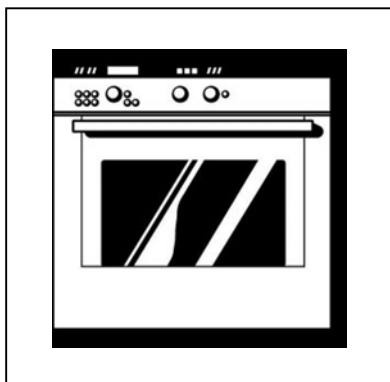


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Духовой шкаф
НВ 884.70

902178

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

В настоящей инструкции по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашего духового шкафа. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить духовой шкаф в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

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

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

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

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.

Информация для предварительного ознакомления. Официальной информацией изготовителя не является.

Содержание

На что следует обратить внимание	6
Перед подключением	6
Указания по технике безопасности	6
Указания по технике безопасности при пользовании микроволновым режимом	8
Так Вам удастся избежать неисправностей	11
Ваш новый духовой шкаф	12
Панель управления	12
Утапливаемые ручки переключателей	16
Быстрый нагрев	16
Блокировка для безопасности детей	17
Автоматическое отключение	17
Индикатор остаточного тепла духового шкафа ...	18
Виды нагрева	19
Вентилятор для охлаждения духового шкафа	21
Выдвижная тележка духового шкафа и принадлежности	22
Перед первым использованием	24
Установка текущего времени	24
Чистка духового шкафа	25
Чистка принадлежностей	25
Базовые настройки	25
Изменение базовых настроек	27
Микроволновый режим	28
Посуда	29
Мощность микроволн	30

Содержание

Настройка	30
Автоматическое включение и выключение микроволн	32
Таблицы	33
Рекомендации по использованию микроволнового режима	37
Настройка духового шкафа	38
Настройка	38
Автоматическое выключение духового шкафа ...	39
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	41
Пример	42
Комбинация вида нагрева с микроволновым режимом	44
Пироги и выпечка	47
Рекомендации по выпечке	51
Мясо, птица, рыба	54
Мясо	55
Птица	57
Рыба	59
Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле	59
Запеканки, тосты	61
Готовые блюда глубокой заморозки	63
Необычные блюда	64
Размораживание	65
Сушка фруктов и зелени	66

Содержание

Консервирование	67
Подготовка	67
Так проводится настройка режима	67
Консервирование фруктов	68
Консервирование овощей	68
При вынимании банок	68
Консервирование с использованием микроволнового режима	68
Приготовление в щадящем режиме	69
Посуда	69
Поступайте следующим образом	69
Указания по приготовлению в щадящем режиме	70
Таблица	70
Рекомендации по приготовлению в щадящем режиме	71
Автоматические программы	72
Настройка	72
Автоматическое включение и выключение духового шкафа	74
Программы размораживания	76
Программы приготовления	77
Программы быстрого приготовления	78
Программы жаренья	79
Рекомендации по использованию автоматического режима	84
Память	86
Сохранение настройки	87

Содержание

Программирование настроек	88
Активация функции памяти	90
Таймер	91
Настройка	91
Чистка и уход	92
Наружная поверхность духового шкафа	92
Уплотнения	93
Принадлежности	93
Автоматическая самоочистка	94
Чистка духового шкафа вручную	97
Жиропоглощающий фильтр	98
Что делать при неисправности?	99
Замена ламп освещения духового шкафа	102
Замена уплотнительной прокладки выдвижной тележки	104
Замена уплотнительной прокладки стекла	105
Служба сервиса	106
Охрана окружающей среды	107
Утилизация упаковки и старого прибора	107
Так Вы можете сэкономить электроэнергию	107
Акриламид в продуктах питания	108
Как этого избежать?	108
Контрольные блюда	110
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705	112

На что следует обратить внимание

Перед подключением

- ❑ Установка и подключение должны выполняться строго в соответствии с прилагаемой инструкцией и схемой подключения уполномоченным специалистом. Неправильное подключение прибора приводит к нарушению условий гарантийных обязательств.
- ❑ Если Вы обнаружили повреждения при транспортировке, не начинайте пользоваться прибором.
- ❑ Храните инструкции по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также оба этих документа.

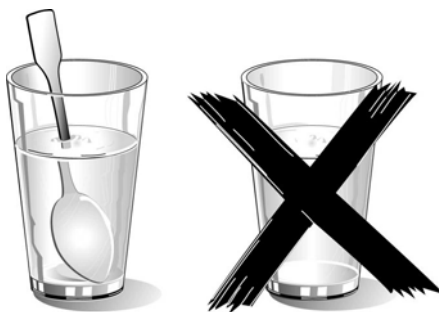
Указания по технике безопасности

- ❑ Духовой шкаф соответствует всем требованиям 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.
- ❑ Поверхность нагревательных приборов, плит и печей нагревается при эксплуатации. Внутренняя поверхность духового шкафа и нагревательные элементы нагреваются очень сильно. Не подпускайте детей близко к прибору. Опасность ожога!
- ❑ Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей духового шкафа, так как при этом можно повредить изоляцию. Опасность короткого замыкания, поражения электрическим током!

- ❑ Если дверца духового шкафа или уплотнение дверцы повреждены, то духовым шкафом можно пользоваться только после того, как специалистами Службы сервиса будут устранены все неисправности. В противном случае микроволны могут проникнуть наружу.
- ❑ Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы, при включении духового шкафа они могут загореться. Опасность ожога!
- ❑ Если прибор неисправен, выключите предохранитель в распределительном ящике. Вызовите специалиста Сервисной службы.
- ❑ Данный прибор соответствует всем требованиям техники безопасности для нагревательных приборов.
Учтите, что если Вы длительное время пользуетесь прибором, эксплуатируя его при высокой температуре, то выключатели и ручка дверцы духового шкафа сильно нагреваются.
- ❑ Используйте прибор только для приготовления пищи.

Указания по технике безопасности при пользовании микроволновым режимом

- ❑ Не включайте микроволновый режим, если духовой шкаф пуст.
- ❑ В режиме микроволн разогревайте только блюда и напитки. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждения. Например, при разогреве крупяные или зерновые подушечки могут вспыхнуть.
- ❑ **Опасность ожога!**
При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложечку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости горячая жидкость может внезапно начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.



- ❑ **Детское питание:**
Детское питание разогревайте всегда в стеклянных банках или бутылочках без крышки или 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!
- ❑ Не нагревайте алкогольные напитки сильно. Опасность взрыва!

- ❑ Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке, так как она может загореться. Кроме того, в процессе разогревания нужно наблюдать за продуктами в емкостях из пластика, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов, а также в герметично запаянной упаковке, так как она может лопнуть.
- ❑ Если Вы заметили в духовом шкафу дым, то дверцу не следует открывать сразу. Сначала выключите прибор и предохранитель в распределительном ящике.
- ❑ 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 проколоть желток.
- ❑ У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, например, яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Поэтому перед разогреванием таких продуктов проколите кожуру.
- ❑ При сушке зелени, фруктов, хлеба или грибов, или при размораживании или подогреве продуктов с небольшим содержанием воды, например, хлеба, также нужно следить за процессом. При пересыхании продукты могут загореться.
- ❑ Никогда не разогревайте растительное масло в режиме микроволн, так как оно может воспламениться.
- ❑ В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникновении влаги в эти пустоты посуда может треснуть.
- ❑ Всегда устанавливайте мощность микроволн и время, указанное в инструкции по эксплуатации. При выборе значительно большей мощности или времени продукты могут воспламениться, что приведет к повреждению прибора.
- ❑ Не включайте режим микроволн при пустой духовке, так как это может привести к перегрузке. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. указания по использованию посуды).

- ❑ Дети могут пользоваться духовым шкафом только в том случае, если они были обучены обращению с ним. Дети должны уметь правильно обслуживать прибор и понимать, какие опасности связаны с использованием микроволнового режима (см. указания в инструкции по эксплуатации).
- ❑ Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Доставая посуду из духовки, пользуйтесь прихватками.

Так Вам удастся избежать неисправностей

- ❑ Никогда не ставьте противень непосредственно на дно духового шкафа и не выстилайте его фольгой, так как под ними может скопиться тепло. В этом случае время приготовления не будет соответствовать значениям, приведенным в таблице. Кроме того, может быть повреждено эмалевое покрытие.
- ❑ Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф, так как это может привести к повреждению эмалевого покрытия.
- ❑ Фруктовый сок, капающий с противня на дно духовки, оставляет на нем пятна, которые невозможно удалить. Поэтому, если Вы выпекаете пирог с очень сочной фруктовой начинкой, то лучше всего воспользоваться универсальным глубоким противнем.
- ❑ Никогда не вставайте и не садитесь на выдвижную тележку духового шкафа.
- ❑ Дверца духового шкафа должна хорошо закрываться, поэтому следите за тем, чтобы уплотнение дверцы всегда было чистым.
- ❑ Перед каждым процессом самоочистки из духового шкафа следует удалять крупные остатки пищи, так как существует опасность их воспламенения!
- ❑ Во время процесса самоочистки на ручку дверцы духового шкафа нельзя вешать, например, кухонные полотенца.

Ваш новый духовой шкаф

Панель управления

Возможны небольшие отличия в зависимости от типа духового шкафа.

Дисплей электронных часов

При нажатии на кнопку на дисплее загорается соответствующий символ. Также на дисплей выводятся текущее время, продолжительность, время окончания приготовления, время таймера, программа и вес для автоматического приготовления блюд. Символ «Ключ» — горит, когда духовка заблокирована.

Электронные часы

Служат для установки текущего времени, таймера, продолжительности и времени окончания приготовления.

⏪ = кнопка «Продолжительность»

⏩ = кнопка «Окончание»

🔔 = кнопка «Таймер»

🕒 = кнопка «Часы»

Кнопка «Ключ»

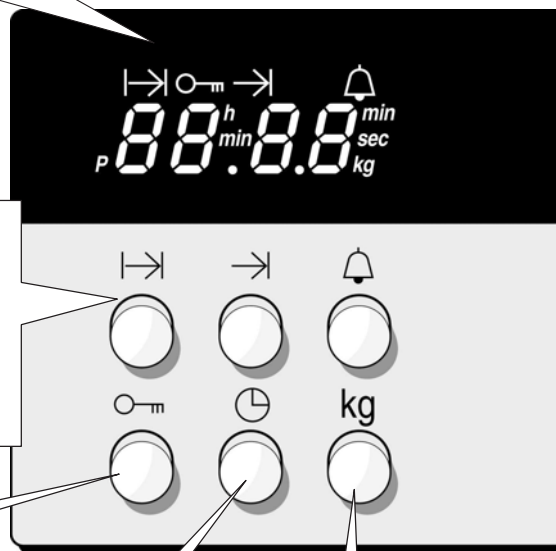
С ее помощью можно заблокировать всю духовку.

Кнопка «Часы»

Нажмите на эту кнопку и вращающейся ручкой установите текущее время.

Кнопка «Вес»

Для приготовления блюд по программам.



Дисплей с текстовыми сообщениями

Текстовые сообщения выводятся на дисплей на одном из 19 языков.

- Они дают информацию по настройке.
- Они показывают выбранный вид нагрева.
- Они показывают выбранную мощность микроволн.
- Они показывают блюда для соответствующей программы автоматического приготовления блюд.
- Они подсказывают, что делать при неисправностях.
- Они подсказывают базовые настройки.

РУССКИЙ ЯЗЫК



Кнопка «Микроволны»

Stop

Start



Кнопка «Стоп»



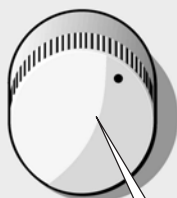
Кнопка «Пуск»

Вращающаяся ручка с индикатором










Пока индикатор мигает, можно изменять настройки.
Когда он гаснет, настройка принята.

Индикатор вида нагрева

Загорается символ
необходимого вида
нагрева.



Ручка выбора функций духового шкафа

-  = Освещение духового шкафа
-  = Верхний и нижний жар
-  = Интенсивный нагрев
-  = Специальный верхний и нижний жар
-  = 3D-горячий воздух
-  = Гриль с конвекцией
-  = Плоский гриль с малой площадью нагрева
-  = Плоский гриль с большой площадью нагрева
-  = Автоматическая самоочистка
- P** = Выбор автоматического приготовления блюд,
функции памяти или изменения базовых настроек

При включении ручки выбора функций загорается освещение духового шкафа.

Не забывайте выключать ручку выбора функций, если Вы больше не пользуетесь духовым шкафом.

Индикатор нагрева

Индикатор нагрева показывает повышение температуры. В режиме гриля индикатор нагрева не включается.

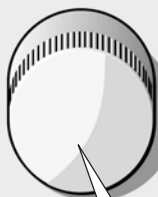
Индикатор регулятора температуры

Для каждого вида нагрева на индикаторе появляется оптимальная температура, для жаренья на гриле – степень нагрева 3, для режима самоочистки – 0. Предлагаемое значение можно изменить при помощи регулятора температуры.



Индикатор быстрого нагрева

°C



Кнопка «Быстрый нагрев»

Регулятор температуры духового шкафа

20–300°C = температура духового шкафа

Плоский гриль с большой и малой площадью нагрева:

3 = слабый нагрев

2 = средний нагрев

1 = сильный нагрев

Автоматическая самоочистка:

3 = легкая чистка

2 = средняя чистка

1 = интенсивная чистка






Режимы 1, 2 и 3 относятся к плоскому грилю и автоматической самоочистке.

Утапливаемые ручки переключателей

Ручка регулятора температуры и вращающаяся ручка утапливаются в любом положении. Ручка выбора функций утапливается только в положении «выключено». Чтобы утопить или выдвинуть ручку, надо просто нажать на нее. Ручки можно поворачивать как вправо, так и влево.

Быстрый нагрев

Быстрый нагрев можно использовать при следующих режимах:

-  Верхний и нижний жар
-  Интенсивный нагрев
-  Специальный верхний и нижний жар
-  3D–горячий воздух
-  Гриль с конвекцией

Настройте духовку, как обычно, и нажмите кнопку «Быстрый нагрев». Загорается символ быстрого нагрева.

По окончании быстрого нагрева символ гаснет, и раздается короткий звуковой сигнал. Теперь Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф.

Отмена


Нажмите кнопку «Быстрый нагрев». Символ гаснет.



Указания

- При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.
- Если температура в духовом шкафу лишь немного меньше, чем температура, установленная для режима быстрого нагрева, режим не включается. Символ не загорается.



Блокировка для безопасности детей

Блокировка духового шкафа

С помощью кнопки «Ключ»  можно заблокировать духовой шкаф.

Ручка выбора функций должна быть выключена. Нажмите кнопку «Ключ»  и удерживайте ее в нажатом положении до тех пор, пока на дисплее электронных часов не загорится символ . Это займет около шести секунд.

Отмена блокировки

Нажмите кнопку «Ключ»  и удерживайте ее в нажатом положении до тех пор, пока на дисплее электронных часов не погаснет символ .

Указания

- Индикатор остаточного тепла работает, даже если духовой шкаф заблокирован. Таймер и текущее время можно устанавливать и при заблокированном духовом шкафу.
- Если Вы захотите включить заблокированный духовой шкаф, на текстовом дисплее появится сообщение «НАЖАТЬ КЛАВИШУ «КЛЮЧ» (6 СЕК)», которая напомнит Вам, что сначала духовой шкаф нужно разблокировать.

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение активизируется, если Вы в течение нескольких часов не изменяете настройки духового шкафа.

Духовой шкаф выключается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Духовой шкаф

За пять минут до выключения духового шкафа на текстовом дисплее появляется сообщение «АВАРИЙНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ». После выключения духовки раздается звуковой сигнал. Текст сохраняется на дисплее до тех пор, пока Вы не выключите ручку выбора функций. Теперь Вы можете снова включить духовой шкаф.

Отмена автоматического отключения

Вы можете отменить автоматическое отключение, задав продолжительность работы духового шкафа. Если Вы хотите, например, высушить сливы, установите продолжительность работы 10 часов. Духовой шкаф автоматически выключится через 10 часов.

Индикатор остаточного тепла духового шкафа

При выключении ручки выбора функций на индикатор регулятора температуры выводится температура остаточного тепла в духовом шкафу. Индикация изменяется с шагом в 5 градусов. Когда температура опустится ниже прим. 60°C, индикация гаснет.

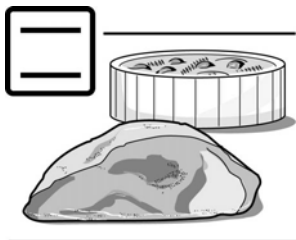
Воспользуйтесь остаточным теплом, чтобы сохранить блюда в духовом шкафу в теплом состоянии. При продолжительном времени приготовления выключайте духовой шкаф уже за 5-10 минут до истечения времени приготовления. Блюдо дойдет до готовности при помощи остаточного тепла, а Вы сэкономите электроэнергию.

Указания

- ❑ Вы можете выключить индикатор остаточного тепла. Для этого измените базовую настройку для индикатора остаточного тепла с «ИНДИКАЦИЯ ОСТ. ТЕПЛА НУЖНА» на «ИНДИКАЦИЯ ОСТ. ТЕПЛА НЕ НУЖНА».
- ❑ Может случиться так, что температура остаточного тепла окажется выше, чем установленная температура. Такие отклонения обусловлены техническими причинами.

Виды нагрева

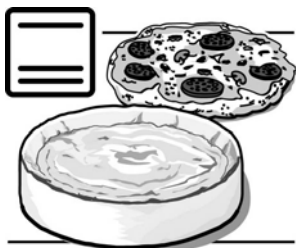
Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Вы можете для каждого блюда выбрать оптимальный способ приготовления.



Верхний и нижний жар

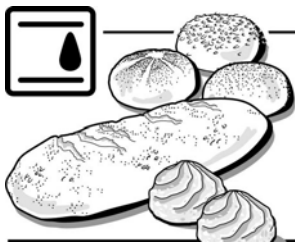
В этом режиме тепло распределяется в духовке равномерно на пирог или кусок мяса сверху и снизу.

У Вас получатся превосходные запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи. В режиме щадящего приготовления блюд в диапазоне температур от 70 до 120°C нежные мясные блюда получают особенно сочными.



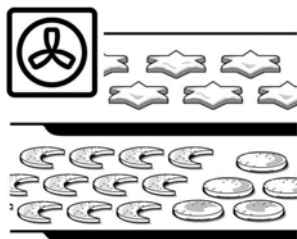
Интенсивный нагрев

Благодаря сильному нагреву снизу выпечка, например, пицца, приобретает снизу хрустящую корочку. Для творожных тортов и пикантных пирогов, например, запеканки по-лотарингски, нет больше необходимости предварительно выпекать корж. Интенсивный нагрев также будет идеальным видом нагрева для выпечки в формах из белой жести, стекла или фарфора, которые отражают тепло или имеют плохую теплопроводность.



Специальный верхний и нижний жар

В этом режиме тепло также равномерно распределяется в духовке на выпекаемое изделие сверху и снизу. Влага, испаряющаяся из теста и начинки при выпекании, остается в духовом шкафу в виде пара. Поэтому изделие не пересыхает. Особенно хорошо получаются изделия из дрожжевого теста – такие, как хлеб, булочки или плетенка. Этот вид нагрева также превосходно подходит для изделий из заварного теста – таких, как заварные булочки.



3D–горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке духовки, распределяет тепло от верхнего, нижнего и кольцевого нагревательных элементов. В режиме 3D–горячий воздух Вы можете одновременно выпекать на двух или даже на трех уровнях пирог и пиццу, круглое печенье и слоеное тесто.

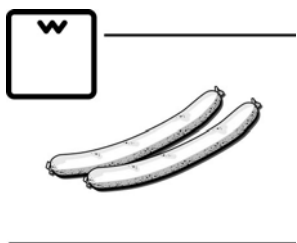
С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме или выпечка из слоеного теста. Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме верхнего и нижнего жара. 3D–горячий воздух прекрасно подходит для сушки фруктов и зелени, консервирования, а также для размораживания при температуре 20-60°C.



Гриль с конвекцией

В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся со всех сторон румяными и обжаренными, духовой шкаф будет чище, чем при использовании верхнего и нижнего жара.

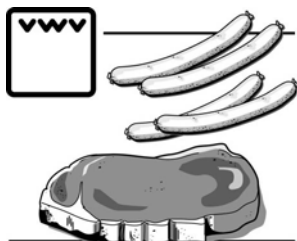
Без вертела и предварительного разогрева большие куски жаркого, птица и рыба оказываются прекрасно приготовленными.



Плоский гриль с малой площадью нагрева

В этом режиме включается только средняя часть нагревательного элемента гриля.

Этот вид нагрева предназначен для приготовления небольшого количества продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. Укладывайте куски на середину решетки.



Плоский гриль с большой площадью нагрева

В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.

Микроволны

Микроволны нагревают продукты изнутри, поэтому микроволновый режим пригоден для быстрого размораживания и тушения продуктов, подогрева готовых блюд, растапливания жира и пр.

Ступени мощности микроволн:

800 W (Вт)	для нагревания жидкостей
600 W (Вт)	для подогрева и доведения блюд до готовности
360 W (Вт)	для тушения мяса и подогрева блюд нежной консистенции
180 W (Вт)	для размораживания и доведения до готовности
90 W (Вт)	для размораживания блюд нежной консистенции
ПАУЗА	для установки нерабочего времени

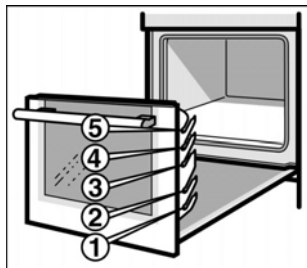
Микроволновый режим в комбинации с одним из видов нагрева

В данном случае микроволны включаются одновременно с одним из видов нагрева. Блюда получаются, как и раньше, хрустящими и поджаренными, но на это уходит гораздо меньше времени и вдобавок экономится электроэнергия. Микроволны в комбинации с одним из видов нагрева можно использовать только для доведения блюда до готовности на одном уровне.

Вентилятор для охлаждения духового шкафа

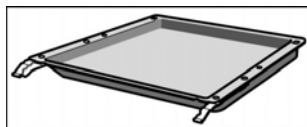
Духовой шкаф оборудован вентилятором для охлаждения. Вентилятор работает до тех пор, пока духовой шкаф полностью не остынет. Теплый воздух выходит, в зависимости от конструкции ручки, через отверстие над или под ней.

Выдвижная тележка духового шкафа и принадлежности



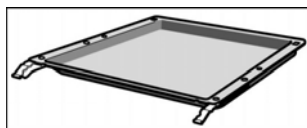
Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 5 различных уровнях при помощи крючков, расположенных слева и справа на выдвижной тележке духового шкафа.

Принадлежности

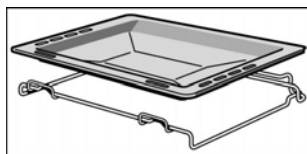


Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. Укажите номер HZ.

Универсальный противень HZ 342071 для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при жарении на гриле прямо на решетке. Подставьте его под решетку, и весь жир будет стекать в него.



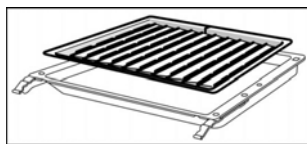
Эмалированный противень HZ 341071 для приготовления пирогов и круглого печенья.



Противень с держателем HZ 341670 для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Противень можно выдвигать слева или справа.

Противень ставится на держатель скошенным краем к выдвижной части духового шкафа.



Противень-гриль HZ 325071 для жарения на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Жарение на гриле на противне-гриль: устанавливайте на тот же уровень, что и решетку.

Противень-гриль для защиты от разбрызгивания: установите универсальный противень с противнем-гриль под решетку.



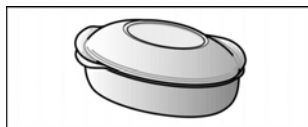
Решетки HZ 344001 для посуды, форм для пирогов, жаркого, жарения на гриле и блюд глубокой заморозки.



Противень для приготовления пиццы HZ 317000 идеален для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и для приготовления больших круглых пирогов. Вы можете использовать противень для приготовления пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте противень на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.

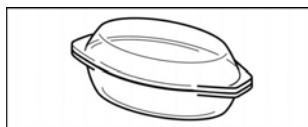
Специальные принадлежности

Специальные принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине.

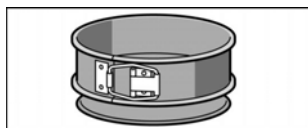


Металлическая посуда HZ 26000

Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Посудой для жарения можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд.

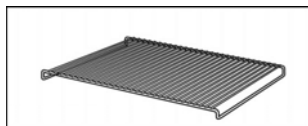


Стеклянная посуда HZ 915000 для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для автоматического приготовления блюд.



Форма для выпекания HZ 26001

С помощью этой формы Вы сможете готовить особенно сочные пироги. Очень широкие края препятствуют вытеканию сока, благодаря чему Ваша духовка всегда остается чистой.



Решетка HZ 324001 для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.

Перед первым использованием

Установка текущего времени

При подсоединении прибора к сети или временном отключении электроэнергии на дисплее мигают три нуля. На текстовом дисплее появляется надпись «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ».



1. Нажмите кнопку «Часы» ⌚.

2. Установите текущее время с помощью вращающейся ручки.

Изменение текущего времени (например, при переходе с летнего на зимнее время)

Измените время, как описано в пунктах **1** и **2**.

Вы не сможете изменить текущее время, если установлена продолжительность или время окончания приготовления блюда.

Указания

- ❑ При быстром вращении ручки время изменяется с шагом в 10 минут.
- ❑ Если нажаты кнопки «Таймер», «Продолжительность», «Окончание» или выбрана автоматическая программа, текущее время не отображается. Если Вы хотите узнать текущее время, нажмите кнопку «Часы» ⌚. На дисплее в течение нескольких секунд отображается текущее время.

Чистка духового шкафа

Перед первым использованием протрите, пожалуйста, духовой шкаф и принадлежности тряпкой, смоченной в растворе средства для мытья посуды вручную. Нагревать духовой шкаф не нужно.

Чистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора.

Базовые настройки

Ваш прибор имеет различные базовые настройки, которые Вы можете изменять по своему желанию.

Базовая настройка Возможность изменения

немецком языке.
«немецкий» («deutsch»)
Вы можете выбрать для текстовых

Текстовые сообщения выводятся на
сообщений один из 19 языков.
Постоянно показывается текущее

время.
«ВРЕМЯ СУТОК»
«ПОСТОЯННО»
Текущее время показывается,

только когда прибор включен.
«ВРЕМЯ СУТОК»
«ТОЛЬКО ПРИ ВКЛ.»
Показывается остаточное тепло

в духовом шкафу.
«ИНДИКАЦИЯ ОСТ.»
«ТЕПЛА НУЖНА»
Остаточное тепло в духовом шкафу

не показывается.
«ИНДИКАЦИЯ ОСТ.»
«ТЕПЛА НЕ НУЖНА»
По истечении установленной

продолжительности приготовления
или времени таймера в течение
10 секунд звучит сигнал.

ность звучания сигнала.

«КОРОТКИЙ ЗВУК»
«СИГНАЛ»
Можно изменить продолжитель-

«СРЕДНИЙ ЗВУК»
«СИГНАЛ» = 2 минуты
«ДЛИТЕЛЬНЫЙ ЗВУК»
«СИГНАЛ» = 5 минут
Между отдельными этапами

Базовая настройка	Возможность изменения
<p>настройки должно пройти некоторое время, чтобы новые значения были сохранены в памяти. Это время составляет 10 секунд.</p> <p>«ДЛИТЕЛЬНАЯ» «ЗАДЕРЖКА СТАРТА» Можно изменить время между</p>	<p>этапами настройки.</p> <p>«КОРОТКАЯ» «ЗАДЕРЖКА СТАРТА» = 5 секунд «СРЕДНЯЯ» «ЗАДЕРЖКА СТАРТА» = 7,5 секунд Охлаждающий вентилятор</p>
<p>продолжает работать по инерции, пока температура в духовом шкафу не опустится до 80°C.</p> <p>«ДЛИТЕЛЬНОЕ» «ОХЛАЖДЕНИЕ» Можно изменить время работы</p>	<p>вентилятора по инерции.</p> <p>«КРАТКОЕ» «ОХЛАЖДЕНИЕ» = 140°C «СРЕДНЕЕ» «ОХЛАЖДЕНИЕ» = 110°C</p>

Изменение базовых настроек

Прежде всего определите по таблице, представленной на предыдущей странице, какие базовые настройки Вы хотите изменить.

Базовые настройки последовательно появляются на текстовом дисплее. Если Вы не хотите изменять ту или иную базовую настройку, подождите, пока на дисплее не появится следующая настройка. Чтобы быстрее перейти к следующей настройке, нажмите кнопку «Вес».

Порядок изменения базовых настроек:



1. Установите ручку выбора функций на «Р».

2. Сразу после этого одновременно нажмите кнопки «Продолжительность» I-N и «Таймер» T и удерживайте их в нажатом состоянии, пока на текстовом дисплее не появится «deutsch» («немецкий»).

3. Выберите нужный язык с помощью вращающейся ручки.

Через несколько секунд на дисплее появляется следующая базовая настройка «ВРЕМЯ СУТОК ПОСТОЯННО». Измените настройку на «ВРЕМЯ СУТОК ТОЛЬКО ПРИ ВКЛ.» с помощью вращающейся ручки или подождите, пока не появится следующая базовая настройка. Изменение всех базовых настроек производится с помощью вращающейся ручки.

Корректировка

Выключите ручку выбора функций и начните сначала.

Микроволновый режим

Микроволны можно использовать отдельно, сами по себе, или в сочетании с каким-либо видом нагрева.

Проверьте, как функционирует микроволновый режим. Нагрейте, например, чашку воды для чая.

Возьмите большую чашку без позолоты или серебряных узоров и положите в нее чайную ложечку. Поставьте решетку в духовой шкаф на уровень 2. Поставьте чашку с чаем на середину решетки.

Если духовка заблокирована, нажмите на кнопку «Ключ».

- 1.** Нажмите на кнопку «Микроволновый режим» – на дисплее появится предлагаемое значение «600 Вт».
- 2.** Поверните вращающуюся ручку вправо – на дисплее появится значение «800 Вт».
- 3.** Нажмите на кнопку «Продолжительность» I→I – на дисплее появится предлагаемое значение «1 минута».
- 4.** С помощью вращающейся ручки установите продолжительность 1 минута 30 секунд.
- 5.** Нажмите на кнопку «Пуск».

Через одну минуту и 30 секунд прозвучит сигнал.

Пока Вы пьете чай, прочтите, пожалуйста, еще раз указания по технике безопасности для микроволнового режима, приведенные в начале инструкции по эксплуатации, т.к. они очень важны.

Посуда

Пользуйтесь посудой из фарфора, керамики или жаростойкого стекла и синтетических материалов, так как она хорошо пропускает микроволны. Металлическая посуда не пропускает микроволны. Поэтому блюда в закрытой металлической посуде остаются холодными. Открытые плоские металлические чашки, например, из алюминия, использовать можно.

Следите за тем, чтобы металлическая посуда не прикасалась к стенкам духового шкафа, так как это может вызвать искрение. В случае с металлическими принадлежностями для использования в духовом шкафу искрение исключается, если Вы будете пользоваться ими так, как указано в таблице. Всегда ставьте посуду на решетку. Если между формами для выпечки и решеткой все-таки образуются искры, то протрите дно каждой из форм влажной тряпкой.

Во многих случаях Вы можете сразу пользоваться той посудой, в которой блюдо будет подаваться на стол. Таким образом, Вам не нужно будет тратить время на перекладывание блюда на другую тарелку, что также уменьшает количество грязной посуды.

Если Ваша посуда украшена золотым или серебряным декором, то ее можно использовать в режиме микроволн лишь в том случае, если изготовитель посуды дает гарантию того, что с посудой ничего не случится.

Проверка посуды на пригодность:

Пустой духовой шкаф в режиме микроволн включать нельзя. Единственным исключением является следующий тест.

Если Вы не уверены, подходит ли Ваша посуда для использования ее в микроволновом режиме, то проведите следующий тест:

Поставьте пустую посуду в духовку и включите ее на $1/2$ – 1 минуту при 800 Вт. После этого определите температуру посуды. Она должна оставаться холодной или стать чуть теплой. Если посуда сильно нагрелась или было заметно искрение, то она непригодна для использования в режиме микроволн.

Мощность микроволн

- 800 Ватт для разогревания жидкостей
- 600 Ватт для разогревания и доведения до готовности
- 360 Ватт для тушения мяса и разогревания нежных блюд
- 180 Ватт для размораживания и доведения до готовности
- 90 Ватт для размораживания нежных блюд
- ПАУЗА для установки времени выдержки

- ❑ Мощность микроволн 800 Вт можно установить на 30 минут, 600 Вт на час, все остальные значения мощности можно устанавливать на 1 час 30 минут. Можно установить одно за другим до трех значений мощности и времени. Мощность 800 Вт может быть установлена только один раз.
- ❑ Время выдержки можно задать при помощи установки «МИКРОВОЛНЫ ПАУЗА». В течение этого времени микроволны не работают.

Настройка



1. Нажмите кнопку «Микроволны». Появляется значение мощности. Если Вам нужна другая мощность ...

2. ... установите с помощью вращающейся ручки необходимую мощность микроволн. При вращении ручки вправо на дисплее появляется мощность 800 Вт, при вращении влево мощность уменьшается.



3. Нажмите кнопку «Продолжительность» H→.

4. Установите необходимую продолжительность с помощью вращающейся ручки. Теперь Вы можете установить следующую мощность и время обработки микроволнами (повторить пункты 1-4).

5. Нажмите кнопку «Пуск». Приготовление длится в течение общего времени.

По истечении времени

Раздается сигнал. Вы можете заранее отменить его при помощи кнопки «Стоп» или открыть дверцу духового шкафа.

На текстовом дисплее появляется 0 и сообщение «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!» или «РАЗМОРАЖИВАНИЕ ЗАКОНЧЕНО». Нажмите кнопку «Стоп». На дисплее снова появляется индикация текущего времени.

Корректировка

Два раза нажмите кнопку «Стоп» и введите новые значения.

Автоматическое включение и выключение микроволн

Если Вам необходимо на длительное время отлучиться, можно так настроить микроволны, что они включатся и выключатся автоматически. Задайте продолжительность и время окончания приготовления. Электроника сама определит, когда включить микроволновый режим.

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

Установите все, как описано в пунктах с 1 по 4.



5. Нажмите кнопку «Окончание» →I.

6. С помощью вращающейся ручки измените время окончания на более позднее.

7. Нажмите кнопку «Пуск». Микроволны в нужный момент включатся, а потом выключатся.

По истечении времени

Раздается сигнал. Вы можете заранее отменить его при помощи кнопки «Стоп» или открыть дверцу духового шкафа.

На текстовом дисплее появляется 0 и сообщение «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!». Нажмите кнопку «Стоп». На дисплее снова появляется индикация текущего времени.

Корректировка

Корректировка времени окончания возможна только до момента пуска. Нажмите кнопку «Окончание» →I и измените время окончания.

Указания

□ При открывании дверцы духового шкафа режим микроволн прерывается. Закройте дверцу и еще раз нажмите кнопку «Пуск». Если Вы забыли это сделать, через несколько секунд короткий сигнал и текст «НАЖАТЬ КЛАВИШУ СТАРТ» у кнопки «Пуск» напомнят Вам об этом.

- ❑ Если индикатор над кнопкой «Пуск» мигает, настройки больше нельзя менять. В этом случае нажмите кнопку «Стоп» и произведите настройку заново.
- ❑ Если установлено время таймера, Вы можете запросить время окончания или продолжительность приготовления, для этого нажмите кнопку «Окончание» →| или кнопку «Продолжительность» |→|. На индикаторе времени на несколько секунд появляется оставшееся время.

Таблицы

В приведенных ниже таблицах Вы найдете информацию об использовании микроволнового режима и необходимые настройки.

Значения времени, приведенные в таблице, являются ориентировочными: они зависят от качества и свойств пищевых продуктов.

В таблицах часто приведены диапазоны значений. Сначала следует установить наикратчайшее время, а затем, в случае необходимости, увеличить его.


Может случиться, что количество приготавливаемых Вами продуктов не соответствует значениям, приведенным в таблице. В данном случае действует следующее правило: двойное количество продуктов – продолжительность приготовления увеличивается вдвое, половина продуктов – продолжительность вдвое уменьшается.

Всегда ставьте посуду на решетку, расположенную на уровне 2.

Многие блюда необходимо во время их приготовления перемешивать или переворачивать на другую сторону. Если Вы для этого открываете дверцу духового шкафа, то микроволны немедленно выключаются. Поэтому после закрывания дверцы снова нажмите на кнопку «Пуск».

После установки режима всегда нажимайте на кнопку «Пуск».

Размораживание в плоской открытой посуде	Объем	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время
Блюда из птицы	1 кг	180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	25-30 мин.
	2 кг	180 Вт, 25 мин. + 90 Вт, 20-30 мин.	45-55 мин.
Мясо (небольшие куски)	1 кг	180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 20-30 мин.	30-40 мин.
Мясной фарш	500 г	180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 9-11 мин.	19-21 мин.
Кусочки мяса (например, стейки)	600 г	180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 5-10 мин.	15-20 мин.
Рыба	500 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	15-20 мин.
Сливочное масло, творог	250 г	90 Вт, 10-13 мин.	10-13 мин.
Сливки	200 г	90 Вт, 6-8 мин.	6-8 мин.
Хлеб	1 кг	180 Вт, 12-15 мин.	12-15 мин.
Булочки	4 штуки	180 Вт, 1-2 мин.	1-2 мин.
Пирог несочный	500 г	180 Вт, 7-10 мин.	7-10 мин.
Выпечка, сочная	500 г	180 Вт, 10-15 мин.	10-15 мин.
Фрукты	250 г	180 Вт, 6-9 мин.	6-9 мин.
Овощи	300 г	180 Вт, 8-10 мин.	8-10 мин.

Торты со сливками или масляным кремом лучше всего размораживать при комнатной температуре в режиме «3D-горячий воздух» . Установите торт на решетке на уровень 2.

Размораживание и разогрев или доведение до готовности в закрытой посуде	Объем	Мощность микроволн	Общее время
Блюда для одновременного приготовления	350 г	600 Вт	7-9 мин.
Супы, рагу	500 г	600 Вт	11-15 мин.
Рыба	400 г	600 Вт	10-12 мин.
Мясо с соусом	500 г	600 Вт	12-16 мин.
Овощи	300 г	600 Вт	10-12 мин.
Рис, макароны	250 г	600 Вт	3-5 мин.
Запеканки	500 г	600 Вт	8-10 мин.

Приготовление в закрытой посуде	Объем	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время
Корейка на косточке	1 кг	360 Вт, 40-45 мин.	40-45 мин.
Мясной рулет	1 кг	600 Вт, 18-20 мин.	18-20 мин.
Рыбное филе	400 г	600 Вт, 10-12 мин.	10-12 мин.
Рыба целиком (например, форель)	500 г	600 Вт, 10-15 мин.	10-15 мин.
Овощи: шпинат, кабачок цуккини, шампиньоны, паприка	250 г	600 Вт, 4-6 мин.	4-6 мин.
морковь, лук-порей, фасоль	250 г	600 Вт, 7-9 мин.	7-9 мин.
цветная капуста, брокколи	250 г	600 Вт, 5-7 мин.	5-7 мин.
Картофель	500 г	600 Вт, 8 мин. + 360 Вт, 5-7 мин.	13-15 мин.
Рис (добавить двойное количество жидкости)	125 г	600 Вт, 7 мин. + 180 Вт, 10-12 мин.	17-19 мин.
Зерновой шрот	100 г	600 Вт, 7 мин. + 90 Вт, 12-15 мин.	19-22 мин.
Пудинг	500 г	600 Вт, 6-8 мин.	6-8 мин.
Компот	500 г	600 Вт, 10-15 мин.	10-15 мин.

Растапливание в открытой посуде	Объем	Мощность микроволн	Общее время
Сливочное масло из холодильника	100 г	180 Вт	4-5 мин.
Мед	200 г	180 Вт	1-2 мин.
Пищевая глазурь*	150 г	600 Вт	4-6 мин.
Желатин, размоченный	6 листовиков	600 Вт	5-10 сек.

* Измельчить и переложить в фарфоровую миску.

Подогревание в открытой посуде	Объем	Мощность микроволн	Общее время
Детское питание			
Бутылочки с молочной смесью	200 мл	800 Вт	1/2-3/4 мин.
Баночки	200 г	360 Вт	1-2 мин.
Сливочное масло из холодильника	250 г	90 Вт	1-3 мин.
Сыр из холодильника	200 г	90 Вт	1-3 мин.

Указания

Когда блюдо будет готово, необходимо дать ему некоторое время постоять. За время этой выдержки тепло равномерно распределится по объему продукта.

Это время выдержки также можно задать при помощи установки «МИКРОВОЛНЫ ПАУЗА».

Пример: разогрев блюда на тарелке.

1. 600 Вт, 3 минуты и
2. ПАУЗА, установить 3 минуты.

Через 6 минут раздастся сигнал. Блюдо можно подавать на стол.

Между прочим:

На дверце, внутренних стенках и дне духовки может образоваться конденсат. После приготовления блюда протрите, пожалуйста, духовой шкаф насухо.

Во время работы духового шкафа в микроволновом режиме время от времени слышен слабый звук переключения, который обусловлен конструктивными особенностями духового шкафа.

Рекомендации по использованию микроволнового режима

Вы не можете найти в таблице установочные значения для подготовленного количества продуктов.

Время приготовления следует укорачивать или удлинять согласно следующему правилу: удвоенное количество продуктов = время увеличивается вдвое, половинное количество продуктов = наполовину укороченное время.

Блюдо получилось слишком сухим.

Установите более короткое время приготовления и более низкую мощность микроволн. Накройте посуду с продуктами крышкой и добавьте больше жидкости.

Блюдо по истечении заданного времени еще не оттаяло, не нагрелось или не было готово.

Установите более продолжительное время приготовления и более высокую мощность микроволн чем та, что указана в рецепте, так как большое количество продуктов готовится дольше. Кроме того, следите за тем, чтобы блюдо было не слишком высоким, так как в этом случае время приготовления также увеличивается.

По истечении времени приготовления блюдо переварено по краям, а в центре еще не готово.

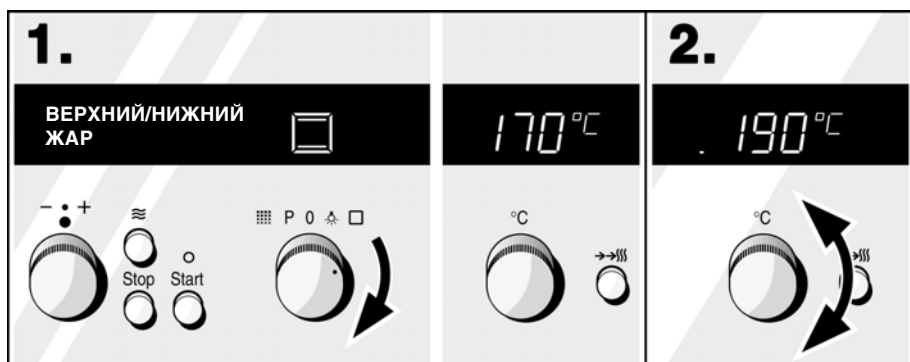
Перемешивайте блюдо время от времени, а в следующий раз установите более низкую мощность и более продолжительное время приготовления.

Настройка духового шкафа

Установите вид нагрева, а затем температуру или режим гриля. Вот и все. Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Ваш духовой шкаф может также и автоматически выключаться, если установить продолжительность приготовления блюда. Если Вам нужно отлучиться, то можно так настроить духовой шкаф, что он самостоятельно включится и выключится.

Настройка



1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций. На индикаторе регулятора температуры высвечивается предлагаемая температура. Если Вы не будете изменять это значение, духовой шкаф начнет работать через несколько секунд.

2. С помощью регулятора температуры измените предлагаемую температуру или выберите режим гриля. Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать.

Когда блюдо будет готово

Выключите ручку выбора функций.

Корректировка

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Указания

- С помощью регулятора температуры можно установить температуру в диапазоне от 30 до 100°C с шагом в 1 градус, а в диапазоне от 100 до 300°C с шагом в 5 градусов.

- ❑ Повышение температуры показывается на индикаторе нагрева.
Предварительный разогрев: когда заполнены все секторы, самое время поставить блюдо в духовку.
- ❑ В режиме плоского гриля или гриля с конвекцией индикатор нагрева не включается.

Автоматическое выключение духового шкафа

Настройка

Включите ручку выбора функций и регулятор температуры, как описано в пунктах **1** и **2**.



3. Нажмите кнопку «Продолжительность» I→.

4. Измените предложенную продолжительность приготовления с помощью вращающейся ручки.

5. Нажмите кнопку «Пуск».

По истечении времени

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф выключается. На текстовом дисплее появляется сообщение «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!» или «РАЗМОРАЖИВАНИЕ ЗАКОНЧЕНО». Вы можете отключить сигнал, нажав кнопку «Стоп».

Если блюдо еще не совсем готово, нажмите кнопку «Продолжительность» I→ и установите продолжительность еще раз с помощью вращающейся ручки. Нажмите кнопку «Пуск».

**Когда блюдо
будет готово**

Выключите ручку выбора функций.

Корректировка

Продолжительность приготовления можно изменить в любой момент. Нажмите кнопку «Продолжительность» I→I и откорректируйте продолжительность с помощью вращающейся ручки. Заново начните пользование духовым шкафом.

Прерывание

Нажмите кнопку «Стоп» или откройте дверцу духового шкафа. При нажатии кнопки «Пуск» продолжительность начнет отсчитываться дальше.

Отмена

Выключите ручку выбора функций.

Указания

- ❑ На индикатор электронных часов выводится отсчет времени таймера. Вы хотите знать, как долго блюдо еще будет готовиться. Нажмите кнопку «Продолжительность» I→I. Оставшаяся продолжительность появится на дисплее на несколько секунд. При нажатии кнопки «Окончание» →I на несколько секунд появляется время окончания приготовления.
- ❑ Если установлена продолжительность, Вы всегда должны нажимать кнопку «Пуск». Если Вы забыли это сделать, короткий сигнал и текст «НАЖАТЬ КЛАВИШУ СТАРТ» у кнопки «Пуск» напомнят Вам об этом.
- ❑ Можно устанавливать продолжительность приготовления от одной минуты до 23 часов 59 минут.

Автоматическое включение и выключение духового шкафа

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

У Вас очень мало времени. Но несмотря на это, еда должна быть готова точно в срок. Это легко, потому что духовой шкаф включается самостоятельно и выключается в необходимый момент времени.

Настройка

Выполните настройки, как описано в пунктах **1 – 4**. Начните после этого сразу же с пункта **6**.



6. Нажмите кнопку «Окончание» →. На дисплее появляется время окончания приготовления. Это такой момент времени, в который отключается духовой шкаф. Переставьте время на более позднее.

7. Установите новое время окончания с помощью вращающейся ручки.

8. Нажмите кнопку «Пуск».

Духовой шкаф включается и выключается автоматически. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на индикатор времени выводится время окончания. При этом идет обратный отсчет продолжительности приготовления.

По истечении времени

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф выключается. На текстовом дисплее появляется сообщение «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!» или «РАЗМОРАЖИВАНИЕ ЗАКОНЧЕНО». Вы можете отключить сигнал, нажав кнопку «Стоп».

Блюдо все еще не совсем готово

Нажмите кнопку «Продолжительность» I→J. Еще раз установите нужную продолжительность с помощью вращающейся ручки. Снова нажмите кнопку «Пуск».

Когда блюдо будет готово

Выключите ручку выбора функций.

Корректировка

До того, как духовой шкаф начнет работать, время окончания можно скорректировать в любой момент. Для этого нажмите кнопку «Окончание» →I. Измените время окончания с помощью вращающейся ручки. Нажмите кнопку «Пуск».

Отмена

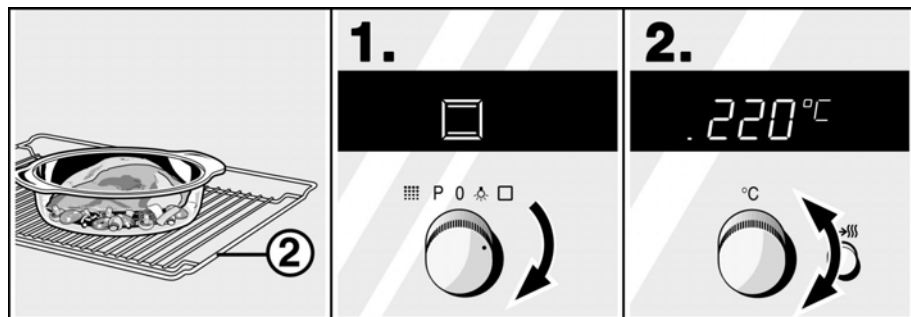
Выключите ручку выбора функций.

Указание

□ Время окончания приготовления блюда появляется на несколько секунд, если нажать кнопку «Окончание» →I.

Пример

Жаркое из говядины весом 1 кг по таблице «Мясо», «Верхний и нижний жар» □, 220°C, 70 минут.



Открытую посуду с 1 кг говяжьего филе поставьте на решетку на уровень 2.

1. С помощью ручки выбора функций установите «Верхний и нижний жар» □.

2. С помощью регулятора температуры установите 220°C.



3. Нажмите кнопку «Продолжительность» I→.

4. Установите 1 час 10 минут.

5. Нажмите кнопку «Пуск». Через 1 час 10 минут духовой шкаф отключится.

Сейчас 9.00 часов. У Вас очень мало времени. Но, несмотря на это, говяжье филе должно быть готово к 12.00 часам. Выполните настройки, как описано в пунктах **1–4**, а затем – как описано в пунктах **6–8**.



6. Нажмите кнопку «Окончание» →I.
Филе следует приготовить к 10.10 часам.

7. Установите 12.00 часов с помощью вращающейся ручки.

8. Нажмите кнопку «Пуск». Духовой шкаф автоматически включится в 10.50 часов и выключится в 12.00 часов.

Комбинация вида нагрева с микроволновым режимом

Вы можете установить микроволны в комбинации с видом нагрева. При этом не имеет значения, в каком порядке включать микроволны и вид нагрева.

Важно!

Продолжительность всегда задается после установки мощности микроволн. По истечении времени приготовления микроволны и духовка выключаются одновременно.

Можно установить до трех значений мощности и времени.

Рассмотрим все на примере.


Пример из таблицы для приготовления птицы

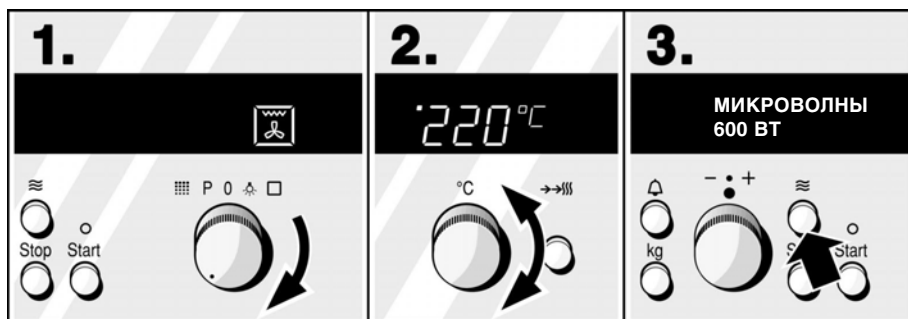
1 цыпленок весом около 1 кг.


Установите решетку на уровень 2.

Установите универсальный противень с решеткой для гриля на уровень 1.

Приправьте цыпленка и уложите на середину решетки.

Необходимые установки:  гриль с конвекцией, 220°C, 360 Вт, 35 минут.



1. Установите режим «Гриль с конвекцией»  с помощью ручки выбора функций.

2. Установите температуру 220°C с помощью регулятора температуры.

3. Нажмите кнопку «Микроволны».



4. Установите мощность 360 Вт с помощью вращающейся ручки.

5. Нажмите кнопку «Продолжительность» I→.



6. Установите время 30 минут с помощью вращающейся ручки. Теперь Вы можете установить следующую мощность и время обработки микроволнами (повторить пункты 3-6).

7. Нажмите кнопку «Пуск». Переверните цыпленка через 17 минут. Закройте дверцу духового шкафа, снова нажмите кнопку «Пуск».

По истечении времени

Раздается сигнал. Вы можете заранее отменить его при помощи кнопки «Стоп» или открыть дверцу духового шкафа.

На текстовом дисплее появляется 0 и сообщение «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!». Нажмите кнопку «Стоп». На дисплее снова появляется индикация текущего времени.

Отмена

- Нажмите два раза кнопку «Стоп» и выключите ручку выбора функций.

Другие возможности

- ❑ Время выдержки можно задать при помощи установки «МИКРОВОЛНЫ ПАУЗА». В течение этого времени микроволны не работают. Пример: Вы хотите подключить микроволны только в самом конце. Установите вид нагрева, температуру или режим гриля. Нажмите кнопку «Микроволны». Установите вращающуюся ручку на «МИКРОВОЛНЫ ПАУЗА». Нажмите кнопку «Продолжительность» I→I. Задайте продолжительность паузы. Теперь установите необходимую мощность микроволн и продолжительность. Нажмите кнопку «Пуск».
- ❑ Микроволны в комбинации с видом нагрева могут также включаться и выключаться автоматически. Выполните установку в соответствии с пунктами 1-6. Нажмите кнопку «Окончание» →I и переставьте время окончания на более позднее. После этого сначала нажмите кнопку «Пуск».

Указание

- ❑ Комбинированный режим с микроволнами мощностью 800 Вт не допустим. Эта мощность используется только в режиме «Только микроволны».
- ❑ В таблицах также находятся параметры для комбинированного режима работы.

Пироги и выпечка

Формы для выпечки

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпечки. При выпекании в светлых толстостенных формах для выпечки или стеклянных формах используйте режим горячего воздуха. Но при этом все равно придется увеличить время выпекания, а пирог подрумянится неравномерно.


Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

Таблицы










Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. При использовании предварительного разогрева сократите указанное время выпекания на 5-10 минут.

В таблицах Вы найдете оптимальные виды нагрева для приготовления самой разнообразной выпечки и пирогов.












Температура и продолжительность выпекания зависят от количества и свойств теста. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Указание: из-за высокой влажности при выпекании в режиме специальный верхний и нижний жар  внутри на стеклянной дверце духового шкафа может образовываться конденсат. Если открыть дверцу, будет выходить пар.

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


Выпечка в форме	Форма на решетке	Уровень	Вид нагрева	T, °C	Мощность микроволн	Общее время, мин.
Сдобный пирог однослойный	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		160-180	–	50-60
Сдобный пирог тонкий (например, песочный пирог)*	Форма круглая/венок/прямоугольная	2		140-160	–	60-70
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1		160-180	–	25-35
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2		150-170	–	20-30
Бисквитный торт	Разъемная форма	2		160-180	–	30-40
Ореховый кекс	Разъемная или прямоугольная форма	2		170-180	180 Вт	20-25
Фруктовый или творожный торт, песочное тесто*	Темная разъемная форма	1		180-200	180 Вт	40-50
Фруктовый пирог, тонкое сдобное тесто	Разъемная или круглая форма	2		170-190	90 Вт	30-35
Пикантные пироги* (например, луковый пирог)	Разъемная форма	1		200-220	180 Вт	40-50





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

Выпечка на противне		Уровень	Вид нагрева	Т, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Сдобное или дрожжевое тесто с сухой начинкой	Противень	3		170-190	20-30
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		150-170	35-45
Сдобное или дрожжевое тесто с сочной начинкой* (фрукты)	Противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		160-180	50-60
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Противень	2		180-200	15-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	3		180-200	25-35
Кекс из 500 г муки	Противень	3		150-170	65-75
Кекс из 1 кг муки	Противень	3		140-160	85-95
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	2		180-200	60-80
Пицца	Противень	3		200-220	25-35
	Противень + универсальный противень**	2 + 4		170-190	35-45

* Для сочных пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

** При выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

Открытый пирог на противне	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Т, °С	Мощность микроволн, продолжительность
Недрожжевое тесто с фруктами	Универсальный глубокий противень	3		160-170	180 Вт, 25-35 мин.

Хлеб и хлебцы		Уровень	Вид нагрева	T, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2	 	300	8
				200	+ 35-45
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2	 	300	8
				200	+ 40-50
Хлебцы (например, ржаные хлебцы)	Противень	4		190-210	20-30

* Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

Мелкая выпечка		Уровень	Вид нагрева	T, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Круглое печенье*	Противень	3		160-180	10-25
	Противень + универсальный противень	2 + 4		140-160	25-35
	2 противня** + универсальный противень	1 + 3 + 4		140-160	30-40
Безе	Противень	3		80-100	100-150
Булочка	Противень	2		220-240	30-40
Миндальное печенье*	Противень	2		110-130	30-40
	Противень + универсальный противень	2 + 4		110-130	35-45
	2 противня** + универсальный противень	1 + 3 + 4		110-130	40-50
Слоеное тесто*	Противень	3		180-200	20-30
	Противень + универсальный противень	2 + 4		180-200	25-35
	2 противня** + универсальный противень	1 + 3 + 4		180-200	35-45

* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем. Всегда при выпекании на трех уровнях ставьте универсальный противень посередине. Верхний противень можно вынуть раньше.

** Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

Рекомендации по выпечке

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на значения для похожего мучного изделия из таблицы.

Как узнать, пропекся ли пирог из недрожжевого теста.

За 10 минут до окончания времени, указанного в рецепте, проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на ней нет сырого теста, значит пирог готов.

Пирог опал.

Добавьте в тесто в следующий раз меньше жидкости или установите температуру нагрева духового шкафа на 10 градусов ниже. Обязательно соблюдайте указанное в рецепте время замешивания теста.

Пирог хорошо поднялся посередине, а по краям – плохо.

Лучше не смазывайте стенки разъемной формы для выпечки. После выпекания края пирога осторожно отделите от стенок формы ножом.


Пирог стал сверху слишком темным.

Установите противень ниже, выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.



Пирог снизу сильно потемнел.

Установите противень выше и выберите в следующий раз более низкую температуру.

Пирог остался снизу слишком светлым.

Поставьте его на более низкий уровень или в следующий раз установите режим «Интенсивный нагрев» .

Вы хотите использовать для выпечки формы из светлого материала.

Формы из светлого материала не очень пригодны для выпечки, так как они отражают тепло. В случае с мучными изделиями, для выпечки которых необходимо, чтобы снизу поступало много тепла, пользуйтесь режимом «Интенсивный нагрев» . Для выпечки всех других изделий, например, пирогов из недрожжевого теста, выбирайте режим 3D-горячий воздух . В этом случае продолжительность выпечки немного увеличивается.

Пирог слишком сухой.

С помощью зубочистки проделайте в готовом пироге несколько отверстий. После этого обрызгайте его фруктовым соком или ликером. В следующий раз выберите температуру на 10°C выше и выпекайте пирог не так долго.

Хлеб или пирог (например, творожный) выглядит хорошо, но внутри – сырой, с водяными дорожками.

Добавьте в следующий раз в тесто меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре немного дольше. В случае с открытыми пирогами с сочной начинкой сначала следует испечь основание, посыпать его тертым миндалем или панировочными сухарями и только после этого положить сверху начинку. При этом соблюдайте все указания, содержащиеся в рецепте, и время выпечки.

Печенье или пирог не удается легко снять с противня.

Поставьте противень еще раз ненадолго в духовой шкаф и после этого сразу же снимите печенье. В следующий раз выстилайте противень пергаментной бумагой.


Пирог не отходит от формы при переворачивании.

Оставьте готовый пирог на 5-10 минут постоять в форме, так как после этого его будет легче вынуть. Если он и после этого не отстанет от формы, то попробуйте ножом осторожно отделить его края от стенок формы. Снова опрокиньте форму с пирогом на стол и накройте ее несколько раз мокрым, холодным полотенцем. В следующий раз как следует смажьте форму и посыпьте ее изнутри панировочными сухарями.

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

Температура нагрева духового шкафа измеряется на заводе-изготовителе с использованием специальной контрольной решетки, по истечении определенного времени и точно в центре духового шкафа. Любая посуда или принадлежность определенным образом влияют на значение температуры, так что Вы при собственноручном измерении температуры всегда будете получать значение, отличающееся от заданного.


Печенье подрумянилось неравномерно.

Выберите более низкую температуру, чтобы печенье подрумянилось более равномерно. Печенье из теста нежной консистенции лучше выпекать на одном уровне в режиме верхнего и нижнего жара . Пергаментную бумагу следует всегда вырезать точно по размеру противня, так как торчащая по краям бумага препятствует правильной циркуляции воздуха.

Пирог с фруктовой начинкой получился снизу слишком светлым. Фруктовый сок перетекает через край.

В следующий раз воспользуйтесь глубоким универсальным противнем.

Вы выпекали на нескольких уровнях одновременно. На верхнем противне печенье получилось более темным, чем на нижних.

Для выпечки мучных изделий сразу на нескольких уровнях следует пользоваться режимом нагрева «3D–горячий воздух» . Если несколько противней были одновременно поставлены в духовой шкаф, то это не означает, что печенье на всех противнях будет также готово одновременно. Нижние противни должны оставаться в духовом шкафу на 5-10 минут дольше, или Вы можете их поставить в шкаф раньше верхнего.

При выпечке пирогов с сочной начинкой образуется конденсат.

При выпечке может образовываться водяной пар. В зависимости от конструкции ручки дверцы духового шкафа пар выходит или под или над ней. Водяной пар может осесть на передней панели духовки или на фронтальной поверхности соседних кухонных шкафов и стекать вниз в виде капель конденсата. Это вполне нормальное физическое явление.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Вы можете воспользоваться любой жаропрочной посудой. Для приготовления больших кусков жаркого подходит универсальный глубокий противень. Другие металлические жаровни Вы можете использовать только для приготовления продуктов без подключения микроволн. Располагайте посуду всегда в центре решетки.

Горячую посуду из жаростойкого стекла следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой и холодной, то стекло может треснуть.

Рекомендации по жаренью

Результат жаренья зависит от вида и качества мяса.

При приготовлении постного мяса добавляйте к нему 2-3 столовые ложки жидкости, в тушеном мясе следует добавлять, в зависимости от количества, от 8 до 10 столовых ложек жидкости.

По истечении половины установленного времени куски мяса следует перевернуть на другую сторону.



Если жаркое готово, то оно должно еще 10 минут постоять в выключенном закрытом духовом шкафу. В это время мясной сок равномерно распределяется по всему куску мяса.

Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на гриле можно только при закрытой дверце духового шкафа.

Лучше всего поджаривать куски мяса одинаковой толщины, приблизительно 2-3 см. В этом случае они подрумяниваются более равномерно и остаются сочными. Бифштексы следует солить сразу после поджаривания.

Положите куски поджариваемого мяса непосредственно на решетку. Если Вы поджариваете всего один кусок, то он получится особенно румяным, если его расположить в центре решетки. Дополнительно поставьте универсальный противень на уровень 1. Сок, стекающий с поджариваемого мяса, будет собираться в нем, и духовой шкаф останется почти чистым.

Решетку можно устанавливать изгибом или вверх , или вниз . Таким образом Вы можете регулировать расстояние от поджариваемых продуктов до нагревательного элемента гриля.













Продукты, поджариваемые на гриле, следует перевернуть на другую сторону по истечении двух третей заданного времени.









Между прочим: элемент нагрева гриля постоянно включается и выключается. Это нормально. Частота переключения зависит от выбранной ступени нагрева гриля.

Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф. В таблице приведены ориентировочные значения времени приготовления блюда. Продолжительность приготовления зависит от качества и состояния мясных продуктов.

Замороженное мясо предварительно необходимо полностью разморозить.

Мясо	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	T, °C, гриль	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время, мин.
Жаркое из говядины	1 кг		2		200-210	360 Вт, 10 мин. + 180 Вт, 40-50 мин.	50-60
	1,5 кг	Закрытая	2		180-200	360 Вт, 15 мин. + 180 Вт, 50-60 мин.	65-75
	2 кг		2		180-190	360 Вт, 20 мин. + 180 Вт, 75-85 мин.	95-105
Говяжье филе	1 кг		2		220-240	–	70
	1,5 кг	Открытая	2		210-230	–	80
	2 кг		2		200-220	–	90
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	2		220-230	180 Вт, 20-25 мин.	20-25
Стейки прожаренные		Решетка	5		режим 3	–	20
		Решетка	5		режим 3	–	15
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг		2		200-210	360 Вт, 20 мин. + 90 Вт, 60-70 мин.	80-90
	1,5 кг	Открытая	2		180-200	360 Вт, 25 мин. + 90 Вт, 70-80 мин.	95-105
	2 кг		2		160-170	360 Вт, 30 мин. + 90 Вт, 70-80 мин.	100-110

Мясо	Вес	Посуда	Уро- вень	Вид наг- рева	Т, °С, гриль	Мощность микроволн, продолжи- тельность	Общее время, мин.
Свинина с кожей** (например, лопатка, ножка)	1 кг		2		200-220	–	100
	1,5 кг	Открытая	2		190-210	–	140
	2 кг		2		190-210	–	160
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2	–	–	360 Вт, 35-40 мин.	35-40
Мясной рулет	750 г	Открытая	2		200-220	360 Вт, 25-30 мин.	25-30
Колбаски	ок. 750 г	Проти- вень- гриль***	4		режим 3	–	15
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		180-190	180 Вт, 45-50 мин.	50-60
	2 кг		2		160-170	180 Вт, 70-80 мин.	80-90
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	2		180-190	180 Вт, 20 мин. + 90 Вт, 40-50 мин.	60-70

* По истечении половины времени приготовления переверните ростбиф. После приготовления заверните в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

** Надрежьте свиную кожу, и, если вы будете переворачивать блюдо, сначала положите мясо в посуду кожей вниз.

*** Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Птица

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.








Замороженную птицу предварительно необходимо полностью разморозить.





Если Вы жарите на гриле непосредственно на решетке, поставьте универсальный противень на уровень 1. Для защиты от разбрызгивания установите противень-гриль в универсальный противень так, чтобы они оба располагались посередине один над другим. Например, Вы можете установить один противень в другой, чтобы лучше собрать сок после жаренья.

При приготовлении утки или гуся проткните кожу птицы в нескольких местах, чтобы жир мог вытекать.

По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Чтобы кожа птицы получилась особенно румяной и хрустящей, перед окончанием времени приготовления смажьте ее сливочным маслом, подсоленной водой, стекшим жиром или апельсиновым соком.





Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Т, °С, гриль	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время, мин.
2 половинки цыпленка	по 400 г	Противень-гриль*	2		режим 1	360 Вт, 25-30 мин.	25-30
4 половинки цыпленка		Противень-гриль*	2		режим 1	360 Вт, 30-35 мин.	30-35
Куски курицы	500 г-1 кг	Противень-гриль*	2		режим 2	360 Вт, 20-25 мин.	20-25
1 цыпленок целиком	по 1 кг	Решетка	2		220-240	360 Вт, 30-40 мин.	30-40
2 цыпленка целиком	по 1 кг	Решетка	2		220-240	360 Вт, 30-40 мин.	30-40
4 цыпленка целиком	по 1 кг	Решетка	2		220-240	360 Вт, 40-50 мин.	40-50
Утка	1,7 кг	Решетка	2		210-220	180 Вт, 15 мин. + 90 Вт, 30-45 мин.	45-60

Птица	Вес	Посуда	Уровень	Вид наг-рева	Т, °С, гриль	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время, мин.
Гусь фаршированный	3 кг	Решетка	2		210-220	180 Вт, 20 мин. + 90 Вт, 60-70 мин.	80-90
	4 кг	Решетка	2		190-200	180 Вт, 25 мин. + 90 Вт, 70-85 мин.	95-110
Молодая индейка фаршированная	3 кг	Решетка	2		190-210	180 Вт, 65-75 мин.	65-75
2 окорочка индейки	по 800 г	Противень-гриль*	2		210-220	360 Вт, 20 мин. + 90 Вт, 35-45 мин.	55-65

* Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Рыба

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Рыба	Вес	Посуда	Уровень	Вид наг-рева	Т, °С, гриль	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время, мин.
Рыба, жареная на гриле	по 300 г	Противень-гриль*	3		режим 3	180 Вт, 12-15 мин.	12-15
	1 кг		2		режим 2	360 Вт, 25-30 мин.	25-30
	1,5 кг		2		190	360 Вт, 30-35 мин.	30-35
Отварная форель	300 г	Закрытая	2	–	–	600 Вт, 5-7 мин.	5-7
Свежезамороженная рыба	400 г	Закрытая	2	–	–	600 Вт, 10-12 мин.	10-12
Куски рыбы, например, котлеты		Противень-гриль*	4		режим 3	180 Вт, 15-18 мин.	15-18

* Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле

В таблице нет точного значения веса мяса.

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

Как определить, готов ли кусок мяса.

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.

Мясо получилось слишком темное, а корочка даже местами подгорела.

Еще раз проконтролируйте уровень и температуру.

Мясо выглядит хорошо, а соус пригорел.

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

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

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

При поливании жаркого мясным соком образуется пар.

Используйте чаще гриль с конвекцией вместо верхнего и нижнего жара, так как при этом мясной сок не так сильно нагревается, что обуславливает образование меньшего количества пара.

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

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

В следующий раз подключите микроволны с самого начала. Если Вы откроете дверцу духового шкафа, то после этого Вам придется микроволновый режим запускать снова. Для определения готовности мяса пользуйтесь специальным термометром и дайте готовому жаркому постоять в выключенном духовом шкафу еще 10 минут.





Запеканки, тосты

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Ставьте запеканку в пригодной для микроволнового режима посуде на решетку.

Запеканку из макарон, картофельную запеканку и штрудель можно готовить непосредственно в универсальном противне.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	T, °C, гриль	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время, мин.
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	3		170-190	180 Вт, 25-30 мин.	25-30
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки	3		190-210	360 Вт, 15-25 мин.	15-25
	Универсальный противень	3		190-210	600 Вт, 10-15 мин.	10-15
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки 1 кг	2		190-210	600 Вт, 15 мин. + 180 Вт, 10-15 мин.	25-30
	Универсальный противень 1,5 кг	2		190-210	600 Вт, 15 мин. + 180 Вт, 15-20 мин.	30-35

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид наг-рева	Т, °С, гриль	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время, мин.	
Поджаренные тосты	4 шт.	Решетка или противень-гриль**	5		режим 3	–	6-7
	12 шт.		5		режим 3	–	4-5
Тосты с начинкой	4 шт.	Решетка или противень-гриль**	4		режим 3	–	7-10
	12 шт.		4		режим 3	–	5-8

* В форме высота запеканки не должна превышать 2 см.





** Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Значения, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо глубокой заморозки выньте из фольги и переложите в посуду, пригодную для приготовления в микроволновом режиме, например, глубокую тарелку, стеклянную или керамическую форму для запеканки.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Т, °С, гриль	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время, мин.
Штрудель с фруктовой начинкой*	Универсальный противень	3		180-200	–	40-50
Картофель-фри	Противень-гриль**	3		240-260	–	25-30
Пицца	Противень-гриль**	2		200-220	360 Вт, 10-12 мин.	10-12
Пицца-багет	Решетка	3		220-230	180 Вт, 12-14 мин.	12-14

* Выложите принадлежность пергаментной бумагой.

Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

** Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

Указание

В процессе приготовления замороженных готовых блюд универсальный противень может деформироваться. Причина кроется в большой разности температур на принадлежностях. Деформация исчезает уже в процессе выпекания.

Необычные блюда

Температуру нагрева духового шкафа можно регулировать от 20 до 300°C. Поэтому в нем хорошо удаются как нежный йогурт, приготавливаемый при температуре 38-40°C, так и поджариваемая при 280-300°C хрустящая пицца. Попробуйте сами!

	Посуда	Уровень	Вид нагрева	T, °C	Продолжительность
Йогурт из 1 л молока	Чашки или стеклянные банки с крышками на решетке	1		40	6-8 часов
Вскипятите молоко (3,5% жирность) и остудите его до 45°C. Добавьте 150 г йогурта и хорошо размешайте, разложите по чашкам или небольшим баночкам, накройте крышками и поставьте на решетку. Нагревайте духовой шкаф в течение 5 минут до 45°C, затем готовьте, как указано.					
Пицца*, луковый пирог* (тонко раскатанное дрожжевое тесто), с предварительным нагревом	Форма для пиццы или универсальный противень	1		300	7-12 мин.
		3		300	7-12 мин.
Мясо, запеченное в хлебном тесте*, предварительный нагрев до 280-300°C	Универсальный противень	2		170-190	110-120 мин.
От 750 г до 1 кг мяса и столько же хлебного теста.					
2 кг целой рыбы, например, свежий лосось	Противень-гриль**	2		280-300 95	10 мин. 50-60 мин.
Подготовленную рыбу положите на противень для поджаривания на гриле. Духовой шкаф следует предварительно нагреть до 280-300°C. Рыбу поджаривайте в течение 10 минут при этой температуре, а затем уменьшите температуру до 95°C.					
* Пользуйтесь пергаментной бумагой только в том случае, если она выдерживает указанную температуру.					
** Противень для поджаривания на гриле всегда следует класть в универсальный противень.					



Лампочка освещения духового шкафа автоматически выключается при установленной для размораживания температуре 20°C. В диапазоне температур от 30 до 60°C лампочка остается выключенной. Таким образом, существует возможность очень точной регулировки температуры.

Размораживание

Продукты выньте из упаковки, переложите в подходящую посуду и поставьте на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	T, °C
«Нежные» продукты , например, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т.п.	Решетка	2		20
Некоторые продукты глубокой заморозки* Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		50

* Замороженные участки накройте пленкой для микроволновых печей.
Птицу положите на тарелку грудкой вниз.

Сушка фруктов и зелени

- ❑ Используйте только фрукты и овощи в идеальном состоянии и мойте их очень тщательно.
- ❑ Дайте стечь воде и вытрите насухо.
- ❑ Противень и решетку следует выстлать пергаментной бумагой.

Продукты питания	Уровень	Вид нагрева	T, °C	Продолжительность
600 г яблок, нарезанных кольцами	2 + 4	☼	50-80	около 5 часов
800 г груш, нарезанных дольками	2 + 4	☼	50-80	около 8 часов
1,5 кг мелких или крупных слив	2 + 4	☼	50-80	около 10 часов
200 г очищенных пряных трав	2 + 4	☼	50-60	около 3 часов

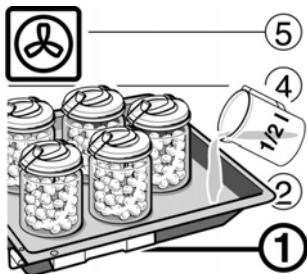
Указание. Очень сочные фрукты или овощи следует несколько раз переворачивать. Высушенные продукты следует сразу же отделять от бумаги.


Консервирование

Подготовка

- ❑ Стекло́нные банки и резиновые кольца к ним должны быть целыми и чистыми. Лучше всего брать одинаковые банки. Данные в таблице рассчитаны на круглые однолитровые банки. Внимание! Лучше не использовать большие или высокие банки, так как крышки могут лопнуть.
- ❑ Для консервирования используйте только абсолютно свежие и целые фрукты и овощи. Перед консервированием их следует тщательно промыть.
- ❑ Наполните банки фруктами или овощами. Край банок можно еще раз протереть, так как они должны быть абсолютно чистыми. На каждую банку положите мокрое резиновое кольцо, а на него – крышку. Теперь закройте банки зажимами.
- ❑ Никогда не ставьте в духовой шкаф более шести банок за один раз.
- ❑ Приведенные в таблице значения являются ориентировочными. Большое влияние на них могут оказать температура в помещении, количество банок, количество и температура содержимого банок. Прежде, чем провести переключение или выключение духового шкафа, убедитесь, что содержимое банок хорошо кипит.

Так проводится настройка режима



1. Установите универсальный глубокий противень на уровень 1. Расположите в нем банки таким образом, чтобы они не касались друг друга.
2. В универсальный глубокий противень влейте $\frac{1}{2}$ литра горячей воды (ок. 80°C).
3. Задвиньте тележку духового шкафа.
4. Установите ручку выбора функций на .
5. Ручку выбора температуры установите на 140-150°C.
6. Нажмите кнопку «Пуск».

Консервирование фруктов

Как только содержимое банок закипит, т.е. со дна банок через короткие промежутки времени начнут подниматься пузырьки (приблизительно через 30-40 минут), при помощи регулятора температуры уменьшите температуру до 30°C.

Через 25-35 минут обязательно выньте банки из духового шкафа. При длительном охлаждении в духовом шкафу в банки могут попасть микробы, что приведет к закисанию законсервированных фруктов. Переведите ручку выбора функций и ручку регулятора температуры в исходное положение.

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Выдержка
Яблоки, красная смородина, клубника	отключить	ок. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	отключить	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	отключить	ок. 35 минут

Консервирование овощей

Как только в банках начнут подниматься пузырьки, при помощи регулятора температуры уменьшите температуру сначала до 120-140°C, а затем до 30°C.

Овощи в холодной заливке в литровых банках	После появления пузырьков, 120-140°C	Затем 30°C
Огурцы	–	ок. 25 минут
Свекла	ок. 30 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 40 минут	ок. 30 минут
Фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	ок. 50 минут	ок. 30 минут
Зеленый горошек	ок. 60 минут	ок. 30 минут

При вынимании банок

Не ставьте горячие банки на холодную или влажную поверхность, т.к. они могут лопнуть.

Консервирование с использованием микроволнового режима

Фрукты в небольшом количестве Вы можете консервировать с помощью микроволн.

Для консервирования используйте только абсолютно свежие, целые фрукты. Перемешайте измельченные фрукты с сахаром, уложите их в большую, пригодную для использования в микроволновой печи емкость и поставьте ее на решетку на уровень 2.

Вспеньте фруктовую массу при мощности микроволн 600 Вт, перемешивая ее время от времени. Готовый конфитюр сразу же переложите в чистые банки с закручивающимися крышками.

Конфитюр можно хранить только ограниченное время.


Приготовление в щадящем режиме

Доведение блюда до готовности в щадящем режиме – это идеальный метод приготовления нежного мяса, которое должно быть доведено до определенной степени готовности или остаться розовым внутри. Мясо получается очень сочным и просто тает во рту. Ваше преимущество: большая свобода действий при составлении меню, так как мясо, приготовленное в щадящем режиме, без проблем можно поддерживать в нагретом состоянии, не опасаясь, что оно потеряет свои вкусовые качества.

Посуда

Воспользуйтесь плоской посудой, например, фарфоровым блюдом.

Поступайте следующим образом:

1. С помощью ручки для выбора функций установите режим нагрева «Верхний и нижний жар» , а регулятор температуры установите на температуру 90°C. Проведите предварительный нагрев духового шкафа и вместе с ним нагрейте одну пластину, положив ее на решетку, установленную на уровень 2.
2. Добавьте в сковороду немного жира и сильно нагрейте его. Мясо хорошо поджарьте с обеих сторон и сразу после этого положите на подогретое блюдо.
3. Мясо на блюде снова поставьте в духовой шкаф и доведите его до готовности. Для большинства сортов мяса идеально подходит температура 90°C.

Указания по приготовлению в щадящем режиме

- ❑ Используйте только свежее, высококачественное мясо.
- ❑ Поджаривайте мясо при очень высокой температуре и достаточно продолжительное время.
- ❑ Если для доведения мяса до готовности его необходимо еще ненадолго поставить в духовой шкаф, то в этом случае его не нужно накрывать.
- ❑ Большие куски мяса также не нужно переворачивать на другую сторону.
- ❑ Мясо, доведенное до готовности в щадящем режиме, можно сразу же разрезать: в этом случае ему не нужно давать полежать.
- ❑ Благодаря специальному методу тушения, мясо внутри всегда остается розовым.

Таблица

Для приготовления в щадящем режиме подходят говядина, свинина, телятина и баранина с участков с наиболее нежным мясом. Продолжительность поджаривания и дополнительного тушения зависят от размера кусков мяса.

Приведенная продолжительность поджаривания рассчитана на то, что продукты будут укладываться в нагретый жир.

	Поджаривание на конфорке (мин.)	Дополнительное тушение в духовом шкафу (мин.)
Небольшие куски мяса		
Кубики или полоски	вокруг 1-2	20-30
Небольшие шницели, бифштексы или медальоны из мяса	на каждую из сторон 1-2	35-50
Куски мяса средней величины		
Филе целиком (400-800 г)	вокруг 4-5	75-120
Баранина, спинная часть (ок. 450 г)	на каждую из сторон 2-3	50-60
Двойная котлета	вокруг 7-9	100-120
Большие куски мяса		
Филе целиком (начиная с 900 г)	вокруг 6-8	120-150
Жаркое (600 г - 1 кг)	вокруг 8-10	120-150
Жаркое (1,1 - 2 кг)	вокруг 8-10	180-270

Рекомендации по приготовлению в щадящем режиме

Мясо, доведенное до готовности в щадящем режиме, не нагревается так сильно как мясо, приготовленное традиционным способом.

Если Вы хотите, чтобы мясо, доведенное до готовности в щадящем режиме, не остыло.

Тарелки предварительно подогрейте и подавайте соусы на стол очень горячими.

После приготовления мяса в щадящем режиме переведите регулятор температуры назад на 70°C. Небольшие кусочки мяса могут оставаться теплыми, не теряя вкусовых качеств, до 45 минут, а большие куски – до двух часов.

Автоматические программы

Настройка



1. Выберите подходящую программу по таблице.
2. Установите ручку выбора функций на «P».
3. С помощью вращающейся ручки установите нужный номер программы. Поверните вращающуюся ручку направо: номера программ появляются по возрастанию, начиная с 01. Поверните вращающуюся ручку налево: на дисплее появляется «ПАМЯТЬ», а затем номера программ по убыванию.



4. Нажмите кнопку «Вес». Появляется предлагаемое значение.
5. С помощью вращающейся ручки установите вес блюда.
6. Нажмите кнопку «Пуск». Через несколько секунд начинается отсчет продолжительности приготовления, показания выводятся на дисплей.

По истечении времени	Раздается сигнал. Вы можете заранее отключить сигнал, нажав кнопку «Стоп». На текстовом дисплее появляется 0 и сообщение «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!» или «РАЗМОРАЖИВАНИЕ ЗАКОНЧЕНО». Выключите ручку выбора функций.
Отмена	Выключите ручку выбора функций.
Указания	<ul style="list-style-type: none"> ❑ При открывании дверцы духового шкафа режим приготовления блюд по программе прерывается. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку «Пуск». ❑ На индикатор времени выводится отсчет времени таймера. Вы хотите знать, как долго еще будет длиться приготовление блюда по программе. Нажмите кнопку «Продолжительность» \rightarrow. Оставшаяся продолжительность появится на дисплее на несколько секунд. ❑ Если во время выполнения Вы хотите посмотреть номер выполняемой программы или введенный вес, нажмите кнопку «Вес». Желаемая информация появится на дисплее на несколько секунд.

Автоматическое включение и выключение и выключение духового шкафа

Берите только свежее мясо или свежую рыбу. Блюда глубокой заморозки могут разморозиться во время ожидания.

Не оставляйте продукты надолго в духовом шкафу. После размораживания мясо и рыба быстро портятся.

Выполните настройки, как описано в пунктах 1-5, а затем – как описано в пунктах 7-9.



7. Нажмите кнопку «Окончание» →I. Показывается время окончания.

8. Установите новое время окончания с помощью вращающейся ручки.

9. Нажмите кнопку «Пуск».

Приготовление блюд по программам включается и выключается автоматически. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на индикатор времени выводится время окончания. При этом идет обратный отсчет продолжительности приготовления.

По истечении времени

Раздается сигнал. Духовку можно выключить и до истечения установленного времени, нажав кнопку «Стоп». На текстовом дисплее появляется 0 и сообщение «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!». Выключите ручку выбора функций.

Отмена программы

Выключите ручку выбора функций.

Указание

Время окончания появляется на несколько секунд, если нажать кнопку «Окончание» →I.

Как долго будет готовиться блюдо?

Если Вы сначала хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройки, как описано в пунктах **1-5**. Затем на индикаторе времени появится время приготовления. Вы можете прекратить выполнение программы, выключив ручку выбора функций.

Какой вес Вы устанавливаете?

Блюда	Ввод
Жаркое и птица	Вес мяса
Жаркое из мясного фарша	Общий вес
Густые супы: – вегетарианские (овощные супы) – мясные	Вес овощей Вес мяса
Птичьи окорочка	Вес самого тяжелого окорочка
Рыба	Общий вес рыбы

Программы размораживания

При помощи микроволн можно легко и быстро разморозить продукты глубокой заморозки.

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

Используйте пригодную для микроволн плоскую посуду, например, стеклянную или фарфоровую тарелку.

Выложите продукт на тарелку и расположите его максимально плоско. Установите тарелку на решетку на уровень 2 и не накрывайте.

После размораживания оставьте продукт еще на 10-20 минут, чтобы выровнять температуру.

	Подходит	Номер программы	Диапазон веса
Мясо	Говядина, свинина, баранина, мясной фарш	1	0,5-2,0 кг
Цыпленок	Цыпленок целиком, куриные окорочка	2	0,8-3,0 кг
Рыба	Филе, рыба целиком	3	0,2-1,0 кг
Овощи	Все замороженные овощи	4	0,2-1,0 кг
Ягоды, размораживание	Все замороженные ягоды	5	0,2-1,0 кг
Пирог	Сдобный пирог, дрожжевая выпечка, пироги без украшения сливками	6	0,1-1,5 кг
Хлеб, размораживание	Хлеб, булочка	7	0,2-1,5 кг

Программы приготовления

При помощи микроволн можно легко и быстро приготовить разные блюда.

Используйте пригодную для микроволн посуду с крышкой, например, из стекла, стеклокерамики или фарфора. Посуда должна быть достаточно большой, чтобы блюдо располагалось в ней максимально плоско. Для риса используйте более глубокую посуду, так как при приготовлении крупы образуется много пены.

Взвесьте продукт и положите его в посуду. Вес Вам потребуется для установки автоматической программы.

Посмотрите по таблице, в какие блюда необходимо добавить жидкость.

Накройте посуду крышкой и установите блюдо на решетку на уровень 2.

Всегда ставьте блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюда из свежих продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавьте жидкости
Приготовление свежих овощей	Паприка, фенхель, морковь, лук-порей, цветная капуста, белокочанная капуста, баклажаны, кабачки цуккини	8	0,2-1,0 кг	на 100 г 1 ст. л.
Приготовление овощей, мороженых	Фасоль, горох, брюссельская капуста, цветная капуста, брокколи, морковь, лук-порей	9	0,2-1,0 кг	нет
Приготовление картофеля	Отварной картофель	10	0,2-1,0 кг	на 100 г 1 ст. л.
Приготовление риса*	Слегка отваренный, патна но не неотваренный или дикий рис	11	0,2-1,0 кг	*
Приготовление рыбы, мороженой	Филе, рыба целиком	12	0,2-1,0 кг	нет

* На один объем риса налить два объема жидкости и установить общий вес.

Программы быстрого приготовления

При помощи микроволн Вы можете особенно быстро приготовить жаркое с хрустящей корочкой или пиццу. Используйте открытую посуду для приготовления по программам быстрого приготовления. Всегда ставьте блюдо в холодный духовой шкаф.

Взвесьте свежее или полностью размороженное мясо или птицу. Вес пиццы обычно указан на ее упаковке. Вес Вам потребуется для установки автоматической программы.

Мясо

Используйте глубокую жаропрочную посуду, пригодную для микроволн, например, из жаропрочного стекла или стеклокерамики. Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на две трети.

Жаркое посолите, поперчите и уложите в посуду. Не добавляйте овощи или жидкость, в противном случае жаркое будет недостаточно готовым. Если Вы хотите приготовить жаркое с овощами, выберите соответствующую программу жарения.

Установите блюдо на решетку на уровень 2.

По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления раздастся сигнал переворота. Переверните по нему жаркое.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 5-10 минут в выключенном духовом шкафу.

Птица

Птицу лучше всего готовить прямо на решетке. Поставьте универсальный противень на уровень 1, чтобы сок от жарения стекал в него.

Если Вы хотите одновременно приготовить несколько цыплят, то они должны быть примерно одного размера. Установите вес самого большого цыпленка.

Готовьте птицу сначала грудкой вниз. По истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления переверните птицу (по сигналу переворота).

Для фаршированной птицы устанавливайте общий вес вместе с начинкой.

Птицу можно подавать на стол сразу.

Пицца свежезамороженная

Положите пергаментную бумагу на решетку и выложите на нее замороженную пиццу.

Установите решетку на уровень 2 духового шкафа.

Блюда из свежих продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавьте жидкость
Ростбиф	Ростбиф	13	1,0-2,0 кг	нет
Жаркое из свинины	Шейная часть, зарез, рулька, лопатка	14	0,5-3,0 кг	нет
Цыпленок, 1 штука		15	0,8-1,5 кг	нет
Цыпленок, 2 штуки	Прим. одинаковых	16	0,8-1,5 кг	нет
Цыпленок, 3 штуки	Прим. одинаковых	17	0,8-1,5 кг	нет
Цыпленок, 4 штуки	Прим. одинаковых	18	0,8-1,5 кг	нет
Утка, 1 штука		19	1,0-3,0 кг	нет
Утка, 2 штуки	Прим. одинаковых	20	1,0-3,0 кг	нет
Птица фаршированная	Утка, гусь	21	1,0-4,0 кг	нет
Жаркое из телятины	Рулька или лопатка, нефаршированная	22	0,5-2,0 кг	нет
Баранья ножка	Нога без кости	23	0,5-2,5 кг	нет
Баранья ножка, полупрожаренная	Нога без кости	24	0,5-2,5 кг	нет
Пицца свежезамороженная		25	0,2-1,0 кг	нет

Программы жаренья

Всегда ставьте блюдо в холодный духовой шкаф.

Жаренье в закрытой посуде

С помощью программ приготовления блюд в автоматическом режиме Вам без труда удадутся сложные блюда из тушеных продуктов, сочное жаркое и вкусные густые супы. При этом Вам не нужно будет ни переворачивать продукты, ни поливать их соусом, и духовой шкаф останется совершенно чистым.

При выполнении программ приготовления блюд в автоматическом режиме микроволны не включаются.

Что Вы должны знать о посуде

Программы приготовления продуктов в автоматическом режиме рассчитаны на то, что блюда будут доводиться до готовности в закрытой посуде. Поэтому Вам всегда следует пользоваться посудой с плотно закрывающейся крышкой.

Для этого подходит жаростойкая посуда, выдерживающая температуру до 300°C. Пользуйтесь стеклянной или керамической посудой. Если Вы используете жаровню из эмалированной стали, чугуна или алюминиевого литья, то в такую посуду следует добавлять больше жидкости, так как в ней блюдо поджаривается сильнее.

Соблюдайте, пожалуйста, указания изготовителя посуды.

Мясо может во время жаренья подняться. Поэтому расстояние между мясом и крышкой посуды должно быть не менее 3 см.

Посуда должна быть таких размеров, чтобы мясо покрывало дно приблизительно на две трети, так как только в этом случае у Вас получится вкусный и красивый мясной сок.

Не подходит посуда из светлого, блестящего алюминия, неглазурованной керамики и посуда с пластмассовыми ручками.

Мясо

Вам следует выбрать подходящую посуду с крышкой.

Свежее или замороженное мясо необходимо взвесить. Значение веса Вам необходимо для установки автоматического режима приготовления.

В таблице рекомендаций по жаренью указано, следует ли добавлять в блюдо жидкость. Если да, то налейте в пустую посуду столько жидкости (например, бульона или вина), чтобы закрылось дно.

Добавьте к мясу пряности и положите его в посуду.

Поставьте закрытую крышкой посуду на решетку, расположенную на уровне 2.

Рыба

Вам следует выбрать подходящую посуду с крышкой.

Рыбу необходимо взвесить. Значение веса Вам необходимо для установки автоматического режима приготовления пищи.

Обработайте, посолите, поперчите рыбу, как обычно.

Тушеная рыба: налейте в посуду столько жидкости (например, вина или лимонного сока), чтобы она покрывала дно на $\frac{1}{2}$ см.

Жареная рыба: обваляйте подготовленную рыбу в муке и смажьте ее растопленным сливочным маслом.

Поставьте закрытую крышкой посуду на решетку, расположенную на уровне 2.

Указание:

Рыба получится особенно хорошо, если она в посуде будет находиться в том положении, в каком она плавала в воде.



Густой суп

Вы можете комбинировать различные сорта мяса и свежих овощей.

Мясо нарежьте маленькими кусочками. Птицу следует разделить лишь на несколько частей.

Добавьте к мясу такое же или двойное количество овощей.

Например, при приготовлении 0,5 кг мяса Вы можете добавить к нему от 0,5 до 1 кг свежих овощей.

Взвесьте мясо; при приготовлении вегетарианских блюд взвешиваются овощи. Весовые данные будут Вам необходимы при установке автоматического режима приготовления.

Добавьте приблизительно одну восьмую или четверть литра жидкости.

Поставьте закрытую крышкой посуду на решетку, расположенную на уровне 2.

Блюда из СВЕЖИХ продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавьте жидкости
Говяжье жаркое	Ребрышко, носовая часть, копыто, тушеная говядина, вымоченная в уксусе	26	0,5-3,0 кг	Да
Ростбиф	Ростбиф, ребрышко	27	0,5-2,5 кг	Нет
Ростбиф по-английски	Ростбиф, ребрышко	28	0,5-2,5 кг	Нет
Свиное жаркое	Шейная часть, затылочная часть, свиной рулет	29	0,5-3,0 кг	Да
Жаркое с корочкой	Плечевая часть со шкуркой, живот	30	0,5-2,5 кг	Нет
Телячье жаркое	Плечевая часть, нога, фаршированная телячья грудинка	31	0,5-2,5 кг	Да
Баранья ножка	Окорок без кости	32	0,5-2,5 кг	Да
Баранья ножка, полупрожаренная	Окорок без кости	33	0,5-2,5 кг	Нет
Птица	Цыпленок, утка, гусь, молодая индейка	34	0,5-2,5 кг	Нет
Птичьи окорочка	Цыплячьи, индюшачьи, утиные, гусиные окорочка	35	0,3-1,5 кг	Нет
Индюшачья грудинка	Индюшачьи грудка или рулет	36	0,5-2,5 кг	Да
Баранина, оленина	Плечевая часть, шейная часть, грудинка	37	0,5-2,5 кг	Да
Солено-копченая свинина, мясо косули, мелкая дичь	Ножка косули, зайца	38	0,5-3,0 кг	Да
Жаркое из мясного фарша	Запеканка из мясного фарша	39	0,3-3,0 кг	Нет
Густые супы	Зразы, гуляш	40	0,3-3,0 кг	Да
Рыба, приготовленная на пару	Форель, судак, карп, целая треска	41	0,3-1,5 кг	Да
Рыба, жареная	Форель, судак, карп, целая треска	42	0,5-1,5 кг	Нет



Замороженные блюда	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавьте жидкости
Говяжье жаркое	Ребрышко, носовая часть, копыто	43	0,5-2,0 кг	Да
Ростбиф	Ростбиф, ребрышко	44	0,5-2,0 кг	Нет
Свиное жаркое	Шейная часть, затылочная часть, свиной рулет	45	0,5-2,0 кг	Да
Телячье жаркое	Плечевая часть, нога, фаршированная телячья грудинка	46	0,5-2,0 кг	Да
Баранья ножка	Окорок без кости	47	0,5-2,0 кг	Да
Баранья ножка, полупрожаренная	Окорок без кости	48	0,5-2,5 кг	Нет
Птичьи окорочка	Цыплячьи, индюшачьи, утиные, гусиные окорочка	49	0,3-1,5 кг	Нет
Баранина, оленина	Плечевая часть, шейная часть, грудинка	50	0,5-2,0 кг	Да
Мясо косули и мелкой дичи	Ножка косули, зайца	51	0,5-2,0 кг	Да

Рекомендации по использованию автоматического режима

Продукты растаяли не полностью.

Программы размораживания специально составлены таким образом, чтобы из размороженных продуктов Вам было легко приготовить необходимое блюдо.

Вес приготавливаемых Вами жаркого или птицы лежит вне указанного диапазона значений веса.

Верхний предел значений веса был специально ограничен, так как для приготовления очень больших кусков жаркого трудно найти подходящую гусятницу. Приготавливайте большие куски жаркого в режиме  (верхний и нижний жар) или  (гриль с конвекцией).

Тушеное мясо выглядит хорошо, но соус получился слишком темным.

В следующий раз возьмите жаровню поменьше и добавьте больше жидкости.

Тушеное мясо выглядит хорошо, но соус получился слишком светлым и водянистым.

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

Жаркое сверху пересохло.

Пользуйтесь только посудой с плотно закрывающейся крышкой. Очень постное мясо будет сочнее, если на него положить полоски сала.

Если Вы хотите потушить или поджарить сразу несколько куриных или индюшачьих ножек.

Для этого лучше всего подходят приблизительно одинаковые ножки. Установите вес более тяжелой ножки. Если Вы хотите поджарить, например, две индюшачьи ножки весом 1,4 и 1,5 кг, то установите 1,5 кг.

Если Вы хотите приготовить фаршированную птицу.

В автоматическом режиме можно приготавливать только нефаршированную птицу. Фаршированная птица удастся лучше всего на решетке в незакрытой посуде (подробную информацию Вы найдете в таблице под заголовком «Птица»).


Готовый густой суп выглядит хорошо, но мясо не очень подрумянилось.

В следующий раз расположите кусочки мяса по краям посуды, а овощи – посередине.

Овощи в супе получились слишком жесткими.

При приготовлении густого супа с мясом устанавливается, как правило, только вес мяса, тогда овощи получаются хрустящими. Если Вы хотите, чтобы овощи стали более мягкими, то в следующий раз установите общий вес мяса и овощей.

Если Вы хотите воспользоваться Вашей жаровней из нержавеющей стали.

Посуду из нержавеющей стали можно использовать для приготовления продуктов в автоматическом режиме, но с ограничениями, так как блестящая поверхность посуды сильно отражает тепловые лучи. Поэтому в такой посуде тушеное блюдо будет не очень подрумяненным, мясо – непрожаренным. Если Вы все-таки пользуетесь такой посудой, то после окончания программы следует снять крышку и поджарить мясо на гриле, установленном на ступень нагрева 3 , еще 8-10 минут.

Во время жаренья пахнет горелым, хотя жаркое выглядит очень аппетитно.

Крышка жаровни была неплотно закрыта, или мясо при жаренье поднялось и приподняло крышку. В следующий раз пользуйтесь посудой с плотно закрывающейся крышкой и следите за тем, чтобы между мясом и крышкой оставалось расстояние не менее 3 см.

Если Вы хотите приготовить на пару или поджарить сразу несколько рыб.

Для этого лучше всего подходят приблизительно одинаковые рыбы. Установите их общий вес. Если Вы хотите поджарить, например, две форели весом 0,6 и 0,5 кг, то установите 1,1 кг.

Если Вы хотите приготовить вегетарианское блюдо.

Для приготовления в автоматическом режиме следует брать только овощи с плотной мякотью – такие, как морковь, зеленая фасоль, белокочанная капуста, сельдерей и картофель. Чем мельче Вы нарежете овощи, тем мягче они станут. Для того, чтобы овощи не потемнели сверху, их следует полностью залить жидкостью.


Если Вы хотите приготовить блюдо из замороженного мяса.

Приправьте замороженное мясо точно так же, как свежее. Перенесение начала выполнения программы на более позднее время невозможно, так как подготовленное мясо за это время начало бы подтаивать.

Приготовленные овощи не достаточно мягкие, они еще хрустят.

То, насколько мягкими станут приготавливаемые Вами овощи, зависит от того, как мелко Вы их нарезали. Если Вам нравятся мягкие овощи, то лучше всего нарезать их мелкими кусочками.

Память

С помощью функции памяти можно сохранить в памяти и в любой момент снова вызвать вид нагрева, температуру и время приготовления для одного блюда. Режимы «Специальный верхний и нижний жар»  и «Автоматическая самоочистка» нельзя сохранить в памяти.

Занесение в память имеет смысл в том случае, если для приготовления блюда требуются специальные настройки, или если Вы готовите блюдо очень часто. Всего можно сохранить в памяти 3 различные настройки.

Сохранить настройки в памяти можно двумя способами.

- Сохранение настройки: если, например, Вам хорошо удалось какое-либо сложное блюдо, то непосредственно по окончании приготовления Вы можете сохранить все сделанные настройки в памяти.
- Программирование настройки: Вы можете запрограммировать настройки, например, для Вашего любимого блюда. Для этого нужно вводить все параметры заново.

Сохранение настройки

Вы хотите сохранить настройки для последнего приготовленного блюда.

Не следует устанавливать продолжительность, программу или режим самоочистки.



1. Установите ручку выбора функций на «Р».

2. Поворачивайте вращающуюся ручку влево, пока на дисплее не появится «ВВЕСТИ В ПАМЯТЬ».

3. Нажмите кнопку «Пуск». На дисплее появляется подтверждение «ВВЕДЕНО В ПАМЯТЬ».

Когда на дисплее появится «ВВЕДЕНО В ПАМЯТЬ», выключите ручку выбора функций.

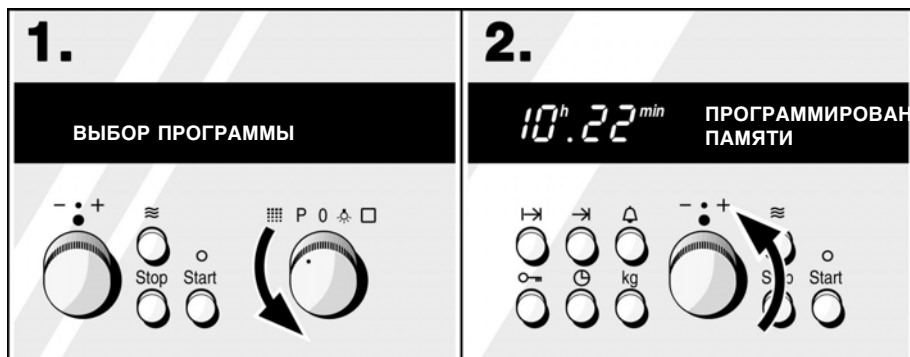
Объема памяти хватает для сохранения блюда с не более чем тремя настройками. В противном случае на дисплее появляется «ОТКАЗ ПАМЯТИ». Выключите ручку выбора функций.

Отмена

При сохранении в памяти другого блюда старые настройки автоматически стираются.

Программирование настроек

Вы можете запрограммировать настройки, например, для Вашего любимого блюда. Установите вид нагрева, температуру и необходимую продолжительность. При программировании духовой шкаф не нагревается.



1. Установите ручку выбора функций на «Р».

2. Поворачивайте вращающуюся ручку влево, пока на дисплее не появится «ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАМЯТИ».



3. Нажмите кнопку «Пуск». После этого можно запрограммировать «1 ШАГ». Введите первый вид нагрева, температуру, продолжительность и, при необходимости, мощность микроволн.

4. Установите вид нагрева с помощью ручки выбора функций. Не поворачивайте ручку выбора функций через «0».



- 5.** Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
- 6.** При необходимости задайте мощность микроволн. Нажмите кнопку «Микроволны» и установите нужную мощность с помощью вращающейся ручки.
- 7.** Нажмите кнопку «Продолжительность» \rightarrow и установите нужную продолжительность с помощью вращающейся ручки.



- 8.** Нажмите кнопку «Пуск». Таким образом Вы введете в память «1 ШАГ». После этого предлагается запрограммировать «2 ШАГ». (Выполните настройки в соответствии с пунктами 4-8). Всего можно запрограммировать и сохранить в памяти три настройки. Сообщение «СВОБОДНОЙ ПАМЯТИ НЕТ» подскажет Вам, что дальнейшее сохранение настроек в памяти невозможно.
- 9.** После установки всех параметров выключите ручку выбора функций. На текстовом дисплее появляется подтверждение «ВВЕДЕНО В ПАМЯТЬ».

Отмена

При программировании новых настроек старые настройки автоматически стираются.

Указание

Если в процессе программирования повернуть ручку выбора функций на «0», функция памяти будет отменена.

Активация функции памяти

Вы легко можете вызвать запрограммированные или сохраненные настройки для Вашего блюда.

Поместите блюдо в духовой шкаф.



1. Установите ручку выбора функций на «Р».

2. Поворачивайте вращающуюся ручку влево, пока на дисплее не появится «ИНИЦИИРОВАТЬ ПАМЯТЬ».

3. Нажмите кнопку «Пуск». Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать.

По истечении времени

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На текстовом дисплее появляется надпись «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!». Вы можете заранее отключить сигнал, нажав кнопку «Стоп». Выключите ручку выбора функций.

Отмена

Выключите ручку выбора функций.

Указания

- ❑ Если Вы хотите знать, какие настройки сохранены в памяти: выполните настройки, как описано в пунктах **1** и **2**. С помощью кнопки «Продолжительность» \rightarrow можно вызвать все настройки. После последней настройки на текстовом дисплее появляется «ИНИЦИИРОВАТЬ ПАМЯТЬ». Иницируйте память или выключите ручку выбора функций.
- ❑ При активизированной функции памяти также можно установить автоматическое включение и отключение духового шкафа. Выполните настройки, как описано в пунктах **1** и **2**. Нажмите кнопку «Окончание» \rightarrow и установите новое время окончания с помощью вращающейся ручки. После этого нажмите кнопку «Память».

- На индикатор времени выводится отсчет времени таймера. Когда Вы нажимаете кнопку «Продолжительность» I→, на дисплее на несколько секунд появляется оставшаяся продолжительность приготовления.

Таймер

Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Отсчет времени на таймере происходит независимо от других настроек. Вы можете готовить жаркое в автоматическом режиме и в то же время использовать таймер для установки времени варки макарон. Таймер издает характерный звуковой сигнал, указывающий на то, что установленное на таймере время или время автоматического режима истекло.




Настройка



1. Нажмите кнопку «Таймер» I→.

2. Установите нужное время с помощью вращающейся ручки.

Через несколько секунд настройка автоматически принимается. На индикатор времени выводится обратный отсчет времени таймера.

По истечении времени	Раздается сигнал. Символ таймера начинает мигать. Нажмите кнопку «Таймер»  .
Корректировка	Нажмите кнопку «Таймер»  . Измените время с помощью вращающейся ручки.
Отмена	Два раза подряд коротко нажмите кнопку «Таймер»  .
Указания	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Вы можете установить часы, минуты и секунды.<input type="checkbox"/> При быстром вращении ручки время устанавливается с большим шагом.

Чистка и уход

Для чистки духовки категорически запрещается использовать устройства для мытья струей воды под высоким давлением или струей пара.

Наружная поверхность духового шкафа

Достаточно, если Вы будете всего лишь протирать духовку снаружи влажной тряпкой. Если она сильно загрязнилась, то добавьте к воде для протирки несколько капель средства для мытья посуды вручную. После этого протрите духовку сухой тряпкой.

Не пользуйтесь сильными или абразивными чистящими средствами, так как в противном случае на панели возникают матовые участки. Если по недосмотру такое средство попадает на поверхность духовки, то его следует немедленно смыть водой.

Наличие незначительных различий в цвете на передней панели духовки обусловлено тем, что она состоит из различных материалов – таких, как стекло, пластмасса, металл.

Приборы из нержавеющей стали

Удаляйте известь, пятна крахмала, жира и яичных белков как можно скорее. Под этими пятнами образуется ржавчина.

Для чистки используйте имеющиеся в продаже средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали. Соблюдайте при этом инструкции изготовителя. Прежде, чем распределить средство по всей поверхности, попробуйте на небольшом участке.

Духовки с передней панелью из алюминия

В данном случае следует воспользоваться слабым чистящим средством и мягкой салфеткой для чистки оконных стекол или неворсистой салфеткой из микроволокна. Протирайте поверхность, вода салфеткой без нажима в горизонтальном направлении.

Не следует пользоваться агрессивными чистящими средствами, губками с шершавой поверхностью или жесткими салфетками. Алюминиевую поверхность лучше всего протирать сухой салфеткой.

Уплотнения

Уплотнения, расположенные на выдвижной тележке духового шкафа и на духовом шкафу можно снять и промыть в растворе средства для мытья посуды вручную (в посудомоечной машине уплотнения мыть нельзя). Ни в коем случае не пользуйтесь сильнодействующими или абразивными чистящими средствами.

Принадлежности

Лучше всего замачивать принадлежности сразу после использования в растворе средства для мытья посуды вручную. После этого остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки для мытья посуды.

Части противня для поджаривания на гриле можно замачивать в универсальном противне или мыть их в посудомоечной машине.

При автоматической самоочистке духового шкафа вместе с ним можно также очищать универсальный противень с противнем для поджаривания на гриле или держатель с противнем без крючков.


Автоматическая самоочистка

Духовой шкаф при этом нагревается примерно до 500°C. Остатки от жарения, приготовления на гриле или выпекания могут загореться.

Вы можете выбрать одну из следующих степеней очистки.

Режим	Степень очистки	Продолжительность
1	легкая	ок. 1 часа
2	средняя	ок. 1,5 часов
3	интенсивная	ок. 2 часов

Что необходимо знать

- ❑ Для Вашей безопасности духовой шкаф при температуре свыше 250°C автоматически запирается. Вы сможете открыть дверцу духового шкафа только после того, как температура после очистки опустится ниже 300°C.
- ❑ Не пытайтесь открыть дверцу духового шкафа во время выполнения процесса самоочистки. Это приведет к прерыванию процесса самоочистки.
- ❑ Духовка снаружи будет горячее, чем при нормальной работе. Убедитесь в том, что передняя панель остается свободной. Не подпускайте детей близко!
- ❑ При автоматической самоочистке лампочка в духовом шкафу выключена. Индикатор контроля за нагревом не включается.
- ❑ Если символ самоочистки  мигает, возможно, что дверца духового шкафа неплотно закрыта. Самоочистка дальше не выполняется. Закройте дверцу духового шкафа.

Принадлежности

Вы можете поставить в духовой шкаф на уровень 2 или универсальный глубокий противень вместе с противнем для поджаривания на гриле, или держатель с противнем, или противень с крючками и провести их чистку одновременно с чисткой духового шкафа. Решетка не предназначена для самоочистки.


Внимание!

- ❑ Не вынимайте подходящие принадлежности и всю посуду из духового шкафа.
- ❑ Протрите духовой шкаф и очищенные принадлежности влажной тряпочкой. Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Опасность возгорания!

- ❑ Очистите дверцу духового шкафа и поверхность духового шкафа вокруг уплотнения. Уплотнение нельзя тереть.

Установите




1. Поверните ручку выбора функций на . На дисплее мигает ноль.



2. Установите режим очистки, повернув регулятор температуры с 0 на 1, 2 или 3. Через несколько секунд начнется процесс самоочистки.

По истечении времени

Загорится индикатор температуры. На текстовом дисплее горит надпись «САМООЧИСТКА».

Духовой шкаф разблокируется, когда температура опустится ниже 300°C. На дисплее мигает символ .

Выключайте ручку выбора функций первой, если хотите оставить открытой дверцу духового шкафа.

Автоматическое включение и выключение самоочистки

Таким образом Вы можете воспользоваться пониженными тарифами на электроэнергию в ночное время.

Выполните установку, как описано в пунктах **1** и **2**. Начните после этого сразу же с пункта **3**.



- 3.** Нажмите кнопку «Окончание» →I. Теперь переставьте время, к которому должна закончиться самоочистка, на более позднее.
- 4.** Установите нужное время окончания с помощью вращающейся ручки.
- 5.** Нажмите кнопку «Пуск».

Самоочистка автоматически включается и выключается.

Отмена

При выключении ручки выбора функций все установки будут потеряны.

Указания

- После того, как самоочистка началась, режим очистки изменить нельзя.
- Если Вы захотите узнать, сколько времени осталось до конца процесса самоочистки, нажмите кнопку «Продолжительность» I→I. На индикаторе времени на несколько секунд появится оставшееся время. Время окончания можно узнать, если нажать кнопку «Окончание» →I.

Если духовой шкаф уже остыл

Сотрите оставшуюся сажу влажной тряпкой.

Между прочим

При нормальной нагрузке достаточно проводить чистку духового шкафа раз в 2-3 месяца. На проведение чистки плита расходует всего лишь 2,2-4,1 кВтч.

Особенно жаростойкая специальная эмаль и не покрытые эмалью элементы духового шкафа могут со временем помутнеть или изменить места окраску. Данное явление считается абсолютно нормальным и не приводит к нарушению функций духового шкафа. Подобные пятна не следует устранять с помощью сильных чистящих средств или губок с шершавой поверхностью.


Духовой шкаф изнутри покрыт эмалью. Эмаль вжигалась при очень высокой температуре, что обуславливает возникновение небольших различий в цвете.

Тонкие кромки противней невозможно полностью покрыть эмалью, поэтому они остаются немного шершавыми. Но при этом гарантируется их полная защита от коррозии.

Чистка духового шкафа вручную

Если Вы желаете время от времени чистить духовой шкаф без использования автоматической самоочистки, то протирайте его тряпкой, смоченной в растворе средства для мытья посуды вручную или уксуса. Для этой цели нельзя использовать сильные чистящие средства или губки с шершавой поверхностью.

Для облегчения чистки

- Вы можете включить лампочку освещения духового шкафа. Для этого установите ручку выбора функций на .
- Вы можете вынуть выдвижную тележку духового шкафа. Для этого выдвиньте ее до упора, слегка приподнимите, выньте из духовки и оставьте в сторону.

Если Вы пользуетесь средством для чистки духовых шкафов, соблюдайте, пожалуйста, следующие указания:

- Средство для чистки духового шкафа следует использовать, только если духовой шкаф полностью остыл.
- Нанесите средство и дайте ему подействовать. В случае особенно сильного загрязнения нагрейте шкаф до 50°C, но не дольше двух минут, так как в противном случае на эмали могут появиться пятна.
- Духовой шкаф следует тщательно протереть.

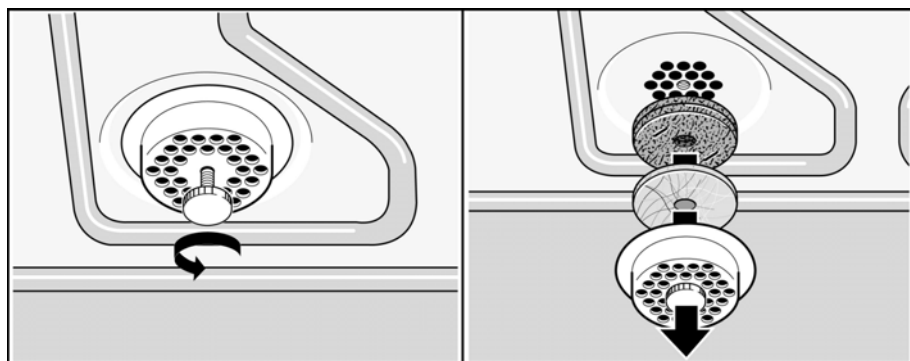
Стекла́нная крышка лампочки освеще́ния духового шкафа

Стекла́нную крышку лампочки в духовом шкафу лучше всего мыть с использованием средства для мытья посуды вручную.

Жи́ропоглощаю́щий фильтр

В верхней части духового шкафа находится жи́ропоглощающий фильтр. Капельки жира, содержащиеся в вытяжном воздухе, осаждаются на фильтре, что способствует уменьшению неприятных запахов.

При самоочистке духового шкафа жи́ропоглощающий фильтр автоматически очищается вместе с ним. Если Вы пользуетесь самоочисткой редко, то фильтр следует время от времени очищать.



Поступайте следующим образом:

- 1.** Вывинтите винт и снимите фильтр.
- 2.** Выньте обе фильтрующие вставки.

Фильтр и тонкую, однослойную фильтрующую вставку можно промыть с использованием средства для мытья посуды вручную или положить в корзину для столовых приборов Вашей посудомоечной машины. Двухслойную фильтрующую вставку чистить нельзя, так как ее покрытие может быть повреждено.

- 3.** Фильтр и фильтрующие вставки снова установите на место. При этом сначала вложите в фильтр однослойную вставку, а затем – двухслойную.
- 4.** Зафиксируйте положение фильтра с помощью винта.

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
Духовой шкаф не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампочка на кухне.
	Духовой шкаф заблокирован.	Нажмите и удерживайте кнопку «Ключ», пока символ ключа на индикаторе не погаснет.
Дверцу духового шкафа не удается открыть. На дисплее мигают три нуля и	Отключение электроэнергии.	Переведите ручку выбора функций и регулятор температуры в положение «выключено». Установите текущее время и еще раз начните процесс самоочистки. Если Вы не хотите повторять процесс самоочистки, то подождите, пока духовой шкаф не остынет до температуры 300°C.
Мигает символ установленного вида нагрева.	Отключение электроэнергии.	Установите на «0» ручку выбора функций и снова включите.
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается. Индикаторы функционируют, но в левом верхнем углу индикатора регулятора температуры горит квадратик.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Выключите предохранители в блоке предохранителей. Подождите ок. 20 секунд. Снова включите предохранители. Теперь в течение 2 минут нажмите и удерживайте нажатой 6 секунд кнопку «Быстрый нагрев», пока квадратик не исчезнет с индикатора.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Дверца духового шкафа не открывается.	Идет процесс самоочистки.	Подождите окончания программы.
	Самоочистка была прервана, например, из-за отключения электроэнергии.	Подождите, пока духовой шкаф остынет.
	Ручку выбора функций после самоочистки слишком рано выключили.	Подождите, пока духовой шкаф остынет.
На текстовом дисплее появляется надпись «АВАРИЙНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ».	Духовой шкаф слишком долго работал без изменения настроек.	Выключите ручку выбора функций.
На индикаторе регулятора температуры высвечивается сообщение об ошибке «Er1» или «Er4».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе регулятора температуры высвечивается сообщение об ошибке «Er2», и раздается звуковой сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Выключите предохранители в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить духовой шкаф к сети.
На индикаторе регулятора температуры высвечивается сообщение об ошибке «Er3».	Электроника перегрелась.	Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация «Er3» исчезает, и духовой шкаф продолжает нагреваться.
На индикаторе регулятора температуры высвечивается сообщение об ошибке «Er5». Ручка выбора функций установлена на «P».	Часы неисправны.	Вызовите специалиста Сервисной службы. Духовой шкаф может работать без часов.
На дисплее индикации температуры высвечивается сообщение об ошибке «Er6». Вы установили самоочистку.	Блокировка дверцы духового шкафа не работает.	Выключите ручку выбора функций. Вызовите специалиста Сервисной службы. Все другие функции духового шкафа можно использовать.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Дверца духового шкафа не открывается. На дисплее индикации температуры высвечивается сообщение об ошибке «E7».	Электроника неисправна.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее индикации температуры высвечивается сообщение об ошибке «E8».	Неисправность микроволновой электроники.	Нажимайте кнопку «Стоп» до тех пор, пока «E8» не погаснет. Духовой шкаф может работать без микроволн. Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе регулятора температуры высвечивается сообщение об ошибке «E10».	Электроника неисправна.	Вызовите специалиста Сервисной службы.

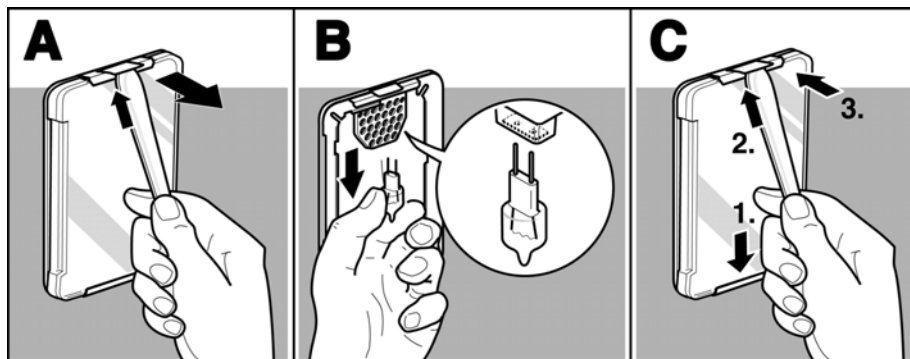
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена ламп освещения духового шкафа

Если вышла из строя лампа освещения духового шкафа, то ее необходимо заменить на новую. Это Вы можете сделать самостоятельно. Термостойкие лампы для замены Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине. При покупке называйте, пожалуйста, Е-№ и FD-№ Вашей духовки и пользуйтесь всегда только этими лампочками.

Левая лампа освещения духового шкафа

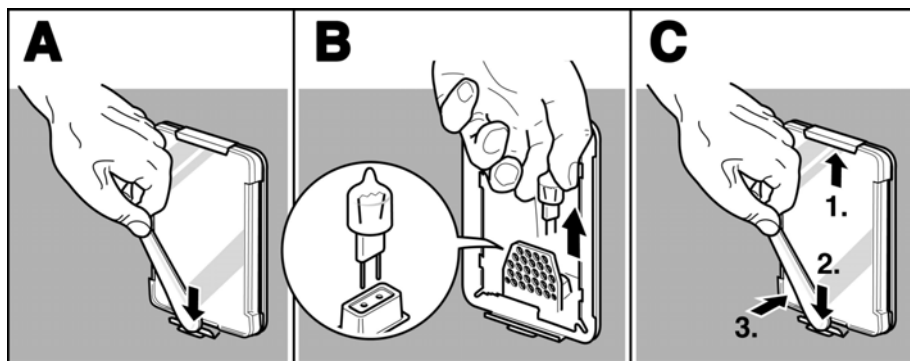


Поступайте следующим образом:

1. Выключите предохранитель в распределительном ящике.
2. Выньте выдвижную тележку духового шкафа. Во избежание неприятностей положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце.
3. Снимите стеклянную крышку **левой лампы освещения духового шкафа**. Для этого с помощью ручки ложки отогните назад металлический держатель крышки (рис. А) и снимите крышку.
4. Замена лампы освещения духового шкафа. С помощью большого и указательного пальцев левой руки вытащите лампу из-за решетки, не поворачивайте ее (рис. В). Вставьте запасную лампу и хорошо ее вдавите.
5. Стеклянную крышку **левой лампы освещения духового шкафа** установите на место (надпись на стекле должна быть внизу). Вставьте стеклянную крышку в паз внизу. Держатель отогните с помощью ручки ложки вверх, крышка зафиксирована (рис. С).

6. Выньте кухонное полотенце. Вставьте выдвижную тележку духового шкафа.
7. Предохранитель снова включите и проведите настройку часов.

Правая лампа освещения духового шкафа



Поступайте следующим образом:

1. Выключите предохранитель в распределительном ящике.
2. Выньте выдвижную тележку духового шкафа. Во избежание неприятностей положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце.
3. Снимите стеклянную крышку **правой лампы освещения духового шкафа**. Для этого с помощью ручки ложки отогните вниз металлический держатель крышки (рис. А) и снимите крышку.
4. Замена лампы освещения духового шкафа. С помощью большого и указательного пальцев левой руки вытащите лампу из-за решетки, не поворачивайте ее (рис. В). Вставьте запасную лампу и хорошо ее вдавите.
5. Стеклянную крышку **правой лампы освещения духового шкафа** установите на место (надпись на стекле должна быть внизу). Вставьте стеклянную крышку в верхний держатель. Нижний держатель отогните с помощью ручки ложки вниз: крышка зафиксируется (рис. С).

6. Выньте кухонное полотенце. Вставьте выдвижную тележку духового шкафа.
7. Предохранитель снова включите и проведите настройку часов.

Замена стеклянной крышки

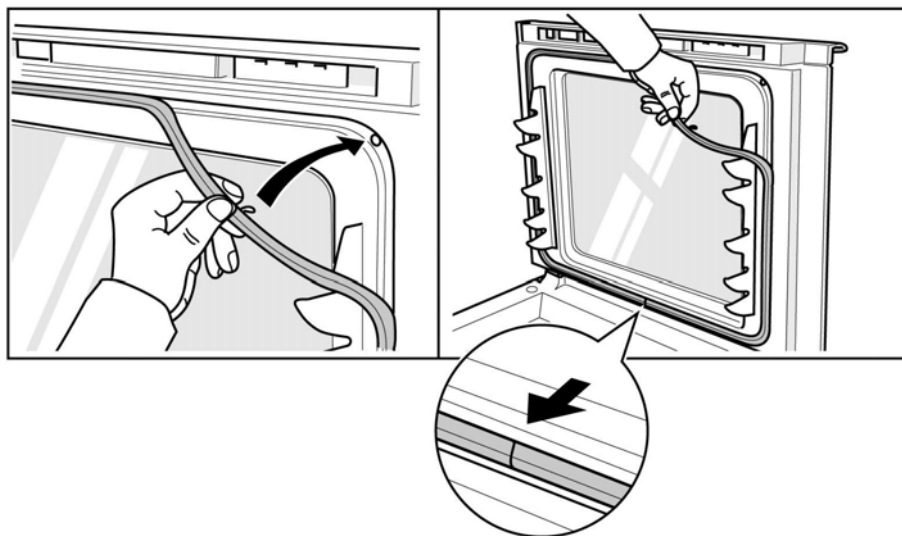
Если стеклянная крышка лампы освещения духового шкафа сломалась, то ее обязательно следует заменить. Запасные стеклянные крышки можно приобрести в Службе сервиса. При покупке назовите, пожалуйста, Е-№ и FD-№ Вашей духовки.

Замена уплотнительной прокладки выдвижной тележки

Если повреждено уплотнение выдвижной тележки, то его следует заменить. Запасные уплотнения для Вашего духового шкафа имеются в Сервисной службе. При заказе следует назвать Е-№ и FD-№ Вашего духового шкафа.

1. Выдвиньте тележку духового шкафа.
2. Снимите старое уплотнение выдвижной тележки духового шкафа.
3. На уплотнении имеется 6 крючков. С помощью этих крючков навесьте уплотнение на внутреннюю сторону выдвижной тележки духового шкафа и вдавите его.

Указание. Место стыка концов уплотнения должно находиться снизу посередине, что обусловлено конструктивными особенностями прибора.



Замена уплотнительной прокладки стекла

Слева и справа в духовом шкафу имеется уплотнитель, закрепленный сверху и снизу крючками. Этот уплотнитель можно заменить.

Запасные уплотнители можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать серийный номер (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Служба сервиса

Если Ваш духовой шкаф нуждается в ремонте, то наша Служба сервиса 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.

E-№ и FD-№

При вызове Службы сервиса всегда называйте серийный номер (E-№) и заводской номер (FD-№) Вашего духового шкафа. Заводскую табличку с номерами Вы найдете, если до конца выдвинете тележку духового шкафа. Для того, чтобы Вам в случае неисправности долго не искать, внесите сюда прямо сейчас номера Вашего духового шкафа.

E-№	FD
------------	-----------

Служба сервиса ☎

Охрана окружающей среды

Утилизация упаковки и старого прибора

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Пожалуйста, сделайте Ваш вклад в охрану окружающей среды, обеспечив правильную утилизацию упаковочных материалов.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед утилизацией старого духового шкафа приведите его в неработоспособное состояние или прикрепите наклейку «Внимание, металлолом!»

Информацию о способах утилизации Вы можете получить у вашего дилера или в местной администрации.

Так Вы можете сэкономить электроэнергию

- ❑ Предварительный нагрев духового шкафа следует проводить только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации.
- ❑ Пользуйтесь темными, покрытыми черным лаком или эмалью формами для выпечки, так как они особенно хорошо прогреваются.
- ❑ Несколько пирогов лучше всего печь по очереди. Духовой шкаф после выпечки первого пирога остается горячим, что укорачивает время выпечки второго пирога. Вы можете также выпекать сразу два пирога в прямоугольных формах, поставив их рядом друг с другом.
- ❑ При продолжительном времени приготовления Вы можете выключать духовой шкаф за 10 минут до окончания и использовать, таким образом, остаточное тепло для доведения блюда до готовности.
- ❑ Поджаривание на гриле: небольшое количество продуктов укладывается посередине решетки и включается гриль малой площади.
- ❑ Используйте микроволны в сочетании с одним из видов нагрева: это позволит Вам быстрее приготовить блюдо и сэкономить электроэнергию.

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, 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, жаренье и приготовлении на гриле.

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом.

Общие рекомендации:

Сокращайте, насколько 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°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 180°C.

Круглое печенье: макс. температура в режиме «Верхний и нижний жар» 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 170°C. 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 44547 и EN 60350.

Выпечка

Значения, приведенные в таблице, относятся к случаю, когда Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Фигурное печенье*	Противень	3		180-200	15-30
	Противень	3		160-180	15-30
	Противень + универсальный противень	2 + 4		140-160	35-45
	2 противня** + универсальный противень	1 + 3 + 4		140-160	40-50
Маленькие кексы* 20 шт. на противень (предварит. разогреть)	Противень	3		170-190	15-25
	Противень	3		140-160	15-25
	Противень + универсальный противень	2 + 4		140-160	25-35
	2 противня** + универсальный противень	1 + 3 + 4		140-160	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		150-170	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе*	Противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень	2 + 4		160-180	50-60



Блюдо	Принадлежности и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин.
Закрытый яблочный пирог	2 решетки** + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см	1+3		170-190	70-80
	1 решетка + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см	1		200-220	70-80

* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем. Всегда при выпекании на трех уровнях ставьте универсальный противень посередине. Верхний противень можно вынуть раньше.

** Вы можете приобрести противни и решетки дополнительно в специализированном магазине.

Жаренье на гриле

Значения, приведенные в таблице, относятся к случаю, когда Вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Продолжительность, мин.
Поджаренные тосты (10 мин. предварительно разогреть)	Решетка	5		режим 3	0,5-2
Бифбургер 12 шт.*	Решетка	4		режим 3	25-30

* По истечении половины времени перевернуть.

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

На примере этих блюд производится проверка качества и правильности функционирования микроволнового режима духовки контролирующими органами.

Измерение выходной мощности с помощью решетки на уровне 2.

Установите блюдо на решетку на уровень 2.

Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время
Омлет, 1000 г	600 Вт, 8 мин. + 180 Вт, 23-38 мин.	31-36 мин.
Бисквит	360 Вт, 15-18 мин.	15-18 мин.
Мясной рулет	360 Вт, 30-35 мин.	30-35 мин.

Размораживание только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время
Мясные блюда	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 5-7 мин.	13-15 мин.

Приготовление микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Вид нагрева	T, °C	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время
Картофельная запеканка (2-3 см высотой)		190-210	600 Вт, 12 мин. + 180 Вт, 15-17 мин.	27-29 мин.
Пирог		180-190	180 Вт, 15-17 мин.	15-17 мин.
Цыпленок*		240-250	360 Вт, 30-35 мин.	30-35 мин.

* Установите универсальный противень на уровень 1.
По истечении $\frac{2}{3}$ времени цыпленка перевернуть.