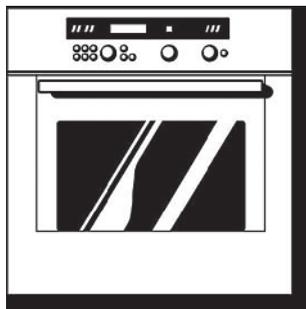


# BOSCH

RUS Инструкция по эксплуатации



HBN 8747.1

**BOSCH**

902165

## Содержание

<b>На что следует обратить внимание</b> . . . . .	6
Перед монтажом . . . . .	6
Правила техники безопасности . . . . .	6
Правила техники безопасности при пользовании микроволновым режимом . . . . .	8
Причины повреждений . . . . .	10
<b>Ваш новый духовой шкаф</b> . . . . .	12
Панель управления . . . . .	12
Дисплей и кнопки управления . . . . .	13
Поворотный переключатель и текстовый дисплей . . . . .	14
Ручка выбора функций . . . . .	15
Регулятор температуры . . . . .	16
Утапливаемые ручки переключателей . . . . .	17
Виды нагрева . . . . .	17
Выдвижная тележка духового шкафа и принадлежности . . . . .	20
Охлаждающий вентилятор . . . . .	22
<b>Перед первым использованием</b> . . . . .	23
Выбор языка текстовых сообщений . . . . .	23
Нагревание духового шкафа . . . . .	23
Предварительная чистка принадлежностей . . . . .	24

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

*Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.*

## Содержание

<b>Микроволновый режим</b> . . . . .	24
Посуда . . . . .	25
Мощность микроволн . . . . .	26
Установка . . . . .	26
Автоматическое включение и выключение микроволн . . . . .	28
Таблицы . . . . .	29
Рекомендации по использованию микроволнового режима . . . . .	33
<b>Настройка духового шкафа</b> . . . . .	34
Установка . . . . .	35
Автоматическое выключение духового шкафа . . . . .	36
Автоматическое включение и выключение духового шкафа. . . . .	37
Микроволновый режим в комбинации с другим видом нагрева . . . . .	39
Индикация остаточного тепла . . . . .	42
<b>Быстрый нагрев</b> . . . . .	43
Установка . . . . .	43
<b>Режим автоматического приготовления</b> . . . . .	44
Как долго будет готовиться блюдо? . . . . .	44
Установка . . . . .	44
Автоматическое включение и выключение духового шкафа. . . . .	46
Программы размораживания . . . . .	48
Программы приготовления. . . . .	49
Программы быстрого приготовления . . . . .	50
Программы жаренья . . . . .	52
Рекомендации по использованию автоматического приготовления . . . . .	56

## Содержание

<b>Память</b> . . . . .	58
Сохранение установок . . . . .	59
Программирование установок . . . . .	60
Инициация памяти . . . . .	62
<b>Текущее время</b> . . . . .	64
Установка . . . . .	64
<b>Таймер</b> . . . . .	65
Установка . . . . .	65
<b>Базовые установки</b> . . . . .	66
Изменение базовых установок . . . . .	67
<b>Блокировка для безопасности детей</b> . . . . .	68
<b>Автоматическое защитное отключение</b> . . . . .	69
<b>Уход и чистка</b> . . . . .	70
Наружные поверхности прибора . . . . .	70
Духовой шкаф . . . . .	71
Уплотнитель . . . . .	72
Стекло . . . . .	72
Стекло . . . . .	72
Принадлежности . . . . .	72
Жироулавливающий фильтр . . . . .	73
<b>Что делать при неисправности?</b> . . . . .	74
Замена левой лампочки в духовом шкафу . . . . .	76
Замена правой лампочки в духовом шкафу . . . . .	77
Замена уплотнителя выдвижной тележки . . . . .	78
Замена уплотнителя стекла . . . . .	78
<b>Сервисная служба</b> . . . . .	79
<b>Упаковка и отслуживший прибор</b> . . . . .	79

## Содержание

<b>Таблицы и рекомендации</b> . . . . .	80
Пироги и выпечка . . . . .	80
Рекомендации по выпеканию . . . . .	84
Мясо, птица, рыба . . . . .	87
Птица . . . . .	90
Рыба . . . . .	91
Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле . . . . .	92
Запеканки, тосты . . . . .	94
Готовые блюда глубокой заморозки . . . . .	95
Щадящее приготовление блюд . . . . .	96
Рекомендации по щадящему приготовлению . . . . .	97
Необычные блюда . . . . .	98
Размораживание . . . . .	99
Сушка фруктов и зелени . . . . .	99
Консервирование . . . . .	100
Рекомендации по экономии электроэнергии . . . . .	102
<b>Акриламид в продуктах питания</b> . . . . .	103
<b>Контрольные блюда</b> . . . . .	104
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705 . . . . .	105

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

В настоящей инструкции по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашего духового шкафа. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить 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.

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

---

# На что следует обратить внимание

Внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам правильно и безопасно управлять духовым шкафом.

Храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эту инструкцию.

---

## Перед монтажом

### Повреждения при транспортировке

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

### Подключение к электросети

Подключение должен производить только квалифицированный специалист. Неисправности, связанные с неправильным подключением, не попадают под действие гарантийных обязательств.

---

## Правила техники безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования.

Используйте духовой шкаф только для приготовления пищи.

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:

- в случае наличия ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта по правильному и безопасному пользованию прибором.

### Дети



Дети могут готовить блюда только в том случае, если они были обучены обращению с духовым шкафом. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасность, связанную с его эксплуатацией. Во время использования прибора дети должны находиться под присмотром в целях предупреждения их возможного баловства.

## Горячий духовой шкаф



Осторожно выдвигайте тележку духового шкафа. Из него может выйти горячий пар. Прикасаться к горячей внутренней поверхности духового шкафа и к нагревательным элементам запрещается. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Не храните легко воспламеняющиеся предметы в духовом шкафу. Опасность возгорания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей выдвинутой тележкой духового шкафа. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

Соблюдайте осторожность при приготовлении блюд, приправленных крепкими алкогольными напитками (например, коньяком, ромом). Спирт испаряется при высоких температурах. При неблагоприятных обстоятельствах пары спирта могут воспламениться в духовом шкафу. Опасность пожара!  
Используйте небольшое количество крепких алкогольных напитков и осторожно выдвигайте тележку духового шкафа.

## Ремонт



При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Опасность поражения электрическим током!

Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста Сервисной службы.

---

## **Правила техники безопасности при пользовании микроволновым режимом**



Микроволны используются исключительно для приготовления пищи. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждений. Например, крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Опасность возгорания!

Дети могут пользоваться духовым шкафом с микроволновым режимом только в том случае, если они обучены обращению с ним. Они должны уметь правильно пользоваться прибором и осознавать опасности, на которые указывается в данной инструкции по эксплуатации.

## **Мощность микроволн и время воздействия**



Нельзя устанавливать слишком большую мощность микроволн или время их воздействия. Из-за этого могут вспыхнуть продукты, и может быть поврежден прибор. Опасность возгорания!

Действуйте в соответствии с указаниями, приведенными в инструкции по эксплуатации.

## **Посуда**



Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

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. Опасность получения травмы!

Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Опасность ожога! Для вынимания посуды и принадлежностей из духового шкафа используйте прихватки.

## **Упаковка**



Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке. Опасность возгорания! Разогревайте продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся материалов только под наблюдением.

Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Опасность ожога! Действуйте в соответствии с указаниями, приведенными на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

## Напитки



При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при небольшом встряхивании посуды горячая жидкость может неожиданно сильно закипеть или начать разбрызгиваться. Опасность ожога!

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

Никогда не разогревайте жидкость в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!

## Детское питание



Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое. Только благодаря этому тепло равномерно распределится по всему объему. Опасность ожога!

Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру детского питания.

## Продукты питания с жесткой кожурой или шкуркой



Нельзя готовить яйца в скорлупе. Не разогревайте в приборе яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюскам и ракообразным. Опасность ожога! При приготовлении яичницы-глазуньи нужно предварительно проколоть желток.

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

## Сушка продуктов



Не сушите продукты в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

## Продукты с низким содержанием влаги



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

## Растительное масло



Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме. Опасность возгорания!

---

## **Причины повреждений**

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

Не ставьте противень на дно духового шкафа и не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Также не ставьте на дно духового шкафа посуду. В результате этих действий может возникнуть застой тепла. Время выпекания и время жаренья изменятся, и может быть повреждено эмалевое покрытие.

**Вода в духовом шкафу**

Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмалевого покрытия.

**Фруктовый сок**

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на противень плотно. Фруктовый сок стекает с противня и оставляет следы, которые не смываются. Лучшим решением будет использование глубокого универсального противня.

**Охлаждение с выдвинутой тележкой духового шкафа**

Охлаждать духовой шкаф разрешается только с закрытой выдвинутой тележкой. Не зажимайте предметы тележкой духового шкафа. Даже если тележка выдвинута на несколько миллиметров, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

**Сильно загрязнен уплотнитель выдвижной тележки духового шкафа**

Если сильно загрязнен уплотнитель выдвижной тележки духового шкафа, выдвижная тележка не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнитель был чистым.

**Выдвижная тележка  
духового шкафа  
используется как  
сиденье**

Не вставайте и не садитесь на выдвижную тележку духового шкафа.

**Транспортировка  
духового шкафа**

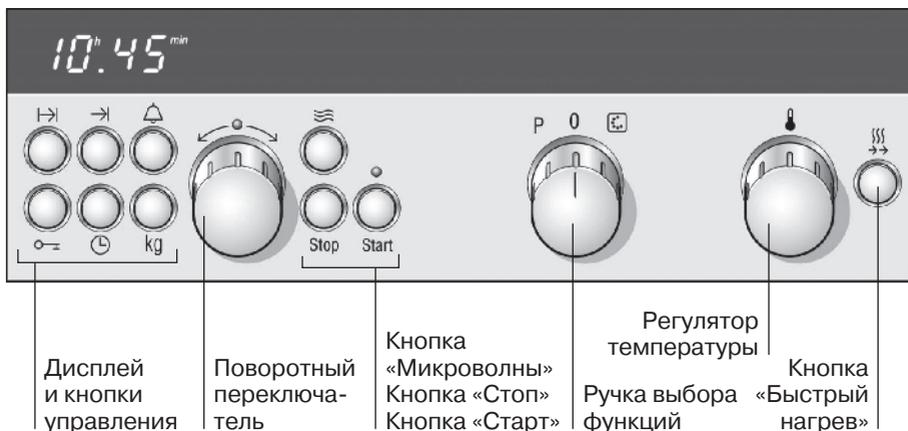
Переносить или удерживать духовой шкаф за ручку выдвижной тележки запрещается. Ручка выдвижной тележки не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

# Ваш новый духовой шкаф

Нижеследующая информация поможет Вам познакомиться с Вашим новым духовым шкафом. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с выключателями и индикаторами, а также о видах нагрева и входящих в комплект поставки принадлежностях.

## Панель управления

Возможны небольшие отличия в зависимости от модели прибора.



## Дисплей и кнопки управления



Кнопка «Продолжительность» I→I	С помощью этой кнопки выбирается продолжительность приготовления.
Кнопка «Окончание» →I	С помощью этой кнопки выбирается время окончания приготовления.
Кнопка «Таймер» ⏰	С помощью этой кнопки устанавливается время таймера.
Кнопка «Ключ» O-π	С помощью этой кнопки можно заблокировать духовой шкаф. Если символ горит, прибор заблокирован.
Кнопка «Часы» ⌚	С помощью этой кнопки устанавливается текущее время.
Кнопка «kg»	С помощью этой кнопки в режиме автоматического приготовления можно выбрать вес.

При нажатии на кнопку на дисплее загорается соответствующий символ для подтверждения нажатия. Также на дисплей выводятся текущее время, продолжительность и время окончания приготовления, время таймера, программа и вес для приготовления блюд в режиме автоматического приготовления.

**Кнопка «Микроволны»** 

С помощью кнопки «Микроволны» устанавливается необходимая мощность микроволн.

**Кнопка «Стоп»**

С помощью кнопки «Стоп» останавливается выполнение заданной программы или прерывается микроволновый режим.

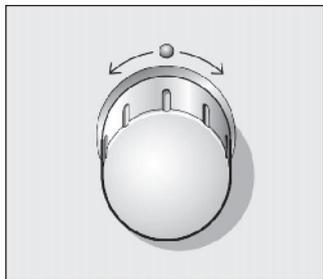
**Кнопка «Старт»**

С помощью кнопки «Старт» включается микроволновый режим или выбранная программа.

---

## Поворотный переключатель и текстовой дисплей

### Поворотный переключатель



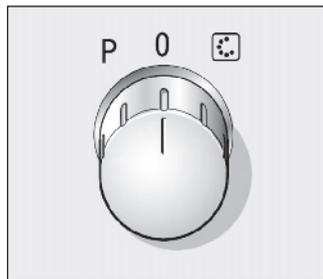
С помощью поворотного переключателя можно установить текущее время, время таймера, продолжительность и время окончания приготовления, программу и вес.

Установку можно изменить, пока мигает индикатор, расположенный над поворотным переключателем. Когда он гаснет, установка принята.

### Текстовой дисплей

Текстовые сообщения выводятся на дисплей на одном из 19 языков. На дисплее отображаются: указания по настройке; выбранный вид нагрева; выбранная мощность микроволн; названия блюд для соответствующей программы приготовления в автоматическом режиме; указания по устранению неисправностей; базовые установки.

## Ручка выбора функций



При помощи ручки выбора функций выбирается вид нагрева духового шкафа. Для каждого вида нагрева на дисплее отображается предлагаемое значение.

### Положения

	Лампочка в духовом шкафу
	Верхний и нижний жар
	Интенсивный нагрев
	Специальный верхний и нижний жар
	3D-горячий воздух
	Гриль с конвекцией
	Плоский гриль, малая площадь нагрева
	Плоский гриль, большая площадь нагрева
P	Режим автоматического приготовления

## Лампочка в духовом шкафу

После установки вида нагрева с помощью ручки выбора функций загорается лампочка в духовом шкафу. Если Вы не будете больше пользоваться духовым шкафом, выключите ручку выбора функций.

## Регулятор температуры

С помощью регулятора температуры устанавливаются температура или режим гриля. Для каждого вида нагрева на дисплее появляется предлагаемое значение температуры. Для приготовления на гриле Вы можете выбрать один из трех режимов. Предлагаемое значение можно изменить в любое время.



Температура

20-300	Температура, °C
--------	-----------------

Гриль 

1	Слабый нагрев гриля
2	Средний нагрев гриля
3	Сильный нагрев гриля

## Режимы гриля

Если выбран вид нагрева «Приготовление на плоском гриле» малой  или большой  площади нагрева, с помощью регулятора температуры Вы можете установить режим работы гриля 1, 2 или 3.

## Индикатор контроля за нагревом



На индикаторе контроля за нагревом отображается увеличение температуры или наличие остаточного тепла в духовом шкафу. В режиме приготовления на гриле индикатор контроля за нагревом не включается.

## Кнопка «Быстрый нагрев»

С помощью кнопки «Быстрый нагрев» духовой шкаф можно нагреть особенно быстро. На дисплее появится, а затем – по достижении заданной температуры – погаснет символ .

---

## Утапливаемые ручки переключателей

Ручки переключателей могут быть полностью утоплены. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на ручку.

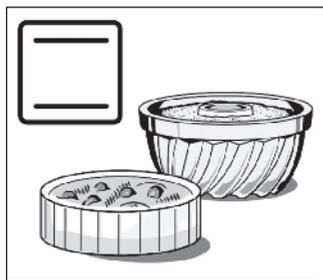
Регулятор температуры и поворотный переключатель можно утопить в любом положении, ручка выбора функций утапливается только в положении «Выкл».

Ручки переключателей можно вращать вправо или влево.

---

## Виды нагрева

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



### Верхний и нижний жар

В этом режиме тепло распределяется равномерно над и под пирогом или жарким.

С этим видом нагрева у Вас отлично получатся сдобный пирог в форме и запеканки.

«Верхний и нижний жар» превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.

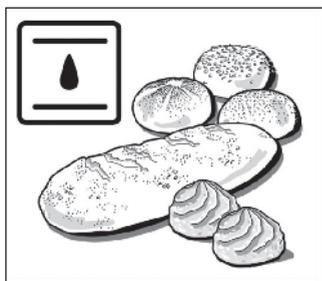
При щадящем приготовлении в диапазоне температур от 70 до 100°C все нежные кусочки мяса получаются особенно сочными.



### Интенсивный нагрев

Благодаря сильному нагреву нижняя корочка выпечки, например пиццы, становится особенно хрустящей. Для творожных тортов и пикантных пирогов, например, запеканки по-лотарингски, нет больше необходимости предварительно выпекать корж.

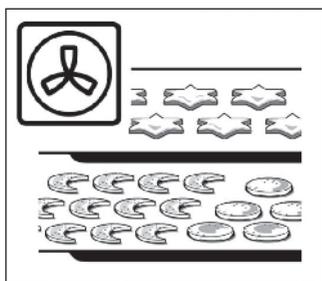
Для выпечки в формах из белой жести, стекла или фарфора, которые отражают или плохо проводят тепло, «Интенсивный нагрев» является идеальным видом нагрева.



### Специальный верхний и нижний жар

Является самым энергосберегающим видом нагрева. При этом виде нагрева тепло также равномерно распределяется над выпекаемым изделием и под ним. Влага, испаряющаяся из теста и начинки при выпекании, остается в духовом шкафу в виде пара. Поэтому изделие не пересыхает.

Особенно хорошо получаются изделия из дрожжевого теста, такие как хлеб, булочки или плетенка. Этот вид нагрева также превосходно подходит для изделий из заварного теста, таких как заварные булочки.

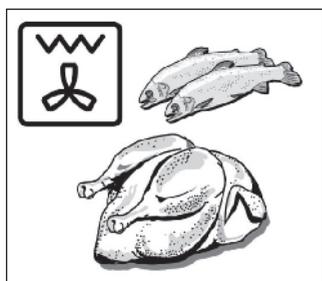


### 3D-горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. С помощью режима «3D-горячий воздух» Вы можете приготовить пирог и пиццу на двух уровнях. Плоское печенье и слоеное тесто можно выпекать одновременно на трех уровнях.

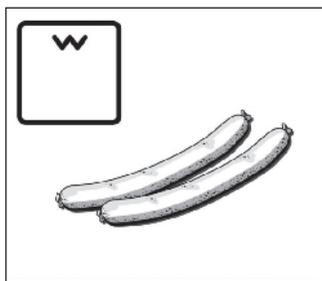
Необходимая температура духового шкафа ниже, чем при виде нагрева «Верхний и нижний жар». Вы можете приобрести дополнительные противни в специализированном магазине.

«3D-горячий воздух» лучше других видов нагрева подходит для сушки фруктов и зелени.



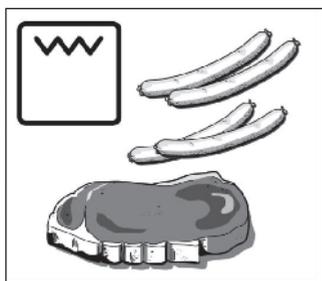
### Гриль с конвекцией

При этом виде нагрева попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. Куски мяса получаются со всех сторон румяными и обжаренными.



### Плоский гриль, малая площадь нагрева

При этом виде нагрева включается только средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого количества продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. Укладывайте куски на середину решетки.



### Плоский гриль, большая площадь нагрева

При этом виде нагрева нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыб или тостов.

## Микроволны

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

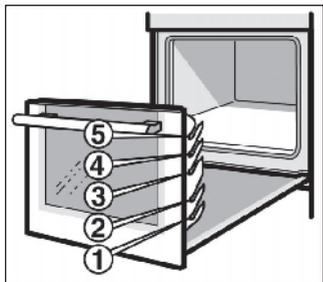
## Ступени мощности микроволн:

800 Вт	для нагревания жидкостей
600 Вт	для подогрева и доведения до готовности
360 Вт	для приготовления мяса и разогревания нежных блюд
180 Вт	для размораживания и дальнейшего приготовления
90 Вт	для размораживания нежных блюд
ПАУЗА	для установки паузы

## Микроволновый режим в комбинации с одним из видов нагрева

Микроволны можно использовать в комбинации с одним из видов нагрева. Корочка становится хрустящей и подрумяненной, как и при обычном нагреве, но с микроволнами блюдо готовится гораздо быстрее, и Вы экономите электроэнергию. Микроволновый режим в комбинации с одним из видов нагрева подходит для приготовления только на одном уровне.

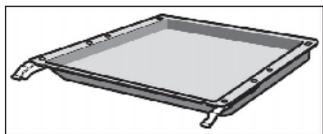
## Выдвижная тележка духового шкафа и принадлежности



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

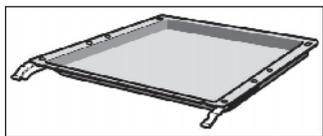
### Принадлежности

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



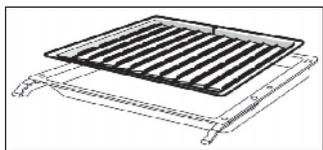
#### Универсальный противень HEZ 342071

Для приготовления сочных пирогов и выпечки, большого жаркого и продуктов глубокой заморозки. Его можно также использовать при жаренье на гриле прямо на решетке. Подставьте противень под решетку, и весь жир будет стекать в него.



#### Эмалированный противень HEZ 341071

Для приготовления пирогов и круглого печенья.



#### Противень для гриля HEZ 325071

Для приготовления на гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым.

Всегда устанавливайте противень для гриля в универсальный противень.

Приготовление на гриле: устанавливайте противень на тот же уровень, что и решетку.

Для защиты от разбрызгивания: установите универсальный противень с противнем для гриля под решетку.



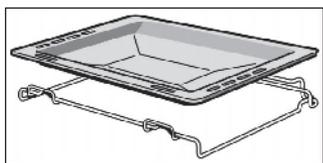
### **Решетка HEZ 334001**

Для посуды, форм для пирогов, жаркого, жаренья на гриле и блюд глубокой заморозки.



### **Форма для пиццы HEZ 317000**

Идеальна для приготовления пиццы, продуктов глубокой заморозки и для приготовления больших круглых пирогов. Вы можете использовать форму для пиццы вместо универсального противня. Устанавливайте форму на решетку. Ориентируйтесь на данные, приведенные в таблицах.



### **Противень с держателем HEZ 341670**

Для приготовления пирогов и мелкого печенья. При выпекании на 2 уровнях ставьте противень на уровень 1, а при выпекании на 3 уровнях – на уровень 3.

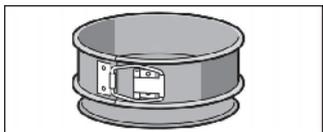
Противень можно выдвигать слева и справа.

Противень устанавливается на держатель скошенным краем к выдвигной тележке духового шкафа.

## **Специальные принадлежности**

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

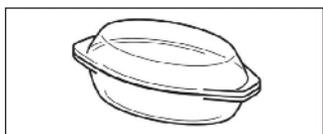
Возможность предоставления тех или иных специальных принадлежностей зависит от страны, в которой осуществляется продажа духового шкафа.



### **Форма для выпечки HEZ 6001**

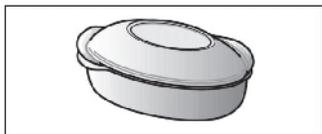
Для особенно сочных пирогов. Высокие стенки препятствуют переливанию сочной начинки, и духовой шкаф остается чистым.

Внутри форма имеет антипригарное покрытие.



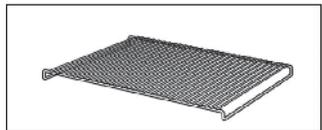
### **Стеклянная жаровня HMZ21GB**

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



### **Металлическая жаровня HEZ 6000**

Специально разработана для овальной зоны нагрева стеклокерамической варочной панели. Жаровней можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд. Снаружи жаровня покрыта эмалью, внутри имеет антипригарное покрытие.



### **Решетка HEZ 324001**

Для приготовления блюд на гриле. Всегда устанавливайте решетку в универсальный противень. Капли жира и мясной сок будут стекать в него.

---

## **Охлаждающий вентилятор**

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором. Вентилятор работает, пока духовой шкаф остается нагретым. Теплый воздух выходит либо над ручкой выдвижной тележки, либо под ней (в зависимости от вида ручки).

---

# Перед первым использованием

В этой главе Вы найдете информацию о том, что Вы должны сделать перед тем, как в первый раз начать готовить.

Нагрейте духовой шкаф и почистите принадлежности. Прочтите указания по технике безопасности в главе «На что следует обратить внимание».

Сначала посмотрите, мигают ли на дисплее три нуля и отображается ли надпись «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ».

## На текстовом дисплее отображается «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ»

Установите текущее время.

1. Нажмите кнопку «Часы» . Появится индикация «12:00».
2. Поворотным переключателем установите нужное время.

Через несколько секунд текущее время автоматически принимается.

После этого духовой шкаф готов к эксплуатации.

---

## Выбор языка текстовых сообщений

По умолчанию весь текст на дисплее отображается на немецком языке.

Для текстовых сообщений можно выбрать один из 19 различных языков. Как выполнять установку языка объясняется в главе «Базовые установки».

---

## Нагревание духового шкафа

### Последовательность действий:

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

1. Установите ручку выбора функций на «Верхний и нижний жар» .
2. С помощью регулятора температуры установите 240°C.

Через 60 минут выключите ручку выбора функций.

---

## Предварительная чистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно почистите принадлежности при помощи мыльного раствора и кухонного полотенца.

---

## Микроволновый режим

Вы можете использовать микроволновый режим как отдельно, так и в комбинации с каким-то одним видом нагрева.

Попробуйте что-либо приготовить. Например, разогрейте чашку воды для чая.

Выберите большую чашку без золотого или серебряного орнамента и положите в нее чайную ложку. Поставьте решетку на уровень 2. Поставьте чашку с водой на середину решетки.

Если прибор заблокирован, нажмите кнопку «Ключ».

1. Нажимайте кнопку «Микроволны», пока не появится предлагаемое значение «600 Вт».
2. Поворотный переключатель поверните вправо – появится значение «800 Вт».
3. Нажимайте кнопку «Продолжительность»  $\rightarrow$ , пока не появится предлагаемое значение «1 минута».
4. Установите 1 минуту 30 секунд с помощью поворотного переключателя.
5. Нажмите кнопку «Старт».

Через 1 минуту 30 секунд раздастся сигнал. Вода разогрета.

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

---

## Посуда

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

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

Разрешается использовать открытые плоские металлические чашки, например, из алюминия. Не допускайте слишком близкого расположения металлической посуды у стенки духового шкафа, так как это может вызвать искрение. С металлическими принадлежностями к духовому шкафу искрение не возникает при условии, что Вы используете их таким образом, как это указано в таблицах. Обязательно ставьте посуду на решетку. Если между металлическими формами для выпекания и решеткой все же возникает искрение, протрите дно формы для выпекания мокрой тряпочкой.

Во многих случаях можно также использовать сервировочную посуду. Это избавит Вас от необходимости перекладывать блюдо и уменьшит количество грязной посуды. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует ее пригодность для микроволнового режима.

## Проверка посуды

Пустой духовой шкаф в микроволновом режиме включать нельзя. Единственным исключением является проведение проверки посуды. Если Вы не уверены, что посуда подходит для микроволнового режима, произведите следующую проверку: поставьте пустую посуду на 30-60 секунд в прибор при мощности 800 Вт. После этого проверьте температуру посуды. Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна для использования в микроволновом режиме.

## Мощность микроволн

800 Вт	для разогревания жидкостей
600 Вт	для разогревания и доведения до готовности
360 Вт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд
180 Вт	для размораживания и доведения до готовности
90 Вт	для размораживания нежных блюд
ПАУЗА	для установки паузы

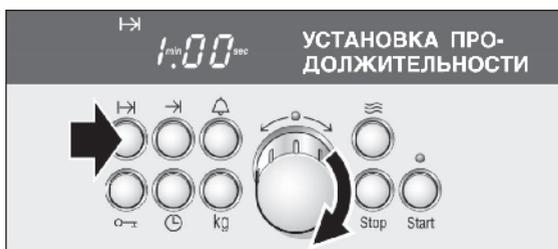
Мощность микроволн 800 Вт можно установить на 30 минут, 600 Вт – на 1 час, все остальные значения мощности можно устанавливать на 1 час 30 минут. Можно установить одно за другим до трех значений мощности и времени. Мощность 800 Вт может быть установлена только один раз. Время паузы можно задать при помощи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

## Установка

1. Нажмите кнопку «Микроволны». Появляется предлагаемое значение мощности микроволн.
2. Если Вам нужна другая мощность, поверните поворотный переключатель вправо или влево. При вращении переключателя вправо на дисплее появляется мощность 800 Вт, при вращении влево – 90 Вт.



3. Нажмите кнопку «Продолжительность» I→.
4. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя. Теперь Вы можете установить следующую мощность и время обработки микроволнами (повторить пункты 1-4).
5. Нажмите кнопку «Старт». Начинается отсчет времени.



### Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Вы можете выключить его при помощи кнопки «Стоп» или выдвинуть тележку духового шкафа.

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

### Корректировка

Дважды нажмите кнопку «Стоп» и введите новые значения.

## Автоматическое включение и выключение микроволн

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

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

Выполните настройки как описано в пунктах 1-4.

5. Нажмите кнопку «Окончание» →.



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

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



## Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Вы можете выключить его при помощи кнопки «Стоп» или выдвинуть тележку духового шкафа.

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

## Корректировка

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

## Указания

При выдвигании тележки духового шкафа режим микроволн прерывается. Задвиньте тележку и еще раз нажмите на кнопку «Старт». Если Вы забыли это сделать, через несколько секунд короткий сигнал и индикация «НАЖАТЬ КНОПКУ СТАРТ» напомнят Вам об этом.

Пока мигает индикатор над кнопкой «Старт», установку можно изменять.

Если установлено время таймера, Вы можете запросить время окончания или продолжительность приготовления, для этого нажмите кнопку «Окончание» →I или кнопку «Продолжительность» I→. На дисплее на несколько секунд появится запрошенное значение.

---

## Таблицы

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

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

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

Может случиться, что количество приготавливаемых Вами продуктов не соответствует значениям, приведенным в таблице.

В данном случае действует следующее правило: двойное количество продуктов – продолжительность приготовления увеличивается вдвое, половина продуктов – продолжительность вдвое уменьшается.

Всегда ставьте посуду на решетку, расположенную на уровне 2.

Многие блюда необходимо во время их приготовления перемешивать или переворачивать на другую сторону. Если Вы для этого выдвигаете тележку духового шкафа, то микроволны немедленно выключаются. Поэтому после задвигания тележки снова нажмите на кнопку «Старт».

**После установки всегда нажимайте на кнопку «Старт».**

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

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

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

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

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

\* Измельчить и переложить в фарфоровую миску.

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

## **Указания**

Когда блюдо будет готово, необходимо дать ему некоторое время выстояться. За время этой выдержки тепло равномерно распределится по объему продукта. Это время выдержки также можно задать при помощи установки «ПАУЗА».

Пример: разогрев блюда на тарелке

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

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

**Примечания.** На выдвижной тележке, внутренних стенках и дне духового шкафа может образоваться конденсат. После приготовления блюда вытрите, пожалуйста, духовой шкаф насухо.

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

---

## **Рекомендации по использованию микроволнового режима**

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

**Блюдо получилось слишком сухим.**

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

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

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

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

Увеличьте продолжительность приготовления. Для большого количества продуктов и для высоких продуктов требуется больше времени.

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

---

# Настройка духового шкафа

## **Выключение духового шкафа вручную**

У Вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа.

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

## **Автоматическое выключение духового шкафа**

Вы можете уйти из кухни на длительное время.

## **Автоматическое включение и выключение духового шкафа**

Настроив духовой шкаф, Вы можете, например, утром поставить блюдо в духовой шкаф и достать готовое блюдо к обеду.

## **Таблицы и рекомендации**

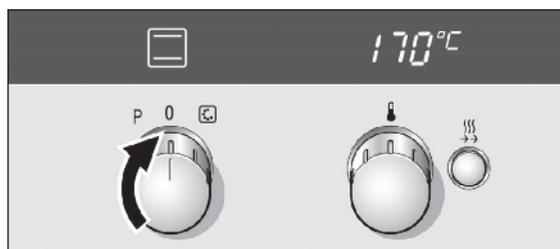
В главе «Таблицы и рекомендации» Вы найдете настройки, подходящие для многих блюд.

## Установка

1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций.

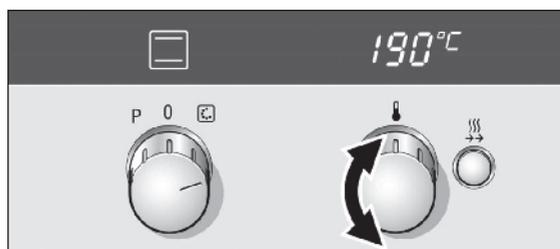
На дисплее появляется предлагаемая температура.

Пример: верхний и нижний жар ☐, 190°C.



2. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Через несколько секунд духовой шкаф начнет работать.



## Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите ручку выбора функций.

## Изменение установки

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

## Указания

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

Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом.

Предварительный разогрев: когда заполнены все секторы, самое время поставить блюдо в духовой шкаф.

В режимах плоского гриля или гриля с конвекцией индикатор контроля за нагревом не включается.

## Автоматическое выключение духового шкафа

Выполните настройку, как описано в пунктах 1 и 2. Задайте продолжительность приготовления для Вашего блюда.

Пример: продолжительность 45 минут.

3. Нажмите кнопку «Продолжительность» I→J. На дисплее появится «УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ»



4. Установите необходимое время приготовления с помощью поворотного переключателя.

5. Нажмите кнопку «Старт». Через несколько секунд духовой шкаф начнет работать.



## Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На текстовом дисплее появляется надпись «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА». Вы можете выключить звуковой сигнал, нажав кнопку «Стоп».

Если блюдо еще не совсем готово, нажмите кнопку «Продолжительность» I→J и еще раз установите нужное время приготовления с помощью поворотного переключателя. Нажмите кнопку «Старт».

## Когда блюдо будет готово

Выключите ручку выбора функций.

## Корректировка

Продолжительность можно изменить в любой момент. Нажмите кнопку «Продолжительность» I→J и измените время приготовления с помощью поворотного переключателя. Нажмите кнопку «Старт».

## Прерывание

Нажмите один раз кнопку «Стоп» или выдвиньте тележку духового шкафа. При нажатии кнопки «Старт» отсчет времени приготовления будет продолжаться.

## Отмена

Выключите ручку выбора функций.

## Указания

На дисплее ототбражается отсчет времени таймера. Вы хотите знать, как долго блюдо еще будет готовиться. Нажмите кнопку «Продолжительность» I→J. На дисплее на несколько секунд появится оставшееся время приготовления. При нажатии кнопки «Окончание» →I на несколько секунд появляется время окончания приготовления.

После установки времени приготовления Вы всегда должны нажимать кнопку «Старт». Если Вы забыли это сделать, короткий звуковой сигнал и индикация «НАЖАТЬ КНОПКУ СТАРТ» на дисплее напомнят Вам об этом.

Можно устанавливать время приготовления от одной минуты до 23 часов 59 минут.

## Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройки, как описано в пунктах 1-4. Духовой шкаф больше не должен включаться.

**5.** Нажимайте кнопку «Окончание» →I до тех пор, пока не появится индикация «УСТАНОВКА ОКОНЧАНИЯ».

На дисплее Вы видите время, когда блюдо должно быть готово.

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

Пример: сейчас 10:45 час. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово в 12:45 час.



6. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



7. Нажмите на кнопку «Старт».

Установка принята. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на дисплее выводится время окончания.



## Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На текстовом дисплее появляется надпись «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА». Вы можете выключить сигнал, нажав кнопку «Стоп».

Если блюдо еще не совсем готово, нажмите кнопку «Продолжительность» I→I и еще раз установите нужное время приготовления с помощью поворотного переключателя. Нажмите кнопку «Старт».

## Когда блюдо будет готово

Выключите ручку выбора функций.

## Корректировка

До начала работы духового шкафа время окончания можно скорректировать в любой момент. Для этого нажмите кнопку «Окончание» →I. Измените время окончания с помощью поворотного переключателя. Нажмите кнопку «Старт».

## Отмена

Выключите ручку выбора функций.

## Указание

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

## Микроволновый режим в комбинации с другим видом нагрева

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

Важно, что продолжительность всегда задается после установки мощности микроволн. По истечении времени приготовления микроволновый режим и духовой шкаф выключаются одновременно.

Можно установить до трех значений мощности и времени.

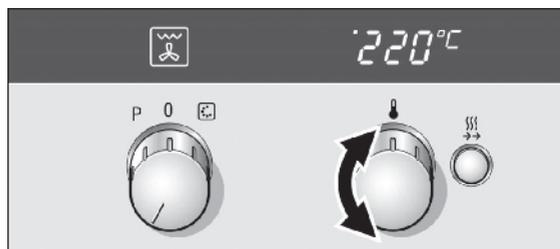
Пример из таблицы для приготовления птицы: 1 цыпленок весом ок. 1 кг.

Установите решетку на уровень 2. Установите универсальный противень с решеткой для гриля на уровень 1. Приправьте цыпленка и уложите на середину решетки. Необходимые установки: «Гриль с конвекцией» , 220°C, 360 Вт, 30 минут.

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



2. Установите 220°C с помощью регулятора температуры.



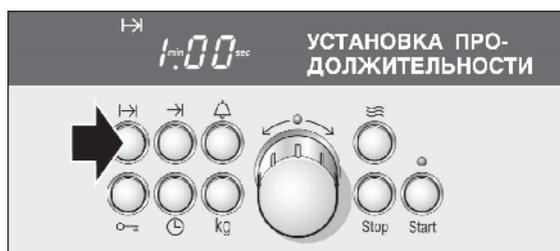
3. Нажмите кнопку «Микроволны».



4. Установите 360 Вт с помощью поворотного переключателя.



5. Нажмите кнопку «Продолжительность» I→.



6. Поворотным переключателем установите 30 минут. Теперь Вы можете установить следующую мощность и время обработки микроволнами (повторить пункты 3-6).



## 7. Нажмите кнопку «Старт».

Переверните цыпленка примерно через 17 минут. Задвиньте тележку духового шкафа, снова нажмите кнопку «Старт».



## Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Вы можете выключить его при помощи кнопки «Стоп» или выдвинуть тележку духового шкафа.

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

## Отмена

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

## Дополнительные возможности

Время паузы можно задать при помощи установки «ПАУЗА». В течение этого времени микроволны не функционируют.

Пример: Вы хотите подключить микроволны только в самом конце.

Установите вид нагрева, температуру или режим гриля. Нажмите кнопку «Микроволны». Установите поворотный переключатель на «ПАУЗА». Нажмите кнопку «Продолжительность» I-III. Задайте продолжительность паузы. Теперь установите необходимую мощность микроволн и продолжительность. Нажмите кнопку «Старт».

Микроволны в комбинации с одним из видов нагрева могут также включаться и выключаться автоматически. Выполните установки, как описано в пунктах 1-6. Затем нажмите кнопку «Окончание» →I и измените время окончания на более позднее. Только после этого нажмите кнопку «Старт».

## Указания

Комбинированный режим с микроволнами мощностью 800 Вт недопустим. Эта мощность используется только при приготовлении с помощью одних микроволн.

В таблицах Вы найдете установочные значения для комбинированного режима.

---

## **Индикация остаточного тепла**

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

## **Использование остаточного тепла**

Остаточное тепло поможет Вам сохранять блюдо теплым.

Для блюд с большим временем приготовления Вы можете выключать духовой шкаф на 5-10 минут раньше. Блюдо доводится до готовности остаточным теплом. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию.

## **Указания**

Вы можете выключить индикацию остаточного тепла. Для этого измените базовую установку для индикации остаточного тепла с «ИНДИКАЦИЯ ОСТ. ТЕПЛА НУЖНА» на «ИНДИКАЦИЯ ОСТ. ТЕПЛА НЕ НУЖНА».

Может случиться так, что температура остаточного тепла окажется выше, чем установленная температура. Такие отклонения обусловлены техническими причинами.

---

# Быстрый нагрев

С его помощью можно особенно быстро нагреть духовой шкаф. Быстрый нагрев подходит не для всех видов нагрева.

## Подходящие виды нагрева

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

---

## Установка

Сначала установите вид нагрева духового шкафа.

Затем нажмите кнопку «Быстрый нагрев» . На дисплее горит символ . Духовой шкаф нагревается. Поля индикатора контроля за нагревом заполняются.

## Быстрый нагрев завершен

Раздается короткий сигнал. Символ  гаснет. Теперь Вы можете поставить блюдо в духовой шкаф.

## Прекращение быстрого нагрева

Нажмите кнопку «Быстрый нагрев» . Символ гаснет. Быстрый нагрев прекращен.

## Указания

При изменении вида нагрева режим быстрого нагрева прерывается.

Режим быстрого нагрева не работает, если установленная температура ниже 100°C. Если температура в духовом шкафу только немного ниже, чем установленная, режим «Быстрый нагрев» не требуется. Он не включается.

# Режим автоматического приготовления

Режим автоматического приготовления включает в себя программы по размораживанию, приготовлению, жаренью и программы быстрого приготовления.

## Как долго будет готовиться блюдо?

Если Вы хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните настройки, как описано в пунктах 1-5. На дисплее появится продолжительность приготовления.

Отмена выполнения программы: выключите ручку выбора функций.

## Установка

1. Выберите подходящую программу из таблицы.
2. Установите ручку выбора функций на «Р».

Пример: Р 15 ПТИЦА, ЦЫПЛЕНОК, 1,2 кг



**3.** С помощью поворотного переключателя установите нужную программу. Поверните поворотный переключатель вправо – на дисплее в возрастающем порядке, начиная с 01, начнут появляться номера программ. Поверните поворотный переключатель влево – на дисплее появляется «ПАМЯТЬ», а затем номера программ в убывающем порядке.



**4.** Нажмите на кнопку «kg». Появляется предлагаемое значение.

**5.** Поворотным переключателем задайте нужный вес.

**6.** Нажмите на кнопку «Старт». Через несколько секунд начнется отсчет продолжительности, показания выводятся на дисплей.



### **Время приготовления истекло**

Раздается сигнал. Вы можете выключить сигнал, нажав на кнопку «Стоп». На текстовом дисплее появится 0 и сообщение «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА». Выключите ручку выбора функций.

### **Отмена**

Выключите ручку выбора функций.

### **Указания**

На дисплее отображается отсчет времени таймера. Вы хотите знать, как долго еще будет длиться установленная программа. Нажмите кнопку «Продолжительность» I→J. На дисплее на несколько секунд появится оставшееся время приготовления.

Если во время выполнения Вы хотите посмотреть номер выполняемой программы или введенный вес, нажмите кнопку «kg». Желаемая информация появится на дисплее на несколько секунд.

## Автоматическое включение и выключение духового шкафа

Выполните настройки, как описано в пунктах 1-5. Сразу после этого

- нажмите кнопку «Окончание» →I. На дисплее отобразится время окончания. Теперь Вы можете установить более позднее время окончания.

- Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

- Нажмите на кнопку «Старт».

Установка принимается. На дисплее появляется время окончания. В нужный момент времени духовой шкаф включается.

## Время приготовления истекло

При выдвигании тележки духового шкафа режим приготовления блюд по программе прерывается. Задвинув тележку, снова нажмите на кнопку «Старт».

Используйте только свежее мясо или свежую рыбу.

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

Пример: программа 15 ПТИЦА, блюдо должно быть готово в 12:00 час.



Раздается сигнал. Вы можете выключить сигнал, нажав кнопку «Стоп». На текстовом дисплее появится 0 и сообщение «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА». Выключите ручку выбора функций.

## Отмена программы

Выключите ручку выбора функций.

## Указание

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

## Какой вес Вы устанавливаете?

<b>Блюда</b>	<b>Ввод</b>
Жаркое и птица	вес мяса
Мясной рулет	общий вес
Густые супы: – вегетарианские (овощные супы) – мясные	вес овощей вес мяса
Птичьи окорочка	вес самого тяжелого окорочка
Рыба	общий вес рыбы

## Программы размораживания

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

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

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

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

После размораживания оставьте продукт еще на 10-20 минут в духовом шкафу, чтобы выравнять температуру.

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

## Программы приготовления

При помощи микроволн можно легко и быстро приготовить разные блюда.

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

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

Посмотрите по таблице, в какие блюда необходимо добавить жидкость.

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

Всегда ставьте блюдо в холодный духовой шкаф.

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

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

---

## Программы быстрого приготовления

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

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

### Мясо

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

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

Установите блюдо на решетку на уровень 2.

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

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

### Птица

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

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

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

Для фаршированной птицы устанавливайте общий вес вместе с начинкой.

Птицу можно подавать на стол сразу.

## Пицца замороженная

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

Установите решетку на уровень 2 духового шкафа.

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

---

## Программы жаренья

### Жаренье в закрытой посуде

### Что Вы должны знать о посуде

Всегда ставьте блюдо в холодный духовой шкаф.

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

При выполнении программ приготовления блюд в автоматическом режиме микроволновый режим не подключается.

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

#### **Для этого подходит**

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

Соблюдайте, пожалуйста, указания изготовителя посуды.

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

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

#### **Не подходит:**

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

## Мясо

Вам следует выбрать подходящую посуду с крышкой.

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

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

Добавьте к мясу пряности и положите его в посуду.

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

## Рыба

Вам следует выбрать подходящую посуду с крышкой.

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

Обработайте, посолите, поперчите рыбу, как обычно.

Тушеная рыба: налейте в посуду столько жидкости (например, вина или лимонного сока), чтобы она покрывала дно на 5 мм.

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

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

Указание:

Рыба удастся особенно хорошо, если она в посуде будет находиться в том положении, в котором она плавала в воде.



## Густой суп

Вы можете комбинировать различные сорта мяса и свежих овощей.

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

Добавьте к мясу такое же или двойное количество овощей.

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

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

Добавьте приблизительно одну восьмую или четверть литра жидкости.

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

<b>Блюда из свежих продуктов</b>	<b>Подходит</b>	<b>Номер программы</b>	<b>Диапазон веса</b>	<b>Добавьте жидкости</b>
Жаркое из говядины	Ребрышко, носовая часть, копыто, тушеная говядина, вымоченная в уксусе	26	0,5 - 3,0 кг	Да
Ростбиф	Ростбиф, ребрышко	27	0,5 - 2,5 кг	Нет
Ростбиф по-английски	Ростбиф, ребрышко	28	0,5 - 2,5 кг	Нет
Жаркое из свинины	Шейная часть, затылочная часть, свиной рулет	29	0,5 - 3,0 кг	Да
Жаркое с корочкой	Плечевая часть со шкуркой, живот	30	0,5 - 2,5 кг	Нет
Жаркое из телятины	Плечевая часть, нога, фаршированная телячья грудинка	31	0,5 - 2,5 кг	Да
Баранья ножка	Окорок без кости	32	0,5 - 2,5 кг	Да
Баранья ножка, полупрожаренная	Окорок без кости	33	0,5 - 2,5 кг	Нет
Птица	Цыпленок, утка, гусь, молодая индейка	34	0,5 - 2,5 кг	Нет
Птичьи окорочка	Цыплячьи, индюшачьи, утиные, гусиные окорочка	35	0,3 - 1,5 кг	Нет
Индюшачья грудка	Индюшачьи грудка или рулет	36	0,5 - 2,5 кг	Да
Баранина, оленина	Плечевая часть, шейная часть, грудинка	37	0,5 - 2,5 кг	Да

<b>Блюда из свежих продуктов</b>	<b>Подходит</b>	<b>Номер программы</b>	<b>Диапазон веса</b>	<b>Добавьте жидкости</b>
Солено-копченая свинина, мясо ко-сули, мелкая дичь	Ножка косули, зайца	38	0,5 - 3,0 кг	Да
Мясной рулет	Запеканка из мясного фарша	39	0,3 - 3,0 кг	Нет
Густые супы	Зразы, гуляш	40	0,3 - 3,0 кг	Да
Рыба, приготовленная на пару	Форель, судак, карп, целая треска	41	0,3 - 1,5 кг	Да
Рыба, жареная	Форель, судак, карп, целая треска	42	0,5 - 1,5 кг	Нет

<b>Блюда из замороженных продуктов</b>	<b>Подходит</b>	<b>Номер программы</b>	<b>Диапазон веса</b>	<b>Добавьте жидкости</b>
Жаркое из говядины	Ребрышко, носовая часть, копыто	43	0,5 - 2,0 кг	Да
Ростбиф	Ростбиф, ребрышко	44	0,5 - 2,0 кг	Нет
Жаркое из свинины	Шейная часть, затылочная часть, свиной рулет	45	0,5 - 2,0 кг	Да
Жаркое из телятины	Плечевая часть, нога, фаршированная телячья грудинка	46	0,5 - 2,0 кг	Да
Баранья ножка	Окорок без кости	47	0,5 - 2,0 кг	Да
Баранья ножка, полупрожаренная	Окорок без кости	48	0,5 - 2,5 кг	Нет
Птичьи окорочка	Цыплячьи, индюшачьи, утиные, гусиные окорочка	49	0,3 - 1,5 кг	Нет
Баранина, оленина	Плечевая часть, шейная часть, грудинка	50	0,5 - 2,0 кг	Да
Мясо косули и мелкой дичи	Ножка косули, зайца	51	0,5 - 2,0 кг	Да

---

## Рекомендации по использованию автоматического режима

**Продукты не полностью растаяли.**

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

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

Верхний предел значений веса был специально ограничен, так как для приготовления очень больших кусков жаркого трудно найти подходящую посуду. Приготавливайте большие куски жаркого в режиме  (ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ ЖАР) или  (ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ).

**Тушеное мясо выглядит хорошо, но соус получился слишком темным.**

В следующий раз возьмите жаровню поменьше и добавьте больше жидкости.

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

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

**Жаркое сверху пересохло.**

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

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

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

**Если Вы хотите приготовить фаршированную птицу.**

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

**Готовый густой суп выглядит хорошо, но мясо не очень поджарилось.**

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

**Овощи в супе получились слишком жесткими.**

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

**Если Вы хотите воспользоваться Вашей жаровней из нержавеющей стали.**

Посуду из нержавеющей стали можно использовать для приготовления продуктов в автоматическом режиме, но с ограничениями, так как блестящая поверхность посуды сильно отражает тепловые лучи. Тушеное блюдо не поджарится как следует, и мясо не прожарится так, как нужно. Если Вы все-таки решили воспользоваться такой посудой, то по окончании программы Вам придется снять крышку и поджарить мясо на гриле (ступень нагрева 3 ) в течение 8-10 минут.

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

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

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

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

**Если Вы хотите приготовить вегетарианское блюдо.**

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

**Если Вы хотите приготовить блюдо из замороженного мяса.**

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

**Приготовленные овощи не достаточно мягкие, они еще хрустят.**

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

---

## Память

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

Занесение в память имеет смысл в том случае, если для приготовления блюда требуются различные установки, или если Вы готовите блюдо очень часто. В общей сложности можно сохранить в памяти 3 различные установки.

Сохранить установки в памяти можно двумя способами.

Сохранение установок: если, например, Вам хорошо удалось какое-то сложное блюдо, то непосредственно по окончании приготовления Вы можете сохранить все сделанные установки в памяти.

Программирование установок: Вы можете запрограммировать установки, например, для Вашего любимого блюда. Для этого нужно вводить все параметры заново.

## Сохранение установок

Вы хотите сохранить установки для последнего приготовленного блюда.

Не должны быть установлены продолжительность или программа.

1. Установите ручку выбора функций на «Р».



2. Поворачивайте поворотный переключатель влево, пока на дисплее не появится «ВВЕСТИ В ПАМЯТЬ».



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

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

Объема памяти хватает для сохранения не более трех установок для одного блюда. В противном случае на дисплее появляется «ОТКАЗ ПАМЯТИ». Выключите ручку выбора функций.

## Отмена

При сохранении в памяти другого блюда старые установки автоматически стираются.

## Программирование установок

Вы можете запрограммировать установки, например, для Вашего любимого блюда. Установите вид нагрева, температуру и необходимую продолжительность приготовления.

При программировании духовой шкаф не нагревается.

1. Установите ручку выбора функций на «Р».



2. Поворачивайте поворотный переключатель влево, пока на дисплее не появится «ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАМЯТИ».



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



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



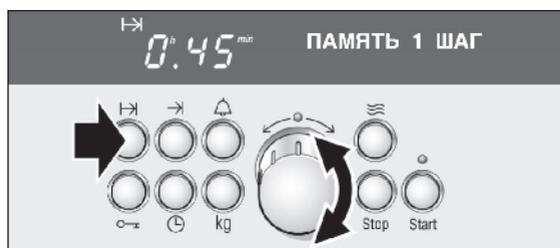
5. Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.



6. Теперь, при необходимости, задайте мощность микроволн. Нажмите кнопку «Микроволны» и установите нужную мощность с помощью поворотного переключателя.



7. Нажмите кнопку «Продолжительность» и установите нужное время приготовления с помощью поворотного переключателя.



- 8.** Нажмите кнопку «Старт». «1 ШАГ» запрограммирован. После этого предлагается запрограммировать «2 ШАГ». (Выполните установки, как описано в п.п. 4-8.) В общей сложности можно запрограммировать и сохранить в памяти три шага. Сообщение «СВОБОДНОЙ ПАМЯТИ НЕТ» подскажет Вам, что дальнейшее сохранение установок в памяти невозможно.



- 9.** После установки всех параметров выключите ручку выбора функций.

На текстовом дисплее появится подтверждение «ВВЕДЕНО В ПАМЯТЬ».



## Отмена

При программировании новых установок старые установки автоматически стираются.

## Указание

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

## Инициация памяти

Вы легко можете вызвать запрограммированные или сохраненные установки для Вашего блюда. Поместите блюдо в духовой шкаф.

- 1.** Установите ручку выбора функций на «P».



2. Поворачивайте поворотный переключатель влево, пока на дисплее не появится «ИНИЦИИРОВАТЬ ПАМЯТЬ».

3. Нажмите кнопку «Старт». Через несколько секунд духовой шкаф начнет работать.



### Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На текстовом дисплее появляется надпись «ПРИЯТНОГО АППЕТИТА». Вы можете отключить сигнал до истечения установленного времени, нажав на кнопку «Окончание» →I. Выключите ручку выбора функций.

### Отмена

Выключите ручку выбора функций.

### Указания

Если Вы хотите знать, какие установки сохранены в памяти, выполните установки, как описано в пунктах 1 и 2. С помощью кнопки «Продолжительность» I->I можно вызвать все установки. После последней установки на текстовом дисплее появляется «ИНИЦИИРОВАТЬ ПАМЯТЬ». Иницируйте память или выключите ручку выбора функций.

При активизированной функции памяти также можно установить автоматическое включение и выключение духового шкафа. Выполните установки, как описано в пунктах 1 и 2. Нажмите кнопку «Окончание» →I и установите новое время окончания с помощью поворотного переключателя. Снова нажмите кнопку «Старт».

На дисплее появится отсчет времени таймера. Если Вы нажмете кнопку «Продолжительность» I->I, на дисплее на несколько секунд появится оставшаяся продолжительность приготовления.

# Текущее время

При первом включении или после отключения электроэнергии на дисплее мигают три нуля.  
На текстовом дисплее отображается сообщение «УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ».  
Установите текущее время.  
Ручка выбора функций должна быть выключена.

## Установка

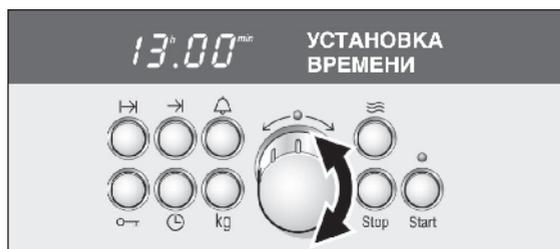
Пример: сейчас 13:00 ч.

1. Нажмите кнопку «Часы» . Индикация над поворотным переключателем начинает мигать.



2. Поворотным переключателем установите нужное время.

Через несколько секунд текущее время автоматически принимается.



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

Нажмите кнопку «Часы»  и поворотным переключателем измените значение времени.

## Указание

При быстром вращении ручки время изменяется с шагом 10 минут.

Текущее время не выводится на дисплей, если установлены время таймера, продолжительность или время окончания приготовления. Если Вы хотите узнать, который час, нажмите кнопку «Часы» . На дисплее на несколько секунд появится текущее время.

# Таймер

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от духового шкафа.

Таймер издает характерный звуковой сигнал.

## Установка

Пример: 20 мин.

1. Нажмите кнопку «Таймер» . Начинает мигать индикация над поворотным переключателем.



2. Установите нужное время с помощью поворотного переключателя.

Через несколько секунд установка автоматически принимается.

На дисплее отображается обратный отсчет времени таймера.



## Время истекло

Раздается сигнал. На дисплее мигает символ таймера. Нажмите кнопку «Таймер» .

## Изменение времени таймера

Нажмите кнопку «Таймер» . Поворотным переключателем измените время.

## Отмена установки

Два раза подряд коротко нажмите кнопку «Таймер» .

## Указания

Время можно устанавливать в часах, минутах и секундах.

При быстром вращении переключателя время устанавливается с большим шагом.

# Базовые установки

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Перед первым использованием прибора Вам в любом случае необходимо выбрать язык текстовых сообщений. Базовой установкой является немецкий. Все базовые установки Вы можете изменить в любое время в индивидуальном порядке.

Базовая установка	Возможности изменения
Изначально язык сообщений текстового дисплея немецкий «deutsch».	Вы можете выбрать для текстовых сообщений один из 19 различных языков.
Текущее время отображается постоянно. «ВРЕМЯ СУТОК ПОСТОЯННО»	Текущее время отображается, только когда прибор включен. «ВРЕМЯ СУТОК ТОЛЬКО ПРИ ВКЛ.»
Показывается остаточное тепло в духовом шкафу. «ИНДИКАЦИЯ ОСТ. ТЕПЛА НУЖНА»	Остаточное тепло в духовом шкафу не показывается. «ИНДИКАЦИЯ ОСТ. ТЕПЛА НЕ НУЖНА»
По истечении установленного времени приготовления или времени таймера в течение 10 секунд звучит сигнал. «КОРОТКИЙ ЗВУК. СИГНАЛ»	Можно изменить продолжительность звучания сигнала. «СРЕДНИЙ ЗВУК. СИГНАЛ» = 2 минуты «ДЛИТЕЛЬНЫЙ ЗВУК. СИГНАЛ» = 5 минут
Между отдельными шагами установки должно пройти некоторое время, чтобы значения были сохранены в памяти. Это время составляет 10 секунд. «ДЛИТЕЛЬНАЯ ЗАДЕРЖКА СТАРТА»	Можно изменить время между этапами установки. «КОРОТКАЯ ЗАДЕРЖКА СТАРТА» = 5 секунд «СРЕДНЯЯ ЗАДЕРЖКА СТАРТА» = 7,5 секунд
Охлаждающий вентилятор продолжает работать по инерции, пока температура в духовом шкафу не опустится до 80°C. «ДЛИТЕЛЬНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ»	Можно изменить время работы вентилятора по инерции. «КРАТКОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ» = 140°C «СРЕДНЕЕ ОХЛАЖДЕНИЕ» = 110°C

## Изменение базовых установок

Прежде всего определите по представленной выше таблице, какие базовые установки Вы хотите изменить.

Базовые установки последовательно появляются на текстовом дисплее. Если Вы не хотите изменять ту или иную базовую установку, подождите, пока на дисплее не появится следующая установка. Чтобы быстрее перейти к следующей установке, нажмите кнопку «kg».

1. Установите ручку выбора функций на «P».



2. Сразу после этого нажмите кнопки «Продолжительность» I→ и «Таймер» ⚙ и удерживайте в нажатом положении до тех пор, пока на текстовом дисплее не появится «deutsch».



3. Выберите нужный язык с помощью поворотного переключателя.

Через несколько секунд на дисплее появляется следующая базовая установка «ВРЕМЯ СУТОК ПОСТОЯННО».



Изменение всех базовых установок производится с помощью поворотного переключателя.

## Корректировка

Выключите переключатель выбора функций и начните сначала.

---

# Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить духовой шкаф или изменить его настройки, он оборудован блокировкой для безопасности детей. Теперь духовой шкаф больше нельзя включить. Настройки также нельзя изменить.

## Блокировка духового шкафа

Ручку выбора функций следует включить.

Нажимайте кнопку «Ключ» , пока на дисплее не появится символ . Это займет около шести секунд.

## Отмена блокировки

Нажимайте кнопку «Ключ» , пока на дисплее не погаснет символ . После этого снова можно изменять настройки духового шкафа и выдвигать тележку.

## Указания

Индикация остаточного тепла отображается, даже если духовой шкаф заблокирован. Таймер и текущее время можно устанавливать и в заблокированном духовом шкафу.

Если Вы хотите изменить установки заблокированного духового шкафа, на текстовом дисплее появится сообщение «НАЖАТЬ КЛАВИШУ «КЛЮЧ» (6 СЕК)» с напоминанием о том, что сначала духовой шкаф нужно разблокировать.

---

# Автоматическое защитное отключение

Если Вы забыли выключить духовой шкаф, активируется функция автоматического защитного отключения. Работа духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

За пять минут до выключения духового шкафа на текстовом дисплее появляется надпись «АВАРИЙНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ». Если духовой шкаф больше не нагревается, дополнительно раздается сигнал.

Нагрев прерывается до тех пор, пока Вы не выключите ручку выбора функций. Индикация гаснет. Теперь Вы можете снова включить духовой шкаф.

## **Отмена автоматического защитного отключения**

Введите время приготовления, тогда духовой шкаф будет автоматически отключаться. Автоматическое защитное отключение отменено.

---

# Уход и чистка

Никогда не используйте пароочистители или очистители высокого давления.

---

## Наружные поверхности прибора

Протрите прибор влажной тряпкой с добавлением небольшого количества моющего средства. Затем вытрите его насухо мягким полотенцем.

Не используйте едкие или абразивные средства. Если подобное средство попадет на переднюю панель, сразу же смойте его водой.

## Примечание

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

Тени на стекле выдвижной тележки являются отражением света лампочки духового шкафа.

## Приборы с передней панелью из нержавеющей стали

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

Используйте для чистки воду и небольшое количество моющего средства. Затем вытрите переднюю панель насухо мягкой тряпкой.

## Приборы с передней панелью из алюминия

Используйте мягкое средство для чистки окон. Протрите поверхность без нажима с помощью мягкой салфетки для окон или неворсистого микроволоконистого материала.

Не подходят агрессивные чистящие средства, царапающие губки или салфетки из грубого материала.

---

## Духовой шкаф

Не используйте жесткие губки и грубые мочалки. Средства для чистки духовых шкафов пригодны только для эмалированных поверхностей духового шкафа.

**Для облегчения чистки** Вы можете вынуть выдвижную тележку духового шкафа.

### Снятие выдвижной тележки

Выдвиньте тележку духового шкафа до упора, слегка приподнимите, выньте и аккуратно отставьте в сторону.

### Самоочищающиеся поверхности духового шкафа

Задняя стенка в духовом шкафу очищается самостоятельно. Она имеет пористое керамическое покрытие. Во время работы духового шкафа брызги от жаренья и выпекания поглощаются этим покрытием и удаляются. Чем выше температура в духовом шкафу и дольше время его работы, тем лучшим будет результат чистки.

Если после неоднократного использования духового шкафа загрязнения все же остались на стенке, выполните следующие действия: сначала очистите эмалированные поверхности духового шкафа. Выберите режим «3D-горячий воздух»  или «Верхний и нижний жар» .

Нагревайте пустой духовой шкаф около 2 часов при максимальной температуре.

За это время произойдет регенерация керамического покрытия. Коричневатые и беловатые остатки удаляются мягкой губкой и водой.

Небольшие изменения цвета покрытия не оказывают влияния на самоочистку.

### Важные указания

Запрещается использовать абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.

Запрещается чистить заднюю стенку средством для чистки духовых шкафов. Если в случае неосторожного обращения средство для чистки духовых шкафов попало на заднюю стенку, немедленно протрите ее губкой и обильно промойте водой.

## **Чистка дна и боковых стенок духового шкафа**

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

При сильном загрязнении духового шкафа лучше всего воспользоваться средством для чистки духовых шкафов. Этим средством можно пользоваться только при холодном приборе. Им нельзя обрабатывать самоочищающиеся поверхности.

Примечания:

При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали. Это нормально, и не оказывает влияния на функционирование. Не обрабатывайте изменившие цвет участки жесткими мочалками или едкими чистящими средствами.

Края более тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Тем не менее, противень не будет ржаветь.

## **Чистка стеклянного колпака лампочки в духовом шкафу**

Стеклянный колпак лампочки в духовом шкафу лучше всего чистить жидким моющим средством.

---

## **Уплотнитель**

Уплотнители выдвижной тележки и духового шкафа Вы можете снять и почистить жидким моющим средством (не мойте в посудомоечной машине). Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

---

## **Стеклянные поверхности**

Чистите стеклянные поверхности средством для чистки стекла и мягкой тряпкой.

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребок для стекла. Вы можете повредить стекло.

---

## **Принадлежности**

Замачивайте принадлежности в растворе моющего средства сразу после использования. После этого остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Части противня для гриля можно замочить в универсальном противне или помыть в посудомоечной машине.

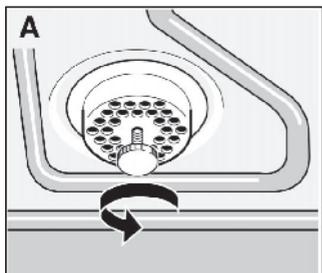
## Жироулавливающий фильтр

В верхней части духового шкафа находится жи­роулавливающий фильтр. С его помощью из воздуха отфильтровываются частички жира, что способствует уменьшению неприятных запахов.

В режиме самоочистки выполняется автоматическая очистка жи­роулавливающего фильтра.

Если Вы редко пользуетесь режимом самоочист­ки, следует периодически чистить фильтр.

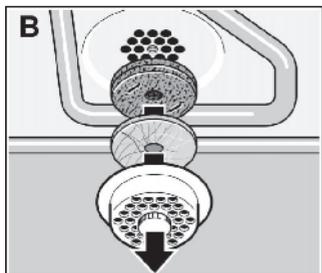
### Последовательность действий:



**1.** Выверните винт и снимите фильтр (рис. А).

**2.** Выньте оба фильтрующих элемента.

Корпус фильтра и тонкий однослойный филь­трующий элемент можно мыть при помощи мо­ющего средства или в контейнере для столовых приборов посудомоечной машины. Толстый двухслойный фильтрующий элемент чистить запрещается, можно повредить защитное по­крытие.



**3.** Вставьте в корпус фильтра однослойный, а затем двухслойный фильтрующий элемент.

**4.** Установите корпус фильтра и зафиксируйте его с помощью винта (рис. В).

# Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовой шкаф не работает	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Духовой шкаф заблокирован.	Нажмите кнопку «Ключ» и удерживайте ее до тех пор, пока на дисплее не погаснет символ ключа.
Мигает символ установленного вида нагрева.	Отключение электроэнергии.	Установите на 0 ручку выбора функций и сделайте установки заново.
Индикация времени мигает.	Отключение электроэнергии.	Снова установите текущее время.
Духовой шкаф не нагревается. Индикаторы функционируют, но в левом верхнем углу дисплея индикация температуры горит квадратик.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей. Подождите прим. 20 сек. Снова включите предохранитель. Теперь в течение 2 минут нажмите и удерживайте нажатой 6 секунд кнопку «Быстрый нагрев», пока квадратик не исчезнет с дисплея.
На текстовом дисплее появляется надпись «АВАРИЙНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ».	Духовой шкаф слишком долго работал без изменения установок.	Выключите ручку выбора функций.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er1» или «Er4».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er2», и раздается сигнал.	Неправильное подключение к электросети.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить прибор к сети.

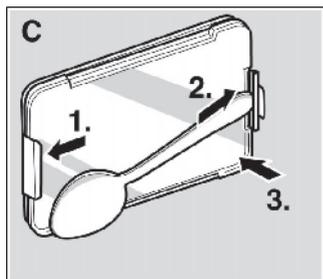
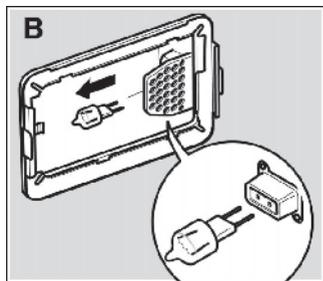
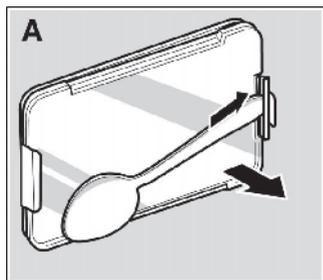
<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Устранение</b>
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er3».	Электроника перегрелась.	Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация «Er3» исчезает, и духовой шкаф продолжает нагреваться.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er5». Переключатель выбора функций установлен на «Р».	Часы неисправны.	Вызовите специалиста Сервисной службы. Духовой шкаф может работать без часов.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er8».	Неисправность микроволновой электроники.	Нажимайте кнопку «Стоп» до тех пор, пока сообщение «Er8» не погаснет. Духовой шкаф может работать без микроволн. Вызовите специалиста Сервисной службы.
На дисплее высвечивается сообщение об ошибке «Er10».	Электроника неисправна.	Вызовите специалиста Сервисной службы.

**Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.**

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

## Замена левой лампочки в духовом шкафу

### Последовательность действий:

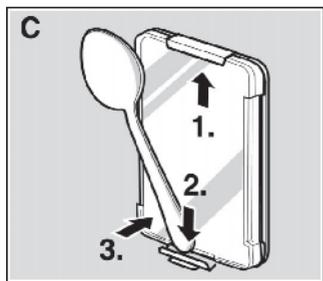
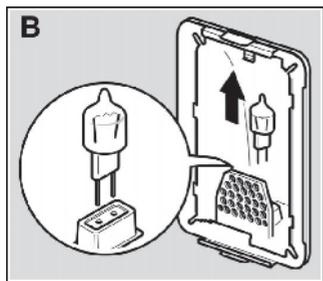
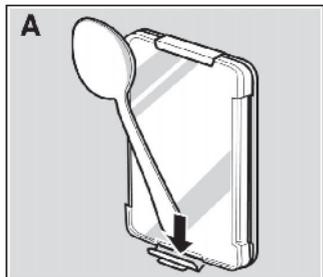


Если лампочка в духовом шкафу перегорела, ее нужно заменить. Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки мощностью 20 Вт Вы можете приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине. Держите галогенную лампочку с помощью сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки. Используйте только такие лампочки.

1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого черенком ложки отогните назад металлический язычок (рис. А) и снимите колпак.
4. Выньте лампочку, находящуюся позади решетки, не поворачивая ее, и установите новую (рис. В). При этом обращайте внимание на положение контактных штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.
5. Установите на место стеклянный колпак. Надпись на колпаке должна быть снизу. Вставьте передний край стеклянного колпака. Черенком ложки отожмите металлический язычок назад. Крышка зафиксирована (рис. С).
6. Выньте кухонное полотенце.
7. Снова включите предохранитель и выполните настройку текущего времени.

## Замена правой лампочки в духовом шкафу

### Последовательность действий:



### Замена стеклянного колпака

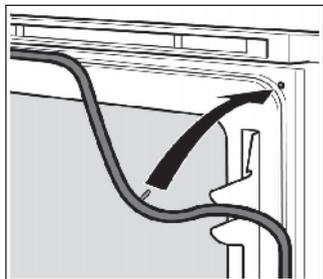
1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Постелите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце, чтобы избежать возможных повреждений.
3. Снимите стеклянный колпак. Для этого черенком ложки отогните вверх металлический язычок (рис. А) и снимите колпак.
4. Выньте лампочку, находящуюся позади решетки, не поворачивая ее, и установите новую (рис. В). При этом обращайте внимание на положение контактных штырьков. Убедитесь, что новая лампочка вставлена надежно.
5. Установите на место стеклянный колпак. Надпись на колпаке должна быть сзади. Вставьте верхний край стеклянного колпака. Черенком ложки отожмите нижний язычок вниз. Крышка зафиксируется (рис. С).
6. Выньте кухонное полотенце.
7. Снова включите предохранитель и выполните настройку текущего времени.

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

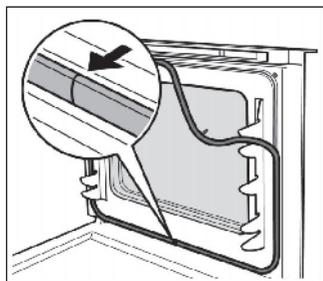
---

## Замена уплотнителя выдвижной тележки

### Последовательность действий:



1. Выдвиньте тележку духового шкафа.
2. Отцепите старый уплотнитель выдвижной тележки.
3. На уплотнителе выдвижной тележки закреплены 6 крючков. С помощью этих крючков уплотнитель навешивается и прижимается с внутренней стороны выдвижной тележки духового шкафа.



Наличие места стыка на уплотнителе выдвижной тележки внизу посередине обусловлено техническими причинами.

---

## Замена уплотнителя стекла

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

Запасные уплотнители можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать 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 найдете в гарантийном талоне.

## Номер E и номер FD

При вызове специалиста Сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) прибора. Типовая табличка с номерами находится справа сбоку на выдвигной тележке духового шкафа. Чтобы долго не искать номера в случае неисправности, запишите данные прибора прямо сейчас.

Номер E	Номер FD
---------	----------

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

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса B.

Принадлежность к группе 2 означает, что микроволны генерируются только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

---

# Упаковка и отслуживший прибор

Утилизируйте упаковку с учетом положений об охране окружающей среды.



Этот прибор имеет маркировку в соответствии с европейской директивой 2002/96/EG по утилизации старых электрических и электронных приборов (WEEE), которая определяет порядок возврата и утилизации старых приборов в рамках Европейского Союза.

---

# Таблицы и рекомендации

В приложенных таблицах Вы найдете большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Вы узнаете, какой вид нагрева и температура лучше всего подойдут для приготовления того или иного блюда, какие необходимо использовать принадлежности и на какой уровень их устанавливать. Мы дадим Вам самые точные рекомендации по использованию посуды и приготовлению. Вы не окажетесь беспомощными, если у Вас что-то не будет получаться.

---

## Пироги и выпечка

### Выпекание на одном уровне

Если вы печете несколько пирогов на одном уровне, используйте режим «Верхний/нижний жар» . Так пироги получатся лучше.

### Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При использовании светлых форм из тонкого металла или стеклянных форм время выпекания увеличивается, а пирог поджаривается неравномерно.

Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

### Таблицы

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

В таблицах приведены оптимальные виды нагрева для разнообразной выпечки и пирогов. Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре поджаривание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Указание: из-за высокой влажности при выпекании в режиме «Специальный верхний и нижний жар»  внутри на стекле выдвижной тележки духового шкафа может образовываться конденсат. Если выдвинуть тележку, будет выходить пар.

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

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

\* Оставьте пирог в духовом шкафу остывать примерно на 20 минут.

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

\* Для сочных пирогов используйте более глубокий универсальный противень.

\*\* Всегда при выпекании на двух уровнях ставьте универсальный противень над противнем.

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

<b>Хлеб и хлебцы</b>		<b>Уро- вень</b>	<b>Вид нагрева</b>	<b>Темпе- ратура, °С</b>	<b>Продол- житель- ность, мин.</b>
Хлеб из дрожжевого теста из 1,2 кг муки* (предварит. разогрев)	Универсальный противень	2	 	300	8
				200	+ 35-45
Хлеб на закваске из 1,2 кг муки* (предварит. разогрев)	Универсальный противень	2	 	300	8
				200	+ 40-50
Хлебцы (например, ржаные хлебцы)	Противень	4		190-210	20-30

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

<b>Мелкая выпечка</b>		<b>Уро- вень</b>	<b>Вид нагрева</b>	<b>Темпе- ратура, °С</b>	<b>Продол- житель- ность, мин.</b>
Круглое печенье*	Противень Противень + универсальный противень*	3	 	160-180	10-25
		2+4		140-160	25-35
		1+3+4		140-160	30-40
Безе	Противень	3		80-100	100-150
Булочка	Противень	2		220-240	30-40
Миндальное печенье*	Противень Противень + универсальный противень*	2	 	110-130	30-40
		2+4		110-130	35-45
		1+3+4		110-130	40-50
Слоеное тесто*	Противень Противень + универсальный противень*	3	 	180-200	20-30
		2+4		180-200	25-35
		1+3+4		180-200	35-45

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

\*\* Вы можете приобрести противни дополнительно в специализированном магазине.

---

## Рекомендации по выпеканию

**Вы хотите печь по собственному рецепту.**

Ориентируйтесь на значения для похожего мучного изделия из таблицы.

**Как узнать, пропекся ли пирог из недрожжевого теста.**

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

**Пирог опал.**

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

**Пирог хорошо поднялся посередине, а по краям – плохо.**

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

**Пирог стал сверху слишком темным.**

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

**Пирог снизу сильно потемнел.**

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

**Пирог остался снизу слишком светлым.**

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

**Вы хотите использовать для выпечки формы из светлого материала.**

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

**Пирог слишком сухой.**

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

**Хлеб или пирог (например, творожный) выглядят хорошо, но внутри – сырые, с водяными дорожками.**

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

**Печенье или пирог не удаётся легко снять с противня.**

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

**Пирог не отходит от формы при переворачивании.**

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

**Вы провели замер температуры в духовом шкафу своим собственным термометром и обнаружили при этом отклонение от установленного значения температуры.**

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

**Печенье подрумянилось неравномерно.**

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

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

**При выпекании пирогов с сочной начинкой образуется конденсат.**

Задавайте температуру немного ниже указанного значения, чтобы печенье подрумянилось более равномерно. Печенье из теста нежной консистенции лучше выпекать на одном уровне в режиме «Верхний/нижний жар» . Пергаментную бумагу следует всегда вырезать точно по размеру противня, так как торчащая по краям бумага препятствует правильной циркуляции воздуха.

В следующий раз воспользуйтесь глубоким универсальным противнем.

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

При выпекании может образоваться водяной пар. В зависимости от конструкции ручки выдвижной тележки духового шкафа пар выходит или под или над ней. Водяной пар может осесть на передней панели духового шкафа или на фронтальной поверхности соседних кухонных шкафов и стекать вниз в виде капель конденсата. Это явление обусловлено законами физики.

---

## Мясо, птица, рыба

### Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволнового режима. Для большого жаркого подойдет также и универсальный противень. Металлические формы для жаренья нельзя использовать для приготовления в микроволновом режиме.

Размещайте посуду всегда точно по центру решетки.

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

### Рекомендации по жаренью

Вкус блюда зависит от качества и вида мяса.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении к мясу добавляют от 8 до 10 столовых ложек жидкости (в зависимости от количества).

По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса на другую сторону.

Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жаренья.

### Рекомендации по приготовлению на гриле

Готовить на гриле можно только при полностью задвинутой тележке духового шкафа.

По возможности, куски должны быть одинаковой толщины, минимум 2-3 см. В этом случае они подрумяниваются равномерно и остаются сочными. Солить лучше уже готовые стейки.

Кладите куски мяса непосредственно на решетку. Отдельные куски получаются лучше, если их положить на середину решетки. Дополнительно поставьте универсальный противень с противнем для гриля на уровень 1. Сок от жаренья будет стекать в него, и духовой шкаф останется почти чистым.

По истечении двух третей времени приготовления переверните куски на другую сторону.

Нагревательный элемент гриля автоматически выключается и снова включается. Это нормально. Частота переключения зависит от установленного режима гриля.

## Мясо

Значения параметров, приведенные в таблице, рассчитаны на то, что блюдо будет ставиться в холодный духовой шкаф. Значения времени, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Продолжительность приготовления зависит от качества и свойств мясных продуктов.

Замороженное мясо предварительно необходимо полностью разморозить.

Мясные блюда		Уровень	Вид нагрева	Темп., °С, гриль	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время, мин.	
Жаркое из говядины (например, тонкий край)	1 кг	2		200-210	360 Вт, 10 мин.	50-60	
	1,5 кг	2		180-200	360 Вт, 15 мин.	65-75	
	2 кг	2		180-190	360 Вт, 20 мин. + 180 Вт, 75-85 мин.	95-105	
Говяжье филе	1 кг	2		220-240	–	70	
	1,5 кг	2		210-230	–	80	
	2 кг	2		200-220	–	90	
Ростбиф розовый*	1 кг	Открытая	2		220-230	180 Вт, 20-25 мин.	20-25
Стейки прожаренные Стейки розовые	Решетка	5		Режим 3	–	25	
	Решетка	5		Режим 3	–	20	
Свинина без кожи (например, шейка)	1 кг	2		200-210	360 Вт, 20 мин. + 90 Вт, 60-70 мин.	80-90	
	1,5 кг	2		180-200	360 Вт, 25 мин. + 90 Вт, 70-80 мин.	95-105	
	2 кг	2		160-170	360 Вт, 30 мин. + 90 Вт, 70-80 мин.	100-110	
Свинина с кожей** (например, лопатка, ножка)	1 кг	2		200-220	–	100	
	1,5 кг	2		190-210	–	140	
	2 кг	2		190-210	–	160	

Мясные блюда			Уро- вень	Вид наг- рева	Темп., °С, гриль	Мощность микроволн, продолжи- тельность	Общее время, мин.
Корейка на косточке	1 кг	Закрытая	2	–	–	360 Вт, 35 -40 мин.	35-40
Мясной рулет	750 г	Открытая	2		200-220	360 Вт, 25 -30 мин.	25-30
Колбаски	ок. 750 г	Проти- вень для гриля***	4		Режим 3	–	15
Жаркое из телятины	1 кг	Открытая	2		180-190	180 Вт, 45-50 мин.	50-60
	2 кг		2		160-170	180 Вт, 70-80 мин.	80-90
Баранья нога без кости	1,5 кг	Открытая	2		180-190	180 Вт, 20 мин. + 90 Вт, 40-50 мин.	60-70

\* По истечении половины времени приготовления переверните ростбиф.

После приготовления заверните в фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут.

\*\* Надрежьте свиную кожу. Если Вы будете переворачивать блюдо, сначала положите мясо в посуду кожей вниз.

\*\*\* Всегда устанавливайте противень для гриля в универсальный противень.

## Птица

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

Замороженную птицу предварительно необходимо полностью разморозить.

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

При приготовлении утки или гуся проколите кожу птицы под крылышками, чтобы жир мог вытекать.

По истечении двух третей времени приготовления переверните птицу.

Птица приготовится с румяной корочкой, если перед окончанием времени приготовления ее смазать маслом, смочить подсоленной водой или апельсиновым соком.

Птица		Уровень	Вид нагрева	Темп. °С, гриль	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время, мин.
2 половинки цыпленка	по 400 г	Противень для гриля*	2		Режим 1 360 Вт, 25-30 мин.	25-30
4 половинки цыпленка			2		Режим 1 360 Вт, 30-35 мин.	30-35
Куски курицы	500 г – 1 кг	Противень для гриля*	2		Режим 2 360 Вт, 20-25 мин.	20-25
1 цыпленок целиком	по 1 кг	Решетка	2		220-240 360 Вт, 30-40 мин.	30-40
2 цыпленка целиком	по 1кг	Решетка	2		220-240 360 Вт, 30-40 мин.	30-40
4 цыпленка целиком	по 1 кг	Решетка	2		220-240 360 Вт, 40-50 мин.	40-50
Утка	1,7 кг	Решетка	2		200-210 180 Вт, 15 мин. + 90 Вт, 30-45 мин.	45-60

Птица		Уровень	Вид нагрева	Темп. °С, гриль	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время, мин.	
Фаршированный гусь	3 кг	Решетка	2		210-220	180 Вт, 20 мин. + 90 Вт, 50-60 мин.	70-80
	4 кг	Решетка	2		190-200	180 Вт, 25 мин. + 90 Вт, 70-85 мин.	95-110
Фаршированная молодая индейка	3 кг	Решетка	2		190-210	180 Вт, 65-75 мин.	65-75
2 окорочка индейки	по 800 г	Противень для гриля*	2		210-220	360 Вт, 20 мин. + 90 Вт, 35-45 мин.	55-65

\* Всегда устанавливайте противень для гриля в универсальный противень.

## Рыба

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

Блюда из рыбы		Уровень	Вид нагрева	Темп., °С, гриль	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время, мин.	
Рыба жареная на гриле	по 300 г	Противень для гриля*	3		Режим 3	180 Вт, 12-15 мин.	12-15
	1 кг		2		Режим 2	360 Вт, 25-30 мин.	25-30
	1,5 кг		2		190	360 Вт, 30-35 мин.	30-35
Отварная форель	300 г	Закрытая	2	–	–	600 Вт, 5-7 мин.	5-7
Замороженная рыба	400 г	Закрытая	2	–	–	600 Вт, 10-12 мин.	10-12
Куски рыбы, например, котлеты		Противень для гриля*	4		Режим 3	180 Вт, 15-18 мин.	15-18

\* Всегда устанавливайте противень для гриля в универсальный противень.

---

## Рекомендации по жаренью и приготовлению на гриле

**В таблице нет точного значения веса жаркого**

**Как определить, готов ли кусок мяса.**

**Жаркое получилось слишком темное, а корочка местами даже подгорела.**

**Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.**

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

**При поливании жаркого мясным соком образуется пар.**

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

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

Еще раз проверьте уровень установки и температуру.

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

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

Используйте чаще режим «Гриль с конвекцией» вместо режима «Верхний и нижний жар», так как при этом мясной сок не так сильно нагревается, что обуславливает образование меньшего количества пара.

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

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

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

## Запеканки, тосты

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

Ставьте запеканку в пригодной для микроволнового режима посуде на решетку.

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

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Темп., °С, гриль	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время приготовления, мин.
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканки	3		170-190	180 Вт, 25-30 мин.	25-30
Пикантные запеканки из готовых ингредиентов (например, запеканка из макарон)	Форма для запеканки Универсальный противень	3		190-210	360 Вт, 15-25 мин.	15-25
		3		190-210	600 Вт, 10-15 мин.	10-15
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов* (например, картофельная запеканка)	Форма для запеканки 1 кг Универсальный противень 1,5 кг	2		190-210	600 Вт, 15 мин. + 180 Вт, 10-15 мин.	25-30
		2		190-210	600 Вт, 15 мин. + 180 Вт, 15-20 мин.	30-35
Поджаренные тосты 4 шт. 12 шт.	Решетка или противень для гриля**	5		Режим 3	–	6-7
		5		Режим 3	–	4-5
Тосты запеченные 4 шт. 12 шт.	Решетка или противень для гриля**	4		Режим 3	–	7-10
		4		Режим 3	–	5-8

\* Высота запеканки не должна превышать 2 см.

\*\* Всегда устанавливайте противень для гриля в универсальный противень.

## Готовые блюда глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

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

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

\* Выложите принадлежность бумагой для выпечки. Бумага для выпечки должна выдерживать указанную температуру.

\*\* Всегда устанавливайте противень для гриля в универсальный противень.

---

## Щадящее приготовление блюд

Щадящее приготовление блюд идеально подходит для всех нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться розовым, или его нужно готовить строго по рецепту. Мясо остается очень сочным, получается сливочно-нежным.

Преимущество: у Вас появляется больше свободы при составлении меню, так как нежное мясо можно долго держать в духовом шкафу теплым.

### Рекомендуемая посуда

Используйте плоскую посуду, например, сервировочное блюдо из фарфора.

### Последовательность действий:

1. Выберите режим «Верхний и нижний жар»  с помощью ручки выбора функций и установите с помощью регулятора температуру 90°C. Разогрейте духовой шкаф, предварительно поставив в него на уровень 2 решетку с блюдом.
2. Сильно разогрейте жир в сковороде. Быстро обжарьте мясо и немедленно переложите его на разогретое блюдо.
3. Поставьте блюдо с мясом обратно в духовой шкаф и доводите до готовности. При этом для большинства видов мяса идеальной является температура 90°C.

### Рекомендации по щадящему приготовлению

Берите только свежее парное мясо.

Обжаривайте мясо в очень горячей посуде и в течение достаточного времени.

При доведении до готовности в духовом шкафу не накрывайте мясо крышкой.

Даже большие куски мяса не нужно переворачивать.

Сразу же после приготовления мясо можно нарезать. Для этого не нужно ждать, пока оно остынет.

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

## Таблица

Для щадящего приготовления блюд подходят все нежные части говядины, свинины, телятины или баранины. Время обжаривания и приготовления зависит от размеров куска мяса.

Время обжаривания действительно при условии, что мясо кладется в горячий жир.

<b>Блюдо</b>	<b>Обжаривание на конфорке (мин.)</b>	<b>Доведение до готовности в духовом шкафу (мин.)</b>
<b>Небольшие куски мяса</b>		
Кубики или полоски	со всех сторон 1-2	20-30
Небольшие шницели, бифштексы или медальоны	на каждую сторону 1-2	35-50
<b>Средние куски мяса</b>		
Филе куском (400-800 г)	со всех сторон 4-5	75-120
Седло барашка (ок. 450 г)	на каждую сторону 2-3	50-60
Двойная котлета	со всех сторон 7-9	100-120
<b>Большие куски мяса</b>		
Филе куском (от 900 г)	со всех сторон 6-8	120-150
Жаркое (600 г - 1 кг)	со всех сторон 8-10	120-150
Жаркое (1, 1-2 кг)	со всех сторон 8-10	180-270

## Рекомендации по щадящему приготовлению

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

Разогрейте тарелки и подавайте с очень горячими соусами.

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

По окончании приготовления установите регулятор температуры обратно на 70°C. Небольшие куски мяса можно сохранять теплыми до 45 мин, а большие – до двух часов.

## Необычные блюда

Температуру нагрева духового шкафа можно регулировать в диапазоне от 20 до 300°C. При этом сливочный йогурт при температуре 38-40°C приготовится ничуть не хуже, чем пицца при температуре 280-300°C. Попробуйте сами!

	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления
Йогурт из 1 л молока	Чашки или стеклянные банки с крышками на решетке	1		40	6-8 час.
<p>Молоко (3,5 % жирности) вскипятить, остудить до 45°C. Добавить 150 г йогурта и хорошо размешать, разложить по чашкам или небольшим баночкам, закрыть крышками и установить на решетку. Предварительно разогреть духовой шкаф в течение 5 мин. до температуры 45°C, затем готовить, как указано.</p>					
Пицца*, жареный пирог* (тонко раскатанное дрожжевое тесто), предварительно разогреть	Форма для пиццы или универсальный противень	1		300	7-12 мин.
		3		300	7-12 мин.
Мясо в тесте для хлеба* (предварительный нагрев до 280-300°C)	Универсальный противень	2		170-190	110-120 мин.
<p>750 г - 1 кг мяса и столько же теста для хлеба.</p>					
2 кг целой рыбы, например, свежий лосось	Противень для гриля**	2		280-300 95	10 мин. 50-60 мин.
<p>Выпотрошенную и подготовленную рыбу уложить на противень для гриля. Разогреть духовой шкаф до 280-300°C. Обжаривать рыбу при этой температуре в течение 10 минут, затем понизить температуру до 95°C.</p>					
<p>* Используемая бумага для выпечки должна выдерживать указанную температуру. ** Всегда устанавливайте противень для гриля в универсальный противень.</p>					

Лампочка в духовом шкафу автоматически выключается при 20°C при размораживании нежных блюд. При температурах в диапазоне от 30 до 60°C лампочка в духовом шкафу остается выключенной. Благодаря этому возможна оптимально точная регулировка температуры.

## Размораживание

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

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

	Принад- лежности	Уро- вень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С
<b>«Нежные» продукты</b> , например, торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т. п.	Решетка	2		20
<b>Прочие продукты глубокой заморозки*</b> Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		50

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

## Сушка фруктов и зелени

Используйте только фрукты и зелень в идеальном состоянии, тщательно их вымойте.

Дайте им хорошо обсохнуть или вытрите их.

Выложите противень и решетку пергаментной бумагой или бумагой для выпечки.

Продукты	Уровень	Вид нагрева	Темпера- тура, °С	Продолжи- тельность, час.
Яблоки кружками, 600 г	2+4		50-80	ок. 5
Груши дольками, 800 г	2+4		50-80	ок. 8
Сливы, 1,5 кг	2+4		50-80	ок. 10
Овощная зелень, очищенная, 200 г	2+4		50-60	ок. 3

## Указание

Очень сочные фрукты или овощи нужно несколько раз перевернуть. После подсушивания готовые фрукты или овощи немедленно снимите с бумаги.

---

## Консервирование

### Подготовка

Банки и резиновые кольца должны быть чистыми, без повреждений. Банки должны быть по возможности одинакового объема. Значения, приведенные в таблице, действительны для литровых круглых банок.

Внимание! Не используйте слишком большие или высокие банки. Иначе крышки могут лопнуть.

Отбирайте только абсолютно свежие и целые фрукты и овощи. Тщательно их вымойте.

Наполните банки фруктами или овощами. Край банок нужно после этого вытереть. Они должны быть чистыми. На каждую банку положите влажное резиновое кольцо и крышку. Закройте банки при помощи скоб.

Не устанавливайте больше шести банок в духовой шкаф.

Значения времени, указанные в таблице, являются ориентировочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры в помещении, количества банок, объема продуктов и температуры содержимого банок. Перед тем, как переключить или выключить духовой шкаф, убедитесь в том, что содержимое банок хорошо кипит.

### Установка

1. Поставьте универсальный противень на уровень 1. Установите стеклянные банки таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.
2. Налейте в универсальный противень  $1/2$  литра горячей (ок.  $80^{\circ}\text{C}$ ) воды.
3. Задвиньте тележку духового шкафа.
4. Установите ручку выбора функций на .
5. Установите регулятор температуры на  $140-150^{\circ}\text{C}$ .

## Консервирование фруктов

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

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

Фрукты в литровых банках	После появления пузырьков	Время дополнительного нагрева
Яблоки, смородина, клубника	уменьшить нагрев	ок. 25 минут
Вишни, абрикосы, персики, крыжовник	уменьшить нагрев	ок. 30 минут
Яблочное пюре, груши, сливы	уменьшить нагрев	ок. 35 минут

## Консервирование овощей

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

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

## Вынимание банок

Не ставьте горячие стеклянные банки на холодную или влажную поверхность, так как они могут лопнуть.

## **Консервирование с использованием микроволнового режима**

Небольшое количество фруктов можно легко и быстро законсервировать в микроволновом режиме.

Для консервирования используйте только абсолютно свежие и целые фрукты. Смешайте измельченные фрукты с сахаром. Поместите полученную массу в большую емкость, пригодную для микроволнового режима, и разместите ее на решетке на уровне 2.

Дождитесь вспенивания фруктовой массы при мощности микроволн 600 Вт. В процессе приготовления несколько раз перемешайте фрукты. Сразу же поместите готовый конфитюр в чистую стеклянную банку с заворачивающейся крышкой.

Конфитюр может храниться только в течение ограниченного времени.

---

## **Рекомендации по экономии электроэнергии**

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

Используйте темные, покрытые черным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.

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

Вы можете установить микроволны в комбинации с каким-либо одним видом нагрева. Это занимает гораздо меньше времени и экономит энергию.

---

# Акриламид в продуктах питания

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

Акриламид образуется в первую очередь в процессе приготовления при высоких температурах блюд из зерновых и картофеля, таких, например, как картофельные чипсы, картофель фри, тосты, булочки, хлеб, мелкие хлебобулочные изделия из сдобного теста (кексы, пряники).

---

## Советы по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

---

### Общие сведения

Время приготовления должно быть как можно более коротким.  
Приготовленные блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный.  
Чем больше размер приготавливаемого продукта, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

---

### Выпекание

В режиме «Верхний и нижний жар» максимальная температура 200°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 180°C.

### Мелкое печенье

В режиме «Верхний и нижний жар» максимальная температура 190°C, в режиме «3D-горячий воздух» – 170°C.  
Яйцо или яичный желток в тесте уменьшают образование акриламида.

### Запеченный картофель фри

Распределите на противне равномерно в один слой. Выпекайте на противне не менее 400 г картофеля, чтобы он не высох.

---

# Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

## Выпекание

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

Блюдо	Посуда и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Продолжительность выпекания, мин.
Фигурное печенье*	Противень	3		180-200	15-30
	Противень	3		160-180	15-30
	Противень + универс. противень	2+4		140-160	35-45
	2 противня** + универс. противень	1+3+4		140-160	40-50
Маленькие кексы* 20 шт. на противень (предварит. разогреть)	Противень	3		180-200	15-25
	Противень	3		150-170	15-25
	Противень + универс. противень	2+4		150-170	25-35
	2 противня** + универс. противень	1+3+4		150-170	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		150-170	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе*	Противень	3		170-190	40-50
	Противень + универс. противень	2+4		160-180	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 решетки** + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см	1+3		170-190	70-80
	1 решетка + 2 разъемные формы из белой жести Ø 20 см	1		200-220	70-80

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

\*\* Вы можете приобрести противни или решетки дополнительно в специализированном магазине.

## Жаренье на гриле

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

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

\* По истечении половины времени перевернуть. Установить универсальный противень на 1 уровень.

## Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

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

Измерение выходной мощности с помощью решетки на уровне 2.

Установите блюдо на решетку на уровень 2.

## Приготовление только с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, продолжительность	Общее время
Омлет, 1000 г	600 Вт, 8 мин. + 180 Вт, 23-28 мин.	28-33 мин.
Бисквит	360 Вт, 15-18 мин.	15-18 мин.
Мясной рулет	360 Вт, 30-35 мин.	30-35 мин.

## Размораживание только с микроволнами

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

## Приготовление в комбинированном режиме с микроволнами

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

\* Установите универсальный противень на уровень 1.  
По истечении 2/3 времени приготовления цыпленка следует перевернуть.