

Μ' αυτό το φούρνο θα σας γίνει το μαγείρεμα πραγματική διασκέδαση.

Για να μπορείτε να εκμεταλλευτείτε όλα τα τεχνικά πλεονεκτήματα, διαβάστε παρακαλώ τις οδηγίες χρήσης. Στην αρχή των οδηγιών χρήσης θα βρείτε ορισμένα σημαντικά πράγματα σχετικά με την ασφάλεια. Μετά θα γνωρίσετε λεπτομερώς κάθε μέρος της νέας σας συσκευής. Θα σας δείξουμε όλες τις δυνατότητες της συσκευής και τι πρέπει να κάνετε για το σωστό χειρισμό της.

Οι πίνακες έχουν τέτοια δομή, ώστε να μπορείτε να κάνετε τη ρύθμιση βήμα προς βήμα. Εκεί θα βρείτε συνηθισμένα φαγητά, το κατάλληλο σκεύος και τις ιδανικές τιμές ρύθμισης, φυσικά όλα δοκιμασμένα στο δικό μας εργαστήριο μαγειρικής. Για να διατηρήσει η συσκευή για πολύ καιρό την ωραία εμφάνισή της, σας δίνουμε πολλές συμβουλές για την περιποίηση και τον καθαρισμό. Και σε περίπτωση που παρουσιαστεί κάποτε μια βλάβη, στις τελευταίες σελίδες θα βρείτε πληροφορίες, πώς μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι(ες) σας τις μικροβλάβες.

Όταν έχετε ερωτήσεις, ανοίγετε πρώτα το λεπτομερή πίνακα περιεχομένων. Εκεί θα κατατοπιστείτε γρήγορα.

Και τώρα καλή διασκέδαση στο μαγείρεμα.

Οδηγίες χρήσης	1-67
Kullanma kilavuzu	68-129
Правила пользования	130-200

Приготовление пищи с помощью нашего духового шкафа доставит Вам большое удовольствие.

Для того чтобы использовать все технические преимущества прибора, прочтите Руководство по эксплуатации.

В начале Руководства приведены некоторые важные правила техники безопасности. Далее Вы подробно познакомитесь с отдельными функциями Вашего нового прибора. Мы расскажем Вам о его возможностях и особенностях управления.

Таблицы составлены таким образом, чтобы Вы могли шаг за шагом выполнить все необходимые установки. Здесь Вы также найдете рецепты популярных блюд, рекомендации по выбору посуды и оптимального режима приготовления. Разумеется, все это было предварительно протестировано в нашей кухне-студии.

Для того чтобы Ваш прибор долгое время оставался красивым, мы дадим Вам несколько советов по уходу и чистке. А если вдруг возникнут проблемы - на последних страницах дана информация, с помощью которой Вы сами сможете устранить мелкие неполадки.

У Вас есть вопросы? Прежде всего загляните в оглавление Руководства, и Вы быстро найдете нужный раздел.

Надеемся, что приготовление пищи доставит Вам много приятных минут.

Содержание

Перед подключением новой плиты	135
Установка и подключение	135
На что следует обратить внимание	136
Правила техники безопасности	136
Правила техники безопасности при пользовании микроволновой печью	138
Панель управления	140
Утапливаемые выключателей	142
Виды нагрева	142
Принадлежности	144
Базовые установки	146
Выбор языка	147
Настройка длительности сигнала	148
Настройка громкости сигнала	149
Перед первым использованием	150
Нагревание печи	150
Установка времени	151
Микроволны	152
Посуда	153
Мощность микроволн	154
Порядок настройки	154
Таблицы	156
Рекомендации по использованию микроволн	162
Настройка духового шкафа	163
Порядок настройки духового шкафа	164
Автоматическое выключение духового шкафа	165
Установка комбинированного режима духового шкафа (с микроволнами)	166
Порядок настройки	166

Содержание

Мясо, птица, рыба	168
Посуда	168
Рекомендации по жарению	168
Рекомендации по жарению в гриле	170
Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле	171
Пироги и выпечка	173
Рекомендации по выпеканию	175
Запеканки, французские запеканки, тосты	177
Автоматический режим работы	178
Порядок настройки	178
Память	185
Ввод в память	186
Инициация памяти	188
Блокировка для безопасности детей	189
Так Вы должны ухаживать за Вашей печью ..	189
Чистка печи снаружи	189
Духовой шкаф	190
Принадлежности	191
Вращающаяся подставка	191
Что делать при неисправности?	191
Защита окружающей среды	193
Служба сервиса	194
Технические характеристики	194
Акриламид в продуктах питания	195
Контрольные блюда	197

Перед подключением НОВОЙ ПЛИТЫ

Важные указания по технике безопасности

Прежде, чем начать пользоваться плитой, прочитайте, пожалуйста, внимательно данные правила пользования, в которых содержится важная информация по правильному пользованию и уходу за плитой.

- Храните правила пользования и инструкцию по монтажу в надежном месте. При продаже плиты передайте новому ее владельцу также обе инструкции.
- Не начинайте пользоваться плитой в случае, если Вами были обнаружены повреждения, возникшие во время транспортировки плиты.

Установка и подключение

- Данный прибор предназначен только для бытового использования.
- Соблюдайте специальные указания по монтажу.
- Печь можно установить в шкаф-пенал шириной 60 см (и минимум 85 см высотой).
- Прибор можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Кроме того, предохранитель должен быть рассчитан на 16 А (L- или B-автомат), а напряжение в сети - соответствовать данным, указанным на фирменной табличке.

- ❑ Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после установки печи до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для отключения всех полюсов так, чтобы расстояние между разомкнутыми контактами оказалось не менее 3 мм.
- ❑ Не использовать тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.

На что следует обратить внимание

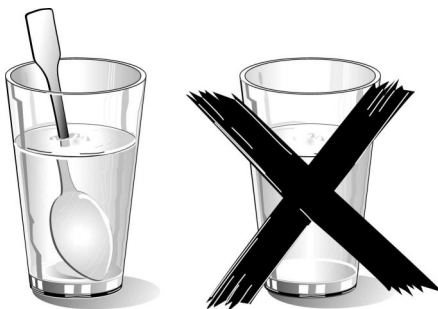
Правила техники безопасности

- ❑ Данный прибор сконструирован в соответствии с требованиями техники безопасности для электроприборов. Ремонт должен производиться только специалистами Сервисной службы, прошедшими обучение на заводе-изготовителе. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.
- ❑ Используйте прибор только для приготовления пищи.
- ❑ Дети могут пользоваться печью только в том случае, если они были обучены обращению с ней. Они должны уметь правильно обслуживать прибор и понимать, какие опасности связаны с использованием микроволн, на что указано в Руководстве по эксплуатации.
- ❑ Используйте прибор только с установленной вращающейся подставкой.
- ❑ Следите за тем, чтобы переливающаяся через край при кипении жидкость не проникала через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора.

- ❑ Микроволны можно включать только при наличии блюда в духовом шкафу, так как в противном случае может возникнуть перегрузка. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. Указания по использованию посуды).
- ❑ Поверхность нагревательных приборов, плит и печей нагревается при эксплуатации. Не подпускайте детей близко! Опасность ожога!
- ❑ Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов дверцей духовки. Так как в этом случае можно повредить изоляцию. Опасность короткого замыкания, удара током!
- ❑ Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. при включении они могут загореться. Опасность ожога!
- ❑ Если Вы заметили в духовом шкафу дым, то не следует сразу открывать дверцу. Сначала отсоедините сетевой шнур.
- ❑ Дверца духового шкафа должна хорошо закрываться.
- ❑ Если дверца духового шкафа повреждена, печь можно использовать снова, только после того, как ее отремонтируют техники Сервисной службы. В противном случае возможен выход энергии микроволн наружу.
- ❑ Предохраняйте прибор от воздействия слишком высоких температур и сырости.
- ❑ Не вскрывайте корпус. Прибор работает под высоким напряжением.
- ❑ Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Правила техники безопасности при пользовании микроволновой печью

- ❑ Не включайте микроволны, если печь пуста.
- ❑ Разогревайте в микроволновой печи только блюда и напитки. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждения. Напр., крупяные или зерновые подушки при разогревании могут вспыхнуть.
- ❑ **Опасность ожога!**
Чтобы не произошла задержка закипания, при разогревании жидкостей всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. При этом горячая жидкость не будет бурлить и разбрызгиваться, что может привести к ожогам.



- ❑ **Детское питание:**
Всегда разогревайте детское питание в стеклянных банках или бутылочках без крышки и соски. После разогревания детское питание нужно хорошо перемешать или встряхнуть, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему. Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру. Опасность ожога!
- ❑ Никогда не разогревайте еду или напитки в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!
- ❑ Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!
- ❑ Никогда не разогревайте растительное масло в режиме микроволн.
- ❑ Используйте только посуду, пригодную для микроволновой печи.

- ❑ Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке, т.к. упаковка может загореться. Кроме того, в процессе разогревания необходимо наблюдать за продуктами в емкостях из пластмассы, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов. Герметично запаянная упаковка при разогревании в ней продуктов может лопнуть.
- ❑ Никогда не варите яйца в скорлупе и не разогревайте яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюскам и ракообразным. При приготовлении яичницы-глазуньи или варке яиц в стеклянной посуде нужно наколоть желток.
- ❑ У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, напр., яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Поэтому перед разогреванием таких продуктов наколите кожуру.
- ❑ Если Вы сушите такие продукты, как травы, фрукты или грибы, размораживаете или разогреваете продукты с небольшим содержанием воды, напр., хлеб, за этим процессом необходимо следить. При пересыхании продукты могут загореться.
- ❑ 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.
- ❑ Поэтому всегда выставляйте только указанные в Руководстве по эксплуатации значения мощности микроволн и времени их воздействия. Если Вы установили слишком большое значение мощности или времени, продукты могут вспыхнуть, а прибор получить повреждения.
- ❑ Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Доставая посуду из духовки, пользуйтесь прихватками.
- ❑ Вынимайте вращающуюся подставку очень осторожно. Открытый нагревательный элемент еще несколько минут после выключения остается очень горячим. Опасность ожога!

Панель управления

Текстовый дисплей

На текстовом дисплее надписи могут отображаться на 7 языках.

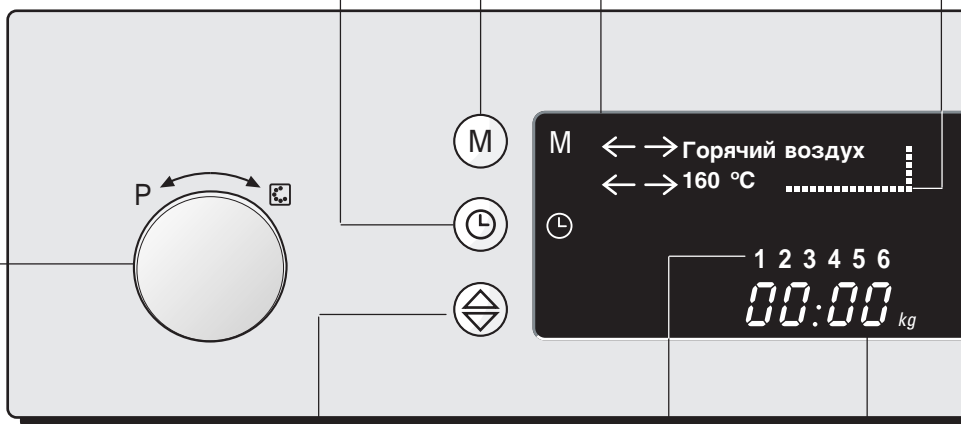
- они информируют о выбранном виде нагрева, температуре или режиме гриля
- они информируют о блюде для приготовления по программ
- они подсказывают Вам правильные установки

Контроль за нагревом

Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом. В режимах "гриль" или "нижний жар" контроль за нагревом не отображается.

Кнопка
"Часы"

Кнопка
"Память"



Ручка выбора функций

для установки вида нагрева, температуры или программы автоматического приготовления блюд

Если Вы повернете ручку выбора функций направо, появятся виды нагрева или режимы гриля, если налево - программы.

Кнопка

для смены строчки на текстовом дисплее

для выбора программы

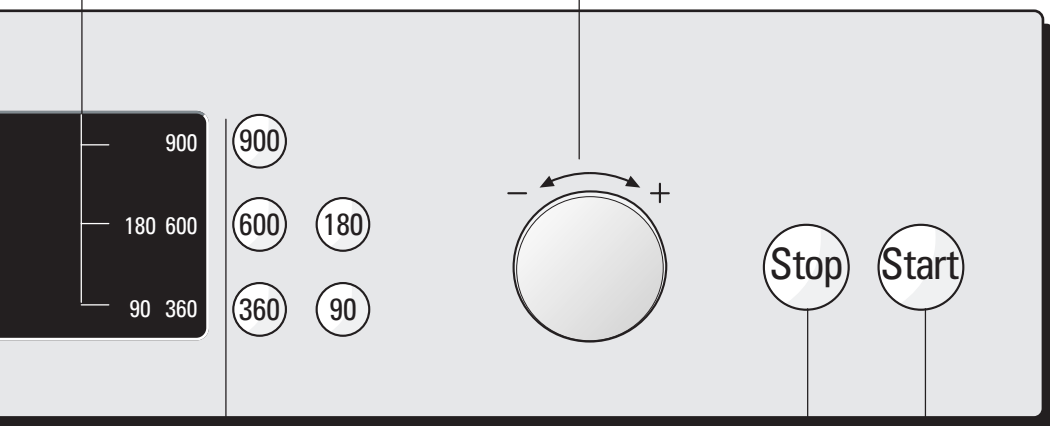
для индивидуальной подстройки степени готовности блюда в программе автоматического приготовления блюд

Шесть областей памяти

Индикатор времени

На дисплей выводятся время суток, вес продуктов и продолжительность, предусмотренные программой автоматического приготовления блюд.

Индикатор мощности микроволн



Вращающаяся ручка

для выставления времени суток, веса продуктов и продолжительности для приготовления блюд по программе.

Кнопки выбора мощности микроволн

900 Вт
600 Вт
360 Вт
180 Вт
90 Вт

Кнопка "Стоп"

Кнопка "Пуск"

Утапливаемые выключатели

Ручка выбора функций и вращающаяся ручка могут утапливаться в любом положении.

Для фиксирования и расфиксирования нажмите на выключатель. Выключатели можно вращать право и влево.

Виды нагрева

Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Для каждого блюда Вы можете выбрать оптимальный способ приготовления.

Микроволны

Они проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Микроволны подходят для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и доведения до готовности.

Мощность микроволн:

900 Вт для разогревания жидкостей.

600 Вт для разогревания и доведения до готовности.

360 Вт для тушения мяса и разогревания нежных блюд.

180 Вт для размораживания и доведения до готовности.

90 Вт для размораживания нежных блюд.

Микроволны в комбинации с нагревом

Микроволны можно использовать в комбинации с каким-либо одним видом нагрева. Корочка становится хрустящей и подрумяненной, как и при обычном нагреве, но с микроволнами блюдо готовится гораздо быстрее, и Вы экономите электроэнергию.

Комбинирование микроволн с ступени интенсивности нагрева невозможно.

Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под блюдом. Верхний и нижний жар подходят для выпечки хлеба, пирогов и приготовления жаркого.

Степень интенсивности нагрева

В дополнение к верхнему и нижнему жару используется галогеновая лампочка и кварцевый гриль. Духовка разогреется очень быстро.

Продукты хорошо подрумянятся.

Интенсивный нагрев особенно подходит для плоских готовых блюд глубокой заморозки, например, овощных бургеров. Они готовятся непосредственно на вращающейся подставке. При необходимости переверните блюдо.

Горячий воздух

В режиме "Горячий воздух" тепло вырабатывается галогеновой лампочкой, кварцевым грилем и нижним жаром и распределяется вентилятором. Горячий воздух особенно подходит для использования в комбинированном режиме с микроволнами.

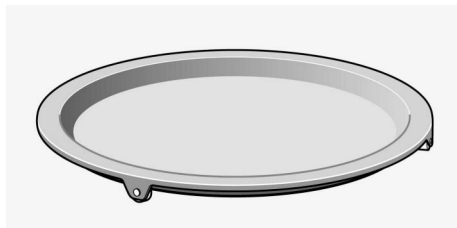
Жарение в гриле

Вид нагрева "Жарение в гриле" - это комбинированный режим, в котором используются верхний жар, галогеновая лампа и кварцевый гриль. Вы можете выбрать одну из трех ступеней. Этот вид нагрева подходит для поджаривания в гриле стейков, колбасок, рыбы или тостов.

Нижний жар

Работает только нижний нагревательный элемент. Этот вид нагрева больше всего подходит для допекания. Вы можете выбрать одну из трех ступеней.

Принадлежности



Вращающаяся подставка

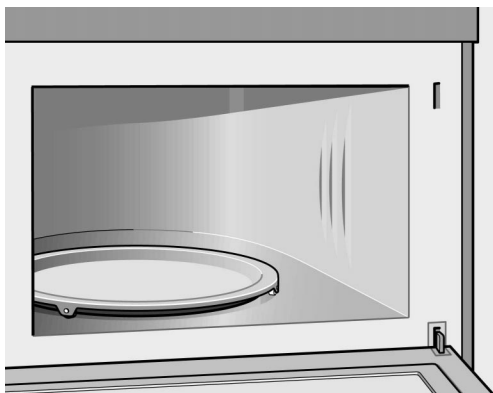
для размещения решеток.

Блюда, для которых требуется особенно много тепла снизу, Вы можете готовить непосредственно на вращающейся подставке.

Она может вращаться вправо или влево. Она устойчива к разрезанию. Вы можете нарезать пиццу прямо на вращающейся подставке.

Никогда не используйте печь без вращающейся подставки.

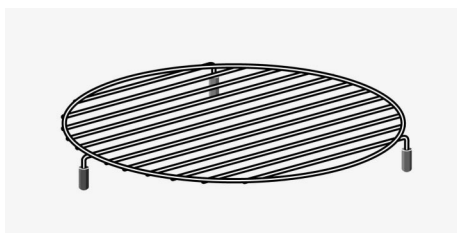
Не кладите на вращающуюся подставку блюда весом более 5,5 кг.



Установите вращающуюся подставку на привод в середине дна духовки. Следите за тем, чтобы она была установлена правильно.

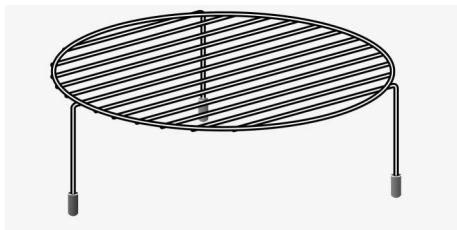
Вращающаяся подставка должна вращаться при всех видах нагрева. Это необходимо, чтобы достичь лучшего результата приготовления.

Она может вращаться направо или налево.



Нижняя решетка

для микроволнового режима, для выпекания и жарения. Установите решетку на вращающуюся подставку.



Верхняя решетка для жарения в гриле, напр., стейков, колбасок или тостов. Вы можете использовать эту решетку также для размещения, напр., плоских форм для запеканки.

Установите решетку на вращающуюся подставку.

Указание

- Для регулировки температуры галогеновая лампочка и кварцевый гриль постоянно включаются и выключаются.
- Прибор оснащен охлаждающим вентилятором, Вентилятор может продолжать работать даже после выключения духового шкафа. Пока вентилятор работает, на текстовом дисплее имеется соответствующая надпись.
- На стекле дверцы, внутренних стенках и дне печи может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование печи. По окончании эксплуатации просто протрите печь насухо.

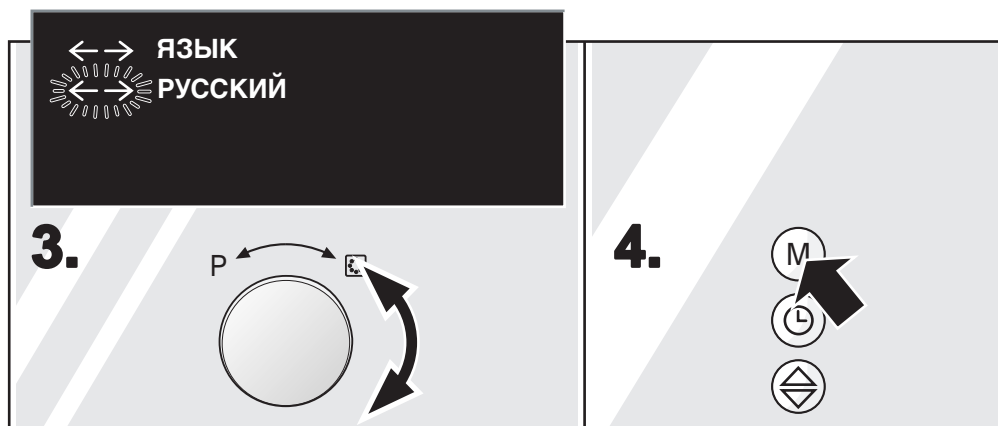
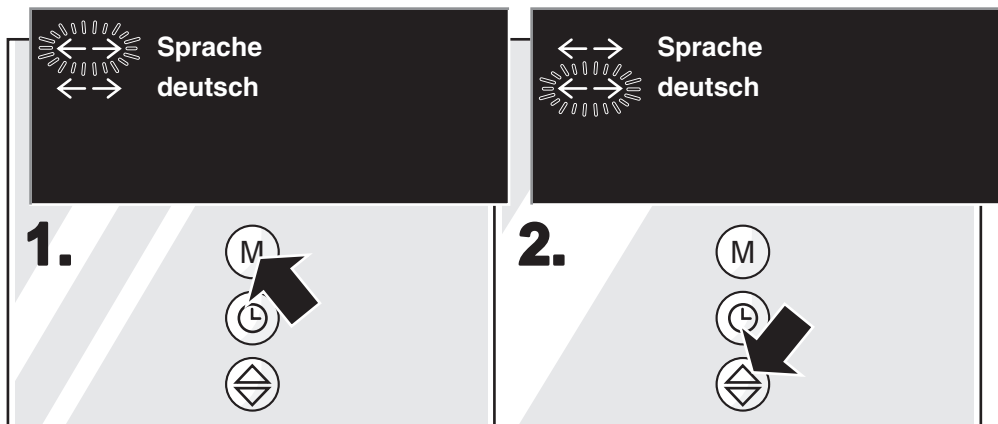
Базовые установки

Ваша новая печь хранит в памяти некоторые базовые установки, которые Вы сами можете изменить.

Базовая установка	Изменение в
Изначально язык надписей текстового дисплея немецкий	Вы можете выбрать любой из 7 различных языков
По истечении времени приготовления раздастся сигнал	Длительность сигнала Вы можете изменить
Длинный сигнал = 30 звуковых сигналов	Короткий сигнал = 3 звуковых сигнала
Громкость звукового сигнала = средняя	Громкость звукового сигнала = громкая, = тихая

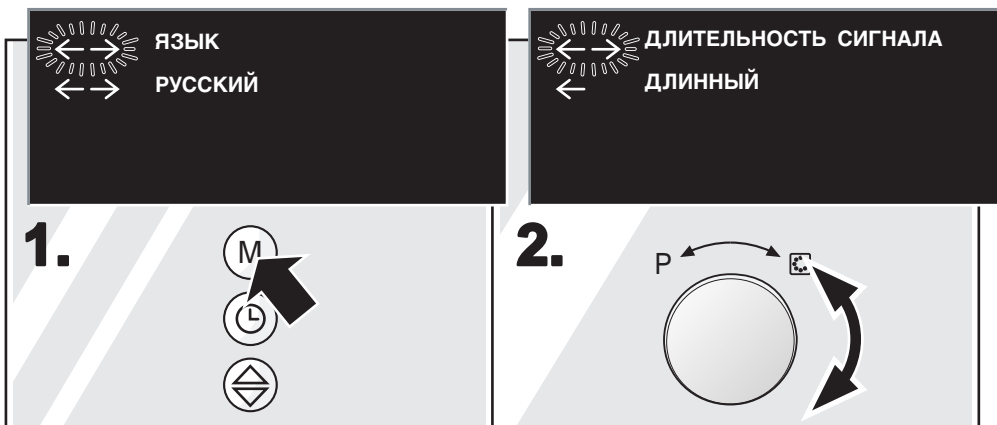
Выбор языка

На текстовый дисплей нового прибора сообщения выводятся на немецком языке. Вы можете выбрать любой из 7 различных языков.




Настройка длительности сигнала

Когда духовой шкаф выключится, Вы услышите сигнал. Длительность сигнала можно изменить.
Длинный сигнал = 30 звуковых сигналов
Короткий сигнал = 3 звуковых сигнала



1. Нажмите кнопку памяти "М" и удерживайте ее 4 секунды, пока в первой строчке текстового дисплея не появится "ЯЗЫК", а во второй - "РУССКИЙ":

2. Вращайте ручку выбора функций вправо или влево, пока в первой строчке не появится "ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СИГНАЛА", а во второй - "ДЛИННЫЙ".
Кнопкой  перейдите на вторую строчку.



3. Ручкой выбора функций измените длительность сигнала.

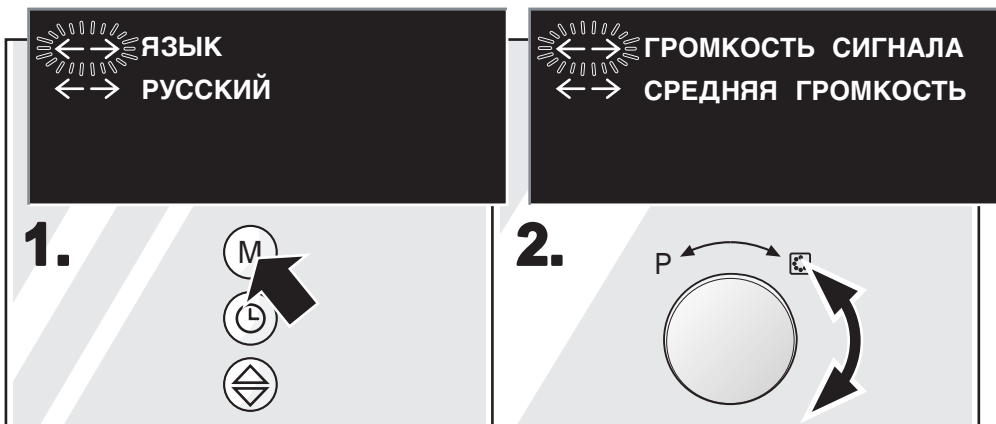
4. Нажмите кнопку памяти "М".
Изменение записано в память.

Настройка громкости сигнала


Когда духовой шкаф выключится, Вы услышите сигнал. Среднюю громкость сигнала можно изменить.

Громкость сигнала = малая

Громкость сигнала = большая



1. Нажмите кнопку памяти "М" и удерживайте ее 4 секунды, пока в первой строчке текстового дисплея не появится "ЯЗЫК", а во второй - "РУССКИЙ".

2. Вращайте ручку выбора функций вправо, пока в первой строчке не появится "ГРОМКОСТЬ СИГНАЛА", а во второй - "СРЕДНЯЯ".
Кнопкой  перейдите на вторую строчку.



3. Ручкой выбора функций измените громкость сигнала.

4. Нажмите кнопку памяти "М".
Изменение записано в память.

Перед первым использованием

Нагревание печи

Чтобы удалить запах нового прибора, нагревайте закрытую пустую печь в течение 10 мин.



1. Поверните ручку выбора функций вправо до ступени интенсивного нагрева.

2. Поворачивая вращающуюся ручку, выставьте 10 мин.

3. Нажмите кнопку "Пуск".

Через 10 мин духовой шкаф выключается сам.

Чтобы устранить появившийся запах, лучше всего проветрить кухню.

Установка времени

После подключения прибора или после восстановления питания на индикаторе времени загораются три нуля.

Установите нужное время.



1. Нажмите кнопку ☰ ("Часы").

2. Поворотной ручкой установите нужное время.

3. Нажмите кнопку ☰ ("Часы").

Изменение времени, напр., при переходе с летнего на зимнее время

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

Отключение индикации времени

Если Вам мешает индикация времени на приборе, то ее можно скрыть.



1. Нажмите кнопку ☰ ("Часы").

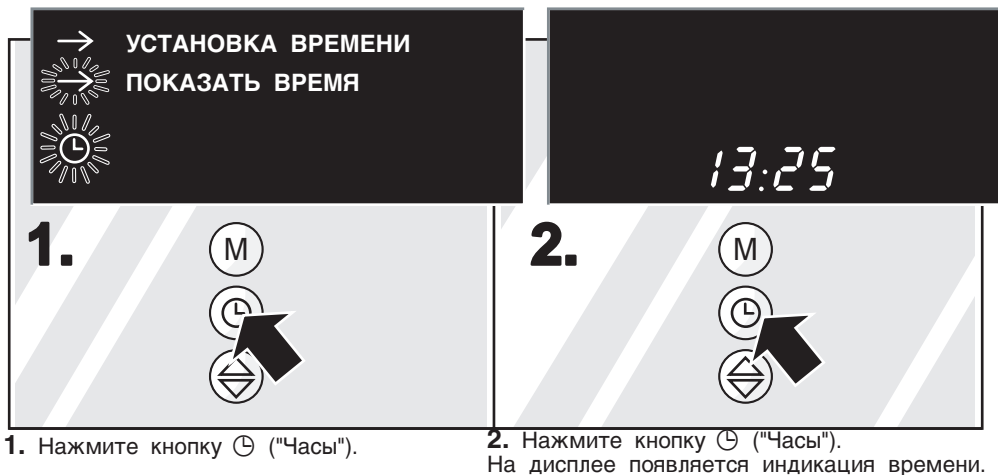
2. Кнопкой ☒ перейдите на строчку "ВРЕМЯ СКРЫТЬ".

3. Нажмите кнопку ☰ ("Часы").

Текущее время не показывается.

Включение индикации времени

Если Вы хотите опять включить индикацию времени, то действуйте следующим образом:



Микроволны

Вы можете использовать как одни микроволны, так и микроволны в комбинированном режиме в сочетании с другими видами нагрева.

Попробуйте что-нибудь приготовить, напр., согреть чашку воды для чая.

Выберите большую чашку без золотого и серебряного орнамента и положите в нее чайную ложку. Установите нижнюю решетку на вращающуюся подставку, а на нее поставьте чашку.

1. Нажмите кнопку мощности микроволн 900 Ватт.
2. Установите 1 минуту 30 секунд с помощью вращающейся ручки.

3. Нажмите кнопку "Пуск".

Через 1 мин 30 с раздастся сигнал. Вода разогрета.

Пока Вы пьете чай, еще раз прочтите, пожалуйста, правила техники безопасности в начале Руководства по эксплуатации. Это очень важно.

Посуда

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

Иначе обстоит дело с металлической посудой. Так как микроволны не проходят через металл, то в закрытых металлических емкостях пища остается холодной.

Следите за тем, чтобы металл, напр. , ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духовки и внутренней стороны дверцы. Так как из-за искрения возможно повреждение внутреннего стекла дверцы.

Во многих случаях можно также использовать сервировочную посуду. Это избавит Вас от необходимости переключать блюдо и уменьшит количество грязной посуды.

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

Проверка пригодности посуды:

Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволновой печи, произведите следующую проверку:

Поставьте пустую посуду на 1/2 - 1 мин в духовой шкаф при максимальной мощности микроволн. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или теплой, так чтобы ее можно было взять рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

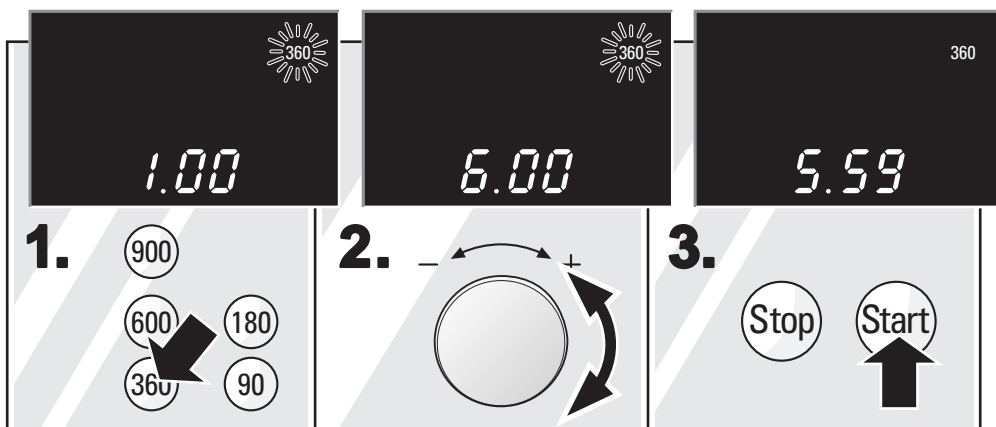
Внимание!

Не включайте микроволны, если печь пуста. Единственным исключением является проверка посуды на пригодность.

Мощность микроволн

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

Порядок настройки



1. Нажмите нужную кнопку выбора мощности микроволн.

2. Поворотной ручкой выберите время приготовления.

3. Нажмите кнопку "Start" (Пуск).

Отсчет времени отображается на дисплее.

По истечении заданного времени

раздается сигнал.

В первой строчке дисплея появляется текст "ОКОНЧАНИЕ", а во второй - "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА".

Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Последовательная установка нескольких значений мощности микроволн

Действуйте, как указано в пунктах 1 и 2. Затем установите второе значение мощности и времени. Вы можете последовательно установить до 3 значений мощности микроволн и до трех значений времени. По окончании нажмите кнопку "start" (Пуск). На дисплее начнется обратный отсчет общего времени приготовления. Текущее значение мощности микроволн высвечивается ярче.

- Одну и ту же мощность микроволн можно выбрать дважды: напр., 600 Вт - 360 Вт - 600 Вт.
Мощность в 900 Вт можно выбрать только один раз.

Корректировка

Если установлено только одно значение мощности, то время приготовления можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "stop" (Стоп) или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "start" (Пуск).

Если Вы забыли нажать кнопку "start" (Пуск), то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "stop" (Стоп) или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "stop".

Примечания

- Мощность в 900 Ватт можно устанавливать на время, не более 30 минут, остальные значения мощности - до 90 минут.
 - 1 минута устанавливается с шагом 1 с,
 - до 5 минут устанавливается с шагом 10 с,
 - до 15 минут устанавливается с шагом 30 с,
 - до 60 минут устанавливается с шагом 1 мин,
 - до 90 минут устанавливается с шагом 5 мин.
- Можно установить сначала мощность микроволн, а затем время приготовления, и наоборот.

Таблицы

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

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

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

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

В этом случае действует общее правило:

Двойной объем - время приготовления почти вдвое увеличивается,
половина объема - время приготовления наполовину уменьшается.

Всегда ставьте посуду на нижнюю решетку. Так Ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

- Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на вращающуюся подставку.
- Нежные части, например, ножки и крылышки цыпленка или жирные крайние части жаркого можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться стенок духового шкафа. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.
- В процессе размораживания 1 - 2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз.
- Оставить размороженные продукты еще на 10 - 20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить. Мясо можно обрабатывать дальше, даже если в середине куска останется небольшое замороженное "ядро".

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15 - 25 мин	Несколько раз перевернуть.
	1000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 25 - 35 мин	
	1500 г	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 25 - 35 мин	
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4 - 6 мин	При переворачивании кусочков мяса отделить их друг от друга.
	500 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 5 - 10 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 15 мин	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15 - 20 мин	
Птица или части птицы	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
	1200 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20 - 25 мин	
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 20 - 30 мин	
Овощи, напр., горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать.
Фрукты, напр., малина	300 г	180 Вт, 7 - 10 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5 - 10 мин	
Сливочное масло	125 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 2 - 3 мин	Упаковку предварительно удалить.
	250 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 3 - 5 мин	

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5 - 10 мин	
	1000 г	180 Вт, 12 мин + 90 Вт, 10 - 20 мин	
Выпечка, сухая, напр., пирог из сдобного теста	500 г	90 Вт, 10 - 15 мин	Отделить части пирога друг от друга. Только для пирогов без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10 - 15 мин	
Выпечка, сочная напр., фруктовый пирог, творожный торт	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15 - 20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и желатина.
	750 г	180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15 - 20 мин	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2 - 3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты из 2 - 3 компонентов	300-400 г	600 Вт, 8 - 11	
Супы	400 г	600 Вт, 8 - 10	
Рагу	500 г	600 Вт, 10 - 13	
Мясо с соусом, например, гуляш	500 г	600 Вт, 12 - 17	При перемешивании отделить кусочки мяса друг от друга.
Рыба, например, куски филе	400 г	600 Вт, 10 - 15	При необходимости добавить воду, лимонный сок или вино.
Запеканки, например, лазанья, каннеллони	450 г	600 Вт, 10 - 15	
Гарниры	250 г	600 Вт, 3 - 5	Добавить немного жидкости.
Рис, макароны	500 г	600 Вт, 8 - 10	
Овощи, например, горошек, брокколи, морковь	300 г 600 г	600 Вт, 8 - 10 600 Вт, 14 - 17	Влить в посуду воду, так чтобы было закрыто дно.
Шпинат	450 г	600 Вт, 11 - 16	Готовить без добавления воды.

Разогревание полуфабрикатов

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.

- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2 - 3 компонентов)	350 - 500 г	600 Вт, 5 - 10		Накрыть
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	900 Вт, 1-2 900 Вт, 2-3 900 Вт, 4-5		Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, напр., бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ½ 360 Вт, ½ - 1 600 Вт, 1 - 2		Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки	200 г 400 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 4		
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 8 - 11		Накрыть
Paгу	400 г 800 г	600 Вт, 6 - 8 600 Вт, 8 - 11		Закрытая посуда
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 5		Добавить немного жидкости

Доведение полуфабрикатов до готовности

- Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. В процессе приготовления их нужно перемешивать или переворачивать.

- ❑ Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.
- ❑ Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части по возможности не должны перекрывать друг друга.
- ❑ Оставьте готовое блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошенный	1200 г	600 Вт, 22 - 25	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 7 - 12	
Приготовление свежих овощей	250 г 500 г	600 Вт, 6 - 10 600 Вт, 10 - 15	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду из расчета 1 - 2 столовые ложки на 100 г овощей.
Гарниры, например, картофель	250 г 500 г 750 г	600 Вт, 8 - 10 600 Вт, 12 - 15 600 Вт, 15 - 22	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду прим. на 1 см и перемешать.
например, Рис	125 г 250 г	600 Вт, 4 - 6 + 180 Вт 12 - 15 600 Вт, 6 - 8 + 180 Вт 15 - 18	Добавить двойное количество жидкости.
Сладкие блюда, например, пудинг (растворимый),	500 мл	600 Вт, 6 - 8	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9 - 12	

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.

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

Блюдо получилось слишком сухим.

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

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

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

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

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

После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.

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

Настройка духового шкафа

Настройка предусматривает выбор способа и температуры нагрева или режима гриля с помощью ручки выбора функций. Кроме того, поворотной ручкой можно задать время приготовления блюда. По истечении этого времени духовой шкаф выключится автоматически.

Для каждого способа нагрева во второй строчке текстового дисплея выводится предлагаемое значение для температуры или режима гриля. Это значение можно изменить ручкой выбора функций.

Поворотной ручкой можно изменить предлагаемое время приготовления.

Способ нагрева	Предлагаемое значение	Предлагаемое значение
ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ ЖАР	180 °С	20 мин
ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	160 °С	20 мин
ИНТЕНСИВНЫЙ НАГРЕВ	250 °С	5 мин
ГРИЛЬ	Сильный нагрев	10 мин
НИЖНИЙ ЖАР	Сильный нагрев	5 мин



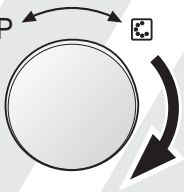


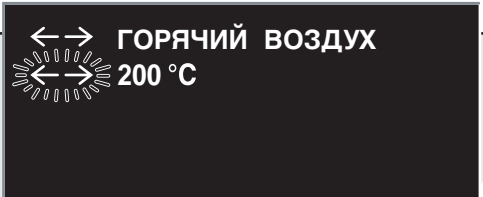
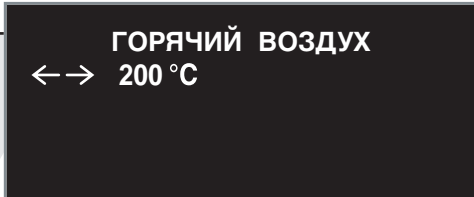
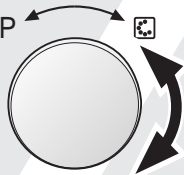

Ручка выбора функций

- вращение вправо = способы нагрева
- вращение влево = программы автоматического приготовления
- отмена = нажатие кнопки "Стоп"

Настройка температуры

- 40 град., от 100 до 250 град. с шагом в 5 град.

Порядок настройки духового шкафа

	
<p>1.</p> 	<p>2.</p> 
<p>1. Поверните ручку выбора функций вправо, пока не появится нужный способ нагрева.</p>	<p>2. Кнопкой  перейдите на вторую строчку.</p>
	
<p>3.</p> 	<p>4.</p> 
<p>3. Ручкой выбора функций установите необходимое значение температуры.</p>	<p>4. Нажмите кнопку "START".</p>

Примечание

Для степени интенсивности нагрева Вы всегда должны устанавливать продолжительность.

Корректировка

Температуру можно изменить в любое время.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Автоматическое выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

4. Установите продолжительность с помощью поворотной ручки.

5. Нажмите кнопку "START".

Отсчет времени отображается на дисплее.

По истечении заданного времени

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и в первой строчке дисплея появляется текст "ОКОНЧАНИЕ", а во второй - "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Корректировка

Заданное значение времени можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".


Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечание

Порядок настройки можно изменить: сначала - время приготовления, а затем - способ нагрева и температура.

Сначала поворотной ручкой выберите время приготовления, а затем ручкой выбора функций задайте способ нагрева. Нажмите кнопку  и измените значение температуры. Нажмите кнопку "START".

Установка комбинированного режима духового шкафа (с микроволнами)

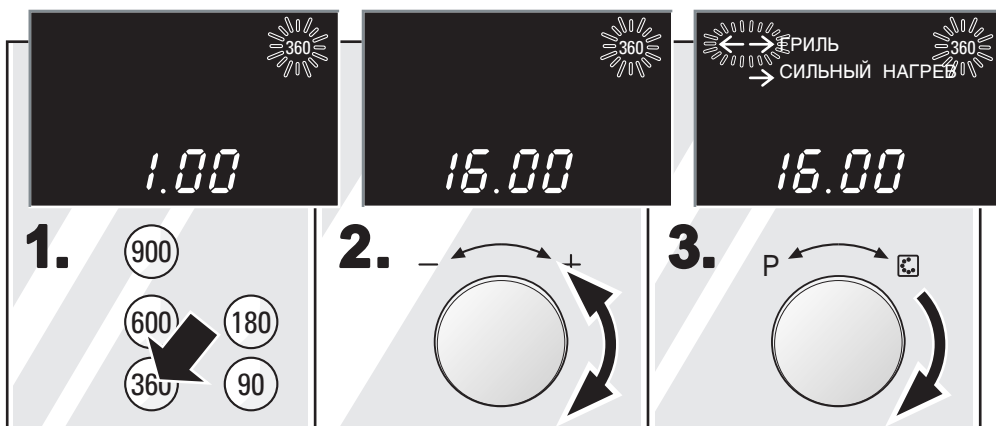
В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. Мощность 900 Вт нельзя комбинировать с видом нагрева. На дисплее появится сообщение "ОТСУТСТВУЕТ".

Вы можете устанавливать до трех значений мощности микроволн и времени, но только один вид нагрева и температуру.

Подходящие виды нагрева:

Верхний и нижний жар
Горячий воздух
Грил
Нижний жар

Порядок настройки



1. Нажмите нужную кнопку мощности микроволн.

2. Поворотной ручкой выберите время приготовления.

3. Поверните ручку выбора функций вправо, пока не появится нужный способ нагрева.



4. Кнопкой  перейдите на вторую строчку.

5. Вращая ручку выбора функций вправо, измените температуру или режим гриля.

6. Нажмите кнопку "START".

По истечении заданного времени

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и на дисплее появляются сообщения "ОКОНЧАНИЕ" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Корректировка

Температуру, режим гриля и время приготовления можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечание

- Порядок настройки можно изменить: сначала - способ нагрева и температура, а затем - мощность микроволн и время приготовления.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла нельзя использовать для жарки в микроволновой печи.

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

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

Рекомендации по жарению

- Используйте для жаркого глубокую форму для жарения.
- Проверьте, чтобы посуда легко помещалась в печи. Она не должна быть слишком большой, иначе вращающаяся подставка не сможет вращаться.
- При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении в мясо в зависимости от количества добавляют от 8 до 10 столовых ложек жидкости.
По истечении половины времени переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Таблица

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

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

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по жаренью в духовом шкафу или на плите и жаренью в гриле", приложенном к таблицам.

	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Вид нагрева	Темпера- тура °С, Гриль	Указания
Жаркое из свинины, ок. 750 г, напр., из шейки	360 Вт, 35-45 мин	Верхний и нижний жар	170-180	Открытая посуда на нижней решетке. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина со шкуркой* ок. 1000 г например, плечевая часть, нога	-, 80-100 мин	Горячий воздух	160-180	Открытая посуда на нижней решетке. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Жаркое из говядины ок. 1000 г	180 Вт, 80-90 мин	Горячий воздух	190-200	Закрытая посуда на нижней решетке.
Ростбиф, розовый, ок. 1000 г	180 Вт, 35-45 мин	Горячий воздух	200-210	Открытая посуда на нижней решетке. По истечении половины времени перевернуть. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Мясной рулет ок. 750 г	600 Вт, 20-30 мин	Горячий воздух	210-220	Открытая посуда на нижней решетке. В самом конце приготовления оставить на 5 минут.
Цыпленок, целиком, ок. 1200 г	360 Вт, 30-40 мин	Верхний и нижний жар	210-230	Открытая посуда на нижней решетке. Положить грудкой вниз. Через 15-20 минут перевернуть.
Куски цыпленка, напр., четверть, ок. 800 г	360 Вт, 20-30 мин	Верхний и нижний жар	230-250	Открытая посуда на нижней решетке. Положить кожей вверх. Не переворачивать.

	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура °С, Гриль	Указания
Грудка утки ок. 800 г	90 Вт, 15-25 мин	Гриль	сильный нагрев	Положить грудкой вниз на верхнюю решетку. Через 10 мин перевернуть.
Запеченая рыба ок. 500 г	600 Вт, 10-15 мин	Гриль	сильный нагрев	Открытая посуда на нижней решетке. Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.

* Если Вы приготавливаете свиное мясо, то надрежьте шкуру и положите мясо в посуду,

Рекомендации по жарению в гриле

- Для жарения в гриле установите верхнюю решетку на вращающуюся подставку.
- В гриле всегда нужно жарить при закрытой дверце печи и без предварительного прогрева.
- По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, Стейки должны быть толщиной минимум 2 - 3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.
- Переворачивайте куски при помощи щипцов для гриля. Если проткнуть мясо вилкой, сок вытечет и мясо получится сухим.
- Темное мясо, напр., говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Это не должно вводить Вас в заблуждение. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.
- Прочее: Нагревательный элемент гриля и галогеновая лампочка автоматически выключаются и опять включаются. Это нормально. Как часто это происходит, зависит от установленного режима гриля.

Таблица

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

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

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по жаренью в духовом шкафу или на плите и жаренью в гриле", приложенном к таблицам.

	Объем	Вес	Гриль	Продолжительность, мин
Стейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 200 г	сильный нагрев сильный нагрев	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 10-15
Стейки из шейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 120 г	сильный нагрев сильный нагрев	1-я сторона: ок. 15-20 2-я сторона: ок. 15-20
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г	сильный нагрев сильный нагрев	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 10-15
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 г	сильный нагрев сильный нагрев	1-я сторона: ок. 10 2-я сторона: ок. 8-12
Рыба целиком* напр., форель	2-3 шт.	прим. по 150 г	средний нагрев средний нагрев	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 10-15

* Предварительно смазать верхнюю решетку растительным маслом.

Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого

В этом случае следует выбирать значение, соответствующее меньшему весу из таблицы, и увеличивать время приготовления.

Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.

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

Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.

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

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

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

Вы включили микроволновой режим, но жаркое так и не прожарилось.

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

В следующий раз подключите микроволны с самого начала. Для определения готовности мяса пользуйтесь специальным термометром и дайте готовому жаркому постоять в выключенном духовом шкафу еще 10 минут.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания.

При приготовлении с микроволнами лучше всего использовать формы для выпекания из стекла, керамики или пластмассы, выдерживающие температуру до 250 °С. Если Вы возьмете такую форму, пирог подрумянится меньше.

Таблицы

Значения времени действительны, если Вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.

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

Форму для пирога всегда следует ставить на середину нижней решетки.

Пирог в форме	Посуда	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °С
Ореховый кекс	Разъемная форма	90 Вт	30-35	верхний и нижний нагрев	170-180
Фруктовый или творожный торт из песочного теста**	Темная разъемная форма	360 Вт	35-45	верхний и нижний нагрев	160-180
Фруктовый пирог, тонкий, из сдобного теста	круглая форма	90 Вт	30-40	Горячий воздух	160-180

Пирог в форме	Посуда	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °С
Пикантный пирог* (напр., луковый пирог)	Разъемная форма или форма для пирога	180 Вт	35-45	Горячий воздух	170-180

* Поставить форму прямо на вращающуюся подставку.

** Оставьте пирог остывать прим. 20 минут, не вынимая его из формы.

Пирог	Посуда	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Сдобный пирог, простой	Форма круглая/венок/прямоугольная	Верхний и нижний жар	160-180	50-60
Сдобный пирог, тонкий (напр., Песочный пирог)**			140-160	60-70
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	Верхний и нижний жар	170-190	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	Горячий воздух	160-170	25-30
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъемная форма	Верхний и нижний жар	150-170	25-35
Пирог с несочной начинкой (сдобное тесто)	Противень	Верхний и нижний жар	170-190	30-40
Пирог с сочной начинкой напр., Яблочный пирог из дрожжевого теста с посыпкой	Противень	Верхний и нижний жар	170-190	30-40
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	Верхний и нижний жар	160-180	30-40
Кекс из 500 г муки	Противень	Горячий воздух	170-180	65-75
Пицца*	Противень	Горячий воздух	190-210	35-45
Хлеб из дрожжевого теста 1 кг*** (предварительный разогрев)	Противень	Горячий воздух	190-200	55-65

* Поставить форму прямо на вращающуюся подставку.

** Оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

*** Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка		Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность, мин
Круглое печенье	Противень	верхний и нижний нагрев	140-160	20-30
Безе	Противень	верхний и нижний нагрев	100	80-90
Миндальное печенье	Противень	Горячий воздух	110	30-40
Слоеное тесто	Противень	Горячий воздух	180-200	30-35
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Противень	верхний и нижний нагрев	180-200	25-35

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

За 10 мин 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 печи на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

Смазывайте жиром только дно разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

Пирог слишком темный.

Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

Пирог слишком сухой.

Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.

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

Не переворачивайте форму, чтобы выложить готовый пирог.

Измерьте температуру печи с помощью термометра и заметьте отклонения от указанных значений.

Между формой и решеткой возникают искры.

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.

После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого он сам легко выйдет из нее. Если он все еще не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Приложите к форме влажное холодное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

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

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

Запеканки, французские запеканки, ТОСТЫ

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы ставите блюдо в холодную печь.

Ставьте запеканку в пригодной для микроволновой печи посуде на нижнюю решетку.

Используйте для запеканок большую и неглубокую посуду. В маленькой и глубокой посуде блюдо готовится дольше, а верхний слой окажется темным.

Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

Блюдо	Объем	Посуда	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Темп. °С, гриль
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	ок. 1500 г	плоская форма для запеканки, 4-5 см	180 Вт	20-30	Горячий воздух	170-190
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	ок. 1000 г	плоская форма для запеканки, 4-5 см	600 Вт	15-20	Горячий воздух	180-190
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов (напр., картофельная запеканка)	ок. 1100 г	плоская форма для запеканки	600 Вт	25-35	Горячий воздух	180-190
Тосты с начинкой*	2-4 ломтика	Нижняя решетка	В зависимости от начинки:	ок. 8-10	ИНТЕНСИВНЫЙ НАГРЕВ	250

* Нет необходимости в подсушивании.

Автоматический режим работы

Порядок настройки

Благодаря программе автоматического приготовления блюд Вы сможете очень просто разморозить продукты и приготовить множество блюд быстро и без проблем.

Автоматический режим приготовления предусматривает 51 программу для 11 групп продуктов.

Пример:

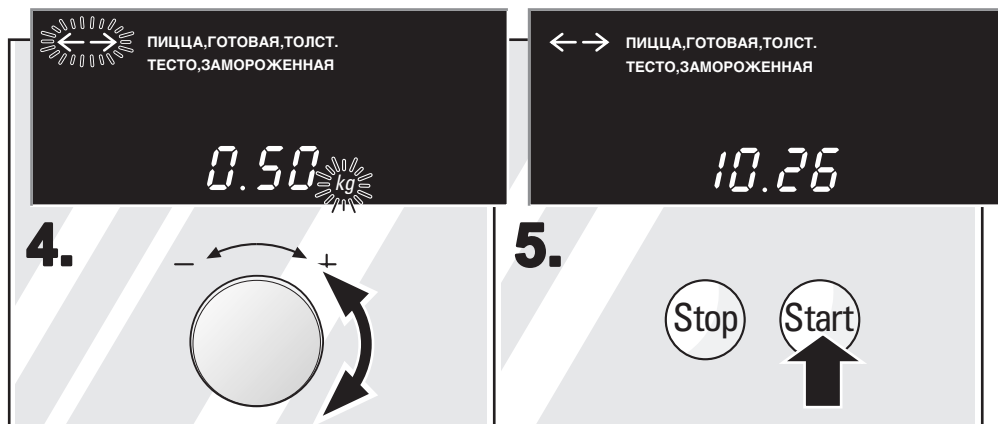
Пицца замороженная, с толстым тестом.



1. Поверните ручку выбора функций влево и выберите группу продуктов.

2. Нажмите кнопку .

3. Ручкой выбора функций измените вторую строку.




4. Поворотной ручкой задайте нужный вес.

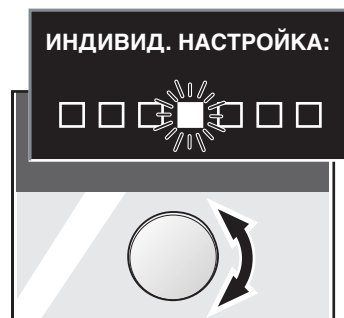
5. Нажмите кнопку "START".
На дисплее появляется значение времени.

По истечении заданного времени

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и на дисплее появляются сообщения "ОКОНЧАНИЕ" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Индивидуальная корректировка степени готовности блюда

Например, если пицца на Ваш вкус получилась слишком хрустящей, то в следующий раз Вы сможете скорректировать степень ее готовности. Нажимайте кнопку  в течение трех секунд и поверните ручку выбора функций так, чтобы световой индикатор на шкале корректировки сместился в нужную сторону.



Влево = степень готовности ниже
вправо = степень готовности выше

Информация по принадлежностям

Если нажать кнопку памяти "M", то на дисплее появится информация по необходимым принадлежностям.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если после закрывания дверцы Вы забыли нажать кнопку "START":

Раздается напоминающий звуковой сигнал, и на дисплее на 3 секунды появляется сообщение "НАЖАТЬ КЛАВИШУ СТАРТ".

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечания

- Если в процессе приготовления Вы захотите узнать, какое блюдо готовится, нажмите кнопку "M".
Индикация веса блюда и степени его готовности появляется на 3 секунды.
- Время приготовления изменить нельзя.
- Если предусмотрено, то на дисплее появляется сообщение "ПЕРЕВЕРНУТЬ" или "ПЕРЕМЕШАТЬ".
Раздается сигнал. Этот текст не исчезнет, пока Вы не откроете дверцу, или пока не закончится программа.

Указания по установке программы автоматического приготовления блюд

Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Вес Вам потребуется для установки автоматической программы.

Если точный вес неизвестен, то введите приблизительное, но большее значение.

Для приготовления по этим программам обязательно используйте посуду, пригодную для микроволновых печей, напр., из стекла или керамики.

Замороженные пицца, картофель, закуски, рыба

Готовьте эти блюда непосредственно на вращающейся подставке.

Кроме минипиццы: лучше всего она получается на нижней решетке.

Если Вы готовите весенние минирулеты, рыбные палочки и луковые кольца, то по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления раздается сигнал. Переверните эти продукты. Тогда они прожарятся более равномерно.

Запеканка, замороженная (готовый продукт)

Ставьте блюдо в пригодной для микроволновой печи посуде на нижнюю решетку.

Мясо

Для приготовления жаркого из свинины, бараньей ноги без кости и ростбифа используйте глубокую посуду без крышки. Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на $\frac{2}{3}$. По истечении половины времени приготовления (по сигналу) мясо переверните.

Жаркое из говядины и телятины готовьте в закрытой посуде. Добавьте воды из расчета 10 % от веса продукта. Переворачивать необязательно.

В конце приготовления оставьте жаркое еще на 5 - 10 мин в закрытом духовом шкафу. Ростбиф перед этим заверните в алюминиевую фольгу. Через 5 минут переверните. Ростбиф можно нарезать и холодным.

Птица

Цыпленка готовьте в глубокой открытой посуде. Сначала положите цыпленка грудкой вниз. По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления (по сигналу) переверните.

Грудку индейки готовьте в закрытой посуде. Добавьте воды из расчета 10 % от веса продукта. Переворачивать необязательно.

Маринованные куриные окорочка готовятся прямо на вращающейся подставке. По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления окорочка переверните. Тогда они прожарятся более равномерно.

Птицу можно подавать на стол сразу после приготовления.

Овощи

Свежие овощи: Нарезьте овощи на куски. На каждые 100 г добавьте 1 столовую ложку воды.

Овощи замороженные: Для приготовления с помощью этой программы подходят только бланшированные, а не приготовленные овощи. Готовьте овощи без воды. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом.

По истечении половины времени приготовления раздастся сигнал. Перемешайте овощи. После выполнения программы оставьте блюдо еще на 5 - 10 минут.

Картофель

Вареный картофель: Нарезьте картофель на одинаковые маленькие кусочки. На каждые 100 г картофеля в кастрюлю следует добавить 1 столовую ложку воды и немного соли.

Картошка в мундире: Вымойте картофель и проколите кожуру в нескольких местах. Положите еще влажный картофель в посуду без воды.

По истечении половины времени приготовления раздастся сигнал. Перемешайте картофелины. После выполнения программы оставьте картофель еще на 5 - 10 минут.

Крупяные изделия

При варке крупы образуется много пены. Поэтому для варки любой крупы используйте глубокую посуду с крышкой.

Для варки поленты и пшена воды берите примерно на 1 часть меньше, чем указано на упаковке.

В зависимости от сорта и количества крупы через 2 - 15 минут раздастся сигнал. На дисплее появится "Перемешайте".

После выполнения программы оставьте блюдо еще примерно на 10 минут.

Размораживание

Используйте плоскую посуду, напр., стеклянную или фарфоровую тарелку. Выложите продукты на тарелку. Разложите их как можно более тонким слоем.

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

Мясной фарш замораживайте как можно более плоскими кусками. Во время размораживания переворачивайте фарш не менее одного раза (по сигналу). Оттаявшие куски сразу вынимайте.

При размораживании свинины, говядины и баранины по истечении половины времени раздастся сигнал. Переверните мясо по этому сигналу.

Птицу сначала кладите на тарелку грудкой вверх. Переверните ее по истечении половины времени.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт еще на 10-30 минут до полного оттаивания.

Таблица программ

Группа продуктов	Программа	Диапазон веса, кг	Принадлежности
Пицца, замороженная	Пицца готовая, тонкое тесто, замороженная	0,30 - 0,50	прямо на вращающейся подставке
	Пицца готовая, толстое тесто, замороженная	0,40 - 0,60	
	Пицца сырая, с тонким тестом, замороженная	0,30 - 0,50	
Картофель, замороженный	Картофель "фри", толстые ломтики, замороженный	0,20 - 0,75	прямо на вращающейся подставке
	Картофель "фри", тонкие ломтики, замороженный	0,20 - 0,75	
	Жареный картофель, замороженный	0,20 - 0,85	
	Крокеты, замороженные	0,20 - 0,85	
	Картофельные оладьи, замороженные	0,20 - 0,75	
	Картофель "по-деревенски", замороженный	0,20 - 0,60	
Закуски, замороженные	Пицца-багет, замороженная	0,10 - 0,60	прямо на вращающейся подставке
	Минипицца, замороженная	0,08 - 0,50	нижняя решетка
	Весенние рулеты, замороженные	0,10 - 0,70	прямо на вращающейся подставке
	Весенние минирулеты, замороженные	0,10 - 0,70	
	Луковые кольца, замороженные	0,10 - 0,60	
	Крендели, замороженные	0,07 - 0,31	

Группа продуктов	Программа	Диапазон веса, кг	Принадлежности
Запеканка, замороженная	Лазанья "по-болонски", замороженная	0,40 - 1,00	посуда без крышки, нижняя решетка
	Лазанья с лососем, замороженная	0,40 - 1,00	
	Овощная лазанья, замороженная	0,40 - 1,00	
	Картофельная запеканка, замороженная	0,40 - 1,00	
	Запеканка, порциями, замороженная	0,40 - 1,00	
Рыба, замороженная	Рыбные палочки, замороженные	0,20 - 0,60	прямо на вращающейся подставке
	Кальмар кольцами в панировке, замороженный	0,20 - 0,50	
	Лосось в слоеном тесте, замороженный	0,15 - 0,60	
Мясо, парное	Свинина, парная	0,80 - 1,80	глубокая посуда без крышки, нижняя решетка
	Баранья нога без кости, парная	0,80 - 1,50	
	Ростбиф, парной	0,80 - 1,80	
	Говядина, парная	0,50 - 2,00	посуда с крышкой, нижняя решетка
	Телятина, парная	0,50 - 2,00	
Птица	Цыпленок, парной	0,80 - 1,80	глубокая посуда без крышки, нижняя решетка
	Грудка индейки, парная	0,50 - 2,00	посуда с крышкой, нижняя решетка
	Куриные крылышки, замороженные	0,20 - 0,60	прямо на вращающейся подставке
Овощи	Овощи свежие	0,20 - 1,00	посуда с крышкой, нижняя решетка
	Овощи замороженные	0,20 - 1,00	
Картофель	Вареный картофель	0,20 - 1,00	посуда с крышкой, нижняя решетка
	Вареный картофель в мундире	0,20 - 1,00	

Группа продуктов	Программа	Диапазон веса, кг	Принадлежности
Крупяные изделия	Длиннозерный рис	0,10 - 0,50	глубокая посуда с крышкой, нижняя решетка
	Рис "Басмати"	0,10 - 0,50	
	Неочищенный рис	0,10 - 0,50	
	Полента	0,10 - 0,50	
	Кускус	0,10 - 0,50	
	Куиноя	0,10 - 0,50	
	Пшено	0,10 - 0,50	
Размораживание	Хлеб, замороженный	0,20 - 1,00	плоская посуда, нижняя решетка
	Пирог с сухой начинкой, замороженный	0,20 - 1,00	
	Пирог с сочной начинкой, замороженный	0,20 - 1,00	
	Фарш, замороженный	0,30 - 1,00	
	Свинина, замороженная	0,50 - 2,00	
	Говядина, замороженная	0,50 - 2,00	
	Баранина, замороженная	0,50 - 2,00	
	Птица целиком, замороженная	0,40 - 2,00	
	Птица кусками, замороженная	0,40 - 2,00	

Память

С помощью памяти Вы сможете составить свои собственные программы. Вы можете ввести в память установки для шести блюд и в любое время пользоваться ими.

Занесение в память имеет смысл в случае, если для приготовления блюда требуются различные установки, или если Вы готовите блюдо очень часто.

Ввод в память

Выберите одну из шести ячеек памяти и сделайте установки.

Пример

Ячейка памяти 3
360 Вт, 7 мин,
режим гриля: слабый нагрев.



1. Нажмите кнопку памяти "M". Для ячейки памяти 1 появится 1.

2. Нажмите кнопку памяти "M" еще два раза. Для ячейки памяти 3 появится 3.

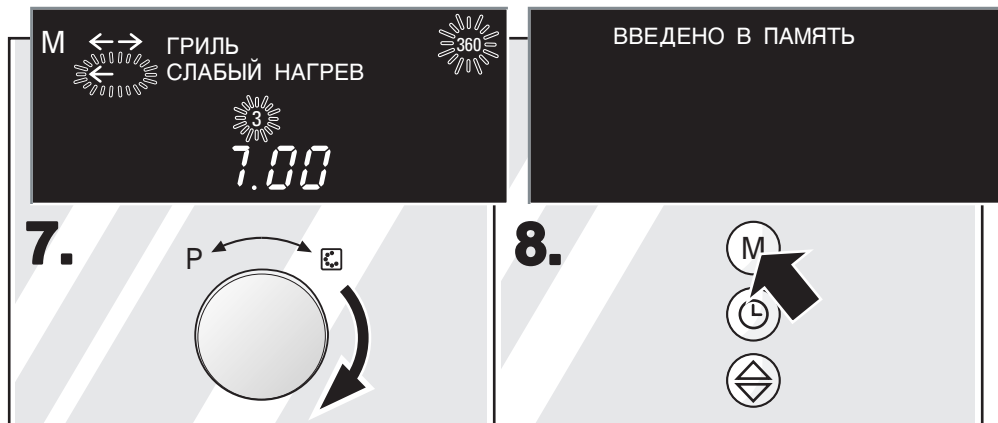
3. Нажмите кнопку "360 Вт".



4. Поворотной ручкой установите 7 минут.

5. Ручкой выбора функций выберите гриль.

6. Кнопкой  перейдите на вторую строчку.



7. Ручкой выбора функций установите гриль на "СЛАБЫЙ НАГРЕВ".

8. Нажмите кнопку памяти "М", снова появляется индикация времени. Установки сохранены в памяти.

Можно одновременно сохранить установленные значения и запустить программу. Для этого вместо кнопки памяти "М" нажмите кнопку "START".

Примечания

- Если нужно занести в ячейку памяти новое значение, нажмите кнопку "STOP" и выполните установку заново.
- Можно сохранить в памяти блюдо из программы автоматического приготовления.

Инициация памяти

Вызов сохраненных данных из памяти выполняется очень просто.

Поместите блюдо в духовой шкаф.



1. Нажмите кнопку памяти "М". Для ячейки памяти 1 появится 1.

2. Нажимайте кнопку "М", пока не появится нужная ячейка памяти.

3. Нажмите кнопку "START".

По истечении заданного времени

раздается сигнал.

На дисплей выводится сообщение "ПРОГРАММА ЗАВЕРШЕНА".

Эта индикация погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечания

- После запуска программы изменить значения в ячейке памяти уже нельзя.
- Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

Нажать кнопку "Стоп" и удерживать в течение четырех секунд.

На текстовом дисплее появится надпись "ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ".

Все функции заблокированы.

Отмена блокировки

Снова нажать кнопку "Стоп" и удерживать в течение четырех секунд.

Блокировка отменена.

Так Вы должны ухаживать за Вашей печью

Для чистки духовки категорически запрещается использовать устройства для мойки струей водой под высоким давлением или струей пара.

Чистка печи снаружи

Достаточно протереть печь влажной тряпочкой. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. После этого протрите печь сухой тряпочкой.

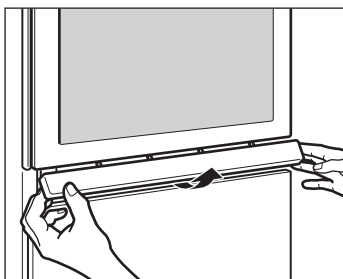
Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, так как они разрушают глянцевый слой. Если такое средство попадет на корпус, сразу смойте его водой.

Приборы из нержавеющей стали

Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

Протрите поверхность водой с добавлением небольшого количества моющего средства. Обсушите с помощью мягкого полотенца.

Вентиляционная решетка



Решетку можно снять и почистить.

Приподнимите вентиляционную решетку. Выньте ее движением в сторону.

Духовой шкаф

После готовки протрите остывший духовой шкаф внутри влажной тряпочкой. Тогда брызги и пятна легко удалятся и в следующий раз не пригорят к поверхности.

При сильном загрязнении используйте мягкое чистящее средство.

Следите за тем, чтобы вода не проникала через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора.

Хорошо протрите духовой шкаф мягким полотенцем, чтобы избежать коррозии металла.

Не используйте спреи для чистки духовок и прочие агрессивные чистящие средства. Также не пригодны жесткие губки, грубые мочалки и средства для мытья посуды. Все эти средства царапают внутреннюю поверхность печи.

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

Примечание

Если открыть дверцу духового шкафа, лампочка будет гореть 10 мин.

Принадлежности

Замачивайте принадлежности в воде с добавлением средства для мытья посуды сразу после использования. В этом случае загрязнения легко удаляются щеткой или губкой для мытья посуды. Решетку можно чистить средствами для чистки металлических изделий или мыть в посудомоечной машине.

Вращающаяся подставка

Мойте вращающуюся подставку моющим средством. Углубление внутри печи очищайте с помощью влажного полотенца. Следите за тем, чтобы вода не проникала через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора. Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована.

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в Сервисную службу, прочтите следующие указания:

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
На индикаторе времени светятся три нуля.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
На дисплее высвечивается продолжительность.	Поворотный переключатель случайно повернули.	Нажмите кнопку "Stop".

Неисправность	Возможная причина	Устранение
	После установки кнопка "Start" не была нажата.	Нажмите кнопку "Start" или отмените установку нажатием кнопки "Stop".
Микроволны не включаются.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы
	Кнопка "Start" не нажата.	Нажмите кнопку "Start".
В данный момент прибор не используется. На дисплее высвечивается продолжительность.	Поворотный переключатель случайно повернули.	Нажмите кнопку "Stop".
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больший объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем почти удваивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
При вращении подставки слышен царапающий или трещущий звук	Загрязнение или посторонние предметы в области привода вращающейся подставки.	Очистите ролики под вращающейся подставкой и углубление на дне печи.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er1" или "Er4".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er11". КЛАВИША ЗАПАДАЕТ	Кнопки загрязнились и западают.	Несколько раз нажмите на кнопку, если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er19".	Сильный перегрев (возможно, внутри огонь). Слишком высокая мощность микроволн.	Не открывая дверцу, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей, дайте остыть.

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Защита окружающей среды

Указания по утилизации

Ваша плита перед отправкой к Вам была тщательно упакована для защиты от транспортных повреждений. Все материалы упаковки экологически чистые и пригодны для вторичной переработки. Внесите, пожалуйста, свой вклад в дело защиты окружающей среды и помогите провести утилизацию упаковки, не загрязняя окружающую среду.

Отслужившие свой срок старые плиты нельзя считать ненужным хламом. В результате экологичной утилизации из них удастся получить дорогостоящие сырье и материалы.

Прежде чем сдать старую плиту в приемный пункт, выведите ее из строя или прикрепите к ней наклейку: «Внимание, плита неисправна!».

Подробную информацию по экологичной утилизации Вы можете получить в торговой организации, продавшей Вам плиту, или в органах коммунального управления по месту Вашего жительства.

Служба сервиса

Если Ваша плита нуждается в ремонте, то наша Служба сервиса находится всегда к Вашим услугам. Адрес и телефонный номер ближайшей сервисной мастерской Вы найдете в телефонной книге. В сервисных центрах, телефоны которых приведены в данной инструкции, Вы можете также узнать адрес ближайшей к Вам Службы сервиса.

Е-номер и FD-номер

При вызове Службы сервиса всегда называйте серийный номер (Е-номер) и заводской номер (FD-номер) Вашей плиты. Заводскую табличку с номерами Вы найдете справа на дверце духового шкафа. Для того, чтобы Вам в случае неисправности долго не искать, внесите сюда прямо сейчас данные Вашей плиты.

Е-номер	FD-номер
---------	----------

Служба сервиса ☎

Технические характеристики

Напряжение питания:	230 В, 50 Гц
Общая подключаемая мощность:	3380 Вт
Мощность микроволн:	900 Вт
Гриль:	2100 Вт
Верхний и нижний жар:	1900 Вт
Частота:	2450 МГц
Размеры (В × Ш × Г)	
- прибор	45,8 × 59,5 × 46,7 см
- печь	20,4 × 44 × 42 см
Вес	25 кг
Проверка VDE (Союз Немецких Электротехников):	да
Знак CE (Европейское Сообщество):	да

Акриламид в продуктах питания

О вреде акриламида в продуктах питания сегодня ведется много дискуссий. Для этой рекламной брошюры мы сопоставили результаты современных научных исследований.

Как образуется акриламид?

Акриламид появляется в продуктах питания не вследствие попадания извне. Он образуется в процессе приготовления пищи и содержит углеводы и фрагменты расщепленных белков. Однако до конца природу его происхождения объяснить не может никто. На содержание акриламида в пище в первую очередь влияют:

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, как например в:

картофельных чипсах, картофеле-фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и жарении в гриле.

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

"Золотая корочка вместо коричневой" - избегайте сильного подрумянивания блюд.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпекание

Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 200 °С, в режиме "горячий воздух" - 180 °С.

Круглое печенье: Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 190 °С, в режиме "горячий воздух" - 170 °С. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.

¹ Информационная брошюра Aid "Акриламид", Aid и BMVEL, дек. 2002, Интернет: <http://www.aid.de>.

² Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002, Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 60705

На примере этих блюд контролирующие органы проводят проверку качества и правильности функционирования микроволновой печи с комбинированными режимами.

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Мясо	180 Вт, 7 + 90 Вт, 10-12	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решетку.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Омлет	600 Вт, 5 + 360 Вт, 12-15	Поставить форму Pyrex на нижнюю решетку.
Бисквит	600 Вт, 9-11	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решетку.
Мясной рулет	600 Вт, 25-30	Поставить форму Pyrex на нижнюю решетку.

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Способ нагрева	Температура, °С	Примечания
Картофельная запеканка	360 Вт, 35-40	Горячий воздух	140	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решетку.
Пирог	180 Вт, 20	Верхний и нижний жар	160	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на нижнюю решетку.

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Способ нагрева	Температура, °С	Примечания
Цыпленок	360 Вт, 30-35	Горячий воздух	180	Положить цыпленка грудкой вниз на нижнюю решетку. Через 15 мин перевернуть.

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350

На примере этих блюд контролирующие органы проводят проверку качества и правильности функционирования микроволновой печи с комбинированными режимами.

Выпекание

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

	Посуда и примечания	Способ нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень Ø 30 см на нижней решетке	Верхний и нижний жар	140-160	20-30
Маленькие кексы	Противень Ø 30 см на нижней решетке	Верхний и нижний жар	150-170	20-25
Бисквит на воде	Разъемная форма на нижней решетке	Верхний и нижний жар	150-170	25-35
Пирог из дрожжевого теста на листе	Противень Ø 30 см на нижней решетке	Верхний и нижний жар	170-190	30-40
Закрытый яблочный пирог	Разъемная форма Ø 20 см из белой жести прямо на вращающейся подставке	Горячий воздух	150-170	60-75

Гриль

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

Блюдо	Посуда	Гриль	Продолжительность, мин
Румяные тосты	Нижняя решетка	Сильный нагрев	20-30
Бифбургер 7 шт.*	Верхняя решетка	Сильный нагрев	20-25

* По истечении $\frac{2}{3}$ времени перевернуть.

