

# SIEMENS

**Чтобы процесс приготовления еды доставил вам максимум удовольствия,**

внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. После этого вы в полной мере сможете использовать все технические возможности вашего компактного духового шкафа с микроволнами.

Здесь вы ознакомитесь с важными указаниями по безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов вашего прибора. А мы, со своей стороны, поможем вам настроить его 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 установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

Если вдруг возникнут проблемы, здесь вы найдете информацию, как самим устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

## **Руководство по эксплуатации**

---

**НВ86К.72**

**ru**

**9000 319 514**

# Содержание

<b>Правила техники безопасности</b> .....	<b>5</b>
Перед монтажом .....	5
Указания по безопасности .....	5
Указания по использованию микроволнового режима .....	8
Причины повреждений .....	10
<b>Ваш новый прибор</b> .....	<b>12</b>
Панель управления .....	12
Кнопки .....	13
Поворотный переключатель .....	14
Дисплей .....	14
Контроль температуры .....	15
Рабочая камера .....	16
Принадлежности .....	16
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>19</b>
Базовые установки .....	19
Разогрев рабочей камеры .....	20
Предварительная чистка принадлежностей .....	20
<b>Включение и выключение духового шкафа</b> ....	<b>21</b>
<b>Настройка духового шкафа</b> .....	<b>22</b>
Виды нагрева .....	22
Установка вида нагрева и температуры .....	23
Советы по установкам .....	25
Установка быстрого нагрева .....	26
<b>Микроволны</b> .....	<b>27</b>
Указания по выбору посуды .....	27
Значения мощности микроволн .....	28
Установка режима микроволн .....	29

# Содержание

<b>Микрокомби</b> .....	<b>30</b>
Микрокомби щадящий .....	30
Микрокомби интенсивный .....	31
Установка режима "Микрокомби" .....	31
<b>Комбинация</b> .....	<b>32</b>
Установка комбинации .....	32
<b>Дополнительный режим</b> .....	<b>35</b>
Установка дополнительного режима .....	35
<b>Программа автоматического приготовления</b> ...	<b>36</b>
Выбор программы .....	36
Индивидуальная настройка .....	38
Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме .....	38
<b>Функции времени</b> .....	<b>50</b>
Установка таймера .....	50
Установка времени приготовления .....	51
Изменение времени окончания .....	53
Установка времени .....	54
<b>Память</b> .....	<b>55</b>
Сохранение установок в памяти .....	55
Запуск программ из памяти .....	56
<b>Программа «Шаббат»</b> .....	<b>56</b>
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	<b>57</b>
<b>Базовые установки</b> .....	<b>58</b>
Изменение базовых установок .....	60
<b>Автоматическое отключение</b> .....	<b>62</b>
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>62</b>
Чистящие средства .....	64

# Содержание

Чистка стекла .....	65
Чистка стекла .....	67
<b>Что делать при неисправности? .....</b>	<b>70</b>
Таблица неисправностей .....	70
Замена лампочки в духовом шкафу .....	72
Замена уплотнителя дверцы .....	73
<b>Сервисная служба .....</b>	<b>74</b>
<b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды .....</b>	<b>75</b>
Экономия электроэнергии .....	75
Правильная утилизация упаковки .....	76
<b>Протестировано для Вас в нашей кухне-студии</b>	<b>76</b>
Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн .....	77
Рекомендации по использованию микроволн .....	84
Пироги и выпечка .....	85
Рекомендации по выпеканию .....	90
Жарение и гриль .....	91
Рекомендации по жарению в гриле .....	101
Запеканки, французские запеканки, тосты .....	101
Готовые блюда .....	103
<b>Щадящее приготовление .....</b>	<b>105</b>
Установка щадящего режима .....	105
Рекомендации по щадящему приготовлению .....	107
<b>Контрольные блюда .....</b>	<b>107</b>
<b>Акриламид в продуктах питания .....</b>	<b>110</b>

---

# Правила техники безопасности

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

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

---

## Перед монтажом

### Повреждения при транспортировке

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

### Подключение к электросети

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

### Установка и подключение

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

---

## Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

## **Горячая внутренняя камера**

Опасность ожога!

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

Опасность возгорания!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы во внутренней камере прибора.

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

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ожога!

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

## **Горячие принадлежности**

Опасность ожога!

При вынимании из прибора горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

## **Повреждение дверцы прибора или ее уплотнители**

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

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

## **Проржавевшие поверхности**

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

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

## **Снятый корпус**

Опасность удара током!

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

Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

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

## **Горячие или влажные предметы рядом с прибором**

Опасность короткого замыкания!

Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.

## **Неквалифицированный ремонт**

Опасность удара током!

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

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

---

## **Указания по использованию микроволнового режима**

### **Приготовление пищи**

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

### **Посуда**

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

Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

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

### **Мощность микроволн и время воздействия**

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

### **Упаковка**

Опасность возгорания!  
Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке.

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

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

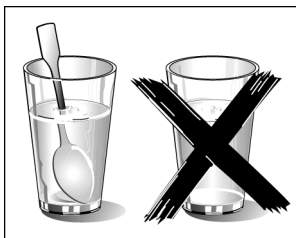


## Напитки

Опасность ошпаривания!

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

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



Опасность взрыва!

Никогда не разогревайте жидкость в плотно закрытой посуде.

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки.

## Детское питание

Опасность ожога!

Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему.

Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

## Продукты в кожере или со шкуркой

Опасность ожога!

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

При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток.

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

## **Сушка продуктов**

Опасность возгорания!

Не сушите продукты в микроволновом режиме.

## **Продукты с низким содержанием влаги**

Опасность возгорания!

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

## **Растительное масло**

Опасность возгорания!

Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

---

## **Причины повреждений**

### **Противень, алюминиевая фольга или посуда на дне духового шкафа**

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

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

### **Алюминиевая посуда**

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

### **Вода в горячей камере**

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

### **Влажные продукты**

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

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

### **Фруктовый сок**

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

### **Охлаждение прибора с открытой дверцей**

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

### **Сильное загрязнение уплотнителей**

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

### **Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки**

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

### **Транспортировка прибора**

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

### **Режим микроволн при пустом приборе**

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

# Ваш новый прибор









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

## Панель управления

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



# Кнопки

Символ	Функция кнопки
on off	Включение и выключение духового шкафа
	Выбор автоматической программы
	Выбор автоматической программы
	Короткое нажатие = вызвать из памяти Продолжительное нажатие = записать в память
	Выбор режима "Микрокомби"
<	В зоне настроек идет налево
>	В зоне настроек идет направо
	Открытие и закрытие меню функций времени
	Включение/выключение блокировки для безопасности детей
>>>>	Подключение быстрого нагрева
	Короткое нажатие = запросить информацию Продолжительное нажатие = открыть/закрыть меню базовых установок
	Короткое нажатие = начать/остановить режим Продолжительное нажатие = отменить режим
	Выбор дополнительного режима
90	Выбор мощности микроволн 90 Вт
180	Выбор мощности микроволн 180 Вт
360	Выбор мощности микроволн 360 Вт
600	Выбор мощности микроволн 600 Вт
900	Выбор мощности микроволн 900 Вт

## Поворотный переключатель

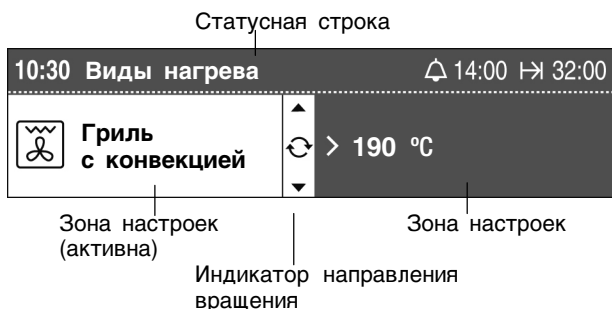
С помощью поворотного переключателя Вы можете менять рекомендуемые и установочные значения.

Поворотный переключатель может утапливаться. Чтобы зафиксировать или расфиксировать выключатель, нажмите на поворотный переключатель.

## Дисплей

Дисплей делится на разные зоны:

- Статусная строка
- Зона настроек
- Индикатор направления вращения



### Статусная строка

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

### Зона настроек


В обеих зонах настроек появляются рекомендуемые значения, которые можно изменить.


Активная зона светлая с черным шрифтом. В ней можно изменять установки.


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

После запуска обе зоны темные со светлым шрифтом.

## Индикатор направления вращения

Индикатор  показывает направление вращения поворотного переключателя.

 = поворачивайте переключатель вправо

 = поворачивайте переключатель влево

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

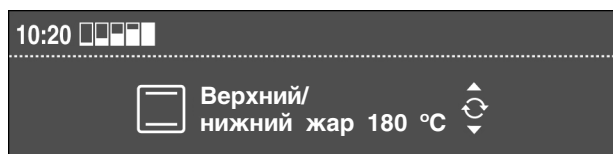
---

## Контроль температуры

### Фазы нагрева

Пять индикаторных столбиков температуры показывают фазы нагрева или остаточное тепло в рабочей камере.

После запуска в статусной строке появляются пять индикаторных столбиков. Заполнение последнего столбика сигнализирует о достижении установленной температуры.



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

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

### Остаточное тепло

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

---

## Рабочая камера

### Охлаждающий вентилятор

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором.

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

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

Вентилятор продолжает работать определенное время после окончания работы.

#### Указания:

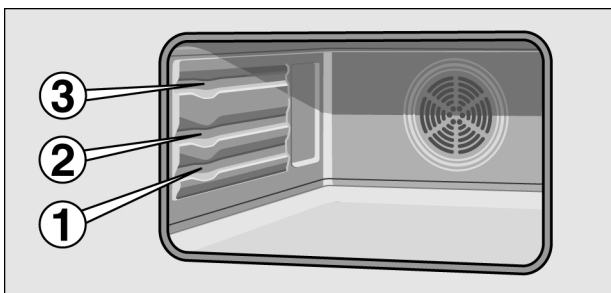
В микроволновом режиме работы прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.

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

---

## Принадлежности

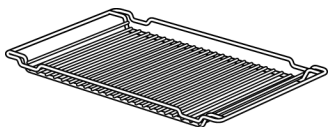
Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 3 различных уровнях.



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



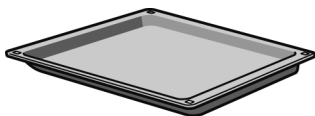
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин. Укажите номер HZ.



### Решетка

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

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



### Универсальный противень HZ86U000

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

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

### Специальные принадлежности

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

HZ86B000 Эмалированный противень

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

HZ915000 Стекланная посуда

для приготовления запеканок и тушеных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для программ автоматического приготовления блюд.

HZ86G000 стеклянный противень

для приготовления большого жаркого, сочных пирогов, запеканок и французских запеканок. Он также используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда мясо жарится непосредственно на решётке. Для этого поставьте стеклянный противень на уровень 1. Стеклянный противень можно использовать также в качестве подставки при приготовлении пищи в микроволновом режиме.

## Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода и очистки вашего бытового прибора или принадлежностей можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазины. Для этого необходимо указать номер артикула.

---

Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали  
№ артикула 311134

Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.

---

Гель для очистки духового шкафа-гриля  
№ артикула 463582

Для очистки рабочей камеры. Без запаха.

---

Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой  
№ артикула 460770

Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.

---

Блокиратор дверцы  
№ артикула 612594

Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.

---

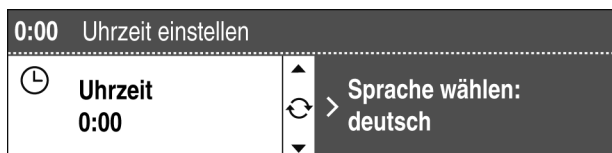
# Перед первым использованием

В этой главе вы найдете информацию о том, что делать, перед тем как в первый раз начать готовить.

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

## Базовые установки

При подключении нового прибора в верхней части статусной строки появляется сообщение "Uhrzeit einstellen" (Установка времени). Установите время суток и при необходимости язык текстового дисплея. Базовой установкой является немецкий.



### Установка времени суток и изменение языка

1. Поворотным переключателем установите время суток.
2. Кнопкой > перейдите в правую часть зоны настройки, к сообщению "Sprache wählen: deutsch" (Выбрать язык: немецкий).
3. Установите необходимый язык с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите кнопку ⌚.

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

Язык можно изменить в любое время. См. главу "Базовые установки".

---

## Разогрев рабочей камеры

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

Проверьте, чтобы в рабочей камере не было остатков упаковки, например, частичек стиропора.

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

1. Нажмите кнопку  <sup>on</sup>/<sub>off</sub>.  
Появляется логотип Siemens.
2. После этого сразу нажмите кнопку .  
Появляется предлагаемый вид нагрева  3D-горячий воздух и 160 °C.
3. Поворотным переключателем измените вид нагрева на  Верхний/нижний жар.
4. Кнопкой > перейдите к установке температуры и измените ее поворотным переключателем на 240 °C.
5. Нажмите кнопку  <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.  
Режим включается.
6. Через 60 минут выключите духовой шкаф кнопкой  <sup>on</sup>/<sub>off</sub>.  
На дисплее появляется время суток.  
Индикаторные столбики температуры показывают остаточное тепло в рабочей камере.

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

---

## Предварительная чистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора и мягкой тряпочки.

---

# Включение и выключение духового шкафа

Кнопка  $\frac{\text{on}}{\text{off}}$  служит для включения и выключения компактного духового шкафа.

## Включение

Нажмите кнопку  $\frac{\text{on}}{\text{off}}$ .

Появляется логотип Siemens.

Выберите нужный режим работы.

- Кнопки 90, 180, 360, 600 или 900 Вт - для включения мощности микроволн
- Кнопка  $\square$  = виды нагрева
- Кнопка  $\text{P}$  = программы автоматического приготовления
- Кнопка  $\text{M}$  = установка, введённая в память
- Кнопка  $\text{M}$  = режим "Микрокомби"
- Кнопка  $\vec{123}$  = дополнительный режим

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

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

## Выключение

Нажмите кнопку  $\frac{\text{on}}{\text{off}}$ .

Духовой шкаф выключается.

# Настройка духового шкафа

В этой главе вы получите информацию о том,


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

## Виды нагрева

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

### Виды нагрева и диапазон значений температуры


### Использование

 3D-горячий воздух  
30-250 °C


Для выпекания пирогов и мелкой выпечки на двух уровнях.

 Горячий воздух  
30-250 °C


Для выпекания сдобных пирогов в формах на одном уровне.

 Верхний/нижний жар  
30-300 °C

Для выпекания и жарения на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с сочной начинкой (например, ватрушки) и для пирогов, выпекаемых на противне.


 Интенсивный нагрев  
100-300 °C

Для блюд с хрустящей нижней корочкой (например, киш). Жар поступает сверху и особенно сильно снизу.


 Нижний жар  
30-200 °C

Для блюд и хлебобулочных изделий, которые снизу должны хорошо подрумяниваться или иметь хрустящую корочку.

Включайте нижний жар только в конце выпекания на короткое время.


 Гриль с конвекцией  
100-250 °C


Для приготовления птицы и крупных кусков мяса.


 Гриль, большая площадь  
1 (режимы гриля слабый), 2 (средний), 3 (сильный)


Для приготовления на гриле большого количества стейков, колбасок, тостов или кусочков рыбы.

## Виды нагрева и диапазон значений температуры

 Гриль, небольшая площадь 1 (режимы гриля слабый), 2 (средний), 3 (сильный)

 Щадящее приготовление 70-100 °C

 Предварительный разогрев 30-70 °C

 Поддержание в горячем состоянии 60-100 °C

## Использование

Для приготовления на гриле небольшого количества стейков, колбасок, тостов или кусочков рыбы.


Для нежных кусков мяса, которые должны остаться слабо- или среднепрожаренными или которые нужно готовить строго по рецепту.

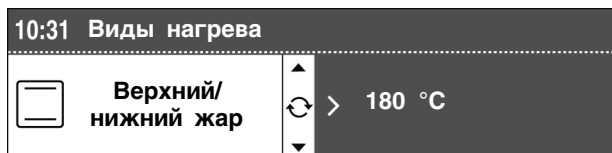
Для предварительного нагрева посуды из фарфора.

Для поддержания блюд в горячем состоянии.

## Установка вида нагрева и температуры

Пример на рисунке: установка режима "Верхний/нижний жар", 200 °C.

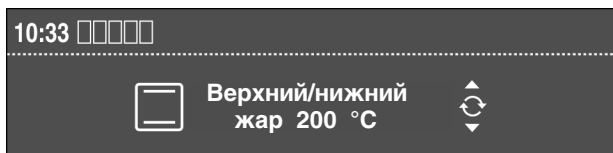
1. Нажмите кнопку . На дисплее появляется: 3D-горячий воздух и 160 °C.
2. Установите необходимый вид нагрева с помощью поворотного переключателя.



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



4. Нажмите кнопку <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.  
Режим включается.



5. Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф кнопкой <sup>on</sup>/<sub>off</sub> или выберите и установите другой вид нагрева.

## Рекомендации по настройке:

### Изменение температуры или режима гриля

Это возможно в любой момент времени. Поворотным переключателем измените температуру или режим гриля.

### Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> мигает. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>. Прибор продолжит работу.

### Приостановка работы прибора

Коротко нажмите кнопку <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>. <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> мигает. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>, работа в данном режиме продолжится.

### Отмена режима

Удерживайте кнопку <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> нажатой пока в статусной строке не появится сообщение "Выбрать функцию". После этого можно заново выполнить установки.

### Вызов информации

Коротко нажмите кнопку *i*. Для получения другой информации снова коротко нажмите кнопку *i*. Перед запуском получите информацию по видам нагрева, информацию об уровнях установки и принадлежностям. После запуска вы можете запросить информацию о температуре нагрева в рабочей камере.

### Установка времени приготовления

См. главу "Функции времени", "Установка времени приготовления".

### Изменение времени окончания

См. главу "Функции времени", "Изменение времени окончания".







## Советы по установкам


Обратите внимание, если вы выбираете блюдо из раздела "Советы по установкам", то оптимальные установочные значения для приготовления уже заданы.

Вы можете выбирать различные категории продуктов. Мы подготовили для вас большое количество вариантов приготовления пирогов, хлеба, птицы, мяса дичи и запеканок. В процессе работы можно изменять температуру и время приготовления, но вид нагрева изменить невозможно.

Существует несколько уровней установок для различных видов продуктов. Попробуйте! В вашем распоряжении огромный выбор возможностей.


### Выбор блюда

1. Нажмите кнопку .  
На дисплее появляется  3D-горячий воздух и 160 °C.
2. Поверните поворотный переключатель влево, выберите  "Советы по установкам".
3. Кнопкой  перейдите к первой категории продуктов, и поворотным переключателем выберите нужную.



Кнопкой  перейдите на следующий уровень. Поворотным выключателем выберите следующее условие приготовления.

В итоге вы увидите оптимальные установки для приготовления блюда из указанных продуктов.

4. Нажмите кнопку .

Режим включается. В статусной строке начнется отсчет заданного времени приготовления .

### По истечении времени




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

### Рекомендации по настройке:



#### Изменение температуры или режима гриля

Это возможно в любое время с помощью поворотного переключателя.

## **Изменение времени приготовления**

Нажмите кнопку  и кнопкой  перейдите к установке времени приготовления. Поворотным переключателем измените время приготовления. Нажмите кнопку .

## **Вызов информации**

Коротко нажмите кнопку . Для каждой следующей информации нажмите кнопку .

## **Изменение времени окончания**

См. главу *Функции времени, Изменение времени окончания*.

---

## **Установка быстрого нагрева**

### **Подходящие виды нагрева**


Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.


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

### **Подходящие температуры**


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

### **Установка быстрого нагрева**


Необходимое условие: должны быть установлены подходящие вид нагрева и температура. Нажмите кнопку  быстрого нагрева.

В статусной строке появляется символ .

Начинают заполняться индикаторные столбики температуры.

Заполнение всех столбиков сигнализирует о завершении быстрого нагрева. Раздастся короткий сигнал. Символ  гаснет. Поместите блюдо в рабочую камеру.

### **Отмена быстрого нагрева**

Нажмите кнопку . Символ гаснет.

### **Указания**

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

Отсчет установленного времени приготовления начинается сразу после запуска независимо от быстрого нагрева.

Во время быстрого нагрева кнопкой можно запросить текущую температуру рабочей камеры.

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф только после завершения быстрого нагрева.

---

## Микроволны

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

### Указание

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

---

## Указания по выбору посуды

### Рекомендуемая посуда

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

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

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

## Неподходящая посуда

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

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

## Проверка посуды

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

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

## Значения мощности микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

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

При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.

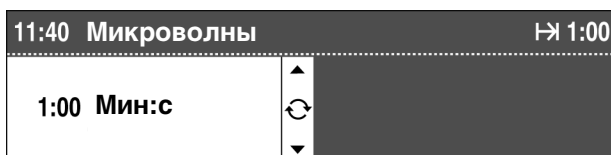
## Указание

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

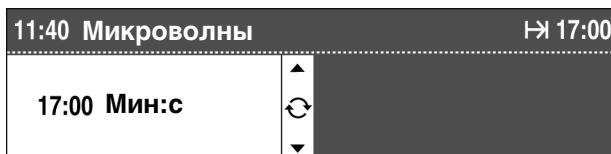
## Установка режима микроволн

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

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



2. Поворотным переключателем установите время приготовления.



3. Нажмите кнопку <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>. Режим включается. Начинается отсчёт времени.

## По истечении времени



Раздается сигнал. Работа в микроволновом режиме закончена. В статусной строке появляется I→ 0:00. Сигнал можно заранее отключить кнопкой ⏸.

## Рекомендации по настройке:

### Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Выполнение режима приостанавливается. После открывания дверцы снова коротко нажмите кнопку <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>. Прибор продолжит работу.


## Приостановка работы прибора

Коротко нажмите кнопку  мигает. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Чтобы продолжить работу, повторно нажмите кнопку .

## Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент времени. Поворотным переключателем измените время приготовления.

## Отмена режима

Удерживайте кнопку  нажатой, пока в статусной строке не появится надпись «Выбрать функцию». Теперь вы можете делать новые установки.

---

# Микрокомби

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

---

## Микрокомби щадящий

Режим "Микрокомби щадящий" подходит для приготовления пирогов в формах, таких как

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

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

---

## Микрокомби интенсивный

Этот вид нагрева подходит для:

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


Используйте жаропрочную посуду из стекла или керамики.

---


## Установка режима "Микрокомби"

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


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

1. Нажмите кнопку .  
На дисплее появляется сообщение "Микрокомби щадящий, 180 °C".  
В статусной строке предлагается время |→ 20:00 минут.

Для выбора режима "Микрокомби интенсивный" поверните поворотный переключатель. Появляется сообщение "Микрокомби интенсивный, 200 °C".

2. Кнопкой > перейдите к установке температуры и измените ее поворотным переключателем.
3. Нажмите кнопку ⊖ и кнопкой > перейдите к установке времени приготовления.
4. Поворотным переключателем установите нужное время приготовления.
5. Закройте меню, нажав кнопку ⊖.
6. Нажмите кнопку .  
Режим включается. Начинается отсчёт времени.

## По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Работа в данном режиме закончена. Сигнал можно заранее отключить кнопкой . В статусной строке появляется  $I \rightarrow 0:00$ .

---

# Комбинация

В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. Благодаря микроволнам блюда будут готовиться быстрее и тем не менее иметь красивую поджаристую корочку. Можно устанавливать время приготовления до 1 часа 30 минут.

## Подходящие виды нагрева

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


## Подходящая мощность микроволн

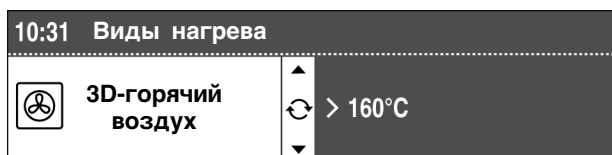
Вы можете комбинировать любую мощность микроволн, кроме 900 Вт, с любым видом нагрева.

---

## Установка комбинации

Пример на рисунке: установка режима "Верхний/нижний жар", 200 °C и микроволн мощностью 360 Вт, 17 мин.

1. Нажмите кнопку .  
На дисплее появляется: 3D-горячий воздух и 160 °C.





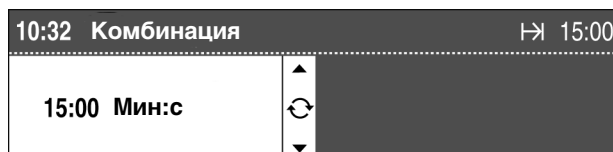
2. Установите необходимый вид нагрева с помощью поворотного переключателя.



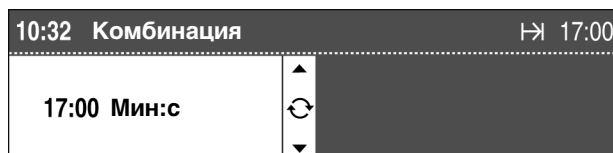
3. Кнопкой > перейдите к установке температуры и измените её поворотным переключателем.



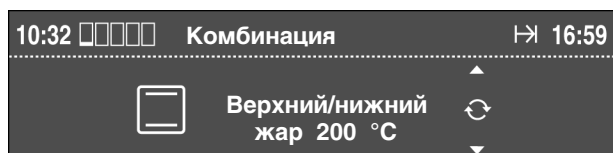
4. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.  
Кнопка загорается.



5. Поворотным переключателем установите время приготовления.




6. Нажмите кнопку <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.





Режим включается. Начинается отсчёт времени.

## **По истечении времени**




Раздаётся звуковой сигнал. Работа комбинированного режима закончена. В статусной строке появляется I→ 0:00. Звуковой сигнал можно отключить заранее кнопкой .

## **Рекомендации по настройке:**

### **Открытие дверцы духового шкафа во время работы**

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


### **Приостановка работы прибора**

Нажмите кнопку . Работа приостанавливается.  мигает. Опять нажмите кнопку . Прибор продолжит работу.

### **Изменение температуры или режима гриля**

Это возможно в любой момент времени. Поворотным переключателем измените температуру или режим гриля.

### **Отмена режима**

Удерживайте кнопку  нажатой, пока в статусной строке не появится надпись "Выбрать функции". После этого можно заново выполнить установки.

### **Изменение времени окончания**

См. главу "*Функции времени*".

---

# Дополнительный режим

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

Необходимые условия: для каждого режима вы должны установить время приготовления.

## Подходят

- виды нагрева  
Виды нагрева "Микрокомби щадящий" и "Микрокомби интенсивный" не подходят.
- микроволны
- комбинированный режим

## Посуда

Всегда используйте жаропрочную, пригодную для микроволн посуду.

---

## Установка дополнительного режима

1. Нажмите кнопку  $\vec{123}$ .  
В статусной строке появляется " $\vec{123}$  Дополнительный режим". Цифра 1 выделена. Можно устанавливать первый дополнительный режим.



11:20  $\vec{123}$  Дополн. режим

2. Выберите и установите нужный режим работы.
3. Снова нажмите кнопку  $\vec{123}$ .  
Цифра 2 выделена. Можно устанавливать второй дополнительный режим.
4. Выберите и установите нужный режим работы.
5. Снова нажмите кнопку  $\vec{123}$ .  
Выделена цифра 3 для третьего дополнительного режима.
6. Выберите и установите нужный режим работы.
7. Нажмите кнопку  $\text{start stop}$ .

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

### По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Работа в дополнительном режиме закончена. В статусной строке появляется |→| 0:00. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой 🕒.

---

## Программа автоматического приготовления

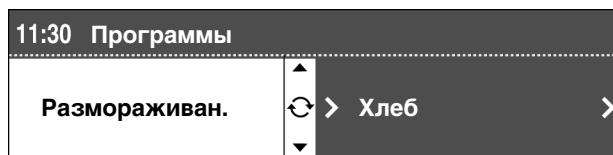
С помощью программы автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления.

---

### Выбор программы

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

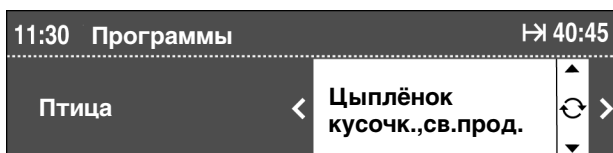
1. Нажмите кнопку [P].  
Появляется первая группа программ и первая программа.



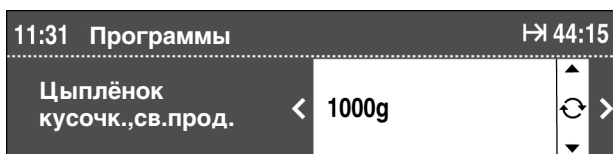
2. Поворотным переключателем выберите группу программ.



3. Нажмите кнопку > и поворотным переключателем выберите программу.



4. Нажмите кнопку >. Для выбранной программы появляется предустановленный вес.
5. Поворотным переключателем задайте нужный вес. В статусной строке появляется время приготовления для программы.



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

6. Нажмите кнопку <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.

Начнётся выполнение программы. В статусной строке начнется отсчет времени I⇒.

### **По завершении выполнения программы**

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

## Рекомендации по настройке:

### Прерывание выполнения программы

Удерживайте кнопку <sup>start</sup>/<sub>stop</sub> нажатой, пока в статусной строке не появится надпись "Выбрать функции". После этого можно заново выполнить установки.

### Вызов информации

Перед пуском: коротко нажмите кнопку *i*. Вы получите различную информацию по программам. Для получения другой информации снова коротко нажмите кнопку *i*.

### Изменение времени окончания

См. главу «Функции времени».

---

## Индивидуальная настройка

Если степень готовности блюда при данной программе не соответствует вашему вкусу, в следующий раз вы можете её изменить. Выполните настройку, как описано в пунктах 1-5. Нажмите кнопку  $\gt$  и поворотным переключателем переместите светящееся поле.

– □□□■□□□ +

Влево = степень готовности меньше.

Вправо = степень готовности больше.

Включите кнопкой <sup>start</sup>/<sub>stop</sub>.

Время приготовления изменяется.

---

## Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме

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

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

Поместите продукт в холодную печь.

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

Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.

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

## **Размораживание**

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

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

Кладите булочки непосредственно на решётку.

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

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

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

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

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

Своевременно вынимайте размороженный фарш.

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

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

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



Группа продуктов Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки
Рыбные котлеты**	Котлеты из трески, щуки, окуня, лосося	0,20-1,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1

\* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

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

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

## Доведение до готовности

### Овощи

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

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

После завершения программы оставьте блюдо еще на 5 минут.

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

\* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

## Картофель

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

Картофель в мундире: картофелины должны быть примерно одинакового размера. Помойте картофелины и проткните кожуру в нескольких местах. Положите еще влажный картофель в посуду без воды.

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

Выкладывайте картофельную запеканку в плоскую посуду высотой 3-4 см.

После окончания программы оставьте картофельную запеканку еще на 5-10 минут внутри.

Картофель фри, крокеты и жареный картофель должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.

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

\* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

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

## Крупяные изделия

При варке крупы образуется много пены. Поэтому для варки любой крупы используйте глубокую посуду с крышкой. Установите вес крупы (без жидкости).

Рис: не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

Добавьте в рис два - два с половиной объема жидкости.

Полента: в зависимости от степени помола используйте для поленты в от двух до трех объемов воды на один объем крупы.

Кускус: налейте двойной объем жидкости.

Пшено: добавьте два - два с половиной объема жидкости.

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

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

\* Сигнал для помешивания через 2-14 минут в зависимости от веса блюда.

\*\* Сигнал к перемешиванию блюда по истечении 1-2 минут.

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

## Запеканки

Поставьте блюдо в пригодной для микроволнового режима посуде на решётку.

Выложите сладкую или пикантную запеканку в плоскую посуду высотой прим. 5 см.

Выкладывайте картофельную запеканку в плоскую посуду высотой 3-4 см.

После окончания программы оставьте картофельную запеканку еще на 5-10 минут внутри.

Группа продуктов Программа	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
<b>Запеканки</b>		
Лазанья "болоньезе", глубокой заморозки	0,40-1,00	Открытая посуда, решётка, уровень 1
Каннеллони, замороженные	0,40-1,00	Открытая посуда, решётка, уровень 1
Запеканка из макарон замороженная	0,40-1,00	Открытая посуда, решётка, уровень 1
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты	0,40-3,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 2
Запеканка, сладкая	0,50-1,80	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Картофельная запеканка, свежие продукты	0,50-3,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 2

## Продукты глубокой заморозки

Подходит готовая замороженная пицца и пицца-багет.

Картофель фри, крокеты и жареный картофель должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.

Весенние рулеты и весенние мини-рулеты должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.

Выкладывайте продукты глубокой заморозки одним слоем.

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

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

\*\* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

Выложите универсальный противень пергаментной бумагой. Пергаментная бумага должна выдерживать высокую температуру.

## Птица

Цыпленка или пулярку укладывают на посуду грудкой вниз.

Кусочки цыплёнка укладывают кожей вверх.

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

После окончания программы оставьте блюдо еще на 10 минут.

Группа продуктов Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки
<b>Птица</b>			
Цыпленок, свежие продукты*	Цыпленок целиком	0,80-1,80	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Цыпленок кусочками, свежие продукты	Куриные бедра, цыпленок половинками	0,40-1,20	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Пулярка, свежие продукты*		1,50-3,00	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Грудка индейки, свежие продукты**	Грудка индейки без кожи	0,80-2,00	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1

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

\*\* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

## Мясо

Ростбиф укладывают в посуду жировым слоем вниз.

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

В мясной рулет добавьте 50-100 мл жидкости.

После окончания программы оставьте блюдо еще на 10 минут.

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

Группа продуктов Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/ принадлежности, уровень установки
Нога, свежие продукты, на кости, прожаренная		0,80-2,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Мясной рулет	ок. 8 см высотой	0,80-1,50	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
<b>Дичь</b>			
Оленина для жарки, свежие продукты*		0,50-3,00	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Ножка косули, без кости, свежие продукты***		0,50-2,50	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Заячья ножка, на кости, свежие продукты***		0,50-1,50	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Мясо кабана для жарки, свежие продукты***		0,50-2,50	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Кролик, свежие продукты		0,50-2,00	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1

\* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

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

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

## Рыба

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

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

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

Группа продуктов Программа	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Свежая рыба, целиком, тушение	0,30-1,10	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Филе свежей рыбы, целиком, тушение	0,20-1,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1



Группа продуктов Программа	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Рыбные палочки*	0,20-0,90	Универсальный противень, уровень 2
Кольца кальмара, замороженные*	0,20-0,50	Универсальный противень, уровень 2

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

## Мясные рулеты и густые супы


В мясной рулет добавьте 50-100 мл жидкости.

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

\* Установите вес мяса.

---

# Функции времени

Вызовите меню функций времени кнопкой . Доступны следующие функции:



Если духовой шкаф выключен:

- Установка таймера
- Установка времени

Если духовой шкаф включен:

- Установка таймера
- Установка времени приготовления
- Изменение времени окончания

## Кратко об установках функций времени



1. Откройте меню кнопкой .
2. С помощью кнопки < или > перейдите к нужной функции. Зона настроек светлая, шрифт темный.
3. Установите время суток и время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Закройте меню, нажав кнопку .


Подробное описание установки отдельных функций приводится в конце.

---

## Установка таймера

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

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

Дисплей вернется в предыдущее состояние. На нем отображается символ таймера  и отсчет времени.

## По истечении времени

Раздается звуковой сигнал.  
На индикаторе высвечивается 🔔 0:00. Сигнал можно отключить заранее с помощью кнопки 🕒. Закройте меню функций времени кнопкой 🕒.

## Рекомендации по настройке:

### Сброс времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой 🕒 и установите время на 0:00. Закройте меню, нажав кнопку 🕒.

### Изменение времени таймера

Откройте меню функций времени кнопкой 🕒 и сразу же измените время таймера с помощью поворотного переключателя. Закройте меню, нажав кнопку 🕒.

---

## Установка времени приготовления

Если вы устанавливаете продолжительность (время приготовления) для блюда, режим автоматически завершится по истечении данного времени. Духовой шкаф больше не нагревается.

Необходимые условия:  
вид нагрева и температура должны быть установлены.

Пример на рисунке: установка режима "Верхний/нижний жар", 180 °C, время пригот. 45 мин.

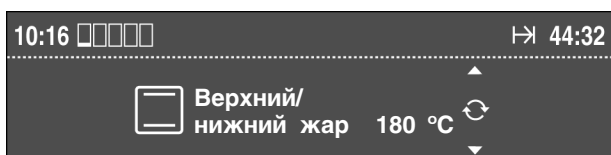
1. Нажмите кнопку 🕒.  
Открывается меню функций времени.



2. Кнопкой > или < перейдите к установке времени приготовления и измените ее поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку ⏸.  
Меню функций времени закрывается.
4. Если режим еще не запустился, нажмите кнопку <sup>start</sup><sub>stop</sub>.  
В статусной строке начнется отсчет времени I→J.



## По истечении времени

Раздается звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке высвечивается I→J 0:00. Сигнал можно отключить заранее с помощью кнопки ⏸.

## Рекомендации по настройке:

### Сброс времени приготовления

Откройте меню кнопкой ⏸. Кнопкой > или < перейдите к установке времени приготовления и сбросьте ее поворотным переключателем на 0:00. На дисплее будет высвечиваться установленный вид нагрева и температура. Чтобы продолжить работу без установки времени приготовления, повторно нажмите кнопку <sup>start</sup><sub>stop</sub>.

### Изменение времени приготовления

Откройте меню кнопкой ⏸. Кнопкой > или < перейдите к установке времени приготовления и измените ее поворотным переключателем. Закройте меню, нажав кнопку ⏸.

## Изменение времени окончания

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

Например: вы поставили блюдо в рабочую камеру в 9.30. Время его приготовления 45 минут, то есть оно будет готово в 10.15. Но вам нужно, чтобы оно было готово к 12.45.

Измените время окончания с 10.15 на 12.45. Духовой шкаф перейдет в режим ожидания. Режим автоматически включится в 12.00 и выключится в 12.45.

Для некоторых программ невозможно изменить время окончания приготовления.

## Изменение времени окончания

Необходимые условия: выбранный режим не запущен, время приготовления установлено, меню функций времени открыто кнопкой ⌚.

1. Кнопкой > перейдите к настройке времени окончания.  
Показывается время окончания.



2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



3. Закройте меню функций времени кнопкой ⌚.
4. Подтвердите кнопкой start stop.

Установка принята. Духовой шкаф находится в режиме ожидания. В статусной строке появляется время окончания →|. Режим запустится в нужный момент времени. В статусной строке начнется отсчет времени.

## По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. В статусной строке продолжительность отображается как |→| 0:00. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ⊖.

## Рекомендации по настройке:

### Корректировка времени окончания

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

### Отмена времени окончания

Это можно выполнить, пока духовой шкаф находится в режиме ожидания. Для этого откройте меню функций времени кнопкой ⊖, кнопкой > или < перейдите в настройки времени окончания. Поворачивайте поворотный переключатель влево, пока индикация не погаснет. Начнётся отсчёт установленного времени приготовления.

---

## Установка времени

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном духовом шкафу.

### После отключения электроэнергии

После отключения электроэнергии в статусной строке появляется сообщение "Установка времени".

1. Поворотным переключателем установите время суток.

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

2. Нажмите кнопку ⊖.  
Время суток установлено.

### Изменение времени суток

Например: при смене летнего и зимнего времени.

1. Нажмите кнопку ⊖.  
Открывается меню функций времени.

2. Кнопкой > перейдите в поле "Время суток" ⌚ и измените время поворотным переключателем.
3. Нажмите кнопку ⌚.  
Меню функций времени закрывается.

## Изменение индикатора часов

Когда духовой шкаф выключается, на дисплее отображается время суток. Вы можете изменить индикатор на другой вид часов, на электронные часы или вообще отключить их отображение. Об этом см. главу "Базовые установки".

---

# Память

Режим «Память» предоставляет вам возможность сохранять собственные программы и вызывать их одним нажатием кнопки. Для этого в вашем распоряжении имеется шесть ячеек памяти. Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто.

---

## Сохранение установок в памяти

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

Установка сохраняется в памяти и может быть применена сразу.

## Сохранение других установок

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

---

## Запуск программ из памяти

Вы можете в любой момент вызвать установки, сохранённые в памяти.

1. Коротко нажмите кнопку **M** и выберите с помощью поворотного переключателя ячейку памяти.  
Отображаются сохранённые установки.  
Если появляется сообщение «Ячейка памяти пуста», значит, в этой ячейке памяти ещё не сохранена никакая установка.
2. Нажмите кнопку **start stop**.

Начинается запись установки в память.

### Рекомендации по настройке:

#### Изменение ячейки памяти

После запуска программы вы уже не можете изменить номер ячейки памяти.

#### Изменение установок

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

---

## Программа «Шаббат»





При этой установке в духовом шкафу поддерживается температура верхнего/нижнего жара 85 °С. Можно установить время поддержания температуры от 24 до 73 часов.

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

Необходимые условия: в базовых установках должно быть выбрано «Программа Шаббат - да». См. главу «Базовые установки».

1. Нажмите кнопку **□**.  
На дисплее появляется: 3D-горячий воздух и 160 °С.



2. Поверните переключатель влево и выберите вид нагрева «Программа Шаббат».
3. Откройте меню функций времени кнопкой  и перейдите в настройки времени приготовления, нажав кнопку . Появляется рекомендация 27:00 часов.
4. Поворотным переключателем установите нужное время приготовления.
5. Закройте меню функций времени кнопкой .
6. Нажмите кнопку .

Программа «Шаббат» запускается.

### По истечении времени


Духовой шкаф больше не нагревается.

### Рекомендации по настройке:

#### Изменение времени окончания

Изменение времени окончания на более позднее невозможно.

#### Отмена программы «Шаббат»



Удерживайте кнопку  нажатой, пока в статусной строке не появится надпись "Выбрать функции". После этого можно заново выполнить установки.

---

## Блокировка для безопасности детей



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

#### Активизация блокировки для безопасности детей




Удерживайте кнопку  нажатой, пока не появится символ . Это занимает примерно 4 секунды.

Панель управления заблокирована.

#### Отмена блокировки

Удерживайте кнопку  нажатой, пока не появится символ . После этого можно опять выполнять установки.

## Указание

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

# Базовые установки

Чтобы как можно лучше удовлетворять ваши потребности, прибор имеет различные установки и настройки.

## Указание

В таблице представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений. В зависимости от комплектации прибора на дисплей прибора выводятся только те базовые установки, которые подходят для вашего прибора.

Базовая установка	Возможные значения	Пояснения
Выбрать язык: Русский	Возможен выбор из 29 языков	Язык текстового дисплея.
Продолжительность звукового сигнала: средняя	Средняя = 2 минуты Короткая = 10 секунд Длинная = 5 минут	Длительность сигнала после истечения времени приготовления.
Звук нажатия клавиш: выкл	Вкл Выкл	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки.
Яркость дисплея: день	День Средняя Ночь	Подсветка дисплея
Контраст: - □□□■□□□ +	Например светлее - □□□□□■□ +	Контрастность дисплея
Индикатор времени: аналоговый 1	Аналоговый 1 Аналоговый 2 Аналоговый 3 Выкл* Цифровой	Отображение времени на дисплее, когда духовой шкаф выключен. *Время суток появляется, пока горит индикатор остаточного тепла.

<b>Базовая установка</b>	<b>Возможные значения</b>	<b>Пояснения</b>
Продолжение работы после закрывания дверцы: Выкл	Автоматически Выкл*	Способ продолжения режима работы духового шкафа после открывания и закрывания дверцы. * Нажатием <sup>start</sup> <sub>stop</sub> продолжить работу
Индивидуальная настройка: – □□□■□□□ +	Например, степень готовности всегда больше – □□□□□■□ +	Изменение степени готовности при выполнении автоматических программ Влево = степень готовности больше Вправо = степень готовности меньше
Индикация логотипа: вкл	Вкл Выкл	Индикация логотипа Siemens при включении духового шкафа.
3D-горячий воздух совет: 160 °C	От 30 до макс. 250 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Горячий воздух совет: 160 °C	От 30 до макс. 250 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Верхний/нижний жар совет: 180 °C	От 30 до макс. 300 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Интенсивный нагрев совет: 190 °C	От 100 до макс. 300 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Нижний жар совет: 180 °C	От 30 до макс. 200 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Гриль с конвекцией совет: 190 °C	От 100 до макс. 250 °C	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Гриль, большая площадь совет: 3 (Сильный)	3 (Сильный) 2 (Средний) 1 (Слабый)	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Гриль, небольшая площадь совет: 3 (Сильный)	3 (Сильный) 2 (Средний) 1 (Слабый)	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.

Базовая установка	Возможные значения	Пояснения
Щадящее приготовление совет: 80 °С	От 70 до макс. 100 °С	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Предварительный разогрев совет: 50 °С	От 30 до макс. 70 °С	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Поддержание в горячем состоянии совет: 70 °С	От 60 до макс. 100 °С	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Микрокомби, щадящий 180 °С	От 30 до макс. 250 °С	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Микрокомби, интенсивный 200 °С	От 30 до макс. 250 °С	Предлагаемую температуру для вида нагрева можно изменить.
Программа «Шаббат»: нет	Нет Да	См. главу «Программа Шаббат».
Рабочее напряжение: 220-230 В	220-230 В 230-240 В	
Восстановить заводские установки: нет	Нет Да	Сброс всех изменений к базовым установкам.

## Изменение базовых установок

Необходимые условия: Духовой шкаф должен быть выключен.

Пример на рисунке: Изменение базовой установки продолжительности звукового сигнала со среднего на длинный.

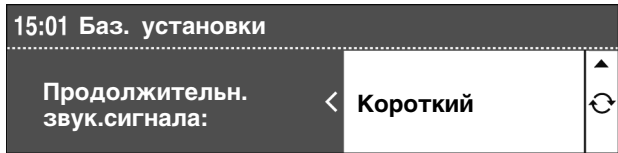
1. Нажмите кнопку **i** и удерживайте нажатой прим. 4 секунды, пока слева не появится "Выбрать язык", а справа - "Русский".



2. Поворотным переключателем выберите базовую установку.



3. Кнопкой > перейдите в правую часть зоны настройки и измените значение поворотным переключателем.



Теперь можно изменить другие базовые установки. Для этого кнопкой < перейдите к другой базовой установке, и выполните настройки, как описано в пунктах 2 и 3.

4. Удерживайте нажатой кнопку  $i$ , пока индикация не погаснет. Это займет прим. четыре секунды.  
Все изменения базовых настроек при этом принимаются.

## Сброс

Нажмите кнопку  $\text{on/off}$ . Изменения не будут приняты.

---

# Автоматическое отключение

Духовой шкаф имеет функцию автоматического отключения. Она активируется, когда не установлено время приготовления и установки не меняются длительное время.

## Отключение активировано

На дисплее появляется текст "Автоматическое отключение". Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

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

## Указание

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

---

# Уход и очистка

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



**Опасность короткого замыкания!**

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.



**Опасность ожога!**

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

## Указания

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

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

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

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

### **Очистка самоочищающихся поверхностей**

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

### **Важные указания**

Никогда не очищайте самоочищающееся покрытие средством для очистки духовок.

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

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

Не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой.

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на функцию самоочистки.

### **Очистка дна и боковых стенок**

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Ими можно пользоваться, только если духовой шкаф холодный.

## Чистящие средства

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

Не используйте

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

Новые губки для мытья посуды тщательно вымойте перед использованием.

### Зона очистки

### Чистящие средства

Передняя панель прибора

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

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

Нержавеющая сталь

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

Духовой шкаф

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

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

Лучше всего воспользоваться мочалкой из нержавеющей проволоки.

Стекланный колпак лампочки в духовом шкафу

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.



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

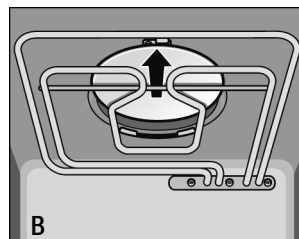
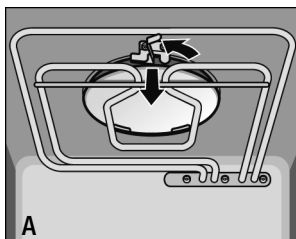
## Чистка стекла

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

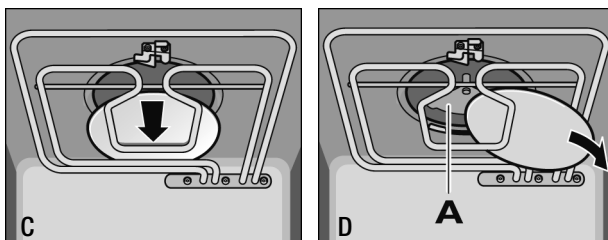
**Внимание!** Духовой шкаф должен быть холодным.

### Снятие

1. Постелите в духовом шкафу посудное полотенце.
2. Потяните вперед зажимы в верхней части духового шкафа. (Рис. А)  
Большим пальцем другой руки отожмите вниз стеклянный колпак в передней его части. Отпустите зажимы.
3. Обеими руками сдвиньте колпак вперед и снимите его с нагревательного элемента гриля. (Рис. В)



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



**⚠** Ни в коем случае не дотрагивайтесь до микроволновой антенны (A) и не очищайте ее!

При легком загрязнении:

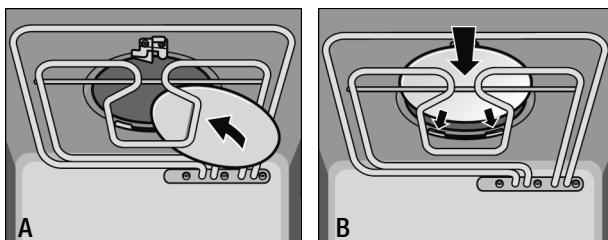
Промойте стеклянный колпак горячим мыльным раствором.

При сильном загрязнении:

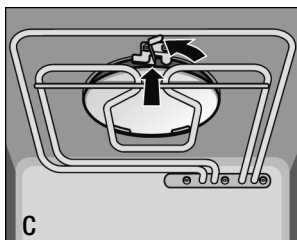
Очистите стеклянный колпак и эмалированную поверхность духового шкафа.

## Установка

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



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



Выньте посудное полотенце из духового шкафа.



**Ни в коем случае не включайте прибор без стеклянного колпака.**

---

## Чистка стекла

Для лучшего результата чистки можно снять стекла дверцы духового шкафа.

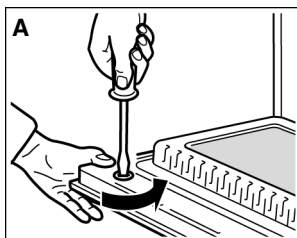


**Опасность ожога!**

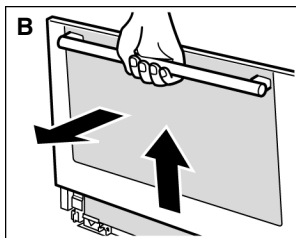
Не снимайте дверцу сразу после выключения прибора. Духовой шкаф должен быть холодным.

### Снятие

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



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



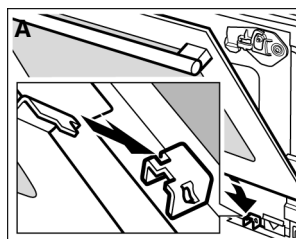
4. Закройте дверцу.

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

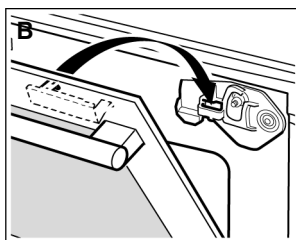
Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Для чистки также не подходит скребок для стеклянных поверхностей.

## Установка

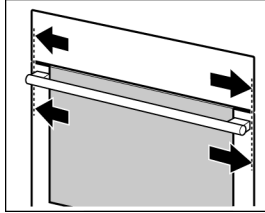
1. Вставьте обеими руками дверное стекло в паз. (Рис. А)



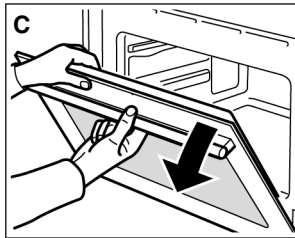
2. Надавите на дверное стекло вниз, слегка приподнимите и навесьте сверху. (Рис. В)



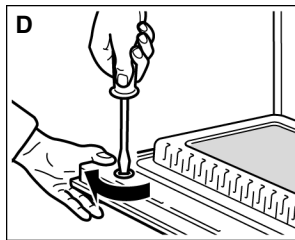
Проследите, чтобы дверное стекло было расположено заподлицо с панелью управления.



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



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



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



# Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, посмотрите таблицу.

Возможно, вы самостоятельно сможете устранить неисправность.


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

## Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
В статусной строке появляется «Установка времени». Время суток не соответствует фактическому. В правой зоне настроек появляется «Выбрать язык».	Прерывание электропитания.	Поворотным переключателем установите текущее время суток и нажмите кнопку  . Установленный язык при отключении питания не изменяется.
Духовой шкаф не нагревается. В статусной строке появляется «Демо».	Духовой шкаф находится в режиме демонстрации.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей и примерно через 20 секунд включите его снова. В течение 2 минут нажмите и удерживайте нажатой четыре секунды кнопку  , пока в статусной строке не исчезнет «Демо».

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
В статусной строке появляется текст «Автоматическое отключение».	Активизировалось автоматическое отключение. Духовой шкаф выключается.	Нажмите любую кнопку. Текст гаснет. После этого можно опять выполнять установки.
Микроволновый режим не включается.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что уплотнительные поверхности не загрязнены. Проверьте, не перекручен ли уплотнитель дверцы.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Микроволновый режим не включается.	Нажмите кнопку <sup>start</sup> / <sub>stop</sub> .
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в Сервисную службу. Возможен режим работы без микроволн.
При работе в микроволновом режиме блюда разогреваются медленнее, чем до сих пор.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Выберите более высокую мощность.
При работе в микроволновом режиме блюда разогреваются медленнее, чем до сих пор.	В приборе находится большой объем продуктов, чем обычно.	Двойной объём - почти двойное время приготовления.
При работе в микроволновом режиме блюда разогреваются медленнее, чем до сих пор.	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.

## Сообщения об ошибках с E

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с буквой E, нажмите кнопку . Затем заново установите время суток. При этом сообщение об ошибке погаснет. Если сообщение появляется вновь, обратитесь в Сервисную службу. При сообщениях об ошибках E101, E104 и E106 можно продолжать работу в микроволновом режиме.

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



**Опасность удара током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Ремонт может проводиться только специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

## Замена лампочки в духовом шкафу

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



**Опасность удара током!**

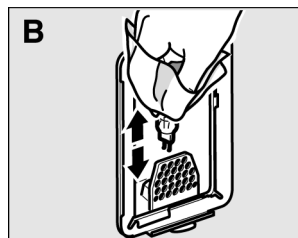
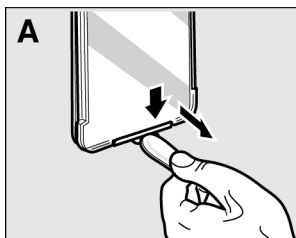
Не заменяйте лампочку в духовом шкафу, если прибор включен.

Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

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

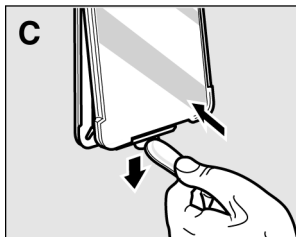
### Последовательность действий:

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





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



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

---

## Замена уплотнителя дверцы

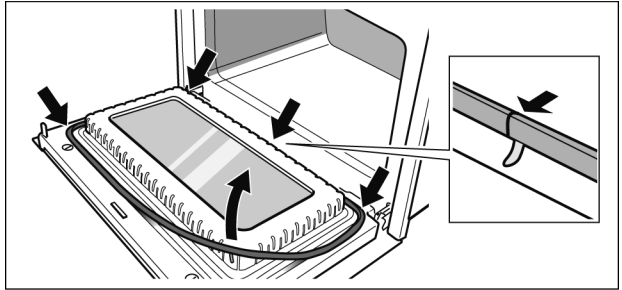
Если уплотнитель дверцы поврежден, его необходимо заменить. Запасной уплотнитель для прибора можно приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.



Существует опасность серьезного ущерба здоровью!

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

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите с дверцы старый уплотнитель.
3. На уплотнителе закреплены 5 крючков. С помощью этих крючков навесьте на дверцу духового шкафа новый уплотнитель.



Указание: стык концов уплотнителя дверцы внизу посередине технологически обусловлен.

---

## Сервисная служба

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

### Номер E и номер FD

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

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎
--------------------

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

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса В.

Принадлежность к группе 2 означает, что микроволновая печь предназначена только для нагрева пищевых продуктов.

Принадлежность к классу В свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

---

## Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе мы посоветуем Вам, как в процессе выпекания и жарения можно сэкономить электроэнергию и как правильно утилизировать духовой шкаф.

---

### Экономия электроэнергии

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

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

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

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается.

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

---

## Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

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

---

## Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

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

### Указания

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

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

Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после предварительного разогрева.

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

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

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

---

## **Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн**

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

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

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

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

В этом случае действует общее правило:

Двойной объем - удвоенная

продолжительность,

половинный объем - половина продолжительности.

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

## **Размораживание**

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на решетку.

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

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

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

<b>Размораживание</b>	<b>Вес</b>	<b>Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)</b>	<b>Указания</b>
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Несколько раз переверните
	1 кг	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20-30 мин	
	1,5 кг	180 Вт, 25 мин + 90 Вт, 25-35 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4-6 мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 8-15 мин	Во время размораживания несколько раз переворачивайте, вынимая уже размороженный фарш
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
	1 кг	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Птица целиком или кускам	600 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Время от времени переворачивать
	1,2 кг	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Утка	2 кг	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 30-40 мин	Несколько раз переверните

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

<b>Размораживание</b>	<b>Вес</b>	<b>Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)</b>	<b>Указания</b>
Пирог, сочный , напр., фруктовый пирог, творожный пирог	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема
	750 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

**Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности**

Выньте полуфабрикаты из упаковки.  
В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее.  
Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной скоростью.

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

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

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

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

Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

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

<b>Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности</b>	<b>Вес</b>	<b>Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)</b>	<b>Указания</b>
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо	300-400 г	600 Вт, 11-15 мин	Вынуть блюдо из упаковки; для разогревания накрыть
Суп	400-500 г	600 Вт, 8-13 мин	Закрытая посуда



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

## **Разогревание блюд**

Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.



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

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

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

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

Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

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

## Приготовление блюд

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

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

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

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

Для извлечения посуды всегда используйте плотные перчатки или прихватки.

Приготовление блюд	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Попкорн для приготовления в микроволновой печи	1 пакет, 100 г	900 Вт,	Пакет с попкорном положить на жаропрочную тарелку, например, Pyrex, поставить тарелку на решетку; через 1,5 мин пакет с попкорном встряхнуть; соблюдайте указания изготовителя, приведенные на упаковке
Свежий цыпленок целиком, потрошенный	1,5 кг	600 Вт, 25-30 мин	По истечении половины времени приготовления перевернуть.
Свежее рыбное филе	400 г	600 Вт, 8-13 мин	-
Свежие овощи	250 г	600 Вт, 6-10 мин	Порезать на кусочки одинаковой величины; на каждые 100 г добавить 1-2 ст.л. воды; время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 10-15 мин	
Картофель	250 г	600 Вт, 8-11 мин	Порезать на кусочки одинаковой величины; на каждые 100 г добавить 1-2 ст.л. воды; время от времени перемешивать
	500 г	600 Вт, 12-15 мин	
	750 г	600 Вт, 15-22 мин	

<b>Приготовление блюда</b>	<b>Вес</b>	<b>Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)</b>	<b>Указания</b>
Рис	125 г	600 Вт, 4-6 мин + 180 Вт, 12-15 мин	Добавить вдвое больше жидкости; Используйте высокую закрытую посуду
	250 г	600 Вт, 7-9 мин + 180 Вт, 15-20 мин	
Сладкие блюда, напр., пудинг (быстрого приготовления)	500 мл	600 Вт, 5-8 мин	Время от времени перемешивать 2-3 взмахами венчика
Фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9-12 мин	-

## Рекомендации по использованию микроволн

**Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.**

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

**Блюдо получилось слишком сухим.**

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

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

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

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

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

**После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.**

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

# Пироги и выпечка

## Указания к таблицам

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




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




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

Форму для пирога всегда следует ставить на середину решетки.

## Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания.

Горячий воздух =   
Верхний/нижний жар =   
Интенсивный нагрев = 

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

Выпечка в форме	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъемная/чашеобразная форма	1		160-180	90 Вт	30-40
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для фруктового пирога	1		150-160	-	20-25
Бисквитный торт, 6 яиц**	Темная разъемная форма	1		170-180	-	30-40
Корж с бортиком, из песочного теста	Темная разъемная форма	1		170-190	-	30-40
Фруктовый или творожный торт, из песочного теста*	Темная разъемная форма	1		160-170	180 Вт	30-40
Швейцарский торт	Темная разъемная форма	1		190-200	-	40-50
Круглый кекс	Круглая форма для кекса	1		160-180	90 Вт	30-40
Ореховый пирог	Темная разъемная форма	1		170-180	90 Вт	35-45
Пицца, тонкое тесто, мало начинки**	Круглый противень для пиццы	1		220-240	-	15-20
Пикантный пирог	Темная разъемная форма	1		180-200	-	50-60

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

\*\* Разогреть печь.


Верхний/нижний жар = ☐  
 3D-горячий воздух = ☉  
 Горячий воздух = ☌  
 Интенсивный нагрев = ☐












Пироги на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Тесто для кекса с сухой начинкой	Универсальный противень	2	☐	160-180	-	25-35
Тесто для кекса с сухой начинкой	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3	☉	150-170	-	40-50
Тесто для кекса с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	1	☌	160-180	90 Вт	30-40
Дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2	☐	170-190	-	35-45
Дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень + эмалированный противень	1 3	☉	160-180	-	50-60
Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	2	☐	170-190	-	45-55
Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3	☉	160-180	-	50-60
Песочное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2	☐	160-180	-	25-35
Песочное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3	☉	160-180	-	30-40

Пироги на противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Песочное тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	1		160-180	-	50-60
Швейцарский торт	Универсальный противень	1		190-200	-	40-50
Бисквитный рулет (предварительный разогрев)	Универсальный противень	2		170-190	-	10-20
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Универсальный противень	2		160-180	-	40-50
Рождественский кекс из 500 г муки	Универсальный противень	2		150-170	-	60-70
Рождественский кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	2		140-150	-	65-75
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	1		190-210	180 Вт	30-40
Пицца	Универсальный противень	1		210-230	-	25-35
Пицца	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		180-200	-	40-50
Жареный пирог, предварительный разогрев	Универсальный противень	2		220-240	-	15-20

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



Верхний/нижний жар = 3D-горячий воздух = 

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Универсальный противень	2		150-170	20-30
Мелкое печенье	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		140-160	30-40
Миндальное печенье	Универсальный противень	2		120-140	35-45
Миндальное печенье	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		110-130	40-50
Безе	Универсальный противень	2		80-100	90-110
Кексы	Форма для кексов на решетке	2		160-180	35-45
Кексы	По 1 форме для кексов на универсальный противень + решетка	1 3		140-160	50-60
Выпечка из заварного теста	Универсальный противень	2		200-220	30-40
Выпечка из слоеного теста	Универсальный противень	2		170-190	25-35
Выпечка из слоеного теста	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		170-190	30-40
Дрожжевое тесто	Универсальный противень	2		200-220	20-30

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

Верхний/нижний жар = ☐

Горячий воздух = ☒

Разогреть печь.

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

## Рекомендации по выпеканию

**Вы хотите печь по собственному рецепту.**

Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице.

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

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

**Как проверить степень пропекания сдобного пирога.**

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

**Пирог опадает.**

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

**Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.**

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

---

<b>Пирог слишком темный.</b>	Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
<b>Пирог слишком сухой.</b>	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.
<b>Хлеб или выпечка (напр., ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).</b>	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.
<b>Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули.</b>	После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого его легче будет вынуть. Если он всё ещё не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её толчёными сухарями.
<b>Вы измерили температуру в духовом шкафу с помощью своего термометра и заметили отклонения от указанных значений.</b>	В заводских условиях температура замеряется в центре печи с помощью специальной контрольной решетки в течение строго установленного времени. Любая посуда и принадлежность влияют на измеряемое значение, поэтому при некоторых измерениях отклонения от нормы будут всегда.
<b>Между формой и решеткой возникают искры.</b>	Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в печи. Если это не помогает, далее выпекайте без микроволн. В этом случае продолжительность выпекания увеличится.

---

# Жарение и гриль

## Указания к таблицам

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

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

## Посуда

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

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

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

## Рекомендации по жарению

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

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

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

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

## **Рекомендации по приготовлению на гриле**

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

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

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

Темное мясо, напр. говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

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

## **Рекомендации по тушению**

Для тушения рыбы используйте посуду с крышкой.

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


## **Говядина**








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

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

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


Верхний/нижний жар = 


Гриль, большая площадь = 



	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпе- ратура, °С, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приго- товления, мин
Говядина для тушения, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		190-210	-	120-140
Говядина для тушения, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		180-200	-	140-160
Говядина для тушения, ок. 2 кг	Закрытая посуда, решетка	1		170-190	-	160-180
Филе говядины, среднепрожаренное, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		180-200	90 Вт	30-40
Филе говядины, среднепрожаренное, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	90 Вт	45-55
Ростбиф, среднепрожаренный, ок. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1		240-260	180 Вт	30-40
Стейки, среднепрожаренные, толщиной 3 см	Универ- сальный противень + решетка	1  3		3	-	Одна сторона: ок. 10-15 Другая сторона: ок. 5-10

## Телятина

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

Горячий воздух = 

Гриль с конвекцией = 

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

## Свинина


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









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

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

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

Гриль с конвекцией = 

Гриль, большая площадь = 

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










## Баранина и дичь

Баранину и дичь переворачивайте по истечении половины времени приготовления.

Гриль с конвекцией = 

Верхний/нижний жар = 


	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приго- товления, мин
Баранья спинка на кости, ок. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1		190-210	-	40-50
Баранья спинка на кости, среднепрожарен ная, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		180-200	-	90-100
Спинка косули на косточке, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		210-220	-	40-50
Ножка косули без кости, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		180-190	-	105-120
Мясо кабана для жарки, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	-	100-110
Оленина для жарки, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	-	90-100
Кролик, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	90 Вт	25-35



## Прочее

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

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

Гриль с конвекцией = 

Гриль, большая площадь = 

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпе- ратура, °С, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приго- товления, мин
Мясной рулет из прим. 1 кг мяса	Открытая посуда, решетка	1		170-190	600 Вт + 180 Вт	10 мин + 40-50 мин
Колбаски-гриль, 4-6 шт., прим. по 150 г	Универ- сальный противень + решетка	1 3		3	-	Одна сторона: ок. 10-15 Другая сторона: ок. 5-10

## Птица

Цыпленка, куриные грудки и молодую индейку выкладывайте грудкой вниз. Переверните по истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления.

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

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

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


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


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


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











Окорочка и грудки индейки выкладываются кожей вниз. Переверните по истечении  $\frac{2}{3}$  времени приготовления.

Гриль с конвекцией = 

Гриль, большая площадь = 

Горячий воздух = 

Верхний/нижний жар = 

	<b>Принад- лежности</b>	<b>Уро- вень</b>	<b>Вид наг- рева</b>	<b>Темпера- тура, °С, режим гриля</b>	<b>Мощность микроволн, Вт</b>	<b>Время приго- товления, мин</b>
Цыпленок целиком, ок. 1,2 кг	Закрытая посуда, решетка	1		230-250	360 Вт	25-35
Пулярка целиком	Закрытая посуда, решетка	1		200-220	360 Вт 180 Вт	30 15-25
Цыпленок, половинки, по 500 г	Открытая посуда, решетка	1		180-200	360 Вт	30-35
Цыпленок кусочками, ок. 800 г	Открытая посуда, решетка	1		190-210	360 Вт	30-35
Цыпленок кусочками, ок. 1,5 кг	Открытая посуда, решетка	1		190-210	360 Вт	35-40
Куриная грудка ок. 500 г	Открытая посуда, решетка	1		190-210	180 Вт	25-30
Утка целиком, 1,5-1,7 кг	Универсальный противень	1		170-190	180 Вт	60-80
Утиные грудки целиком, 2 шт. по 300-400 г	Решетка + универсальный противень*	2 1		3	90 Вт	18-22
Гусь целиком, 3-3,5 кг	Универсальный противень	1		170-190	180 Вт	80-90
Гусиные грудки, 2 шт. по 500 г	Решетка + универсальный противень*	2 1		210-230	90 Вт	20-25

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приго- товления, мин
Гусиные окорочка, 4 шт. ок. 1,5 кг	Решетка + универсальный противень*	2 1		170-190	180 Вт	30-40
Молодая индейка целиком, ок. 3 кг	Универсальный противень	1		170-180	180 Вт	60-70
Рулет из индейки, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		190-200	180 Вт	60-70
Грудка индейки, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решетка	1		200-210	-	80-90
Окорочок индейки, ок. 1,3 кг	Закрытая посуда, решетка	1		210-230	360 Вт	45-50

\* Налейте в универсальный противень 50 мл воды.

## Рыба



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

Рыбу, тушеную целиком, готовьте спинкой вверх.

Гриль, малая площадь =

Гриль, большая площадь =

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Рыба целиком, напр., форель, ок. 300 г, жаренная на гриле	Универсальный противень + решетка*	1 3		2	-	Одна сторона: ок. 10-15 Другая сторона: ок. 8-12

	<b>Принад- лежности</b>	<b>Уро- вень</b>	<b>Вид наг- рева</b>	<b>Темпера- тура, °С, режим гриля</b>	<b>Мощность микроволн, Вт</b>	<b>Время приготовления, мин</b>
Рыбные котлеты, напр., лосось, толщиной 3 см, жаренный на гриле	Универсальный противень + решетка*	1 3		3	-	Одна сторона: ок. 10-12 Другая сторона: ок. 8-12
Рыба целиком, 2-3 шт. по 300 г, жаренные на гриле	Универсальный противень + решетка*	1 3		2	-	Одна сторона: ок. 10-15 Другая сторона: ок. 10-15
Рыба целиком, ок. 1 кг, тушеная	Закрытая посуда, решетка	1	-	-	600 Вт	10-15
Рыба целиком, ок. 1,5 кг, тушеная	Закрытая посуда, решетка	1	-	-	600 Вт 360 Вт	10-15 5-10
Рыба целиком, ок. 2 кг, тушеная	Закрытая посуда, решетка	1	-	-	600 Вт 360 Вт	15-20 10-15
Рыбное филе, напр., сайда, ок. 800 г, тушеная	Закрытая посуда, решетка	1	-	-	600 Вт	9-14

\* Предварительно смазать решетку растительным маслом.

---

## Рекомендации по жарению в гриле

---

**Для такого веса жаркого в таблице нет значений.**

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

**Как узнать, готово жаркое или нет.**

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

**Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.**

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

**Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.**

В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.

**Жаркое плохо прожарилось.**

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

---

## Запеканки, французские запеканки, тосты

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

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

Ставьте запеканку в пригодной для микроволнового режима посуде на решетку.

Оставьте запеканку постоять в выключенной печи еще 5 минут.

**Запеканки, французские запеканки, тосты**


Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой, напр. стеклянную посуду из специальных принадлежностей.

Суфле готовьте в порционных формочках или в высоких формах для запеканки. Разогревайте печь.


Запекание тостов:


4 штуки выкладывают на середину универсального противня,  
12 штук - равномерно распределяйте по всему противню.









Гриль с конвекцией = 

Горячий воздух = 

Верхний/нижний жар = 

Гриль, малая площадь = 

Гриль, большая площадь = 

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпера- тура, °С, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приго- товления, мин
Запеканка, сладкая, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решетка	1		140-160	360 Вт	25-35
Суфле	Открытая посуда, решетка	1		160-180	-	40-45
Суфле в порционных формочках	Решетка	1		200-210	-	12-17
Запеканка из макарон, ок. 1 кг	Открытая посуда, решетка	1		140-160	600 Вт	20-30
Лазанья, ок. 2 кг	Открытая посуда, решетка	2		180-200	600 Вт	20-30
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, ок. 1,1 кг	Открытая посуда, решетка	1		170-190	600 Вт	20-25
Тосты запеченные, 4 шт.	Универсальный противень	2		3	-	8-13
Тосты запеченные, 12 шт.	Универсальный противень	2		3	-	9-14

## Готовые блюда

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.


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


Укладывают картофель фри, крокеты и жареный картофель одним слоем.

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

Торт со взбитыми сливками устанавливайте на дно духового шкафа без принадлежностей, уровень 0.

Верхний/нижний жар = 

Горячий воздух = 

Гриль с конвекцией = 

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпе- ратура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время пригто- вления, мин
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	1		210-230	-	20-25
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	2		200-220	90 Вт	15-25
Минипицца	Универсальный противень	2		210-230	-	15-20
Пицца-багет	Универсальный противень	2		180-190	-	15-20
Картофель фри	Универсальный противень	2		220-230	-	20-25
Крокеты	Универсальный противень	2		200-220	-	25-35
Жареный картофель, фаршированный картофель	Универсальный противень	2		200-220	-	25-35
Булочки, багет	Решетка	2		200-220	-	15-20
Крендели, мелкая выпечка	Универсальный противень*	2		190-210	-	20-25



	Принад- лежности	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпе- ратура, °С	Мощность микроволн, Вт	Время приго- товлен ия, мин
Булочки или багет для разогревания	Решетка	2		140-150	-	12-15
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		190-210	180 Вт	10-15
Палочки и нагеты из цыпленка	Универсальный противень	2		190-210	360 Вт	15-20
Овощной бургер	Универсальный противень	2		200-220	180 Вт	15-25
Штрудель	Универсальный противень	2		200-220	90 Вт	20-25
Лазанья	Решетка	2		200-210	180 Вт	18-23
Торт со взбитыми сливками	-	0		30	-	120-150


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

## Щадящее приготовление

Щадящее приготовление, называемое также "Приготовлением при низкой температуре", идеально подходит для нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться розовым внутри или прожариться до строго определённого состояния. Мясо получается очень сочным и сливочно-нежным. Преимущество: у Вас появляется больше возможностей при составлении меню, так как мясо, приготовленное щадящим способом, можно долго держать в духовке тёплым.

## Установка щадящего режима

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

1. Выберите режим "Щадящее приготовление"  и установите температуру от 70 до 100 °C. Предварительно разогрейте рабочую камеру и в ней посуду.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Мясо хорошо обжарьте со всех сторон и сразу положите на разогретую посуду.
3. Поставьте посуду в рабочую камеру и опять включите духовой шкаф.

### Указания:














- Используйте только свежее мясо безукоризненного качества. Тщательно удалите жилки и лишний жир. Жир придаёт блюду при щадящем приготовлении специфический вкус.
- Для щадящего приготовления блюд подходят все нежные части говядины, птица, свинины, телятины или баранины. Время обжаривания и приготовления зависит от размеров куска мяса.
- Поджаривайте мясо при высокой температуре и достаточно долго со всех сторон.
- Чтобы проверить, готово ли мясо, используйте термометр для жаркого. Температура 60 °C в толще продукта должна сохраняться минимум 30 минут.
- Мясо можно приготовить щадящим способом также и в открытой посуде. При этом время приготовления увеличится.
- Даже большой кусок мяса нет необходимости переворачивать.
- Мясо можно нарезать сразу же по окончании приготовления. Для него время выдержки не нужно.

- Благодаря особому способу приготовления мясо всегда остаётся внутри розовым. Но это ни в коем случае не означает, что оно сырое или недожаренное.

## Щадящее приготовление блюд

Используйте посуду с плотно прилегающей крышкой, напр. стеклянную посуду из специальных принадлежностей. Устанавливайте посуду для жарения на решетку.

Щадящее приготовление = 

	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Грудка индейки	1		80	240-270
Утиная грудка без кожи	1		80	110-140
Говядина для жарки (напр., огузок)	1		80	270-300
Филе говядины	1		80	150-180
Ростбиф	1		80	180-220
Стейки из говядины, толщиной 3 см	1		80	70-100
Телятина для жарки (напр., окорок)	1		80	180-220
Телячье филе	1		80	80-100
Свинина для жарки (напр., филе), обжаренная	1		80	180-210
Свиная вырезка	1		80	140-170
Филе баранины	1		80	40-70
Филе косули	1		80	40-70
Филе оленины	1		80	100-130

---

## Рекомендации по щадящему приготовлению

---

**Мясо, приготовленное в щадящем режиме, не такое горячее, как мясо, жаренное обычным способом.**

Чтобы готовое мясо не слишком быстро остыло, подогрейте тарелки, а соусы подавайте очень горячими.

---

**Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым.**

По окончании приготовления установите температуру обратно на 70 °С. Небольшие куски мяса можно сохранить теплыми до 45 мин, а большие - до двух часов.

---

---

## Контрольные блюда

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

Согласно EN 60705, IEC 60705  
DIN 44547 и EN 60350

### Размораживание с микроволнами

---


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

---



## Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Омлет	360 Вт, 10 мин + 180 Вт, 20-25 мин	Установить форму Pyrex на решетку на уровень 1.
Бисквит	600 Вт, 8-10 мин	Установить форму Pyrex Ø 22 см на решетку на уровень 1.
Мясной рулет	600 Вт, 20-25 мин	Установить форму Pyrex на решетку на уровень 1.

## Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Гриль с конвекцией = 

Верхний/нижний жар = 

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

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


## Выпекание


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


Закрытый яблочный пирог:










Ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

Верхний/нижний жар = 

Горячий воздух = 

3D-горячий воздух = 

Интенсивный нагрев = 

	Посуда и примечания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	2		160-180	20-30
	Универсальный противень	2		150-170	20-30
	Универсальный противень* + эмалированный противень**	1 3		140-150	30-40
Маленькие кексы	Универсальный противень	2		160-180	25-35
	Универсальный противень	2		140-160	25-35
Маленькие кексы	Универсальный противень* + эмалированный противень**	1 3		150-170	35-45
	Бисквит на воде	1		160-170	30-40
Пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		170-190	45-55
	Универсальный противень* + эмалированный противень**	1 3		160-180	50-60

	Посуда и примечания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Закрытый яблочный пирог	Решетка + 2 разъёмные формы Ø 20 см	2		170-190	70-90

\* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте универсальный противень над эмалированным.

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

## Приготовление на гриле

Гриль, большая площадь =

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

\* Предварительно разогреть в течение 5 минут.

\*\* Переверните по истечении половины времени приготовления.

---

# Акриламид в продуктах питания

**В каких блюдах содержится большое количество акриламида?**

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

---

## Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

---

**Общие сведения**

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

**Выпекание**

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

Мелкое печенье

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

Запеченный картофель-фри

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

---