



HB86K.75

Компактный духовой шкаф с СВЧ

SIEMENS

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Правила техники безопасности | 3 | Чистка стеклянного плафона..... | 17 |
| Перед монтажом..... | 3 | Чистка стекла..... | 18 |
| Указания по безопасности..... | 3 | Таблица неисправностей | 19 |
| Указания по использованию микроволнового режима..... | 3 | Таблица неисправностей..... | 19 |
| Причины повреждений..... | 4 | Замена лампочки в духовом шкафу | 19 |
| Ваш новый прибор | 5 | Замена уплотнителя дверцы..... | 20 |
| Панель управления..... | 5 | Сервисная служба | 20 |
| Кнопки..... | 5 | Номер E и номер FD..... | 20 |
| Поворотный переключатель..... | 5 | Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды | 20 |
| Дисплей..... | 5 | Экономия электроэнергии..... | 20 |
| Контроль температуры..... | 6 | Правильная утилизация упаковки..... | 21 |
| Рабочая камера..... | 6 | Программы автоматического приготовления | 21 |
| Принадлежности..... | 6 | Выбор программы..... | 21 |
| Перед первым использованием | 7 | Индивидуальная настройка..... | 21 |
| Базовые установки..... | 7 | Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме..... | 21 |
| Нагрев рабочей камеры..... | 7 | Протестировано для Вас в нашей кухне-студии | 26 |
| Очистка принадлежностей..... | 7 | Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн..... | 26 |
| Включение и выключение духового шкафа | 8 | Рекомендации по использованию микроволновой печи | 29 |
| Включение..... | 8 | Пироги и выпечка | 29 |
| Выключение..... | 8 | Рекомендации по выпеканию..... | 31 |
| Настройка духового шкафа | 8 | Жарение и гриль..... | 32 |
| Виды нагрева..... | 8 | Рекомендации по жарению в гриле..... | 35 |
| Установка вида нагрева и температуры..... | 8 | Запеканки, французские запеканки, тосты..... | 36 |
| Советы по установкам..... | 9 | Готовые продукты | 36 |
| Установка быстрого нагрева..... | 9 | Щадящее приготовление | 37 |
| Микроволны | 10 | Установка щадящего режима | 37 |
| Указания по выбору посуды..... | 10 | Рекомендации по щадящему приготовлению | 38 |
| Мощность микроволн..... | 10 | Контрольные блюда | 38 |
| Установка мощности микроволн..... | 10 | Выпекание..... | 38 |
| Микрокомби | 11 | Приготовление на гриле | 39 |
| Микрокомби щадящий | 11 | Акриламид в продуктах питания | 39 |
| Микрокомби интенсивный | 11 | | |
| Установка режима «Микрокомби»..... | 11 | | |
| Комбинация | 11 | | |
| Подходящая мощность микроволн..... | 11 | | |
| Установка комбинации | 11 | | |
| Дополнительный режим | 12 | | |
| Посуда | 12 | | |
| Установка следующего режима | 12 | | |
| Функции времени | 12 | | |
| Кратко об установках функций времени..... | 13 | | |
| Установка таймера..... | 13 | | |
| Установка времени приготовления..... | 13 | | |
| Изменение времени окончания | 13 | | |
| Установка времени суток..... | 14 | | |
| Память | 14 | | |
| Сохранение установок в памяти..... | 14 | | |
| Запуск программ из памяти..... | 14 | | |
| Программа «Шаббат» | 14 | | |
| Запуск программы «Шаббат» | 14 | | |
| Блокировка для безопасности детей | 15 | | |
| Активизация блокировки для безопасности детей..... | 15 | | |
| Отмена блокировки..... | 15 | | |
| Базовые установки | 15 | | |
| Изменение базовых установок..... | 16 | | |
| Автоматическое отключение | 16 | | |
| Уход и очистка | 16 | | |
| Чистящие средства..... | 17 | | |

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

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 надёжном 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.

Установка и подключение

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая рабочая камера

Опасность ожога!

- Не прикасайтесь к горячим внешним поверхностям нагревательных приборов и плит. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора и нагревательным элементам. Открывайте дверь прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.
- Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Опасность возгорания!

- Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ошпаривания!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Повреждение дверцы прибора или ее уплотнителя

Опасность для здоровья!

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

Проржавевшие поверхности

Опасность для здоровья!

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.

Опасность для здоровья!

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 режим микроволн 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.

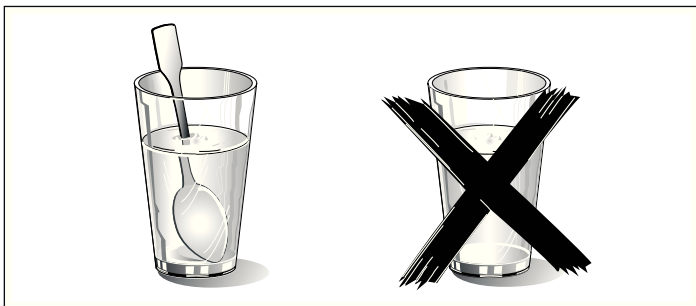
Опасность ожога!

Герметично запаиваемая упаковка при нагревании может лопнуть. Придерживайтесь указаний, приведенных на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

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 объёму. Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

Продукты в коже 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 кожей 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

Внимание!

- Искрение: Следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.
- Противень, пергаментная бумага, алюминиевая фольга или посуда на дне рабочей камеры: Не ставьте противни или посуду на дно духового шкафа. Не выкладывайте дно алюминиевой фольгой. Это приведёт 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: Запрещается наливать 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 печи 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: Рабочую камеру следует охлаждать только с закрытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.
- Сильное загрязнение уплотнителей: Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- 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: Работа прибора без установленных в него блюд ведёт к перегрузке. Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность: см. гл. «Микроволны, посуда».
- Попкорн в микроволновой печи: Никогда не устанавливайте слишком большую мощность. Максимум 600 Вт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло может треснуть.

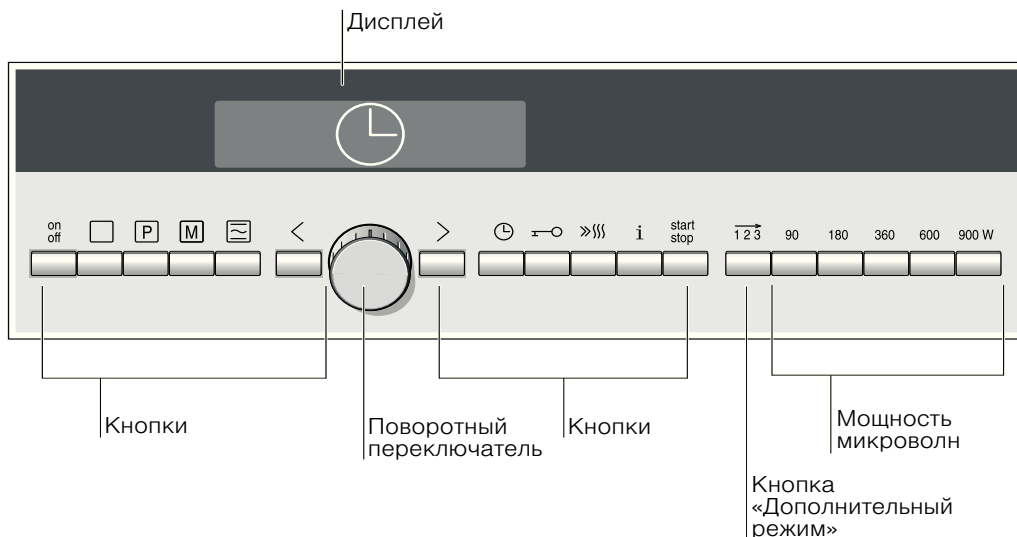
Ваш новый прибор

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

элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Панель управления

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



Кнопки

| Символ | Функция кнопки |
|-------------------|--|
| on/off | Включение и выключение духового шкафа |
| □ | Выбор вида нагрева |
| P | Выбор программы автоматического приготовления |
| M | Короткое нажатие = выбор из памяти/запуск Длительное нажатие = сохранение в памяти |
| □ with clock icon | Выбор режима «Микрокомби» |
| < | В зоне настроек идёт налево |
| > | В зоне настроек идёт направо |
| ⌚ | Открывание и закрывание меню функций времени |
| 🔒 | Включение/выключение блокировки для безопасности детей |
| »»» | Подключение быстрого нагрева |
| i | Короткое нажатие = запрос информации Продолжительное нажатие = открывание/закрывание меню базовых установок |
| start stop | Короткое нажатие = включение/выключение режима Продолжительное нажатие = отмена режима |
| 123 | Выбор следующего режима |
| 90 | Выбор мощности микроволн 90 Вт |
| 180 | Выбор мощности микроволн 180 Вт |
| 360 | Выбор мощности микроволн 360 Вт |
| 600 | Выбор мощности микроволн 600 Вт |
| 900 | Выбор мощности микроволн 900 Вт |

Поворотный переключатель может утапливаться в панель управления. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Дисплей

Вскоре после выключения прибора дисплей переключается в режим экономии энергии и темнеет. Если вы забыли выключить плиту после использования, то она выключится автоматически примерно через один час.

Дисплей разделяется на различные зоны:

- Статусная строка
- Индикатор процесса
- Зона настроек
- Индикатор направления вращения



Статусная строка

Статусная строка находится в верхней части дисплея. В ней показываются время суток, выбранный режим, указания, информация и установленные функции времени.

Индикатор процесса

Индикатор процесса обеспечивает быстрый обзор текущего времени приготовления, которое отображается после запуска под статусной строкой в виде линии. Линия начинается слева и удлиняется, в зависимости от процесса времени приготовления. По истечении времени приготовления линия достигает правого края дисплея.

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно изменять рекомендуемые и установочные значения.


Зона настройки

В обеих зонах настройки появляются рекомендуемые значения, которые можно изменить. Активная зона светлая с чёрным шрифтом. В ней можно изменить установки.

С помощью навигационных кнопок < и > можно переходить из одной зоны настройки в другую. Направление перехода указывают стрелки < и > в зонах настройки.

После запуска обе зоны тёмные со светлым шрифтом.

Индикатор направления вращения

Индикатор  показывает направление вращения поворотного переключателя.

 = поверните поворотный переключатель вправо

 = поверните поворотный переключатель влево

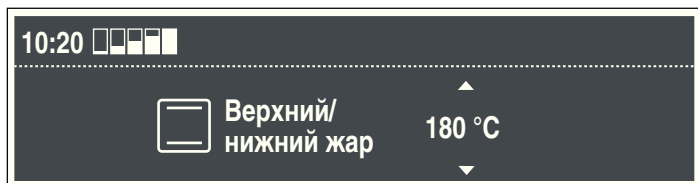
Если видны обе стрелки, значит, переключатель можно поворачивать в обе стороны.

Контроль температуры

Индикаторные столбики температуры показывают фазы нагрева или остаточное тепло в рабочей камере.

Контроль нагрева

Увеличение температуры в рабочей камере отображается на индикаторе контроля нагрева. Если горят все индикаторные столбики, значит, наступило оптимальное время для установки в духовой шкаф приготавливаемого блюда.



Если вы установили режим гриля или режим микроволн, индикаторные столбики не появляются.

Во время нагрева вы можете запросить текущее значение температуры нагрева нажатием кнопки **i**. Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Остаточное тепло

После выключения контроль температуры показывает остаточное тепло в рабочей камере. Когда заполнен последний индикаторный столбик, температура в рабочей камере достигает прим. 300 °C. Когда температура опускается ниже прим. 60 °C, индикация гаснет.

Рабочая камера

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Внимание!

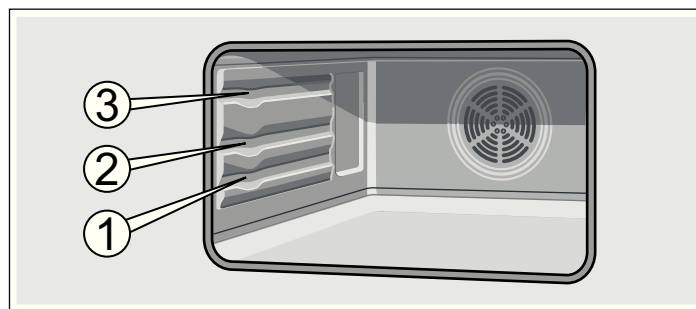
Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

Указания

- Вентилятор продолжает работать определенное время после завершения работы прибора.
- 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.

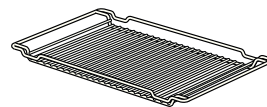
Принадлежности

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.

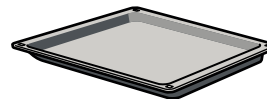
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HZ.



Решётка

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

Решётку можно устанавливать изгибом вверх  или вниз .



Универсальный противень HZ86U000

Для приготовления большого жареного, сухих и сочных пирогов, запеканок, французских запеканок. Он также используется в качестве защиты от брызг, когда мясо жарится прямо на решётке. Для этого установите универсальный противень на уровень 1.

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете. Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

| Специальные принадлежности | Номер HZ | Использование |
|----------------------------|----------|--|
| Эмалированный противень | HZ86B000 | Для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу. |
| Стекланный противень | HZ86G000 | Для приготовления большого жареного, сочных пирогов, запеканок и французских запеканок. Он также используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда мясо жарится непосредственно на решётке. Для этого задвиньте стекланный противень на уровень 1. В микроволновом режиме его можно использоваться вместо решётки. |

| Специальные принадлежности | Номер HZ | Использование |
|----------------------------|----------|---|
| Стеклопосуда | HZ915001 | Для приготовления запеканок и тушёных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для программ автоматического приготовления блюд. |

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки 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. |

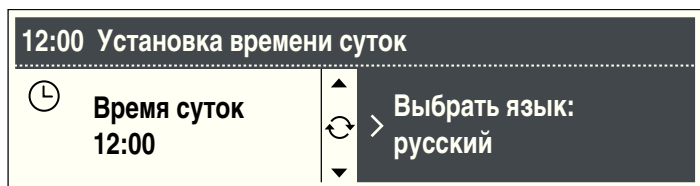
Перед первым использованием

В этой главе вы найдёте информацию о том, что вы должны сделать, перед тем как в первый раз начать готовить.

- Установите время суток.
- При необходимости измените язык текстового дисплея.
- Разогрейте рабочую камеру.
- Очистите принадлежности.
- Внимательно прочтите указания по технике безопасности, содержащиеся в начале руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Базовые установки

При подключении нового прибора в верхней части статусной строки появляется сообщение «Установка времени». Установите время суток и при необходимости язык текстового дисплея. Базовой установкой является немецкий.



Установка времени суток и изменение языка

1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
2. Перейдите в правую зону настройки к «Sprache wählen: deutsch» (Выбрать язык: немецкий) кнопкой >.
3. Установите требуемый язык поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку ⌚.

Язык и время суток сохранены в памяти. На дисплее показывается текущее время суток.

Указание: Язык можно изменить в любое время. См. главу «Базовые установки».

Нагрев рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

Убедитесь, что внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора.

Проветривайте кухню всё время, пока нагревается духовой шкаф.

Установите вид нагрева «Верхний/нижний жар» и температуру 240 °C.

1. Нажмите кнопку .

Появляется логотип Siemens.

2. Тотчас после этого нажмите кнопку .

На дисплее в качестве рекомендации отображается вид нагрева «3D-Горячий воздух» и температуру 160 °C.

3. Поворотным переключателем измените вид нагрева на «Верхний/нижний жар».

4. Кнопкой > перейдите к установке температуры и измените температуру 240 °C с поворотным переключателем.

5. Нажмите кнопку .

Режим включается.

6. Через 60 минут выключите духовой шкаф кнопкой .

На дисплее появляется время суток.

Индикаторные столбики температуры показывают остаточное тепло в рабочей камере.

Как установить вид нагрева, температуру и время приготовления, подробно описано в главе «Настройка духового шкафа».

Очистка принадлежностей

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

Включение и выключение духового шкафа

Кнопка off служит для включения и выключения компактного духового шкафа.

Включение

- Нажмите кнопку off .
Появляется логотип Siemens.
- Выберите нужный режим работы.
 - Кнопки выбора мощности микроволн 90, 180, 360, 600 или 900 Вт
 - Кнопка \square = виды нагрева
 - Кнопка P = программы автоматического приготовления

- Кнопка M = установки, введённые в память
- Кнопка M = режим «Микрокомби»
- Кнопка 123 = дополнительный режим

Если вы в течение нескольких секунд не выберите режим работы, в статусной строке появится сообщение «Выбрать функцию».

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Выключение

Нажмите кнопку off .
Духовой шкаф выключается.

Настройка духового шкафа

В этой главе вы получите информацию о том,

- какие виды нагрева имеет духовой шкаф;
- как настроить вид нагрева и температуру;
- как выбрать блюдо в советах по установкам
- и как настроить быстрый нагрев.

Виды нагрева

Духовой шкаф имеет большой выбор видов нагрева. Для каждого блюда можно выбрать оптимальный способ приготовления.

| Вид нагрева и температура | Использование |
|--|---|
| 3D Горячий воздух 30-250 °C | Для выпекания пирогов и мелкой выпечки на двух уровнях. |
| Горячий воздух 30-250 °C | Для выпекания изделий из сдобного теста в формах на одном уровне. |
| Верхний/нижний жар 30-300 °C | Для выпекания и жарения на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с сочной начинкой (например, ватрушек) и для пирогов, выпекаемых на противне. |
| Интенсивный нагрев 100-300 °C | Для блюд с хрустящей нижней корочкой (например, пицца). Жар поступает сверху и особенно сильно снизу. |
| Нижний жар 30-200 °C | Для приготовления блюд и хлебобулочных изделий, которые снизу должны хорошо подрумяниваться или иметь хрустящую корочку. Включайте нижний жар только в конце выпекания на короткое время. |
| Гриль с конвекцией 100-250 °C | Для приготовления птицы и больших кусков мяса. |
| Гриль, большая площадь Слабый (1), Средний (2), Сильный (3) | Для приготовления на гриле большого количества стейков, колбасок, тостов или кусочков рыбы. |
| Гриль, небольшая площадь Слабый (1), Средний (2), Сильный (3) | Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок, тостов или кусочков рыбы. |

| Вид нагрева и температура | Использование |
|--|---|
| 3D Щадящее приготовление 70-100 °C | Для нежных кусков мяса, которые должны остаться слабо- или среднепрожаренными или которые нужно готовить строго по рецепту. |
| 3D Предварительный разогрев 30-70 °C | Для предварительного нагрева посуды из фарфора. |
| 3D Поддержание в горячем состоянии 60-100 °C | Для поддержания блюд в горячем состоянии. |

Установка вида нагрева и температуры

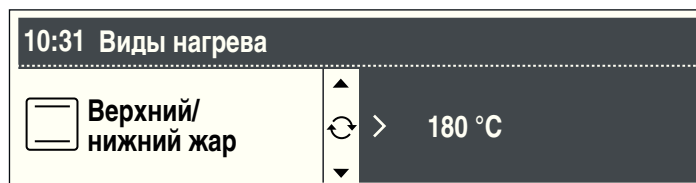
Пример на рисунке: установка для \square «Верхний/нижний жар», 240 °C.

Нажмите кнопку \square .

На дисплее в качестве рекомендации появляется 3D горячий воздух и 160 °C. Можно тотчас активизировать эту установку, нажав кнопку start/stop .


Если вы хотите установить другой вид нагрева и температуру:

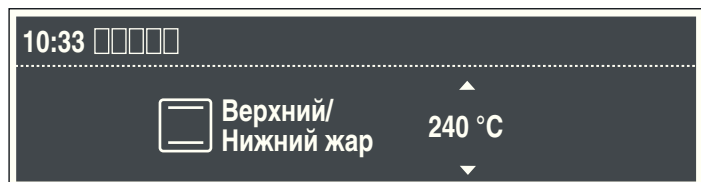
- Установите требуемый вид нагрева поворотным переключателем.




- Перейдите к установке температуры кнопкой $>$ и установите температуру поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку . Режим включается. В статусной строке появляются индикаторные столбики температуры.



4. Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф кнопкой  или выберите и установите другой вид нагрева.




Изменение температуры или режима гриля

Это возможно в любой момент. Измените температуру или режим гриля поворотным переключателем.


Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается.  мигает. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку . Прибор продолжит работу.



Приостановка режима

Нажмите кнопку . Духовой шкаф находится в режиме паузы,  мигает. Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку .

Отмена режима

Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится надпись «3D-Горячий воздух» и температура 160 °C. После этого можно заново выполнить установки.

Вызов информации

Коротко нажмите кнопку . Для получения другой информации повторно нажмите кнопку . Перед запуском можно получить информацию о видах нагрева, уровнях установки и принадлежностях. После запуска можно запросить информацию о температуре нагрева в рабочей камере.

Установка времени приготовления

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

Изменение времени окончания








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

Советы по установкам



Если вы выбираете блюдо из советов по установкам, то оптимальные установочные значения уже заданы. Вы можете выбирать различные категории продуктов. В советах по установкам вы найдёте рекомендации по выпечке для пирогов, хлеба, птицы, приготовлению мяса, рыба, рыбы и дичи, а также запеканок и готовых блюд. В процессе работы можно изменить температуру и время приготовления, но не вид нагрева.

Существует несколько уровней установок для блюд. Попробуйте! В вашем распоряжении огромный выбор возможностей.

Выбор блюда

1. Нажмите кнопку . На дисплее в качестве рекомендации появляется  «3D-Горячий воздух» и температура 160 °C.
2. Поверните поворотный переключатель влево на  «Советы по установкам».
3. Перейдите к первой категории блюд кнопкой  и выберите требуемую категорию поворотным переключателем. Чтобы перейти на следующий уровень, нажмите кнопку . Выберите следующую опцию поворотным переключателем. В итоге вы увидите оптимальные установки для приготовления блюда из указанных продуктов.
4. Нажмите кнопку . Режим включается. В статусной строке начинается отсчет заданного времени приготовления .




По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке отображается  0:00. Вы можете заранее отключить сигнал кнопкой .



Изменение температуры или режима гриля

Измените температуру или режим гриля поворотным переключателем.

Изменение времени приготовления

Нажмите кнопку  и перейдите к установке времени приготовления кнопкой . Измените время приготовления поворотным переключателем. Нажмите кнопку .

Вызов информации

Коротко нажмите кнопку . Для получения другой информации повторно нажмите кнопку .

Изменение времени окончания

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

Установка быстрого нагрева

Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.



Подходящие виды нагрева:


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

Подходящие температуры


Функция быстрого нагрева не реализуется, если установленная температура ниже 100 °C. Если температура в рабочей камере только немного ниже, чем установленная, использование режима быстрого нагрева не требуется. Он не включается.

Установка быстрого нагрева


Нажмите кнопку  функции быстрого нагрева. В статусной строке появляется символ . Начинают заполняться индикаторные столбики температуры.

Заполнение всех столбиков сигнализирует о завершении быстрого нагрева. Раздаётся короткий сигнал. Символ  гаснет. После этого можно ставить блюдо в рабочую камеру.

Указания

- При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.
- Отсчёт установленного времени приготовления начинается непосредственно после запуска независимо от быстрого нагрева.
- Во время быстрого нагрева можно запросить текущую температуру в рабочей камере кнопкой .
- Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева.

Отмена быстрого нагрева

Нажмите кнопку . Символ гаснет.

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!

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

Проверка посуды

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

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

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

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

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

Мощность микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

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

Указания

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

Установка мощности микроволн

Пример на рисунке: установка мощности микроволн 360 Вт, время приготовления 17 минут.

1. Нажмите кнопку выбора необходимой мощности микроволн. Кнопка загорается.



2. Поворотным переключателем установите время приготовления.



3. Нажмите кнопку start/stop .

Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Микроволновый режим завершён. В статусной строке появляется $\text{I} \rightarrow 0:00$. Сигнал можно заранее отключить кнопкой start/stop .

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. start/stop мигает. После закрытия дверцы снова нажмите кнопку start/stop . Прибор продолжит работу.

Приостановка режима

Нажмите кнопку start/stop . Духовой шкаф находится в режиме паузы, start/stop мигает. Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку start/stop .

Изменение времени выполнения

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления поворотным переключателем.

Прекращение работы прибора

Удерживайте кнопку start/stop нажатой, пока в статусной строке не появится сообщение «Выбрать функцию». Теперь можно делать новые установки.

Микрокомби

В этом режиме автоматически подключается мощность микроволн. Установите указанную в рецепте температуру и вдвое меньшее время приготовления.

Микрокомби щадящий

Режим «Микрокомби щадящий» подходит для приготовления пирогов в формах, таких как:

- сдобные пироги, например, мраморный кекс, королевский кекс, фруктовый пирог
- пироги из сдобного песочного теста с сочной начинкой, например закрытый яблочный пирог, творожный пирог
- пироги из смесей для выпечки
- пироги из дрожжевого теста, например, пирог «Букет из роз»
- Время приготовления в этом режиме тоже должно быть уменьшено вдвое.

Указание: Используйте для выпекания тёмные формы из металла или гибкие силиконовые формы. Для жарения подойдёт термостойкая форма из стекла с крышкой или без неё.

Микрокомби интенсивный

Этот вид нагрева подходит для:


- птицы, например цыпленка
- запеканки, например из макарон
- французских запеканок, например картофельных
- рыбы для запекания, свежей и замороженной

Указание: Используйте жаропрочную посуду из стекла или керамики.

Установка режима «Микрокомби»

Если в рецепте даны значения для различных видов нагрева, выберите установку для режима «Верхний/нижний жар». Указанное в рецепте время приготовления не должно быть сокращено более чем на 30 минут.

Ставьте блюдо в холодную рабочую камеру. Всегда ставьте посуду на середину решётки на уровень 1.


1. Нажмите кнопку .

На дисплее появляется режим Микрокомби щадящий и 180 °С.

В статусной строке предлагается время \rightarrow 20:00 минут.

Для выбора режима «Микрокомби интенсивный» поверните поворотный переключатель. Появляется сообщение «Микрокомби интенсивный, 200 °С».

2. Кнопкой \gt перейдите к установке температуры и измените её поворотным переключателем.

3. Нажмите кнопку  и перейдите к установке времени приготовления кнопкой \gt .


4. Поворотным переключателем установите нужное время приготовления.

5. Закройте меню нажатием кнопки .

6. Нажмите кнопку .

Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Микроволновый режим завершён. В статусной строке появляется \rightarrow 0:00. Сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Комбинация

В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. Благодаря микроволнам блюда быстрее готовятся и при этом хорошо подрумяниваются. Можно устанавливать время приготовления до 1 часа 30 минут.

Подходящие виды нагрева

- 3D-Горячий воздух
- Горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь
- Гриль, небольшая площадь

Подходящая мощность микроволн

Вы можете комбинировать любую мощность микроволн, кроме 900 Вт, с любым видом нагрева.

Установка комбинации

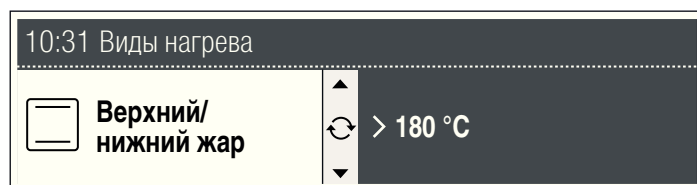
Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар», 200 °С и «Микроволны» 360 Вт, 17 минут.

1. Нажмите кнопку .

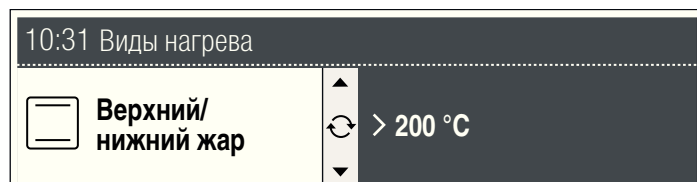
На дисплее в качестве рекомендации появляется «3D-Горячий воздух» и 160 °С.



2. Установите необходимый вид нагрева с помощью поворотного переключателя.



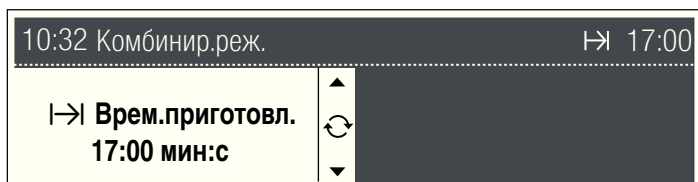
3. Кнопкой \gt перейдите к установке температуры и измените её поворотным переключателем.



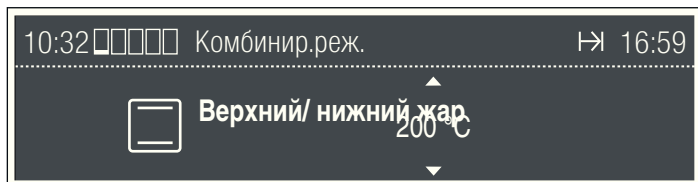
4. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн. Кнопка загорается.



5. Поворотным переключателем установите время приготовления.



6. Нажмите кнопку $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$.



Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке отображается I-> 0:00. Вы можете заранее отключить сигнал кнопкой \odot .

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ мигает. После закрытия дверцы снова нажмите кнопку $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$. Прибор продолжит работу.

Приостановка режима

Нажмите кнопку $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$. Духовой шкаф находится в режиме паузы, $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ мигает. Чтобы продолжить работу, нажмите кнопку $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$.

Изменение температуры или режима гриля

Это возможно в любой момент. Измените температуру или режим гриля поворотным переключателем.

Прекращение работы прибора

Удерживайте кнопку $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ нажатой, пока в статусной строке не появится сообщение «Выбрать функцию». После этого можно заново выполнить установки.

Изменение времени окончания

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

Дополнительный режим

При работе в дополнительном режиме вы можете установить друг за другом до трёх режимов работы и затем включить прибор.

Необходимое условие: для каждого режима можно установить время выполнения.

Подходят

- все виды нагрева;
Исключение: не подходят виды нагрева «Микрокомби щадящий» и «Микрокомби интенсивный».
- микроволны;
- комбинированный режим.

Посуда

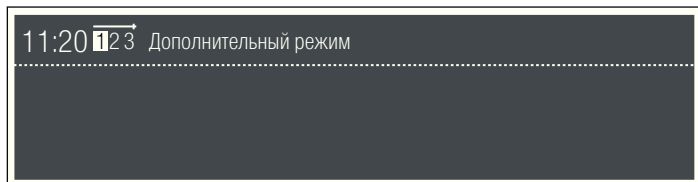
Всегда используйте жаропрочную посуду, подходящую для микроволновой печи.

Установка следующего режима

1. Нажмите кнопку $\overset{\rightarrow}{123}$.

В статусной строке появляется «Дополнительный режим» $\overset{\rightarrow}{123}$.

Цифра 1 выделена. Можно устанавливать первый дополнительный режим.



2. Выберите и установите нужный режим работы.

3. Повторно нажмите кнопку $\overset{\rightarrow}{123}$.

Цифра 2 выделена. Можно устанавливать второй дополнительный режим.

4. Выберите и установите нужный режим работы.

5. Повторно нажмите кнопку $\overset{\rightarrow}{123}$.

Выделена цифра 3 для третьего дополнительного режима:

6. Выберите и установите нужный режим работы.

7. Нажмите кнопку $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$.

Режим включается. В статусной строке слева отображаются текущий дополнительный режим и установленное для него время приготовления, слева - общее время приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Следующий режим завершён. В статусной строке отображается I-> 0:00. Вы можете заранее отключить сигнал кнопкой \odot .

Функции времени

Вызовите меню функций времени кнопкой \odot . Доступны следующие функции:





Если духовой шкаф выключен:

- Установка таймера
- Установка времени суток

Если духовой шкаф включён:

- Установка таймера
- Установка времени
- Изменение времени окончания



Кратко об установках функций времени


1. Откройте меню кнопкой .
2. Выберите нужную функцию кнопкой  или . Зона настроек светлая, шрифт тёмный.
3. Поворотным переключателем установите время суток или время приготовления.
4. Закройте меню нажатием кнопки .

Подробное описание установки отдельных функций приводится в конце.



Установка таймера

Таймер работает независимо от духового шкафа. Вы можете использовать и настраивать бытовой таймер в любое время.



1. Нажмите кнопку .
Открывается меню функций времени.
2. Настройте время таймера с помощью поворотного переключателя.
3. Закройте меню нажатием кнопки .

Дисплей возвращается в предыдущее состояние. На нём отображаются символ таймера  и отсчёт времени.



По истечении времени

Раздаётся сигнал. На дисплее высвечивается  0:00. Сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Отмена времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой  и установите время на 0:00. Закройте меню нажатием кнопки .

Изменение времени таймера


Откройте меню функций времени кнопкой  и сразу же измените время таймера с помощью поворотного переключателя. Закройте меню нажатием кнопки .

Установка времени приготовления



Если для прибора установлено время приготовления, то по истечении этого времени режим автоматически выключается. Духовой шкаф больше не нагревается.

Необходимые условия: установлены вид нагрева и температура.


Пример на рисунке: установка для режима «Верхний/нижний жар», 180 °С, время приготовления 45 минут.


1. Нажмите кнопку .
Открывается меню функций времени.

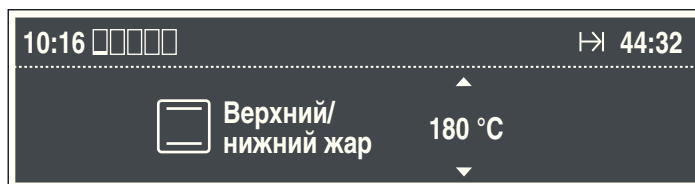


2. Перейдите к установке времени приготовления с помощью кнопки  или  и установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.




3. Нажмите кнопку .
Меню функций времени закрывается.




4. Если режим ещё не запустился, нажмите кнопку . В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления I→.







По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке времени приготовления отображается I→ 0:00. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Отмена времени приготовления

Откройте меню кнопкой . Кнопкой  или  перейдите к установке времени приготовления и сбросьте её поворотным переключателем на 0:00. На дисплее будет высвечиваться установленный вид нагрева и температура. Режим работы продолжится без установки времени приготовления.

Изменение времени выполнения

Откройте меню кнопкой . Кнопкой  или  перейдите к установке времени приготовления и измените его поворотным переключателем. Закройте меню нажатием кнопки .


Изменение времени окончания


Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в рабочей камере слишком долго.

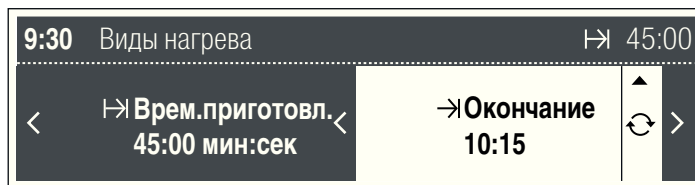
Пример: вы поставили блюдо в рабочую камеру в 9.30. Время его приготовления 45 минут, то есть оно будет готово в 10.15. Но вам нужно, чтобы оно было готово к 12.45. Измените время окончания с 10.15 на 12.45. Духовой шкаф перейдёт в режим ожидания. Режим автоматически включится в 12.00 и выключится в 12.45.

Для некоторых программ невозможно изменить время окончания приготовления.

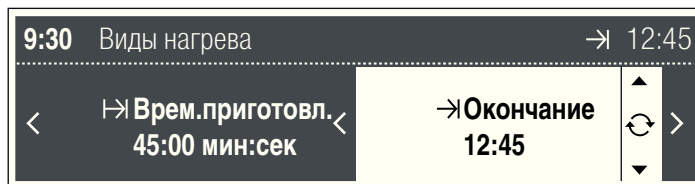
Изменение времени окончания

Необходимые условия: выбранный режим ещё не запущен. Время приготовления установлено. Меню функций времени  открыто.

1. Кнопкой  перейдите ко времени окончания. Показывается время окончания.




2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.





3. Закройте меню функций времени кнопкой .
4. Подтвердите кнопкой .

Установка принята. Духовой шкаф переходит в режим ожидания, в статусной строке показано время окончания →I. Режим запустится в нужный момент времени. В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления I→.


По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке времени приготовления отображается I→I 0::00. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Корректировка времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Откройте меню кнопкой , кнопкой > или < перейдите к установке времени окончания и скорректируйте её поворотным переключателем. Закройте меню нажатием кнопки .

Отмена времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Откройте меню кнопкой , кнопкой > или < перейдите к установке времени окончания и поворачивайте поворотный переключатель влево, пока индикация не исчезнет. Начнётся отсчёт времени приготовления.

Установка времени суток

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном духовом шкафу.

После отключения электроэнергии

После отключения электроэнергии в статусной строке появляется сообщение «Установка времени».

1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.


Установленный язык дисплейного текста отображается в правой части зоны настройки. После отключения электроэнергии данная настройка не изменяется.

2. Нажмите кнопку .


Время суток установлено.

Изменение времени суток

Пример: при переходе с летнего времени на зимнее.

1. Нажмите кнопку .

Открывается меню функций времени.

2. Кнопкой > перейдите в поле «Время суток»  и измените время поворотным переключателем.

3. Нажмите кнопку .

Меню функций времени закрывается.



Изменение индикатора часов

Когда духовой шкаф выключается, на дисплее остаётся индикатор часов, показывающих время суток. Вы можете изменить индикатор на другой вид часов, на электронные часы или вообще отключить их отображение. Для этого см. главу «Базовые установки».

Память

Режим «Память» предоставляет вам возможность сохранять собственные программы и вызывать их одним нажатием кнопки. Для этого в вашем распоряжении имеется шесть ячеек памяти. Целесообразно использовать функцию памяти для блюд, которые вы готовите чаще всего.

Сохранение установок в памяти

1. Установите нужный режим работы. Не запускайте прибор.
2. Коротко нажмите кнопку  и выберите с помощью поворотного переключателя ячейку памяти.
3. Удерживайте кнопку  нажатой до тех пор, пока не появится сообщение «Введено в память».

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

Сохранение других установок

Выполните новые установки и сохраните их в памяти. Старые установки при этом не сохраняются.

Запуск программ из памяти

Сохранённые в памяти установки можно активизировать в любой момент.

1. Коротко нажмите кнопку .

На дисплее отображаются сохранённые в памяти установки. Если появляется сообщение «Ячейка памяти пуста», значит, в памяти нет сохранённых установок. Невозможно запустить приготовление из памяти. Сначала необходимо сохранить установки в памяти, как описано в разделе «Сохранение в памяти».

2. Дважды нажмите кнопку .

Запускается сохранённая в памяти установка.

Изменение установок

Это возможно в любой момент времени. Когда вы в следующий раз запустите программу из памяти, появляется сохранённая ранее установка.

Программа «Шаббат»

При этой установке в духовом шкафу поддерживается режим «Верхний/ нижний жар» с температурой от 85 °C до 140 °C. Можно установить время поддержания температуры от 24 до 73 часов.

В течение этого времени блюда в духовом шкафу остаются подогретыми, так что духовой шкаф включать и выключать не требуется.

Запуск программы «Шаббат»


Условие: в базовых установках должно быть выбрано «Программа «Шаббат» — да». См. главу «Базовые установки».

1. Нажмите кнопку .

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

2. Поверните переключатель влево и выберите вид нагрева «Программа Шаббат».

3. Кнопкой > перейдите к установке температуры и измените её поворотным переключателем.

4. Откройте меню «Функции времени» кнопкой  и перейдите в настройки времени приготовления, нажав кнопку >.

Появляется рекомендация 27:00 часов.

5. Поворотным переключателем установите нужное время.

6. Закройте меню «Функции времени» кнопкой .

7. Нажмите кнопку .

Программа «Шаббат» запускается.


По истечении времени приготовления

Духовой шкаф больше не нагревается.

Изменение времени окончания

Изменение времени окончания на более позднее невозможно.

Отмена программы «Шаббат»



Удерживайте кнопку  нажатой, пока в статусной строке не появится сообщение «Выбрать функцию». После этого можно заново выполнить установки.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф или изменить установленный режим, 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.




Активизация блокировки для безопасности детей

Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не появится символ . Это занимает примерно 4 секунды.

Панель управления заблокирована.

Отмена блокировки

Нажмите и удерживайте кнопку , пока символ  не исчезнет. После этого можно опять выполнять установки.


Указание: Даже при активной блокировке для безопасности детей можно выключить духовой шкаф кнопкой  или долгим нажатием кнопки , установить таймер и отключить звуковой сигнал кнопкой .

Базовые установки

Для вашего удобства прибор имеет различные базовые установки.

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

от комплектации прибора на дисплей прибора выводятся только те базовые установки, которые подходят для вашего прибора.

| Базовая установка | Возможные значения | Пояснения |
|--|--|---|
| Выбрать язык: русский | Возможен выбор из 29 языков | Язык текстового дисплея |
| Продолжительность звукового сигнала: средняя | Короткий = 10 секунд Средний = 2 минуты Длинный = 5 минут | Продолжительность сигнала по истечении времени приготовления |
| Звук нажатия кнопок: Выкл | Вкл Выкл | Сигнал подтверждения при нажатии кнопки. |
| Яркость дисплея: День | День Средняя Ночь | Подсветка дисплея |
| Индикатор времени суток: Аналоговый 1 | Выкл Аналоговый 1 Аналоговый 2 Аналоговый 3 Цифровой | Представление индикатора времени на дисплее при выключенном духовом шкафу. |
| Продолжение работы после закрывания дверцы: Выкл | Автоматически Выкл* | Способ продолжения режима работы духового шкафа после открывания и закрывания дверцы. *Продолжить нажатием  |
| Индивидуальная настройка: - □□□■□□□ + | Например, степень готовности всегда больше - □□□□□■□ + | Изменение степени готовности во всех программах автоматического приготовления. Вправо = сильнее Влево = слабее |
| Индикация логотипа: Вкл | Вкл Выкл | Индикация логотипа Siemens при включении духового шкафа |
| 3D-Горячий воздух Предлагаемая температура: 160 °C | От 30 до макс. 250 °C | Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить |
| Горячий воздух Предлагаемая температура: 160 °C | От 30 до макс. 250 °C | Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить |
| Верхний/нижний жар Предлагаемая температура: 180 °C | От 30 до макс. 300 °C | Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить |
| Интенсивный нагрев Предлагаемая температура: 190 °C | От 100 до макс. 300 °C | Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить |
| Нижний жар Предлагаемая температура: 180 °C | От 30 до макс. 200 °C | Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить |

| Базовая установка | Возможные значения | Пояснения |
|--|--|--|
| Гриль с конвекцией Предлагаемая температура: 190 °C | От 100 до макс. 250 °C | Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить |
| Гриль, большая площадь Предлагаемая температура: 3 | Сильный (3) Средний (2) Слабый (1) | Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить |
| Гриль, небольшая площадь Предлагаемая температура: 3 | Сильный (3) Средний (2) Слабый (1) | Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить |
| Щадящее приготовление Предлагаемая температура: 80 °C | От 70 до макс. 100 °C | Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить |
| Предварительный разогрев Предлагаемая температура: 50 °C | От 30 до макс. 70 °C | Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить |
| Поддержание в горячем состоянии Предлагаемая температура: 70 °C | От 60 до макс. 100 °C | Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить |
| Микрокомби, щадящий Предлагаемая температура: 180 °C | От 30 до макс. 250 °C | Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить |
| Микрокомби, интенсивный Предлагаемая температура: 200 °C | От 30 до макс. 250 °C | Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить |
| Программа «Шаббат»: Нет | Нет Да | См. главу «Программа Шаббат» |
| Рабочее напряжение: 220-230 В | 220-230 В 230-240 В | Соответствие рабочему напряжению |
| Восстановить заводские установки: Нет | Нет Да | Сброс всех изменений и возврат к базовым установкам |

Изменение базовых установок

Необходимое условие: духовой шкаф должен быть выключен.

1. Нажмите и удерживайте кнопку **i** в течение примерно 4 секунд, пока не появится надпись «Выбрать язык: русский».
2. Выберите базовую установку кнопкой **<** или **>**.
3. Измените значение поворотным переключателем.

4. Теперь вы можете изменить другие базовые установки. Для этого перейдите кнопкой **<** или **>** к следующей базовой установке и установите значение, как описано в пунктах 2 и 3.

5. Нажмите и удерживайте кнопку **i**, пока индикация не исчезнет. Это занимает примерно 4 секунды. При этом все изменения сохраняются в памяти.

Отмена

Нажмите кнопку **on/off**. Изменения не будут приняты.

Автоматическое отключение

Духовой шкаф имеет функцию автоматического отключения. Она активируется, когда не установлено время приготовления и установки не меняются длительное время. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Отключение активировано

На дисплее появляется текст «Автоматическое отключение».

Работа прервана. Для удаления текста нажмите любую кнопку. После этого можно заново выполнить установки.

Указание: Если время приготовления установлено, то по его истечении прекращается нагревание духового шкафа. В этом случае функция автоматического отключения не нужна.

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!

Не чистите прибор сразу после выключения. 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. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Край тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.
- Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте

несколько капель лимонного сока. Положите туда ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи в течение 1-2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей вследствие 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,
- жесткие мочалки и губки,
- чистящие средства, содержащие большой процент алкоголя.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

| 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 удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникнуть 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 плафон лампы в духовом шкафу | Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. |
| Панель управления/ наружное стекло дверцы | Средство для очистки стёкол. При загрязнении сразу же вытрите насухо мягкой салфеткой. Не используйте скребок для стёкол. |
| Внутреннее стекло дверцы | Средство для очистки стёкол. Вытрите насухо мягкой салфеткой. 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 щетки. |

Очистка самоочищающихся поверхностей духового шкафа

Задняя и боковые стенки покрыты самоочищающейся каталитической эмалью. Они самоочищаются во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Указания

- Никогда не очищайте каталитическое покрытие средством для очистки духовок. Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на заднюю или боковые стенки, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.
- Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.
- Не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой.
- Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Очистка дна и боковых стенок духового шкафа

Используйте тёплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Им можно пользоваться, только если духовка холодная.

Чистка стеклянного плафона

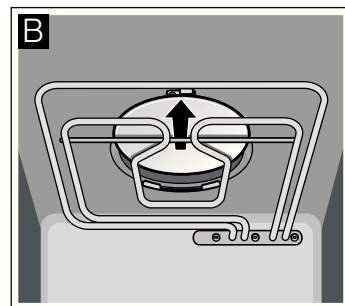
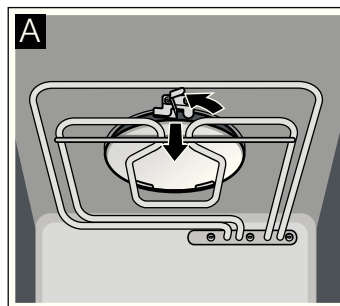
Для лучшего результата чистки можно снять плафон в верхней части духового шкафа.

⚠ Опасность ожога!

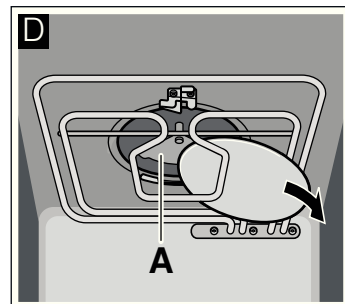
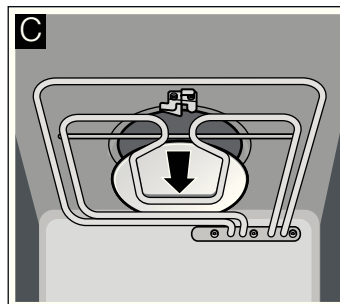
Не снимайте дверцу сразу после выключения прибора. Духовой шкаф должен быть холодным.

Демонтаж

1. Постелите в духовом шкафу посудное полотенце.
2. Отведите вперёд зажимы плафона на верхней панели духового шкафа. (Рис. А) Большим пальцем другой руки отожмите вниз стеклянный плафон в передней его части. Отпустите зажимы.
3. Обеими руками сдвиньте плафон вперёд, так чтобы он лежал на нагревательном элементе гриля. (Рис. В)



4. Снова сдвиньте плафон немного назад. (Рис. С)
5. Выньте плафон вниз и вбок. (Рис. D)



⚠ Опасность травмирования!

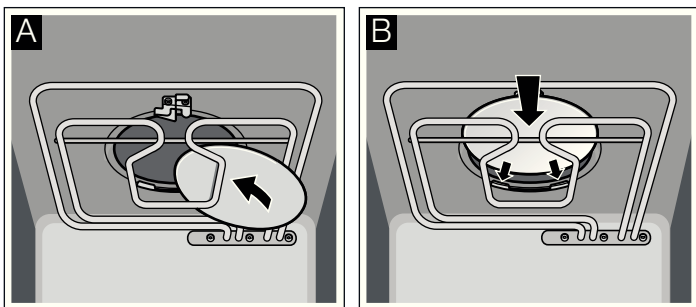
Ни в коем случае не дотрагивайтесь до микроволновой антенны (А) и не очищайте её!

При легком загрязнении: Промойте стеклянный плафон горячим мыльным раствором.

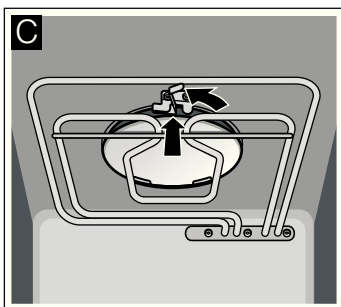
При сильном загрязнении: Очистите стеклянный плафон и эмалированную поверхность духового шкафа.

Установка

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



3. Уведите зажимы вперёд и нажмите на стеклянный плафон вверх. Отпустите зажимы. (Рис. С)



Выньте посудное полотенце из духового шкафа.

⚠ Опасность для здоровья!

Стеклянный плафон является защитой от микроволн. Ни в коем случае не включайте прибор без него. Возможен выход энергии микроволн наружу.

Чистка стекла

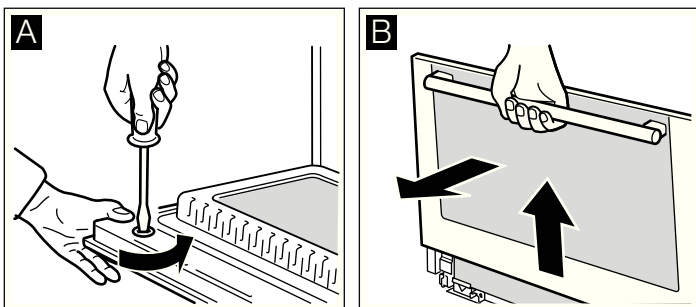
Для лучшего результата чистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

⚠ Опасность ожога!

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

Демонтаж

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Для этого с помощью шлицевой отвёртки ослабьте два винта на дверце (ширина рабочего конца отвёртки 8-11 мм). При этом держите стекло дверцы рукой (Рис. А).
3. Наклоните дверцу и извлеките стекло с ручкой движением вверх (Рис. В)



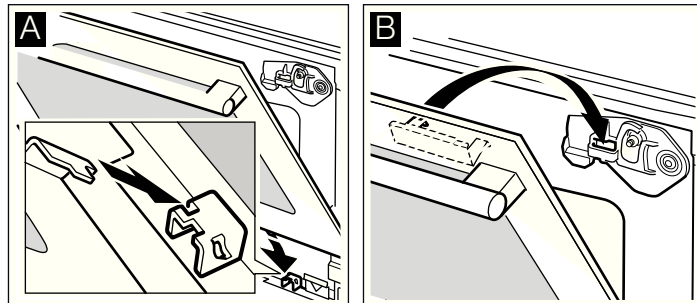
4. Закройте дверцу.

Указания

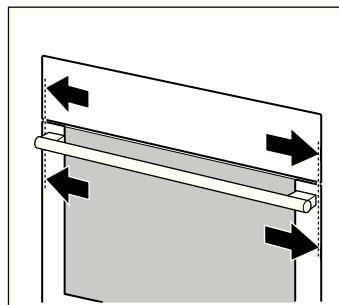
- Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Не используйте также скребок для стеклянных поверхностей.

Установка

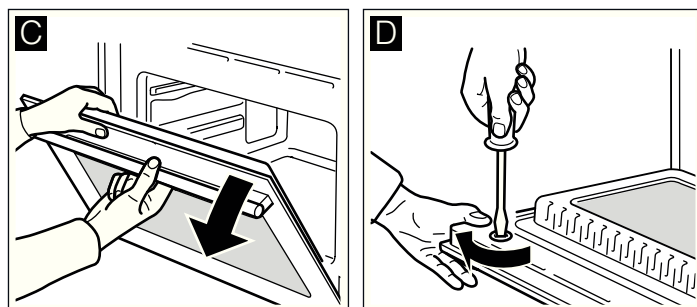
1. Установите обеими руками стекло дверцы в паз (Рис. А).
2. Полностью вставьте стекло дверцы в пазы, затем слегка приподнимите его и навесьте сверху (Рис. В)



Следите, чтобы стекло дверцы было расположено заподлицо с панелью управления.



3. Откройте дверцу полностью, придерживая стекло рукой (Рис. С)
4. Ещё раз прижмите дверцу вниз, закрутите винты шлицевой отвёрткой (ширина рабочего конца отвёртки 8-11 мм) от руки и закройте дверцу. (Рис. D)



Внимание!

Духовой шкаф можно использовать только после того, как стёкла будут установлены по инструкции.

Таблица неисправностей






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

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


Опасность удара током!

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

Таблица неисправностей

| Неисправность | Возможная причина | Устранение/указания |
|---|---|--|
| Прибор не работает. | Неисправен предохранитель. | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей. |
| | Штепсельная вилка не вставлена в розетку. | Вставьте вилку в розетку. |
| | Отключена электроэнергия. | Проверьте, горит ли лампа на кухне. |
| В статусной строке появляется «Установка времени». Время суток не соответствует фактическому. В правой зоне настроек появляется «Выбрать язык». | Прервана подача электропитания. | Установите текущее время суток поворотным переключателем и нажмите кнопку  . Установленный язык при отключении питания не изменяется. |
| Духовой шкаф не нагревается. В статусной строке отображается сообщение «Демо». | Духовой шкаф находится в режиме демонстрации. | Отключите предохранитель в блоке предохранителей и примерно через 20 секунд включите его снова. В течение следующих 2 минут нажмите и удерживайте нажатой 4 секунды кнопку  , пока в статусной строке не погаснет сообщение «Демо». |
| В статусной строке появляется сообщение «Автоматическое отключение». | Было активизировано автоматическое отключение. Духовой шкаф выключается. | Нажмите любую кнопку. Сообщение гаснет. После этого можно опять выполнять установки. |
| Микроволновый режим не включается. | Неплотно закрыта дверца. | 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 включился. | Нажмите кнопку  . |
| Прибор не нагревается до установленной температуры. | Не была нажата кнопка  . | 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. |
| В микроволновом режиме блюда разогреваются медленнее, чем обычно. | Установлена слишком низкая мощность микроволн. | Выберите более высокую мощность. |
| | В приборе находится большой объём продуктов, чем обычно. | Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. |
| | Блюда холоднее, чем обычно. | В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда. |

Сообщения об ошибке с E

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с буквой E, нажмите кнопку . После этого заново установите время суток. При этом сообщение об ошибке гаснет. Если сообщение появляется снова, обратитесь в сервисную службу. При появлении сообщения об ошибке E106 можно продолжать использовать микроволновый режим.

Сообщение об ошибке E011 сигнализирует о том, что, возможно, заклинило одну из кнопок. Нажмите по очереди все кнопки и проверьте, чистые ли они. Если сообщение об ошибке продолжает мигать, обратитесь в сервисную службу.

Замена лампочки в духовом шкафу

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

Опасность удара током!

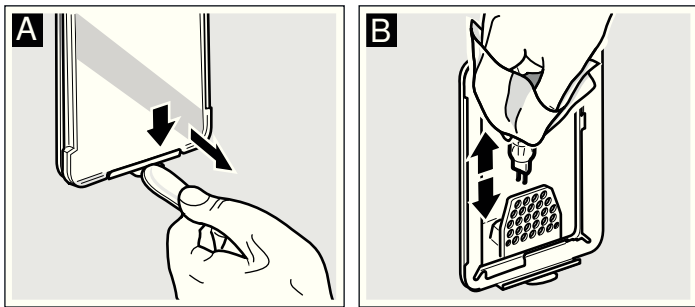
Не заменяйте лампочку в духовом шкафу, если прибор включен. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

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

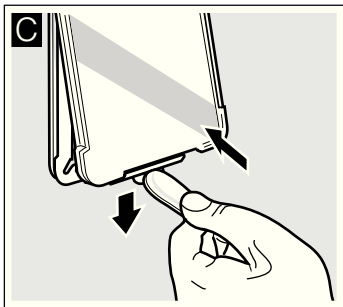
Последовательность действий:

1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Снимите стеклянный плафон. Для этого приподнимите его рукой снизу. Если он снимается тяжело, используйте ложку. (Рис. А)

4. Извлеките лампочку и замените её лампочкой того же типа. (Рис. В)



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



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

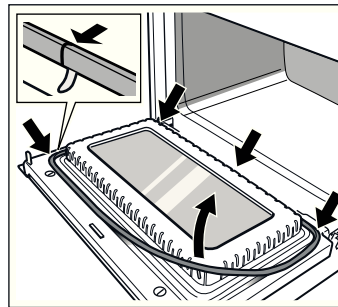
Замена уплотнителя дверцы

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.

⚠ Опасность для здоровья!

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 старый уплотнитель дверцы.
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. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. 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 ☎ | |

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы2, классаB.

Принадлежность к группе2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

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

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога может уменьшиться.

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

Программы автоматического приготовления

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

Выбор программы

Пример на рисунке: выбор и установка программы для 1 кг свежего цыплёнка кусочками.

1. Нажмите кнопку **P**.

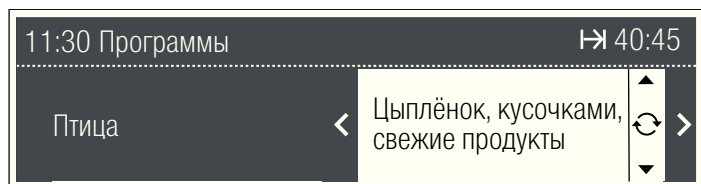
Появляется первая группа программ и первая программа.



2. Поворотным переключателем выберите группу программ.



3. Нажмите кнопку **>** и поворотным выключателем выберите программу.



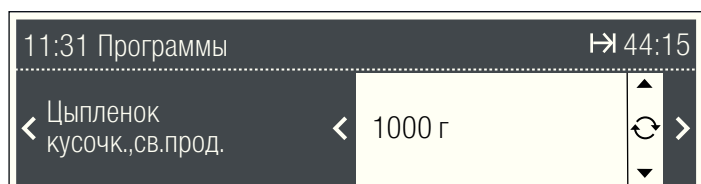
4. Нажмите кнопку **>**.

Для выбранной программы появляется предустановленный вес.

5. Поворотным переключателем задайте нужный вес.

В статусной строке появляется время приготовления для программы.

Если вы ещё раз нажмёте кнопку **>**, вы окажетесь в индивидуальных настройках программы. Вы можете повлиять на результат выполнения программы. См. «Индивидуальные настройки» в приложении.



6. Нажмите кнопку **start stop**.

Программа активизируется. **I→** В статусной строке начнётся отсчёт времени приготовления.

По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой **⏸**. В статусной строке появляется **I→ 0:00**.

Отмена программы

Удерживайте кнопку **start stop** нажатой, пока в статусной строке не появится сообщение «Выбрать функцию». Теперь можно делать новые установки.

Вызов информации

До запуска нажмите кнопку **i**. На дисплее отобразится различная информация по программам. Для получения другой информации повторно нажмите кнопку **i**.

Изменение времени окончания

Для многих программ можно изменить время окончания программы. См. главу «Функции времени».

Индивидуальная настройка

Если степень готовности блюда при данной программе не соответствует вашему вкусу, в следующий раз вы можете её изменить.

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-5.

Нажмите кнопку **>** и поворотным переключателем переместите светящееся поле.

- **□□□■□□□** +

Влево = степень готовности меньше.

Вправо = степень готовности больше.

Включите кнопкой **start stop**.

Время приготовления изменяется.

Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме

Указания

- 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 холодный духовой шкаф.
- 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

Указания

- По возможности используйте продукты, которые замораживались порционно и хранились при температуре -18 °C.

- Уложите замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку. Кладите булочки непосредственно на решётку.
- 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 рабочей камеры.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё 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.

| Группа программ Программа | Подходящие продукты | Диапазон веса, кг | Посуда/принадлежности, уровень установки |
|--------------------------------|--|----------------------|---|
| Размораживание | | | |
| Пшеничный хлеб | | 0,10 - 0,60 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Хлеб из муки грубого помола*** | | 0,20 - 1,50 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Булочки | | 0,05 - 0,45 | Решётка, уровень 1 |
| Пирог, сухой* | Сдобный пирог без глазури и помадки, пирог из дрожжевого теста | 0,20 - 1,50 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Пирог, сочный | Сдобный пирог с фруктами без помадки, глазури или желатина, без крема или сливок | 0,20 - 1,20 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Мясной фарш* | Фарш говяжий, бараний, свиной | 0,20 - 1,00 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Говядина** | Говядина и телятина для жарки, стейк | 0,20 - 2,00 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Свинина** | Шейная часть для жарки без костей, мясной рулет, шницель, гуляш | 0,20 - 2,00 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Баранина** | Баранья нога, баранья лопатка, бараний рулет | 0,20 - 2,00 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Птица, целиком** | Цыплёнок, утка | 0,70 - 2,00 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Куски птицы** | Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка, гусиные окорочка, гусиные и утиные грудки | 0,20 - 1,20 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Рыба целиком** | Форель, треска | 0,20 - 1,20 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Рыбное филе** | Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака | 0,20 - 1,00 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Рыбные котлеты** | Котлеты из трески, щуки, окуня, лосося | 0,20 - 1,00 | 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

Указания

- свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте 2 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 ещё на 5 минут.

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

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

Картофель

Указания

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте две столовых ложки воды и щепотку соли.
- Картофель в мундире: картофелины должны быть примерно одинакового размера. Помойте картофелины и проткните кожуру в нескольких местах. Положите еще влажный картофель в посуду без воды.

- После завершения программы оставьте блюдо ещё на 5 минут. Слейте образовавшуюся воду.
- Выкладывайте картофельную запеканку в плоскую посуду высотой 3-4 см.
- После окончания программы оставьте запеканку ещё на 5-10 минут внутри.
- Картофель фри, крокеты и жареный картофель должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.

| Группа программ Программа | Подходящие продукты | Диапазон веса, кг | Посуда/принадлежности, уровень установки |
|---|---|-------------------|---|
| Картофель | | | |
| Отварной картофель* | Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель | 0,20 - 1,00 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Картофель в мундире* | Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель | 0,20 - 1,00 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Картофельная запеканка, свежие продукты | | 0,50 - 3,00 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 2 |
| Картофель фри, замороженный** | | 0,20 - 0,60 | Универсальный противень, уровень 2 |
| Крокеты, замороженные** | | 0,20 - 0,70 | Универсальный противень, уровень 2 |
| Жареный картофель, замороженный** | | 0,20 - 0,80 | Универсальный противень, уровень 2 |

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

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

Крупяные изделия

Указания

- При варке крупы образуется много пены. Поэтому для варки любой крупы используйте глубокую посуду с крышкой. Установите вес крупы (без жидкости).
- Рис: не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. Добавьте в рис два — два с половиной объема жидкости.

- Полента: в зависимости от степени помола используйте для поленты в от двух до трех объемов воды на один объем крупы.
- Кускус: налейте двойной объем жидкости.
- Пшено: добавьте два-два с половиной объема жидкости.
- После окончания программы оставьте блюдо ещё на 5-10 минут.

| Группа программ Программа | Диапазон веса, кг | Посуда/принадлежности, уровень установки |
|------------------------------|-------------------|---|
| Крупяные изделия | | |
| Длиннозерный рис* | 0,10-0,50 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Рис басмати* | 0,10-0,50 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Неполированный рис* | 0,10-0,50 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Полента*** | 0,10-0,50 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Кускус** | 0,10-0,50 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Пшено* | 0,10-0,50 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |

* Сигнал к помешиванию через 2-14 минут в зависимости от веса блюда.

** Сигнал к помешиванию блюда через 1-2 минуты.

*** Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

Запеканка

Указания

- Поставьте блюдо в пригодной для микроволнового режима посуде на решётку.
- Выложите сладкую или пикантную запеканку в плоскую посуду высотой прим. 5 см.

- Выкладывайте картофельную запеканку в плоскую посуду высотой 3-4 см.
- После окончания программы оставьте картофельную запеканку ещё на 5-10 минут внутри.

| Группа программ Программа | Диапазон веса, кг | Посуда/принадлежности, уровень установки |
|---|-------------------|---|
| Запеканка | | |
| Лазанья «Болоньезе», глубокой заморозки | 0,40 - 1,00 | Открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Каннеллони, замороженные | 0,40 - 1,00 | Открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Запеканка из макарон замороженная | 0,40 - 1,00 | Открытая посуда, решётка, уровень 1 |

| Группа программ Программа | Диапазон веса, кг | Посуда/принадлежности, уровень установки |
|---|-------------------|---|
| Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты | 0,40 - 3,00 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 2 |
| Запеканка, сладкая | 0,50 - 1,80 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Картофельная запеканка, свежие продукты | 0,50 - 3,00 | Плоская открытая посуда, решётка, уровень 2 |

Продукты глубокой заморозки

Указания

- Подходит готовая замороженная пицца и пицца-багет.
- Картофель фри, крокеты и жареный картофель должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.
- Весенние рулеты и весенние мини-рулеты должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.
- Выкладывайте продукты глубокой заморозки одним слоем.

| Группа программ Программа | Диапазон веса, кг | Посуда/принадлежности, уровень установки |
|------------------------------|-------------------|--|
| Пицца, тонкое тесто | 0,30 - 0,50 | Универсальный противень, уровень 1 |
| Пицца, пышное тесто | 0,40 - 0,60 | Универсальный противень, уровень 1 |
| Мини-пицца | 0,10 - 0,60 | Универсальный противень, уровень 1 |
| Пиццы-багеты, готовые | 0,10 - 0,75 | Универсальный противень, уровень 1 |
| Картофель фри* | 0,20 - 0,60 | Универсальный противень, уровень 2 |
| Крокеты* | 0,20 - 0,70 | Универсальный противень, уровень 2 |
| Жареный картофель* | 0,20 - 0,80 | Универсальный противень, уровень 2 |
| Лазанья «болоньезе» | 0,40 - 1,00 | Открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Каннеллони | 0,40 - 1,00 | Открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Запеканка из макарон | 0,40 - 1,00 | Открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Весенние рулеты** | 0,10 - 1,00 | Универсальный противень, уровень 2 |
| Весенние мини-рулеты** | 0,10 - 0,60 | Универсальный противень, уровень 2 |
| Рыбные палочки* | 0,20 - 0,90 | Универсальный противень, уровень 2 |
| Кольца кальмара в панировке* | 0,20 - 0,50 | Универсальный противень, уровень 2 |

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

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

Птица

Указания

- Цыплёнок или пулярку укладывают на посуду грудкой вниз.
- Кусочки цыплёнка укладывают 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 ещё на 10 минут.

| Группа программ Программа | Подходящие продукты | Диапазон веса, кг | Посуда/принадлежности, уровень установки |
|-------------------------------------|--------------------------------------|-------------------|---|
| Птица | | | |
| Цыпленок, свежие продукты* | Цыпленок, целиком | 0,80 - 1,80 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Цыпленок кусочками, свежие продукты | Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка | 0,40 - 1,20 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Пулярка, свежие продукты* | | 1,50 - 3,00 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Грудка индейки, свежие продукты** | Грудка индейки без кожи | 0,80 - 2,00 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |

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

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

Мясо

Указания

- Ростбиф укладывают в посуду жировым слоем вниз.
- Жаркое из говядины, телятины и свинины, телячья и баранья нога: Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Добавьте в жаркое 50-100 мл жидкости. После переворачивания добавьте, если нужно, ещё 50-100 мл воды.
- В мясной рулет добавьте 50-100 мл жидкости.
- После окончания программы оставьте блюдо ещё на 10 минут.

| Группа программ Программа | Подходящие продукты | Диапазон веса, кг | Посуда/принадлежности, уровень установки |
|---|-------------------------|----------------------|---|
| Говядина | | | |
| Мясо для тушения, свежие продукты** | | 0,80 - 2,00 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Ростбиф, среднепрожаренный* | Ростбиф толщиной 5-6 см | 0,80 - 2,00 | Открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Ростбиф по-английски* | Ростбиф толщиной 5-6 см | 0,80 - 2,00 | Открытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Мясной рулет | ок. 8см высотой | 0,80 - 1,50 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Рулеты | | 0,50 - 3,00 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Телятина | | | |
| Мясо для жарки, свежие продукты* | Бедро, мякоть | 0,80 - 2,00 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Свинная ножка на кости, свежие продукты | | 0,80 - 3,00 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Оссобуко | | 0,80 - 3,00 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Свинина | | | |
| Шейная часть для жарки, свежие продукты, без кости*** | | 0,80 - 2,00 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Шейная часть для жарки, свежие продукты, на кости* | | 0,80 - 2,50 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Жаркое с корочкой, свежие продукты | | 0,80 - 2,00 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Мясной рулет | ок. 8см высотой | 0,80 - 1,50 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Мясной рулет, свежие продукты* | | 1,00 - 3,00 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Баранина | | | |
| Нога, свежие продукты, без кости, среднепрожаренная* | | 0,80 - 2,00 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Нога, свежие продукты, на кости, прожаренная | | 0,80 - 2,00 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Мясной рулет | ок. 8см высотой | 0,80 - 1,50 | Закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Дичь | | | |
| Оленина для жарки, свежие продукты* | | 0,50 - 3,00 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Ножка косули, без кости, свежие продукты*** | | 0,50 - 2,50 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Заячья ножка, на кости, свежие продукты*** | | 0,50 - 1,50 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Мясо кабана для жарки, свежие продукты*** | | 0,50 - 2,50 | Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1 |
| Кролик, свежие продукты | | 0,50 - 2,00 | Высокая 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.

Рыба

Указания

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

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

- Кольца кальмара в панировке, замороженные, если они предназначены для приготовления в духовом шкафу.

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

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

Мясные рулеты и густые супы

Указание: В мясной рулет добавьте 50-100 мл жидкости.

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

* Установите вес мяса.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

Указания

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

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

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

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

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

Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. В этом случае действует общее правило:

двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления, половина объёма сокращает время приготовления вдвое.

Задвиньте решётку на уровень 1. Поставьте посуду по центру. Так ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

Указания

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

| Размораживание | Вес | Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин) | Указания |
|--|-------|--|---|
| Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости) | 800г | 180Вт, 15мин + 90Вт, 10-15мин | Несколько раз перевернуть |
| | 1кг | 180Вт, 15мин + 90Вт, 20-30мин | |
| | 1,5кг | 180Вт, 25мин + 90Вт, 25-35мин | |
| Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками | 200г | 180Вт, 5мин + 90Вт, 4-6мин | При переворачивании отделить размороженные части друг от друга |
| | 500г | 180Вт, 8мин + 90Вт, 5-10мин | |
| | 800г | 180Вт, 10мин + 90Вт, 10-15мин | |
| Мясной фарш, смешанный | 200г | 90Вт, 8-15мин | Во время размораживания несколько раз переворачивайте, вынимая уже размороженный фарш |
| | 500г | 180Вт, 5мин + 90Вт, 10-15мин | |
| | 800г | 180Вт, 10мин + 90Вт, 15-20мин | |
| | 1кг | 180Вт, 10мин + 90Вт, 20-25мин | |
| Птица целиком или кускам | 600г | 180Вт, 5мин + 90Вт, 13-18мин | Время от времени переворачивать |
| | 1,2кг | 180Вт, 10мин + 90Вт, 10-15мин | |

| Размораживание | Вес | Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин) | Указания |
|--|-------|--|--|
| Утка | 2кг | 180Вт, 10мин + 90Вт, 30-40мин | Несколько раз перевернуть |
| Гусь | 4,5кг | 180Вт, 20мин + 90Вт, 60-80мин | Переворачивайте каждые 20минут, удаляйте жидкость от размораживания |
| Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики | 400г | 180Вт, 5мин + 90Вт, 10-15мин | Отделять размороженные части друг от друга |
| Рыба целиком | 300г | 180Вт, 3мин + 90Вт, 10-15мин | Время от времени переворачивать |
| | 600г | 180Вт, 8мин + 90Вт, 10-15мин | |
| Овощи, например горошек | 300г | 180Вт, 5-15мин | В процессе размораживания осторожно перемешивайте |
| | 600г | 180Вт, 10мин + 90Вт, 8-13мин | |
| Фрукты, ягоды, малина | 300г | 180Вт, 5-10мин | Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга |
| | 500г | 180Вт, 8мин + 90Вт, 5-10мин | |
| Растопить масло | 125г | 90Вт, 7-9мин | Вынуть блюдо из упаковки |
| | 250г | 180Вт, 2мин + 90Вт, 3-5мин | |
| Хлеб, целиком | 500г | 180Вт, 3мин + 90Вт, 10-15мин | Время от времени переворачивать |
| | 1кг | 180Вт, 3мин + 90Вт, 15-25мин | |
| Пирог, сухой, напр., сдобный пирог | 500г | 90Вт, 10-15мин | Только для выпечки без глазури, сливок и крема, отделяйте куски друг от друга |
| | 750г | 180Вт, 2мин + 90Вт, 10-15мин | |
| Пирог, сочный, напр., фруктовый пирог, творожный пирог | 500г | 180Вт, 5мин + 90Вт, 15-20мин | Только для выпечки без глазури, сливок и крема |
| | 750г | 180Вт, 10мин + 90Вт, 15-20мин | |

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Указания

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

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

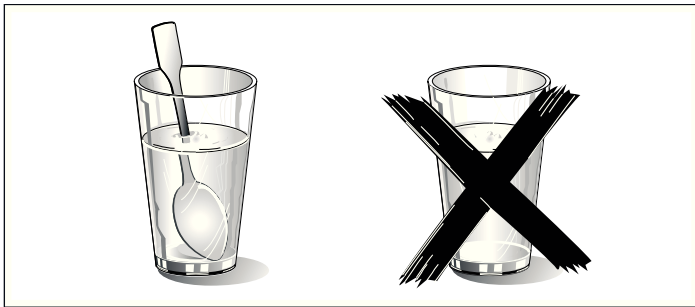
| Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности | Вес | Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин) | Указания |
|--|-----------|--|--|
| Меню, порционное блюдо, готовое блюдо | 300-400 г | 600 Вт, 11-15 мин | Вынуть блюдо из упаковки; для разогревания накрыть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

Разогревание блюд

Опасность ошпаривания!

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

жидкости всегда кладите в ёмкость ложку. Благодаря этому удается избежать задержки закипания.



Внимание!

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

Указания

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

| Разогревание блюд | Вес | Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин) | Указания |
|---|----------|--|---|
| Меню, порционное блюдо, готовое блюдо | 350-500г | 600Вт, 4-8мин | Вынуть блюдо из упаковки, для разогревания накрыть |
| Напитки | 150мл | 900Вт, 1-3мин | Внимание! Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять |
| | 300мл | 900Вт, 3-4мин | |
| | 500мл | 900Вт, 4-5мин | |
| Детское питание, например бутылочки с молочной смесью | 50мл | 360Вт, ½-1мин | Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно, после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое, обязательно контролировать температуру |
| | 100мл | 360Вт, 1-1½мин | |
| | 200мл | 360Вт, 1-2мин | |
| Суп, 1чашка 2чашки 4чашки | 175г | 900Вт, 1½-2мин | - |
| | по175г | 900Вт, 2-4мин | |
| | по175г | 900Вт, 4-6мин | |
| Ломтики или кусочки мяса в соусе, напр., гуляш | 500г | 600Вт, 7-10мин | Накрыть крышкой |
| Рагу | 400г | 600Вт, 5-7мин | Закрытая посуда |
| | 800г | 600Вт, 7-10мин | |
| Овощи | 150г | 600Вт, 2-3мин | Добавить немного жидкости |
| | 300г | 600Вт, 3-5мин | |

Приготовление блюд

Указания

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

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

| Приготовление блюд | Вес | Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин | Указания |
|---|-------|--|--|
| Свежий цыпленок целиком, потрошенный | 1,5кг | 600Вт, 25-30мин | Перевернуть по истечении половины времени приготовления. |
| Рыбное филе, свежее | 400г | 600Вт, 8-13мин | - |
| Овощи, свежие продукты | 250г | 600Вт, 6-10мин | Порезать на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г 1-2 ст. л. воды, перемешать. |
| | 500г | 600Вт, 10-15мин | |
| Картофель | 250г | 600Вт, 8-11мин | Порезать на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г 1-2 ст. л. воды, перемешать. |
| | 500г | 600Вт, 12-15мин | |
| | 750г | 600Вт, 15-22мин | |
| Рис | 125г | 600Вт, 4-6мин + 180Вт, 12-15мин | Добавить вдвое больше жидкости; использовать высокую закрытую посуду |
| | 250г | 600Вт, 7-9мин + 180Вт, 15-20мин | |
| Сладкие блюда, напр., пудинг (быстрого приготовления) | 500мл | 600Вт, 5-8мин | 2-3 раза перемешать венчиком |
| Фрукты, компот | 500г | 600Вт, 9-12мин | - |

Попкорн для приготовления в микроволновой печи

Указания

- Используйте жаропрочную, плоскую посуду, например крышку формы для запеканки, стеклянное блюдо или противень (Pугex)
- Всегда ставьте посуду на уровень 1 на решётку.
- Не используйте фарфоровую посуду и сильно выпуклые тарелки.

- Выполните установки, как это описано в таблице. Для некоторых продуктов и веса может потребоваться корректировка времени приготовления.
- Для того чтобы попкорн не подгорел, вынимайте и встряхивайте пакет с попкорном через 1 минуту и 30 секунд. Осторожно, пакет горячий!

Опасность ошпаривания!

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

| | Вес | Принадлежности | Уровень | Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин |
|--|---------------|-----------------|---------|--|
| Попкорн для приготовления в микроволновой печи | 1 пакет, 100г | Посуда, решётка | 1 | 600Вт, 4мин |

Рекомендации по использованию микроволновой печи

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

Пироги и выпечка

Указания к таблицам




Указания

- Значения времени действительны, если вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.
- Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

- Дополнительную информацию вы найдёте в разделе «Рекомендации по выпеканию» после таблиц.
- Форму для пирога всегда следует ставить на середину решетки.

Формы для выпекания

Указание: Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

-  Горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Интенсивный нагрев

| Пирог в форме | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Мощность микро-волн, Вт | Время приготовления, мин |
|---|-----------------------------------|---------|---|-----------------|-------------------------|--------------------------|
| Сдобный пирог, обычное тесто | Форма «Венок»/прямоугольная форма | 1 |  | 160-180 | 90Вт | 30-40 |
| Сдобный пирог, тонкое тесто (например, 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 | Разъёмная/чашеобразная форма | 1 |  | 160-180 | 90Вт | 30-40 |
| Бисквитный корж, 2 яйца | Форма для фруктового пирога | 1 |  | 150-160 | - | 20-25 |
| Бисквитный торт, 6 яиц* | Тёмная разъёмная форма | 1 |  | 170-180 | - | 30-40 |
| Корж с бортиками, из песочного теста | Тёмная разъёмная форма | 1 |  | 170-190 | - | 30-40 |

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

** Предварительно разогреть рабочую камеру.

| Пирог в форме | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Мощность микро волн, Вт | Время приготовления, мин |
|---|-----------------------------|---------|-------------|-----------------|-------------------------|--------------------------|
| Фруктовый или творожный торт, из песочного теста* | Тёмная разъёмная форма | 2 | | 160-170 | 180Вт | 30-40 |
| Швейцарский торт | Тёмная разъёмная форма | 1 | | 190-200 | - | 40-50 |
| Круглый кекс | Круглая форма для кекса | 1 | | 160-180 | 90Вт | 30-40 |
| Ореховый пирог | Тёмная разъёмная форма | 1 | | 170-180 | 90Вт | 35-45 |
| Пицца, тонкое тесто, мало начинки** | Круглый противень для пиццы | 1 | | 220-240 | - | 15-20 |
| Пикантный пирог | Тёмная разъёмная форма | 1 | | 180-200 | - | 50-60 |

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

** Предварительно разогреть рабочую камеру.

- Верхний/нижний жар
- 3D-горячий воздух

- Горячий воздух
- Интенсивный нагрев

| Пирог на противне | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Мощность микро волн, Вт | Время приготовления, мин |
|---|--|---------|-------------|-----------------|-------------------------|--------------------------|
| Сдобное тесто с сухой начинкой | Универсальный противень | 2 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Сдобное тесто с сухой начинкой | Универсальный противень + Эмалированный противень* | 1 3 | | 150-170 | - | 40-50 |
| Сдобное тесто с сочной начинкой (фрукты) | Универсальный противень | 1 | | 160-180 | 90Вт | 30-40 |
| Дрожжевое тесто с сухой начинкой | Универсальный противень | 2 | | 170-190 | - | 35-45 |
| Дрожжевое тесто с сухой начинкой | Универсальный противень + Эмалированный противень | 1 3 | | 160-180 | - | 50-60 |
| Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты) | Универсальный противень | 2 | | 170-190 | - | 45-55 |
| Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты) | Универсальный противень + Эмалированный противень* | 1 3 | | 160-180 | - | 50-60 |
| Песочное тесто, с сухой начинкой | Универсальный противень | 2 | | 160-180 | - | 25-35 |
| Песочное тесто, с сухой начинкой | Универсальный противень + Эмалированный противень* | 1 3 | | 160-180 | - | 30-40 |
| Песочное тесто, сочная начинка (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 |
| Плетёнка из дрожжевого теста из 0,5 кг 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 | 180Вт | 30-40 |
| Пицца | Универсальный противень | 1 | | 210-230 | - | 25-35 |

* Вы можете приобрести эмалированный противень дополнительно в специализированном магазине.

| Пирог на противне | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Мощность микро волн, Вт | Время приготовления, мин |
|---|--|---------|-------------|-----------------|-------------------------|--------------------------|
| Пицца | Универсальный противень + Эмалированный противень* | 1 3 | | 180-200 | - | 40-50 |
| Жареный пирог, предварительный разогрев | Универсальный противень | 2 | | 220-240 | - | 15-20 |

* Вы можете приобрести эмалированный противень дополнительно в специализированном магазине.

■ Верхний/нижний жар

■ 3D-горячий воздух

| Мелкая выпечка | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|-----------------------------|---|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Мелкое печенье | Универсальный противень | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| Мелкое печенье | Универсальный противень + Эмалированный противень* | 1 3 | | 140-160 | 30-40 |
| Миндальное печенье | Универсальный противень | 2 | | 120-140 | 35-45 |
| Миндальное печенье | Универсальный противень + Эмалированный противень* | 1 3 | | 110-130 | 40-50 |
| Безе | Универсальный противень | 2 | | 80-100 | 90-110 |
| Кексы | Форма для кексов на решётке | 2 | | 160-180 | 35-45 |
| Кексы | По 1 форме для кексов на универсальном противне + Решётка | 1 3 | | 140-160 | 50-60 |
| Выпечка из заварного теста | Универсальный противень | 2 | | 200-220 | 30-40 |
| Выпечка из слоёного теста | Универсальный противень | 2 | | 170-190 | 25-35 |
| Выпечка из слоёного теста | Универсальный противень + Эмалированный противень* | 1 3 | | 170-190 | 30-40 |
| Выпечка из дрожжевого теста | Универсальный противень | 2 | | 200-220 | 20-30 |

* Вы можете приобрести эмалированный противень дополнительно в специализированном магазине.

■ Верхний/нижний жар

Указание: Предварительно разогреть рабочую камеру.

■ Горячий воздух

| Хлеб и булочки | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|--------------------------------------|-------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Дрожжевой хлеб из 1 кг муки | Универсальный противень | 2 | | 300 + 170 | 10 15-25 |
| Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки | Универсальный противень | 2 | | 300 + 170 | 10 40-50 |
| Лепешки | Универсальный противень | 2 | | 220-240 | 15-20 |
| Булочки | Универсальный противень | 2 | | 200-220 | 20-30 |
| Булочки из дрожжевого теста, сладкие | Универсальный противень | 2 | | 190-210 | 15-25 |

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту. Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.

Вы хотите использовать формы для выпекания из силикона, стекла, пластмассы или керамики. Форма должна выдерживать температуру до 250 °C. В таких формах выпечка получится не такой румяной. При включении микроволнового режима можно уменьшить время приготовления, рекомендованное в таблицах.

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

Пирог опадает. В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже и увеличьте время выпекания. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.

| | |
|--|--|
| Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий. | Смазывайте жиром только дно 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 (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом). | В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания. |
| Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули. | После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого его легче будет вынуть. Если он всё ещё не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её 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 найдёте в разделе «Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле» в качестве приложения к таблицам.

Посуда

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

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

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

Рекомендации по жарению

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

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

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

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

Рекомендации по приготовлению на гриле

Указания

- В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце духового шкафа и без предварительного прогрева.
- По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, Стейки должны быть не тоньше 2-3 см, тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только после приготовления на гриле.
- Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Темное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.
- Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.



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

Указания

- Жаркое из говядины переворачивайте по истечении $\frac{1}{3}$ и $\frac{2}{3}$ времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.
- Филе говядины и ростбиф переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.
- Переворачивайте стейки по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.
-  Верхний/нижний жар
-  Гриль, большая площадь

| Говядина | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микро волн, Вт | Время приготовления, мин |
|---------------------------------|--------------------------|---------|---|------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Говядина для тушения, ок. 1кг | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 190-210 | - | 120-140 |
| Говядина для тушения, ок. 1,5кг | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 180-200 | - | 140-160 |
| Говядина для тушения, ок. 2кг | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 170-190 | - | 160-180 |

| Говядина | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микро волн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|-----------------------------------|---------|-------------|------------------------------|-------------------------|---|
| Филе говядины, средне-прожаренное, ок. 1кг | Закрытая посуда, решётка | 1 | | 180-200 | 90Вт | 30-40 |
| Филе говядины, средне-прожаренное, ок. 1,5кг | Закрытая посуда, решётка | 1 | | 200-220 | 90Вт | 45-55 |
| Ростбиф, среднежаренный, ок. 1кг | Открытая посуда, решётка | 1 | | 240-260 | 180Вт | 30-40 |
| Стейки, среднежаренные, толщиной 3см | Универсальный противень + Решётка | 1 3 | | 3 | - | Одна сторона: ок. 10-15 Другая сторона: ок. 5-10 |

Телятина

Указание: Жаркое из телятины и телячьи ножки переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.

- Горячий воздух
- Гриль с конвекцией

| Телятина | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микро-волн, Вт | Время приготовления, мин |
|--------------------------------|--------------------------|---------|-------------|------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Телятина для жарки, ок. 1 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 | | 210-220 | 90Вт | 60-70 |
| Телятина для жарки, ок. 1,5 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 | | 200-210 | 90Вт | 70-80 |
| Телятина для жарки, ок. 2 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 | | 190-200 | 90Вт | 80-100 |
| Телячья ножка, ок. 1,5 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 | | 190-200 | - | 120-130 |

Свинина

Указания

- Постное жаркое из свинины и жаркое без кожи переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.
- Выкладывайте жаркое в посуду кожей вверх. Сделайте надрезы на коже. Переворачивать жаркое не требуется. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.


- Переворачивать свиную вырезку и копчёную грудинку не требуется. В завершение дайте постоять ещё прим. 5 минут.
- Стейк из шейной части переворачивайте по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.
- Гриль с конвекцией
- Гриль, большая площадь

| Свинина | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микро-волн, Вт | Время приготовления, мин |
|---|-----------------------------------|---------|-------------|------------------------------|--------------------------------------|--|
| Жаркое без кожи (например, шейка), ок. 750 г | Закрытая посуда, решётка | 1 | | 220-240 | 180 Вт | 40-50 |
| Жаркое с кожей (например, лопатка) ок. 1,5 кг | Открытая посуда, решётка | 1 | | 180-200 | - | 150 |
| Жаркое с кожей (например, лопатка), ок. 2 кг | Открытая посуда, решётка | 1 | | 170-190 | - | 180 |
| Свиная вырезка, ок. 500 г | Закрытая посуда, решётка | 1 | | 210-230 | 90 Вт | 20-25 |
| Свинина для жарки, постная, ок. 1 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 | | 210-230 | 90 Вт | 50-60 |
| Свинина для жарки, постная, ок. 1,5 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 | | 200-220 | 90 Вт | 70-80 |
| Свинина для жарки, постная, ок. 2 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 | | 190-210 | 180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 75-85 мин | 85-95 |
| Копчёная грудинка на косточке, ок. 1 кг | Открытая посуда, решётка | 1 | - | - | 360 Вт | 45-50 |
| Стейк из шейной части толщиной 2 см | Универсальный противень + Решётка | 1 3 | | 2 | - | Одна сторона: ок. 15-20 Другая сторона: ок. 10-15 |

Баранина и дичь

Указание: Баранину и дичь переворачивайте по истечении половины времени приготовления.

- Гриль с конвекцией



-  Верхний/нижний жар



| Баранина и дичь | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микро волн, Вт | Время приготовления, мин |
|---|--------------------------|---------|---|-----------------|-------------------------|--------------------------|
| Баранья спинка на кости, ок. 1 кг | Открытая посуда, решётка | 1 |  | 190-210 | - | 40-50 |
| Баранья спинка без кости, среднепрожаренная, ок. 1,5 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 180-200 | - | 90-100 |
| Спинка косули на косточке, ок. 1 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 210-220 | - | 40-50 |
| Ножка косули без кости, ок. 1,5 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 180-190 | - | 105-120 |
| Мясо кабана для жарки, ок. 1,5 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 200-220 | - | 100-110 |
| Оленина для жарки, ок. 1,5 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 200-220 | - | 90-100 |
| Кролик, ок. 1,5 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 200-220 | 90 Вт | 25-35 |

Прочее

Указания

- В завершение дайте мясному рулету постоять ещё прим. 10 минут.
- Колбаски переворачивайте по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления.





-  Гриль с конвекцией
-  Гриль, большая площадь

| Прочее | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|---|-----------------------------------|---------|---|------------------------------|------------------------|---|
| Мясной рулет прим. из 1 кг мяса | Открытая посуда, решётка | 1 |  | 170-190 | 600Вт + 180Вт | 10мин + 40-50мин |
| Колбаски-гриль, 4-6 шт., прим. по 150 г | Универсальный противень + Решётка | 1 3 |  | 3 | - | Одна сторона: ок. 10-15 Другая сторона: ок. 5-10 |

Птица

Указания

- Цыпленка, куриные грудки и молодую индейку выкладывайте грудкой вниз. По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните.
- 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. Перевернуть по истечении половины времени приготовления.

- 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.
-  Гриль с конвекцией
-  Гриль, большая площадь
-  Горячий воздух
-  Верхний/нижний жар

| Птица | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микро волн, Вт | Время приготовления, мин |
|---------------------------------|--------------------------|---------|---|------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Цыплёнок, целиком, прим. 1,2 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 230-250 | 360Вт | 25-35 |
| Пулярка, целиком | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 200-220 | 360Вт 180Вт | 30 15-25 |
| Цыплёнок, половинки, по 500 г | Открытая посуда, решётка | 1 |  | 180-200 | 360Вт | 30-35 |
| Цыплёнок, кусочками, ок. 800 г | Открытая посуда, решётка | 1 |  | 190-210 | 360Вт | 30-35 |
| Цыплёнок, кусочками, ок. 1,5 кг | Открытая посуда, решётка | 1 |  | 190-210 | 360Вт | 35-40 |
| Куриная грудка, ок. 500 г | Открытая посуда, решётка | 1 |  | 190-210 | 180Вт | 25-30 |

* Налейте в универсальный противень 50 мл воды.



| Птица | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микро волн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|------------------------------------|---------|---|------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Утка, целиком, 1,5-1,7 кг | Универсальный противень | 1 |  | 170-190 | 180Вт | 60-80 |
| Утиные грудки, целиком, 2 шт. по 300-400 г | Решётка + Универсальный противень* | 2 1 |  | 3 | 90Вт | 18-22 |
| Гусь, целиком, 3-3,5 кг | Универсальный противень | 1 |  | 170-190 | 180Вт | 80-90 |
| Гусиные грудки, 2 шт. по 500 г | Решётка + Универсальный противень* | 2 1 |  | 210-230 | 90Вт | 20-25 |
| Гусиные окорочка, 4 шт. по 1,5 кг | Решётка + Универсальный противень* | 2 1 |  | 170-190 | 180Вт | 30-40 |
| Молодая индейка, целиком, ок. 3 кг | Универсальный противень | 1 |  | 170-180 | 180Вт | 60-70 |
| Рулет из индейки, ок. 1,5 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 190-200 | 180Вт | 60-70 |
| Грудка индейки, ок. 1 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 200-210 | - | 80-90 |
| Окорочок индейки, ок. 1,3 кг | Закрытая посуда, решётка | 1 |  | 210-230 | 360Вт | 45-50 |

* Налейте в универсальный противень 50 мл воды.

Рыба

Указания

- Для приготовления на гриле рыбы целиком, например форели, выкладывайте её на середину решётки.
- Рыбу, тушеную целиком, готовьте спинкой вверх.

-  Гриль, небольшая площадь
-  Гриль, большая площадь

| Рыба | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Режим гриля | Мощность микро волн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|------------------------------------|---------|---|-------------|-------------------------|--|
| Рыба целиком, например, форель, ок. 300 г, на гриле | Универсальный противень + Решётка* | 1 3 |  | 2 | - | Одна сторона: ок. 10-15 Другая сторона: ок. 8-12 |
| Рыбные котлеты, например, из лосося, толщиной 3 см, на гриле | Универсальный противень + Решётка* | 1 3 |  | 3 | - | Одна сторона: ок. 10-12 Другая сторона: ок. 8-12 |
| Рыба целиком, 2-3 шт. по 300 г, жаренная на гриле | Универсальный противень + Решётка* | 1 3 |  | 2 | - | Одна сторона: ок. 10-15 Другая сторона: ок. 10-15 |
| Рыба целиком, ок. 1 кг, тушёная | Закрытая посуда, решётка | 1 | - | - | 600Вт | 10-15 |
| Рыба целиком ок. 1,5 кг, тушёная | Закрытая посуда, решётка | 1 | - | - | 600Вт 360Вт | 10-15 5-10 |
| Рыба целиком, ок. 2 кг, тушёная | Закрытая посуда, решётка | 1 | - | - | 600Вт 360Вт | 15-20 10-15 |
| Рыбное филе, например, сайда, ок. 800 г, тушёная | Закрытая посуда, решётка | 1 | - | - | 600Вт | 9-14 |

* Предварительно смажьте решётку 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 твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё. |
| Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел. | В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости. |
| Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий | В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости. |
| Жаркое плохо прожарилось. | Нарежьте жаркое. Добавьте соус в посуду для жарения и положите в него куски жаркого. Доводите мясо до готовности только в микроволновом режиме. |

Запеканки, французские запеканки, тосты

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.
- Для приготовления запеканок 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 решётку.
- Оставьте запеканку постоять в выключенной печи ещё 5 минут.
- 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 рабочую камеру.
- Запекание тостов: положите 4 штуки рядом друг с другом на середину универсального противня. 12 штук распределите равномерно на универсальном противне.
-  Гриль с конвекцией
-  Горячий воздух
-  Верхний/нижний жар
-  Гриль, небольшая площадь
-  Гриль, большая площадь





| Запеканки, французские запеканки, тосты | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С, режим гриля | Мощность микро волн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|--------------------------|---------|---|------------------------------|-------------------------|--------------------------|
| Запеканка, сладкая, ок. 1,5 кг | Закрытая посуда, Решётка | 1 |  | 140-160 | 360Вт | 25-35 |
| Суфле | Открытая посуда, Решётка | 1 |  | 160-180 | - | 40-45 |
| Суфле в порционных формочках | Решётка | 1 |  | 200-210 | - | 12-17 |
| Запеканка из макарон, ок. 1 кг | Открытая посуда, Решётка | 1 |  | 140-160 | 600Вт | 20-30 |
| Лазанья, ок. 2 кг | Открытая посуда, Решётка | 2 |  | 180-200 | 600Вт | 20-30 |
| Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, ок. 1,1 кг | Открытая посуда, Решётка | 1 |  | 170-190 | 600Вт | 20-25 |
| Тосты запечённые, 4 шт. | Универсальный противень | 2 |  | 3 | - | 8-13 |
| Тосты запечённые, 12 шт. | Универсальный противень | 2 |  | 3 | - | 9-14 |

Готовые продукты

Указания

- Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.
- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.
- Укладывайте картофель фри, крокеты и жареный картофель одним слоем.

- Рыбные палочки, палочки и нагеты из цыпленка и овощные бургеры переворачивайте по истечении половины времени приготовления.
- Торт со взбитыми сливками устанавливайте на дно духового шкафа без принадлежностей, уровень 0.
-  Верхний/нижний жар
-  Горячий воздух
-  Гриль с конвекцией

| Готовые продукты | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|--|--------------------------|---------|---|-----------------|------------------------|--------------------------|
| Пицца на тонком тесте | Универсальный противень | 1 |  | 210-230 | - | 20-25 |
| Пицца на пышном тесте | Универсальный противень | 2 |  | 200-220 | 90Вт | 15-25 |
| Минипицца | Универсальный противень | 2 |  | 210-230 | - | 15-20 |
| Пицца-багет | Универсальный противень | 2 |  | 180-190 | - | 15-20 |
| Картофель фри | Универсальный противень | 2 |  | 220-230 | - | 20-25 |
| Крокеты | Универсальный противень | 2 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Жареный картофель, фаршированный картофель | Универсальный противень | 2 |  | 200-220 | - | 25-35 |
| Булочки, багет | Решётка | 2 |  | 200-220 | - | 15-20 |
| Крендели, мелкая выпечка | Универсальный противень* | 2 |  | 190-210 | - | 20-25 |

* Выложите универсальный противень пергаментной бумагой.

Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

| Готовые продукты | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Мощность микроволн, Вт | Время приготовления, мин |
|------------------------------------|-------------------------|---------|-------------|-----------------|------------------------|--------------------------|
| Булочки или багет для разогревания | Решётка | 2 | | 140-150 | - | 12-15 |
| Рыбные палочки | Универсальный противень | 2 | | 190-210 | 180Вт | 10-15 |
| Палочки и нагеты из цыпленка | Универсальный противень | 2 | | 190-210 | 360Вт | 15-20 |
| Овощной бургер | Универсальный противень | 2 | | 200-220 | 180Вт | 15-25 |
| Штрудель | Универсальный противень | 2 | | 200-220 | 90Вт | 20-25 |
| Лазанья | Решётка | 2 | | 200-210 | 180Вт | 18-23 |
| Торт со взбитыми сливками | - | 0 | | 30 | - | 120-150 |

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

Щадящее приготовление

Блюда, приготовленные щадящим образом, т. е. доведенные до готовности при низкой температуре, - идеальный метод приготовления для всех нежных кусков мяса, которые должны остаться розовыми или которые нужно готовить до определенного состояния. Мясо получается очень сочным и сливочно-нежным. Преимущество: у вас появляется больше возможностей при составлении меню, так как мясо, приготовленное щадящим способом, можно долго держать в духовке тёплым.

Установка щадящего режима

Используйте плоскую посуду, напр., фарфоровый поднос или стеклянный противень с крышкой. Всегда ставьте закрытую посуду на уровень на решётку 1.

1. Выберите режим «Щадящее приготовление» и установите температуру от 70 до 100 °С. Рабочая камера нагревается, а в ней разогревается и посуда.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Мясо хорошо обжарьте со всех сторон и сразу положите на разогретую посуду.
3. Поставьте посуду в рабочую камеру и опять включите духовой шкаф.

Указания

- Используйте только свежее, безукоризненно качественное мясо. Тщательно удалите жилки и лишний жир. Жир придает блюду при щадящем приготовлении специфический вкус.

- Для щадящего приготовления подходят все нежные части птицы, говядины, свинины, телятины и баранины. Время обжаривания и приготовления зависит от размеров куска мяса.
- Поджаривайте мясо при высокой температуре и достаточно долго со всех сторон.
- Чтобы проверить, готово ли мясо, используйте термометр для жаркого. Внутренняя температура 60 °С должна удерживаться минимум 30 минут.
- Мясо можно приготовить щадящим способом также и в открытой посуде. При этом время приготовления увеличится.
- Даже большой кусок мяса нет необходимости переворачивать.
- Мясо можно нарезать сразу же по окончании приготовления. Для него время выдержки не нужно.
- Благодаря особому способу приготовления внутри мясо всегда остаётся розовым. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.




Щадящее приготовление

Указание: Используйте посуду с подходящей крышкой, например, глубокий стеклянный противень. Установите посуду для жарения на решётку.

Щадящее приготовление

| Щадящее приготовление | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|------------------------------------|---------|-------------|-----------------|--------------------------|
| Птица | | | | |
| Грудка индейки | 1 | | 80 | 240-270 |
| Утиная грудка без кожи | 1 | | 80 | 110-140 |
| Говядина | | | | |
| Говядина для жарки (напр., огузок) | 1 | | 80 | 270-300 |
| Филе говядины | 1 | | 80 | 150-180 |
| Ростбиф | 1 | | 80 | 180-220 |
| Стейки из говядины, толщиной 3 см | 1 | | 80 | 70-100 |
| Телятина | | | | |
| Телятина для жарки (напр., окорок) | 1 | | 80 | 180-220 |
| Филе телятины | 1 | | 80 | 80-100 |

Свинина

| Щадящее приготовление | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время приготовления, мин |
|-----------------------------------|---------|---|-----------------|--------------------------|
| Свинина для жарки (например филе) | 1 |  | 80 | 180-210 |
| Свиная вырезка | 1 |  | 80 | 140-170 |
| Баранина | | | | |
| Филе баранины | 1 |  | 80 | 40-70 |

Рекомендации по щадящему приготовлению

| | |
|--|--|
| Мясо, приготовленное щадящим способом, не такое горячее, как мясо, приготовленное традиционным способом. | Чтобы готовое мясо не слишком быстро остыло, подогрейте тарелки, а соусы подавайте очень горячими. |
| Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым. | По окончании приготовления установите температуру обратно на 70 °C. Небольшие куски мяса можно сохранять тёплыми до 45 минут, а большие - до двух часов. |

Контрольные блюда

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

В соответствии со стандартом EN 60705, IEC 60705 или DIN 44547 и EN 60350 (2009)

Размораживание с микроволнами

| Блюдо | Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин | Указание |
|-------|---|--|
| Мясо | 180Вт, 5мин + 90Вт, 10-15мин | Установить форму Pyrex Ø 22 см на решётку на уровень 1. Примерно через 10 минут вынуть размороженное мясо. |




Приготовление с микроволнами

| Блюдо | Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин | Указание |
|--------------|---|---|
| Омлет | 360Вт, 10мин + 180Вт, 20-25мин | Установить форму Pyrex на решётку на уровень 1. |
| Бисквит | 600Вт, 8-10мин | Установить форму Pyrex Ø 22 см на решётку на уровень 1. |
| Мясной рулет | 600Вт, 20-25мин | Установить форму Pyrex на решётку на уровень 1. |

■  Гриль с конвекцией

■  Верхний/нижний жар





Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

| Блюдо | Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин | Вид нагрева | Температура, °C | Указание |
|------------------------|---|---|-----------------|---|
| Картофельная запеканка | 600Вт, 20-25мин |  | 170-190 | Установить форму Pyrex Ø 22 см на решётку на уровень 1. |
| Пирог | 180Вт, 15-20мин |  | 180-200 | Установить форму Pyrex Ø 22см на решётку на уровень 1. |
| Цыпленок* | 360Вт, 30-35мин |  | 200-220 | Через 15 минут перевернуть. |

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

Выпекание

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.
- Закрытый яблочный пирог: ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.
-  Верхний/нижний жар
-  Горячий воздух
-  3D-горячий воздух
-  Интенсивный нагрев

| | Посуда | Уровень | Вид нагрева | Температура, °C | Время выпекания, мин |
|---------------------------|---|---|-------------|-----------------|----------------------|
| Фигурное печенье | Универсальный противень | 2 | | 160-180 | 20-30 |
| | Универсальный противень | 2 | | 150-170 | 20-30 |
| | Универсальный противень* + Эмалированный противень** | 1 3 | | 140-150 | 30-40 |
| Маленькие кексы | Универсальный противень | 2 | | 160-180 | 25-35 |
| | Универсальный противень | 2 | | 140-160 | 25-35 |
| Маленькие кексы | Универсальный противень* + Эмалированный противень** | 1 3 | | 150-170 | 35-45 |
| | Бисквит на воде | Разъемная форма на решётке | 1 | | 160-170 |
| Пирог из дрожжевого теста | Универсальный противень | 2 | | 170-190 | 45-55 |
| | Универсальный противень* + Эмалированный противень** | 1 3 | | 160-180 | 50-60 |
| | Закрытый яблочный пирог | 2 разъёмные формы Ø 20 см на решётке | 2 | | 170-190 |

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

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

Приготовление на гриле

Гриль, большая площадь

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

* Предварительно разогреть в течение 5 минут.

** Перевернуть 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 цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления. |
| Выпекание мелкого печенья Картофель фри в духовом шкафу | Верхний/нижний жар макс. 200 °C, 3D-Горячий воздух или Горячий воздух макс. 180 °C. Верхний/нижний жар макс. 190 °C, 3D-Горячий воздух или Горячий воздух макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида. Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель не пересох, кладите на противень не меньше 400 г. |

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000747012 (01) 910109