

SIEMENS

Making cooking as much fun as eating

Please read this instruction manual. This will ensure that you make full use of all the technical benefits your microwave appliance has to offer.

It will provide you with important safety information. You will be familiarised with the individual components of your new appliance. And we will show you how to make settings step by step. It's really easy!

The tables list numerous well-known dishes and typical settings. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a malfunction, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find what you're looking for quickly.

Enjoy your meal!

Instruction manual	1 – 66
Instrucciones para el uso	67 – 138
Instruções de serviço	139 – 208
Правила пользования	209 - 284

SIEMENS

Чтобы процесс приготовления еды доставил Вам столько же удовольствия как и сама еда

внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. Тогда Вы сможете использовать все технические возможности Вашего прибора в полной мере.

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 таблицах Вы найдёте рекомендации по приготовлению блюд и нужные установки. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

В случае возникновения неисправности здесь Вы найдёте информацию, как самим устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Содержание

Правила техники безопасности	213
Перед монтажом	213
Указания по безопасности	213
Указания по использованию микроволнового режима	216
Причины повреждений	219
Ваш новый прибор	220
Панель управления	220
Кнопки и индикация	221
Переключатель выбора функций	221
Регулятор температуры	222
Рабочая камера	223
Принадлежности	223
Перед первым использованием	225
Установка времени суток	225
Нагревание духового шкафа	226
Очистка принадлежностей	226
Настройка духового шкафа	227
Установка вида нагрева и температуры	227
Быстрый нагрев	229
Микроволны	230
Указания по выбору посуды	230
Значения мощности микроволн	231
Установка микроволнового режима	232

Содержание

Режим "Микрокомби"	233
Установка режима "Микрокомби"	233
1,2,3-дополнительный режим	235
Установка дополнительного режима	235
Программа автоматического приготовления ...	237
Настройка программ	237
Указания по установке программы автоматического приготовления блюд	239
Таблица программ	241
Установка функций времени	243
Установка таймера	243
Установка времени приготовления	244
Установка времени	246
Блокировка для безопасности детей	247
Изменение базовых установок	248
Базовые установки	248
Уход и очистка	250
Чистящие средства	251
Что делать при неисправности?	254
Замена лампочки в духовом шкафу	256
Сервисная служба	258
Технические характеристики	259

Содержание

Правильная утилизация упаковки	260
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии	261
Таблицы	262
Рекомендации по использованию микроволн	269
Пироги и выпечка	269
Рекомендации по выпеканию	272
Жарение и гриль	273
Рекомендации по жарению в гриле	278
Запеканки, гратены	279
Готовые блюда глубокой заморозки	280
Контрольные блюда	281
Акриламид в продуктах питания	284

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.

Транспортировка прибора

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

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 блюд и напитков.

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

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая рабочая камера

Опасность ожога!

Не прикасайтесь к горячим внешним поверхностям нагревательных приборов и плит. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора и нагревательным элементам. Открывайте дверь прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте маленьким детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере духового шкафа.

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 в рабочей камере. 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 её уплотнителя

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.

Никогда не вскрывайте корпус прибора. Прибор работает под высоким напряжением. Корпус обладает защитными свойствами и не позволяет выйти энергии микроволн за пределы прибора.

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

Указания по использованию микроволнового режима

Приготовление пищи

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

Посуда

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

Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

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

Мощность микроволн и время воздействия

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

Упаковка

Опасность возгорания!

Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке.

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

Опасность ожога!

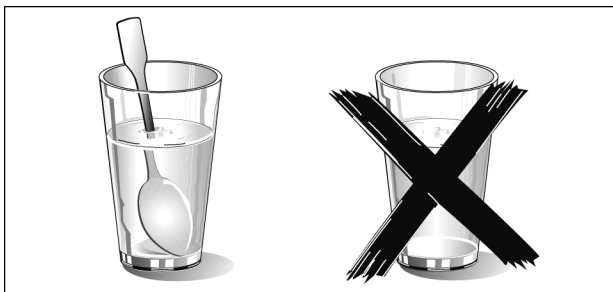
Герметично запаиваемая упаковка при нагревании может лопнуть. Придерживайтесь указаний, приведенных на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

Напитки

Опасность ошпаривания!

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

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



Опасность взрыва!

Никогда не разогревайте еду или напитки 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 кожуре или со шкуркой

Опасность ожога!

Нельзя варить яйца в скорлупе. Никогда не разогревайте варёные яйца, Они могут взорваться даже после прекращения воздействия микроволн. 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 шкуру перед приготовлением.

Сушка продуктов

Опасность возгорания!

Не сушите продукты в режиме микроволн.

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 режиме микроволн.

Причины повреждений

Вода в горячей камере

Никогда не вливайте воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. Из-за быстрого изменения температуры могут возникнуть повреждения на керамической нижней панели.

Фруктовый сок

При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить.

Техническая неисправность

Никогда не используйте эмалированный противень для приготовления в режиме микроволн. Это может повлечь за собой технические неисправности.

Охлаждение прибора с открытой дверцей

Рабочую камеру следует охлаждать только с закрытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.

Сильное загрязнение уплотнителей

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению 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.

Режим микроволн при пустом приборе

Не включайте микроволны при пустой рабочей камере, так как При включении без продуктов возможна перегрузка прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды (см. указания по использованию посуды).

Влажные продукты

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

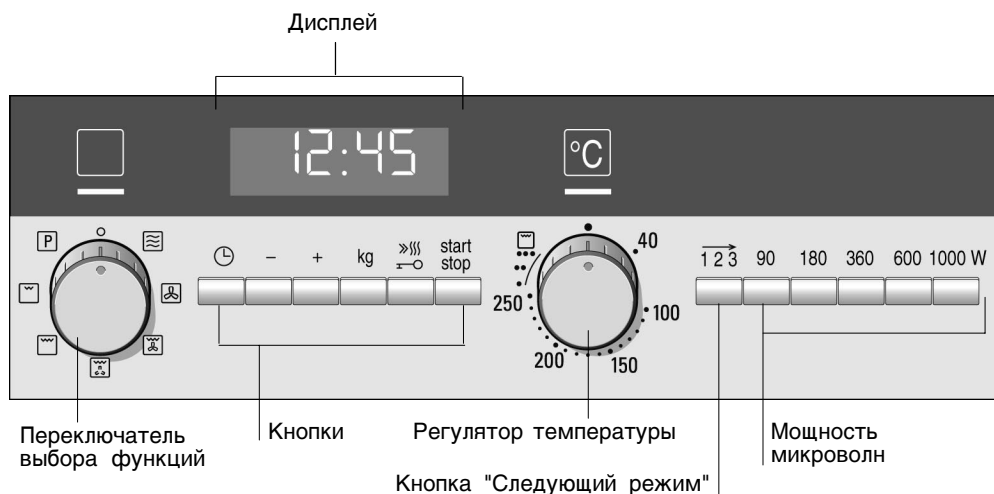
Ваш новый прибор

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.







Ручки переключателей

Ручки переключателей являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать ручку, нажмите на неё в нулевом положении.






Кнопки и индикация




С помощью кнопок можно установить различные дополнительные функции.

Символ	Функция кнопки
	Открытие и закрытие меню функций времени
+ Плюс	Увеличение установленного значения
- Минус	Уменьшение установленного значения
kg	Выбор веса
	Выбор быстрого нагрева или блокировки для безопасности детей
	Короткое нажатие = начать/остановить режим Продолжительное нажатие = отменить режим
	Выбор дополнительного режима
123	
90	Выбор мощности микроволн 90 Ватт
180	Выбор мощности микроволн 180 Ватт
360	Выбор мощности микроволн 360 Ватт
600	Выбор мощности микроволн 600 Ватт
1000	Выбор мощности микроволн 1000 Ватт

Переключатель выбора функций


С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

Положение	Использование
 Нулевое положение	Выключение духового шкафа.
 Микроволновый режим	Выбор микроволнового режима.
 Горячий воздух	Режим для выпекания сдобных пирогов в формах, бисквитных и творожных тортов, а также пирогов и пиццы на противне.
 Гриль с горячим воздухом	Особенно подходит для жарения кусков мяса.
 Гриль с конвекцией	Птица получается с коричневой хрустящей корочкой. С его помощью у вас отлично получатся сдобные пироги в формах и запеканки.

Положение	Использование
 Гриль, большая площадь	Вы можете выбрать между режимами сильного, среднего или слабого нагрева. Вы сможете одновременно приготовить на гриле несколько стейков, колбасок, рыб или тостов.
 Гриль, малая площадь	Этот вид нагрева предназначен для небольшого объёма продуктов. Укладывайте куски рядом друг с другом на середину решётки.
 Программы	4 Программы размораживания 11 Программы приготовления Вид нагрева и время приготовления устанавливаются в зависимости от веса.


Замечания:

После выбора положения загорается индикатор, расположенный над переключателем выбора функций.

После нажатия на кнопку  включается лампочка в духовом шкафу.

Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Положение	Значение
● Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
40, 100-250 Диапазон температур	Температура духового шкафа, °C.
•, ••, ••• Режимы гриля	Режимы гриля большой площади  . • = Режим 1, слабый •• = Режим 2, средний ••• = Режим 3, сильный

Указание

Пока температура духового шкафа не достигла установленного значения, над регулятором температуры горит индикаторная лампа. В режиме гриля индикатор не горит.

Рабочая камера

Охлаждающий вентилятор

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

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

Вентилятор продолжает работать определенное время после завершения работы прибора.

Указания

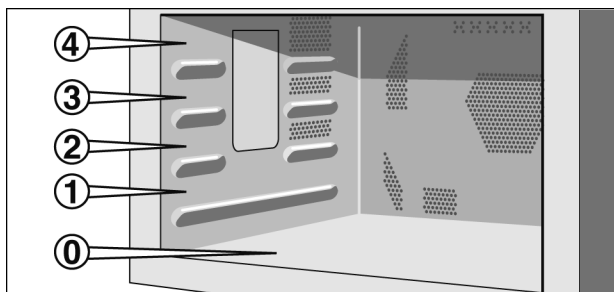
В микроволновом режиме работы прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор. Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.

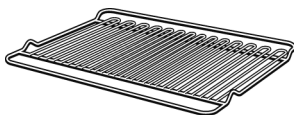
На стекле дверцы, внутренних стенках и дне рабочей камеры может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование прибора. По окончании приготовления просто удалите конденсат.

Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 4 различных уровнях.

Также посуду можно устанавливать на дно духового шкафа (на уровень 0).





Решетка

Для посуды, форм для выпечки, приготовления в гриле и приготовления блюд глубокой заморозки.

Решетка не опрокинется даже если ее выдвинуть из духового шкафа на две трети. За счет этого блюда легко доставать.



Эмалированный противень

Для приготовления пирогов и мелкого печенья.

Устанавливайте противень под углом к дверце духового шкафа до упора.

Эмалированный противень нельзя использовать для приготовления с помощью комбинированного режима с микроволнами.



Решетка для выпекания с микроволнами

Для выпекания в металлических формах с помощью комбинированного режима.

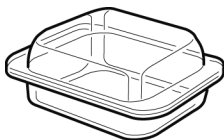
Решетка для выпекания с микроволнами используется только вместе с обычной решеткой.

Устанавливайте решетку для выпекания с микроволнами на обычную решетку. А металлическую форму ставьте на решетку для выпекания с микроволнами.

Таким образом Вы предотвратите искрение между обычной решеткой и формой для выпекания.

Специальные принадлежности

Дополнительные принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.



Стеклопосуда HZ 915000

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

Перед первым использованием

Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать перед первым приготовлением блюд в духовом шкафу.

Сначала прочитайте главу *"Правила техники безопасности"*.

Установка времени суток


После подключения на дисплее начинают мигать три нуля и загораются символы ►⌚. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку + или −.
Предлагаемое значение +: 12:00
Предлагаемое значение −: 23:59
2. Установите время суток кнопкой + или −.
3. Нажмите кнопку ⌚.
Время суток установлено.



Указание

Чтобы уменьшить потребление электроэнергии вашим прибором, можно отключить дисплей времени. Как это сделать, описано в главе *"Изменение базовых установок"*.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Наиболее подходящим будет нагревание в течение одного часа в режиме "Горячий воздух"  с температурой 180 °С.

Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим "Горячий воздух" .
2. С помощью регулятора температуры установите 180 °С.
3. Нажмите кнопку . Духовой шкаф начнёт нагреваться.

Через час выключите духовой шкаф. Для этого установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Очистка принадлежностей


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

Настройка духового шкафа

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля.

Кроме того, Вы можете задать продолжительность приготовления блюда в духовом шкафу. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

Установка вида нагрева и температуры

Пример на рисунке: режим "Горячий воздух"  при 200 °С.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.
3. Нажмите кнопку ^{start} stop.
Духовой шкаф начнёт нагреваться.



Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.




Изменение установок

Можно соответствующим регулятором в любой момент изменить вид нагрева, температуру или режим гриля.




Быстрый нагрев

В режиме быстрого нагрева духовой шкаф нагревается до нужной температуры особенно быстро.


Используйте режим быстрого нагрева для работы с температурами выше 100 °С. Лучше всего подходят виды нагрева:

-  Горячий воздух
-  Гриль с горячим воздухом
-  Гриль с конвекцией.



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

1. Установите вид нагрева и температуру.
2. Нажмите кнопку .
На дисплее загорится символ .
3. Нажмите кнопку .
Духовой шкаф начнёт нагреваться.

Быстрый нагрев завершён

Раздаётся звуковой сигнал.
Символ  на дисплее гаснет. Теперь можно поставить блюдо в духовой шкаф.

Отмена быстрого нагрева

Коротко нажмите кнопку .
Символ  на дисплее гаснет.

Микроволны

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

Указание

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

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

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

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно переключать 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 режиме 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
1000 Вт	для разогревания жидкостей



При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.

Указание


Максимальную мощность микроволн в 1000 Вт вы можете установить максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 90 минут.

Установка микроволнового режима


Пример: мощность микроволн 360 Вт, время приготовления 17 мин.

1. Переключатель выбора функций установите на .
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
Кнопка загорается. Отображается предлагаемое время приготовления.
3. Установите время приготовления с помощью кнопки + или -.
4. Нажмите кнопку .
Режим включается. Начинается отсчет времени приготовления.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Работа микроволнового режима закончена. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

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


Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент времени. Измените время приготовления с помощью кнопки + или -.


Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн. С помощью кнопки + или - установите время приготовления и опять включите духовой шкаф.

Прерывание режима

Держите кнопку  нажатой в течение прим. 4 секунд и переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Указания

Если вы устанавливаете переключатель выбора функций на , на дисплее всегда появляется предложение выбрать наибольшую мощность микроволн.






Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

Режим "Микрокомби"


В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. Благодаря действию микроволн ваши блюда будут готовиться быстрее и тем не менее будут красиво подрумяниваться.


Можно подключать любую мощность микроволн.
Исключение: 1000 Вт.

Подходящие виды нагрева


-  Горячий воздух
-  Гриль с горячим воздухом
-  Гриль с конвекцией
-  Гриль, большая площадь
-  Гриль, небольшая площадь

Установка режима "Микрокомби"


Например: микроволны 360 Вт, 17 минут и режим "Горячий воздух"  190 °С.

1. С помощью переключателя выбора функций установите вид нагрева, а с помощью регулятора температуры - температуру.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
Загорается значение мощности. Появляется рекомендуемое время приготовления.
3. Установите время приготовления кнопкой + или -.
4. Нажмите кнопку .
Режим активизируется. На дисплее начинается обратный отсчёт времени.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Работа в комбинированном режиме закончена. Сигнал можно заранее отключить кнопкой .

Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы повторно нажмите кнопку , прибор возобновляет работу.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку ^{start}/_{stop}. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку ^{start}/_{stop}, работа в данном режиме продолжится.

Изменение времени приготовления

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления кнопкой + или -.

Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Установите время приготовления кнопкой + или -.

Отмена режима

Держите кнопку ^{start}/_{stop} нажатой в течение прим. 4 секунд, верните переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.


1,2,3-дополнительный режим

С помощью дополнительного режима Вы можете настроить до трёх различных установок времени и значений мощности микроволн, следующих друг за другом, и после этого включить прибор.

Посуда


Всегда используйте жаропрочную, пригодную для микроволн посуду.

Установка дополнительного режима

1. Переключатель выбора функций установите на .
2. Нажмите кнопку $\vec{123}$.
На дисплее появляется $\vec{1}$ для первого дополнительного режима.
3. Установите для него мощность микроволн и время приготовления.
4. Нажмите кнопку $\vec{123}$.
На дисплее появляется $\vec{2}$ для второго дополнительного режима.
5. Установите для него мощность микроволн и время приготовления.
6. Нажмите кнопку $\vec{123}$.
На дисплее появляется $\vec{3}$ для третьего дополнительного режима.
7. Установите для него мощность микроволн и время приготовления.
8. Нажмите кнопку $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$.

Режим включается. Появляется общее время приготовления.


По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Работа дополнительного режима закончена. Сигнал можно заранее отключить кнопкой .



Изменение установки

Изменение возможно только перед включением режима. Нажимайте кнопку $\vec{123}$ до тех пор, пока не появится номер дополнительного режима. Измените установку.


Открытие дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. После закрывания дверцы опять нажмите кнопку . Прибор продолжит работу.

Приостановка режима

Коротко нажмите кнопку . Духовой шкаф переходит в режим паузы. Опять нажмите кнопку , работа в данном режиме продолжится.

Прерывание режима

Держите кнопку  нажатой в течение прим. 4 секунд и переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Вызов времени приготовления

Дважды нажмите кнопку .

Указание

Вы можете также комбинировать вид нагрева с дополнительным режимом. Установите сначала вид нагрева.

Программа автоматического приготовления

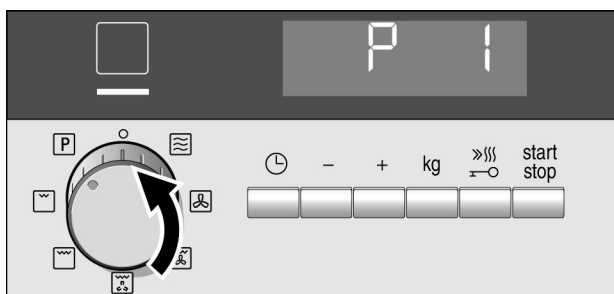
С помощью программы автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 15 программ.

Настройка программ

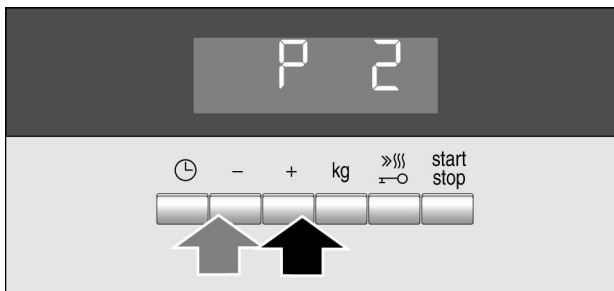
Если программа выбрана, выполните настройки духового шкафа. Регулятор температуры должен стоять в нулевом положении.

Пример на рисунке: мясной фарш (программа 2), вес 1 кг.

1. Установите переключатель выбора функций на программы автоматического приготовления [P]. На дисплее появляется первый номер программы.



2. Выберите программу кнопкой + или -.



3. Нажмите кнопку kg.
На дисплее появляется предлагаемое значение веса 0,5 кг.



4. Установите вес кнопкой + или -.



5. Нажмите кнопку ^{start} stop.
Начнётся выполнение программы. Начинается отсчёт времени приготовления, и появляются символы ► и I→.

По завершении выполнения программы

Раздаётся сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее высвечивается 00:00. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Изменение программ

После запуска программы выбрать другую программу или изменить вес уже невозможно.

Прерывание выполнения программы

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Изменение времени приготовления и окончания

После запуска программы автоматического приготовления изменить время приготовления и окончания уже нельзя.

Указания по установке программы автоматического приготовления блюд

Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если точный вес неизвестен, то введите приблизительное значение.

Положите продукт на пригодную для микроволн плоскую посуду, например, стеклянную или фарфоровую тарелку и не накрывайте его крышкой.

Кладите продукты в остывший духовой шкаф.

Таблицу с подходящими продуктами, диапазон веса и список принадлежностей Вы найдете в приложении.

Выбирать вес, превышающий диапазона веса нельзя.

При приготовлении некоторых блюд через некоторое время раздается сигнал. Это означает, что продукты следует перемешать или перевернуть.

Размораживание

По возможности замораживайте продукты тонкими кусками и храните при температуре $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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

После выполнения программы размораживания оставьте продукт еще на 15-90 минут для выравнивания температуры.

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

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

Уже размороженный фарш вынимайте после переворачивания.

Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы - кожей вверх.

Овощи

Овощи, свежие: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г добавьте одну столовую ложку воды.

Овощи, замороженные: подходят только бланшированные, а не приготовленные перед заморозкой овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. Добавьте 1-3 ст. л. воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

Отварной картофель

Порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте одну ст. л. воды и немного соли.

Рис

Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

Добавьте воду в количестве, в два-два с половиной раза превышающем количество риса.

Рыба

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

Мясо

Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Добавьте 50-100 мл жидкости.

Птица

Цыплёнка укладывайте на посуду грудкой вниз.

Кусочки цыплёнка укладывайте кожей вверх.

Пицца, замороженная

Подходит готовая замороженная пицца и пицца-багет.

Время выдержки

Некоторые блюда после приготовления требуют еще некоторого времени выдержки.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	ок. 5 минут
Картофель	ок. 5 минут Перед этим слейте образовавшуюся воду.
Рис	5-10 минут
Жаркое из свинины, мясной рулет	10 мин

Таблица программ

Номер программы	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, уровень установки	
Размораживание				
1	Хлеб целиком*	Пшеничный хлеб, хлеб и булочки из муки грубого помола	0,20 - 1,50	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
2	Мясной фарш*	Фарш говяжий, бараний, свиной	0,20 - 1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
3	Птица, целиком*	Цыплёнок, утка	0,60 - 2,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
4	Рыбное филе*	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20 - 1,00	Плоская открытая посуда Дно рабочей камеры
* Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо.				
Доведение до готовности				
5	Овощи, свежие продукты*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,20 - 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры

Номер программы		Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, уровень установки
6	Овощи, замороженные*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,20 - 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
7	Отварной картофель*	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель	0,20 - 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
8	Рис, длиннозёрный рис*		0,10 - 0,50	Высокая закрытая посуда Дно рабочей камеры
9	Филе свежей рыбы, целиком, тушение	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20 - 1,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры






* Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо.

Комбинированные режимы

10	Пицца глубокой заморозки	Пицца на тонком тесте	0,15 - 0,55	Решётка Уровень 3
11	Болоньезе глубокой заморозки		0,40 - 1,00	Открытая посуда Дно рабочей камеры
12	Цыплёнок, свежие продукты*	Цыпленок целиком	0,80 - 1,80	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
13	Цыплёнок кусочками, свежие продукты	Куриные бёдрышки, цыплёнок половинками	0,40 - 1,60	Закрытая посуда Дно рабочей камеры
14	Мясной рулет	ок. 8 см высотой	0,80 - 1,50	Открытая посуда Дно рабочей камеры
15	Свинина для жарки, свежая*	Шейная часть для жарки без кости, мясной рулет	0,80 - 2,00	Закрытая посуда Дно рабочей камеры








* Не забывайте после сигнала переворачивать блюдо.



Установка функций времени

Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. В это время на дисплее будут подсвечиваться все символы времени. Стрелка  указывает на выбранную в данный момент функцию времени. Выбранную функцию времени можно изменять кнопками  или , когда перед соответствующим символом стоит стрелка .


Установка таймера

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от духового шкафа. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, давая знать, что установленное время приготовления или время на таймере истекли.



1. Дважды нажмите кнопку .
На дисплее высвечиваются символы времени, стрелка  находится перед символом .
2. Измените время таймера кнопкой  или .
Предлагаемое значение  = 10 минут
Предлагаемое значение  = 5 минут

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На дисплее загорается символ , и начинается обратный отсчёт времени таймера. Все остальные символы времени гаснут.


Время таймера истекло

Раздаётся сигнал. На дисплее высвечивается 0:00. Включите таймер кнопкой .



Изменение времени таймера





Измените время таймера кнопками  или . Через несколько секунд установка будет принята.

Аннулирование времени таймера

Сброс времени таймера на 0:00 можно выполнить кнопкой . Через несколько секунд установка будет принята. Таймер при этом выключится.

Запрос установок времени




Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Показания таймера высвечиваются на дисплее. Перед символом  появляется стрелка , и начинается обратный отсчёт времени таймера.

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления  или время суток , нажимайте кнопку , пока перед соответствующим символом не появится стрелка. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Установка времени приготовления

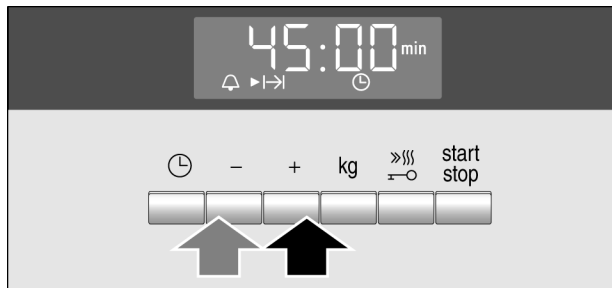
Вы можете установить время приготовления блюда в духовом шкафу. По истечении установленного времени духовой шкаф автоматически выключается. Это значит, что для выключения шкафа вам не нужно прерывать другую работу. Нежелательного превышения времени приготовления не произойдёт.

Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Регулятором температуры установите температуру или режим гриля.
3. Дважды нажмите кнопку . На дисплее высвечивается 20:00. Символы времени светятся, стрелка  стоит перед .



4. Установите время приготовления кнопкой + или -.



5. Нажмите кнопку ^{start} stop.
Духовой шкаф начнёт работать. На дисплее загорится символ ►|→ и начнётся обратный отсчёт времени приготовления. Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее высвечивается 0:00. Нажмите кнопку ⌚. Сигнал прекращается. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Духовой шкаф выключится.

Изменение времени приготовления




Измените время приготовления кнопкой + или -. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ⌚.

Сброс времени приготовления

Сброс времени приготовления на 0:00 можно выполнить кнопкой -. Через несколько секунд установка будет принята. Время приготовления сброшено. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ⌚.

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Перед символом настройки времени, значение которой высвечивается на дисплее, стоит стрелка ►.

Чтобы запросить показания таймера , время приготовления $I \rightarrow I$ или время суток , нажимайте кнопку , пока перед соответствующим символом не появится стрелка \blacktriangleright . Вызываемое значение на несколько секунд появится на дисплее.

Установка времени



После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загорятся символы $\blacktriangleright \text{⌚}$ и три нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку $+$ или $-$.
Предлагаемое значение $+$: 12:00
Предлагаемое значение $-$: 23:59
2. Установите время суток кнопками $+$ или $-$.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Нажмите кнопку  два раза.
На дисплее высвечиваются символы времени, стрелка \blacktriangleright находится перед символом .
2. Измените время суток кнопками $+$ и $-$.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. То есть, время суток будет показываться только во время работы духового шкафа. Как это сделать, описано в главе *"Изменение базовых установок"*.


Блокировка для безопасности детей

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

Духовой шкаф не будет реагировать на установки. Таймер и время суток можно устанавливать и при включённой блокировке для безопасности детей.

Включение блокировки для безопасности детей


Необходимые условия: время приготовления не должно быть установлено и переключатель выбора функций должен находиться в нулевом положении.


Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

На дисплее появится символ .

Блокировка для безопасности детей включена.

Выключение блокировки для безопасности детей

Прикоснитесь к кнопке  прим. на 4 секунды.

Символ  на дисплее гаснет.

Блокировка для безопасности детей выключена.

Блокировка для безопасности детей при программах автоматического приготовления

Если установлена программа автоматического приготовления, блокировка для безопасности детей не работает.

Изменение базовых установок





Ваш прибор имеет различные базовые установки, которые вы можете в любой момент изменить.

Базовые установки

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

	Базовая установка	Возможные значения	Пояснения
c^1	Индикатор времени i = включён	Индикатор времени \bar{c} = выключен	Индикация времени суток
c^2	Продолжительность звукового сигнала \bar{c} = средняя = 2 минуты	i = короткая = 10 секунд \bar{c} = длинная = 5 минут	Сигнал по истечении времени приготовления
c^3	Звук нажатия кнопок: i = включён	Звук нажатия кнопок: \bar{c} = выключен	Сигнал подтверждения при нажатии кнопки
c^4	Время ожидания \bar{c} = среднее = 5 секунд	i = короткое = 2 секунды \bar{c} = длинное = 10 секунд	Время ожидания между отдельными шагами, после принятия установки
c^5	Громкость звукового сигнала \bar{c} = средняя	i = тихая \bar{c} = громкая	Громкость сигнала

Необходимые условия: прибор должен быть выключен.

1. Нажимайте кнопку  в течение нескольких секунд.
На дисплее появляется первая базовая установка.
2. Измените базовую установку кнопкой + или -.
3. Подтвердите кнопкой .
На дисплее появляется следующая базовая установка. Кнопкой  можно просмотреть все базовые установки и изменить их кнопкой + или -.
4. В заключение подержите нажатой кнопку  в течение нескольких секунд.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время снова изменить установки.

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.

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.

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.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки

Чистящие средства

Передняя панель прибора

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

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

Нержавеющая сталь

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

Зона очистки

Чистящие средства

Рабочая камера

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.

Внутренние поверхности из нержавеющей стали

Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают внутренние поверхности.

Хорошо просушите внутренние поверхности.

Стекланный колпак лампочки в рабочей камере

Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки.

Стекла дверцы

Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой тряпочки. Не используйте скребок для стёкол.

Не снимайте уплотнитель дверцы!

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.

Для более лёгкой очистки

вы можете включить лампочку в духовом шкафу. Для этого откройте дверцу прибора.

Очистка стеклянного колпака

Лампочка, прикрытая стеклянным колпаком, расположена внутри духового шкафа слева. Вывинтите винт на колпаке. Тогда вы сможете очистить стекло с помощью мыльного раствора.

Очистка самоочищающихся поверхностей

Задняя стенка духового шкафа покрыта самоочищающейся эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом. Остатки пряностей можно удалить сухой тряпочкой или мягкой щёткой.

Важные указания

Никогда не очищайте самоочищающееся покрытие средством для очистки духовок.

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

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

Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой.

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Очистка дна, верхней и боковых стенок духового шкафа

Используйте тёплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего использовать средство для чистки духовок. Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодном духовом шкафе.

Что делать при неисправности?

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

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Прибор не работает.	Не вставлена вилка в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильное использование.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей. Включите его опять примерно через 10 секунд.
На дисплее мигают три нуля.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
Прибор не работает. На дисплее высвечивается время приготовления.	После установки не была нажата кнопка start.	Нажмите кнопку start или выключите прибор.
	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
Микроволновый режим не включается.	Не была нажата кнопка start.	Нажмите кнопку start.
	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	В приборе находится больший объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем почти удваивает время приготовления.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее мигает двоеточие.	Прибор работает в режиме демонстрации.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нажмите кнопку $\overline{123}$. 2. Держите кнопку kg нажатой в течение 3 секунд. Режим демонстрации будет деактивизирован.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er1» или «Er4».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста сервисной службы.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er11». «Кнопка западает».	Кнопки загрязнились или западают.	Несколько раз нажмите на все кнопки, если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er19».	Сильный перегрев (возможно, внутри огонь). Слишком высокая мощность микроволн.	Не открывая дверцу, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей, дайте прибору остыть.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er17», «Er18» или «Er20».	Техническая неисправность.	Вызовите специалиста сервисной службы.



Опасность удара током!

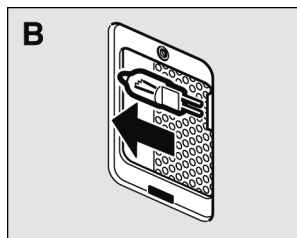
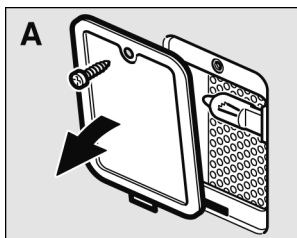
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

Замена лампочки в духовом шкафу

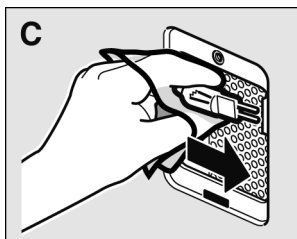
Вы можете выключить лампочку в духовом шкафу. Термоустойчивые галогенные лампочки 25 В 240 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

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

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
2. Откройте дверцу прибора.
Вывинтите оба винта справа и слева в передней части цоколя.
3. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце. Аккуратно извлеките прибор.
4. Вывинтите винт на кожухе лампочки на левой боковой стенке и снимите крышку (рис. А). Извлеките галогенную лампочку (рис. В).



5. Вставьте новую галогенную лампочку (рис. С).



6. Привинтите на место кожух лампочки. Произведите монтаж прибора в обратной последовательности.
7. Выньте посудное полотенце. Снова включите предохранитель в блоке предохранителей или вставьте в розетку сетевой шнур.

Замена стеклянного колпака

Если стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу поврежден, его следует заменить. Новый колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

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. Фирменную табличку с номерами Вы увидите при открытии дверцы прибора. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	Номер FD
---------	----------

Сервисная служба ☎

Технические характеристики

Электропитание	220-240 В, 50 Гц
Макс. общая потребляемая мощность	3100 Вт
Мощность микроволн	1000 Вт (IEC 60705)
Гриль	2000 Вт
Горячий воздух	1950 Вт
Частота микроволн	2450 МГц
Предохранитель	16 А
Размеры (ВхШхГ)	
- прибора	45,9 x 59,6 x 56,3 см
- рабочей камеры	24,2 x 44,5 x 34,7 см
Проверен VDE (Союз немецких электротехников):	да
Знак CE	да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса В.

Принадлежность к группе 2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов.

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

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.

Таблицы

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

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

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

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

В этом случае действует общее правило:
Двойной объем - время приготовления почти вдвое увеличивается,
половина объема - время приготовления наполовину уменьшается.

Посуду устанавливайте на середину духового шкафа или решетки. Так Ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости в печь.

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

В процессе размораживания 1-2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При этом удаляйте образовавшуюся при размораживании воду.

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

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15-25 мин	Несколько раз перевернуть.
	1000 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 25-35 мин	
	1500 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 25-35 мин	
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4-6 мин	При переворачивании кусочков мяса отделить их друг от друга.
	500 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 15 мин	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	
Птица или части птицы	600 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	В течение этого времени перевернуть.
	1200 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Утка	2000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 30-40 мин	Несколько раз перевернуть.
Гусь	4500 г	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 60-80 мин	Переворачивайте каждые 20 минут. При этом удаляйте образовавшуюся при размораживании воду.
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	В течение этого времени перевернуть.
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
Овощи, напр., горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать.
	600 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 8-13 мин	
Фрукты, напр., малина	300 г	180 Вт, 7-10 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
Масло, размораживание	125 г	90 Вт, 6-8 мин	Полностью снять упаковку.
	250 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 3-5 мин	

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	В течение этого времени перевернуть.
	1000 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
Выпечка, сухая, напр., пирог из сдобного теста	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Выпечка, сочная напр., фруктовый пирог, творожный торт	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и желатина.
	750 г	180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

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

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

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

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

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

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

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2-3 компонентов)	300-400 г	600 Вт, 11-15 мин	Накрыть
Супы	400-500 г	600 Вт, 8-13 мин	Закрытая посуда
Густые супы	500 г	600 Вт, 10-15 мин	Закрытая посуда
	1000 г	600 Вт, 20-25 мин	
Кусочки мяса с соусом, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 мин	Закрытая посуда
	1000 г	600 Вт, 25-30 мин	
Рыба, напр., куски филе	400 г	600 Вт, 10-15 мин	Накрыть
	800 г	600 Вт, 20-25 мин	
Гарниры, напр. рис, лапша	250 г	600 Вт, 2-5 мин	Закрытая посуда, с добавлением жидкости
	500 г	600 Вт, 8-10 мин	
Овощи, напр., горошек, брокколи, морковь	300 г	600 Вт, 8-10 мин	Закрытая посуда, с добавлением 1 ст. л. воды
	600 г	600 Вт, 14-17 мин	
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание полуфабрикатов

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

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

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

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

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

	Объем	Мощность микроволн, Вт	Указания
		Продолжительность, мин	
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2 - 3 компонентов)	350 - 500 г	600 Вт, 4 - 8	Накрыть
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	1000 Вт, 1 - 2 1000 Вт, 2 - 3 1000 Вт, 4 - 5	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.
Детское питание, напр., бутылочки с молочной смесью	50 мл 100 мл 200 мл	360 Вт, ½ - 1 360 Вт, ½ - 1½ 600 Вт, 1 - 2	Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
Суп, 1 чашка 2 чашки 4 чашки	175 г 175 г 175 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 4 600 Вт, 6 - 8	
Мясо с соусом	500 г	600 Вт, 8 - 11	Накрыть
Рагу	400 г 800 г	600 Вт, 6 - 8 600 Вт, 8 - 11	Закрытая посуда
Овощи, 1 порция 2 порции	150 г 300 г	600 Вт, 2 - 3 600 Вт, 3 - 5	Добавить немного жидкости

Доведение полуфабрикатов до готовности

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

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

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

Оставьте готовое блюдо еще на 2 - 5 минут для выравнивания температуры.

	Объем	Мощность микроволн, Ватт Время, минут	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошенный	1200 г	600 Вт, 25 - 30	По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 7 - 12	
Приготовление свежих овощей	250 г	600 Вт, 6 - 10	Порезать овощи на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду из расчета 1 - 2 столовые ложки на 100 г овощей.
	500 г	600 Вт, 10 - 15	
Гарниры, например, картофель	250 г	600 Вт, 8 - 10	Порезать картофель на кусочки одинаковой величины. Влить в посуду воду прим. на 1 столовые и перемешать.
	500 г	600 Вт, 12 - 15	
	750 г	600 Вт, 15 - 22	
например, Рис	125 г	600 Вт, 4 - 6 + 180 Вт 12 - 15	Добавить двойное количество жидкости.
	250 г	600 Вт, 6 - 8 + 180 Вт 15 - 18	
Сладкие блюда, например, пудинг (растворимый),	500 мл	600 Вт, 6 - 8	В процессе приготовления 2-3 раза хорошо перемешать пудинг венчиком.
фрукты, компот	500 г	600 Вт, 9 - 12	

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.

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

Блюдо получилось слишком сухим.

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

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

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

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

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

После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.

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

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания.

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

Таблицы

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

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





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

Форму для пирога всегда следует ставить на середину решетки.

Пирог	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Темп., °С	Продолжительность, мин
Сдобный пирог, однослойный	Форма круглая/венок/прямоугольная	1	☒	160-170	60-80
Сдобный пирог, тонкий (напр., песочный пирог)*		1		150-160	60-70
Корж с бортиком из песочного теста	Разъемная форма	1	☒	160-170	35-45
Корж из сдобного теста	Круглая форма	1	☒	160-170	35-45
Бисквитный торт (бисквит на воде)	Разъемная форма	1	☒	170-180	45-50
Пирог с несочной начинкой (сдобное тесто)	Противень	2	☒	160-170	30-40
Пирог с сочной начинкой напр., яблочный пирог из дрожжевого теста с посыпкой	Противень	2	☒	150-160	50-60
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2	☒	160-170	30-40
Кекс из 500 г муки	Противень	2	☒	170-180	60-70
Пицца	Противень	2	☒	200-210	25-35
Хлеб из дрожжевого теста 1 кг**	Противень	2	☒	180-190	50-60



* По окончании приготовления оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

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

Пирог	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °С
Ореховый кекс	Разъемная форма	1	90 Вт	30-35		170-180
Фруктовый или творожный торт из песочного теста*	Разъемная форма	2	360 Вт	40-50		150-160
Фруктовый пирог, тонкий, из сдобного теста	Круглая, разъемная форма	1	90 Вт	30-45		170-190
Пикантный пирог* (напр., луковый пирог)	Разъемная форма или форма для пирога	2	90 Вт	50-70		160-180

Металлические формы для выпекания: Установите решетку для выпекания с микроволнами на решетку духового шкафа. Поставьте сверху форму.

* По окончании приготовления оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.

Мелкая выпечка		Уровень	Вид нагрева	Темп., °С	Продолжительность, мин
Круглое печенье	Противень	2		150-170	20-35
Безе	Противень	2		100	90-120
Миндальное печенье	Противень	2		110	35-45
Слоеное тесто	Противень	2		170-180	35-45
Хлебцы (напр., ржаные хлебцы)	Противень	2		180-190	35-45

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

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

Пирог опадает.

В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру печи на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

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

Пирог слишком темный.

Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

Пирог слишком сухой.

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

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

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.

Не переворачивайте форму, чтобы выложить готовый пирог.

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

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

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

Между формой и решеткой возникают искры.

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

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.

	Мощность микроволн, Вт, Время приготовления, мин	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, Режим гриля	Указания
Говядина для тушения ок. 1000 г	180 Вт, 80-90 мин	0		160-170	Закрытая посуда на дне рабочей камеры.
Ростбиф, розовый, ок. 1000 г	180 Вт, 30-40 мин	0		180-200	Открытая посуда. По истечении половины времени приготовления их необходимо перевернуть. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина без кожи, ок. 750 г, напр., шейка	360 Вт, 35-45 мин	0		170-180	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина с кожей* ок. 1 кг, напр., лопатка	180 Вт, 80-90 мин	0		170-180	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут. Переворачивать не требуется.
Филе свиное, ок. 500-600 г	180 Вт, 35-40 мин	0		180-190	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Мясной рулет ок. 750 г	360 Вт, 30-35 мин	0		200-210	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Цыпленок, целиком ок. 1000-1200 г	360 Вт, 30-40 мин	0		230-250	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. Положить грудкой вниз. Переворачивать не требуется.
Цыплёнок кусочками, напр., четвертинка цыпленка, ок. 800 г	360 Вт, 20-30 мин	0		230-250	Открытая посуда. Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.

	Мощность микроволн, Вт, Время пригото- вления, мин	Уро- вень	Вид наг- рева	Темпе- ратура °С, Режим гриля	Указания
Утка 1500-1700 г	180 Вт, 70-80 мин	0		220-240	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. Переворачивать не требуется.
Утиная грудка ок. 500 г Утиная грудка 2 шт. по 250-300 г	180 Вт, 15-20 мин	0		3	Закрытая посуда на дне рабочей камеры. Положить кожей вверх. Переворачивать не требуется.
Гусиная грудка, гусиные окорочка 700-900 г	180 Вт, 30-40 мин	0		2	Высокая открытая посуда на дне рабочей камеры. Переворачивать не требуется.
Запеченная рыба ок. 500 г	600 Вт, 10-15 мин	0		3	Открытая посуда. Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.

* Надрежьте свиную кожу.

	Объём	Вес	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Стейки толщиной 2-3 см	2-3 шт.	прим. по 200 г	1+3**		3 3	1. сторона: ок. 10-15 2. сторона: ок. 5-10
Стейки из шейной части толщиной 2-3 см	2-3 шт.	прим. по 120 г	1+3**		2 2	1. сторона: ок. 15-20 2-я сторона: ок. 10-15
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г	1+3**		3 3	1. сторона: ок. 10-15 2. сторона: ок. 5-10
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 г	1+3**		3 3	1. сторона: ок. 10-12 2-я сторона: ок. 8-12
Рыба целиком* напр., форель	2-3 шт.	прим. по 300 г	1+3**		2 2	1. сторона: ок. 10-15 2. сторона: ок. 10-15
Хлеб для тостов	12 ломтиков	-	3		3 3	1. сторона: ок. 3-5 2. сторона: ок. 2-3
Хлеб для тостов	4 ломтика***	-	3		-	1. сторона: ок. 5-6 2. сторона: ок. 3-4
Тосты, запекание	2-4 ломтика****	-	1+3**		3	В зависимости от начинки: 8-10

* Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

** Поставьте решётку на уровень 3, а универсальный противень - на уровень 1.

*** Расположите на решётке ломтики хлеба для тостов рядом друг с другом.

**** Ломтики хлеба для тостов подсушите в тостере.

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, гратены

Значения, приведённые в таблице, действительны, если блюдо устанавливается в холодный духовой шкаф.

Ставьте запеканку в пригодной для микроволнового режима посуде на дно рабочей камеры.

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

Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

Блюдо	Объём	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин	Вид нагрева	Температура, °С
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	ок. 1500 г	Плоская форма для запеканки, 4-5 см	0	180 Вт	25-35		130-150
Пикантная запеканка из готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	ок. 1000 г	Плоская форма для запеканки, 4-5 см	0	600 Вт	20-30		160-190
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов (напр., картофельная запеканка)	ок. 1100 г	Плоская форма для запеканки	0	600 Вт	25-35		170-180

Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.
Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюдо		Уро- вень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготов- ления, мин
Штрудель с фруктовой начинкой	Противень	2		180-200	40-50
Картофель фри	Противень	2		180-200	25-35
Пицца	Решётка	2		180-200	10-20
Пицца-багет	Решётка	2		160-190	15-20
Крокеты	Противень	2		180-200	25-35
Жареный картофель	Противень	2		180-200	25-35

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	Указания
Мясо	180 Вт, 7 + 90 Вт, 8-12 или программа 2, 500 г	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Омлет, 1000 г	600 Вт, 11-12 + 180 Вт, 15-20	Поставить форму Pyrex на дно духового шкафа.
Бисквит, 475 г	600 Вт, 8-10	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа.
Мясной рулет, 900 г	600 Вт, 25-30	Поставить форму Pyrex на дно духового шкафа.

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Вид нагрева	Температура, °С, Режим гриля	Указания
Картофельная запеканка	360 Вт, 25-30		1	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа.
Пирог	180 Вт, 20-25		190-200	Установить форму Pyrex Ø 22 см на решётку на уровень 1.
Цыплёнок	360 Вт, 30-35		240	Положить цыплёнка грудкой вниз в глубокую посуду без крышки и установить на дно духового шкафа. По истечении половины времени приготовления их необходимо перевернуть.

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

Значения, приведённые в таблице, действительны, если блюдо устанавливается в холодный духовой шкаф.

	Посуда и примечания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень	2	☒	160-170	30-35
Маленькие кексы*	Противень	2	☒	160-170	25-30
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	1	☒	170-180	45-50
Пирог из дрожжевого теста	Противень	2	☒	150-160	50-60
Закрытый яблочный пирог	Разъемная форма из белой жести Ø 20 см прямо на решётке	2	☒	170-190	80-100

* Предварительно нагреть духовой шкаф в течение 5 минут.

Приготовление на гриле

Значения, приведённые в таблице, действительны, если блюдо устанавливается в холодный духовой шкаф.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Гриль, большая площадь ☒	Время приготовления, мин
Румяные тосты	Решётка	3	3	4-5
Бифбургер 12 шт.*	Решётка и противень	3 1	3	30-35

* По истечении половины времени перевернуть.

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.
