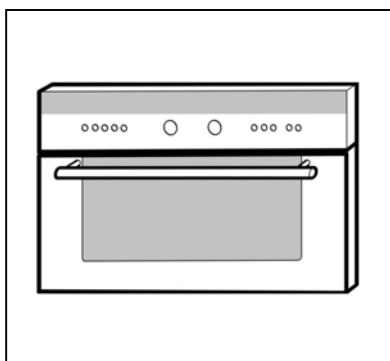


SIEMENS

Инструкция по эксплуатации



Духовой шкаф

НВ 86Q..

902210

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

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

В начале инструкции по эксплуатации приведены некоторые важные правила техники безопасности. Далее Вы подробно познакомитесь с отдельными функциями Вашего нового прибора. Мы расскажем Вам о его возможностях и особенностях управления. Таблицы составлены таким образом, чтобы Вы могли шаг за шагом выполнить все необходимые настройки. Здесь Вы также найдете рецепты популярных блюд, рекомендации по выбору посуды и оптимального режима приготовления. Разумеется, все это было предварительно протестировано в нашей кухне-студии.

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

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

Надеемся, что приготовление пищи доставит Вам много приятных минут.

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

Перед подключением нового духового шкафа	4
Установка и подключение	5
На что следует обратить внимание	6
Указания по безопасности	6
Указания по безопасности при использовании микроволн	8
Панель управления	10
Утапливаемые ручки выключателей	12
Виды нагрева	12
Принадлежности	14
Базовые установки	16
Выбор языка	17
Настройка длительности сигнала	18
Настройка громкости сигнала	19
Перед первым использованием	20
Нагревание духовки	20
Установка текущего времени	21
Микроволны	23
Посуда	23
Мощность микроволн	24
Настройка	25
Таблицы	26
Рекомендации по использованию микроволн ...	32
Настройка духового шкафа	33
Процедура настройки духового шкафа	34
Автоматическое выключение духового шкафа ...	35
Комбинированный режим духового шкафа (с микроволнами)	36
Настройка	36

Содержание

Мясо, птица, рыба	38
Пироги и выпечка	43
Запеканки, тосты	47
Программы автоматического приготовления блюд	48
Настройка	48
Указания по использованию программ автоматического приготовления блюд	50
Таблица программ	53
Память	56
Ввод в память	56
Инициация памяти	58
Блокировка для безопасности детей	59
Чистка и уход	60
Наружная поверхность духового шкафа	60
Духовой шкаф	61
Принадлежности	61
Вращающаяся подставка	61
Что делать при неисправности?	62
Защита окружающей среды	64
Указания по утилизации	64
Служба сервиса	65
Технические характеристики	65
Акриламид в продуктах питания	66
Контрольные блюда	68
Инструкция по монтажу	70

Перед подключением нового духового шкафа

Важные указания по технике безопасности

Прежде, чем начать пользоваться новым духовым шкафом, прочтите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию по эксплуатации, в которой содержится важная информация по эксплуатации и уходу за духовкой.

- ❑ Храните инструкции по эксплуатации и монтажу в надежном месте. При продаже прибора передайте ее новому владельцу обе инструкции.
- ❑ Не начинайте пользоваться духовкой в случае, если Вами были обнаружены повреждения, возникшие во время транспортировки.

Установка и подключение

- ❑ Данный прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве.
- ❑ Соблюдайте специальные указания инструкции по монтажу.
- ❑ Духовку можно встраивать в кухонный шкаф шириной 60 см (высотой не менее 85 см).
- ❑ Прибор можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Предохранитель должен быть рассчитан на 16 А (L- или В-автомат), а напряжение в сети соответствовать данным, указанным на типовой табличке с техническими характеристиками.
- ❑ Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после встраивания духовки в кухонный шкаф розетка становится недоступной, то при монтаже следует установить размыкающее устройство с расстоянием между контактами не менее 3 мм.
- ❑ Не используйте при подключении тройники и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.

На что следует обратить внимание

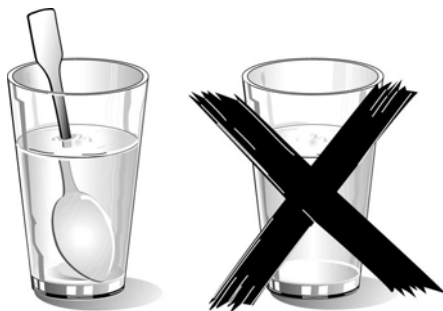
Указания по безопасности

- ❑ Данный прибор соответствует 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.
- ❑ Используйте прибор только для приготовления пищи.
- ❑ Дети могут пользоваться духовкой только в том случае, если они были обучены обращению с ней. Они должны уметь управлять прибором и знать о связанных с эксплуатацией прибора опасностях, указанных в инструкции по эксплуатации.
- ❑ Используйте прибор только с установленной вращающейся подставкой.
- ❑ Следите за тем, чтобы перелившаяся через край при кипении жидкость не проникала через привод вращающейся подставки внутрь прибора.
- ❑ Микроволны можно включать только при наличии блюда в духовом шкафу, так как в противном случае может возникнуть перегрузка. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. «Указания по использованию посуды»).
- ❑ Поверхность нагревательных приборов, плит и печей нагревается при эксплуатации. Не подпускайте детей близко! Опасность ожога!
- ❑ Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов дверцей духовки. В этом случае можно повредить изоляцию. Опасность короткого замыкания, поражения электрическим током!
- ❑ Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. При включении духовки они могут загореться. Опасность ожога!

- ❑ Если Вы заметили в духовом шкафу дым, то не следует сразу открывать дверцу. Сначала выньте вилку из розетки.
- ❑ Дверца духового шкафа должна хорошо закрываться.
- ❑ Если дверца духового шкафа повреждена, духовку можно использовать снова только после того, как ее отремонтируют техники Сервисной службы. В противном случае возможен выход энергии микроволн наружу.
- ❑ Предохраняйте прибор от воздействия слишком высоких температур и сырости.
- ❑ Не вскрывайте корпус. Прибор работает под высоким напряжением.
- ❑ Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

Указания по безопасности при использовании микроволн

- ❑ Не включайте микроволны, если в духовке нет продуктов.
- ❑ Разогревайте в микроволновой печи только блюда и напитки. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждения. Например, кукурузные или пшеничные подушечки при разогревании могут вспыхнуть.
- ❑ **Опасность ожога!**
Чтобы не произошла задержка закипания, при разогревании жидкостей всегда кладите в сосуд чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении сосуда горячая жидкость может внезапно начать кипеть или разбрызгиваться, что может привести к ожогам.



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

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

Панель управления



Текстовый дисплей

Текстовые сообщения выводятся на дисплей на одном из 7 языков.

- индикация выбранного вида и температуры нагрева или режима гриля;
- индикация блюд для программ автоматического приготовления;
- индикация подсказок по настройке.

Индикатор нагрева

показывает увеличение температуры. В режиме гриля индикатор не включается.

Кнопка ↓↑

для смены строчки на текстовом дисплее; для выбора программ; для индивидуальной корректировки степени готовности блюда.

← → ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ
← → 160 °



M

stop start

P ← → □



Ручка выбора функций для установки вида нагрева, температуры или программы автоматического приготовления блюд. Если Вы повернете ручку выбора функций вправо, появятся виды нагрева, если влево – программы.

Кнопка «Стоп»

Кнопка «Пуск»

Кнопка «Память»

Кнопка «Часы»

Утапливаемые ручки

Ручка выбора функций и вращающаяся ручка могут быть утоплены в любом положении. Чтобы зафиксировать или расфиксировать ручку, нажмите на нее.

Ручки можно вращать вправо или влево.

Виды нагрева

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

Микроволны

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

Мощность микроволн:

900 Вт для разогревания жидкостей

600 Вт для разогревания и доведения до готовности

360 Вт для тушения мяса и разогревания нежных блюд

180 Вт для размораживания и доведения до готовности

90 Вт для размораживания нежных блюд

Микроволны в комбинации с одним из видов нагрева

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

Комбинация микроволн и интенсивного нагрева невозможна.

Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется на блюдо равномерно сверху и снизу. Верхний и нижний жар подходит для выпечки хлеба, пирогов и приготовления жаркого.

Интенсивный нагрев

В дополнение к верхнему и нижнему жару используется галогенная лампочка и кварцевый гриль. Духовка разогреется очень быстро. Продукты хорошо подрумяниваются.

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

Горячий воздух

В режиме «Горячий воздух» тепло вырабатывается галогенной лампочкой, кварцевым грилем и нижним нагревательным элементом и распределяется вентилятором. Горячий воздух особенно подходит для использования вместе с микроволнами.

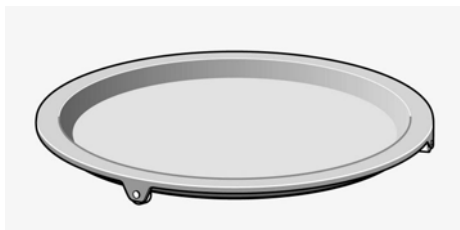
Гриль

Гриль представляет собой комбинацию верхнего жара, галогенной лампы и кварцевого гриля. Вы можете выбрать одну из трех ступеней. Этот вид нагрева подходит для приготовления стейков, колбасок, рыбы или тостов.

Нижний жар

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

Принадлежности



Вращающаяся подставка

для размещения решеток.

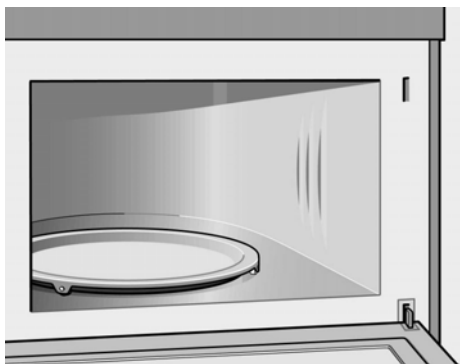
Блюда, которым требуется особенно сильное нагревание снизу, Вы можете готовить прямо на вращающейся подставке.

Подставка может вращаться вправо или влево.

Подставка устойчива к разрезанию. Вы можете нарезать пиццу прямо на вращающейся подставке.

Никогда не используйте духовку без вращающейся подставки.

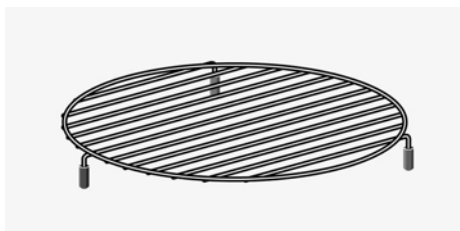
Не кладите на вращающуюся подставку более 5,5 кг продуктов.



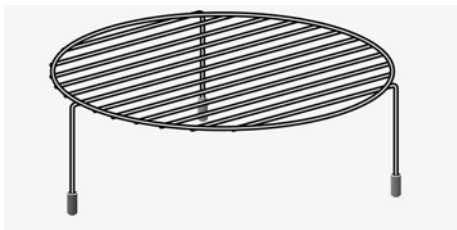
Установите вращающуюся подставку на привод в центре духовки. Следите за тем, чтобы она была установлена правильно.

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

Подставка может вращаться вправо или влево.



Низкая решетка для микроволнового режима, для выпекания и жаренья. Установите решетку на вращающуюся подставку.



Высокая решетка для приготовления на гриле, например, стейков, колбасок или тостов. Вы можете использовать эту решетку также для размещения, например, плоских форм для запеканки.

Установите решетку на вращающуюся подставку.

Указания

- ❑ Для регулировки температуры галогенная лампочка и кварцевый гриль постоянно включаются и выключаются.
- ❑ Прибор оснащен охлаждающим вентилятором. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения духового шкафа. Пока вентилятор работает, на текстовом дисплее имеется соответствующая надпись.
- ❑ На стекле дверцы, внутренних стенках и дне духовки может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функции микроволн. После окончания приготовления просто вытрите конденсат.

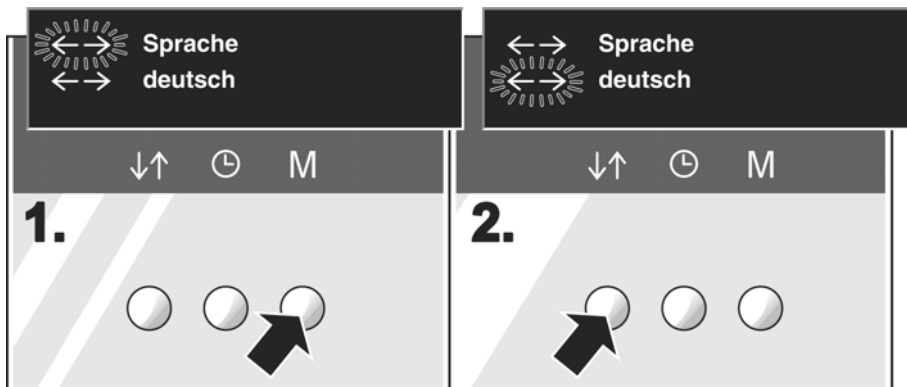
Базовые установки

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

Базовая установка	Изменить на
Язык надписей текстового дисплея по умолчанию – немецкий.	Вы можете выбрать любой из 7 различных языков.
По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал. Длинный = 30 звуковых сигналов.	Вы можете изменить продолжительность сигнала. Короткий = 3 звуковых сигнала.
Громкость звукового сигнала = средняя.	Громкость звукового сигнала = громкая, = тихая.

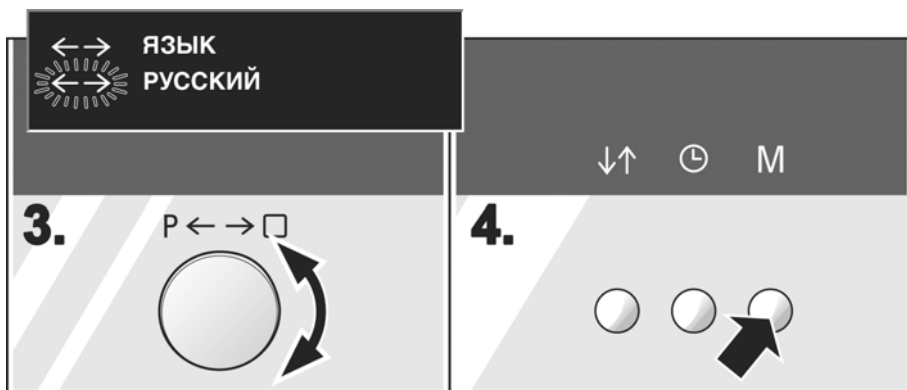
Выбор языка

На текстовом дисплее Вашего нового прибора надписи отображаются на немецком языке. Вы можете выбрать любой из 7 различных языков.



1. Нажмите и в течение 4 секунд удерживайте нажатой кнопку памяти «М», пока на дисплее в первой строке не появится «Sprache», а во второй строке – «deutsch».

2. С помощью кнопки ↓↑ перейдите на вторую строку с текстом «deutsch».



3. С помощью ручки выбора функций выберите нужный язык.

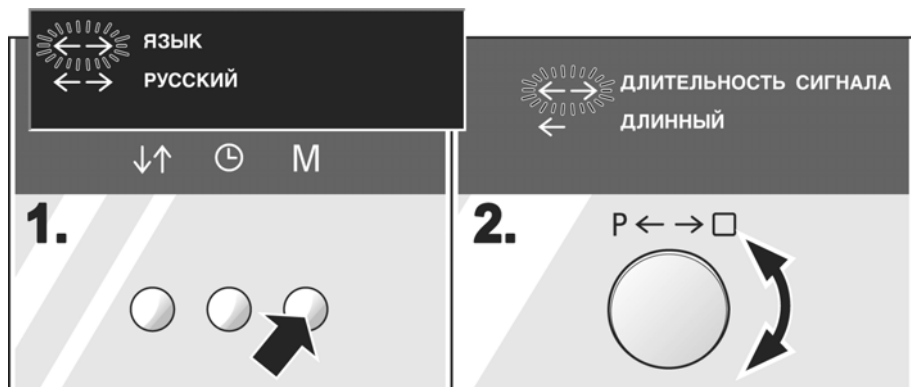
4. Нажмите кнопку памяти «М». Изменение записано в память.

Настройка длительности сигнала

Когда духовой шкаф выключается, Вы слышите звуковой сигнал. Длительность сигнала Вы можете изменить.

Длинный сигнал = 30 звуковых сигналов.

Короткий сигнал = 3 звуковых сигнала.



1. Нажмите и в течение 4 секунд удерживайте нажатой кнопку памяти «М», пока на дисплее в первой строчке не появится «ЯЗЫК», а во второй строчке – «РУССКИЙ».

2. Вращайте ручку выбора функций вправо или влево, пока в первой строчке не появится «ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СИГНАЛА», а во второй – «ДЛИННЫЙ». С помощью кнопки ↓↑ перейдите на вторую строчку.



3. С помощью ручки выбора функций измените длительность сигнала.

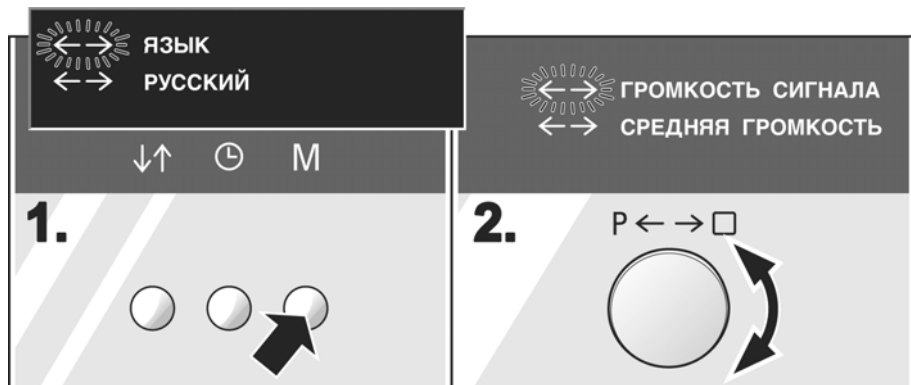
4. Нажмите кнопку памяти «М». Изменение записано в память.

Настройка громкости сигнала

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

Громкость сигнала = малая.

Громкость сигнала = большая.



Перед первым использованием

Нагревание духовки

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



- 1.** Поверните ручку выбора функций вправо до ступени интенсивного нагрева.
- 2.** Поворачивая вращающуюся ручку, установите время 10 мин.
- 3.** Нажмите кнопку «Пуск».

Через 10 мин. духовой шкаф выключится сам.

Чтобы устранить появившийся запах, лучше всего проветрить кухню.

Установка текущего времени

После подключения прибора или после включения подачи электроэнергии на индикаторе времени загораются три нуля.

Установите текущее время.



1. Нажмите кнопку «Часы» ⌚.

2. С помощью вращающейся ручки установите текущее время.

3. Нажмите кнопку «Часы» ⌚.

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

Действуйте, как описано в пунктах 1-3.

Отключение индикации текущего времени

Если Вам мешает индикация текущего времени на дисплее, Вы можете ее отключить.



1. Нажмите кнопку «Часы» ⌚.

2. С помощью кнопки ↓↑ перейдите на строчку «ВРЕМЯ СКРЫТЬ».

3. Нажмите кнопку «Часы» ⌚.

Текущее время не отображается.

Включение индикации текущего времени

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



1. Нажмите кнопку «Часы» ☰.

2. Нажмите кнопку «Часы» ☰.
На дисплее появляется индикация текущего времени.

Микроволны

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

Попробуйте что-нибудь приготовить, например, согрейте чашку воды для чая.

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

- 1.** Нажмите кнопку мощности микроволн 900 Вт.
- 2.** Установите 1 минуту 30 секунд с помощью вращающейся ручки.
- 3.** Нажмите кнопку «Пуск».

Через 1 минуту 30 секунд прозвучит сигнал. Вода разогрета.

Пока Вы пьете чай, еще раз прочтите, пожалуйста, указания по безопасности в начале инструкции по эксплуатации. Они очень важны.

Посуда

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

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

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

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

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

Проверка пригодности посуды:

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

Поставьте пустую посуду на $1/2$ – 1 мин. в духовой шкаф при максимальной мощности микроволн.

После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или чуть теплой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна для использования в микроволновом режиме.

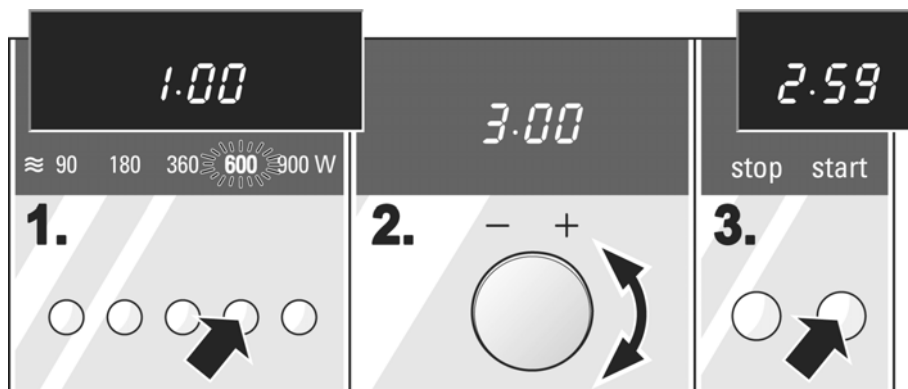
Внимание!

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

Мощность микроволн

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

Настройка



1. Нажмите кнопку необходимой мощности микроволн.

2. Установите продолжительность приготовления с помощью вращающейся ручки.

3. Нажмите кнопку «Пуск».

На дисплее отображается обратный отсчет времени приготовления.

По истечении времени

Раздается сигнал.

На дисплее в первой строке появляется текст «ОКОНЧАНИЕ», а во второй – «ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА».

Сообщение «ОКОНЧАНИЕ» погаснет, если открыть дверцу духовки или нажать кнопку «Стоп».

Последовательная установка нескольких значений мощности микроволн

Действуйте в соответствии с пунктами 1 и 2. Затем установите второе значение мощности микроволн и времени обработки микроволнами. Вы можете последовательно установить до 3 значений мощности микроволн и до трех значений времени. По окончании нажмите кнопку «Пуск». На дисплее начнется обратный отсчет общей продолжительности приготовления. Значение текущей мощности микроволн высвечивается ярче.

❑ Одну и ту же мощность микроволн также можно выбрать дважды: например, 600 Вт – 360 Вт – 600 Вт. Мощность 900 Вт можно выбрать только один раз.

Корректировка

Если установлено только одно значение мощности микроволн, продолжительность можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку «Стоп» или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку «Пуск».

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

Отмена

Два раза нажмите кнопку «Стоп» или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку «Стоп».

Примечания

- ❑ Мощность 900 Вт Вы можете установить максимум на 30 мин., все остальные значения мощности могут быть установлены не более чем на 90 мин.
1 мин. устанавливается с шагом 1 секунда, до 5 мин. устанавливается с шагом в 10 секунд, до 60 мин. устанавливается с шагом 1 минута, до 90 мин. устанавливается с шагом 5 минут.
- ❑ Можно установить сначала мощность микроволн, а затем продолжительность, и наоборот.

Таблицы

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

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

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

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

двойной объем – время приготовления почти вдвое увеличивается;

половина объема – время приготовления наполовину уменьшается.

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

Размораживание

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

	Количество	Мощность микроволн Продолжительность	Указания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г	180 Вт, 15 мин. + 90 Вт, 15-25 мин.	Несколько раз перевернуть.
	1000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 25-35 мин.	
	1500 г	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 25-35 мин.	
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 4-6 мин.	При переворачивании кусочков мяса отделите их друг от друга.
	500 г	180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 5-10 мин.	
	800 г	180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 15 мин.	При замораживании разложите фарш тонким слоем. Во время размораживания несколько раз переверните, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 Вт, 10 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
	800 г	180 Вт, 15 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	
Птица или части птицы	600 г	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
	1200 г	180 Вт, 15 мин. + 90 Вт, 20-25 мин.	
Рыба (филе, боточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	Отделите размороженные части друг от друга.

	Количество	Мощность микроволн Продолжительность	Указания
Рыба целиком	300 г	180 Вт, 3 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
	600 г	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 20-30 мин.	
Овощи, например, горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин.	В процессе размораживания осторожно перемешать.
Фрукты, например, малина	300 г	180 Вт, 7-10 мин.	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 5-10 мин.	
Сливочное масло	125 г	180 Вт, 2 мин. + 90 Вт, 2-3 мин.	Упаковку предварительно удалить.
	250 г	180 Вт, 2 мин. + 90 Вт, 3-5 мин.	
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 8 мин. + 90 Вт, 5-10 мин.	
	1000 г	180 Вт, 12 мин. + 90 Вт, 10-20 мин.	
Выпечка, сухая, например, пирог из сдобного теста	500 г	90 Вт, 10-15 мин.	Отделить части пирога друг от друга. Только для пирогов без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 10-15 мин.	
Выпечка сочная, напр., фруктовый пирог, творожный торт	500 г	180 Вт, 5 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	Только для пирогов без глазури, сливок и желатина.
	750 г	180 Вт, 7 мин. + 90 Вт, 15-20 мин.	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

- ❑ Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- ❑ Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты в емкости как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.
- ❑ Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.

- ❑ В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2-3 раза перемешать или перевернуть.
- ❑ После разогревания оставьте блюдо еще на 2-5 минут для выравнивания температуры.
- ❑ Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

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

Разогревание полуфабрикатов

- ❑ Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- ❑ При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости жидкость может начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.
- ❑ Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у Вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- ❑ В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- ❑ После разогревания оставьте блюдо еще на 2-5 минут для выравнивания температуры.

	Количество	Мощность микроволн Продолжительность	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2-3 компонентов)	350-500 г	600 Вт, 5-10 мин.	Накрыть.
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	900 Вт, 1-2 мин. 900 Вт, 2-3 мин. 900 Вт, 4-5 мин.	Положите в емкость ложку. Не перегревайте алкогольные напитки. Следите за процессом разогревания.
Детское питание, например, бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, 30 сек. 360 Вт, 30 сек. – 1 мин. 600 Вт, 1-2 мин.	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверьте температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки	200 г 400 г	600 Вт, 2-3 мин. 600 Вт, 3-4 мин.	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 8-11 мин.	Накрыть.
Рагу	400 г 800 г	600 Вт, 6-8 мин. 600 Вт, 8-11 мин.	Закрытая посуда.
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2-3 мин. 600 Вт, 3-5 мин.	Добавьте немного жидкости.

Доведение полуфабрикатов до готовности

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

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

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.

Уменьшите или увеличьте время приготовления, применяя следующее простое правило: двойной объем = время приготовления почти вдвое увеличивается; половина объема = время приготовления наполовину уменьшается.

Блюдо получилось слишком сухим.

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

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

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

По истечении времени приготовления блюдо с краю перегрелось, а в середине еще не готово.

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

После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.

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

Настройка духового шкафа

Введите установки для работы духового шкафа, выбрав для вашего блюда вид нагрева и температуру или режим гриля с помощью ручки выбора функций. Поворачивая вращающуюся ручку, введите продолжительность приготовления для Вашего блюда. Спустя указанное время духовой шкаф выключится автоматически.

Для каждого вида нагрева во второй строчке текстового дисплея появляются предлагаемые значения температуры или режима гриля.

Вы можете изменить предлагаемое значение с помощью ручки выбора функций.

Виды нагрева	Предлагаемое значение	
Верхний и нижний жар	180°C	20 мин.
Горячий воздух	160°C	20 мин.
Интенсивный нагрев	250°C	5 мин.
Приготовление на гриле	Сильный нагрев	10 мин.
Нижний жар	Сильный нагрев	5 мин.

Ручка выбора функций

- Вращение вправо = способы нагрева;
вращение влево = программы автоматического приготовления;
отмена = нажатие кнопки «Стоп».

Настройка температуры

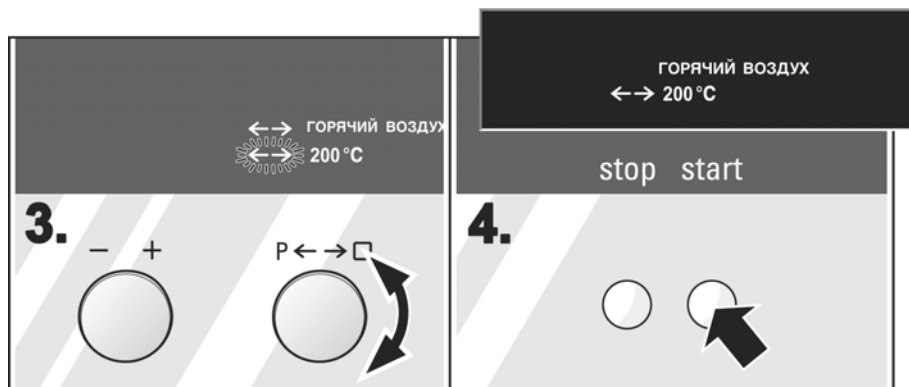
- 40°, от 100 до 250° с шагом в 5°.

Процедура настройки духового шкафа



1. Поверните ручку выбора функций вправо, пока не появится нужный вид нагрева.

2. Нажимая на кнопку ↓↑, перейдите на вторую строчку.



3. С помощью ручки выбора функций установите необходимое значение температуры.

4. Нажмите кнопку «Пуск».

Примечание

Для ступени интенсивного нагрева Вы всегда должны устанавливать продолжительность.

Корректировка

Вы можете в любой момент изменить температуру приготовления.

Остановка Нажмите один раз кнопку «Стоп» или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку «Пуск».

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

Автоматическое выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

4. Установите продолжительность с помощью вращающейся ручки.

5. Нажмите кнопку «Пуск».

Отсчет времени отображается на дисплее.

По истечении заданного времени

Духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и на дисплее в первой строчке появится текст «ОКОНЧАНИЕ», а во второй – «ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА». Сообщение «ОКОНЧАНИЕ» погаснет, если Вы откроете дверцу духового шкафа или нажмете кнопку «Стоп».

Корректировка

Вы можете в любой момент изменить продолжительность приготовления.

Остановка

Нажмите один раз кнопку «Стоп» или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку «Пуск».

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

Отмена

Два раза нажмите кнопку «Стоп» или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку «Стоп».

Примечание

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

Сначала вращающейся ручкой выберите время приготовления, а затем ручкой выбора функций задайте способ нагрева. Нажмите кнопку ↓↑ и измените значение температуры. Нажмите кнопку «Пуск».

Комбинированный режим духового шкафа (с микроволнами)

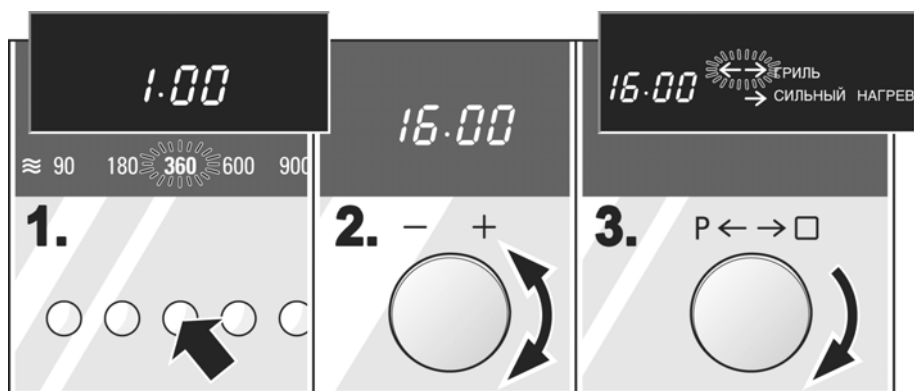
В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. Мощность 900 Вт нельзя комбинировать с видом нагрева. На дисплее появится сообщение «ОТСУТСТВУЕТ».

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

Подходящие виды нагрева:

верхний и нижний жар;
горячий воздух;
нижний жар;
гриль.

Настройка



1. Нажмите нужную кнопку мощности микроволн.

2. Установите продолжительность с помощью вращающейся ручки.

3. Вращая ручку выбора функций вправо, установите необходимый вид нагрева.



4. С помощью кнопки $\downarrow\uparrow$ перейдите на вторую строчку.

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

6. Нажмите кнопку «Пуск».

По истечении заданного времени

Духовой шкаф выключается. Раздастся сигнал, и на дисплее появляются сообщения «ОКОНЧАНИЕ» и «ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА». Сообщение «ОКОНЧАНИЕ» погаснет, если Вы откроете дверцу духового шкафа или нажмете кнопку «Стоп».

Корректировка

Вы можете в любой момент изменить температуру, режим гриля и продолжительность приготовления.

Остановка

Нажмите один раз кнопку «Стоп» или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку «Пуск».

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

Отмена

Два раза нажмите кнопку «Стоп» или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку «Стоп».

Примечание

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

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

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

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

Рекомендации по жарению

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

Таблица

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

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

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе «Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле».

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

	Мощность микроволн Продолжительность	Вид нагрева	T, °C, гриль	Указания
Грудка утки ок. 800 г	90 Вт, 15-25 мин.	Гриль	Сильный нагрев	Положить грудкой вниз на высокую решетку. Через 10 мин. перевернуть.
Запеченая рыба ок. 500 г	600 Вт, 10-15 мин.	Гриль	Сильный нагрев	Открытая посуда на низкой решетке. Замороженную рыбу нужно предваритель- но разморозить.

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

Приготовление на гриле

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

Таблица

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

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

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе «Рекомендации по жарению и приготовлению на гриле».

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

* Предварительно смазать высокую решетку растительным маслом.

Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого.

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

Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.

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

Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.

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

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

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

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

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

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

Пироги и выпечка

Формы для выпечки

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпечки.

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

Таблицы

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

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

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

Форму для пирога всегда следует ставить на середину низкой решетки.

Пирог в форме	Посуда	Мощность микроволн	Продолжительность	Вид нагрева	Температура, °C
Ореховый кекс	Разъемная форма	90 Вт	30-35 мин.	Верхний и нижний жар	170-180
Фруктовый или творожный торт из песочного теста**	Темная разъемная форма	360 Вт	35-45 мин.	Верхний и нижний жар	160-180
Фруктовый пирог, тонкий, из сдобного теста	Круглая форма	90 Вт	30-40 мин.	Горячий воздух	160-180
Пикантный пирог* (например, луковый пирог)	Разъемная форма или форма для пирога	180 Вт	35-45 мин.	Горячий воздух	170-180

* Поставьте форму прямо на вращающуюся подставку.

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

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

* Поставьте форму прямо на вращающуюся подставку.

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

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

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

Рекомендации по выпечке

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку.

Как узнать, пропекся ли сдобный пирог.

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

Пирог опадает.

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

Пирог хорошо поднялся посередине, а по краям – плохо.

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

Пирог слишком темный.

Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

Пирог слишком сухой.

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

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

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

Пирог не отходит от формы при переворачивании.

После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого он сам легко выйдет из нее. Если он все еще не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Снова опрокиньте форму с пирогом на стол и накройте ее несколько раз мокрым холодным полотенцем. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

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

Температура нагрева духового шкафа измеряется на заводе-изготовителе с использованием специальной контрольной решетки, по истечении определенного времени и точно в центре духового шкафа. Любая посуда и принадлежность влияют на значение температуры, поэтому при самостоятельном измерении температуры Вы всегда будете получать отклонения от установленного значения.

Между формой и решеткой появляются искры.

Выпекайте дальше без микроволн, продолжительность выпекания увеличится.

Запеканки, тосты

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

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

Используйте для запеканок большую и неглубокую посуду. В маленькой и глубокой посуде блюдо готовится дольше, а верхняя сторона получается темной.

Оставьте запеканку еще 5 минут доходить до готовности в выключенном духовом шкафу.

Блюдо	Количество	Посуда	Мощность микроволн	Продолжительность	Вид нагрева	Темп., °С, гриль
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	ок. 1,5 кг	плоская форма для запеканки, 4-5 см	180 Вт	20-30 мин.	Горячий воздух	170-190
Пикантная запеканка из уже готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)	ок. 1 кг	плоская форма для запеканки, 4-5 см	600 Вт	15-20 мин.	Горячий воздух	180-190
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов (например, картофельная запеканка)	ок. 1,1 кг	плоская форма для запеканки	600 Вт	25-35 мин.	Горячий воздух	180-190
Тосты с начинкой*	2-4 ломтика	низкая решетка	В зависимости от начинки	ок. 8-10 мин.	Интенсивный нагрев	250

* Нет необходимости в подсушивании.

Программы автоматического приготовления блюд

Настройка

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

Автоматический режим приготовления предусматривает 51 программу для 11 групп продуктов.

Пример:

Пицца замороженная, с толстым коржом.



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

2. Нажмите кнопку ↓↑.

3. Ручкой выбора функций измените вторую строчку.



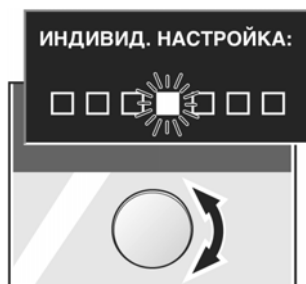
4. Вращающейся ручкой задайте нужный вес.

5. Нажмите кнопку «Пуск». На индикаторе появляется продолжительность приготовления.

По истечении заданного времени

Духовой шкаф выключается. Раздастся сигнал, и на дисплее появляются сообщения «ОКОНЧАНИЕ» и «ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА». Сообщение «ОКОНЧАНИЕ» погаснет, если Вы откроете дверцу духового шкафа или нажмете кнопку «Стоп».

Индивидуальная корректировка степени готовности блюда



Например, если пицца на Ваш вкус получилась слишком хрустящей, то в следующий раз Вы сможете скорректировать степень ее готовности. Перед запуском нажмите кнопку $\uparrow\downarrow$ и ручкой выбора функций сместите световой индикатор на шкале корректировки в нужную сторону.

Влево = степень готовности ниже;
вправо = степень готовности выше.

Информация по принадлежностям

Если нажать кнопку памяти «М», то на дисплее появится информация по необходимым принадлежностям.

Остановка

Нажмите один раз кнопку «Стоп» или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку «Пуск».

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

Отмена

Два раза нажмите кнопку «Стоп» или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку «Стоп».

Примечания

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

Указания по использованию программ автоматического приготовления блюд

Замороженная пицца, изделия из картофеля, закуски, рыба

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

Если точный вес неизвестен, то введите приблизительное, но большее значение. Для приготовления по этим программам обязательно используйте посуду, пригодную для микроволновых печей, например, из стекла или керамики.

Готовьте эти блюда непосредственно на вращающейся подставке.

Кроме мини-пиццы: лучше всего она получается на низкой решетке.

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

Запеканка замороженная (готовый продукт)

Установите блюдо в пригодной для микроволновых печей посуде на низкую решетку.

Мясо

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

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

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

Птица

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

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

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

Птицу можно подавать на стол сразу после приготовления.

Овощи

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

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

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

Картофель

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

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

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

Крупяные изделия

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

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

В зависимости от сорта и количества крупы через 2-15 минут раздастся сигнал. На дисплее появится «ПЕРЕМЕШАЙТЕ». После выполнения программы оставьте блюдо еще примерно на 10 минут.

Размораживание

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

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

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

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

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

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

Таблица программ

Группа продуктов	Программа	Диапазон веса, кг	Принадлежности
Пицца, замороженная	Пицца готовая, с тонким коржом, замороженная	0,30 – 0,50	прямо на вращающейся подставке
	Пицца готовая, с толстым коржом, замороженная	0,40 – 0,60	
	Пицца сырая, с тонким коржом, замороженная	0,30 – 0,50	
Картофель, замороженный	Картофель фри, толстые ломтики, замороженный	0,20 – 0,75	прямо на вращающейся подставке
	Картофель фри, тонкие ломтики, замороженный	0,20 – 0,75	
	Жареный картофель, замороженный	0,20 – 0,85	
	Крокеты, замороженные	0,20 – 0,85	
	Картофельные оладьи, замороженные	0,20 – 0,75	
	Картофель «по-деревенски», замороженный	0,20 – 0,60	
Закуски, замороженные	Птица-багет, замороженная	0,10 – 0,60	прямо на вращающейся подставке
	Мини-пицца, замороженная	0,08 – 0,50	низкая решетка
	Весенние рулеты, замороженные	0,10 – 0,70	прямо на вращающейся подставке
	Весенние мини-рулеты, замороженные	0,10 – 0,70	
	Луковые кольца, замороженные	0,10 – 0,60	
	Крендели, замороженные	0,07 – 0,31	

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

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

Память

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

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

Ввод в память

Выберите одну из шести ячеек памяти и сделайте установки.

Пример

Ячейка памяти 3

360 Вт, 7 мин.,

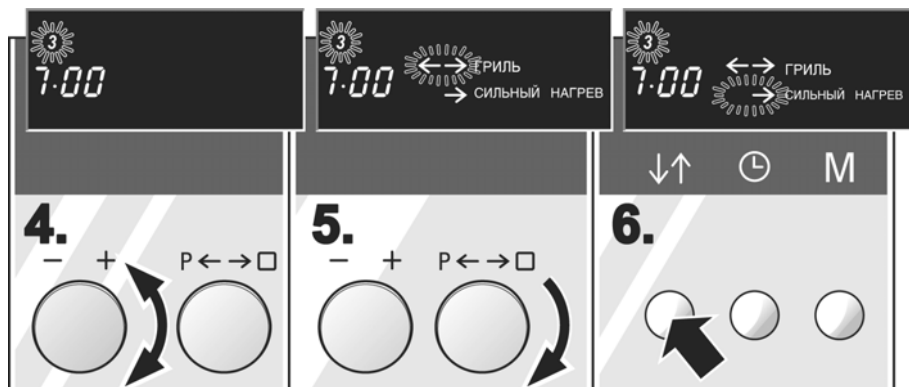
Режим гриля: слабый нагрев.



1. Нажмите кнопку памяти «М». Для ячейки памяти 1 появится 1.

2. Нажмите кнопку памяти «М» еще два раза. Для ячейки памяти 3 появится 3.

3. Нажмите кнопку «360 Вт».



4. Поворачивая вращающуюся ручку, установите 7 мин.

5. Поворачивая ручку выбора функций, выберите гриль.

6. Кнопкой $\downarrow\uparrow$ перейдите на вторую строчку.



7. Поворачивая ручку выбора функций, установите гриль на «СЛАБЫЙ НАГРЕВ».

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

Примечания

Можно одновременно сохранить установленные значения и запустить программу. Для этого вместо кнопки памяти «М» нажмите кнопку «Пуск».

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

Инициация памяти

Вы можете очень просто вызвать записанные в память установки для приготовления Ваших блюд.

Поместите блюдо в духовой шкаф.



1. Нажмите кнопку «Память». Для ячейки памяти 1 появится 1.

2. Нажимайте кнопку памяти «М», пока не появится необходимая ячейка памяти.

3. Нажмите кнопку «Пуск».

По истечении заданного времени

Раздается сигнал. На дисплее появляется сообщение «ПРОГРАММА ЗАВЕРШЕНА». Эта индикация погаснет, если Вы откроете дверцу духового шкафа или нажмете кнопку «Стоп».

Остановка

Нажмите один раз кнопку «Стоп» или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку «Пуск».

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

Отмена

Два раза нажмите кнопку «Стоп» или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку «Стоп».

Примечания

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

Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

Нажмите кнопку «Стоп» и удерживайте ее нажатой в течение четырех секунд.

На дисплее появится надпись «ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ».

Все функции заблокированы.

Отмена блокировки

Снова нажмите кнопку «Стоп» и удерживайте ее нажатой в течение четырех секунд.

Блокировка отменена.

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 протереть прибор влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. После этого протрите прибор сухой тряпкой.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, так как после них остаются матовые пятна. Если такое средство попадет на корпус, сразу смойте его водой.

Приборы из нержавеющей стали

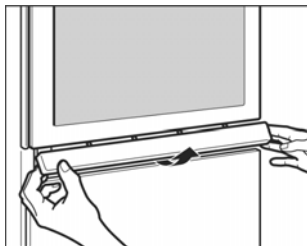
Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия.

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

Вентиляционная решетка

Решетку можно снять и почистить.

Приподнимите вентиляционную решетку. Выньте ее движением в сторону.



Духовой шкаф

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

При сильном загрязнении используйте мягкое чистящее средство.

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

Насухо вытрите духовой шкаф мягкой тряпкой, чтобы избежать коррозии металла.

Не используйте спреи для чистки духовок и прочие агрессивные чистящие средства. Также не пригодны жесткие губки, грубые мочалки и средства для мытья посуды. Все эти средства могут поцарапать поверхности духовки.

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

Примечание

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

Принадлежности

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

Вращающаяся подставка

Мойте вращающуюся подставку моющим средством. Углубление внутри духовки протирайте влажной тряпкой. Следите за тем, чтобы вода не проникала через привод вращающейся подставки во внутренний отсек прибора. Следите за тем, чтобы вращающаяся подставка была правильно зафиксирована.

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение напряжения в электросети.	Проверьте, горит ли лампочка на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
На индикаторе времени светятся три нуля.	Отключение напряжения в электросети.	Снова установите текущее время.
На дисплее высвечивается продолжительность приготовления.	Случайно повернули вращающуюся ручку.	Нажмите кнопку «Стоп».
	После установки кнопка «Пуск» не была нажата.	Нажмите кнопку «Пуск» или отмените установку нажатием кнопки «Стоп».
Микроволны не включаются.	Дверца не плотно закрыта.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Кнопка «Пуск» не нажата.	Нажмите кнопку «Пуск».
В данный момент прибор не используется, но на дисплее высвечивается продолжительность приготовления.	Случайно повернули вращающуюся ручку.	Нажмите кнопку «Стоп».

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Выберите более высокую мощность.
	В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем – почти двойное время приготовления.
	Блюда были холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
При вращении подставки слышен царапающий или трущий звук.	Загрязнение или посторонние предметы в области привода вращающейся подставки.	Очистите углубление на дне прибора.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er1» или «Er4».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er11» «КЛАВИША ЗАПАДАЕТ».	Кнопки загрязнились и западают.	Несколько раз нажмите на кнопку, если это не поможет, обратитесь в Сервисную службу.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er19».	Сильный перегрев (возможно, внутри огонь). Слишком высокая мощность микроволн.	Не открывайте дверцу духового шкафа, выньте вилку из розетки, дайте прибору остыть.

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

Защита окружающей среды

Указания по утилизации

Ваша духовка перед отправкой к Вам была тщательно упакована для защиты от транспортных повреждений. Все материалы упаковки экологически чистые и пригодны для вторичной переработки. Внесите, пожалуйста, свой вклад в дело защиты окружающей среды правильной утилизацией упаковки.

Отслужившие свой срок старые приборы нельзя считать ненужным хламом. В результате экологичной утилизации из них удастся получить дорогостоящие сырье и материалы. Прежде чем сдать старую духовку в приемный пункт, приведите ее в неработоспособное состояние или прикрепите к ней наклейку: «Внимание, металлолом!».

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

Сервисная служба

Если Ваш прибор 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 мастерской Сервисной службы.

Е-номер и FD-номер

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

E-Nr.	FD
Служба сервиса ☎	

Технические характеристики

Электропитание	230 В, 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3380 Вт
Мощность микроволн	900 Вт
Гриль	2100 Вт
Верхний и нижний жар	1900 Вт
Частота	2450 МГц
Габариты (В x Ш x Г), см	
– прибор	45,8 x 59,5 x 46,7
– рабочая камера прибора	20,4 x 44 x 42
Вес	25 кг
Проверка VDE (Союз Немецких Электротехников)	да
Знак CE (Европейское Сообщество)	да

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и приговлении 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.

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>

Выпекание

Максимальная температура в режиме «Верхний и нижний жар» 200°C, в режиме «Горячий воздух» – 180°C.

Круглое печенье: максимальная температура в режиме «Верхний и нижний жар» 190°C, в режиме «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.

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 60705.

На примере этих блюд контролирующие органы проводят проверку качества и правильности функционирования духовых шкафов с микроволновым режимом.

Размораживание с микроволнами

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

Приготовление с микроволнами

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

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн Продолжительность	Вид нагрева	Темпера- тура, °С	Примечания
Картофельная запеканка	360 Вт, 35-40 мин.	Горячий воздух	140	Поставьте форму «Pyrex» Ø 22 см на низкую решетку.
Пирог	180 Вт, 20 мин.	Верхний и нижний жар	160	Поставьте форму «Pyrex» Ø 22 см на низкую решетку.
Цыпленок	360 Вт, 30-35 мин.	Горячий воздух	180	Положите цыпленка грудкой вниз на низкую решетку. Через 15 мин. переверните.

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

На примере этих блюд контролирующие органы проводят проверку качества и правильности функционирования духовых шкафов с микроволновым режимом.

Выпекание

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

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

Гриль

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

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

* По истечении 2/3 времени перевернуть.

Инструкция по монтажу

Откройте, пожалуйста, стр. 72-73 с иллюстрациями.

На что следует обратить внимание

Электроподключение

Духовой шкаф готов к подключению и должен подключаться только к розетке с защитным контактом, смонтированной согласно соответствующим предписаниям. Перенос розетки или замена сетевого шнура должны выполняться только квалифицированным специалистом-электриком с учетом соответствующих предписаний. Если после монтажа духового шкафа до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то монтером должно быть предусмотрено размыкающее устройство с расстоянием между контактами в разомкнутом состоянии мин. 3 мм.

Согласно определениям контрольных органов относительно нагрева, данный духовой шкаф соответствует классу защиты «У».

Встраивание в мебель

У ниши шкафа, в который встраивается прибор, не должно быть задней стенки. Между стенкой и днищем или задней стенкой шкафа, находящегося сверху, должно оставаться расстояние не менее 45 мм (рис. **A**).

- При встраивании духового шкафа должно оставаться расстояние не менее 45 мм между стенкой и днищем или задней стенкой шкафа, находящегося сверху (рис. **B**). Духовой шкаф должен быть вентилируемым, и должен быть производства той же фирмы.
- При встраивании холодильника должно оставаться расстояние не менее 50 мм между стенкой и днищем или задней стенкой шкафа, находящегося сверху (рис. **C**).
- Минимальная высота встраивания должна составлять не менее 85 см.

Не закрывайте вентиляционные прорези и воздухозаборные отверстия.

При установке прибора в углу используйте панели **X** (рис. **E**).

Установка прибора

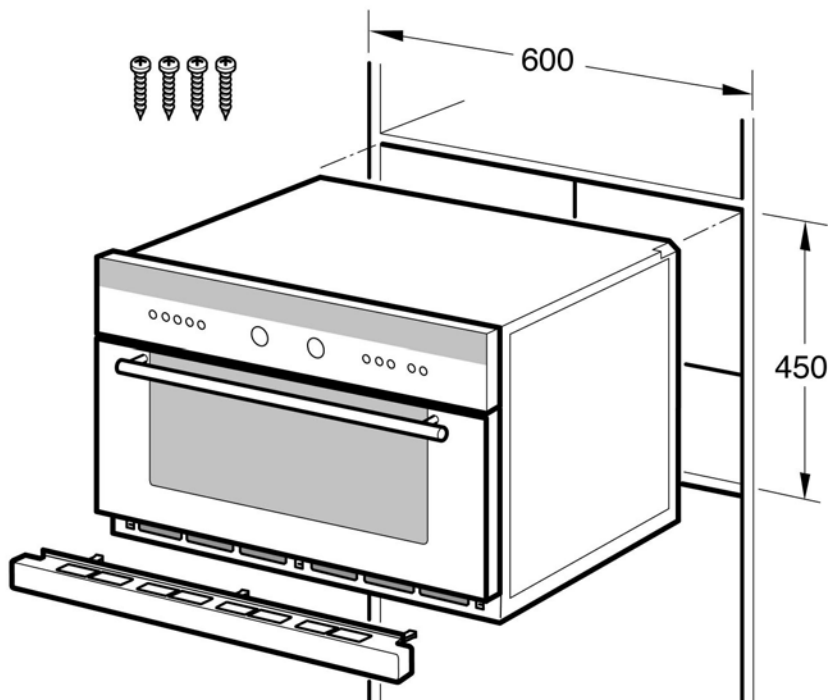
Подключите прибор к сети. Вставьте прибор в шкаф, выровняйте относительно шкафа и закрепите (рис. F).

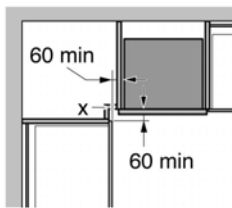
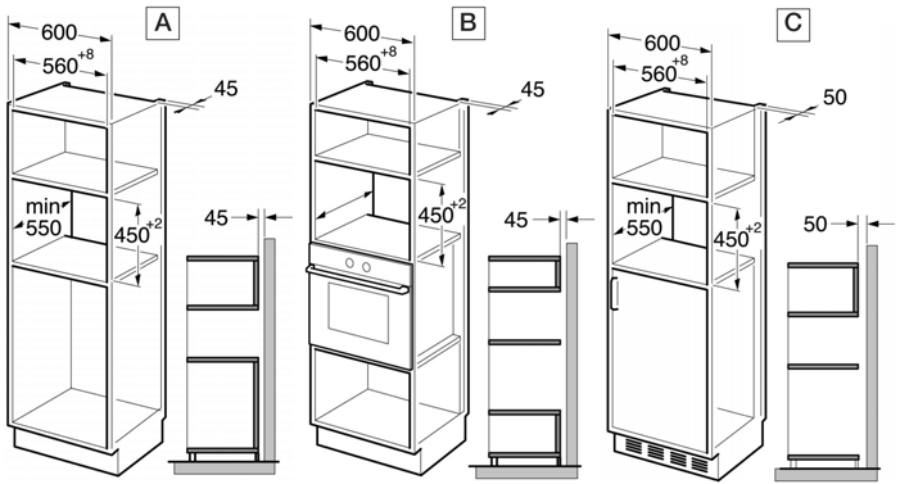
Указание:

Не допускайте заземления или заламывания сетевых проводов. Сетевой провод после завершения установки не должен соприкасаться с задней стенкой или дном прибора.

Установите вентиляционную панель.

Следите за правильностью положения.





E

