; для разогревания накрыть
Суп	400-500 г	600 Вт, 8-13 мин	Закрытая посуда
Рагу	500 г	600 Вт, 10-15 мин	Закрытая посуда
	1 кг	600 Вт, 20-25 мин	
Ломтики или кусочки мяса в соусе, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 мин	Закрытая посуда
	1 кг	600 Вт, 25-30 мин	
Рыба, напр., кусочки филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Накрыть крышкой
	800 г	600 Вт, 18-23 мин	
Гарниры, напр., рис, макароны	250 г	600 Вт, 2-5 мин	Закрытая посуда; добавить жидкости
	500 г	600 Вт, 7-10 мин	
Овощи, напр., горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 8-12 мин	Закрытая посуда; добавить 1 ст.л. воды
	600 г	600 Вт, 13-18 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание блюд

Выньте полуфабрикаты из упаковки.

В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее.

Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.



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

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

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

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

Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо	350-500 г	600 Вт, 4-8 мин	Вынуть блюдо из упаковки; для разогревания накрыть
Напитки	150 мл	900 Вт, 1-3 мин	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки; время от времени проверять
	300 мл	900 Вт, 3-4 мин	
	500 мл	900 Вт, 4-5 мин	
Детское питание, напр., бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, ½-1 мин	Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно; после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое; обязательно контролировать температуру
	100 мл	360 Вт, 1-1½ мин	
	200 мл	360 Вт, 1-2 мин	
Суп	1 чашка	175 г	-
	2 чашки	по 175 г	
	4 чашки	по 175 г	

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Ломтики или кусочки мяса в соусе, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 7-10 мин	Накрыть крышкой
Paу	400 г	600 Вт, 5-7 мин	Закрытая посуда
	800 г	600 Вт, 7-10 мин	
Овощи	150 г	600 Вт, 2-3 мин	Добавить немного жидкости
	300 г	600 Вт, 3-5 мин	

Приготовление блюд

Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

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

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

Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Попкорн для приготовления в микроволновой печи	1 пакет, 100 г	900 Вт, 3-5 мин	Пакет с попкорном положить на жаропрочную тарелку, например, Pyrex, поставить тарелку на решетку; через 1,5 мин пакет с попкорном встряхнуть; соблюдайте указания изготовителя, приведенные на упаковке

Приготовление блюда	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Свежий цыпленок целиком, потрошенный	1,5 кг	600 Вт, 25-30 мин	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
Свежее рыбное филе	400 г	600 Вт, 8-13 мин	-
Свежие овощи	250 г	600 Вт, 6-10 мин	Порезать на кусочки одинаковой величины; на каждые 100 г добавить 1-2 ст.л. воды; время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Картофель	250 г	600 Вт, 8-11 мин	Порезать на кусочки одинаковой величины; на каждые 100 г добавить 1-2 ст.л. воды; время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 12-15 мин	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин	
Рис	125 г	600 Вт, 4-6 мин + 180 Вт, 12-15 мин	Добавить вдвое больше жидкости; используйте высокую закрытую посуду
	250 г	600 Вт, 7-9 мин + 180 Вт, 15-20 мин	
Сладкие блюда, напр., пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 5-8 мин	Время от времени перемешивать 2-3 взмахами венчика
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин	-

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.

Уменьшите или увеличьте время приготовления, применяя следующее простое правило:
 Двойной объем = время приготовления почти вдвое увеличивается
 Половина объема = время приготовления наполовину уменьшается

Блюдо получилось слишком сухим.

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

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

Выставьте большее время приготовления. Приготовление больших объемов продуктов и высоких блюд требует больше времени.

По истечении времени приготовления блюдо у бортика перегрелось, а в середине еще не готово.

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

После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.

В следующий раз выставьте меньшую мощность микроволн. При размораживании больших продуктов их необходимо постоянно переворачивать.

Пироги и выпечка

Указания к таблицам

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 подрумянивание получается более равномерным.










Дополнительную информацию вы найдете в разделе "Рекомендации по выпеканию", приложенном к таблицам.

Форму для пирога всегда следует ставить на середину решетки.

Формы для выпекания


Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания.














Пироги в формах для выпечки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма "венок"/прямоугольная форма	1		160-180	90 Вт	30-40
Сдобный пирог, тонкое тесто (напр., песочный пирог)*	Форма "венок"/прямоугольная форма	1		150-170	-	60-80
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	2		160-180	-	25-35
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъемная/чашеобразная форма	1		160-180	90 Вт	30-40

Пироги в формах для выпечки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для фруктового пирога	1		150-160	-	20-25
Бисквитный торт, 6 яиц, предварительный разогрев	Тёмная разъемная форма	1		170-180	-	30-40
Корж с бортиком, из песочного теста	Тёмная разъемная форма**	1		170-190	-	30-40
Фруктовый или творожный торт, из песочного теста*	Тёмная разъемная форма	2		160-170	180 Вт	30-40
Швейцарский торт	Тёмная разъемная форма	1		190-200	-	40-50
Круглый кекс	Круглая форма для кекса	1		160-180	90 Вт	30-40
Пицца, тонкое тесто, мало начинки	Круглый противень для пиццы	1		200-220	-	10-15
Пикантный пирог	Тёмная разъемная форма**	1		180-190	-	55-65
Ореховый пирог	Тёмная разъемная форма	1		170-180	90 Вт	35-45

* Оставьте пирог в духовом шкафу остывать прим. 20 минут.

** Ставьте в универсальный противень.

Пироги на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Тесто для кекса с сухой начинкой	Универсальный противень	2		160-180	-	25-35

Пироги на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Тесто для кекса 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 сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	2		170-190	-	45-55
Песочное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		160-180	-	25-35
Песочное тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	1		160-180	-	50-60
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
Рождественский кекс из 500 г муки	Универсальный противень	2		150-170	-	60-70
Рождественский 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
Жареный пирог, предварительный разогрев	Универсальный противень	2		240-250	-	15-20

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Универсальный противень	2		150-170	20-30
Миндальное печенье	Универсальный противень	2		120-140	35-45
Безе	Универсальный противень	2		80-100	90-110
Кексы	Форма для кексов на решетке	2		160-180	35-45
Выпечка из заварного теста	Универсальный противень	2		200-220	30-40
Выпечка из слоеного теста	Универсальный противень	2		170-190	25-25
Выпечка из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		200-220	20-30

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		250 + 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

* Разогреть печь.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице.

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

Форма должна выдерживать температуру до 250 °С. В таких формах выпечка получится не такой румяной. При включении микроволнового режима можно уменьшить время приготовления, рекомендованное в таблицах.

Как проверить степень пропекания сдобного пирога.

За 10 минут до истечения установленного времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.

Пирог опадает.

В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже и увеличьте время выпекания. Вымешивайте тесто указанное в рецепте время.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

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 больше и уменьшите время выпекания.

Хлеб или выпечка (напр., ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).

В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.

Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули.

После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого его легче будет вынуть. Если он всё ещё не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её толчеными сухарями.

Вы измерили температуру в духовом шкафу с помощью своего термометра и заметили отклонения от указанных значений.

В заводских условиях температура замеряется в центре печи с помощью специальной контрольной решетки в течение строго установленного времени. Любая посуда и принадлежность влияют на измеряемое значение, поэтому при некоторых измерениях отклонения от нормы будут всегда.

Между формой и решеткой возникают искры.

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

Жарение и гриль

Указания к таблицам

Температура и время жарки зависят от количества продуктов и их свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Дополнительную информацию вы найдете в разделе *"Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле"* в качестве приложения к таблицам.

Посуда

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

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

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

Рекомендации по жаренью

Используйте для жаркого из мяса и птицы глубокую форму для жарения.

Проверьте, помещается ли посуда внутрь печи. Она не должна быть слишком большой.

Мясо: налейте на дно посуды небольшое количество воды. Для приготовления жаркого добавьте чуть больше жидкости. По истечении половины времени переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Птица: по истечении $\frac{2}{3}$ переверните куски мяса.

Рекомендации по приготовлению на гриле

В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце духового шкафа и без предварительного прогрева.

По возможности куски мяса должны быть одинаковой толщины, Стейки должны быть толщиной минимум 2 - 3 см. В этом случае они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите куски жаркого уже после приготовления на гриле.

Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.

Темное мясо, напр. говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина.

Снаружи куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Рекомендации по тушению

Для тушения рыбы используйте посуду с крышкой.








Налейте в посуду две-три столовых ложки жидкости и немного лимонного сока или уксуса.

Говядина

Жаркое из говядины переворачивайте по истечении $\frac{1}{3}$ и $\frac{2}{3}$ времени приготовления. В завершение дайте постоять еще прим. 10 минут.

Филе говядины и ростбиф переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять еще прим. 10 минут.

Переворачивайте стейки по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приго- товления, мин
Говядина для тушения ок. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		190-210	–	120-140
Говядина для тушения, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		180-200	–	140-160
Говядина для тушения, ок. 2 кг	Закрытая посуда, решетка	1		170-190	–	160-180
Филе говядины, среднеп- роженное, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	90 Вт	30-40
Филе говядины, среднеп- роженное, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		230-240	90 Вт	45-55
Ростбиф, среднеп- роженный, ок. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1		240-250	180 Вт	30-40
Стейк, среднеп- роженный, толщиной 3 см	Универсальный противень + решетка	1 3		3	–	Одна сторона: ок. 10-15 Другая сторона: ок. 5-10

Телятина

Жаркое из телятины и телячьей ножки переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять еще прим. 10 минут.

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приго- товления, мин
Телятина для жарки, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1	☒	210-220	90 Вт	60-70
Телятина для жарки, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1	☒	200-210	90 Вт	70-80
Телятина для жарки, ок. 2 кг	Закрытая посуда, решетка	1	☒	190-200	90 Вт	80-100
Телячья ножка, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1	☒	190-200	—	120-130

Свинина

Постное жаркое из свинины и жаркое без кожи переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять еще прим. 10 минут.

Выкладывайте жаркое в посуду кожей вверх. Сделайте надрезы на коже. Переворачивать жаркое не требуется. В завершение дайте постоять еще прим. 10 минут.








Переворачивать свиную вырезку и копченую грудинку не требуется. В завершение дайте постоять еще прим. 10 минут.

Стейк из шейной части переворачивайте по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпе- ратура, °С, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время пригото- вления, мин
Жаркое без кожи (напр., шейка), ок. 750 г	Закрытая посуда, решетка	1		220-240	180 Вт	40-50
Жаркое с кожей (например, лопатка), ок. 1,5 кг	Открытая посуда, решетка	1		180-200	–	150
Жаркое с кожей (например, лопатка), ок. 2 кг	Открытая посуда, решетка	1		170-190	–	180
Свиная вырезка, ок. 500 г	Закрытая посуда, решетка	1		210-230	90 Вт	20-25
Свинина для жарки, постная, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		210-230	90 Вт	50-60
Свинина для жарки, постная, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	90 Вт	70-80
Свинина для жарки, постная, ок. 2 кг	Закрытая посуда, решетка	1		190-210	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 75-85 мин	85-95
Копченая грудинка на кости, ок. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1	–	–	360 Вт	45-50
Стейки из шейной части, толщиной 2 см	Универ- сальный противень + решетка	1 3		2	–	Одна сторона: ок. 15-20 Другая сторона: ок. 10-15

Баранина и дичь


Баранину и дичь переворачивайте по истечении половины времени приготовления.


	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приго- товления, мин
Баранья спинка на кости, ок. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1		190-210	–	40-50
Баранья спинка на кости, среднепрожарен ная, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		180-200	–	90-100
Спинка косули на кости, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		210-220	–	40-50
Ножка косули без кости, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		180-190	–	105-120
Мясо кабана для жарки ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	–	90-100
Оленина для жарки, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	–	90-100
Кролик, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	90 Вт	25-35

Прочее

В завершение дайте мясному рулету постоять еще прим. 10 минут.

Колбаски переворачивайте по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

	Принад- лежности	Уро- вень	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Вид наг- рева	Темпе- ратура, °С, режим гриля
Мясной рулет, ок. 1 кг мяса	Открытая посуда, решетка	1	600 Вт, 10 мин + 180 Вт, 40-50 мин	–		170-190

	Принад- лежности	Уро- вень	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Вид наг- рева	Темпе- ратура, °С, режим гриля
Колбаски-гриль, 4-6 шт. прим. по 150 г	Универсальный противень + решетка	1 3	—	Одна сторона: ок. 10-15 Другая сторона: ок. 5-10		3

Птица

Цыпленка, куриные грудки и молодую индейку выкладывайте грудкой вниз. По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления их следует перевернуть.

Пулярку выкладывайте грудкой вниз. По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните и установите мощность микроволн на 180 Вт.

Половинки и кусочки цыпленка выкладывайте кожей вверх. Переворачивать не требуется.



Утку и гуся переворачивайте по истечении $\frac{1}{3}$ и $\frac{2}{3}$ времени приготовления.













Грудки утки и гуся выкладывайте кожей вниз. По истечении половины времени приготовления их необходимо перевернуть.


Гусиные окорочка переворачивайте по истечении половины времени приготовления. Предварительно наколите кожу.

Рулет из индейки переворачивайте по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.

Окорочка и грудки индейки выкладывайте кожей вниз. По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните их.

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приго- товления, мин
Цыпленок, целиком, ок. 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

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приго- товления, мин
Цыпленок, половинки, по 500 г	Открытая посуда, решетка	1		180-200	360 Вт	30-35
Цыпленок кусочками, ок. 800 г	Открытая посуда, решетка	1		190-210	360 Вт	30-35
Цыпленок кусочками, ок. 1,5 кг	Открытая посуда, решетка	1		190-210	360 Вт	35-40
Куриная грудка ок. 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
Утиные грудки, 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
Гусиные грудки, 2 шт. по 500 г	Решетка + универсальный противень*	2 1		210-230	90 Вт	20-25
Гусиные окорочка, 4 шт. ок. 1,5 кг	Решетка + универсальный противень*	2 1		170-190	180 Вт	30-40
Молодая индейка, целиком, ок. 3 кг	Универсальный противень	1		170-180	180 Вт	60-70
Рулет из индейки, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		190-200	180 Вт	60-70
Грудка индейки, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-210	—	80-90


	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время пригото- вления, мин
Окорочок индейки, ок. 1,3 кг	Закрытая посуда, решетка	1		210-230	360 Вт	45-50

* Налейте в универсальный противень 50 мл воды.

Рыба

Для приготовления на гриле целую рыбу, например форель, выкладывайте на середину решетки.

Рыбу, тушеную целиком, готовьте спинкой вверх.

	Принад- лежности	Уро- вень	Мощность микроволн, Вт	Время пригото- вления, мин	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С, режим гриля
Рыба целиком, напр., форель, ок. 300 г, жаренная на гриле	Универсальный противень + решетка*	1	-	Одна сторона: ок. 10-15		2
		3		Другая сторона: ок. 8-12		
Рыбные котлеты, напр., лосось, толщиной 3 см, жаренный на гриле	Универсальный противень + решетка*	1	-	Одна сторона: ок. 10-12		3
		3		Другая сторона: ок. 8-12		
Рыба целиком, 2-3 шт. по 300 г, жаренные на гриле	Универсальный противень + решетка*	1	-	Одна сторона: ок. 10-15		2
		3		Другая сторона: ок. 10-15		
Рыба целиком, ок. 1 кг, тушеная	Закрытая посуда, решетка	1	600 Вт	10-15	-	-

	Принад- лежности	Уро- вень	Мощность микроволн, Вт	Время пригото- вления, мин	Вид на- г- рева	Темпера- тура, °С, режим гриля
Рыба целиком, ок. 1,5 кг, тушеная	Закрытая посуда, решетка	1	600 Вт 360 Вт	10-15 5-10	-	-
Рыба целиком, ок. 2 кг, тушеная	Закрытая посуда, решетка	1	600 Вт 360 Вт	15-20 10-15	-	-
Рыбное филе, напр., сайда, ок. 800 г, тушеная	Закрытая посуда, решетка	1	600 Вт	9-14	-	-

* Предварительно смажьте решетку растительным маслом.

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.

Для маленьких кусочков выбирайте более высокую температуру и меньшее время приготовления. Для больших кусков выбирайте более низкую температуру и большее время приготовления.

Как узнать, готово жаркое или нет.

Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

Жаркое плохо прожарилось.

Нарежьте жаркое. Добавьте соус в посуду для жарения и положите в него куски жаркого. Доводите мясо до готовности только в микроволновом режиме.

Запеканки, французские запеканки, тосты

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

Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.

Ставьте запеканку в пригодной для микроволнового режима посуде на решетку.

Оставьте запеканку постоять в выключенной печи еще 5 минут.




Запеканки, французские запеканки, тосты








Для приготовления запеканок и лазаньи используйте форму для запеканки высотой 4-5 см.

Суфле готовьте в порционных формочках или в высоких формах для запеканки. Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Запекание тостов:
положите 4 штуки рядом друг с другом на середину универсального противня. 12 штук распределите равномерно на универсальном противне.

Ломтики хлеба для тостов подсушите в тостере.

	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Запеканка, сладкая, ок. 1,5 кг	Открытая посуда, решетка	1		140-160	360 Вт	25-35
Пикантная запеканка из готовых ингредиентов, ок. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1		150-170	600 Вт	20-25
Суфле	Открытая посуда, решетка	1		160-180	-	40-50

	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Суфле в порционных формочках	Открытая посуда, решетка	1		200-210	-	12-17
Запеканка из макарон, ок. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1		150-170	600 Вт	20-25
Лазанья	Открытая посуда, решетка	2		190-210	600 Вт	20-25
Овощная запеканка	Открытая посуда, решетка	1		170-190	600 Вт	25-30
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, ок. 1,1 кг	Открытая посуда, решетка	1		180-200	600 Вт	20-25
Тосты запеченные, 4 шт.	Универсальный противень	2		3	180 Вт	8-10
Тосты запеченные, 12 шт.	Универсальный противень	2		3	180 Вт	9-11












Готовые блюда





Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Укладывают картофель фри, крокеты и жареный картофель одним слоем.

Рыбные палочки, палочки и нагеты из цыпленка и овощные бургеры переворачивайте по истечении половины времени приготовления.

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид на- грева	Темпера- тура, °С	Мощность микроволн, Вт	Время приго- товления, мин
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	1		210-230	–	20-25
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	1		200-220	90 Вт	15-25
Минипицца	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, багет	Решетка	2		200-220	–	15-20
Крендели, мелкая выпечка	Универсальный противень*	2		190-210	–	20-25
Булочки или багет для разогревания	Решетка	2		140-150	–	12-15
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		190-210	180 Вт	10-15

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С	Мощность микроволн, Вт	Время приго- товления, мин
Палочки и нагеты из цыпленка	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

* Выложите универсальный противень пергаментной бумагой. Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

Контрольные блюда

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

Согласно EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 и EN 60350

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указание
Мясо	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Установить форму Ругех Ø 22 см на решетку на уровень 1. Примерно через 10 минут вынуть размороженное мясо.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Омлет	360 Вт, 10 мин + 180 Вт, 20-25 мин	Установить форму Ругех на решетку на уровень 1.

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Бисквит	600 Вт, 8-10 мин	Установить форму Pyrex Ø 22 см на решетку на уровень 1.
Мясной рулет	600 Вт, 20-25 мин	Установить форму Pyrex на решетку на уровень 1.

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Вид нагрева	Температура, °С	Указания
Картофельная запеканка	600 Вт, 20-25 мин		170-190	Установить форму Pyrex Ø 22 см на решетку на уровень 1.
Пирог	180 Вт, 15-20 мин		180-200	Установить форму Pyrex Ø 22 см на решетку на уровень 1.
Цыпленок*	360 Вт, 30-35 мин		200-220	Через 15 минут перевернуть.



* Поставьте решетку на уровень 2, а универсальный противень - на уровень 1.

Выпекание

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

Закрытый яблочный пирог:

Ставьте темные разъемные формы в шахматном порядке.

	Посуда и примечания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	2		160-180	20-30
	Универсальный противень	2		150-170	20-30

	Посуда и примечания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Маленькие кексы	Универсальный противень	2		150-170	25-35
	Универсальный противень	2		140-160	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	1		170-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		170-190	45-55
Закрытый яблочный пирог	2 разъемные формы Ø 20 см + универсальный противень	1		180-200	70-90

Приготовление на гриле

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Румяные тосты*	Решетка	3		3	1-2
Бифбургер, 12 шт.**	Решетка + универсальный противень	3		3	30
		1			

* Предварительно разогрейте в течение 5 минут.

** Переверните по истечении половины времени приготовления.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в: картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения

Время приготовления должно быть по возможности коротким.
Блюда должны иметь золотистый, а не темный цвет.
Большой толстый кусок содержит меньше акриламида.

Выпекание

В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 200 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 180 °С.

Мелкое печенье

В режиме "Верхний/нижний жар" при макс. 190 °С, в режиме "3D-горячий воздух" или "Горячий воздух" при макс. 170 °С.
Яйцо или яичный желток уменьшает образование акриламида.

Запеченный картофель-фри

Распределите на противне равномерно в один слой.
Выпекайте минимум 400 г на одном противне, чтобы картофель не высох.
