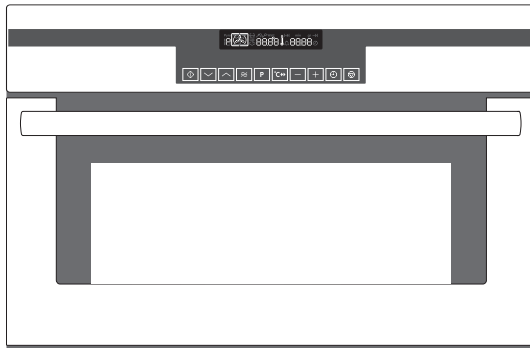


# MICROMAT KB9810E

Встроенный электрический духовой шкаф

Руководство по эксплуатации и монтажу



## Уважаемая покупательница, уважаемый покупатель,

Пожалуйста, внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации и сохраните ее для получения необходимых справочных сведений в будущем.

Если прибор перейдет к другому хозяину, передайте ему, пожалуйста, и эту инструкцию.

### В тексте используются следующие символы:



Указания по технике безопасности

**Предупреждение!** Указания, направленные на обеспечение Вашей личной безопасности.

**Внимание!** Указания, направленные на предотвращение повреждений прибора.



Рекомендации и практические советы



Информация по охране окружающей среды

# Содержание

|   |    |
|---|----|
| <b>Инструкция по эксплуатации</b> . . . . .       | 5  |
| <b>Правила техники безопасности</b> . . . . .     | 5  |
| <b>Утилизация</b> . . . . .                       | 10 |
| <b>Описание прибора</b> . . . . .                 | 11 |
| Общий вид . . . . .                               | 11 |
| Регулировочная панель. . . . .                    | 11 |
| Основное оснащение духового шкафа . . . . .       | 12 |
| Принадлежности духового шкафа . . . . .           | 12 |
| <b>Перед первым использованием</b> . . . . .      | 13 |
| Установка и изменение времени суток . . . . .     | 13 |
| Чистка . . . . .                                  | 14 |
| Таким образом Вы знакомитесь с прибором . . . . . | 14 |
| <b>Управление духовым шкафом</b> . . . . .        | 15 |
| Электронное управление духовым шкафом . . . . .   | 15 |
| Быстрый нагрев . . . . .                          | 17 |
| Функции духового шкафа . . . . .                  | 18 |
| Режим микроволновой печи . . . . .                | 19 |
| Комбинированная функция . . . . .                 | 21 |
| Быстрый запуск режима микроволновой печи. . . . . | 23 |
| Рекомендации по регулированию мощности. . . . .   | 24 |
| Установка решетки и противня. . . . .             | 24 |
| Дополнительные функции. . . . .                   | 25 |
| Программы в микроволновом режиме . . . . .        | 25 |
| Функция “Memory” . . . . .                        | 27 |
| Функции часов. . . . .                            | 28 |
| Другие функции. . . . .                           | 36 |
| Отключение индикатора. . . . .                    | 36 |
| Защита от доступа детей . . . . .                 | 37 |
| Кнопочная звуковая сигнализация. . . . .          | 38 |
| Автоматическое выключение духового шкафа. . . . . | 38 |

|   |    |
|---|----|
| <b>Инструкции, таблицы и советы</b> . . . . .   | 39 |
| Приготовление выпечных изделий . . . . .  | 39 |
| Таблица “Выпекание” . . . . .   | 41 |
| Таблица “Запеканки и запеченные блюда” . . . . .  | 45 |
| “Быстрозамороженные готовые блюда” . . . . .  | 45 |
| Жарка . . . . .   | 46 |
| Таблица “Жарка” . . . . .   | 47 |
| Гриль . . . . .   | 49 |
| Таблица “Грилирование” . . . . .  | 49 |
| турбогриль . . . . .  | 50 |
| Размораживание . . . . .  | 51 |
| Таблица “Размораживание” . . . . .  | 51 |
| Сушка . . . . .   | 52 |
| Консервирование . . . . .   | 53 |
| Режим микроволновой печи . . . . .  | 55 |
| Рекомендации по использованию . . . . .   | 55 |
| Подходящая посуда и материал . . . . .  | 57 |
| Таблица приготовления в микроволновой печи . . . . .  | 58 |
| Таблица комбинированной функции . . . . .   | 63 |
| Советы по режиму микроволновой печи . . . . .   | 66 |
| Тестовые блюда в соответствии с нормативом IEC<br>(международная электротехническая комиссия) 60705 . . . . . | 67 |
| Программы . . . . .   | 69 |
| <b>Мытье и уход</b> . . . . .   | 74 |
| Наружные части духового шкафа . . . . .   | 74 |
| Рабочая камера духового шкафа . . . . .   | 74 |
| Оснащение . . . . .   | 74 |
| Решетки для вставки противней . . . . .   | 75 |
| Подсветка духового шкафа . . . . .  | 76 |
| <b>Что делать, если ...</b> . . . . .   | 77 |
| <b>Инструкция по монтажу</b> . . . . .  | 79 |
| Правила техники безопасности для электромонтера . . . . .   | 79 |
| <b>Сервисная поддержка</b> . . . . .  | 83 |

# Инструкция по эксплуатации

## Правила техники безопасности

- CE** Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:
- 73/23/EWG от 19.02.1973 “Предписания по низкому напряжению”
  - 89/336/EWG от 03.05.1989 “Предписания по электромагнитной совместимости”, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG
  - 93/68/EWG от 22.07.1993 “Предписания об идентификационных обозначениях CE”

### Электробезопасность

- Подключением прибора может заниматься **только квалифицированный** специалист.
- В случае возникновения неполадок и повреждений прибора выверните или отключите предохранители.
- Если уплотнение дверцы повреждено, прибор нельзя вводить в эксплуатацию до тех пор, пока не будет произведен ремонт.
- **Ремонт** прибора имеют право выполнять **только специалисты**. Непрофессиональный ремонт может иметь весьма опасные последствия. При необходимости произвести ремонт обращайтесь в наш сервисный центр.

### Обеспечение безопасности детей

- Ни в коем случае не подпускайте близко маленьких детей. Убедитесь в том, что дети во время игры не совершают никаких манипуляций с прибором.
- Разогревайте детское питание только в стеклянных емкостях или бутылочках без крышек или пробок. После разогрева хорошо размешать или взболтать, чтобы равномерно распределить тепло. Прежде чем дать ребенку детское питание, **обязательно проверьте температуру продукта**.
- В режиме “Гриль” (отдельно или в комбинации с режимом микроволновой печи) смотровое окно нагревается. Поэтому не подпускайте к прибору маленьких детей.

## Техника безопасности при эксплуатации

- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к электросети через находящиеся поблизости от прибора электророзетки. Провода подключения **ни в коем случае не должны** соприкасаться или быть зажатыми горячей дверцей духового шкафа.
- **Предупреждение: Опасность ожога!** Во время работы температура во внутренней камере духового шкафа очень высокая.
- Если в рецепт блюда, которое Вы готовите в духовом шкафу, входит алкоголь, это может привести к образованию легко воспламеняемой спирто-воздушной смеси. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Проследите, чтобы поблизости не было никаких источников воспламенения, искр или огня.



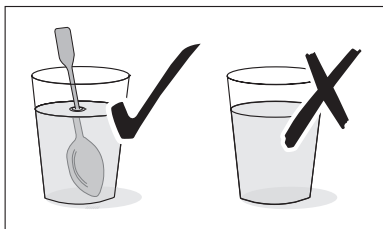
### Замечание касательно акриламида

Согласно результатам новейших научных исследований интенсивная тепловая обработка пищевых продуктов с целью получения румяной коричневой корочки опасна для здоровья человека из-за вредного воздействия акриламида. В особенности это относится к продуктам, в которых содержится крахмал. Поэтому мы рекомендуем готовить пищу при возможно более низкой температуре и не зарумянивать продукты слишком сильно.

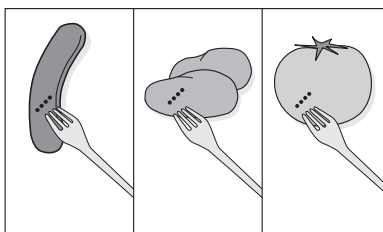
## Режим микроволновой печи

- Включайте прибор только с продуктами в жарочной камере. Без продуктов прибор может подвергаться перегрузкам.
- Используйте только **подходящую для приготовления в микроволновой печи** посуду (см. главу “Практические методики, таблицы и полезные советы/соответствующая посуда и материал”).
- Для защиты прибора от коррозии внутри камеры для приготовления или на двери вследствие скапливающейся воды (конденсат) после каждого использования протирать прибор насухо.

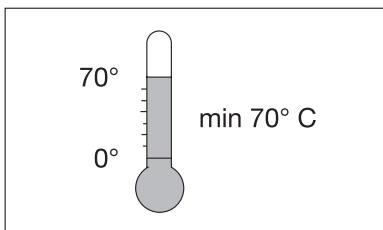
- Не оставляйте прибор без присмотра в тех случаях, когда пищевые продукты в одноразовых емкостях из пластика, бумаги или других горючих материалов подвергаются разогреву или приготавливаются.
- При образовании дыма не открывайте прибор. Выключите прибор и отключите его от электросети. Ни в коем случае не пользуйтесь прибором при обнаружении неисправностей.
- При разогреве жидкостей всегда вставляйте чайную ложечку или стеклянную палочку в емкость, чтобы устранить задержку кипения. При задержке кипения температура кипения достигается без образования характерных пузырьков воздуха. Даже при небольшом колебании емкости жидкость в таком случае может внезапно перелиться через край или разбрызгаться. **Опасность ожога!**



- Перед приготовлением проткните пищевые продукты с “кожицей” или “в скорлупе”, например, картофель, томаты, сосиски, несколько раз вилкой, чтобы пищевой продукт не лопнул.



Убедитесь в том, что при приготовлении /разогреве блюд достигнута минимальная температура в **70 °С**. Поэтому обращайте внимание на параметры мощности и времени в таблицах. Для измерения температуры продукта никогда не используйте ртутный или жидкостный термометр.



- Разогретые в режиме микроволновой печи продукты отдают тепло посуде. **Используйте прихватки или что-нибудь подобное!**

- Не пережаривайте продукты вследствие установки слишком высокой мощности и большого времени приготовления. Продукты в некоторых местах могут засохнуть, пригореть или воспламениться.
- Жарочная камера, нагревательный элемент для гриля и принадлежности в ходе приготовления нагреваются. Учитывайте это при работе и поэтому пользуйтесь прихватками или чем-либо подобным.

#### **Опасность ожога!**

- Металлические предметы должны находиться на расстоянии минимум в 2 см от стенок и двери жарочной камеры. В противном случае могут возникать дуговые разряды и прибор может быть поврежден.
- Если нет дополнительных рекомендаций, не используйте алюминиевую фольгу.
- Ничего не вставляйте между дверью и дверной рамой.
- Всегда содержите в чистоте уплотнение двери, поверхность уплотнения двери и внутреннюю поверхность. Загрязнение прибора может послужить причиной возникновения опасных ситуаций.
- Не храните в духовом шкафу никаких воспламеняющихся предметов. При включении прибора они могут воспламениться.



#### **Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа**

Изменения цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшие в процессе эксплуатации, не снижают пригодность прибора для обычного или договорного использования. Поэтому они не являются дефектом, на который распространяется гарантия.



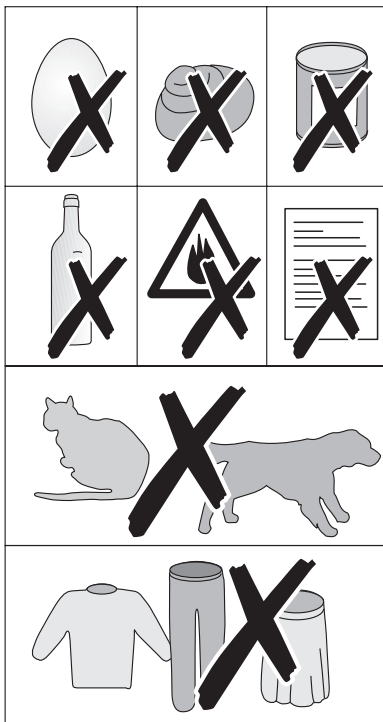
## Не использовать прибор для...

- приготовления **яиц** в скорлупе (при приготовлении яичницы-глазуньи предварительно проткнуть желтки) и виноградных улиток, так как в противном случае они лопаются,
- разогрева большого количества растительного масла (фондю, фритюр) и крепких спиртных напитков.

### **Самовозгорание!**

### **Взрывоопасно!**

- разогрева пищи в плотно закрытых емкостях, напр., консервов, бутылок, стеклянных банок с резьбовыми крышками,
- сушки домашних животных, тканей и бумаги,
- разогрева пищи в посуде из фарфора, керамики или глины, имеющей маленькие дырки, например, в ручках или в дне без глазури. Попавшая в дырки влага при нагреве может вызвать разрушение посуды.



# Утилизация




## Упаковочные материалы

Упаковочные материалы экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Синтетические части снабжены специальной маркировкой, например: >PE< для полиэтилена, >PS< для полистирола и др. Помещайте упаковочные материалы в соответствии с маркировкой в специальные контейнеры для сбора утиля, установленные местной коммунальной службой.



## Старый прибор

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

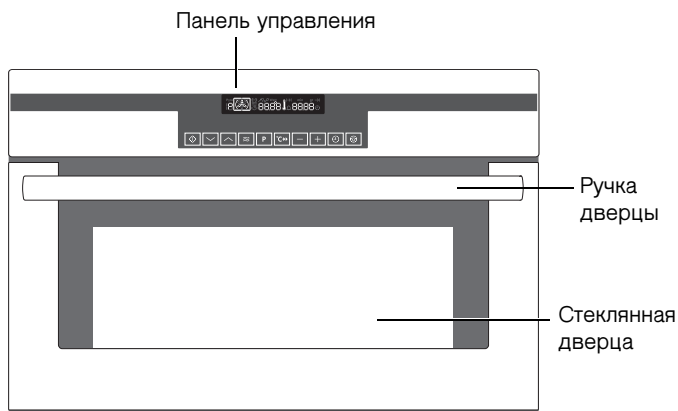


**Предупреждение:** Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

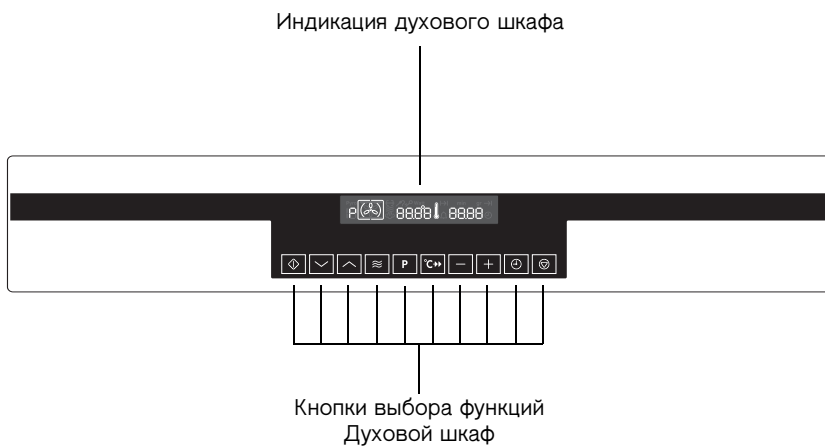
**Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.**

# Описание прибора

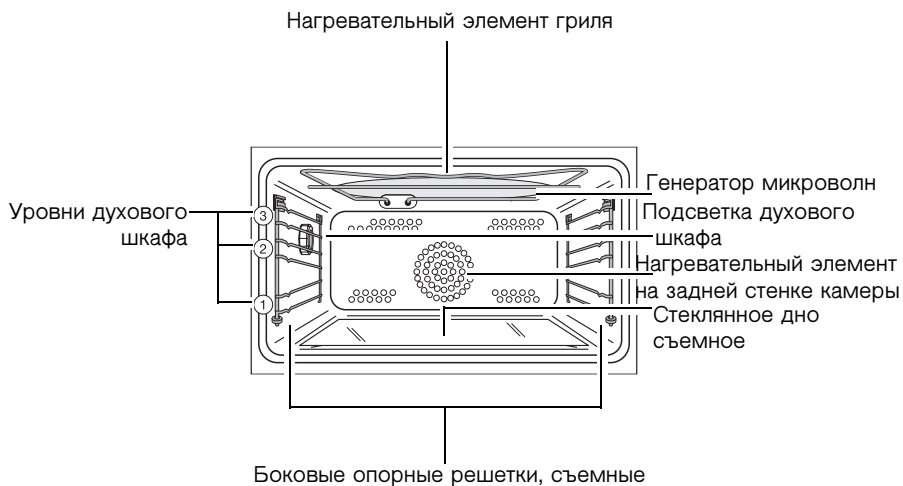
## Общий вид



## Регулировочная панель



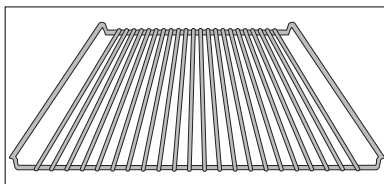
## Основное оснащение духового шкафа



## Принадлежности духового шкафа

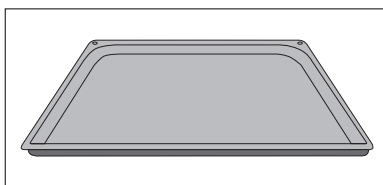
### Многоцелевая решетка

Для посуды, форм для выпечки, жарения и жареных на гриле продуктов



### Противень


Для приготовления пирожных и печенья (для микроволнового режима не предназначен)







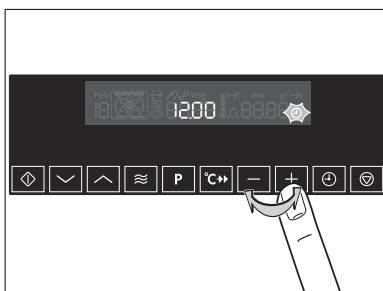
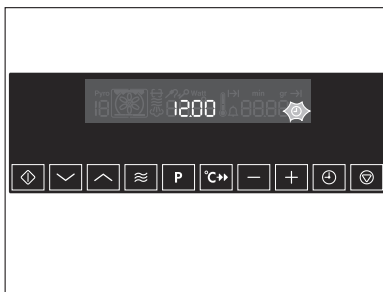
# Перед первым использованием

## Установка и изменение времени суток

**i** Духовой шкаф работает только при условии установки времени.




После включения в сеть или прекращения подачи тока мигает символ Время суток  в автоматическом режиме.

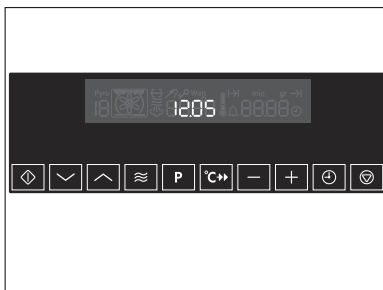
1. Для изменения уже установленного текущего времени нажимать кнопку Функции часов  до тех пор, пока символ Время суток  не начнет мигать на дисплее.
2. При помощи кнопки  или  установить текущее время.



Примерно через 5 секунд мигание прекращается, и часы показывают установленное текущее время

Прибор готов к работе.

**i** Текущее время может быть изменено только в том случае, если выключена функция защиты от детей, а также не установлены функции таймера Будильника , Продолжительность  или Конец  и не установлена ни одна из функций духового шкафа.



## Чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо почистить.



**Внимание:** Не пользуйтесь острыми предметами и абразивными чистящими средствами! Так можно повредить поверхность.






Для чистки передней панели пользуйтесь обычными, предназначенными для этого моющими средствами.

1. Откройте дверцу духового шкафа.  
Включится подсветка.
2. Извлеките из духового шкафа все принадлежности и вставные решетки, и промойте их теплым раствором моющего средства.
3. Камеру духового шкафа также промойте теплым раствором моющего средства, а затем просушите.
4. Переднюю панель прибора протрите влажной тканью.




## Таким образом Вы знакомитесь с прибором

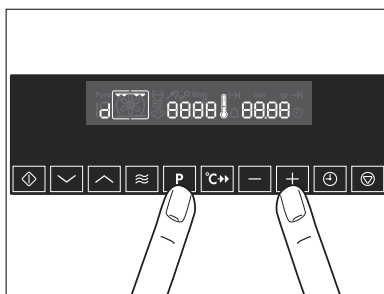
Прибор можно использовать для апробирования или выполнения всех операций обслуживания в ходе тестовой программы. Духовой шкаф не нагревается.

### Включение тестовой программы

1. Кнопкой Стоп  **выключить прибор.**
2. Одновременно нажмите кнопки Программы запекания/ жарки  и  и не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не появится “d”.

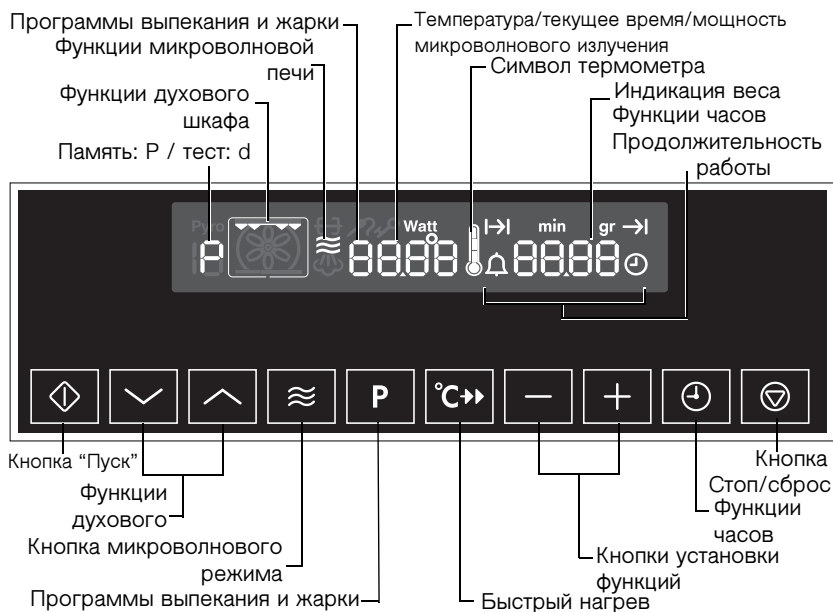
### Выключение тестовой программы

1. Кнопкой Стоп  **отключите прибор.**
2. Одновременно нажмите кнопки Программы запекания/ жарки  и  и не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не погаснет “d”.




# Управление духовым шкафом




## Электронное управление духовым шкафом

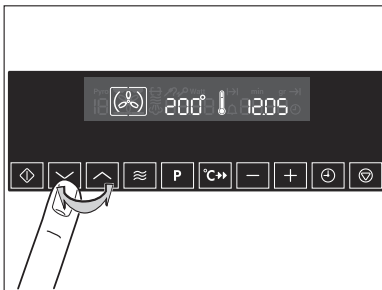


### Общие рекомендации



- Выбранную функцию всегда подтверждать кнопкой Старт . Если выбранная функция в течение 30 секунд не запускается, прибор выключается.
- После запуска выбранной функции начинается нагрев духового шкафа и обратный отсчет заданного времени.
- Если во время работы открыть дверь духовой печи, выполнение функции останавливается. Продолжение выполнения после закрытия двери при помощи кнопки Старт . Если кнопка Старт  в течение 30 секунд не будет нажата, прибор выключается.
- Освещение духовой печи включается, как только запускается одна из функций или открывается дверь духовой печи.
- Остановка работы кнопкой Стоп , продолжение - кнопкой Старт . При помощи повторяющегося нажатия кнопки Стоп  прибор выключается.

## Выбор функции духового шкафа

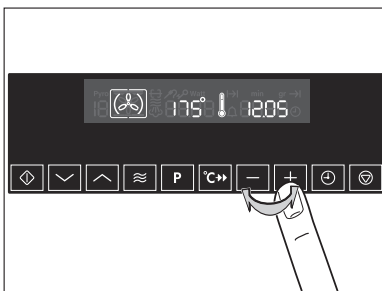
1. Нажимайте кнопку  или  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная функция духовой печи.
  - На индикаторе температуры отобразится рекомендуемая температура.
2. Нажмите кнопку Старт , чтобы запустить выбранную функцию.





## Изменение температуры духового шкафа

При помощи кнопки  или  повысить или понизить температуру.


Регулировка производится шагами по 5 °С.

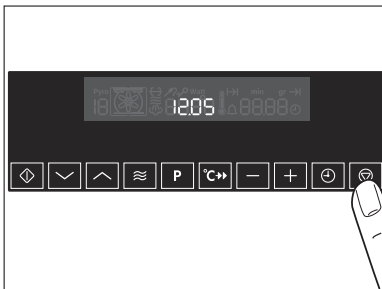


## Символ термометра

- Медленно поднимающийся столбик символа термометра  показывает, насколько уже разогрет духовой шкаф.
- Три поочередно мигающие сегмента символа термометра  показывают, что включен режим быстрого разогрева.

## Выключение духового шкафа

Для выключения духового шкафа повторно нажимать кнопку Стоп  до тех пор, пока на дисплее не останется только индикация текущего времени или остаточной теплоты.




### Воздушное охлаждение

Вентилятор для охлаждения поверхности прибора включается автоматически. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.






## Быстрый нагрев

После того, как задана какая-либо функция духового шкафа, с помощью дополнительной функции Быстрый нагрев  можно в короткое время провести предварительный разогрев пустого духового шкафа.



**Внимание:** Закладывайте приготавливаемый продукт в духовой шкаф только в том случае, **если Быстрый нагрев уже закончен**, и духовой шкаф работает в нужном Вам режиме.

1. Задайте нужную функцию духового шкафа (например, Мультигорячий воздух) и нажмите “Пуск”. Если нужно, измените параметр рекомендуемой температуры.
2. Нажмите кнопку Быстрый нагрев . Светится символ .

Последовательно высвечивающиеся полоски на шкале индикатора указывают на то, что выполняется Быстрый нагрев. Как только температура достигает заданного уровня, полоски на шкале индикатора нагрева начинают непрерывно светиться. Раздается звуковой сигнал. Символ  гаснет.

Нагрев продолжается при выполнении заданной функции и при заданной температуре духового шкафа. Теперь Вы можете заложить в духовой шкаф предназначенный для приготовления продукт.

## Функции духового шкафа


Духовой шкаф имеет следующие функции:

| Функция духовки   | Назначение  | Нагревательный элемент/ вентилятор                  |
|---|---|---|
|  <b>Мультигорячий воздух</b>             | Для жарки и выпекания на максимум 2-х уровнях духового шкафа одновременно.  | Нагревательный элемент на задней стенке, вентилятор |
|  <b>турбогриль</b>                       | Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция предназначена также для гратинирования и запекания различных продуктов | Гриль, вентилятор                                   |
|  <b>Гриль</b>                            | Для приготовления на гриле плоских кусков продуктов и для обжаривания.  | Гриль   |
|  <b>Размораживание/<br/>Подсушивание</b> | Для размораживания и сушки зелени, фруктов или овощей.  | Нагревательный элемент на задней стенке, вентилятор |


### Микроволновый режим

В режиме микроволновой печи тепло генерируется прямо внутри пищевого продукта. Для разогрева готовых блюд и напитков, для размораживания мяса или фруктов, а также для приготовления овощей и рыбы.

### КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

Для подогрева в режиме духовой печи можно подключать режим **Микроволновый режим** . Блюда готовятся за минимальное время и равномерно обжариваются.


### Микроволновый режим **БЫСТРЫЙ ЗАПУСК**


Быстрое включение максимальной мощности микроволнового излучения при выключенном приборе кнопкой **Старт** .

Продолжительность включения от 30 секунд до 7 минут.


Каждое нажатие кнопки добавляет 30 секунд к отображаемому на дисплее времени работы.




## Режим микроволновой печи

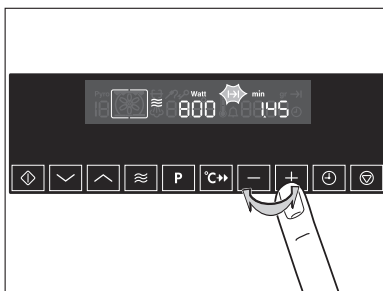
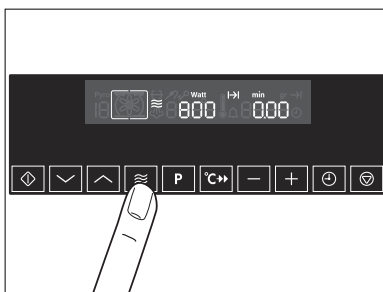
1. В случае необходимости кнопкой Стоп  отключите прибор.

2. Путем повторяющегося нажатия кнопки Микроволновый режим  установить нужную мощность.



- Настройка может осуществляться с шагом в 100 ватт в диапазоне от 1000 до 100 Вт.





• После повторяющегося нажатия кнопки Микроволновый режим  на дисплее вновь выставляется значение в 1000 Вт.


3. При помощи кнопки  или  установить необходимую продолжительность. Символ для Продолжительность  начинает мигать.



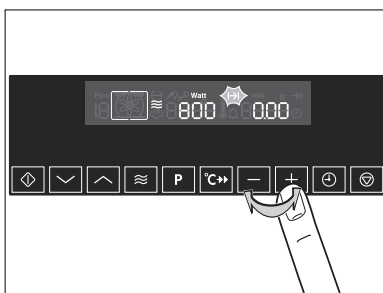
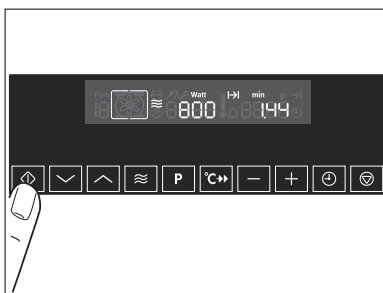
- Время приготовления задается следующим образом:
  - От 0 до 2 мин с шагом в 5 сек,
  - от 2 до 5 мин с шагом в 10 сек,
  - от 5 до 10 мин с шагом в 20 сек,
  - от 10 до 20 мин с шагом в 30 сек,
  - свыше 20 мин с шагом в 1 мин.
- Максимально возможное установочное время составляет:
  - При мощности от 700 до 1000 Вт от 0 до 7 мин 40 сек,
  - При мощности от 100 до 600 Вт - от 0 до 59 мин

4. При нажатии кнопки Старт  начинается обратный отсчет установленного времени. Символ Продолжительность  появляется на дисплее.

- Во время обратного отсчета времени при помощи кнопки Микроволновый режим  мощность можно изменить.
- Во время обратного отсчета времени при помощи кнопок  и  можно увеличить или  уменьшить продолжительность приготовления.






По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Режим микроволновой печи отключается. Символ Продолжительность  мигает и появляется индикация текущего времени.

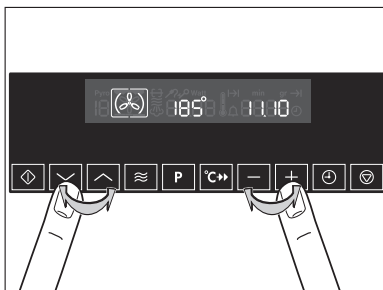
Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки







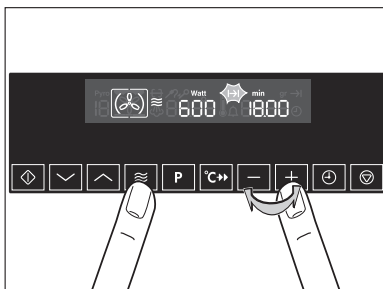
## Комбинированная функция

Перечень блюд Вы найдете в главе “Использование, таблицы и советы”: Комбинированная функция.

1. В случае необходимости кнопкой Стоп  отключите прибор.
2. Нажимайте кнопку  или  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная функция духового шкафа.
3. При помощи кнопки  или  установить нужную температуру.









4. Путем повторяющегося нажатия кнопки Микроволновый режим  установить нужную мощность микроволнового излучения (макс. 600 Вт).
5. При помощи кнопки  или  установить необходимую продолжительность. Символ Продолжительность  мигает на дисплее.




- Время приготовления задается следующим образом:
  - От 0 до 2 мин с шагом в 5 сек,
  - от 2 до 5 мин с шагом в 10 сек,
  - от 5 до 10 мин с шагом в 20 сек,
  - от 10 до 20 мин с шагом в 30 сек,
  - свыше 20 мин с шагом в 1 мин.

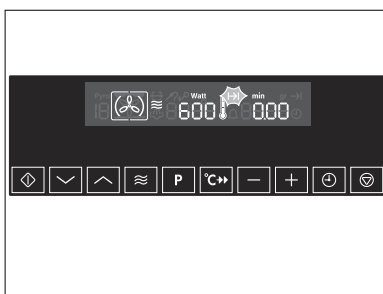
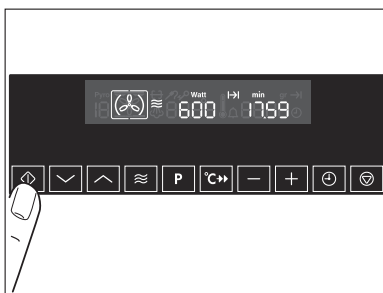
Максимально возможное время установки составляет 59 мин.

**6.** При нажатии кнопки Старт  начинается обратный отсчет установленного времени. Прибор работает в режиме духовой печи и микроволновой печи. Символ Продолжительность  появляется на дисплее.


- Во время обратного отсчета времени при помощи кнопки Микроволновый режим  мощность можно изменить.
- Во время обратного отсчета времени при помощи кнопок  и  можно увеличить или  уменьшить продолжительность приготовления.


По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Прибор отключается. Символ Продолжительность  мигает и появляется индикация текущего времени.

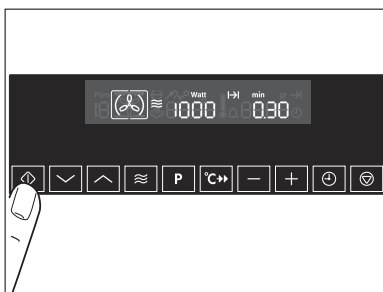
Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки.



## Быстрый запуск режима микроволновой печи



1. В случае необходимости кнопкой Стоп  отключите прибор.


2. Нажимайте кнопку Старт  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная продолжительность работы. Прибор в режиме микроволновой печи включается на максимальной мощности.







• Каждое нажатие кнопки увеличивает отображаемую продолжительность на 30 сек.

Максимум 7 мин при максимальной мощности в режиме микроволновой печи.

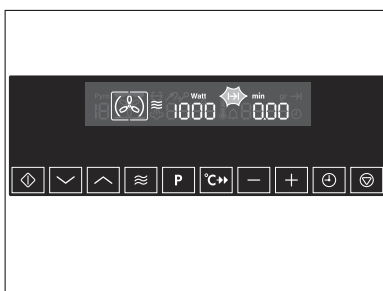
• Во время обратного отсчета времени при помощи кнопок  и  продолжительность приготовления можно увеличить или уменьшить .

• Путем повторяющегося нажатия кнопки Микроволновый режим  можно изменять мощность микроволнового излучения.

• Путем однократного нажатия кнопки Стоп  можно остановить процесс приготовления. Продолжить процесс приготовления можно при помощи кнопки Старт . Двукратное нажатие кнопки Стоп  отключает прибор.

По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Прибор отключается. Символ  мигает и появляется индикация текущего времени.

Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки



## Рекомендации по регулированию мощности

В обзоре демонстрируется, при какой установке мощности можно выполнять определенные операции. Указанные параметры мощности являются ориентировочными.

| Мощность микроволнового излучения     | Подходит для  |
|---------------------------------------|---|
| 1000 Вт<br>900 Вт<br>800 Вт<br>700 Вт | <ul style="list-style-type: none"><li>- разогрев жидкостей</li><li>- доведение до кипения в начале процесса приготовления</li><li>- приготовление овощей</li><li>- приготовление пищевых продуктов</li><li>- растапливание желатина и масла</li></ul>                         |
| 600 Вт<br>500 Вт                      | <ul style="list-style-type: none"><li>- размораживание продуктов глубокой заморозки</li><li>- разогрев блюд в тарелках</li><li>- приготовление обедов из одного блюда</li><li>- приготовление блюд из яиц</li></ul>   |
| 400 Вт<br>300 Вт<br>200 Вт            | <ul style="list-style-type: none"><li>- дальнейшее приготовление</li><li>- приготовление деликатных продуктов</li><li>- разогрев детского питания</li><li>- распаривание риса</li><li>- подогрев деликатных блюд</li><li>- плавка сыра</li></ul>                              |
| 100 Вт                                | <ul style="list-style-type: none"><li>- размораживание мяса, рыбы, хлеба</li><li>- размораживание сыра, сливок, масла</li><li>- размораживание фруктов и тортов (со сливочным кремом)</li><li>- подъем дрожжевого теста</li><li>- подогрев холодных блюд и напитков</li></ul> |

## Установка решетки и противня

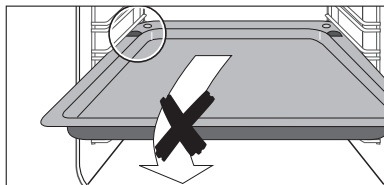
### Установка противня:

На противне справа и слева имеется специальный небольшой выступ. Этот выступ служит **защитой от опрокидывания** противня и должен быть обращен всегда назад.

Установите противень на нужный уровень духового шкафа.

### Установка решетки:

Установите решетку на нужный уровень духового шкафа.








## Дополнительные функции


### Программы в микроволновом режиме

**i** Используйте для данной функции имеющиеся программы (см. главу “Использование, таблицы и советы”: программы).



#### Выбор программы

1. При необходимости при помощи кнопки Стоп  **отключить** прибор.

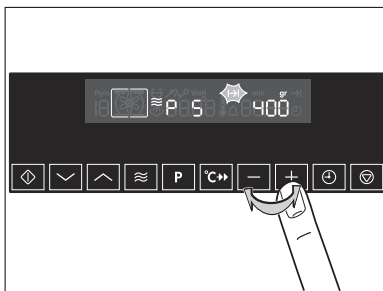
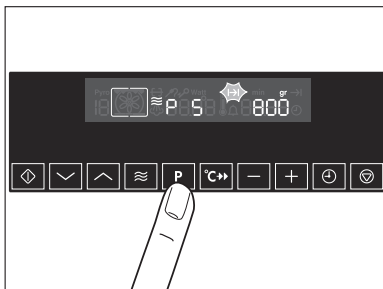
2. Нажать кнопку Программы запекания/жарки , затем нажимать кнопку  или  до тех пор, пока на индикаторе не появится нужная программа (от P 1 до P12).



- На индикаторе отображается заданный вес “**г**”. Символ Продолжительность  мигает на дисплее. **Вес =**


#### **продолжительность**

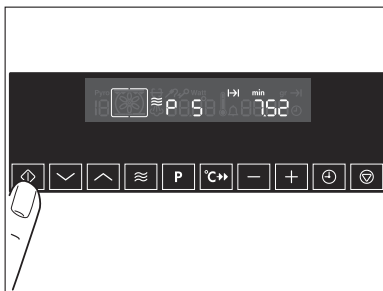
3. Путем нажатия кнопки  или  можно привести отображаемое значение веса в соответствие с весом продукта – мин. 100 г, макс. 1500 г (от P 5 до P12 – макс. 1000 г).


- При задаче веса продолжительность приготовления в режиме микроволновой печи регулируется автоматически.
- В начале всегда задавать более низкий вес, например при весе хлеба в 460 г: установить вес в 400 г.

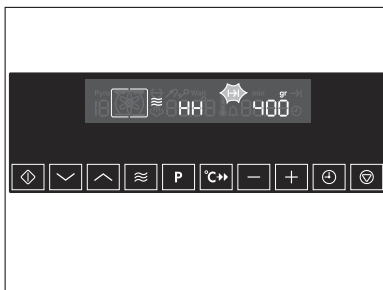


4. При нажатии кнопки **Старт**  начинается обратный отсчет установленного времени. Символ **Продолжительность**  и **“минимум”** появляется на дисплее.

- По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Режим микроволновой печи выключается. Символ **Продолжительность**  мигает на дисплее.



В некоторых программах по истечении времени приготовления запускается функция поддержания температуры. Звучит сигнал и на дисплее мигает **“НН”**. По завершении функции поддержания температуры в течение 2-х минут звучит сигнал. Режим микроволновой печи выключается. Символ **Продолжительность**  мигает на дисплее и появляется индикация текущего времени.

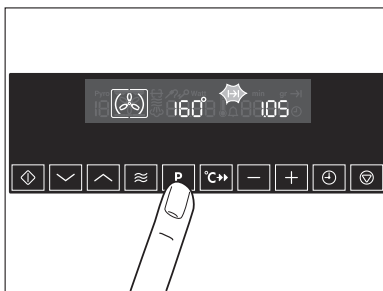


Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки

## Функция “Memory”

С помощью функции “Memory” (Память) можно сохранить в электронной памяти прибора какую-либо **одну** часто используемую настройку.

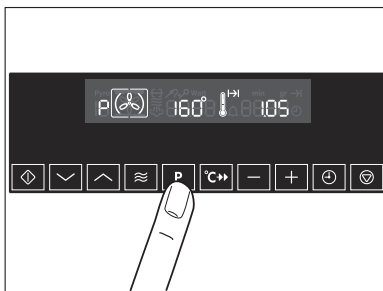
1. Установите функцию духового шкафа, температуру и, если нужно, - функции часов Продолжительность [▶] и/или Конец [→], либо установите мощность микроволн и Продолжительность [▶].
2. Нажмите кнопку Программы запекания/жарки [P] и не отпускайте ее примерно 2 секунды, пока не раздастся звуковой сигнал. Заданная настройка сохранена в электронной памяти.
3. Затем нажмите кнопку Старт [▶] или выключите прибор кнопкой Стоп [⏻].



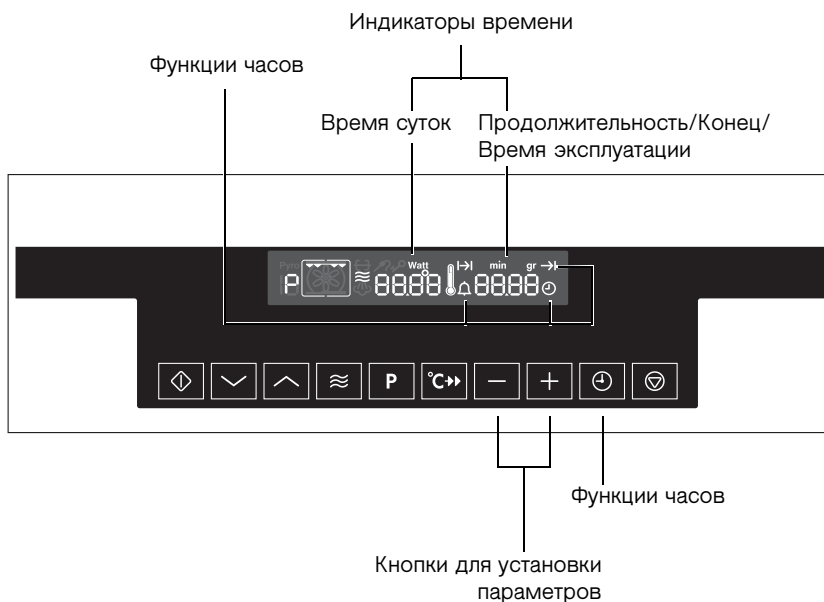
Чтобы сохранить в электронной памяти другую настройку, еще раз нажмите кнопку Программы запекания/жарки [P] и не отпускайте ее примерно 2 секунды. Ранее сохраненная в памяти настройка будет заменена новой.

### Запуск функции “Memory”

1. Если нужно, отключите прибор кнопкой Стоп [⏻].
2. Кнопкой Программы запекания/жарки [P] вызовите из электронной памяти сохраненную настройку.
3. Нажмите кнопку Старт [▶].



## Функции часов



### **Будильника**

Для установки короткого времени приготовления.

По завершении звучит сигнал.

Эта функция не влияет на работу в режиме микроволновой и духовой печи.

### **Продолжительность работы в микроволновом режиме** **мин**

Для установки времени работы в режиме микроволновой печи.

### **Продолжительность:**

Для установки времени работы духового шкафа.

### **Конец:**

Для установки времени окончания работы духового шкафа.






### **Время суток**

Для установки и изменения времени суток для постоянной или периодической индикации.



(См. также раздел “Перед первым вводом в эксплуатацию”).

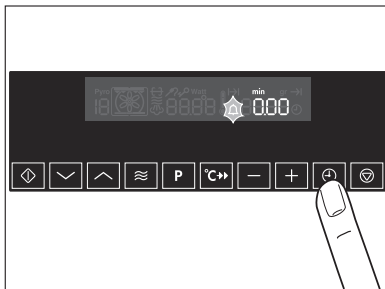




### Общие сведения

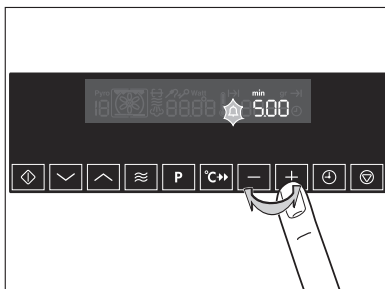
- После выбора функции часов на табло примерно 5 секунд мигает соответствующий символ. В это время с помощью кнопки  или  можно установить новые или изменить прежние параметры времени.
- После установки нужного времени соответствующий символ мигает еще раз примерно 5 секунд. Затем он переходит в режим постоянного свечения. Начинается обратный отсчет времени, заданного для режима Будильника .
- Обратный отсчет времени, заданного для режимов Продолжительность  и Конец  начинается после запуска соответствующей функции прибора.

## Будильника


1. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока символ Будильника  не начнет мигать на дисплее.

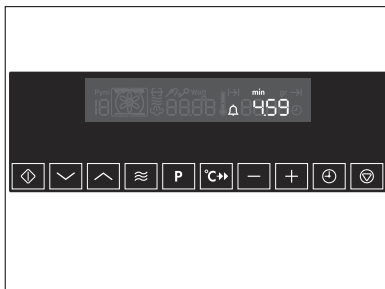



2. При помощи кнопки  или  установить нужное время быстрого приготовления (макс 99.00 минут).

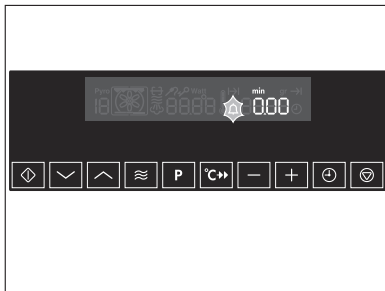


Примерно через 5 секунд индикатор показывает оставшееся время.

Символ Будильника  появляется на дисплее.




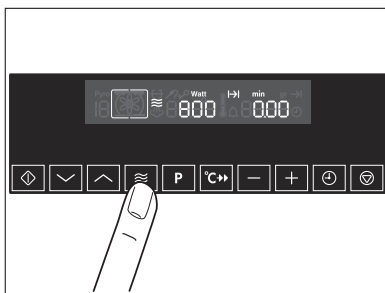
По истечении заданного времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Загорается „0.00“ и символ Будильника  мигает на дисплее.






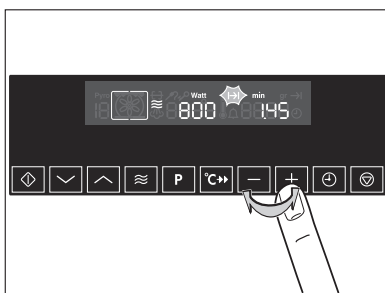
Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки.



## Продолжительность работы в микроволновом режиме мин

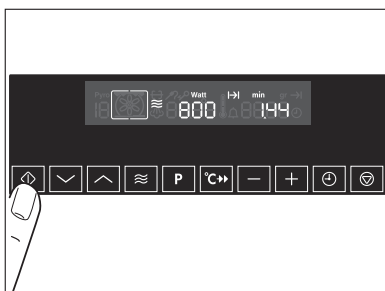
1. Выбрать режим микроволновой печи и, нажимая кнопку Микроволновый режим , установить мощность.






2. При помощи кнопки  или  установить нужную продолжительность приготовления. Символ Продолжительность  мигает на дисплее.




3. После нажатия кнопки Старт  начинается обратный отсчет установленного времени. Символ Продолжительность  загорается на дисплее.



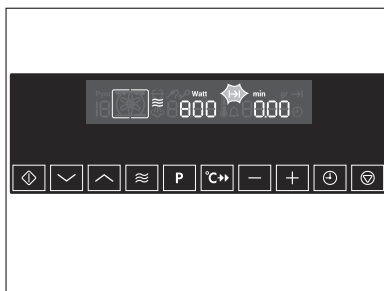
Путем повторного нажатия кнопки Функции часов  можно вызвать актуальное текущее время.

Во время обратного отсчета времени при помощи кнопок  и  можно увеличивать или уменьшать время приготовления.

По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Режим микроволновой печи выключается.





Загорается "0.00" и символ Продолжительность  мигает на дисплее.

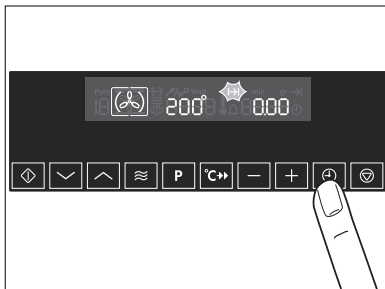
Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки.





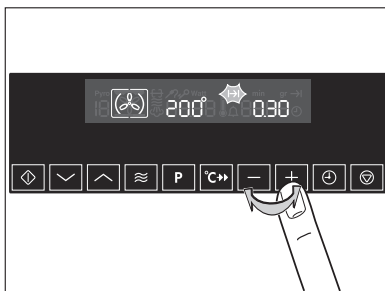




## Продолжительность

1. Выбрать функцию духового шкафа и при помощи кнопки  или  - температуру.
2. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока символ Продолжительность  не будет мигать на дисплее.




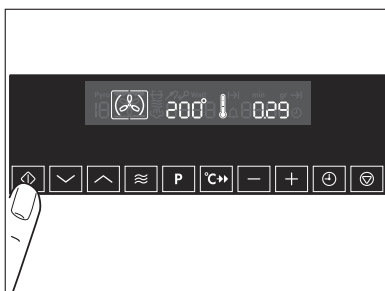
3. При помощи кнопки  или  установить нужную продолжительность приготовления.




4. После нажатия кнопки Старт  начинается обратный отсчет установленного времени. Символ Продолжительность  загорается на дисплее.

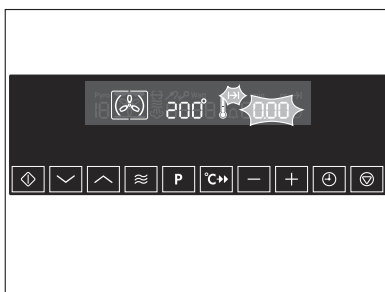


Путем повторного нажатия кнопки Функции часов  можно вызвать актуальное текущее время.









По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Духовой шкаф выключается.



Загорается "0.00" и символ Продолжительность  мигает на дисплее.




Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки.

## Конец



1. Выбрать функцию духового шкафа и при помощи кнопки  или  - температуру.
2. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока символ Конец  не будет мигать на дисплее.
3. При помощи кнопки  или  установить нужное время выключения.

Символы Конец  и Продолжительность  загорятся на дисплее. Духовой шкаф включается автоматически.

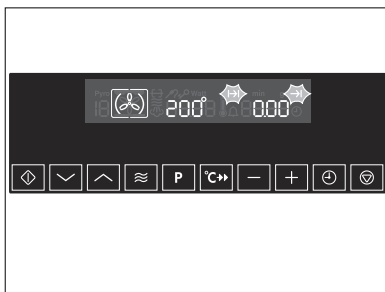
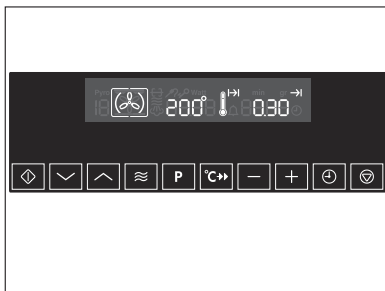
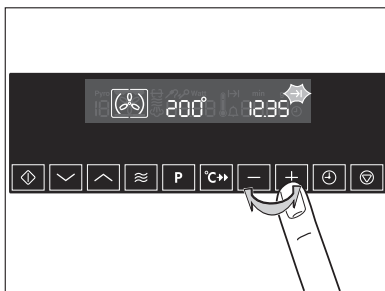
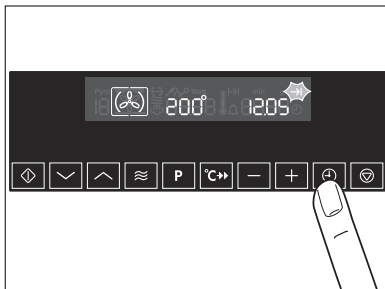


Путем повторного нажатия кнопки Функции часов  можно вызвать актуальное текущее время.

По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Духовой шкаф выключается.



Загорается "0.00" и символы Конец  и Продолжительность  мигают на дисплее.



Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки.

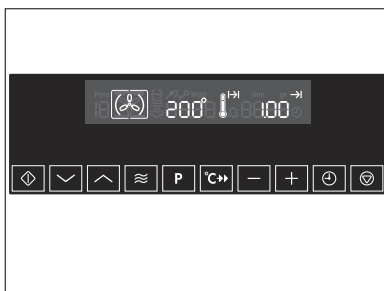
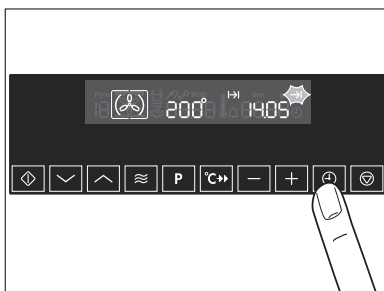
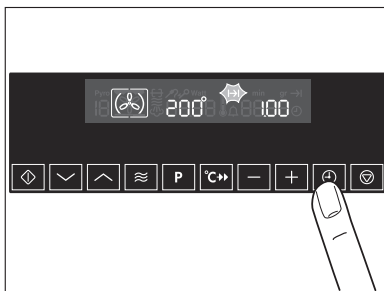


## Продолжительность и Конец вместе





Продолжительность  и Конец  можно использовать одновременно, если духовой шкаф необходимо в **определенный момент времени** автоматически включить и выключить.

1. Выбрать функцию и температуру духового шкафа.
2. При помощи функции Продолжительность  установить время, необходимое для приготовления блюда, напр., 1 час.
3. При помощи функции Конец  установить время, к которому блюдо должно быть готово, напр., 14:05.



Символы

Продолжительность  и Конец  загораются на дисплее.

В расчетное время духовой шкаф автоматически включается, напр., в 13:05.

По истечении заданного времени в течение 2 минут звучит сигнал и духовой шкаф выключается, напр., в 14:05.


## Другие функции

### Отключение индикатора



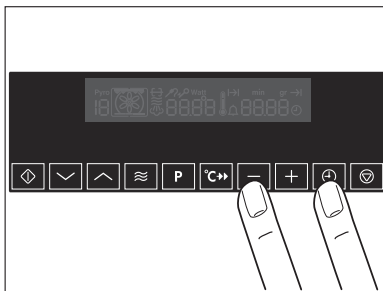
Отключив индикацию времени, можно сэкономить электроэнергию.

#### Отключение индикации




1. В случае необходимости при помощи кнопки Стоп  **отключите прибор.**  
Индикация остаточного тепла не должна гореть.
2. Нажмите одновременно кнопки Функции часов  и  и удерживайте их до тех пор, пока дисплей не потемнеет.



Индикация автоматически включается при очередном пуске прибора.  
При следующем отключении индикация снова гаснет.  
Чтобы текущее время снова отображалось в постоянном режиме, необходимо снова включить индикацию.



#### Включение индикации

1. В случае необходимости при помощи кнопки Стоп  **отключить прибор.**
2. Нажмите одновременно кнопки Функции часов  и  и удерживайте их до тех пор, пока индикация снова не появится на дисплее.

## Защита от доступа детей

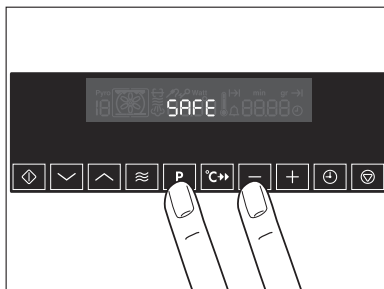
После включения защиты от доступа детей прибор уже нельзя перевести в рабочий режим.

### Включение защиты от доступа детей

1. Кнопкой **Настройка**  включите прибор, если он выключен.


**При этом не должна быть задана ни одна функция духового шкафа.**

2. Одновременно нажмите кнопки программ выпекания и жарки **P** и **—**. Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не появится индикация **SAFE** (Защита).



С этого момента защита от доступа детей находится в рабочем режиме.


### Отключение защиты от доступа детей

1. Кнопкой **Настройка**  включите прибор, если он выключен.
2. Одновременно нажмите кнопки программ выпекания и жарки **P** и **—**. Не отпускайте их до тех пор, пока на дисплее не погаснет индикация **SAFE** (Защита).

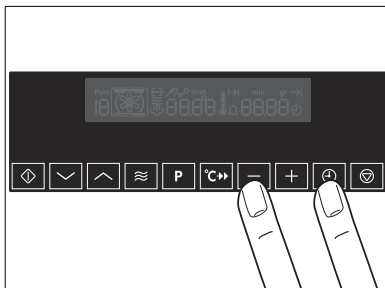
С этого момента защита от доступа детей отключена и прибор снова готов к эксплуатации.

## Кнопочная звуковая сигнализация

### Отключение кнопочной звуковой сигнализации

1. Кнопкой **Ñõïï**  **отключите** прибор, если он включен.
2. Одновременно нажмите кнопки **+** и **-** и не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал (примерно 2 секунды).

С этого момента кнопочная звуковая сигнализация отключена.



### Включение кнопочной звуковой сигнализации

Одновременно нажмите кнопки **+** и **-** не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал (примерно 2 секунды). Кнопочная звуковая сигнализация снова включена.

## Автоматическое выключение духового шкафа



Если духовой шкаф не будет выключен по истечении длительного времени, или его температура не меняется, то он отключается автоматически.

На температурном табло мигает ранее заданная температура и звучит сигнал.

### Прибор выключается при температурах духового шкафа:

|              |       |            |
|--------------|-------|------------|
| 30 - 120 °C  | через | 12,5 часов |
| 120 - 200 °C | через | 8,5 часов  |
| 200 - 250 °C | через | 5,5 часов  |

### Включение после автоматического отключения

Полностью выключите духовой шкаф.


После этого прибор можно снова перевести в рабочий режим.

# Инструкции, таблицы и советы


## Приготовление выпечных изделий

**Функция духовки. Мультигорячий воздух** 

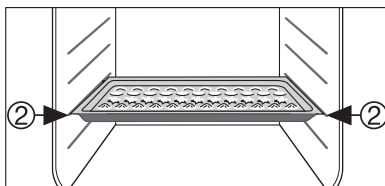
### Выпечные формы

- Для использования в режиме Мультигорячий воздух  подходят также формы из светлого металла.

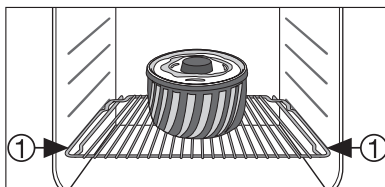
### Уровни духового шкафа

- В режиме Мультигорячий воздух  можно готовить выпечку одновременно максимум на 2-х противнях:

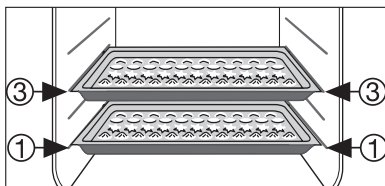
1 противень:  
например, на уровне духового шкафа 2



1 форма для выпечки:  
например, на уровне духового шкафа 1



2 противня:  
например, на уровнях духового шкафа 1 и 3



## Общие рекомендации

С помощью функции Мультигорячий воздух (🔥) можно готовить выпечные изделия на решетке одновременно в 2-х расположенных рядом формах. При этом время выпекания увеличивается несущественно.



При приготовлении глубоко замороженных продуктов противни могут деформироваться. Это объясняется большой разницей температур между замороженным продуктом и температурой духового шкафа. Остывшие противни снова принимают прежнюю форму.

## Рекомендации к таблицам по приготовлению выпечных изделий

В представленных ниже таблицах Вы найдете перечень блюд с информацией о соответствующих температурах, времени приготовления и уровнях духового шкафа.

- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, его количества и используемой выпечной формы.
- При первом приготовлении выпечных изделий рекомендуем вначале установить температуру пониже, и лишь затем, по мере необходимости, увеличивать ее, если требуется сильнее зарумянить продукт, ускорить процесс приготовления и т.п.
- Если Вы не нашли конкретных данных для своего кулинарного рецепта, ориентируйтесь на другой, сходный с Вашим, вид выпечки.
- При выпекании пирогов на противнях и в формах на нескольких уровнях духовки время приготовления может увеличиться на 10-15 минут.
- Влажные выпечные изделия (пиццы, фруктовые пироги и др.) готовятся на одном уровне духового шкафа.
- Степень зарумянивания выпечных изделий, приготавливаемых на разных уровнях духового шкафа, в начале выпекания может быть различной. В этом случае, пожалуйста, **не меняйте заданную температуру**. Разница в зарумянивании продуктов в процессе выпекания сглаживается.




При более длительных сроках выпекания Вы можете выключить духовой шкаф прибл. за 10 минут до окончания процесса и воспользоваться остаточным теплом.

Если не оговорено иначе, данные таблиц относятся к продуктам, помещаемым в холодный духовой шкаф.



## Таблица “Выпекание”


### Выпекание на одном уровне духового шкафа

| Вид выпечного изделия  | Мультигорячий воздух  |                       |                  |
|--|--|-----------------------|------------------|
|  | Уровень духового шкафа   | Температура °С        | Время час.: мин. |
| <b>Выпечка в формах</b>  |  |                       |                  |
| Кулич или баба   | 1  | 160-170               | 0:50-1:10        |
| Песочное пирожное/кекс   | 1  | 150-170               | 1:10-1:30        |
| Бисквитный торт  | 1  | 160-180               | 0:25-0:40        |
| Основа торта из песочного теста  | 2  | 170-190               | 0:10-0:25        |
| Основа торта из сдобного теста   | 2  | 150-170               | 0:20-0:25        |
| Пирог с яблочной начинкой  | 1  | 160-180               | 0:50-1:00        |
| Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ш20 см,) | 1  | 180-190               | 1:05-1:20        |
| Пикантный пирог (например «киш лорен»)   | 2  | 170-190               | 0:30-1:10        |
| Пирог с сырной начинкой  | 1  | 160-180               | 1:00-1:30        |
| <b>Выпечка в противнях</b>   |  |                       |                  |
| Батон-плетенка/батон-венок   | 1  | 160-180               | 0:30-0:40        |
| Рождественские коврижки  | 1  | 160-180               | 0:40-1:00        |
| Хлеб (ржаной)<br>-сначала<br>-потом  | 1  | 180-200               | 0:45-0:60        |
| Корзиночки с кремом/эклеры   | 2  | 170-190               | 0:30-0:40        |
| Бисквитный рулет   | 2  | 200-220 <sup>1)</sup> | 0:08-0:15        |
| Пирог с посыпкой, сухой  | 2  | 160-180               | 0:20-0:40        |
| Сливочный пирог/пирог с сахарной посыпкой                                      | 2  | 170-190 <sup>1)</sup> | 0:15-0:30        |
| Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста) <sup>1)</sup>                   | 2  | 160-180               | 0:25-0:50        |

| Вид<br>выпечного изделия   | Мультигорячий воздух  |                       |                     |
|--|--|-----------------------|---------------------|
|  | Уровень<br>духового<br>шкафа   | Температура<br>°С     | Время<br>час.: мин. |
| Фруктовый пирог из песочного теста   | 2  | 170-190               | 0:40-1:20           |
| Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками, «укус пчелы»). | 2  | 150-170               | 0:40-1:20           |
| Пицца (с обильной начинкой)  | 2  | 190-210 <sup>1)</sup> | 0:20-0:40           |
| Пицца (тонкая)   | 2  | 230 <sup>1)</sup>     | 0:12-0:20           |
| Хлеб-лепешка   | 2  | 230 <sup>1)</sup>     | 0:10-0:20           |
| Пироги «Вэхэ» (Швейцария)  | 2  | 190-210               | 0:35-0:50           |
| <b>Мелкие выпечные изделия</b>   |  |                       |                     |
| Круглое печенье из песочного теста   | 2  | 160-180               | 0:06-0:20           |
| Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем                                   | 2  | 180                   | 0:10-0:40           |
| Круглое печенье из сдобного теста  | 2  | 160-180               | 0:15-0:20           |
| Белковые пирожные, безе  | 2  | 80-100                | 2:00-2:30           |
| Миндальные пирожные  | 2  | 100-120               | 0:30-0:60           |
| Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста  | 2  | 160-180               | 0:20-0:40           |
| Пирожные из слоеного теста   | 2  | 180-200 <sup>1)</sup> | 0:20-0:30           |
| Булочки  | 2  | 210-230               | 0:20-0:35           |
| Маленькие булочки (20 штук на противне)  | 2  | 170 <sup>1)</sup>     | 0:20-0:30           |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Приготовление выпечных изделий на нескольких уровнях духового шкафа

| Вид выпечного изделия                                | Мультигорячий воздух  | Температура °С        | Время час.: мин. |
|--|--|-----------------------|------------------|
|  | Уровень духового шкафа снизу   |                       |                  |
|  | 2 уровня   |                       |                  |
| <b>Мелкие выпечные изделия</b>                       |  |                       |                  |
| Круглое печенье из песочного теста                   | 1 / 3  | 160-180               | 0:15-0:35        |
| Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем | 1 / 3  | 180                   | 0:20-0:60        |
| Круглое печенье из сдобного теста                    | 1 / 3  | 160-180               | 0:25-0:40        |
| Белковые пирожные, безе                              | 1 / 3  | 80-100                | 2:10-2:50        |
| Миндальные пирожные                                  | 1 / 3  | 100-120               | 0:40-1:20        |
| Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста          | 1 / 3  | 160-180               | 0:30-0:60        |
| Пирожные из слоеного теста                           | 1 / 3  | 180-200 <sup>1)</sup> | 0:30-0:50        |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

## Полезные советы по приготовлению выпечных изделий

| Результат выпекания  | Возможная причина   | Способ устранения   |
|--|---|---|
| Дно пирога слишком светлое                                     | Пирог недостаточно задвинут внутрь духового шкафа                       | Задвиньте пирог поглубже  |
| Пирог разваливается (становится липким, скользким, водянистым) | Слишком высокая температура выпекания.                                  | Задайте чуть более низкую температуру выпекания   |
|  | Времени на выпекание недостаточно                                       | Увеличьте время выпекания<br><b>Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры выпекания</b>                                   |
|  | В тесте слишком много жидкости  | Используйте меньше жидкости<br>Соблюдайте рекомендации относительно длительности замешивания теста, особенно при использовании кухонных машин |
| Пирог слишком сухой  | Слишком низкая температура выпекания                                    | Установите более высокую температуру выпекания  |
|  | Выпекание продолжается слишком долго                                    | Сократите время выпекания   |
| Пирог зарумянивается неравномерно                              | Слишком высокая температура и недостаточная продолжительность выпекания | Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания   |
|  | Тесто распределено неравномерно   | Равномерно распределите тесто по противню   |
| В заданное время пирог не доходит до состояния готовности      | Слишком низкая температура  | Установите более высокую температуру выпекания  |

## Таблица “Запеканки и запеченные блюда”

| Кулинарное блюдо                | Мультигорячий воздух  |                |                  |
|---------------------------------|--|----------------|------------------|
|                                 | Уровень духового шкафа   | Температура °С | Время час.: мин. |
| Макаронная запеканка            | 1  | 180-200        | 0:45-1:00        |
| Лазанья                         | 1  | 180-200        | 0:25-0:40        |
| Запеченные овощи <sup>1)</sup>  | 1  | 160-170        | 0:15-0:30        |
| Запеченные багеты <sup>1)</sup> | 1  | 160-170        | 0:15-0:30        |
| Сладкие запеканки               | 1  | 180-200        | 0:40-0:60        |
| Рыбные запеканки                | 1  | 180-200        | 0:30-1:00        |
| Фаршированные овощи             | 1  | 160-170        | 0:30-1:00        |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

## “Быстрозамороженные готовые блюда”

| Продукт   | Функция духового шкафа | Уровень духового шкафа | Температура °С                   | Время                            |
|---|------------------------|------------------------|----------------------------------|----------------------------------|
| Быстрозамороженная пицца                     | Мультигорячий воздух   | 3                      | согласно указаниям изготовителя  | согласно указаниям изготовителя  |
| Картофель “фри” <sup>1)</sup> (300-600 г)  | турбогриль             | 3                      | 200-220                          | 15-25 мин.                       |
| Багеты                                     | Мультигорячий воздух   | 3                      | согласно указаниям производителя | согласно указаниям производителя |
| Фруктовый пирог                            | Мультигорячий воздух   | 3                      | согласно указаниям изготовителя  | согласно указаниям изготовителя  |

1) Примечание: Картофель “фри” во время приготовления следует 2 или 3 раза перевернуть.

## Жарка

Функция духового шкафа Мультигорячий воздух 

### Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая термостойкая посуда (соблюдайте указания изготовителей!).
- Мясо постных сортов рекомендуем жарить **в сотейнике с крышкой**. Тогда мясо останется более сочным.
- Для получения поджаристой корочки следует жарить мясо в **сотейнике без крышки**.





### Рекомендации к таблице “Жарка”

Представленные данные являются ориентировочными.

- Рекомендуем жарить в духовом шкафу мясо и рыбу **весом от 1 кг и выше**.
- Чтобы избежать пригорания выделяющегося мясного сока или жира, рекомендуем добавить в посуду для жарки немного жидкости.
- По мере необходимости (по прошествии 1/2 - 2/3 времени приготовления) переворачивайте жаркое.
- Крупные куски жаркого и птицу во время приготовления несколько раз полейте соком жаркого. Этим Вы улучшите результат жарки.
- Чтобы использовать остаточное тепло, выключите духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания жарки.

## Таблица “Жарка”

| Вид мяса   | Мультигорячий воздух  |                |                              |
|--|--|----------------|------------------------------|
|  | Уровень духового шкафа   | Температура °С | Время час.: мин.             |
| <b>Свинина</b>                                       |  |                |                              |
| Лопатка, шея, окорок (1000-1500 г)                   | 1  | 170-190        | 1:30-2:00                    |
| Свиная отбивная, солонина “касселер” (1000-1500 г)   | 1  | 180-200        | 1:00-1:30                    |
| Жаркое из рубленого мяса (750-1000 г)                | 1  | 180-200        | 0:45-1:00                    |
| Свиные ножки, предварительно отваренные (750-1000 г) | 1  | 170-190        | 1:30-2:00                    |
| <b>Говядина</b>                                      |  |                |                              |
| Припущенное жаркое (1000-1500 г)                     | 1  | 180-200        | 2:00-2:30                    |
| Ростбиф или филе, на см высоты                       | 1  | 210-230*       | 0:06-0:09<br>на см<br>высоты |
| <b>Телятина</b>                                      |  |                |                              |
| Жаркое из телятины (1000 г)                          | 1  | 170-190        | 1:30-2:00                    |
| Телячьи ножки (1500-2000 г)                          | 1  | 170-190        | 2:00-2:30                    |
| <b>Барашек</b>                                       |  |                |                              |
| Жаркое из барашка, нога барашка (1000-1500 г)        | 1  | 170-190        | 1:15-2:00                    |
| Спинка барашка (1000-1500 г)                         | 1  | 180-200        | 1:00-1:30                    |
| <b>Мелкие мясные продукты на противне</b>            |  |                |                              |
| Колбаски, Кордон Блю                                 | 1  | 220-230*       | 0:05-0:08                    |
| Жареные колбаски                                     | 1  | 220-230*       | 0:12-0:15                    |
| Эскалопы или котлеты, панированные                   | 1  | 220-230*       | 0:15-0:20                    |
| Фрикадельки  | 1  | 210-220*       | 0:15-0:20                    |

| Вид мяса                                  | Мультигорячий воздух  |                |                  |
|---|--|----------------|------------------|
|   | Уровень духового шкафа   | Температура °С | Время час.: мин. |
| <b>Рыба (тушить)</b>                      |  |                |                  |
| Целая рыба (1000-1500 г)                  | 1  | 210-220        | 0:45-1:15        |
| <b>Птица</b>                              |  |                |                  |
| Цыпленок, пулярка (1-1,5 кг)              | 1  | 190-210        | 0:45-1:15        |
| Половинки цыпленка (на 400-500 г)         | 1  | 200-220        | 0:35-0:50        |
| Части птицы (на 200-250 г)                | 1  | 200-220        | 0:35-0:50        |
| Утка (1500-2000 г)                        | 1  | 180-200        | 1:15-1:45        |
| <b>Дичь</b>                               |  |                |                  |
| Спинка зайца, заячьи окорочка (до 1000 г) | 1  | 220-230*       | 0:25-0:40        |
| Спинка косули/оленя (1500-2000 г)         | 1  | 210-220        | 1:15-1:45        |
| Нога косули/оленя (1500-2000 г)           | 1  | 200-210        | 1:30-2:15        |

\* Предварительно разогрейте духовой шкаф



## Гриль

**Функция духового шкафа: Гриль**  с максимальным параметром температуры



**Внимание:** Во время грилирования дверцу духового шкафа всегда держите закрытой.

- Готовьте грили, используя вместе решетку и поставленный вниз универсальный противень.
- Представленные параметры грилирования являются ориентировочными.
- Наиболее подходящими для грилирования являются плоские куски мяса и рыбы.

### Таблица “Грилирование”

| Грилированный продукт                       | Уровень духового шкафа | Время грилирования |             |
|---|------------------------|--------------------|-------------|
|   |                        | 1-я сторона        | 2-я сторона |
| Фрикадели                                   | 3                      | 8-10 Min.          | 6-8 Min.    |
| Филе свинины                                | 2                      | 10-12 Min.         | 6-10 Min.   |
| Сырые колбасы для жарки                     | 3                      | 8-10 Min.          | 6-8 Min.    |
| Стейки из филе говядины, стейки из телятины | 3                      | 6-7 Min.           | 5-6 Min.    |
| Филе говядины, ростбиф (прибл. 1 кг)        | 2                      | 10-12 Min.         | 10-12 Min.  |
| Гренки <sup>1)</sup>                        | 3                      | 4-6 Min.           | 3-5 Min.    |
| Бутерброды на основе гренков                | 2                      | 8-10 Min.          | —           |


1) Решетку для гриля используйте без универсального противня.

## турбогриль

### Функция духового шкафа турбогриль

| Кулинарное блюдо                              | Температура в °С | Противень              | Решетка для грилирования | Время грилирования в минутах | через сколько минут перевернуть |
|---|------------------|------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------------|
|   |                  | Уровень духового шкафа |                          |                              |                                 |
| Цыпленок (900-1000 г)                         | 160              | 1                      | 2                        | 50-60                        | 25-30                           |
| Фаршированный свиной рулет для жарки (2000 г) | 160              | 1                      | 2                        | 90-95                        | 45                              |
| Макаронная запеканка                          | 180              | —                      | 2                        | 30                           | —                               |
| Гратинированная картофельная запеканка        | 200              | —                      | 2                        | 20-23                        | —                               |
| Гратинированные клецки гночки                 | 180              | —                      | 2                        | 20-23                        | —                               |
| Цветная капуста под голландским соусом        | 200              | —                      | 2                        | 15                           | —                               |

## Размораживание

**Функция духового шкафа: Размораживание/  
Подсушивание **  
**(установив температуру на 30 °С)**

- Поставьте тарелку с распакованными продуктами на решетку духового шкафа.
- Не накрывайте продукты тарелками или блюдами, поскольку это увеличит время оттаивания.
- Для оттаивания установите решетку на **1-й уровень духового шкафа**.

### Таблица “Размораживание”

| Кулинарное блюдо      | Время размораживания мин. | Время остаточного оттаивания мин. | Примечание  |
|-----------------------|---------------------------|-----------------------------------|---|
| Цыпленок 1000 г       | 100-140                   | 20-30                             | Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдце. После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой. |
| Мясо, 1000 г          | 100-140                   | 20-30                             | После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.   |
| Мясо, 500 г           | 90-120                    | 20-30                             | После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.   |
| Форель, 150 г         | 25-35                     | 10-15                             | Продукт не накрывать.   |
| Земляника, 300 г      | 20-30                     | 10-20                             | Продукт не накрывать.   |
| Сливочное масло, 250г | 30-40                     | 10-15                             | —   |
| Сливки, 2 x 200г      | 80-100                    | 10-15                             | Хорошо взбиваются даже не до конца оттаявшие сливки.  |
| Торт, 1400г           | 60                        | 60                                | —   |

## Сушка

### Функция духового шкафа: Размораживание/ Подсушивание

- Пред использованием выстилайте противни пергаментной или пекарской бумагой.
- Результат получится более качественным, если по прошествии половины времени сушки Вы отключите духовой шкаф, откроете его (лучше на всю ночь) и дадите ему остыть.
- После этого необходимо довести процесс сушки до конца.

| Продукт для сушки                      | Температура в °С | Уровень духового шкафа |          | Время в часах (ориентировочно) |
|--|------------------|------------------------|----------|--------------------------------|
|  |                  | 1 уровень              | 2 уровня |                                |
| <b>Овощи</b>                           |                  |                        |          |                                |
| Бобовые                                | 75               | 2                      | 1 / 3    | 6-9                            |
| Сладкий перец (разрезанный на полоски) | 75               | 2                      | 1 / 3    | 5-8                            |
| Суповые овощи                          | 75               | 2                      | 1 / 3    | 5-6                            |
| Грибы                                  | 50               | 2                      | 1 / 3    | 6-9                            |
| Зелень                                 | 40-50            | 2                      | 1 / 3    | 2-4                            |
| <b>Фрукты</b>                          |                  |                        |          |                                |
| Сливы                                  | 75               | 2                      | 1 / 3    | 8-12                           |
| Абрикосы                               | 75               | 2                      | 1 / 3    | 8-12                           |
| Резаные яблоки                         | 75               | 2                      | 1 / 3    | 6-9                            |
| Груши                                  | 75               | 2                      | 1 / 3    | 9-13                           |

## Консервирование

### Функция духового шкафа: Мультигорячий воздух

- Для консервирования используйте только обычные стеклянные банки одинакового размера.
- **Стеклобанки с откручивающимися или байонетными крышками, а также металлические банки, для этой цели непригодны.**
- Для консервирования предназначен **1-й снизу уровень духового шкафа**.
- Используйте при консервировании противень. На нем может поместиться до шести стеклянных банок емкостью в 1 литр.
- Банки должны быть заполнены по высоте и укупорены одинаково.
- Устанавливайте банки на противне таким образом, чтобы они не соприкасались.
- Для поддержания внутри духового шкафа достаточной влажности влейте в противень примерно 1/2 литра воды.
- Как только находящаяся в первых банках жидкость начнет пениться (в 1-литровых банках примерно через 35-60 минут), отключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100 °С (см. таблицу).

## Таблица “Консервирование”

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

| Продукты для консервирования                 | Температура в °С | Заваривать до появления пены в мин. | Продолжать варить при 100 °С в мин. |
|--|------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| <b>Ягоды</b>                                 |                  |                                     |                                     |
| Земляника, черника, малина, спелый крыжовник | 160-170          | 35-45                               | —                                   |
| Незрелый крыжовник                           | 160-170          | 35-45                               | 10-15                               |
| <b>Фрукты с косточкой</b>                    |                  |                                     |                                     |
| Груши, айва, сливы                           | 160-170          | 35-45                               | 10-15                               |
| <b>Овощи</b>                                 |                  |                                     |                                     |
| Морковь <sup>1)</sup>                        | 160-170          | 50-60                               | 5-10                                |
| Грибы <sup>1)</sup>                          | 160-170          | 40-60                               | 10-15                               |
| Огурцы                                       | 160-170          | 50-60                               | —                                   |
| Овощные соленья                              | 160-170          | 50-60                               | 15                                  |
| Кольраби, горох, спаржа                      | 160-170          | 50-60                               | 15-20                               |
| Бобовые                                      | 160-170          | 50-60                               | —                                   |

1) Дайте постоять в выключенном духовом шкафу.

## Режим микроволновой печи

### Рекомендации по использованию

#### Общее

- Дайте пище после выключения прибора несколько минут отстояться (см. таблицы по режиму микроволновой печи: время выдержки).
- Упаковки из алюминиевой фольги, металлические контейнеры и т.д. перед приготовлением пищи удалить.

#### Приготовление

- По возможности готовить под крышкой из материала, подходящего для использования в микроволновой печи. Готовить без крышки только в том случае, если должна сохраниться хрустящая корочка.
- Охлажденные или замороженные продукты нужно готовить дольше.
- Блюда с соусами необходимо время от времени помешивать.
- Твердые овощи, например, морковь, горох или цветную капусту готовить с добавлением воды.
- Крупные куски переворачивать примерно через половину времени приготовления.
- Овощи по возможности резать на равномерные куски.
- Используйте плоские, широкие емкости.

#### Размораживание мяса, птицы, рыбы

- Замороженный пищевой продукт без упаковки уложить на небольшую перевернутую тарелку с подставленной емкостью или на решетку для размораживания либо на пластиковое решето, чтобы стекала образующаяся при размораживании жидкость.
- По истечении половины времени размораживания перевернуть продукт, при возможности разделить его, замороженные куски убрать.

#### Размораживание масла, тортов, творога

- Размораживать до конца не в приборе, а при комнатной температуре. Благодаря этому размораживание будет более равномерным. Имеющуюся металлическую или алюминиевую упаковку либо ее части перед размораживанием полностью удалить.

### **Размораживание фруктов и овощей**

- Фрукты и овощи, которые подлежат дальнейшей обработке в сыром виде, размораживать до конца не в приборе, а при комнатной температуре.
- Фрукты и овощи, подлежащие приготовлению, можно готовить сразу при более высокой мощности микроволнового излучения без предварительного размораживания.

### **Готовые блюда**

- Готовые блюда в металлической упаковке или пластиковых контейнерах с металлическими крышками можно размораживать или разогревать в микроволновой печи только в том случае, если имеется четкая информация о их пригодности для разогрева в микроволновой печи.
- Непременно соблюдайте напечатанные на упаковке рекомендации производителя (например, “удалить металлическую крышку” и “проткнуть пластиковую пленку”).



## Подходящая посуда и материал

| Посуда/материал  | Микроволновый режим  |               |                    | Духовой шкаф<br>Гриль  |
|--|---|---------------|--------------------|---|
|  | Раз-<br>моражи-<br>вание  | Ра-<br>зогрев | Пригото-<br>вление |   |
| Жаростойкое стекло и фарфор (без содержания металла, как, например, стекло пирекс)   | X   | X             | X                  | X   |
| Нежаростойкое стекло и фарфор <sup>1)</sup>  | X   | --            | --                 | --  |
| Стекло и пирокерамика из жаро-/морозостойких материалов                              | X   | X             | X                  | X   |
| Керамика <sup>2)</sup> , фаянс <sup>2)</sup>   | X   | X             | X                  | --  |
| Жаропрочный пластик до 200 °С <sup>3)</sup>  | X   | X             | X                  | --  |
| Картон, бумага   | X   | --            | --                 | --  |
| Пленка для упаковки свежих продуктов   | X   | --            | --                 | --  |
| Лоток для приготовления в микроволновой печи с соответствующей крышкой <sup>3)</sup> | X   | X             | X                  | --  |
| Металлическая посуда для жарки, напр., эмалированная, чугунная                       | --  | --            | --                 | X   |
| Формы для выпечки, покрытые черным лаком или силиконом <sup>3)</sup>                 | --  | --            | --                 | X   |
| Решетки для гриля, противни для жарки  | --  | --            | --                 | X   |
| Посуда для обжаривания, напр., противень Crostino или Crunch                         | --  | X             | X                  | --  |
| Готовые блюда в упаковке <sup>3)</sup>   | X   | X             | X                  | X   |

1) без серебряного, золотого, платинового или металлического покрытия/украшений

2) без содержания кварца или металла, без использования металлосодержащей глазури

3) Соблюдайте рекомендованные производителем максимальные температуры!

**X Подходит — Не подходит**



### Что еще необходимо принять во внимание...


- Продукты питания имеют различную форму и структуру. Они готовятся в разных количествах. Поэтому время и производительность, необходимые для размораживания, подогрева или приготовления, имеют индивидуальные отличия. В качестве примерного ориентира принимается следующее:  
**Вдвое большее количество = почти вдвое большее время**
- При разогреве в режиме микроволновой печи тепло возникает само внутри продукта. Поэтому не все места могут равномерно прогреваться. Соответственно, прежде всего большие количества продуктов при разогреве необходимо помешивать или переворачивать.
- В таблицах указано **время выдержки**. Дайте продукту отстояться в приборе или снаружи, чтобы тепло распределилось еще более равномерно.
- Рис лучше готовить в плоских, широких емкостях.


## Таблица приготовления в микроволновой печи

### Размораживание


| Кулинарное блюдо | Микроволновый режим |             |                        |                     |   |
|------------------|---------------------|-------------|------------------------|---------------------|---|
|                  | Количество, г       | Мощность, В | Продолжительность, мин | Время выдержки, мин | Рекомендации  |
| <b>мясо</b>      |                     |             |                        |                     |   |
| мясо куском      | 500                 | 200         | 10-12                  | 10-15               | время от времени переворачивайте                                |
| стейки           | 200                 | 200         | 3-5                    | 5-10                | время от времени переворачивайте, размороженные части вынимайте |
| смешанный фарш   | 500                 | 200         | 10-15                  | 10-15               |   |
| гуляш            | 500                 | 200         | 10-15                  | 10-15               |   |

| Кулинарное блюдо         | Микроволновый режим  |             |                        |                     |   |
|--------------------------|---|-------------|------------------------|---------------------|---|
|                          | Количество, г   | Мощность, В | Продолжительность, мин | Время выдержки, мин | Рекомендации  |
| <b>птица</b>             |   |             |                        |                     |   |
| цыпленок                 | 1000  | 200         | 25-30                  | 10-20               | время от времени переворачивайте, размороженные места прикрывайте алюминиевой фольгой |
| грудка цыпленка          | 100-200   | 200         | 3-5                    | 10-15               |   |
| бедро цыпленка           | 100-200   | 200         | 3-5                    | 10-15               |   |
| утка                     | 2000  | 200         | 45-60                  | 20-30               |   |
| <b>рыба</b>              |   |             |                        |                     |   |
| рыба целиком             | 500   | 100         | 10-15                  | 15-20               | время от времени переворачивайте  |
| рыбное филе              | 500   | 100         | 10-12                  | 15-20               |   |
| <b>колбаса</b>           |   |             |                        |                     |   |
| колбаса ломтиками        | 100   | 100         | 2-4                    | 20-40               | время от времени переворачивайте  |
| <b>молочные продукты</b> |   |             |                        |                     |   |
| творог                   | 250   | 100         | 10-15                  | 25-30               | удалить алюминиевую фольгу, по истечении половины времени приготовления перевернуть   |
| сливочное масло          | 250   | 100         | 3-5                    | 15-20               |   |
| сыр                      | 250   | 100         | 3-5                    | 30-60               |   |
| сливки                   | 200   | 100         | 7-12                   | 20-30               | снять алюминиевую крышку, время от времени помешивать                                 |

| Кулинарное блюдо                                   | Микроволновый режим  |             |                        |                     |   |
|--|---|-------------|------------------------|---------------------|---|
|  | Количество, г   | Мощность, В | Продолжительность, мин | Время выдержки, мин | Рекомендации  |
| <b>пирог/печенье</b>                               |   |             |                        |                     |   |
| дрожжевое тесто                                    | 1 порция  | 100         | 2-3                    | 15-20               | время от времени поворачивать тарелку                 |
| ватрушки   | 1 штука   | 100         | 2-4                    | 15-20               |   |
| пирог (торт со сливочным кремом)                   | 1 пирог   | 100         | 1-2                    | 15-20               |   |
| сухой пирог (напр., пирог из сдобного теста)       | 1 пирог   | 100         | 2-4                    | 15-20               | время от времени поворачивать тарелку                 |
| фруктовый пирог                                    | 1 пирог   | 100         | 1-2                    | 15-20               |   |
| хлеб   | 1 кг  | 100         | 15-20                  | 10-15               | время от времени переворачивайте                      |
| нарезанный хлеб                                    | 0,5 кг  | 100         | 8-12                   | 10-15               |   |
| булочка  | 4 штуки   | 100         | 5-8                    | 5-10                |   |
| <b>фрукты</b>                                      |   |             |                        |                     |   |
| земляника  | 300   | 100         | 8-12                   | 10-15               | размораживать под крышкой, время от времени помешивая |
| домашние сливы, вишня, малина, смородина, абрикосы | 250   | 100         | 8-10                   | 10-15               |   |
| <b>Растапливание</b>                               |   |             |                        |                     |   |
| шоколад / шоколадная глазурь                       | 150   | 600         | 2-3                    | —                   | время от времени помешивайте                          |
| сливочное масло                                    | 100   | 200         | 2-4                    | —                   |   |

| Кулинарное блюдо                               | Микроволновый режим  |             |                        |                     |  |
|--|---|-------------|------------------------|---------------------|--|
|  | Количество, г   | Мощность, В | Продолжительность, мин | Время выдержки, мин | Рекомендации   |
| <b>Разогрев</b>                                |   |             |                        |                     |  |
| детское питание в стеклянной посуде            | 200   | 300         | 2-3                    | —                   | время от времени помешивайте, контролируйте температуру!                 |
| молоко для детского питания (бутылочка 180 мл) | 200   | 1000        | 0:20-0:40              | —                   | вставить в бутылочку ложку, помешать, контролировать температуру!        |
| готовое блюдо                                  | 400-500   | 600         | 4-6                    | 5                   | снять алюминиевую крышечку (если имеется), время от времени поворачивать |
| готовое блюдо замороженное                     | 400-500   | 400         | 14-20                  | 5                   |  |
| молоко   | 1 чашка ок. 200 мл  | 1000        | 1:15-1:45              | —                   | вставить в емкость ложку   |
| вода   | 1 чашка ок. 200 мл  | 1000        | 1:30-2                 | —                   |  |
| соус   | 200 мл  | 600         | 1-2                    | —                   | время от времени помешивайте   |
| суп  | 300 мл  | 600         | 2-4                    | —                   |  |

## Приготовление














| Кулинарное блюдо  | Микроволновый режим  |              |                        |                     |   |
|---|---|--------------|------------------------|---------------------|---|
|   | Количество, г   | Мощность, Вт | Продолжительность, мин | Время выдержки, мин | Рекомендации  |
| рыба целиком  | 500   | 500          | 8-10                   | —                   | готовить под крышкой время от времени поворачивать емкость по несколько раз |
| рыбное филе   | 500   | 500          | 6-8                    | —                   |   |
| овощи, короткое время приготовления, свежие <sup>1)</sup>         | 500   | 600          | 12-16                  | —                   | добавить ок. 50 мл воды, готовить под крышкой, время от времени помешивайте |
| овощи, короткое время приготовления, замороженное <sup>1)</sup>   | 500   | 600          | 14-18                  | —                   |   |
| овощи, длительное время приготовления, свежие <sup>1)</sup>       | 500   | 600          | 14-20                  | —                   |   |
| овощи, длительное время приготовления, замороженное <sup>1)</sup> | 500   | 600          | 18-24                  | —                   |   |
| отварной картофель  | 800 г + 600 мл  | 1000         | 5-7                    | 300 Вт / 15-20      | готовить под крышкой время от времени помешивать                            |
| рис   | 300 г + 600 мл  | 1000         | 4-6                    | —                   |   |















<sup>1)</sup> все овощи готовить под крышкой.

указанные временные параметры являются ориентировочными и зависят от вида и свойств пищевых продуктов.












## Таблица комбинированной функции

Функции духового шкафа: Мультигорячий воздух  +  
 Микроволновый режим   
 или турбогриль  + Микроволновый режим 

| Кулинарное блюдо               | Посуда для запекания/ жарки    | Функция духового шкафа  | Температура в °C                   | Микроволны Вт  | Уровень духового шкафа | Время в мин. | Рекомендации  |
|--------------------------------|--------------------------------|---|------------------------------------|---|------------------------|--------------|---|
| Запеканка/ творожная запеканка | Форма для запекания на решетке |  +      | 250                                | 600   | 1                      | 25-35        |   |
| Запеканка                      | Форма для запекания на решетке |  +      | 250                                | 600   | 1                      | 30-40        |   |
| Утка 2000 г                    | Стеклянная посуда на решетке   |  +      | Только 250 <sup>1)</sup> затем 180 | 300<br>300  | 1                      | 40-60        | Через 15 мин перевернуть, затем выдержать при 180 °C в течение 10 мин |
| Рыбное филе 350 г              | Стеклянная посуда на решетке   |  +  | 250                                | 600   | 1                      | 15-20        | Фаршированное, закрученное в рулет, приправленное                     |
| Рыбная запеканка 1400 г        | Стеклянная посуда              |  +  | 250                                | 300   | 1                      | 30-40        |   |
| Птица целиком                  | Стеклянная посуда на решетке   |  +  | 200                                | 300   | 1                      | 30-40        | Перевернуть через 20 мин  |

| Кулинарное блюдо                        | Посуда для запекания/ жарки                  | Функция духового шкафа  | Температура в °С | Микроволны Вт | Уровень духового шкафа | Время в мин. | Рекомендации   |
|---|--|---|------------------|---------------|------------------------|--------------|--|
| Половинки птицы                         | Стекло-<br>лянная<br>посуда<br>на<br>решетке |  +      | 200              | 300           | 1                      | 25-35        | Перевер-<br>нуть через<br>15 мин   |
| Мясной<br>рулет<br>650 г                | Стек-<br>лянная<br>посуда<br>на<br>решетке   |  +      | 250              | 300           | 1                      | 30-40        | 5 Время<br>выдержки,<br>мин  |
| Бедро<br>цыпленка                       | Стек-<br>лянная<br>посуда<br>на<br>решетке   |  +      | 250              | 600           | 1                      | 20-25        | Переверн<br>уть через<br>20 мин  |
| Жаркое из<br>телятины,<br>1000 г        | Стек-<br>лянная<br>посуда<br>на<br>решетке   |  +      | 210              | 300           | 1                      | 30-40        | Через<br>25 мин<br>переверну<br>ть, дать<br>выстоятьс<br>я без<br>крышки в<br>течение<br>5 мин |
| Картофель-<br>ная<br>запеканка          | Стек-<br>лянная<br>посуда<br>на<br>решетке   |  +  | 250              | 600           | 1                      | 20-25        | Добавить<br>сыр  |
| Баранья<br>нога с<br>костью,<br>1000 г  | Стек-<br>лянная<br>посуда<br>на<br>решетке   |  +  | 180              | 300           | 1                      | 30-40        | 5 Время<br>выдержки,<br>мин  |
| Баранья<br>нога без<br>кости,<br>1000 г | Стек-<br>лянная<br>посуда<br>на<br>решетке   |  +  | 200              | 300           | 1                      | 30-40        | 5 Время<br>выдержки,<br>мин  |



| Кулинарное блюдо               | Посуда для запекания/ жарки    | Функция духового шкафа  | Температура в °С | Микроволны<br> Вт | Уровень духового шкафа | Время в мин. | Рекомендации  |
|--------------------------------|--------------------------------|---|------------------|--|------------------------|--------------|---|
| Лазанья, 1200 г                | Форма для запекания на решетке |  +      | 250              | 400  | 1                      | 25-30        |   |
| Вермишельная запеканка, 1800 г | Форма для запекания на решетке |  +      | 250              | 400  | 1                      | 30-35        | Через 20 мин перемешать   |
| Пеперони фаршированные         | Стеклянная посуда на решетке   |  +      | 250              | 400  | 1                      | 20-25        | Половинки и пеперони, фаршированные сыром/ овощами              |
| Жаркое из говядины, 1000 г     | Стеклянная посуда на решетке   |  +      | 180              | 400  | 1                      | 60-70        | 10 Время выдержки, мин, 1 раз перевернуть, готовить под крышкой |
| Жаркое из свиной шейки, 1200 г | Стеклянная посуда на решетке   |  +  | 230              | 400  | 1                      | 55-65        | 5 Время выдержки, мин, 1 раз перевернуть                        |

1) Разогреть духовой шкаф при рекомендованной температуре.

Указанная продолжительность приготовления и температура являются ориентировочными величинами и зависят от вида и свойств пищевого продукта.




## Советы по режиму микроволновой печи

| Проблема   | Способ устранения   |
|--|---|
| По количеству готового продукта данных не имеется.                                       | Ориентируйтесь по похожему пищевому продукту. Увеличивайте или сокращайте время приготовления в соответствии со следующим правилом:<br><b>Вдвое большее количество = почти вдвое большее время</b><br><b>Вдвое меньшее количество = вдвое меньшее время</b> |
| Блюдо стало слишком сухим.   | Установить меньшее время приготовления или более низкую мощность микроволнового излучения.  |
| Блюдо по истечении времени еще не разморозилось/подогрелось/приготовилось.               | Установить большее время приготовления или более высокую мощность микроволнового излучения. Учитывайте то, что блюда большей толщины требуют более длительного времени приготовления.   |
| По истечении времени приготовления блюдо перегрето по краям, а в середине еще не готово. | В следующий раз выберите более низкую мощность и большее время. Жидкости, например, супы, время от времени помешивать.  |

## Тестовые блюда в соответствии с нормативом ИЕС (международная электротехническая комиссия) 60705

(Мощность микроволнового излучения 1000 Вт)

Качество и работа микроволновых приборов определяются аттестационными учреждениями на основе приготовления специальных блюд.

| Кулинарное блюдо                                    | Мощность в Вт | Функция духового шкафа  | Уровень духового шкафа | Продолжительность мин | Время выдержки в мин | Примечание  |
|---|---------------|---|------------------------|-----------------------|----------------------|---|
| Яичный крем (12.3.1)                                | 300           |    | Стекло-<br>ное дно     | 30-40                 | 120                  | По истечении<br>половины<br>времени<br>приготовления<br>повернуть<br>форму                          |
| Бисквитная<br>масса<br>(12.3.2)                     | 600           |   | Стекло-<br>ное дно     | 8-10                  | 5                    |   |
| Приготовле-<br>ние мясного<br>рулета<br>(12.3.3)    | 500           |   | Стекло-<br>ное дно     | 20-22                 | 5                    | Накрыть<br>крышкой,<br>форму по<br>истечении<br>половины<br>времени<br>приготовления<br>перевернуть |
| Картофель-<br>ная<br>запеканка<br>(12.3.4)          | 500           |   | 1                      | 40                    | 5                    |   |
| Пирог<br>(12.3.5)                                   | 200           |  | 2                      | 20                    | 5                    |   |
| Жарка на<br>гриле<br>цыпленка<br>1200 г<br>(12.3.6) | 300           |  | 1                      | 35                    | 5                    | Перевернуть<br>через 15 мин   |








| <b>Кулинарное блюдо</b>               | <b>Мощность в Вт</b> | <b>Функция духового шкафа</b> | <b>Уровень духового шкафа</b> | <b>Продолжительность мин</b> | <b>Время выдержки в мин</b> | <b>Примечание</b>   |
|---------------------------------------|----------------------|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------|-----------------------------|---|
| Размораживание мясного рулета (13.3.) | 100                  |                               | Стекло-ное дно                | 15-20                        | 5                           | По истечении половины времени приготовления убрать разморожен-ные куски |
| Разморажива-ние малины (В.2.1)        | 100                  |                               | Стекло-ное дно                | 11-13                        | 5                           | Закреть крышкой   |

## Программы

Прибор оснащен 12 запрограммированными функциями, которые можно выбирать кнопкой Программы запекания/жарки **P** в порядке их следования.

Установки смотрите в главе “Дополнительные функции”: Программы в микроволновом режиме.

| Про-<br>грам-<br>ма | Функ-<br>ция  | Кулинарный<br>рецепт |   | Вес                     |       |           | Время в<br>соответс-<br>твии с<br>предуста-<br>новкой | Функция<br>поддер-<br>жания<br>темпера-<br>туры “НН” |
|---------------------|---|----------------------|---|-------------------------|-------|-----------|---|--|
|                     |   |                      |   | Пред-<br>уста-<br>новка | мин.  | макс.     |   |  |
| <b>P1</b>           |   | птица                |  | 1000<br>г               | 100 г | 1500<br>г | 19 мин<br>40 сек                                      | нет  |
| <b>P2</b>           | Разо-<br>грев <sup>1)</sup>   | мясо                 |  | 800 г                   | 100 г | 1500<br>г | 17 мин<br>36 сек                                      | нет  |
| <b>P3</b>           |  | рыба                 |  | 1000<br>г               | 100 г | 1500<br>г | 15 мин<br>20 сек                                      | нет  |
| <b>P4</b>           |   | хлеб                 |  | 500 г                   | 100 г | 1500<br>г | 6 мин   | нет  |

| Про-<br>грам-<br>ма | Функ-<br>ция | Кулинарный<br>рецепт   | Вес   |   |       | Время в<br>соответс-<br>твии с<br>предуста-<br>новкой | Функция<br>поддер-<br>жания<br>темпера-<br>туры “НН” |        |     |
|---------------------|--------------|--|---|---|-------|---|--|--------|-----|
|                     |              |  | Пред-<br>уста-<br>новка   | мин.  | макс. |   |  |        |     |
| <b>P5</b>           |              | заморо-<br>женны<br>е<br>овощи<br>(мелки<br>е) +<br>50 мл<br>воды                                |    | 800 г   | 100 г | 1000<br>г   | 15 мин<br>44 сек                                     | да     |     |
| <b>P6</b>           |              | заморо-<br>женны<br>е<br>овощи<br>(круп-<br>ные) +<br>50 мл<br>воды                              |    | 800 г   | 100 г | 1000<br>г   | 22 мин<br>56 сек                                     | да     |     |
| <b>P7</b>           |              | Варка<br>1)<br> | свежие<br>овощи<br>(мелки<br>е)<br>+50<br>мл<br>воды                                |  | 800 г | 100 г   | 1000<br>г  | 24 мин | нет |
| <b>P8</b>           |              | свежие<br>овощи<br>(круп-<br>ные)<br>+50<br>мл<br>воды   |   | 800 г   | 100 г | 1000<br>г   | 26 мин<br>40 сек                                     | нет    |     |
| <b>P9</b>           |              | картоф-<br>ель +<br>100 мл<br>воды   |  | 600 г   | 100 г | 1000<br>г   | 17 мин.<br>12 сек                                    | нет    |     |
| <b>P10</b>          |              | рыба   |  | 1000<br>г   | 100 г | 1000<br>г   | 21 мин.<br>40 сек                                    | да     |     |

| Про-<br>грам-<br>ма | Функ-<br>ция   | Кулинарный<br>рецепт                | Вес   |           |       | Время в<br>соответс-<br>твии с<br>предуста-<br>новкой | Функция<br>поддер-<br>жания<br>темпера-<br>туры “НН” |    |
|---------------------|--|-------------------------------------|---|-----------|-------|---|--|----|
|                     |  |                                     | Пред-<br>уста-<br>новка   | мин.      | макс. |   |  |    |
| <b>P11</b>          | Комби-<br>нирова-<br>нная<br>функци-<br>я<br>1)  | Картоф-<br>ельная<br>запека-<br>нка |  | 1000<br>г | 400 г | 1800<br>г   | 30 мин   | да |
| <b>P12</b>          | <br> | цыплен-<br>ок                       |  | 1000<br>г | 500 г | 1400<br>г   | 30 мин   | да |

1) При использовании функций размораживания и варки пищевой продукт переворачивать несколько раз

## КАРТОФ ЗАПЕКАНКА (на 4-5 персон)

### Ингредиенты:

- 750 г картофеля
- 100 г твёрдого сыра грейерцер или эмменталер
- 1 яйцо
- 75 мл молока или сливок
- 2 ст. лож. сливочного масла
- 1/2 ст. лож. тимьяна
- 1 очищенная долька чеснока
- соль, перец, мускатный орех.

### Приготовление:

Почистите картофель, нарежьте кружочками толщиной примерно 3 мм, просушите, посолите и поперчите.

Половину порезанного кружочками картофеля разложите в смазанной жиром жаропрочной форме, посыпав сверху тертым сыром. Остальной порезанный кружочками картофель выложите отдельным слоем сверху и посыпьте оставшимся сыром.

Разомните дольку чеснока и смешайте вместе с яйцами, молоком и тимьяном. Образовавшуюся массу посолите и полейте ею картофель.

Посыпьте запеканку стружкой сливочного масла.

| Настройка             | Уровень духового шкафа | Продолжительность |
|-----------------------|------------------------|-------------------|
| Р 11 КАРТОФ ЗАПЕКАНКА | 2                      | 30 мин            |



## КУРИЦА 1200 Г

### Ингредиенты:

- 1 Цыпленок (1000 - 1200 г)
- 2 ст. лож. растительного масла
- Соль, перец, красный стручковый перец, порошок «карри».

### Приготовление:

Вымойте цыпленка и высушите бумажным полотенцем/салфеткой.

Смешайте специи с растительным маслом и полученной смесью равномерно смажьте цыпленка изнутри и снаружи.

После этого выложите цыпленка грудкой вниз в жаропрочную или стеклянную форму с вкладышем с отверстиями (из комплекта дополнительных принадлежностей).

По истечении половины срока приготовления переверните цыпленка.

После первого звукового сигнала проверьте готовность продукта. Если нужно, продолжайте жарить до второго звукового сигнала (прим. через 10 мин.).

| Настройка                | Уровень<br>духового шкафа | Продолжительность |
|--------------------------|---------------------------|-------------------|
| <b>P12</b> КУРИЦА 1200 Г | 2                         | 30 мин            |

# Мытье и уход



**Предупреждение:** Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.

**Предупреждение:** Очищать прибор от загрязнений с помощью специальных средств, распыляемых струями пара или под высоким давлением, по соображениям безопасности **запрещается**.

**Внимание:** Не используйте никаких абразивных, разъедающих чистящих средств и царапающих предметов.

## Наружные части духового шкафа

- Переднюю панель прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплым раствором моющего средства.
- Для ухода за металлическими передними панелями используйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

## Рабочая камера духового шкафа

Производите чистку прибора после каждого использования. В этом случае загрязнения удаляются легче всего и не успевают пригореть.

1. При открывании дверцы духового шкафа автоматически включается подсветка духового шкафа.
2. После каждого использования промывайте духовой шкаф раствором моющего средства, а затем просушивайте.



Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.



**Внимание:** При использовании спрея для чистки духовых шкафов, пожалуйста, строго соблюдайте указания изготовителя!

## Оснащение

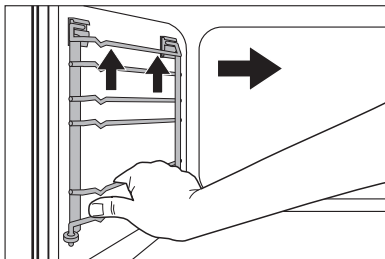
Мойте и хорошо высушивайте после каждого использования все выдвижные принадлежности духового шкафа (решетку, опорные боковые решетки и т.п.). Чтобы облегчить мытье, их нужно ненадолго замочить.

## Решетки для вставки противней

Для проведения чистки боковых стенок можно снять решетки для вставки противней с левой и с правой стороны духового шкафа.

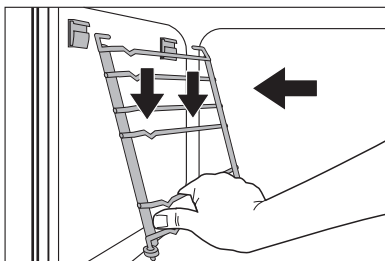
### Снятие решеток для вставки противней

Приподнимите направляющие и выньте их из расположенных сверху креплений.



### Вставка направляющих для установки противней

Снова посадите направляющие в расположенные сверху крепления.



## Подсветка духового шкафа



**Предупреждение:** Опасность удара током! Перед заменой лампы духового шкафа:

- выключите духовой шкаф!
- выверните или отключите квартирные предохранители на электросчетке.

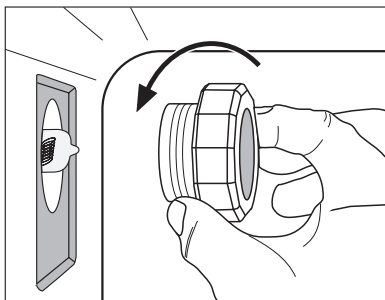


Для страховки лампы духового шкафа и стеклянного футляра положите на дно духового шкафа кусок материи.

### Замена лампы духового шкафа сбоку/ мытьё стеклянного футляра

1. Снимите левую опорную боковую решетку.
2. Снимите стеклянный футляр, поворачивая его влево, и вымойте его.
3. В случае, если надо заменить лампу:

**Замените галогенную лампу духового шкафа (20 Вт, 12 В, 300 °С, жароустойчивая).**



Беритесь за галогенную лампу только через кусок материи, иначе к ней может пригореть попавший на стекло жир.

4. Снова наденьте стеклянный футляр.
5. Вставьте опорную боковую решетку.

## Что делать, если ...

| Неполадка   | Возможная причина   | Способ устранения   |
|---|---|---|
| Духовой шкаф не нагревается   | Духовой шкаф не включен   | Включите духовой шкаф   |
|   | Не установлено время суток  | Установите время суток  |
|   | Не сработали необходимые настройки  | Проверьте настройки   |
|   | Сработало защитное отключение духового шкафа  | См. раздел "Защитное отключение"  |
|   | Включена защита от доступа детей.   | Отключите защиту от доступа детей   |
|   | Сработал предохранитель домашней сети (на электрощите)  | Проверьте предохранитель. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.  |
| Не работает функция микроволн   | Неплотно закрыта дверца духового шкафа  | Закройте дверцу как следует   |
|   | Загрязнены уплотнения дверцы  | Очистите уплотнения дверцы от загрязнений   |
|   | Кнопка Старт  не была нажата | Нажмите кнопку Старт   |
| Не работает подсветка духового шкафа  | Перегорела лампа подсветки духового шкафа   | Замените лампочку подсветки духового шкафа  |
| На дисплее горит символ "d" и духовой шкаф не нагревается<br>Не работает вентилятор | Включена функция тестирования   | Отключите прибор<br>Одновременно нажмите кнопки  и  и не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не погаснет символ "d". |

**Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.**



**Предупреждение!** Ремонт прибора имеют право производить только специалисты. Неквалифицированный ремонт может иметь опасные последствия для пользователя прибора.



Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться платным даже во время действия гарантии.



**Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:**

Так как лицевая поверхность прибора не нагревается, то, при открывании дверцы во время работы духового шкафа или сразу после его выключения внутреннее стекло дверцы может на короткое время запотевать.

# Инструкция по монтажу

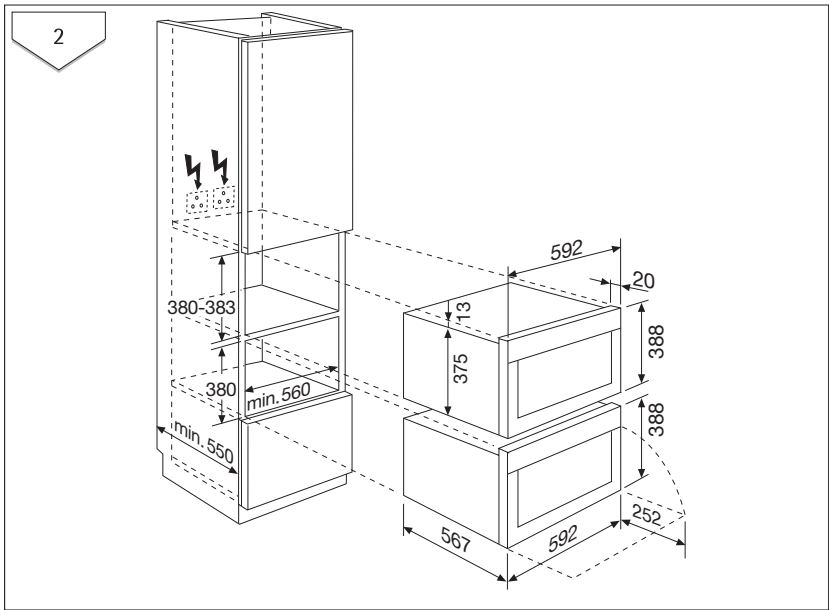
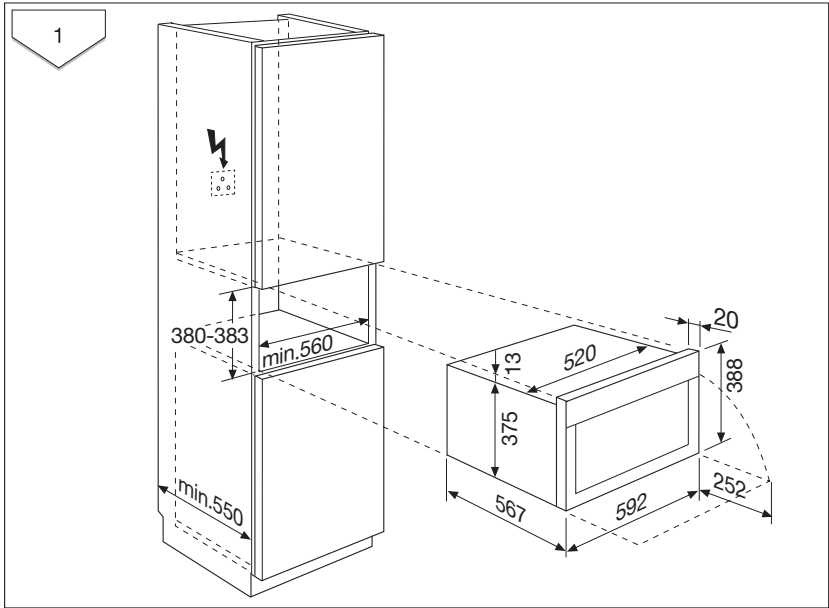


**Внимание:** Монтаж и подключение нового прибора должны выполнять только **квалифицированные специалисты**. Просим обязательно соблюдать это требование, ибо в противном случае пользователь теряет право на гарантийное обслуживание при возникновении неисправностей.

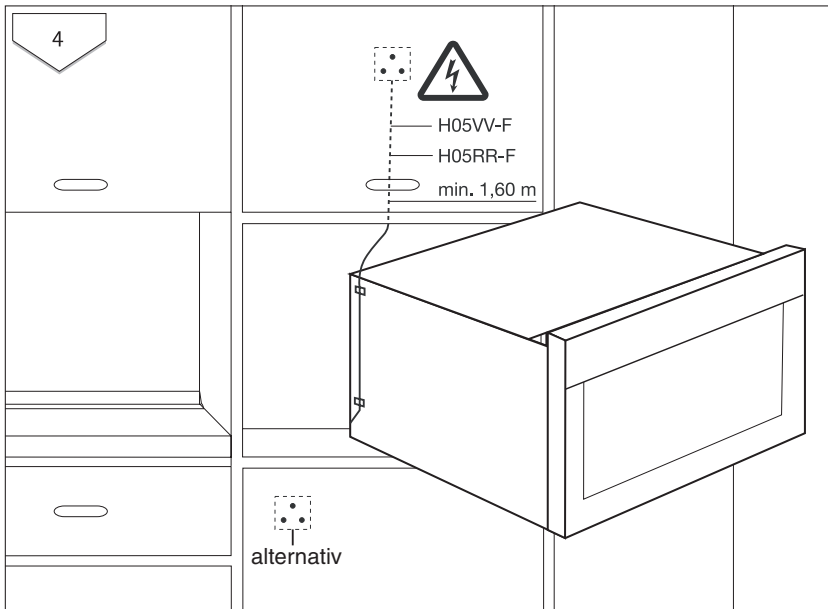
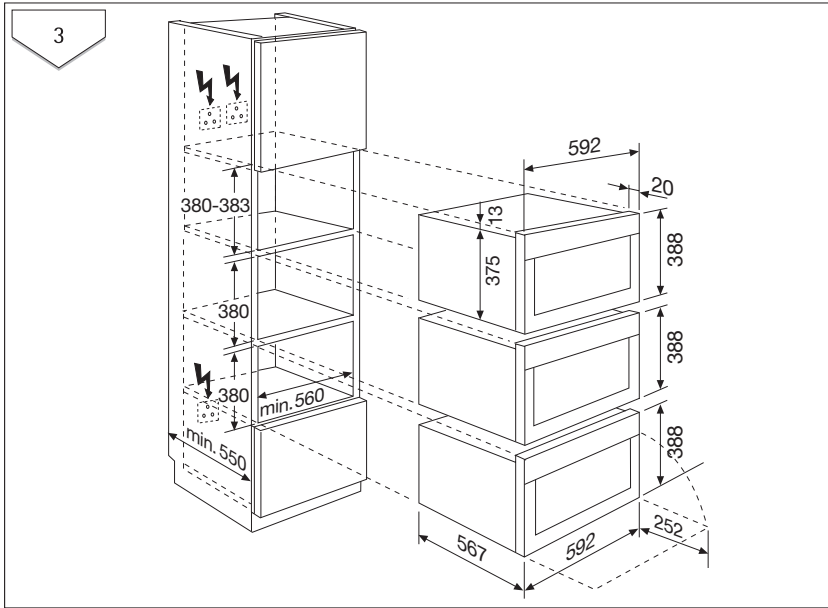


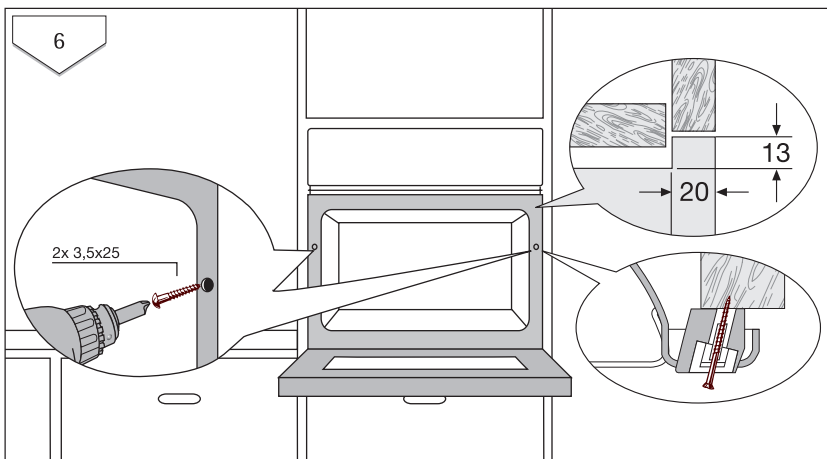
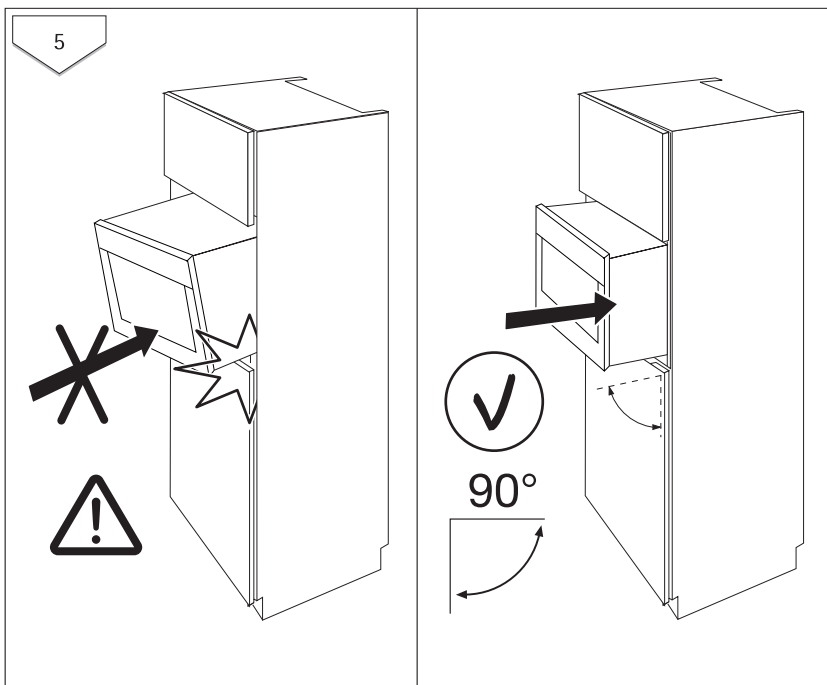
## Правила техники безопасности для электромонтера

- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатели линейных предохранителей, предохранители (винтовые необходимо выкручивать из гнезд), частотно-импульсные выключатели и контакторы.
- Для подключения к розетке необходимо предусмотреть такое место, в котором розетка была бы доступна, однако находилась за пределами координационного пространства.
- Устойчивость встроеного электрощита должна удовлетворять стандарту DIN 68930.
- Встраиваемые варочные плиты и варочные панели снабжены специальными штекерными системами электрических соединений. По соображениям безопасности последние разрешено комбинировать только с приборами одного и того же изготовителя.









## Сервисная поддержка

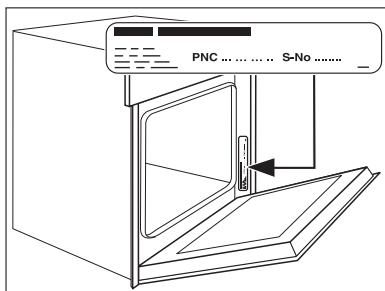
При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

Если Вы не можете устранить неполадку своими силами, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

Для того, чтобы мы могли Вам быстро помочь, нам нужны следующие данные Вашей машины:

- Наименование модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S-No.)  
(номера находятся на фирменной табличке)
- Характер неполадки
- код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.

Чтобы необходимые данные Вашей машины были всегда у Вас под рукой, рекомендуем внести их сюда:



Наименование модели: .....

PNC (номер изделия): .....

S-No (серийный номер): .....

 **From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

*The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.*

AEG Hausgeräte GmbH  
Postfach 1036  
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg.hausgeraete.de>

© Copyright by AEG

315 7014 30-A-110205-01

Право на изменения сохраняется