

SIEMENS

Приготавливая пищу с помощью этой комбинированной микроволновой печи, Вы получите большое удовольствие.

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

В начале Руководства приведены некоторые важные правила техники безопасности. Далее Вы подробно познакомитесь с отдельными функциями Вашего нового прибора. Мы расскажем Вам о его возможностях и особенностях управления.

Таблицы составлены таким образом, чтобы Вы могли шаг за шагом выполнить все необходимые установки. Здесь Вы также найдете рецепты популярных блюд, рекомендации по выбору посуды и оптимального режима приготовления. Разумеется, все это было предварительно протестировано в нашей кухне-студии.

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

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

Надеемся, что приготовление пищи доставит Вам много приятных минут.

Содержание

Перед подключением нового прибора	142
Перед монтажом	142
Установка и подключение	142
На что следует обратить внимание	143
Правила техники безопасности	143
Правила техники безопасности при использовании микроволн	145
Причины повреждений	147
Панель управления	148
Утапливаемые выключателей	150
Виды нагрева	150
Духовой шкаф и принадлежности	151
Базовые установки	152
Выбор языка	153
Настройка длительности сигнала	154
Настройка громкости сигнала	155
Перед первым использованием	156
Нагревание печи	156
Предварительная очистка принадлежностей	156
Установка времени	157
Микроволны	159
Посуда	159
Мощность микроволн	160
Порядок настройки	161
Таблицы	162
Рекомендации по использованию микроволн	168

Содержание

Настройка духового шкафа	169
Порядок настройки духового шкафа	170
Автоматическое выключение духового шкафа	171
Быстрый нагрев	172
Установка	172
Установка комбинированного режима духового шкафа (с микроволнами)	173
Порядок настройки	173
Мясо, птица, рыба	175
Посуда	175
Рекомендации по жарению	175
Таблица	175
Рекомендации по жарению в гриле	177
Таблица	178
Рекомендации по жарению и поджариванию на гриле	179
Пироги и выпечка	180
Формы для выпекания	180
Таблицы	180
Рекомендации по выпеканию	182
Рекомендации по экономии электроэнергии	183
Запеканки, французские запеканки, тосты	184
Готовые блюда глубокой заморозки	185
Акриламид в продуктах питания	186
Как этого избежать?	186

Содержание

Автоматический режим работы	187
Порядок настройки	187
Указания по установке программы автоматического приготовления блюд	190
Таблица программ	192
Память	196
Ввод в память	197
Инициация памяти	199
Блокировка для безопасности детей	200
Так Вы должны ухаживать за Вашей печью ..	200
Чистка печи снаружи	200
Духовой шкаф	201
Уплотнения	202
Принадлежности	202
Что делать при неисправности?	202
Замена лампочки в духовом шкафу	204
Служба сервиса	206
Технические характеристики	207
Контрольные блюда	208

Перед подключением нового прибора

Важные правила техники безопасности

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно управлять прибором.

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

Перед монтажом

Правильная утилизация упаковки

Распакуйте прибор. Помните об охране окружающей среды, утилизируя упаковку.

Повреждения при транспортировке

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

Если сетевой провод поврежден, во избежание опасности его должен заменить специально обученный изготовителем специалист.

Установка и подключение

Соблюдайте специальные указания по монтажу.

Печь можно установить в шкаф-пенал шириной 60 см.

Прибор можно подключать к сети, но только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом. Кроме того, предохранитель должен быть рассчитан на 16 А (L- или В-автомат), а напряжение в сети-соответствовать данным, указанным на фирменной табличке.

Перенос розетки или замена сетевого провода должны выполняться только квалифицированным электриком. Если после установки печи до штепсельной вилки невозможно будет добраться, то при установке следует сделать специальный выключатель для отключения всех полюсов так, чтобы расстояние между разомкнутыми контактами оказалось не менее 3 мм.

Не использовать тройники, разветвители и удлинители. При перегрузке существует опасность возгорания.

На что следует обратить внимание

Правила техники безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Дети могут пользоваться прибором только в том случае, если они были обучены обращению с ним. Они должны уметь правильно обслуживать прибор и понимать, какие опасности связаны с использованием микроволн, на что указано в Руководстве по эксплуатации.

Горячий духовой шкаф

Не прикасайтесь к поверхностям нагревательных приборов, плит и печей. Во время эксплуатации они нагреваются. Внутренняя поверхность духового шкафа и нагревательные элементы нагреваются очень сильно. Опасность ожога! Не позволяйте детям подходить близко.

Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

В случае повреждения дверцы или ее уплотнения прибором можно пользоваться только после устранения повреждения обученным специалистом Сервисной службы. В противном случае возможен выход энергии микроволн наружу.

Не открывайте дверцу прибора, если внутри духового шкафа образовался дым. Опасность ожога!

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

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в приборе. Опасность возгорания!

Не пользуйтесь прибором с поврежденной дверцей. В противном случае возможен выход энергии микроволн наружу. Прибором можно пользоваться только после надлежащего ремонта. Ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Недостаточная очистка

Регулярно проводите очистку прибора. Недостаточная очистка может привести к повреждению верхней поверхности, а со временем к ржавению прибора. Выход энергии микроволн наружу!

Ремонт

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

Ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Если прибор неисправен, выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку из сетевой розетки.

Вызовите специалиста Сервисной службы.

Запрещается использовать прибор, если повреждены дверца или ее уплотнение. Ремонт должен производиться только специалистом сервисного центра, прошедшим специальное обучение.

Не пользуйтесь прибором при слишком высоких температурах и сырости. Опасность короткого замыкания!

Не вскрывайте корпус прибора. Прибор работает под высоким напряжением. Опасность удара током!

Правила техники безопасности при использовании микроволн

Не включайте микроволновый режим, если духовой шкаф пуст.

Всегда выставляйте только указанные в Руководстве по эксплуатации значения мощности микроволн и времени их воздействия. Если Вы установили слишком большое значение мощности или времени, продукты могут вспыхнуть, а прибор получить повреждения. Опасность возгорания!

Разогревайте с помощью микроволн только блюда и напитки. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждения. Напр., крупяные или зерновые подушечки при разогревании могут вспыхнуть. Опасность ожога!

Посуда

Используйте только посуду, пригодную для микроволн.

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 травмирования!

Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Доставая посуду из прибора, пользуйтесь прихватками. Опасность ожога!

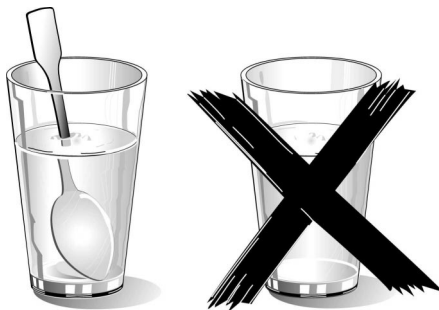
Упаковка

Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке, т.к. она может загореться. Кроме того, в процессе разогревания необходимо наблюдать за продуктами в емкостях из пластмассы, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов. Герметично запаиваемая упаковка при разогревании в ней продуктов может лопнуть. Опасность ожога!

Напитки

Опасность ожога!

При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложечку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. При этом горячая жидкость не будет бурлить и разбрызгиваться, что может привести к ожогам.



Детское питание:

Детское питание разогревайте всегда в стеклянных банках или бутылочках без крышки или соски. После разогревания детское питание нужно хорошо перемешать или встряхнуть, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему. Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру. Опасность ожога!

Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки. Опасность взрыва!

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

Продукты с кожурой или шкуркой

Никогда не варите яйца в скорлупе и не разогревайте яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюскам и ракообразным. При приготовлении яичницы-глазуньи или варке яиц в стеклянной посуде нужно наколоть желток.

У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, напр., яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Поэтому перед разогреванием таких продуктов наколите кожуру.

Растительное масло

Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

Сушка продуктов

Если Вы сушите такие продукты, как травы, фрукты или грибы, размораживаете или разогреваете продукты с небольшим содержанием воды, напр., хлеб, за этим процессом необходимо следить. При пересыхании продукты могут загореться.

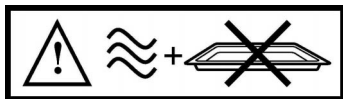
Причины повреждений

Вода в приборе

Никогда не лейте воду в раскаленный прибор. Это может привести к его повреждению.

Фруктовый сок

При приготовлении сочных фруктовых пирогов не выкладывайте тесто на эмалированный противень плотно. Фруктовый сок, стекает с противня и оставляет следы, которые не смываются.



НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ эмалированный противень для приготовления в режиме микроволн. Это может повлечь за собой технические неисправности.

Охлаждение с открытой дверцей прибора

Охлаждайте прибор только с закрытой дверцей. Не зажимайте никаких предметов дверцей прибора. Даже если дверца приоткрыта на несколько мм, поверхность мебели со временем может прийти в негодность.

Сильно загрязнен уплотнитель дверцы

Если сильно загрязнен уплотнитель дверцы, то она не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому нужно следить за тем, чтобы уплотнители были чистыми.

Дверца прибора используется как сиденье

Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу прибора.

Проверка пригодности посуды:

Микроволны можно включать только при наличии блюда в духовом шкафу. Иначе это может привести к перегрузке прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. Указания по использованию посуды).

Панель управления



Текстовый дисплей

Текстовые сообщения выводятся на дисплей на одном из 10 языков.

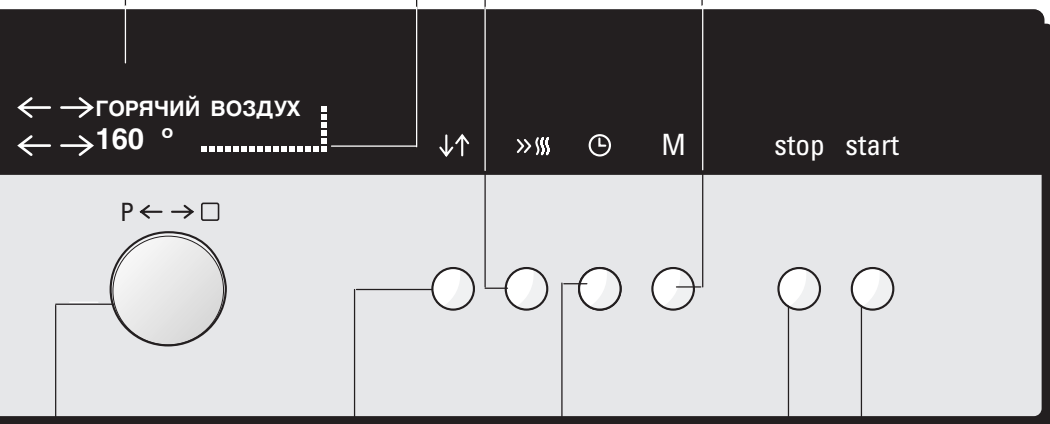
- индикация выбранного способа и температуры нагрева или режим гриля
- индикация блюд для автоматического приготовления по программе
- индикация подсказок по настройке

Контроль за нагревом

Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом. В режиме гриля индикатор контроля за нагревом не включается.

Быстрый нагрев »»»

Кнопка
"Память"



Ручка выбора функций

для выбора способа нагрева, температуры или программы автоматического приготовления блюд

Если повернуть ручку выбора функций вправо, появятся способы нагрева, если влево-программы.

Кнопка ↓↑

для смены строчки на текстовом дисплее
для выбора программы
для индивидуальной корректировки степени готовности блюда

Кнопка "Часы"

Кнопка "STOP"

Кнопка "START"

Утапливаемые выключатели

Ручка выбора функций и вращающаяся ручка могут утапливаться в любом положении.

Для фиксации и расфиксирования нажмите на выключатель. Выключатели можно вращать вправо и влево.

Виды нагрева

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

Микроволны

Они проникают внутрь продуктов и преобразуются в тепло. Поэтому режим микроволн пригоден для быстрого размораживания, разогревания, растапливания и доведения пищи до готовности.

Мощность микроволн:

1000 Вт для разогревания жидкостей.

600 Вт для разогревания и доведения до готовности.

360 Вт для тушения мяса и разогревания нежных блюд.

180 Вт для размораживания и доведения до готовности.

90 Вт для размораживания нежных блюд.

Микроволны в комбинации с нагревом

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

Горячий воздух

Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар от кольцевого нагревательного элемента равномерно по всему духовому шкафу. В режиме "Горячий воздух" можно выпекать сдобные пироги различных форм, бисквитные и творожные торты, а также пироги, пиццу и выпечку небольших размеров на противне.

Гриль с горячим воздухом

Кольцевой нагревательный элемент и гриль работают одновременно, вентилятор распределяет тепло в духовом шкафу вокруг блюда. Режим гриля с горячим воздухом особенно подходит для приготовления жаркого из мяса кусочками.

Гриль с конвекцией

В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. Птица получится с румяной хрустящей корочкой. С этим видом нагрева у Вас отлично получится выпечка и запеканки.

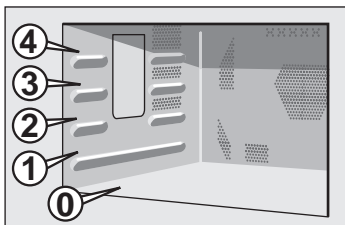
Варио гриль, большая площадь

В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. На выбор предлагается три режима нагрева-сильный, средний и малый. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.

Варио гриль, малая площадь

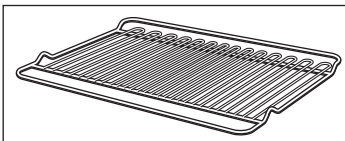
В этом режиме нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого объема продуктов. Укладываются куски на середину решетки плотно друг к другу.

Духовой шкаф и принадлежности



Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 4 различных уровнях.

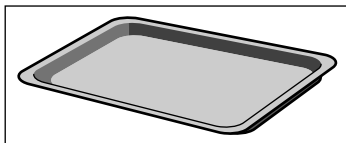
Дно (высота 0) обычно используется для посуды.



Решетка

для посуды, форм для пирогов, жарения в гриле и блюд глубокой заморозки.

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

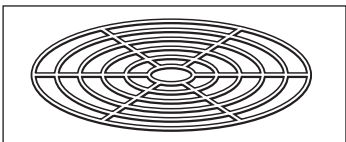


Эмалированный противень

для приготовления пирогов и круглого печенья.

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

Эмалированный противень не подходит для комбинированного режима с микроволнами.



Решетка для выпекания с микроволнами

Для выпекания в металлических формах в комбинированном режиме.

Установите решетку для выпекания с микроволнами на решетку духового шкафа. Поставьте металлическую форму сверху. Таким образом Вы предотвращаете искрообразование между решеткой духового шкафа и формой.

Указание

На стекле дверцы, внутренних стенках и дне печи может образовываться конденсат. Это нормальное явление, не оказывающее отрицательного воздействия на функционирование печи. По окончании эксплуатации просто протрите печь насухо.

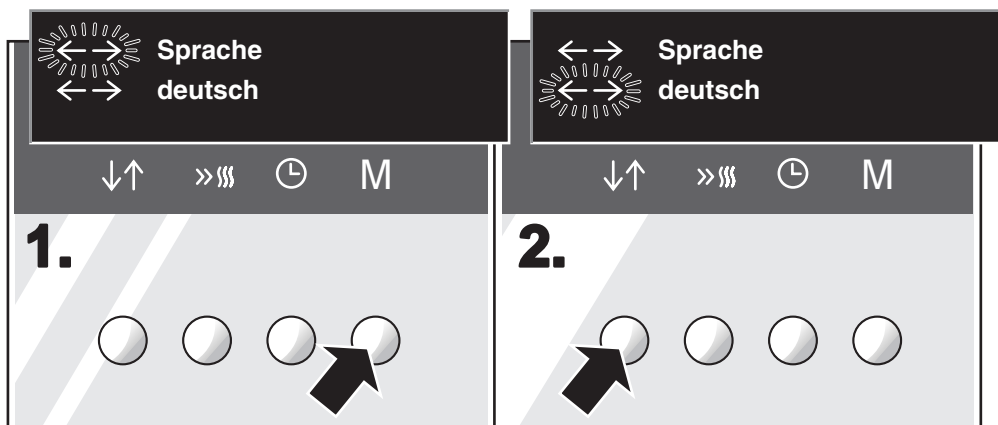
Базовые установки

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

Базовая установка	Изменение в
Изначально язык надписей текстового дисплея немецкий	Вы можете выбрать любой из 10 различных языков
По истечении времени приготовления раздастся сигнал	Длительность сигнала Вы можете изменить
Длинный сигнал = 30 звуковых сигналов	Короткий сигнал = 3 звуковых сигнала
Громкость звукового сигнала = средняя	Громкость звукового сигнала = громкая, = тихая

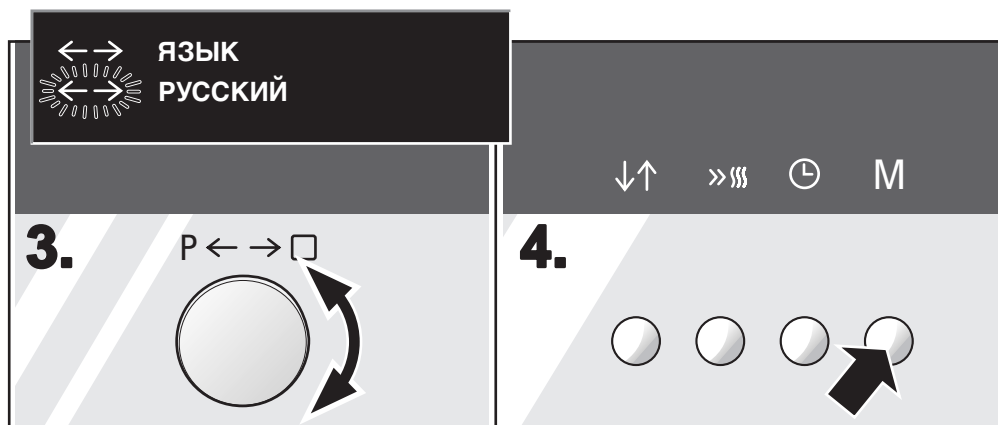
Выбор языка

На текстовый дисплей нового прибора сообщения выводятся на немецком языке. Вы можете выбрать любой из 10 различных языков.



1. Нажмите кнопку памяти "M" и удерживайте ее 4 секунды, пока в первой строчке текстового дисплея не появится "Sprache", а во второй—"deutsch".

2. Кнопкой ↓↑ перейдите на вторую строчку с текстом "deutsch".

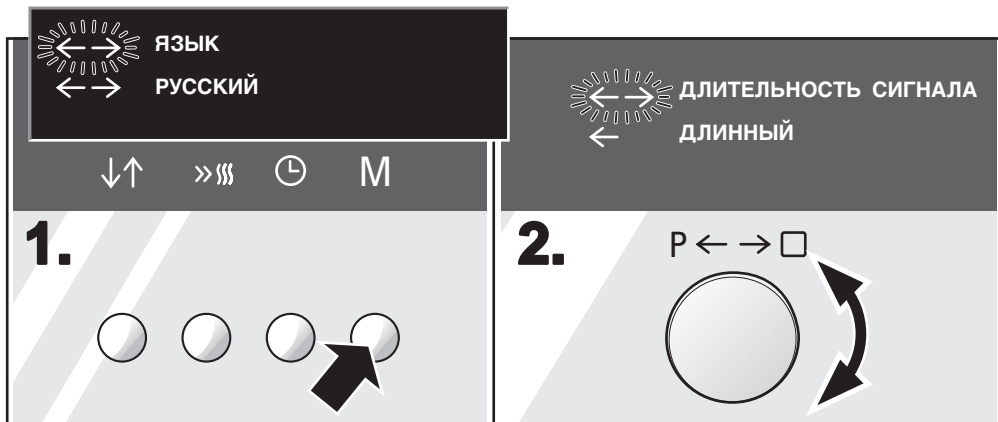


3. Ручкой выбора функций выберите нужный язык.

4. Нажмите кнопку памяти "M". Изменение записано в память.

Настройка длительности сигнала

Когда духовой шкаф выключится, Вы услышите сигнал. Длительность сигнала можно изменить.
Длинный сигнал = 30 звуковых сигналов
Короткий сигнал = 3 звуковых сигнала



1. Нажмите кнопку памяти "М" и удерживайте ее 4 секунды, пока в первой строчке текстового дисплея не появится "ЯЗЫК", а во второй-"РУССКИЙ":

2. Вращайте ручку выбора функций вправо или влево, пока в первой строчке не появится "ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СИГНАЛА", а во второй-"ДЛИННЫЙ". Кнопкой $\downarrow\uparrow$ перейдите на вторую строчку.



3. Ручкой выбора функций измените длительность сигнала.

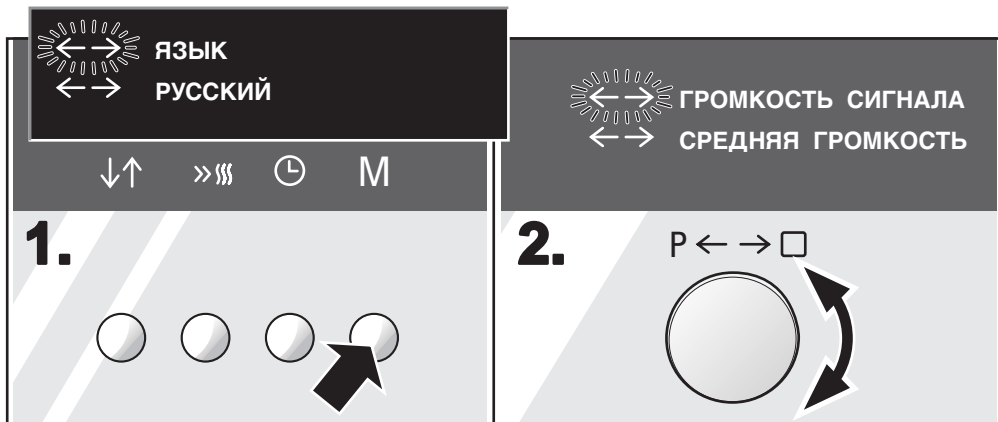
4. Нажмите кнопку памяти "М". Изменение записано в память.

Настройка громкости сигнала

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

Громкость сигнала = малая

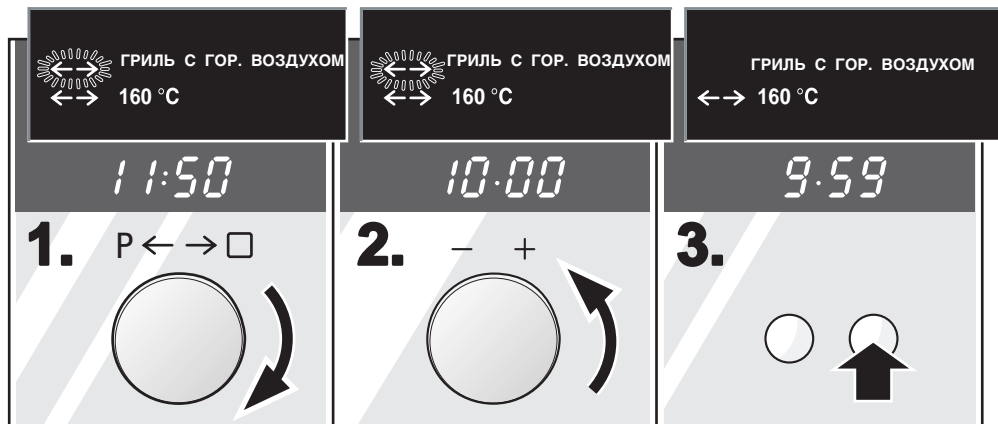
Громкость сигнала = большая



Перед первым использованием

Нагревание печи

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



1. Поверните ручку выбора функций вправо до ступени ГРИЛЬ С ГОР. ВОЗДУХОМ.

2. Поворачивая вращающуюся ручку, выставьте 10 мин.

3. Нажмите кнопку "Пуск".

Через 10 мин духовой шкаф выключается сам.

Чтобы устранить появившийся запах, лучше всего проветрить кухню.

Предварительная очистка принадлежностей

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

Установка времени

После подключения прибора или после восстановления питания на индикаторе времени загорятся три нуля.

Установите нужное время.



1. Нажмите кнопку ☰ ("Часы").

2. Поворотной ручкой установите нужное время.

3. Нажмите кнопку ☰ ("Часы").

Изменение времени, напр., при переходе с летнего на зимнее время

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

Отключение индикации времени

Если Вам мешает индикация времени на приборе, то ее можно скрыть.



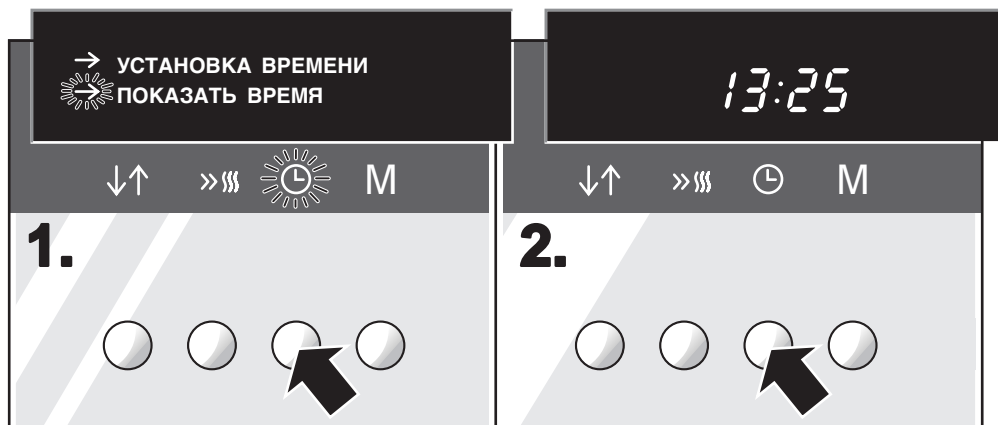
1. Нажмите кнопку ☰ ("Часы").

2. Кнопкой ↓↑ перейдите на строчку "ВРЕМЯ СКРЫТЬ".
Текущее время не показывается.

3. Нажмите кнопку ☰ ("Часы").

Включение индикации времени

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



1. Нажмите кнопку ☰ ("Часы").

2. Нажмите кнопку ☰ ("Часы").
На дисплее появляется индикация времени.

Примечания

С 22:00 до 06:00 часов индикатор времени горит с меньшей яркостью.

Микроволны

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

Попробуйте что-либо приготовить. Например согрейте чашку воды для чая.

Выберите большую чашку без золотого и серебряного орнамента и положите в нее чайную ложку. Установите чашку на середину дна духового шкафа.

- 1.** Нажмите кнопку мощности микроволн 1000 Ватт.
- 2.** Установите 1 минуту 20 секунд с помощью поворотной ручки.
- 3.** Нажмите кнопку "START".

Через 1 мин 20 с раздастся сигнал. Вода разогрета.

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

Посуда

Подходящая посуда

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

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

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

Не подходящая посуда

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

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

Проверка пригодности посуды:

Если Вы не уверены, что посуда пригодна для использования в микроволновом режиме, проведите тест:

Поставьте пустую посуду на полминуты или минуту в духовку и включите максимальную мощность. После этого проверьте температуру. Посуда должна быть холодной или теплой, так чтобы ее можно было взять рукой. Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

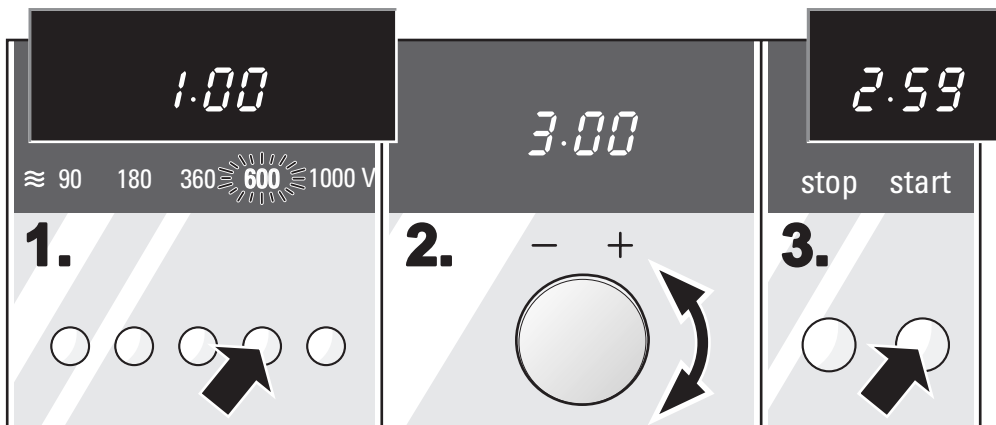
Внимание!

Не включайте микроволновый режим, если духовой шкаф пуст. Единственным исключением является проверка посуды на пригодность.

Мощность микроволн

1000 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

Порядок настройки



1. Нажмите нужную кнопку выбора мощности микроволн.

2. Поворотной ручкой выберите время приготовления.

3. Нажмите кнопку "start" (Пуск).

Отсчет времени отображается на дисплее.

По истечении заданного времени

раздается сигнал.

В первой строчке дисплея появляется текст "ОКОНЧАНИЕ", а во второй-"ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА".

Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Последовательная установка нескольких значений мощности микроволн

Действуйте, как указано в пунктах 1 и 2. Затем установите второе значение мощности и времени. Вы можете последовательно установить до 3 значений мощности микроволн и до трех значений времени. По окончании нажмите кнопку "start" (Пуск). На дисплее начнется обратный отсчет общего времени приготовления. Текущее значение мощности микроволн высвечивается ярче.

Одну и ту же мощность микроволн можно выбрать дважды: напр., 600 Вт-360 Вт-600 Вт. Мощность в 1000 Вт можно выбрать только один раз.

Корректировка

Если установлено только одно значение мощности, то время приготовления можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "stop" (Стоп) или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "start" (Пуск).

Если Вы забыли нажать кнопку "start" (Пуск), то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.

Отмена

Два раза нажмите кнопку "stop" (Стоп) или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "stop".

Примечания

Мощность в 1000 Ватт можно устанавливать на время, не более 30 минут, остальные значения мощности-до 90 минут.

1 минута устанавливается с шагом 1 с,
до 5 минут устанавливается с шагом 10 с,
до 15 минут устанавливается с шагом 30 с,
до 60 минут устанавливается с шагом 1 мин,
до 90 минут устанавливается с шагом 5 мин.

Можно установить сначала мощность микроволн, а затем время приготовления, и наоборот.

Таблицы

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

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

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

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

В этом случае действует общее правило:

Двойной объем - время приготовления почти вдвое увеличивается,
половина объема - время приготовления наполовину уменьшается.

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

Размораживание

Поставьте замороженные продукты в открытой емкости в печь.

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

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

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

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Мясо куском (говядина, свинина, телятина) (с костями и без)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 15-25 мин	Несколько раз перевернуть.
	1000 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 25-35 мин	
	1500 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 25-35 мин	
Мясо кусочками или ломтиками (говядина, свинина, телятина)	200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4-6 мин	При переворачивании кусочков мяса отделить их друг от друга.
	500 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 15 мин	При замораживании сделать как можно более тонкий слой. Во время размораживания несколько раз перевернуть, снимая уже размороженный фарш.
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Птица или части птицы	600 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	В течение этого времени перевернуть.
	1200 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-25 мин	
Утка	2000 г	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 30-40 мин	Несколько раз перевернуть. По истечении половины времени фольгу можно снять.
Гусь	4500 г	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 60-80 мин	Переворачивайте каждые 20 минут. При этом удаляйте образовавшуюся при размораживании воду.
Рыба (филе, биточки, ломтики)	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Отделить размороженные части друг от друга.
Рыба тушкой	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	Концы хвостов накрыть алюминиевой фольгой. В течение этого времени перевернуть.
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
Овощи, напр., горошек	300 г	180 Вт, 10-15 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать.
	600 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 8-13 мин	
Фрукты, напр., малина	300 г	180 Вт, 7-10 мин	В процессе размораживания осторожно перемешать и отделить размороженные части друг от друга.
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5-10 мин	
Масло, размораживание	125 г	90 Вт, 6-8 мин	Полностью снять упаковку.
	250 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 3-5 мин	
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	В течение этого времени перевернуть.
	1000 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-25 мин	
Выпечка, сухая, напр., пирог из сдобного теста	500 г	90 Вт, 10-15 мин	Отделить части пирога друг от друга. Только для выпечки без глазури, сливок и крема.
	750 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10-15 мин	
Выпечка, сочная напр., фруктовый пирог, творожный торт	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15-20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и желатина.
	750 г	180 Вт, 7 мин + 90 Вт, 15-20 мин	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

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

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

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

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

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

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

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

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Шпинат	450 г	600 Вт, 11-16 мин	Готовить без добавления воды

Разогревание полуфабрикатов

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

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

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

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

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

	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Указания
Блюда для одновременного приготовления, полуфабрикаты (из 2-3 компонентов)	350 - 500 г	600 Вт, 4 - 8	Накрыть
Напитки	150 мл 300 мл 500 мл	1000 Вт, 1 - 2 1000 Вт, 2 - 3 1000 Вт, 4 - 5	Положить в емкость ложку. Не перегревать алкогольные напитки. Следить за процессом разогревания.

	Объем	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Указания
Детское питание, напр., бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, ½-1		Без соски или крышки. После разогревания хорошо встряхнуть. Обязательно проверить температуру!
	100 мл	360 Вт, ½ - 1½		
	200 мл	600 Вт, 1 - 2		
Суп,	1 чашка	175 г	600 Вт, 2 - 3	
	2 чашки	175 г	600 Вт, 3 - 4	
	4 чашки	175 г	600 Вт, 6-8	
Мясо с соусом	500 г		600 Вт, 8 - 11	Накрыть
Paгу	400 г		600 Вт, 6 - 8	Закрытая посуда
	800 г		600 Вт, 8 - 11	
Овощи,	1 порция	150 г	600 Вт, 2 - 3	Добавить немного жидкости
	2 порции	300 г	600 Вт, 3 - 5	

Доведение полуфабрикатов до готовности

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

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

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

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

	Объем	Мощность микроволн, Ватт	Время, минут	Указания
Цыпленок целиком, парной, потрошенный	1200 г	600 Вт, 20-25		По истечении половины времени перевернуть.
Рыбное филе, парное	400 г	600 Вт, 7-12		

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

Рекомендации по использованию микроволн

Вы не можете найти параметры установки для приготавливаемого объема продуктов.

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

Блюдо получилось слишком сухим.

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

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

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

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

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

После размораживания птица или мясо разморозились только снаружи.

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

Настройка духового шкафа

Настройка предусматривает выбор температуры и вида нагрева или режима гриля с помощью ручки выбора функций.

Кроме того, поворотной ручкой можно задать время приготовления блюда. По истечении этого времени духовой шкаф выключится автоматически.

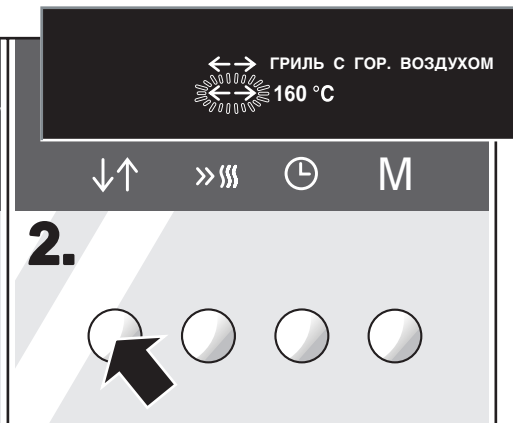
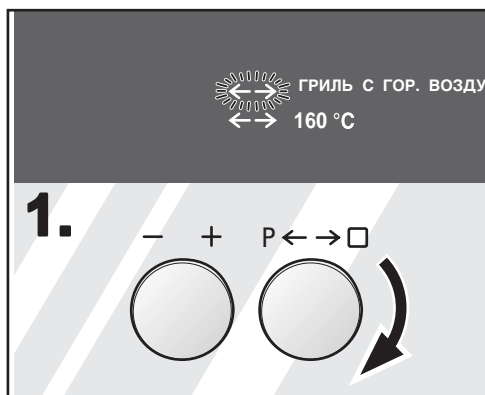
Для каждого вида нагрева во второй строчке текстового дисплея выводится предлагаемое значение для температуры или режима гриля. Это значение можно изменить ручкой выбора функций.

Можно задать 40 °C и 100-250 °C с шагом в 5 градусов, режимы гриля-сильный, средний, малый и без гриля.

Поворотной ручкой можно изменить предлагаемое время приготовления.

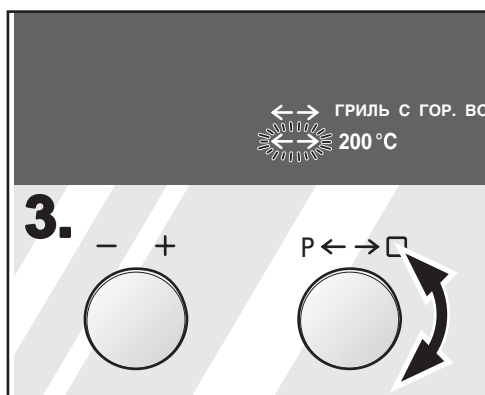
Вид нагрева	Предлагаемое значение	Предлагаемое значение
Горячий воздух	160 °C	20 мин
Гриль с горячим воздухом	160 °C	20 мин
Гриль с конвекцией	160 °C	20 мин
Варио гриль	сильный нагрев, большая площадь	10 мин

Порядок настройки духового шкафа



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

2. Кнопкой ↓↑ перейдите на вторую строчку.



3. Ручкой выбора функций установите необходимое значение температуры.

4. Нажмите кнопку "START".

Корректировка

Температуру можно изменить в любое время.

Исключение:

С высокой температуры понижать до 40 °C или с 40 °C повышать до высокой температуры.

Два раза нажмите клавишу "STOP" и введите новые значения.

Остановка	Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START". Если Вы забыли нажать кнопку "START", то на дисплее на 3 секунды появляется текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ START". Раздается сигнал.
Отмена	Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Автоматическое выключение духового шкафа

По истечении заданного времени

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-3.

4. Установите продолжительность с помощью поворотной ручки.

5. Нажмите кнопку "START".

Отсчет времени отображается на дисплее.

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и в первой строчке дисплея появляется текст "ОКОНЧАНИЕ", а во второй-"ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Корректировка

Заданное значение времени можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

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

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечание

Порядок настройки можно изменить: сначала-время приготовления, а затем-способ нагрева и температура. Сначала поворотной ручкой выберите время приготовления, а затем ручкой выбора функций задайте способ нагрева. Нажмите кнопку $\downarrow\uparrow$ и измените значение температуры. Нажмите кнопку "START".

Быстрый нагрев

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

Подходящие виды нагрева

Горячий воздух
Гриль с горячим воздухом
Гриль с конвекцией

С этими видами нагрева можно сочетать и микроволновый режим.

Установка

Сначала установите режимы духового шкафа.

Перед стартом нажмите кнопку быстрого нагрева »».

На дисплее замигает символ »».

Нажмите кнопку "START".

Быстрый нагрев завершен

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

Нажмите кнопку "START".

Остановка

Нажмите кнопку "STOP".

Нажмите кнопку "START".

Отмена

Нажмите кнопку быстрого нагрева »» или откройте дверцу.

Примечания

Быстрый нагрев можно задать только перед включением.

Также можно сначала нажать кнопку быстрого нагрева »» и после этого выполнить настройки духового шкафа.

Заданное время истекает только тогда, когда окончен быстрый нагрев.

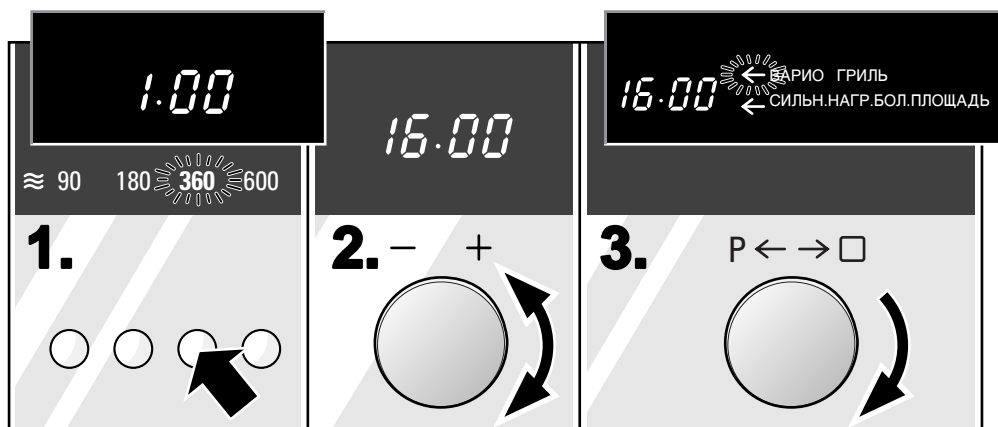
Установка комбинированного режима духового шкафа (с микроволнами)

В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. Мощность 1000 Вт нельзя комбинировать с видом нагрева. На дисплее появится сообщение "ОТСУТСТВУЕТ".

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

Подходящие виды нагрева:

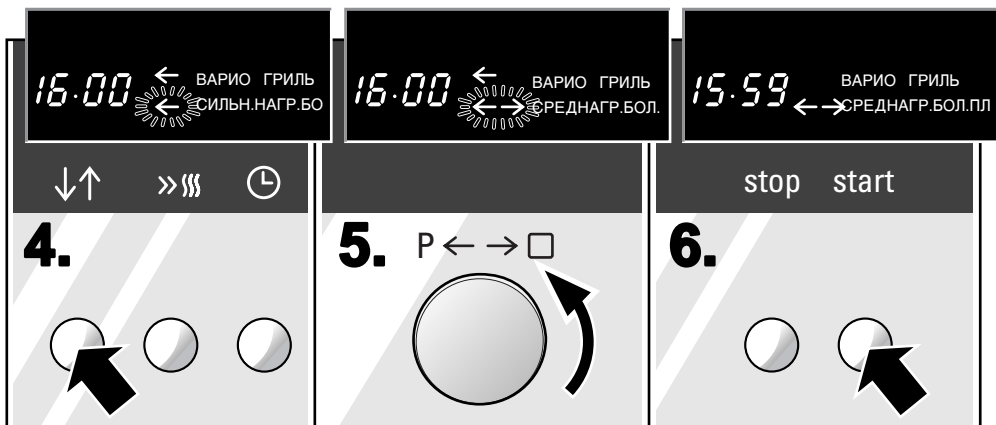
Порядок настройки



1. Нажмите нужную кнопку мощности микроволн.

2. Поворотной ручкой выберите время приготовления.

3. Поверните ручку выбора функций вправо, пока не появится нужный способ нагрева.



4. Кнопкой ↓↑ перейдите на вторую строчку.

5. Вращая ручку выбора функций влево, измените температуру или режим гриля.

6. Нажмите кнопку "START".

По истечении заданного времени

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и на дисплее появляются сообщения "ОКОНЧАНИЕ" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Корректировка

Температуру, режим гриля и время приготовления можно изменить в любой момент.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

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

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечание

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

Мясо, птица, рыба

Посуда

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

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

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

Рекомендации по жарению

Используйте для жаркого глубокую форму для жарения.

Проверьте, чтобы посуда легко помещалась в печи. Она не должна быть слишком большой.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2-3 столовые ложки жидкости, при тушении в мясо в зависимости от количества добавляют от 8 до 10 столовых ложек жидкости. По истечении половины времени переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить еще на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Таблица

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

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

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по жаренью в духовом шкафу или на плите и жаренью в гриле", приложенном к таблицам.

	Мощность микроволн, Вт, Продолжительность, мин	Уровень	Вид нагрева	Темп. °С, Варио гриль	Примечания
Жаркое из говядины ок. 1000 г	180 Вт, 80-90 мин	0	Гриль с горячим воздухом	160-170	Закрытая посуда на дне духового шкафа.
Ростбиф, розовый, ок. 1000 г	180 Вт, 30-40 мин	0	Гриль с горячим воздухом	180-200	Открытая посуда. По истечении половины времени перевернуть. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина без кожи, ок. 750 г, напр., шейка	360 Вт, 35-45 мин	0	Гриль с горячим воздухом	170-180	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Свинина с кожей* ок. 1 кг, напр. лопатка	180 Вт, 80-90 мин	0	Гриль с горячим воздухом	170-180	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут. Не переворачивать.
Свиное филе ок. 500-600 г	180 Вт, 35-40 мин	0	Гриль с горячим воздухом	180-190	Открытая посуда. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Мясной рулет ок. 750 г	360 Вт, 25-35 мин	0	Горячий воздух	200-210	Открытая посуда на дне духового шкафа. В самом конце приготовления оставить на 10 минут.
Цыпленок, целиком, ок. 1000-1200 г	360 Вт, 30-40 мин	0	Гриль с конвекцией	230-250	Закрытая посуда на дне духового шкафа. Положить грудкой вниз. Не переворачивать.

	Мощность микроволн, Вт, Продолжительность, мин	Уровень	Вид нагрева	Темп. °С, Варио гриль	Примечания
Куски цыпленка, напр., четверть, ок. 800 г	360 Вт, 25-35 мин	0	Гриль с конвекцией	230-250	Открытая посуда. Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Утка 1500-1700 г	180 Вт, 70-80 мин	0	Гриль с конвекцией	220-240	Закрытая посуда на дне духового шкафа. Не переворачивать.
Грудка утки ок. 500 г Грудка утки 2 шт. по 250-300 г.	90 Вт, 15-20 мин	0	Варио гриль	сильный	Открытая посуда на дне духового шкафа. Положить кожей вверх. Не переворачивать.
Гусиные грудки, гусиные ножки 700-900 г	90 Вт, 30-40 мин	0	Варио гриль	средняя	Глубокая открытая посуда на дне духового шкафа. Не переворачивать.
Запеченная рыба ок. 500 г	600 Вт, 10-15 мин	0	Варио гриль	сильный	Открытая посуда. Замороженную рыбу нужно предварительно разморозить.

* Надрежьте свиную кожу.

Рекомендации по жарению в гриле

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

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

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

Темное мясо, напр., говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Это не должно вводить Вас в заблуждение. Снаружи куски светлого мяса или рыбного филе часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

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

Таблица

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

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

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации по жаренью в духовом шкафу или на плите и жаренью в гриле", приложенном к таблицам.

	Объем	Масса	Уровень	Варио гриль	Продолжительность, мин
Стейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 200 г	1+3**	сильный сильный	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 5-10
Стейки из шейки 2-3 см толщиной	2-3 шт.	прим. по 120 г	1+3**	средний средний	1-я сторона: ок. 15-20 2-я сторона: ок. 10-15
Колбаски	4-6 шт.	прим. по 150 г	1+3**	сильный сильный	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 5-10
Рыбные котлеты*	2-3 шт.	прим. по 150 г	1+3**	сильный сильный	1-я сторона: ок. 10-12 2-я сторона: ок. 8-12
Рыба целиком* напр., форель	2-3 шт.	прим. по 300 г	1+3**	средний средний	1-я сторона: ок. 10-15 2-я сторона: ок. 10-15

	Объем	Масса	Уровень	Варио гриль	Продолжительность, мин
Хлеб для тостов	12 ломтиков		3	сильный сильный	1-я сторона: ок. 4-6 2-я сторона: ок. 2-3
Хлеб для тостов	4 ломтика***		3	малая площадь	1-я сторона: ок. 5-6 2-я сторона: ок. 3-4

* Предварительно смазать решетку растительным маслом.

** Установите решетку на уровень 3, а противень на уровень 1.

*** Ломтики хлеба лучше укладывать по центру решетки плотнее друг к другу.

Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого

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

Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.

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

Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.

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

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

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

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

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

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

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания.

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

Таблицы

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

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

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

Форму для пирога всегда следует ставить на середину решетки.

Пирог	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °С
Ореховый кекс	Разъемная форма	1	90 Вт	30-35	Горячий воздух	170-180
Фруктовый или творожный торт из песочного теста*	Разъемная форма	2	360 Вт	35-45	Горячий воздух	150-160

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

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

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

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

Пирог	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Темп., °С	Продолжительность, мин
Хлеб из дрожжевого теста 1 кг**	Противень	2	Горячий воздух	180-190	50-60

* По окончании приготовления оставьте пирог в духовке остывать прим. 20 минут.
 ** Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф.

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

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблицах выпечку.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

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

Пирог опадает.

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

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

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

Пирог слишком темный.

Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.

Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или пирог (напр., ватрушка) выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с жидкой прослойкой).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпекайте корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.
Не переворачивайте форму, чтобы выложить готовый пирог.	После выпекания оставьте пирог остывать на 5-10 минут в форме, после этого он сам легко выйдет из нее. Если он все еще не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Приложите к форме влажное холодное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.
Измерьте температуру печи с помощью термометра и заметьте отклонения от указанных значений.	В заводских условиях температура замеряется в центре печи с помощью специальной контрольной решетки в течение строго установленного времени. Любая посуда и деталь печи влияет на измеряемое значение, поэтому отклонения от нормы будут всегда.
Между формой и решеткой возникают искры.	Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в духовом шкафу. Если это не помогает, далее выпекайте без микроволн. В этом случае продолжительность выпекания увеличится.

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

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

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

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

Запеканки, французские запеканки, ТОСТЫ

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

Ставьте запеканку в пригодной для микроволновой печи посуде в духовой шкаф.

Используйте для запеканок большую и неглубокую посуду. В маленькой и глубокой посуде блюдо готовится дольше, а верхний слой окажется темным.

Запеканки нужно готовить еще 5 минут в закрытой посуде.

Блюдо	Объем	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Темп. °С
Сладкие запеканки (напр., творожная запеканка с фруктами)	ок. 1500 г	плоская форма для запеканки, 4 - 5 см	0	180 Вт	25-35	Гриль с конвекцией	130-150

Блюдо	Объем	Посуда	Уровень	Мощность микроволн, Вт	Продолжительность, мин	Вид нагрева	Темп. °С
Пикантная запеканка из готовых ингредиентов (напр., запеканка из макарон)	ок. 1000 г	плоская форма для запеканки, 4 - 5 см	0	600 Вт	15-20	Гриль с конвекцией	160-190
Пикантная запеканка из сырых ингредиентов (напр., картофельная запеканка)	ок. 1100 г	плоская форма для запеканки	0	600 Вт	25-35	Гриль с горячим воздухом	170-180
Тосты с начинкой*	2-4 ломтика	Решетка и противень	3 1	В зависимости от начинки:	8-10	Варио гриль	сильный

* Подсушивание хлеба для тостов

Готовые блюда глубокой заморозки

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

Блюдо	Уровень	Вид нагрева	Темп., °С	Продолжительность, мин
Штрудель с фруктовой начинкой	Противень	2	Горячий воздух	180-200 40-50
Картофель фри	Противень	2	Горячий воздух	180-200 25-35
Пицца	Решетка	2	Гриль с горячим воздухом	180-200 10-20

Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Темп., °С	Продолжительность, мин
Пицца-багет	Решетка	2	Гриль с конвекцией	160-190	15-20
Картофельные крокеты	Противень	2	Горячий воздух	180-200	25-35
Жареная картошка	Противень	2	Горячий воздух	180-200	25-35

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

- высокие температуры
- низкое содержание воды в продуктах
- образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, как например в:

- картофельных чипсах, картофеле-фри,
- тостах, булочках, хлебе,
- выпечке из песочного теста (кексы, печенье).

Как этого избежать?

Можно избежать высокого содержания акриламида при выпекании, жарении и жарении в гриле.

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Общие рекомендации:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

"Золотая корочка вместо коричневой"-избегайте сильного подрумянивания блюд.

Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.

Выпечка:

Макс. температура в режиме "горячий воздух" 180 °С.

Круглое печенье: Макс. температура в режиме "горячий воздух" 170 °С. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

При приготовлении картофеля в духовом шкафу укладывайте его равномерно и по возможности в один ряд. Масса не менее 400 г на противень уменьшает быстрое высушивание приготавливаемого блюда.

¹ Информационная брошюра Aid "Акриламид", Aid и BMVEL, дек. 2002, Интернет: <http://www.aid.de>.

² Пресс-релиз 365 BMVEL от 4.12.2002, Интернет: <http://www.verbraucherministerium.de>.

Автоматический режим работы

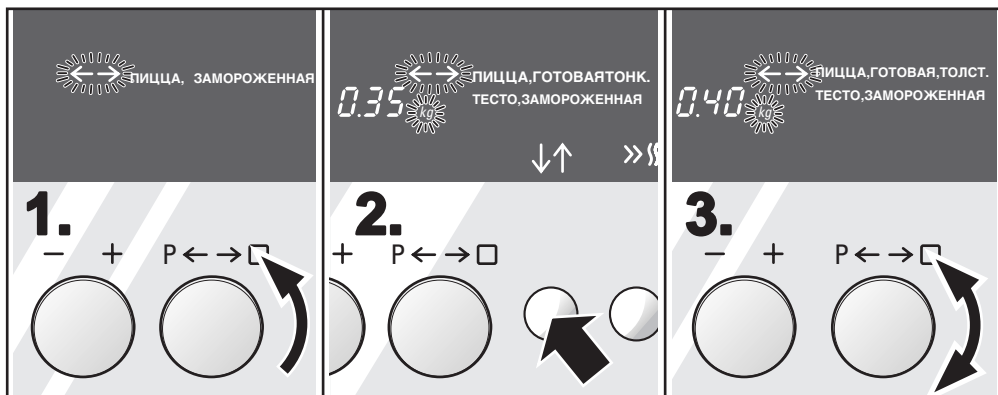
Порядок настройки

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

Автоматический режим приготовления предусматривает 41 программу для 10 групп продуктов.

Пример:

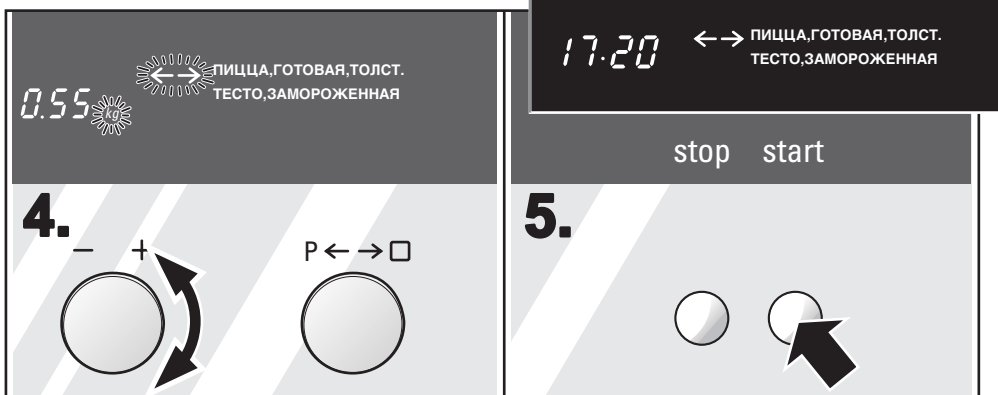
Пицца замороженная, с толстым тестом.



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

2. Нажмите кнопку ↓↑.

3. Ручкой выбора функций измените вторую строчку.



4. Поворотной ручкой задайте нужный вес.

5. Нажмите кнопку "START".
На дисплее появляется значение времени.

По истечении заданного времени

духовой шкаф выключается. Раздается сигнал, и на дисплее появляются сообщения "ОКОНЧАНИЕ" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Сообщение "ОКОНЧАНИЕ" погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Индивидуальная корректировка степени готовности блюда



Например, если пицца на Ваш вкус получилась слишком хрустящей, то в следующий раз Вы сможете скорректировать степень ее готовности. Выполните установку в соответствии с пунктами **1-4**.

Перед запуском нажмите кнопку $\downarrow\uparrow$ и ручкой выбора функций сместите световой индикатор на шкале корректировки в нужную сторону.

Влево = степень готовности ниже
вправо = степень готовности выше

Информация по принадлежностям

Если нажать кнопку памяти "M", то на дисплее появится информация по необходимым принадлежностям.

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

Если после закрывания дверцы Вы забыли нажать кнопку "START":

Раздается напоминающий звуковой сигнал, и на дисплее на 3 секунды появляется сообщение "НАЖАТЬ КЛАВИШУ СТАРТ".

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечания

Если в процессе приготовления Вы захотите узнать, какое блюдо готовится, нажмите кнопку "M".

Индикация веса блюда и степени его готовности появляется на 3 секунды.

Время приготовления изменить нельзя.

Если предусмотрено, то на дисплее появляется сообщение "ПЕРЕВЕРНУТЬ" или "ПЕРЕМЕШАТЬ". Раздается сигнал. Этот текст не исчезнет, пока Вы не откроете дверцу, или пока не закончится программа.

Указания по установке программы автоматического приготовления блюд

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

Для приготовления по этим программам обязательно используйте посуду, пригодную для микроволн, напр., из стекла или керамики.

Кладите продукты в остывший духовой шкаф.

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

Выбирать вес, превышающий диапазона веса нельзя.

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

Размораживание

По возможности используйте продукт, который порционно замораживался и хранился при температуре -18°C .

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

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

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

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

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

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

Своевременно удаляйте размороженный фарш.

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

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

Овощи

Свежие овощи: порежьте на кусочки одинаковой величины. Добавьте 1 столовую ложку воды на каждые 100 г.

Замороженные овощи: Подходят только бланшированные овощи, а не приготовленные перед заморозкой. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом . Добавьте 1-3 столовых ложки воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.

Картофель

Вареный картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. Добавьте на каждые 100 г картофеля одну ст. л. воды и немного соли.

Картофель в мундире: берите картофелины одинаковой величины. Помойте их и проткните кожуру в нескольких местах. Положите еще влажный картофель в посуду без воды.

Рис

Не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках.

На один объем риса налейте два/два с половиной объема воды.

Рыба

Свежее рыбное филе: Добавьте 1-3 столовых ложки воды или лимонного сока.

Кальмары кольцами в панировке, замороженные: Они должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.

Птица	Цыпленка укладывают на посуду грудкой вниз. Кусочки цыпленка укладывают шкуркой вверх. Индейка готовится без шкурки. Добавьте воды из расчета 10 % от веса продукта.
Картофель, замороженный	Картофель "фри", крокеты и жареный картофель должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.
Мясо	при приготовлении ростбифа укладывают его в посуду жировым слоем вниз. Жаркое из говядины, телятины и свинины, баранья нога: Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на две трети.
Пицца, замороженная	Подходят испеченная, замороженная пицца, пицца-багет.
Время выдержки	Некоторые блюда после приготовления требуют еще некоторого времени выдержки.

Блюдо	Время выдержки
Овощи	ок. 5 минут
Картофель	ок. 5 минут Слейте образовавшуюся воду.
Рис	5-10 минут
Грудка индейки	10 мин
Ростбиф	10 мин
Жаркое из говядины, телятины, свинины или фарша, баранья нога:	10 мин

Таблица программ

Группа продуктов Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, Высота установки
Размораживание			
Хлеб, замороженный**	Пшеничный хлеб, хлеб из муки грубого помола	0,20 - 1,50	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа

Группа продуктов Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, Высота установки
Пирог с сухой начинкой, замороженный*	Сдобный пирог без глазури и заливки, пирог из дрожжевого теста	0,20 - 1,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Пирог с сочной начинкой, замороженный	Сдобный пирог с фруктами без заливки, глазури или желатина, без крема или сливок	0,20 - 1,40	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Фарш, замороженный*	Фарш говяжий, бараний, свиной	0,20 - 1,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Говядина, замороженная*	Жаркое из говядины, телятины, стейк	0,30 - 2,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Баранина, замороженная*	Баранья нога, баранья лопатка, бараний рулет	0,50 - 2,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Свинина, замороженная*	Жаркое из шейки без костей, рулет, шницель, гуляш	0,20 - 2,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Птица целиком, замороженная*	Цыпленок, утка	0,70 - 2,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Птица кусками, замороженная*	Куриные окорочка, кусочки курицы, гусиные окорочка, гусиные и утиные грудки	0,20 - 1,20	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Рыба целиком, замороженная*	Форель, треска	0,20 - 1,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Рыбное филе, замороженное*	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, судака	0,20 - 1,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа
Рыбные котлеты, замороженные*	Котлеты из трески, щуки, окуня, лосося	0,20 - 1,00	Плоская посуда без крышки, Дно шкафа

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени

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

Группа продуктов Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, Высота установки
Овощи			
Овощи, свежие*	цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, лук-порей, сладкий перец, кабачки цуккини	0,20 - 1,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Овощи, замороженные*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,20 - 1,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени			
Картофель			
Вареный картофель*	Неразваривающийся, частично разваривающийся и разваривающийся картофель	0,20 - 1,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Вареный картофель в мундире*	Неразваривающийся, частично разваривающийся и разваривающийся картофель	0,20 - 1,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени			
Рис			
Длиннозерный рис*	Слегка отваренный рис	0,10 - 0,50	Глубокая посуда с крышкой, Дно шкафа
Рис "Басмати"*		0,10 - 0,50	Глубокая посуда с крышкой, Дно шкафа
Неочищенный рис*		0,10 - 0,50	Глубокая посуда с крышкой, Дно шкафа
* Сигнал для помешивания через 2-11 минут в зависимости от веса блюда.			
Рыба			
Рыбное филе, свежее	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, судака	0,20 - 1,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Кальмары кольцами в панировке, замороженные*		0,20 - 0,45	Плоская посуда без крышки, решетк, Уровень 2
* Сигнал к переворачиванию блюда за 3 минуты до окончания программы			

Группа продуктов Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, Высота установки
-------------------------------	---------------------	----------------------	---

Птица

Цыпленок целиком, парной*		0,80 - 1,80	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Цыпленок, кусочки, парной	Цыпленок, окорочка, половинки	0,40 - 1,60	Посуда без крышки, Дно духового шкафа
Грудка индейки, парная*	Индейка без кожи	0,80 - 1,80	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа

* Сигнал к переворачиванию целого цыпленка через 10 минут, индейки-по истечении половины времени приготовления.

Мясо

Ростбиф, парной*	Ростбиф толщиной 5 - 6 см	0,80 - 2,00	Посуда без крышки, Дно духового шкафа
Ростбиф по- английски, парной*	Ростбиф толщиной 5 - 6 см	0,80 - 2,00	Посуда без крышки, Дно духового шкафа
Говядина для жаркого, парная*		0,80 - 2,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Телятина для жаркого, парная*	Бедро, мякоть	0,80 - 2,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Баранья нога, парная*	Баранья нога без кости	2,00 - 1,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Свинина для жаркого, парная*	Жаркое из шейки без костей, рулька	0,80 - 2,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Жаркое с корочкой		0,80 - 2,00	Посуда с крышкой, Дно духового шкафа
Мясной рулет		0,80 - 1,50	Посуда без крышки, Дно духового шкафа

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени.

Запеканка, замороженная

Лазанья "по-болонски", замороженная		0,40 - 1,00	Посуда без крышки, Дно духового шкафа
Каннеллони, замороженные		0,40 - 0,80	Посуда без крышки, Дно духового шкафа
Запеканка из макаро, замороженная		0,40 - 0,80	Посуда без крышки, Дно духового шкафа

Группа продуктов Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда / принадлежности, Высота установки
Картофель, замороженный			
	Картофель "фри", замороженный	0,20 - 0,45	Плоская посуда без крышки, решетк, Уровень 3
	Крокеты, замороженные*	0,20 - 0,45	Плоская посуда без крышки, решетк, Уровень 2
	Жареный картофель, замороженный*	0,20 - 0,45	Плоская посуда без крышки, решетк, Уровень 2
* Сигнал к перемешиванию картофеля "фри" за 3 минуты до окончания программы, крокетов и жареного картофеля-за 5 минут до окончания программы.			
Пицца, замороженная			
	Пицца готовая, тонкое тесто, замороженная	0,15 - 0,55	Решетка, Уровень 3
	Пицца, готовая, толстое тесто, замороженная	0,15 - 0,55	Решетка, Уровень 3
	Пицца-багет, готовая, замороженная	0,80 - 0,15	Решетка, Уровень 2

Память

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

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

Ввод в память

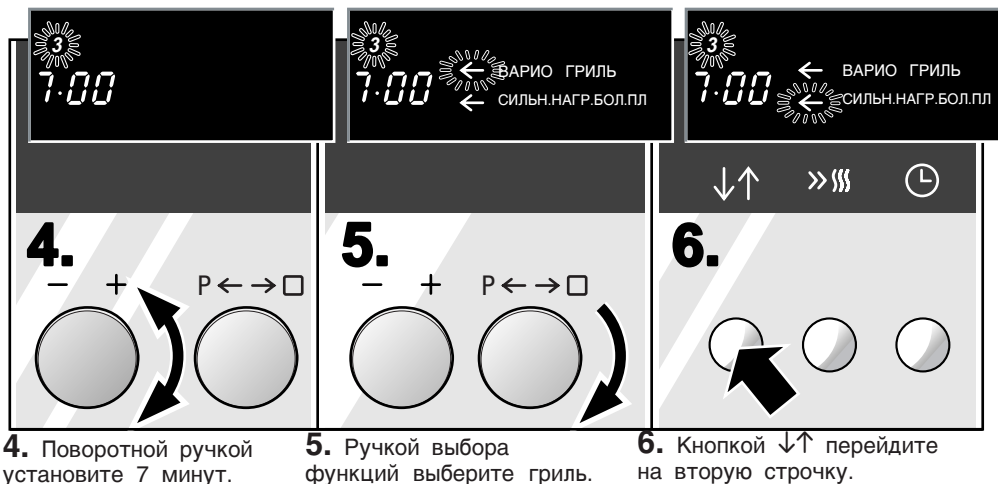
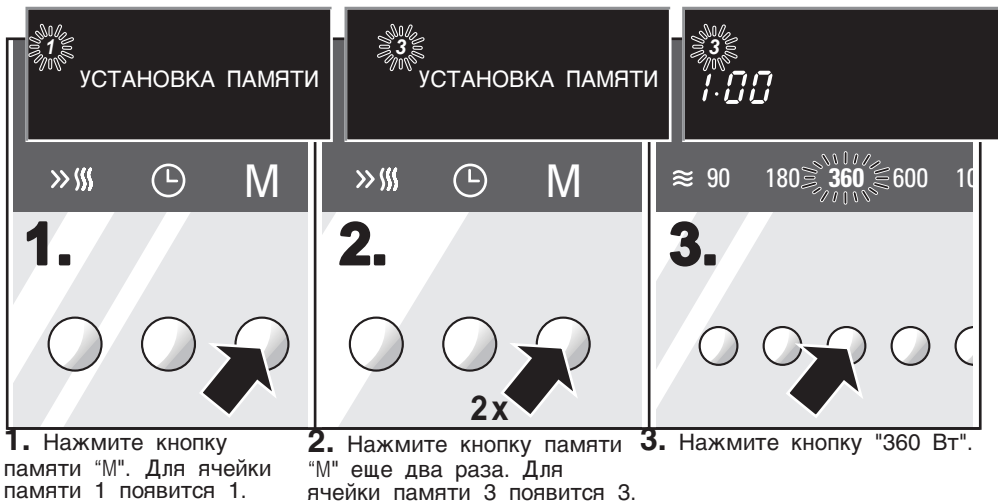
Выберите одну из шести ячеек памяти и сделайте установки.

Пример

Ячейка памяти 3

360 Вт, 7 мин,

ВАРИО ГРИЛЬ: СИЛЬН.НАГР.БОЛ.ПЛОЩАДЬ





7. Ручкой выбора функций установите гриль на "СЛАБЫЙ НАГРЕВ".

8. Нажмите кнопку памяти "M", снова появляется индикация времени. Установки сохранены в памяти.

Можно одновременно сохранить установленные значения и запустить программу. Для этого вместо кнопки памяти "M" нажмите кнопку "START".

Примечания

Если нужно занести в ячейку памяти новое значение, нажмите кнопку "STOP" и выполните установку заново.

Можно сохранить в памяти блюдо из программы автоматического приготовления.

Инициация памяти

Вызов сохраненных данных из памяти выполняется очень просто.

Поместите блюдо в духовой шкаф.



1. Нажмите кнопку памяти "M". Для ячейки памяти 1 появится 1.

2. Нажимайте кнопку "M", пока не появится нужная ячейка памяти.

3. Нажмите кнопку "START".

По истечении заданного времени

раздается сигнал.

На дисплей выводится сообщение "ПРОГРАММА ЗАВЕРШЕНА".

Эта индикация погаснет, если открыть дверцу духового шкафа или нажать кнопку "STOP".

Остановка

Нажмите один раз кнопку "STOP" или откройте дверцу духового шкафа. После закрывания дверцы нажмите кнопку "START".

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

Отмена

Два раза нажмите кнопку "STOP" или откройте дверцу и один раз нажмите кнопку "STOP".

Примечания

После запуска программы изменить значения в ячейке памяти уже нельзя.

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка духового шкафа

Нажать кнопку "Стоп" и удерживать в течение четырех секунд.

На текстовом дисплее появится надпись "ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ".

Все функции заблокированы.

Отмена блокировки

Снова нажать кнопку "Стоп" и удерживать в течение четырех секунд.

Блокировка отменена.

Так Вы должны ухаживать за Вашей печью

Для чистки духовки категорически запрещается использовать устройства для мойки струей водой под высоким давлением или струей пара.

Чистка печи снаружи

Достаточно протереть печь влажной тряпочкой. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. После этого протрите печь сухой тряпочкой.

Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, так как они разрушают глянцевый слой. Если такое средство попадет на корпус, сразу смойте его водой.

Приборы из нержавеющей стали

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

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

Плиты с фронтальной поверхностью из алюминия

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

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

Духовой шкаф

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

При сильном загрязнении используйте мягкое чистящее средство.

Не используйте спреи для чистки духовок и прочие агрессивные чистящие средства. Также не пригодны жесткие губки, грубые мочалки и средства для мытья посуды. Все эти средства царапают внутреннюю поверхность прибора.

Неприятные запахи, напр., после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Оставьте ложечку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков.

Нагревайте воду в течение 1-2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Чтобы чистка была легкой,

Вы можете включить лампочку в духовом шкафу. Откройте дверцу. Лампочка в духовом шкафу горит ок. 10 мин. Нажав на кнопку "STOP" лампочку можно включить снова.

Чистка каталитической эмали

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

Ни в коем случае не пользуйтесь средствами для чистки духовок!

Очистка дна духового шкафа

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор.

Тщательно вытрите духовой шкаф.

Очистка стеклянного колпака

В духовом шкафу на левой боковой стенке расположен стеклянный колпак лампочки. Отверните винты колпака. Помойте стекло мыльным раствором.

Уплотнения

Уплотнение дверцы духового шкафа очищайте моющим средством. Не используйте едкие и абразивные чистящие средства.

Принадлежности

Замачивайте принадлежности с моющим средством сразу после использования. Тогда остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает.	Не вставлена вилка в розетку.	Вставьте вилку в розетку.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
	Отключение электроэнергии.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
На индикаторе времени светятся три нуля.	Отключение электроэнергии.	Заново установите время суток.
В данный момент прибор не используется, На дисплее высвечивается продолжительность.	Поворотный переключатель случайно повернули.	Нажмите кнопку "Stop".
	После установки кнопка "Start" не была нажата.	Нажмите кнопку "Start" или отмените установку нажатием кнопки "Stop".
Микроволны не включаются.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Кнопка "Start" не была нажата.	Нажмите кнопку "Start".
Блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больший объем продуктов, чем обычно.	Двойной объем почти удваивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er1" или "Er4".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er11". КЛАВИША ЗАПАДАЕТ	Кнопки загрязнились или западают.	Несколько раз нажмите на все кнопки, если это не поможет, обратитесь в сервисную службу.
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er19".	Сильный перегрев (возможно, внутри огонь). Слишком высокая мощность микроволн.	Не открывая дверцу, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей, дайте остыть.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На текстовом дисплее высвечивается сообщение об ошибке "Er17", "Er18" или "Er20".	Техническая неисправность.	Вызовите специалиста Сервисной службы.

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

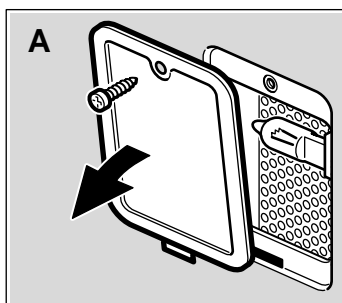
Замена лампочки в духовом шкафу

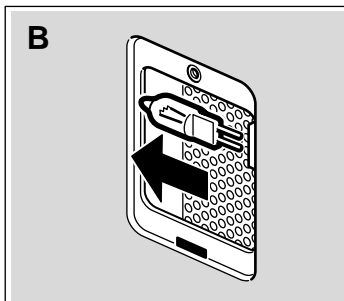
Вы можете выключить лампочку в духовом шкафу. Термостойчивые галогенные лампочки 25 В 240 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

Всегда вынимайте новую галогенную лампочку из упаковки только при помощи сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки.

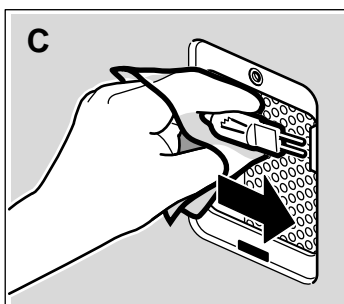
Последовательность действий:

1. Откройте дверцу прибора.
Вывинтите оба винта справа и слева в передней части цоколя.
2. Аккуратно извлеките прибор.
Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
3. Вывинтите винт на кожухе лампочки на левой боковой стенке и снимите крышку (рис. А).





4. Извлеките галогенную лампочку (рис. В).



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

6. Привинтите на место кожух лампочки.
Произведите монтаж прибора в обратной последовательности.

Замена стеклянного колпака

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

Служба сервиса

Если Ваша плита нуждается в ремонте, то наша Служба сервиса находится всегда к Вашим услугам. Адрес и телефонный номер ближайшей сервисной мастерской Вы найдете в телефонной книге. В сервисных центрах, телефоны которых приведены в данной инструкции, Вы можете также узнать адрес ближайшей к Вам Службы сервиса.

Е-номер и FD-номер

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

Е-номер	FD-номер
Служба сервиса ☎	

Технические характеристики

Электропитание:	230 В, 50 Гц
Общая потребляемая мощность:	3240 Вт
Мощность микроволн:	1000 Вт (IEC 60705)
Варио гриль:	2000 Вт
Горячий воздух:	1950 Вт
Частота:	2450 МГц

Размеры (В x Ш x Г)

– Прибор	45,4 x 59,4 x 56,3 см
– Камера	24,2 x 44,5 x 34,7 см

Вес 30 кг

Прошел проверку VDE

(Союз немецких электротехников): да

Знак CE (Европейское Сообщество): да

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11.

Это прибор группы 2, класса В.

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

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

Контрольные блюда

На примере этих блюд контролирующие органы проводят проверку качества и правильности функционирования комбинированных печей с микроволнами.

В соответствии с EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 и EN 60350

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Мясо	180 Вт, 5 + 90 Вт, 13-18	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа. Примерно через 13 минут достаньте размороженное мясо.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Примечания
Омлет	600 Вт, 7-8 + 90 Вт, 22-28	Поставьте форму Pyrex на дно духового шкафа.
Бисквит	600 Вт, 8-9	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа.
Мясной рулет	600 Вт, 18-20	Поставьте форму Pyrex на дно духового шкафа.

Приготовление в режиме, комбинированном с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °C	Примечания
Картофельная запеканка	360 Вт, 30-35	Варио гриль слаб.нагр.бол. площ	-	Поставьте форму Pyrex Ø 22 см на дно духового шкафа.
Пирог	180 Вт, 25 - 30	Горячий воздух	190-200	Поставить форму Pyrex Ø 22 см на решетку, уровень 1.

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Вид нагрева	Температура, °С	Примечания
Цыпленок	360 Вт, 30-35	Гриль с горячим воздухом	240	Положить цыпленка грудкой вниз в глубокую посуду без крышки и поставить на дно духового шкафа. По истечении половины времени перевернуть.

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

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

	Посуда и примечания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье	Противень	2	Горячий воздух	150-160	20-30
Маленькие кексы*	Противень	2	Горячий воздух	160-170	20-25
Бисквит на воде	Разъемная форма на решетке	1	Горячий воздух	160-170	40-45
Пирог из дрожжевого теста на листе	Противень	2	Горячий воздух	150-160	50-60
Закрытый яблочный пирог	Разъемная форма Ø 20 см из белой жести прямо на решетке	2	Горячий воздух	170-190	60-90

* Разогреть духовой шкаф 5 минут.

Гриль

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Варио гриль, большая площадь	Продолжительность, мин
Румяные тосты	Решетка	3	сильный	4-5
Бифбургер 12 шт.*	Решетка и противень	3 1	сильный	30

* По истечении половины времени перевернуть.

