

Для того чтобы процесс приготовления еды доставил Вам максимум удовольствия,

прочтите настоящее руководство по эксплуатации. После этого Вы в полной мере сможете использовать все технические возможности Вашей плиты.

В настоящем руководстве по эксплуатации Вы найдете информацию о мерах безопасности, узнаете нюансы отдельных узлов Вашей плиты. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить ее в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

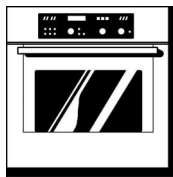
В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы - на страницах настоящей инструкции дана информация, с помощью которой Вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации



HBN 8747.0

ru

9000 094 026

Содержание

На что следует обратить внимание	6
Перед подключением	6
Указания по технике безопасности	6
Указания по технике безопасности при обслуживании микроволновой печи	8
Так Вам удастся избежать неисправностей	11
Ваша новая плита	12
Панель управления	12
Утапливающиеся выключатели	16
Быстрый нагрев	16
Блокировка для безопасности детей	16
Автоматическое отключение	17
Индикатор остаточного тепла духового шкафа ...	17
Виды нагрева	18
Вентилятор для охлаждения духового шкафа	20
Выдвижная часть духового шкафа и принадлежности	21
Перед первым использованием	23
Установка времени суток	23
Базовые установки	24
Изменение базовых установок	26
Нагрев духового шкафа	27
Чистка принадлежностей	27
Микроволновая печь	27
Посуда	28
Мощность микроволн	29
Установите	29
Автоматическое включение и выключение микроволн	30

Содержание

Таблицы	32
Рекомендации по использованию микроволнового режима	35
Настройка духового шкафа	37
Установите	37
Автоматическое выключение духового шкафа	38
Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически	39
Пример	41
Установка духового шкафа в комбинации с микроволнами	42
Пироги и выпечка	45
Рекомендации по жарению	49
Мясо, птица, рыба	52
Мясо	53
Птица	55
Рыба	56
Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле	57
Запеканки, тосты	58
Свежемороженные полуфабрикаты	60
Необычные блюда	61
Приготовление в щадящем режиме	62
Посуда	62
Поступайте следующим образом:	63
Указания по приготовлению в щадящем режиме .	63
Таблица	63
Рекомендации по приготовлению в щадящем режиме	64
Автоматические программы	65

Содержание

Установите	65
Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически	67
Программы размораживания	68
Программы приготовления	69
Программы быстрого приготовления	70
Программы жаренья	71
Рекомендации по использованию автоматического режима	76
Память	78
Сохранение установки	79
Программирование установки	80
Инициация памяти	82
Размораживание	83
Вяление	84
Консервирование	84
Подготовка	84
Так проводится установка режима	85
Консервирование фруктов	85
Консервирование овощей	86
Вынимание банок	86
Консервирование в микроволновой печи	86
Таймер	87
Установите	87
Так Вы должны ухаживать за Вашей печью ..	88
Плита снаружи	88
Уплотнения	89
Принадлежности	89
Духовой шкаф	89

Содержание

Фильтр для улавливания чада	91
Что делать при неисправности?	92
Замена лампочки освещения духового шкафа ...	94
Замена прокладки на дверке	96
Замена уплотнителя стекла	97
Служба сервиса	97
Упаковка и отслуживший прибор	98
Так Вы можете сэкономить электроэнергию	98
Акриламид в продуктах питания	99
Как этого избежать?	100
Контрольные блюда	101
Контрольные блюда в соответствии с EN 60705 .	102

На что следует обратить внимание

Перед подключением

- ❑ Установка и подключение должны выполняться строго в соответствии с прилагаемой инструкцией и схемой подключения уполномоченным специалистом. Неправильное подключение прибора приводит к нарушению условий гарантийных обязательств.
- ❑ Если Вы обнаружили повреждения при транспортировке, не начинайте пользоваться прибором.
- ❑ Храните Руководство по эксплуатации и инструкции по установке в надежном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также оба этих документа.

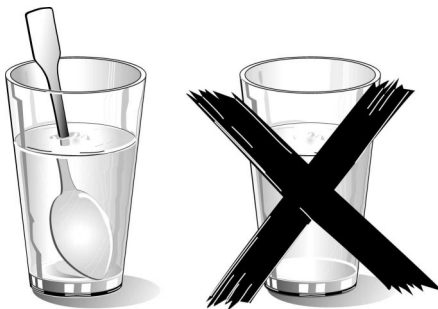
Указания по технике безопасности

- ❑ Данная плита сконструирована в соответствии со всеми требованиями предписаний по технике безопасности для электроприборов. Ремонт плиты должен проводиться только силами специалистов Службы сервиса, которые прошли обучение на заводе-изготовителе. Неквалифицированно проведенный ремонт может стать причиной возникновения для Вас значительной опасности.
- ❑ Поверхности электронагревательных приборов и электроплит во время работы становятся горячими. Особенно сильно нагреваются внутренняя поверхность духового шкафа и нагревательные элементы. Поэтому держите детей подальше от плиты. Опасность ожога!
- ❑ Сетевой шнур электроплиты ни в коем случае не должен быть заземлен горячей дверкой духового шкафа. В противном случае может быть нарушена изоляция шнура, что часто приводит к короткому замыканию или электрическому удару!

- ❑ Если дверца духового шкафа или уплотнение дверцы повреждены, то духовым шкафом можно начинать снова пользоваться только после того, как специалистами Службы сервиса были устранены все неисправности. В противном случае микроволны могут проникнуть наружу.
- ❑ Не храните в духовом шкафу предметы, могущие загореться при включении духового шкафа, так как не исключена опасность ожога!
- ❑ Если плита не в порядке, то следует выключить предохранитель плиты в распределительном ящике. После этого вызовите, пожалуйста, Службу сервиса.
- ❑ Данная плита отвечает также всем требованиям предписаний по технике безопасности для нагревательных приборов. Но выключатели и ручка дверки духового шкафа все таки довольно сильно нагреваются, если Вы продолжительное время пользуетесь духовым шкафом, эксплуатируя его при высокой температуре.
- ❑ Используйте плиту только для приготовления пищевых продуктов.

Указания по технике безопасности при обслуживании микроволновой печи

- ❑ Не включайте микроволны при пустой печи.
- ❑ В микроволновой печи разогревайте только блюда и напитки. Любое другое использование может быть опасным или стать причиной повреждения. Напр., при разогреве крупяные или зерновые подушечки могут вспыхнуть.
- ❑ **Опасность ожога!**
При разогреве жидкости всегда кладите в емкость чайную ложечку. При задержке закипания температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости горячая жидкость может внезапно начать кипеть или брызгать, что может привести к ожогам.



- ❑ **Детское питание:**
Детское питание разогревайте всегда в стеклянных банках или бутылочках без крышки или соски. После разогревания детское питание нужно хорошо перемешать или встряхнуть, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объему. Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру. Опасность ожога!
- ❑ Никогда не разогревайте еду или напитки в плотно закрытой посуде. Опасность взрыва!
- ❑ Не нагревайте алкогольные напитки сильно. Опасность взрыва!

- ❑ Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке, так как она может загореться. Кроме того, в процессе разогревания нужно наблюдать за продуктами в емкостях из пластмассы, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов, а также в герметично запаянной упаковке, так как она может лопнуть.
- ❑ Если Вы заметили в духовом шкафу дым, то дверку не следует сразу открывать. Сначала выключите прибор и предохранитель в распределительном ящике.
- ❑ Никогда не варите яйца в скорлупе и не разогревайте яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взрывообразно лопнуть. Это относится также к моллюскам и ракообразным. При приготовлении яичницы-глазуньи или варке яиц в стеклянной посуде нужно наколоть желток.
- ❑ У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, напр., яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожа может лопнуть. Поэтому перед разогреванием таких продуктов наколите кожуру.
- ❑ При сушке зелени, фруктов, хлеба или грибов, или при размораживании или подогреве продуктов с небольшим содержанием воды, напр., хлеба, также нужно следить за процессом. При пересыхании продукты могут загореться.
- ❑ Никогда не разогревайте растительное масло в режиме микроволн, так как оно может воспламениться.
- ❑ В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.
- ❑ Всегда устанавливайте мощность микроволн и время, указанное в Руководстве по эксплуатации. При выборе значительно большей мощности или времени продукты могут воспламениться, что приведет к повреждению прибора.

- ❑ Не включайте микроволны при пустой печи, так как это может привести к перегрузке. Исключением является кратковременная проверка посуды на пригодность (см. Указания по использованию посуды).
- ❑ Дети могут пользоваться микроволновой печью только в том случае, если они были обучены обращению с ней. Они должны уметь правильно обслуживать прибор и понимать, какие опасности связаны с использованием микроволн, на что указано в Руководстве по эксплуатации.
- ❑ Горячая пища отдает тепло, поэтому посуда может нагреться. Доставая посуду из печи, пользуйтесь прихватками.

Так Вам удастся избежать неисправностей


- ❑ Никогда не ставьте противень непосредственно на дно духового шкафа и не выстилайте его фольгой, так как под ними может скопиться тепло. В этом случае время приготовления не будет соответствовать значениям, приведенным в таблице. Кроме того, может быть повреждено эмалевое покрытие.
- ❑ Никогда не лейте воду в горячий духовой шкаф, так как это может привести к повреждению эмалевого покрытия.
- ❑ Фруктовый сок, капающий с противня на дно духовки, оставляет на нем пятна, которые невозможно удалить. Поэтому, если Вы выпекаете пирог с очень сочной фруктовой начинкой, следите за тем, чтобы его края не свисали с противня. Лучше всего воспользоваться универсальным глубоким противнем.
- ❑ Ни в коем случае не вставляйте и не садитесь на выдвижную часть духового шкафа.
- ❑ Дверца духового шкафа должна хорошо закрываться, поэтому следите за тем, чтобы уплотнение дверцы всегда было чистым.

Ваша новая плита

Панель управления

Возможны небольшие отклонения в зависимости от типа прибора

Дисплей электронных часов

При нажатии на кнопку на дисплее загорается соответствующий символ для подтверждения нажатия. Также на дисплей выводятся время суток, продолжительность, время окончания, время таймера, программа и вес для приготовления блюд по программе. Символ "Ключ"  горит, когда плита заблокирована.

Электронные часы

Служит для установки времени суток, таймера, продолжительности и времени окончания.

⏪ = Кнопка "Продолжительность"

⏩ = Кнопка "Окончание"

🔔 = Кнопка "Таймер"

🔑 = Кнопка "Часы"

Кнопка "Ключ"

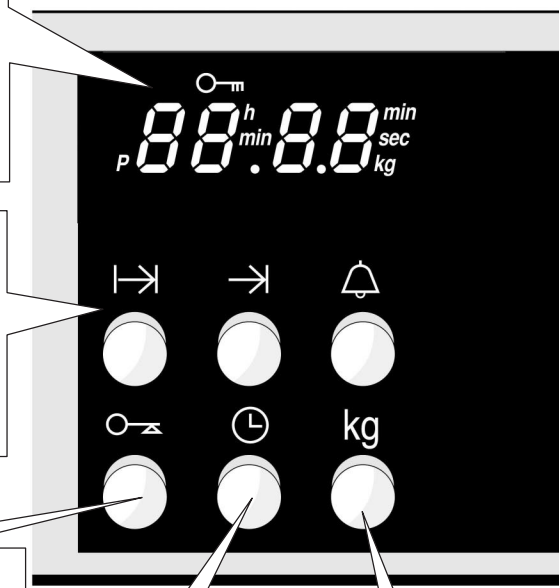
С ее помощью можно заблокировать всю плиту.

Кнопка "Часы"

Нажать на эту кнопку и поворотной ручкой установить время суток.

Кнопка "Вес"

Для приготовления блюд по программам.

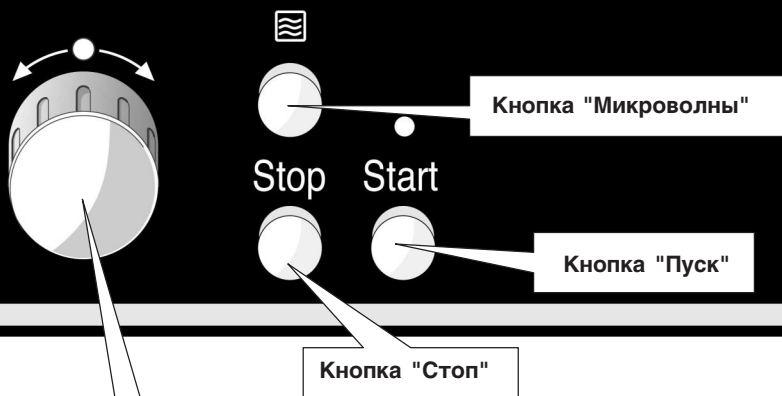


Текстовый дисплей

Текстовые сообщения выводятся на дисплей на одном из 19 языков.

- Они подсказывают правильные установки.
- Они показывают желательный вид нагрева.
- Они показывают выбранную мощность микроволн.
- Они показывают блюда для соответствующей программы при приготовлении блюд по программам.
- Они подсказывают, что делать при неисправностях.
- Они подсказывают базовые установки.

РУССКИЙ ЯЗЫК



Вращающаяся ручка с индикатором

Пока индикатор мигает, можно изменять установки. Когда он гаснет, установка принята.

Индикатор ручки выбора функций









Загорается символ необходимого вида нагрева.



0



Ручка выбора функций духового шкафа

-  = Лампочка в духовом шкафу
-  = Верхний и нижний жар
-  = Интенсивный жар
-  = Специальный верхний и нижний жар
-  = 3D-горячий воздух
-  = Гриль с конвекцией
-  = Плоский гриль, малая площадь
-  = Плоский гриль, большая площадь

P = Выбор приготовления блюд по программам, функции памяти или изменения базовых установок.

Не забывайте выключать ручку выбора функций, если вы больше не пользуетесь духовым шкафом.

Контроль за нагревом

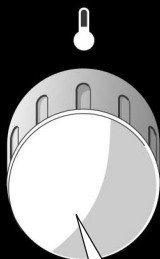
Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом. При жарении в гриле или самоочистении индикатор контроля за нагревом не включается.

Индикатор регулятора температуры

Для каждого вида нагрева на индикаторе появляется наиболее подходящая температура, для жарения в гриле режим 3, а для самоочистения 0. Предлагаемое значение можно изменить при помощи регулятора температуры.



Индикатор быстрого нагрева



Кнопка "Быстрый нагрев"

Регулятор температуры духового шкафа

20-300 °C = температура духового шкафа

Плоский гриль, малая и большая площадь

3 = слабый нагрев гриля

2 = средний нагрев гриля

1 = сильный нагрев гриля

Утапливающиеся выключатели

Ручка задания температуры и вращающаяся ручка утапливаются в любом положении. Ручка выбора функций утапливается только в положении выключения. Для утапливания ручек или вывода их из гнезда на них следует надавить. Ручки можно поворачивать как вправо, так и влево.

Быстрый нагрев

Быстрый нагрев можно использовать при следующих режимах:

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

Выполните установки, как обычно, и нажмите кнопку "Быстрый нагрев". Загорается символ быстрого нагрева.

По окончании быстрого нагрева символ гаснет, и раздается короткий сигнал. Теперь можете поставить блюдо в духовой шкаф.

Отмена


Нажмите кнопку "Быстрый нагрев". Символ гаснет.



Указания

- При изменении вида нагрева режим быстрого прогрева прерывается.
- Если температура в духовом шкафу лишь немного меньше, чем температура, установленная для режима быстрого прогрева, режим не включится. Символ не горит.


Блокировка для безопасности детей

Блокировка духового шкафа

Заблокируйте духовой шкаф с помощью кнопки "Ключ" .

Ручка выбора функций должна быть выключенной. Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока символ  на индикаторе времени не загорится. Это займет около шести секунд (6 с).

Отмена блокировки

Нажмите кнопку "Ключ"  и удерживайте до тех пор, пока символ на индикаторе не погаснет.

Указания

- ❑ Индикатор остаточного тепла работает, даже если духовой шкаф заблокирован. Таймер и время суток можно устанавливать и на заблокированном духовом шкафу.
- ❑ Если Вы хотите сделать установку заблокированного духового шкафа, на текстовом дисплее появится сообщение "НАЖАТЬ КЛАВИШУ "КЛЮЧ" (6 СЕК)" и напомнит Вам, что сначала духовой шкаф нужно разблокировать.

Автоматическое отключение

Духовой шкаф

Автоматическое отключение активизируется, если Вы в течение нескольких часов не изменяете установку духового шкафа.

Духовой шкаф выключается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

За пять минут до выключения духового шкафа на текстовом дисплее появляется "АВАРИЙНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ". После выключения раздается звуковой сигнал. Текст выводится до тех пор, пока Вы не выключите ручку выбора функций. Теперь Вы можете снова включить духовой шкаф.

Отмена автоматического отключения

Вы можете отменить автоматическое отключение, задав продолжительность. Если Вы хотите, напр., высушить сливы, установите продолжительность 10 часов. Духовой шкаф автоматически выключается по истечении 10 часов.

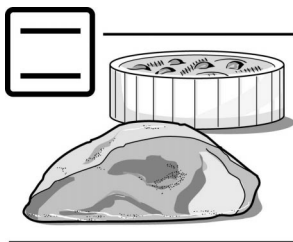
Индикатор остаточного тепла духового шкафа

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

Воспользуйтесь остаточным теплом, чтобы долго держать блюда теплыми в духовом шкафу. При продолжительном времени приготовления выключите духовой шкаф уже за 5-10 минут до истечения времени. Блюдо дойдет до готовности при помощи остаточного тепла, а Вы сэкономите электроэнергию.

- ❑ Вы можете выключить индикатор остаточного тепла. Для этого измените базовую установку для индикатора остаточного тепла с "ИНДИКАЦИЯ ОСТ. ТЕПЛА НУЖНА" на "ИНДИКАЦИЯ ОСТ. ТЕПЛА НЕ НУЖНА".
- ❑ Может случиться так, что температура остаточного тепла окажется выше, чем установленная температура. Такие отклонения обусловлены технически.

Виды нагрева



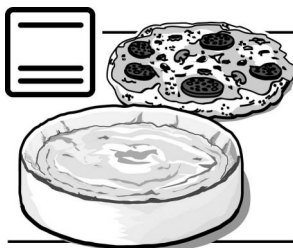
Духовой шкаф предоставляет в Ваше распоряжение самые разнообразные виды нагрева. Вы можете для каждого блюда выбрать оптимальный способ приготовления.

Верхний и нижний жар

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

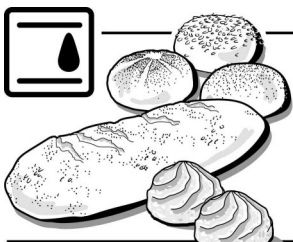
У Вас получатся превосходные запеканки. Верхний и нижний жар превосходно подходит для приготовления постной говядины, телятины и дичи.

В режиме щадящего приготовления блюд в диапазоне температур от 70 до 120 °C нежные мясные блюда получаются особенно сочными.



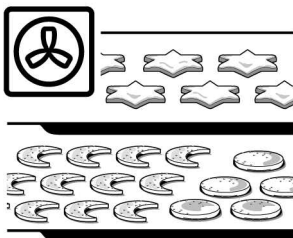
Интенсивный жар

При сильном жаре снизу корж такой выпечки, как напр. пицца, получится особенно хрустящим. Для творожных тортов и пикантных пирогов, напр., запеканки по-лотарингски, нет больше необходимости предварительно выпекать корж. Интенсивный жар также будет идеальным видом нагрева для выпечки в формах из белой жести, стекла или фарфора, у которых тепло отражается от стенок или слабее проводится.



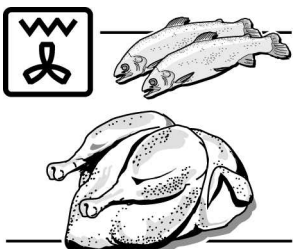
Специальный верхний и нижний жар

В этом режиме тепло также равномерно распределяется над и под выпекаемым изделием. Влага, испаряющаяся при выпекании из теста и начинки, остается в духовом шкафу в виде пара. Поэтому изделие не пересыхает. Особенно хорошо получаются изделия из дрожжевого теста, такие как хлеб, булочки или плетенка. Этот вид нагрева также превосходно подходит для изделий из заварного теста, таких как заварные булочки.



3D-горячий воздух

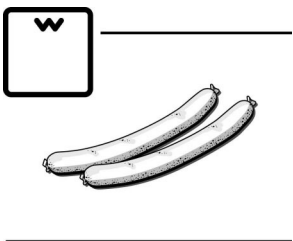
Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет тепло от верхнего, нижнего и кольцевого нагревательного элемента. В режиме "3D-горячий воздух" Вы можете одновременно выпекать на двух или даже на трех уровнях пирог и пиццу, круглое печенье и слоеное тесто. С этим видом нагрева у Вас отлично получится сдобный пирог в форме или выпечка из слоеного теста. Необходимая температура духового шкафа ниже, чем в режиме "Верхний и нижний жар". 3D-горячий воздух прекрасно подходит для вяления и консервирования, а также для размораживания при температуре 20-60 °С.



Гриль с конвекцией

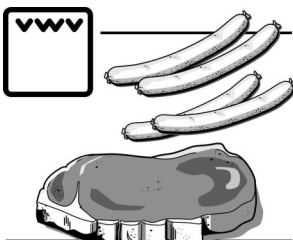
В этом режиме попеременно включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор. Пока нагревательный элемент выключен, вентилятор обдувает блюдо образовавшимся горячим воздухом. В этом режиме куски мяса получатся со всех сторон румяными и обжаренными, духовой шкаф будет чище, чем при использовании "Верхнего и нижнего жара".

Без вертела и предварительного разогрева жаркое большим куском, птица и рыба оказываются прекрасно приготовленными.



Плоский гриль, малая площадь

В этом режиме включается только средняя часть нагревательного элемента гриля. Этот вид нагрева предназначен для небольшого объема продуктов. Таким образом Вы сэкономите электроэнергию. Укладываются куски на середину решетки.



Плоский гриль, большая площадь

В этом режиме нагревается вся поверхность под нагревательным элементом гриля. С его помощью можно поджарить несколько стейков, колбасок, рыбин или тостов.

Микроволны

Микроволны нагревают продукты изнутри, поэтому микроволновый режим пригоден для быстрого размораживания и тушения продуктов, подогрева готовых блюд, растапливания жиров и пр.

Ступени мощности микроволн:

800 W (Вт) для нагревания жидкостей.

600 W (Вт) для подогрева и доведения блюд до готовности.

360 W (Вт) для тушения мяса и подогрева блюд нежной консистенции.

180 W (Вт) для размораживания и доведения до готовности.

90 W (Вт) для размораживания блюд нежной консистенции.

ПАУЗА для установки нерабочего времени

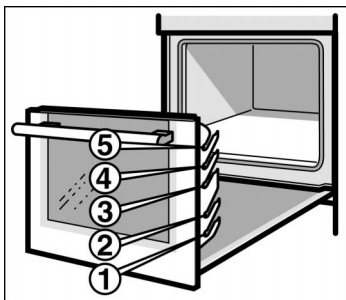
Микроволновый режим, скомбинированный с одним из видов нагрева.

В данном случае микроволны включаются одновременно с одним из видов нагрева. Блюда получаются, как и раньше, хрустящими и поджаренными, но на это уходит гораздо меньше времени и добавок экономится электроэнергия. Микроволны в комбинации с одним из видов нагрева можно использовать только для доведения блюда до готовности на одном уровне.

Вентилятор для охлаждения духового шкафа

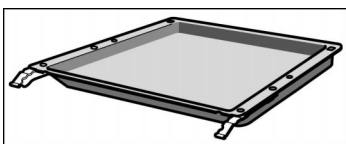
Плита оборудована вентилятором для охлаждения духового шкафа. Вентилятор работает до тех пор, пока духовой шкаф полностью не остынет. Теплый воздух выходит, в зависимости от конструкции ручки, через отверстие над или под ней.

Выдвижная часть духового шкафа и принадлежности



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

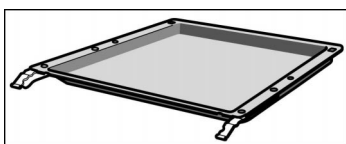
Принадлежности



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

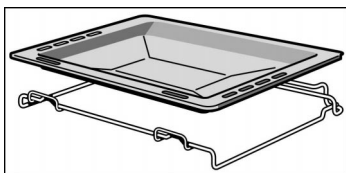
Универсальный противень HEZ 342071

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



Эмалированный противень HEZ 341071

для приготовления пирогов и круглого печенья.

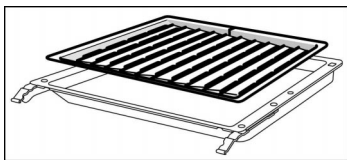


Противень с держателем HEZ 341670

для приготовления пирогов и мелкого печенья. При выпечке на 2 уровнях ставьте противень на уровень 1, а при выпечке на 3 уровнях на уровень 3.

Противень можно выдвигать слева или справа.

Противень ставится на держатель скошенным краем к выдвижной части духового шкафа.

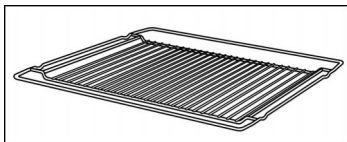


Противень-гриль HEZ 325071

для жарения в гриле вместо решетки или для защиты от разбрызгивания, чтобы духовой шкаф дольше оставался чистым. Всегда устанавливайте противень-гриль в универсальный противень.

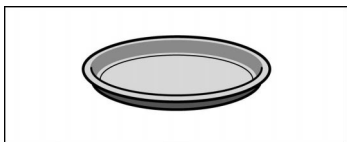
Жарение в гриле на противне-гриль: Устанавливайте на тот же уровень, что и решетку.

Противень-гриль для защиты от разбрызгивания: Установите универсальный противень с противнем-гриль под решетку.



Решетки HEZ 334001

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

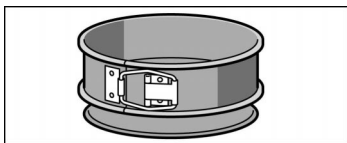


Противень для приготовления пиццы HEZ 317000

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

Спецпринадлежности

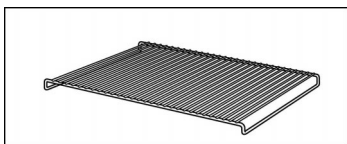
Спецпринадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине.



Форма для выпекания HEZ 6001

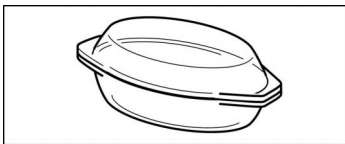
С помощью этой формы Вы сможете готовить особенно сочные пироги. Очень широкие края препятствуют вытеканию сока, благодаря чему Ваша плита всегда остается чистой.

Форма для выпекания с антипригарным покрытием.



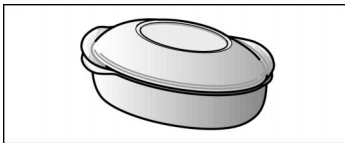
Решетка HEZ 324001

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



Стеклоянная посуда HMZ21GB

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



Металлическая посуда HEZ 6000

Специально разработана для зоны нагрева для жаровни стеклокерамической варочной панели. Посудой для жарения можно пользоваться как в сенсорном режиме, так и в режиме автоматического приготовления блюд. Эмалированная посуда для жарения с антипригарным покрытием.

Перед первым использованием

Установка времени суток

При подсоединении прибора к сети или временном отключении электроэнергии на дисплее мигают три нуля. На текстовом дисплее появляется надпись "УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ".



2. Установите текущее время суток с помощью вращающейся ручки. Через несколько секунд время суток автоматически принимается.

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

Указания

Внимание! Вы не сможете изменить время суток, если установлены Продолжительность или Окончание.

1. Нажмите кнопку "Часы" ⌚.
 2. Установите текущее время суток с помощью вращающейся ручки.
- При быстром вращении ручки время изменяется с шагом в 10 минут.
 - Время суток не выводится на дисплей, если установлены таймер, продолжительность или время окончания. Если Вы хотите узнать, который сейчас час, нажмите кнопку "Часы" ⌚. На дисплее на несколько секунд появляется время суток.

Базовые установки

Ваш прибор имеет различные базовые установки, которые Вы можете изменять по своему желанию.

Базовая установка	Возможность изменения
Текстовые сообщения выводятся на немецком языке "немецкий" ("deutsch")	Вы можете выбрать для текстовых сообщений один из 19 языков.
Постоянно показывается время суток. "ВРЕМЯ СУТОК" "ПОСТОЯННО"	Время суток показывается только, когда прибор включен "ВРЕМЯ СУТОК" "ТОЛЬКО ПРИ ВКЛ."
Показывается остаточное тепло в духовом шкафу. "ИНДИКАЦИЯ ОСТ." "ТЕПЛА НУЖНА"	Остаточное тепло в духовом шкафу не показывается. "ИНДИКАЦИЯ ОСТ." "ТЕПЛА НЕ НУЖНА"
По истечении установленной продолжительности или времени таймера в течение 10 секунд звучит сигнал. "КОРОТКИЙ ЗВУК" "СИГНАЛ"	Можно изменить продолжительность звучания сигнала. "СРЕДНИЙ ЗВУК" "СИГНАЛ" = 2 минут "ДЛИТЕЛЬНЫЙ ЗВУК" "СИГНАЛ" = 5 минут

Базовая установка	Возможность изменения
<p>Между отдельными этапами установки должно пройти некоторое время, чтобы значения были сохранены в памяти. Это время составляет 10 секунд.</p> <p>"ДЛИТЕЛЬНАЯ" "ЗАДЕРЖКА СТАРТА"</p>	<p>Можно изменить время между этапами установки.</p> <p>"КОРОТКАЯ" "ЗАДЕРЖКА СТАРТА" = 5 секунд "СРЕДНЯЯ" "ЗАДЕРЖКА СТАРТА" = 7,5 секунд</p>
<p>Охлаждающий вентилятор продолжает работать по инерции, пока температура в духовом шкафу не опустится до 80 °С.</p> <p>"СРЕДНЕЕ" "ОХЛАЖДЕНИЕ"</p>	<p>Можно изменить время работы по инерции.</p> <p>"КРАТКОЕ" "ОХЛАЖДЕНИЕ" = 140 °С "СРЕДНЕЕ" "ОХЛАЖДЕНИЕ" = 110 °С</p>

Изменение базовых установок

Прежде всего определите по таблице, данной на предыдущей странице, какие базовые установки Вы хотите изменить.

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

Порядок изменения базовых установок:



1. Установите ручку выбора функций на "P".

2. Сразу после этого одновременно нажмите кнопки "Продолжительность" I→I и "Таймер" ⏰ и держите, пока на текстовом дисплее не появится "deutsch" ("немецкий").


3. Выберите нужный язык с помощью вращающейся ручки.

Через несколько секунд на дисплее появляется следующая базовая установка "ВРЕМЯ СУТОК ПОСТОЯННО". Измените установку на "ВРЕМЯ СУТОК ТОЛЬКО ПРИ ВКЛ." с помощью вращающейся ручки или подождите, пока не появится следующая базовая установка. Изменение всех базовых установок производится с помощью вращающейся ручки.

Корректировка

Выключите ручку выбора функций и начните сначала.

Нагрев духового шкафа

Для того чтобы исчез запах, характерный для новых приборов, закрытый пустой духовой шкаф следует прогреть в течение 60 минут. Установите ручку выбора функций на , а ручку задания температуры – на 240 °С.

Чистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности при помощи мыльного раствора.

Микроволновая печь

Микроволны можно использовать в отдельности, сами по себе, или в сочетании с каким-либо видом нагрева.

Проверьте, как функционирует микроволновой режим. Нагрейте, например, чашку воды для чая.

Возьмите большую чашку без позолоты или серебряных узоров и положите в нее чайную ложечку. Поставьте решетку в духовой шкаф на уровень 2. Поставьте чашку с чаем на середину решетки.

Если плита заблокирована против включения, то нажмите на клавишу «Ключ».

1. Нажмите на клавишу «Микроволновый режим» – на дисплее появится предлагаемое значение «600 W».
 2. Поверните вращающуюся ручку вправо – на дисплее появится значение «800 W».
 3. Нажмите на клавишу «Продолжительность» $I \rightarrow J$ – на дисплее появится предлагаемое значение «1 минута».
 4. С помощью вращающейся ручки установите продолжительность 1 минута 30 секунд.
 5. Нажмите на клавишу «Пуск».
- Через одну минуту и 30 секунд прозвучит сигнал.

Пока Вы пьете чай, прочитайте, пожалуйста, еще раз указания по технике безопасности для микроволновой печи, приведенные в начале инструкции по применению, так как они очень важны.

Посуда

Пользуйтесь посудой из фарфора, керамики или жаростойкого стекла и синтетических материалов, так как она хорошо пропускает микроволны. Металлическая посуда не пропускает микроволны. Поэтому блюда в закрытой металлической посуде остаются холодными. Открытые плоские металлические чашки, например, из алюминия, использовать можно.

Следите за тем, чтобы металлическая посуда не прикасалась к стенкам духового шкафа, так как это может вызвать искрение. В случае с металлическими принадлежностями для использования в духовом шкафу искрение исключается, если Вы будете пользоваться ими так, как указано в таблице. Всегда ставьте посуду на решетку. Если между формами для выпечки и решеткой все-таки образуются искры, то протрите дно каждой из форм влажной тряпкой. Во многих случаях Вы можете сразу пользоваться той посудой, в которой блюдо будет подаваться на стол. Таким образом, Вам не нужно будет тратить время на перекаладывание блюда на другую тарелку, что также уменьшает количество грязной посуды. Если Ваша посуда украшена золотым или серебряным декором, то ее можно ставить в микроволновую печь лишь в том случае, если изготовитель посуды дает гарантию того, что с посудой ничего не случится.

Проверка посуды на пригодность:

Микроволновую печь без продуктов включать нельзя. Единственным исключением является следующий тест:

Если Вы неуверены, подходит ли Ваша посуда для использования ее в микроволновом режиме, то проведите следующий тест:

Поставьте пустую посуду в печь и включите ее на $\frac{1}{2}$ – 1 минуту при 800 Вт. После этого определите температуру посуды. Она должна оставаться холодной или стать чуть теплой.

Если посуда сильно нагрелась или было заметно искрение, то она непригодна для использования в микроволновой печи.

Мощность микроволн

- 800 Ватт для разогревания жидкостей
- 600 Ватт для разогревания и доведения до готовности
- 360 Ватт для тушения мяса и разогревания нежных блюд.
- 180 Ватт для размораживания и доведения до готовности
- 90 Ватт для размораживания нежных блюд
- ПАУЗА для установки времени выдержки

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

Установите



1. Нажмите кнопку "Микроволны". Появляется значение мощности. Если Вам нужна другая мощность ...

2. ... установите с помощью вращающейся ручки необходимую мощность микроволн. При вращении ручки вправо на дисплее появляется мощность 800 Вт, при вращении влево мощность уменьшается.



3. Нажмите кнопку "Продолжительность" H→.

4. Установите необходимую продолжительность с помощью вращающейся ручки. Теперь Вы можете установить следующую мощность и время обработки микроволнами (повторить пункты 1-4).

5. Нажмите кнопку "Пуск". Приготовление длится в течение общего времени.

По истечении времени

раздается сигнал. Вы можете заранее отменить при помощи кнопки "Стоп" или открыть дверцу духового шкафа.

На текстовом дисплее появляется 0 и сообщение "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!" или "РАЗМОРАЖИВАНИЕ ЗАКОНЧЕНО". Нажмите кнопку "Стоп". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Корректировка

Два раза нажмите кнопку "Стоп" и введите новые значения.

Автоматическое включение и выключение микроволн

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

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

Установите все, как описано в пунктах с **1** по **4**.



5. Нажмите кнопку "Окончание" →.

6. С помощью вращающейся ручки измените время окончания на более позднее.

7. Нажмите кнопку "Пуск". Микроволны в нужный момент включатся, а потом выключатся.

По истечении времени

раздается сигнал. Вы можете заранее отменить при помощи кнопки "Стоп" или открыть дверцу духового шкафа.

На текстовом дисплее появляется 0 и сообщение "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!". Нажмите кнопку "Стоп". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Корректировка

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

Указания

- При открывании дверцы духового шкафа режим микроволн прерывается. Закройте дверцу и еще раз нажмите кнопку "Пуск". Если Вы это забыли это сделать, через несколько секунд короткий сигнал и текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ СТАРТ" у кнопки "Пуск" напомнят Вам об этом.
- Если индикатор над кнопкой "Пуск" мигает, установки больше нельзя менять. В этом случае нажмите кнопку "Стоп" и установите заново.
- Если установлено время таймера, Вы можете запросить время окончания или продолжительность, для этого нажмите кнопку "Окончание" → или кнопку "Продолжительность" I→. На индикаторе времени на несколько секунд появляется оставшееся время.

Таблицы

В приведенных ниже таблицах Вы найдете информацию о возможностях использования микроволновой печи и необходимые установки.

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

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

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

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


Всегда ставьте посуду на решетку, расположенную на уровне 2.

Многие блюда необходимо во время их приготовления перемешивать или переворачивать на другую сторону. Если Вы для этого открываете дверцу духового шкафа, то микроволны немедленно выключаются. Поэтому после закрывания дверцы снова нажмите на клавишу «Start».

После установки режима всегда нажимайте на клавишу «Start».

Размораживание в плоской открытой посуде	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Общее время, мин
Блюда из птицы	1 кг	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15-20 мин	25-30
	2 кг	180 Вт, 25 мин + 90 Вт, 20-30 мин	45-55
Мясо (небольшие куски)	1 кг	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20-30 мин	30-40

Размораживание в плоской открытой посуде	Объем	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Общее время, мин
Мясной фарш	500 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 9-11 мин	19-21
Кусочки мяса (напр., стейки)	600 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 5-10 мин	15-20
Рыба	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10-15 мин	15-20
Сливочное масло, творог	250 г	90 Вт, 10-13	10-13
Сливки	200 г	90 Вт, 6-8	6-8
Хлеб	1 кг	180 Вт, 12-15	12-15
Булочки	4 штуки	180 Вт, 1-2	1-2
Пирог несочный	500 г	180 Вт, 7-10	7-10
Выпечка, сочная	500 г	180 Вт, 10-15	10-15
Фрукты	250 г	180 Вт, 6-9	6-9
Овощи	300 г	180 Вт, 8-10	8-10

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

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

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

Растапливание в открытой посуде	Объем	Микроволны, Вт	Общее время, мин
Сливочное масло из холодильника	100 г	180 Вт	4-5
Мед	200 г	180 Вт	1-2
Пищевая глазурь*	150 г	600 Вт	4-6
Желатин, размоченный	6 листиков	600 Вт	5-10 с

* Измельчить и переложить в фарфоровую миску.

Подогревание в открытой посуде	Объем	Микроволны, Вт	Общее время, мин
Детское питание			
Бутылочки с молочной смесью	200 мл	800 Вт	1/2-3/4
Баночки	200 г	360 Вт	1-2
Сливочное масло из холодильника	250 г	90 Вт	1-3
Сыр из холодильника	200 г	90 Вт	1-3

Указания

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

Пример: Разогрев блюда на тарелке

1. 600 Вт, 3 минуты и

2. ПАУЗА, установить 3 минуты.

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

Между прочим:

На дверце, внутренних стенках и дне духовки может образоваться конденсат. После приготовления блюда протрите, пожалуйста, духовой шкаф насухо.

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

Рекомендации по использованию микроволнового режима

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

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

Блюдо получилось слишком сухим.

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

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

Установите более продолжительное время приготовления и более высокую мощность микроволн чем та, что указана в рецепте, так как большое количество продуктов готовится дольше. Кроме того, следите за тем, чтобы блюдо было не слишком высоким, так как в этом случае время приготовления так же увеличивается.

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

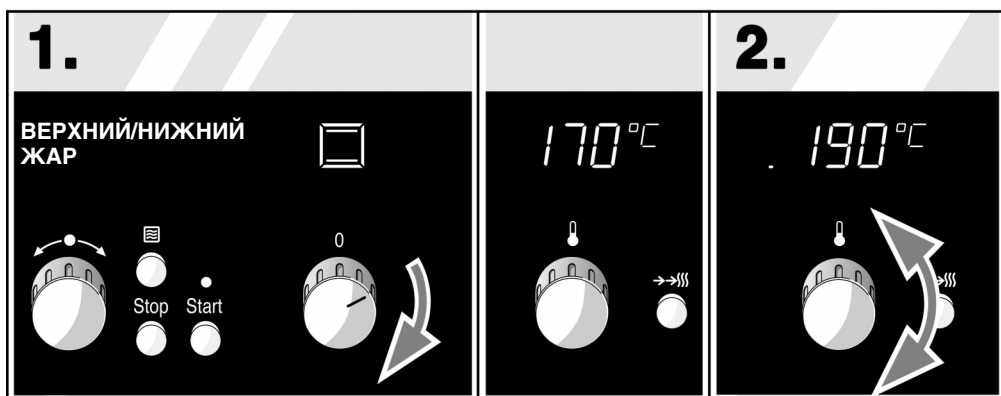
Перемешивайте блюдо время от времени, а в следующий раз установите более низкую мощность и более продолжительное время приготовления.

Настройка духового шкафа

Установите вид нагрева, а затем температуру или режим гриля. Вот и все. Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф.

Ваш духовой шкаф может также и автоматически выключаться, если установить продолжительность. Если Вам нужно отлучиться, то можно так настроить духовой шкаф, что он самостоятельно включится и выключится.

Установите



1. Установите необходимый вид нагрева с помощью ручки выбора функций. На индикаторе регулятора температуры высвечивается предлагаемая температура. Если вы не будете изменять эти значения, духовой шкаф начнет работать через несколько секунд.

2. С помощью регулятора температуры измените предлагаемую температуру или режим гриля. Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать.

Когда блюдо будет готово

выключите ручку выбора функций.

Корректировка

Температуру или режим гриля можно изменить в любое время.

Указания

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

- ❑ Увеличение температуры показывается на индикаторе контроля за нагревом.
Предварительный разогрев: Когда заполнены все секторы, самое время поставить блюдо в духовку.
- ❑ В режиме плоского гриля или гриля с конвекцией индикатор контроля за нагревом не включается.

Автоматическое выключение духового шкафа

Установите

Включите ручку выбора функций и регулятор температуры, как описано в пунктах **1** и **2**.



3. Нажмите кнопку "Продолжительность" I->I.

4. Измените предложенную продолжительность с помощью вращающейся ручки.

5. Нажмите кнопку "Пуск". Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать.

По истечении времени

раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На текстовом дисплее появляется сообщение "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!" или "РАЗМОРАЖИВАНИЕ ЗАКОНЧЕНО". Вы можете заранее отключить сигнал, нажав кнопку "Стоп".

Если блюдо еще не совсем готово, нажмите кнопку "Продолжительность" I->I и установите продолжительность еще раз с помощью вращающейся ручки. Нажмите кнопку "Пуск".

Когда блюдо будет готово

выключите ручку выбора функций.

Корректировка

Продолжительность можно изменить в любой момент. Нажмите кнопку "Продолжительность" I→ и откорректируйте продолжительность с помощью вращающейся ручки. Заново начните пользование духовым шкафом.

Прерывание

Нажмите один раз кнопку "Стоп" или откройте дверцу духового шкафа. При нажатии кнопки "Пуск" продолжительность начнет отсчитываться дальше.

Отмена

Выключите ручку выбора функций.

Указания

- На индикатор времени выводится отсчет времени таймера. Вы хотите знать, как долго блюдо еще будет готовиться. Нажмите кнопку "Продолжительность" I→. Оставшаяся продолжительность появится на дисплее на несколько секунд. При нажатии кнопки "Окончание" → на несколько секунд появляется время окончания приготовления.
- Если установлена продолжительность, Вы всегда должны нажимать кнопку "Пуск". Если Вы это забыли это сделать, короткий сигнал и текст "НАЖАТЬ КЛАВИШУ СТАРТ" у кнопки "Пуск" напомнят Вам об этом.
- Можно устанавливать продолжительность от одной минуты до 23 часов 59 минут.

Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически

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

У Вас очень мало времени. Но несмотря на это, еда должна быть готова точно в срок. Это легко, потому что духовой шкаф включается самостоятельно и выключается в необходимый момент времени.

Установите

Выполните установки, как описано в пунктах **1-4**. Начните после этого сразу же с пункта **6**.



6. Нажмите кнопку "Окончание" →. На дисплее появляется время окончания. Это такой момент времени, в который отключается духовой шкаф. Переставьте время на более позднее.

7. Установите новое время окончания с помощью вращающейся ручки.

8. Нажмите кнопку "Пуск".

Духовой шкаф включается и выключается автоматически. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на индикатор времени выводится время окончания. При этом идет обратный отсчет продолжительности.

По истечении времени

раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На текстовом дисплее появляется сообщение "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!" или "РАЗМОРАЖИВАНИЕ ЗАКОНЧЕНО". Вы можете заранее отключить сигнал с помощью кнопки "Стоп".

Если блюдо еще не совсем готово

нажмите кнопку "Продолжительность" I→J. Еще раз установите нужную продолжительность с помощью вращающейся ручки. Снова нажмите кнопку "Пуск".

Когда блюдо будет готово

выключите ручку выбора функций.

Корректировка

До того, как духовой шкаф начнет работать, время окончания можно скорректировать в любой момент. Для этого нажмите кнопку "Окончание" →. Измените время окончания с помощью вращающейся ручки. Нажмите кнопку "Пуск".


Отмена

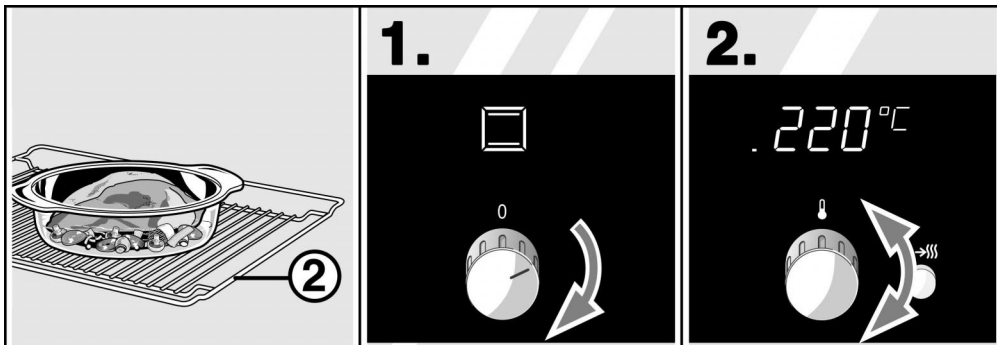
Выключите ручку выбора функций.

Указание


- Время окончания появляется на несколько секунд, если нажать кнопку "Окончание" →.

Пример

Жаркое из говядины весом 1 кг по таблице "Мясо", режим "Верхний и нижний жар" , 220 °C, 70 мин.



Поставьте открытую латку с 1 кг говяжьего филея на решетку на 2 уровень.

1. С помощью ручки выбора функций установите "Верхний и нижний жар" .

2. Установите 220 °C с помощью регулятора температуры.



3. Нажмите кнопку "Продолжительность" I->.

4. Установите 1 час 10 минут.

5. Нажмите кнопку "Пуск". Через 1 час 10 минут духовой шкаф отключится.

Сейчас 9.00 часов. У Вас очень мало времени. Но несмотря на это, говяжий филей должен быть готов к 12.00 часам. Выполните установки, как описано в пунктах **1-4**, а затем как описано в пунктах **6-8**.



6. Нажмите кнопку "Окончание" →. Жаркое будет готово к 10.10 часам.

7. Установите 12.00 часов с помощью вращающейся ручки.

8. Нажмите кнопку "Пуск". Духовой шкаф автоматически включится в 10.50 часов и выключится в 12.00 часов.

Установка духового шкафа в комбинации с микроволнами

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

Важно:

Продолжительность всегда задается после установки мощности микроволн. По истечении времени приготовления микроволны и духовка выключаются одновременно.

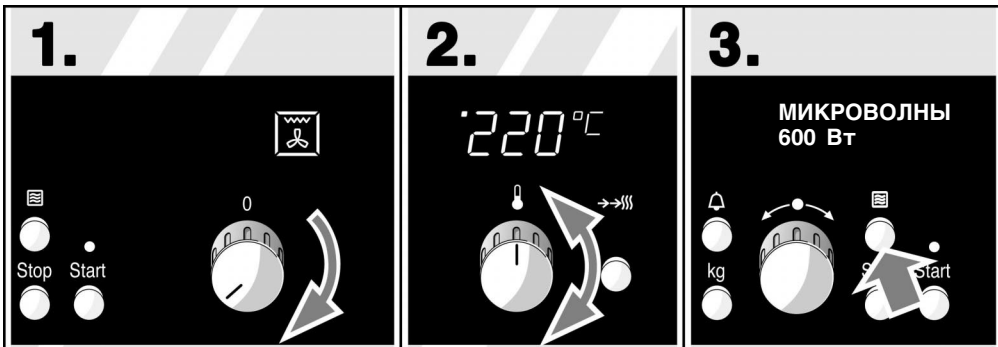
Можно установить до трех значений мощности и времени.

Рассмотрим все на примере.

1 цыпленок весом ок. 1 кг
Установите решетку на уровень 2. Установите универсальный противень с решеткой для гриля на уровень 1. Приправьте цыпленка и уложите на середину решетки.

Необходимые установки: [иконка] гриль с конвекцией, 220 °С, 360 Вт, 30 минут.

Пример из таблицы для приготовления птицы



1. Установите "Гриль с конвекцией" с помощью ручки выбора функций.

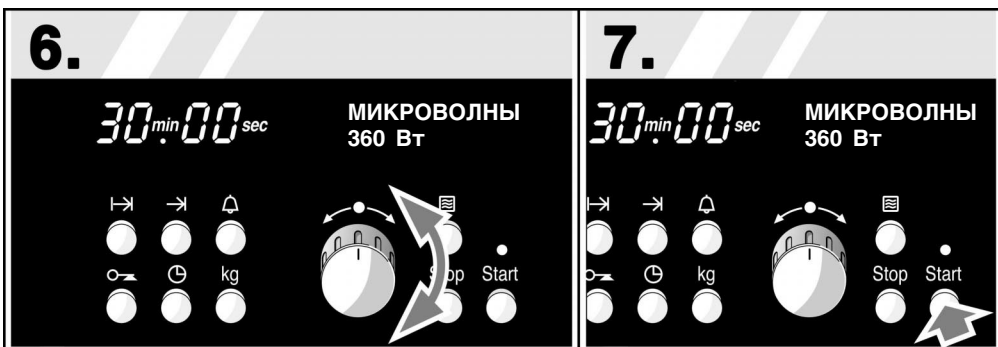
2. Установите 220 °C с помощью регулятора температуры.

3. Нажмите кнопку "Микроволны".



4. Установите 360 Вт с помощью вращающейся ручки.

5. Нажмите кнопку "Продолжительность" .



6. Установите 30 минут с помощью вращающейся ручки. Теперь Вы можете установить следующую мощность и время обработки микроволнами (повторить пункты 3-6).

7. Нажмите кнопку "Пуск" (Start). Переверните цыпленка через 17 минут. Закрыйте дверцу духового шкафа, снова нажмите кнопку "Пуск".

По истечении времени

раздается сигнал. Вы можете заранее отменить при помощи кнопки "Стоп" (Stop) или открыть дверцу духового шкафа.

На текстовом дисплее появляется 0 и сообщение "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!". Нажмите кнопку "Стоп". На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Отмена

Нажмите два раза кнопку "Стоп" и выключите ручку выбора функций.

Другие возможности

Время выдержки можно задать при помощи установки "МИКРОВОЛНЫ ПАУЗА". В течение этого времени микроволны не работают. Пример: Вы хотите подключить микроволны только в самом конце.

Установите вид нагрева, температуру или режим гриля. Нажмите кнопку "Микроволны". Установите вращающуюся ручку на "МИКРОВОЛНЫ ПАУЗА". Нажмите кнопку "Продолжительность" I→J . Задайте продолжительность паузы. Теперь установите необходимую мощность микроволн и продолжительность. Нажмите кнопку "Пуск".

Микроволны в комбинации с видом нагрева могут также включаться и выключаться автоматически. Выполните установку в соответствии с пунктами 1 - 6. Нажмите кнопку "Окончание" →J и переставьте время окончания на более позднее. После этого сначала нажмите кнопку "Пуск".

Указание

Комбинированный режим с микроволнами мощностью 800 Вт не допустим. Эта мощность используется только в режиме "Только микроволны".

В таблицах также находятся параметры для комбинированного режима работы.

Пироги и выпечка

Формы для выпекания

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания. При выпекании в светлых толстостенных формах для выпекания или стеклянных формах используйте режим "Горячий воздух". Но при этом все равно придется увеличить время выпекания, а пирог подрумянится неравномерно.


Форму для пирога всегда следует ставить на решетку.

Таблицы








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

В таблицах Вы найдете оптимальный вид нагрева для приготовления самой разнообразной выпечки и пирогов.

Температура и продолжительность выпекания зависят от количества и свойств теста. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Сначала устанавливайте минимальное значение. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным. Если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше.

Указание: Из-за высокой влажности при выпекании в режиме "Специальный верхний и нижний жар"  изнутри на стеклянной дверце духового шкафа может образовываться конденсат. Если открыт дверцу, пар будет выходить.

Дополнительную информацию Вы найдете в разделе "Рекомендации при выпекании", приложенном к таблицам.


Пироги в формах	Посуда	Уровень	Вид на-грева	Температура °С	Ступени мощности микроволн	Общая продолжительность в минутах
Пирог из обыкновенного недрожжевого теста, пирог из недрожжевого теста нежной консистенции (например, песочный)*	Формы для выпечки ромовых баб, венцевидных пирогов и прямоугольная форма	2		160 - 180	–	50 - 60
Нижняя часть торта из сдобного песочного теста, с краями	Форма для выпечки со съёмными стенками	1		160 - 180	–	25 - 35
Нижняя часть торта из недрожжевого теста	Форма для выпечки нижней части фруктового торта	2		160 - 180	–	20 - 30
Бисквитный торт	Форма для выпечки со съёмными стенками	1		160 - 180	–	30 - 40
Ореховый пирог	Круглая форма со съёмными краями или прямоугольная форма	2		170 - 180	180 W	20 - 25
Фруктовый или творожный торты из сдобного песочного теста*	Форма со съёмными стенками из темного металла	2		190 - 200	180 W	40 - 50
Фруктовый пирог из недрожжевого теста нежной консистенции	Круглая форма со съёмными краями или формы для выпечки ромовых баб	2		170 - 180	90 W	30 - 35




Пироги в формах	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °С	Ступени мощности микроволн	Общая продолжительность в минутах
Пироги с пикантной начинкой* (например, луковый пирог)	Форма для выпечки со съёмными стенками	1		200 - 220	180 W	35 - 45

* Дайте пирогу остыть в духовом шкафу в течение приблизительно 20-ти минут.

Открытый пирог на противне		Уровень	Вид нагрева	Температура °С	Продолжительность в минутах
с сухой начинкой (недрожжевое тесто)	1 противень	3		160 - 180	20 - 30
	2 противня*	2 + 4		160 - 180	25 - 35
с сочной начинкой (например, пирог из дрожжевого теста с яблоками и посыпкой из муки, масла и сахара)*	1 противень	3		170 - 190	35 - 45
	2 противня*	2 + 4		160 - 180	50 - 60
Рулет из бисквитного теста (предварительный нагрев)	1 противень	2		180 - 200	15 - 20
Коса из дрожжевого теста, 500 г муки	1 противень	3		180 - 200	25 - 35
Рождественские кексы, 500 г муки	1 противень	3		150 - 170	65 - 75
Рождественские кексы, 1 кг муки	1 противень	3		140 - 160	85 - 95
Пицца	1 противень	3		210 - 230	25 - 35
	2 противня*	2 + 4		160 - 180	40 - 50





* Для приготовления пирогов с сочной фруктовой начинкой используйте универсальный глубокий противень.

Открытый пирог на противне	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Микроволновая печь, Вт Продолжительность в мин
Недрожевое тесто с фруктами	Универсальный глубокий противень	3		160 - 170	180 W, 25 - 35

Хлеб и булочки		Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность в минутах
Хлеб на дрожжах, 1,2 кг муки*, (предварительный нагрев)	Универсальный глубокий противень	2		300	8 - 10
				200	+ 30 - 40
Хлеб на закваске, 1,2 кг муки*, (предварительный нагрев)	Универсальный глубокий противень	2		300	8 - 10
				200	+ 35 - 45
Булочки (например, булочки из ржаной муки)	1 противень	4		230 - 250	20 - 30

* Никогда не лейте воду непосредственно в горячий духовой шкаф.

Мелкие мучные изделия	Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Продолжительность в минутах	
Круглое печенье	1 противень	3		160 - 180	15 - 25
	2 противня	2+4		150 - 170	20 - 35
	3 противня*	1+3+4		150 - 170	25 - 40
Круглое печенье	1 противень	3		150 - 170	25 - 35
	2 противня	2+4		130 - 150	35 - 45
	3 противня*	1+3+4		130 - 150	40 - 50
Безе	1 противень	3		80 - 100	100 - 150
Пирожные из заварного теста	1 противень	2		210 - 230	30 - 40
Миндальное пирожное	1 противень	3		110 - 130	30 - 40
	2 противня	2+4		110 - 130	35 - 45
	3 противня*	1+3+4		110 - 130	40 - 50

Мелкие мучные изделия	Уровень	Вид нагрева	Температура °С	Продолжительность в минутах
Слоеное тесто	1 противень	3	 170 - 190	20 - 30
	2 противня	2+4	 170 - 190	25 - 35
	3 противня*	1+3+4	 170 - 190	30 - 45
Булочки (например, булочки из ржаной муки)	1 противень	4	 230 - 250	20 - 30

* Универсальный глубокий противень устанавливайте посередине духового шкафа. Верхний противень можно снять раньше остальных.

Рекомендации по жарению

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь по значениям для похожего мучного изделия из таблицы.

Таким образом Вы можете убедиться, пропекся ли пирог из недрожжевого теста.

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

Пирог опал.

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

Пирог хорошо поднялся посередине, а по краям – плохо.

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


Пирог стал сверху слишком темным.

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



Пирог снизу сильно потемнел.

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

Пирог остался снизу слишком светлым.

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

Вы хотите использовать для выпечки формы из светлого материала.

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

Пирог слишком сухой.

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

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

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

Печенье или пирог не удаётся легко снять с противня.

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

Пирог не отходит от формы при переворачивании.

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

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


Печенье подрумянилось неравномерно.

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


Вы проводили выпечку на нескольких уровнях. На верхнем противне печенье получилось более темным, чем на нижних.

При выпечке пирогов с сочной начинкой образуется конденсат.

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

Задавайте температуру немного ниже указанного значения, с тем чтобы печенье подрумянилось более равномерно. Печенье из теста нежной консистенции лучше выпекать на одном уровне в режиме верхнего и нижнего нагрева . Пергаментную бумагу следует всегда вырезать точно по размеру противня, так как торчащая по краям бумага препятствует правильной циркуляции воздуха.

В следующий раз воспользуйтесь глубоким универсальным противнем.

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

При выпечке может образоваться водяной пар. В зависимости от конструкции ручки дверки духового шкафа пар выходит или под или над ней. Водяной пар может осесть на панели обслуживания плиты или на фронтальной поверхности соседних кухонных шкафов и стекать вниз в виде капель конденсата. Это явление обусловлено законами физики и не может быть исключено.

Мясо, птица, рыба

Посуда

Вы можете пользоваться любой жаростойкой, пригодной для микроволновой печи посудой. Для приготовления больших кусков жаркого так же хорошо подходит универсальный глубокий противень. Другие металлические жаровни Вы можете использовать только для приготовления продуктов без подключения микроволн.

Располагайте посуду всегда точно посередине решетки.

Горячую посуду из жаростойкого стекла следует ставить на сухое кухонное полотенце. Если подставка будет мокрой и холодной, то стекло может треснуть.

Рекомендации по жаренью

То, насколько подрумянится мясо, зависит от его качества и вида.

При приготовлении постного мяса добавьте в посуду 2–3 столовые ложки жидкости.

В тушеное мясо добавляется, в зависимости от его размера, от 8 до 10 столовых ложек жидкости.

По истечении половины установленного времени куски мяса следует перевернуть на другую сторону.

Когда жаркое будет готово, оставьте его еще на 10 минут в выключенном, закрытом духовом шкафу, чтобы мясной сок равномерно распределился по всему куску мяса.

Рекомендации по поджариванию на гриле

Поджаривать на гриле можно только при закрытой дверке духового шкафа.

Лучше всего поджаривать куски мяса одинаковой толщины, приблизительно 2–3 см. В этом случае они подрумяниваются более равномерно и остаются сочными. Бифштексы следует солить сразу после поджаривания.

Положите куски поджариваемого мяса непосредственно на решетку. Если Вы поджариваете всего один кусок, то он получится особенно румяным, если его расположить посередине решетки. Дополнительно поставьте универсальный

противень на уровень 1. Сок, стекающий с поджариваемого мяса, будет собираться в нем, и духовой шкаф останется почти чистым.

Продукты, поджариваемые на гриле, следует перевернуть на другую сторону по истечении двух третей заданного времени.












Между прочим: элемент нагрева гриля постоянно включается и выключается. Это нормально. То, как часто это происходит, зависит от выбранной ступени нагрева гриля.

Мясо

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

Замороженная мясо должна полностью оттаять.

Мясо	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, гриль	Микроволновая печь, Вт	Продолжительность в мин	Общая продолжительность в минутах	
Тушеное говяжье мясо (например, ребра)	1 кг	закрыто	2	☐	200 - 210	360 W, 10	50 - 60
	1,5 кг				180 - 200	+ 180 W, 40 - 50	65 - 75
	2 кг				180 - 190	+ 180 W, 50 - 60	95 - 105
Филейная часть говядины	1 кг	открыто	2	☐	220 - 240	–	70
	1,5 кг				210 - 230	–	80
	2 кг				200 - 220	–	90
Ростбиф полу-прожаренный*	1 кг	открыто	2	☒	220 - 230	180 W, 20 - 25	20 - 25
Бифштексы прожаренные		Решетка	5	☐	Супень 3	–	20
Бифштексы полу-прожаренные		Решетка	5	☐	Супень 3	–	15

Мясо			Уро- вень	Вид на- грева	Темпе- ратура °С, гриль	Микроволновая печь, Вт Продолжительность в мин	Общая продолжи- тельность в минутах
Свинина без шкурки (например, затылочная часть)	1 кг	открыто	2		200 - 210	360 W, 20	80 - 90
	1,5 кг		2		180 - 200	+ 90 W, 60 - 70	95 - 105
	2 кг		2		160 - 170	+ 90 W, 70 - 80	100 - 110
Свинина со шкуркой** (например, плечевая часть, нога)	1 кг	открыто	2		200 - 220	–	100
	1,5 кг		2		190 - 210	–	140
	2 кг		2		190 - 210	–	160
Касселер с костью	1 кг	открыто	2	–	–	360 W, 40 - 45	40 - 45
Жаркое из мясного фарша	750 г	открыто	2		200 - 220	600 W, 18 - 23	18 - 23
Сосиски	ок. 750 г	Проти- вень для поджари- вания на гриле***	4		Супень 3	–	15
Телячье жаркое	1 кг	открыто	2		180 - 190	180 W, 50 - 60	50 - 60
	2 кг		2		170 - 180	180 W, 80 - 90	80 - 90
Баранья ножка без кости	1,5 кг	открыто	2		180 - 190	180 W, 20 + 90 W, 40 - 50	60 - 70

* Переверните ростбиф по истечении половины времени приготовления. Готовый ростбиф заверните в алюминиевую фольгу и оставьте в духовом шкафу на 10 минут «отдохнуть».

*** Если Вы приготавливаете свиное мясо, то надрежьте шкурку и положите мясо в посуду, если оно будет затем переворачиваться, сначала шкуркой вниз.

*** Противень для поджаривания на гриле всегда следует класть в универсальный глубокий противень.

Птица

Приведенные в таблице данные рассчитаны на то, что продукты будут ставиться в холодный духовой шкаф.







Замороженная птица должна полностью оттаять.

Если Вы поджариваете продукты непосредственно на решетке, то поставьте универсальный глубокий противень на уровень 1. В качестве защиты от брызг уложите противень для поджаривания на гриле в универсальный противень таким образом, чтобы обе его половины посередине перекрывались. Для смазывания поджариваемого мяса соком, собравшимся в универсальном противне, половины противня для поджаривания на гриле можно сдвинуть, с тем чтобы было удобнее добраться до мясного сока.

При приготовлении утки или гуся проткните кожу под крылышками, чтобы стекал жир.

Поворачивайте птицу на другую сторону по истечении двух третей времени приготовления.

Птица получится особенно хрустящей и подрумяненной, если Вы незадолго до окончания приготовления смажете ее растопленным маслом, соленой водой, стекшим с нее жиром или апельсиновым соком.

Птица			Уровень	Вид нагрева	Температура °С, гриль	Микроволновая печь, Вт Продолжительность в мин	Общая продолжительность в минутах
2 половинки цыпленка	кажд. по 400 г	Противень для поджаривания на гриле*	2		Супень 1	360 W, 25 - 30	25 - 30
4 половинки цыпленка			2		Супень 1	360 W, 30 - 35	30 - 35
Куски цыпленка	500 g - 1 kg	Противень для поджаривания на гриле*	2		Супень 2	360 W, 20 - 25	20 - 25
1 целый цыпленок	кажд. по 1 кг	Решетка	2		240 - 250	360 W, 30 - 40	30 - 40
2 целых цыпленка			2		240 - 250	360 W, 30 - 40	30 - 40
4 целых цыпленка			2		240 - 250	360 W, 40 - 50	40 - 50


Птица	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, гриль	Микроволновая печь, Вт Продолжительность в мин	Общая продолжительность в минутах	
Утка	1,7 кг	Решетка	2	210 - 220	180 W, 15 +90 W, 30 - 45	45 - 60
Гусь фаршированный	3 кг	Решетка	2	220 - 230	180 W, 20 +90 W, 50 - 60	70 - 80
	4 кг		2	200 - 220	180 W, 25 +90 W, 70 - 85	95 - 110
Молодая индейка фаршированная	3 кг	Решетка	2	200 - 210	180 W, 65 - 75	65 - 75
Индюшачьи ножки	кажд. по 800 г	Противень для поджаривания на гриле*	2	220 - 230	360 W, 20 +90 W, 35 - 45	55 - 65

* Противень для поджаривания на гриле всегда следует класть в универсальный глубокий противень.

Рыба

Приведенные в таблице данные рассчитаны на то, что продукты будут ставиться в холодный духовой шкаф.

Рыба	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, гриль	Микроволновая печь, Вт Продолжительность в минутах	Общая продолжительность в минутах
Рыба, поджаренная на гриле	кажд. по 300 г 1 кг 1,5 кг	Противень	3	180 W, 12 - 15	12 - 15
		для поджаривания на гриле*	2	360 W, 25 - 30	25 - 30
			2	190	360 W, 30 - 35
Форель голубая	300 г	закрыто	2	600 W, 5 - 7	5 - 7
Рыба свежемороженная	400 г	закрыто	2	600 W, 10 - 12	10 - 12

Рыба	Уровень	Вид на-грева	Температура °С, гриль	Микроволновая печь, Вт	Продолжительность в минутах	Общая продолжительность в минутах
Куски рыбы, например, рыбные котлеты	Противень для поджаривания на гриле*	4	 Ступень 3	180 W, 15 - 18	15 - 18	15 - 18

* Противень для поджаривания на гриле всегда следует класть в универсальный глубокий противень.

Рекомендации по жаренью и поджариванию на гриле

В таблице нет точного значения веса жаркого

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

Так Вы можете определить, готово жаркое или нет.

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

Жаркое получилось слишком темное, а корочка даже местами подгорела.

Еще раз проконтролируйте уровень и температуру.

Жаркое выглядит хорошо, а соус пригорел.

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

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

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

При поливании жаркого мясным соком образуется пар.

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

Используйте чаще гриль с обдувом вместо верхнего и нижнего нагрева, так как при этом мясной сок не так сильно нагревается, что обуславливает образование меньшего количества пара.

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

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

Запеканки, тосты

Приведенные в таблице данные рассчитаны на то, что продукты будут ставиться в холодный духовой шкаф.

Поставьте запеканку в посуде, пригодной для использования в микроволновой печи, на решетку.

Запеканки из лапши или картофеля, а также яблочный рулет можно приготавливать непосредственно в универсальном глубоком противне.

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, гриль	Микроволновая печь, Вт Продолжительность в мин	Общая продолжительность в минутах
Сладкие запеканки (например, творожная запеканка с фруктами)	Форма для запеканок	2	☐	170 - 190	180 W, 25 - 30	25 - 30

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °С, гриль	Микроволновая печь, Вт Продолжительность в мин	Общая продолжительность в минутах
Пикантные запеканки из вареных продуктов (например, запеканка из лапши)	Форма для запеканок 1 кг	2		210 - 230	360 W, 15 - 25	15 - 25
	Универсальный глубокий противень 1 кг	3		210 - 230	600 W, 10 - 15	10 - 15
Пикантные запеканки из сырых продуктов* (например, запеканка из сырого картофеля)	Форма для запеканок 1 кг	2		210 - 220	600 W, 12 +180 W, 10 - 15	22 - 27
	Универсальный глубокий противень 1 кг	2		200 - 210	600 W, 12 +180 W, 15 - 20	27 - 32
Рулет из тонкораскатанного теста со сладкой начинкой	Форма для запеканок или универсальный глубокий противень	2		180 - 200	180 W, 25 - 30	25 - 30
Поджаривание тостов 4 штуки 12 штук	Решетка	5		Супень 3	–	6 - 7
		5		Супень 3	–	4 - 5
Запекание тостов 4 штуки 12 штук	Решетка или противень для поджаривания на гриле**	4		Супень 3	–	7 - 10
		4		Супень 3	–	5 - 8

* Запеканка не должна быть выше двух сантиметров.




** Противень для поджаривания на гриле всегда следует класть в универсальный глубокий противень.

Свежемороженные полуфабрикаты

Пожалуйста, внимательно прочитайте указания изготовителя, приведенные на упаковке.

Приведенные в таблице данные рассчитаны на то, что продукты будут ставиться в холодный духовой шкаф.

Выньте замороженные продукты из упаковки из алюминиевой фольги и переложите их в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, например, в глубокую тарелку, форму для запеканки из стекла или керамики.





Блюдо		Уровень	Вид нагрева	Температура °C	Микроволновая печь, Вт Продолжительность в мин	Общая продолжительность в минутах
Картофель фри	Противень для поджаривания на гриле*	3		240 - 260	-	25 - 30
Пицца	Противень для поджаривания на гриле*	2		210 - 220	360 W, 10 - 12	10 - 12
Пицца-багет	Решетка	4		220 - 230	180 W, 12 - 14	12 - 14

** Противень для поджаривания на гриле всегда следует класть в универсальный глубокий противень.

Указание: Универсальный глубокий противень во время приготовления замороженных продуктов может искривиться. Причиной этому служит большая разница температур. Искривление исчезает уже во время приготовления.

Необычные блюда

Температуру нагрева духового шкафа можно регулировать от 20 до 300 °С. Поэтому в нем хорошо удаются как нежный йогурт, приготавливаемый при температуре 38 - 40 °С, так и поджариваемая при 280 - 300 °С хрустящая пицца. Попробуйте сами!

	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °С	Продолжительность в минутах
Йогурт из 1 литра молока	Чашки на решетке	1		38 - 40	6 - 8 часов
Вскипятите молоко (3,5% жирность) и остудите его до 35 °С. Размешайте в нем 1 - 2 столовые ложки йогурта и разлейте молоко по чашкам. Нагрейте духовой шкаф в течение 5 минут до 60 °С. Накройте чашки крышками, поставьте их на решетку, а решетку установите в духовом шкафу на уровень 1.					
Пицца*, Луковый пирог* (начинка укладывается тонким слоем на дрожжевом тесте), с предварительным нагревом	Форма для пиццы	1		300	7 - 12 мин
	Универсальный глубокий противень	3		300	7 - 12 мин
Мясо, запеченное в хлебном тесте* предварительный нагрев до 280 - 300 °С	Универсальный глубокий противень	2		170 - 190	110 - 120 мин
От 750 г до 1 кг мяса и столько же хлебного теста.					

	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура °С	Продолжительность в минутах
2 кг целой рыбы, напр. свежий лосось	Противень для поджаривания на гриле**	2	☐	280 - 300 95	10 мин 50 - 60 мин

Подготовленную рыбу положите на противень для поджаривания на гриле. Духовой шкаф следует предварительно нагреть до 280 - 300 °С. Рыбу поджаривайте в течение 10 минут при этой температуре, а затем уменьшите температуру до 95 °С.

* Пользуйтесь пергаментной бумагой только в том случае, если она выдерживает указанную температуру.

** Противень для поджаривания на гриле всегда следует класть в универсальный глубокий противень.

Лампочка освещения духового шкафа автоматически включается при установленной для размораживания температуре 20 °С. В диапазоне температур от 30 до 60 °С лампочка остается выключенной. Таким образом, существует возможность очень точной регулировки температуры.


Приготовление в щадящем режиме

Доведение блюда до готовности в щадящем режиме – это идеальный метод приготовления нежного мяса, которое должно быть доведено до определенной степени готовности или остаться розовым внутри. Мясо получается очень сочным и просто тает во рту. Ваше преимущество: большая свобода действий при составлении меню, так как мясо, приготовленное в щадящем режиме, без проблем можно поддерживать в нагретом состоянии, не опасаясь, что оно потеряет свои вкусовые качества.

Посуда

Воспользуйтесь плоской посудой, например, фарфоровым блюдом.

Поступайте следующим образом:

1. С помощью ручки для выбора функций установите режим нагрева «Верхний и нижний жар» , а регулятор температуры установите на температуру 90 °С. Проведите предварительный нагрев духового шкафа и вместе с ним нагрейте одну пластину, положив ее на решетку, установленную на уровень 2.
2. Добавьте в сковороду немного жира и сильно нагрейте его. Мясо хорошо поджарьте с обеих сторон и сразу после этого положите на подогретое блюдо.
3. Мясо на блюде снова поставьте в духовой шкаф и доведите его до готовности. Для большинства сортов мяса идеально подходит температура 90 °С.

Указания по приготовлению в щадящем режиме

- Используйте только свежее, высококачественное мясо.
- Поджаривайте мясо при очень высокой температуре и достаточно продолжительное время.
- Если для доведения мяса до готовности его необходимо еще ненадолго поставить в духовой шкаф, то в этом случае его не нужно накрывать.
- Большие куски мяса также не нужно переворачивать на другую сторону.
- Мясо, доведенное до готовности в щадящем режиме, можно сразу же разрезать: в этом случае ему не нужно давать полежать.
- Благодаря специальному методу тушения, мясо внутри всегда остается розовым.

Таблица

Для приготовления в щадящем режиме подходят говядина, свинина, телятина и баранина с участков с наиболее нежным мясом. Продолжительность поджаривания и дополнительного тушения зависят от размера кусков мяса.

Приведенная продолжительность поджаривания рассчитана на то, что продукты будут укладываться в нагретый жир.

	Поджаривание на конфорке (минуты)	Дополнительное тушение в духовом шкафу (минуты)
Небольшие куски мяса		
Кубики или полоски	вокруг 1 - 2	20 - 30
небольшие шницели, бифштексы или медальоны из мяса	на каждую из сторон 1 - 2	35 - 50
Куски мяса средней величины		
филе целиком (400 - 800 г)	вокруг 4 - 5	75 - 120
Баранина, спинная часть (ок. 450 г)	на каждую из сторон 2 - 3	50 - 60
двойная котлета	вокруг 7 - 9	100 - 120
Большие куски мяса		
филе целиком (начиная с 900 г)	вокруг 6 - 8	120 - 150
Жаркое (600 г - 1 кг)	вокруг 8 - 10	120 - 150
Жаркое (1,1 - 2 кг)	вокруг 8 - 10	180 - 270

Рекомендации по приготовлению в щадящем режиме

Мясо, доведенное до готовности в щадящем режиме, не нагревается так сильно как мясо, приготовленное традиционным способом.

Если Вы хотите, чтобы мясо, доведенное до готовности в щадящем режиме, не остыло.

Тарелки предварительно подогрейте и подавайте соусы на стол очень горячими.

После приготовления мяса в щадящем режиме переведите регулятор температуры назад на 70 °С. Небольшие кусочки мяса могут оставаться теплыми, не теряя вкусовых качеств, до 45-ти минут, а большие куски – до двух часов.

Автоматические программы

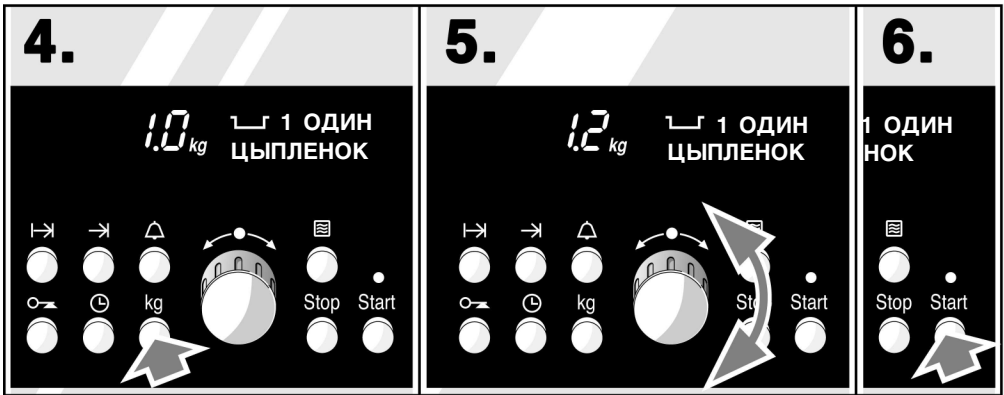
Установите



1. Выберите подходящую программу по таблице для жарения.

2. Установите ручку выбора функций на "P".

3. С помощью вращающейся ручки установите нужный номер программы. Поверните вращающуюся ручку направо: Номера программ появляются по возрастанию начиная с 01. Поверните вращающуюся ручку налево: На дисплее появляется "ПАМЯТЬ", а затем номера программ по убыванию.



4. Нажмите кнопку "Вес" "кг".
Появляется предлагаемое значение.

5. С помощью вращающейся ручки установите вес блюда.

6. Нажмите кнопку "Пуск". Через несколько секунд начинается отсчет продолжительности, показания выводятся на дисплей.

По истечении времени

раздается сигнал. Вы можете заранее отключить сигнал, нажав кнопку "Стоп". На текстовом дисплее появляется 0 и сообщение "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!" или "РАЗМОРАЖИВАНИЕ ЗАКОНЧЕНО". Выключите ручку выбора функций.

Отмена

Выключите ручку выбора функций.

Указания

- На индикатор времени выводится отсчет времени таймера. Вы хотите знать, как долго еще будет длиться установленная программа. Нажмите кнопку "Продолжительность" I→.
- Оставшаяся продолжительность появится на дисплее на несколько секунд.
- Если во время выполнения Вы хотите посмотреть номер выполняемой программы или введенный вес, нажмите кнопку "Вес" "kg". Желаемая информация появится на дисплее на несколько секунд.
- При открывании дверцы духового шкафа режим приготовления блюд по программе прерывается. Закрыв дверцу, снова нажмите кнопку "Пуск".

Духовой шкаф должен включаться и выключаться автоматически

Берите только свежее мясо или свежую рыбу. Блюда глубокой заморозки могут разморозиться во время ожидания.

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

Выполните установки, как описано в пунктах 1 - 5, а затем как описано в пунктах 7 - 9.



7. Нажмите кнопку "Окончание" →. Показывается время окончания. Теперь Вы можете установить более позднее время окончания.

8. Установите новое время окончания с помощью вращающейся ручки.

9. Нажмите кнопку "Пуск".

По истечении времени

Приготовление блюд по программам включается и выключается автоматически. До тех пор, пока духовой шкаф не начнет работать, на индикатор времени выводится время окончания. При этом идет обратный отсчет продолжительности.

раздается сигнал. Печь можно выключить и до истечения установленного времени, нажав кнопку "Стоп". На текстовом дисплее появляется 0 и сообщение "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!". Выключите ручку выбора функций.

Отмена программы

Выключите ручку выбора функций.

Указание

Время окончания появляется на несколько секунд, если нажать кнопку "Окончание" →.

Как долго будет готовиться блюдо?

Если Вы сначала хотите узнать, как долго будет готовиться блюдо, выполните установки, как описано в пунктах **1 - 6**. Затем на индикаторе времени появится время приготовления. Вы можете прекратить выполнение программы, выключив ручку выбора функций.

Программы размораживания

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

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

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

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

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

	Подходит	Номер программы	Диапазон веса
Мясо	говядина, свинина, баранина, мясной фарш	1	0,5-2,0 кг
Цыпленок	цыпленок целиком, куриные окорочка	2	0,8-3,0 кг
Рыба	филе, рыба целиком	3	0,2-1,0 кг
Овощи	все замороженные овощи	4	0,2-1,0 кг
Ягоды, размораживание	все замороженные ягоды	5	0,2-1,0 кг
Пирог	сдобный пирог, дрожжевая выпечка, пироги без украшения сливками	6	0,1-1,5 кг
Хлеб, размораживание	хлеб, булочка	7	0,2-1,5 кг

Программы приготовления

При помощи микроволн можно легко и быстро приготовить разные блюда.

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

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

Посмотрите по таблице, в какие блюда необходимо добавить жидкость.

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

Всегда ставьте блюдо в холодный духовой шкаф.

Блюда из свежих продуктов	Подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавить жидкость
Приготовление свежих овощей	Паприка, фенхель, морковь, лук-порей, цветная капуста, белокочанная капуста, баклажаны, кабачки цуккини	8	0,2-1,0 кг	на 100 г 1 ст.л.
Приготовление овощей, мороженных	фасоль, горох, брюссельская капуста, цветная капуста, брокколи, морковь, лук-порей	9	0,2-1,0 кг	нет
Приготовление картофеля	отварной картофель	10	0,2-1,0 кг	на 100 г 1 ст.л.
Приготовление риса*	слегка отваренный, патна но не неотваренный или дикий рис	11	0,2-1,0 кг	*
Приготовление рыбы, мороженной	филе, рыба целиком	12	0,2-1,0 кг	нет

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

Программы быстрого приготовления

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

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

Мясо

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

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

Установите блюдо на решетку на уровень 2.

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

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

Птица

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

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

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

Для фаршированной птицы устанавливайте общий вес вместе с начинкой.

Птицу можно подавать на стол сразу.

Пицца свежезамороженная

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

Установите решетку на уровень 2 духового шкафа.

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

Программы жаренья

Ставьте блюдо всегда в холодный духовой шкаф.

Жарение в закрытой посуде

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

Что Вы должны знать по посуде

При выполнении программ приготовления блюд в автоматическом режиме микроволновая печь не подключается.

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

Для этого подходит

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

Соблюдайте, пожалуйста, указания изготовителя посуды.

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

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

Не подходит

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

Мясо

Вам следует выбрать подходящую посуду с крышкой.

Свежую или замороженную рыбу необходимо взвесить. Значение веса Вам необходимо для установки автоматического режима приготовления пищи.

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

Добавьте к мясу пряности и положите его в посуду.

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

Рыба

Вам следует выбрать подходящую посуду с крышкой.

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

Обработайте, посолите, поперчите рыбу, как обычно.

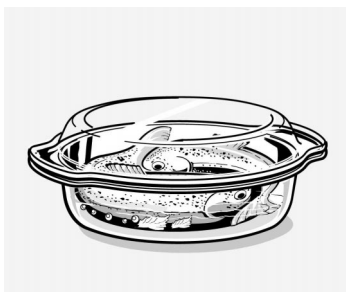
Тушеная рыба: налейте в посуду столько жидкости (например, вина или лимонного сока), чтобы она покрывала дно на 1/2 см.

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

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

Указание:

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



Густой суп

Вы можете комбинировать различные сорта мяса и свежих овощей.

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

Добавьте к мясу такое-же или двойное количество овощей.

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

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

Добавьте приблизительно одну восьмую или четверть литра жидкости.

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

Блюда свежие	подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавьте жидкости
Говяжье жаркое	Ребрышко, носовая часть, копыто, тушеная говядина, вымоченная в уксусе	26	0,5 - 3,0 кг	Да
Ростбиф	Ростбиф, ребрышко	27	0,5 - 2,5 кг	Нет
Ростбиф по-английски	Ростбиф, ребрышко	28	0,5 - 2,5 кг	Нет
Свиное жаркое	Шейная часть, затылочная часть, свиной рулет	29	0,5 - 3,0 кг	Да
Жаркое с корочкой	Плечевая часть со шкуркой, живот	30	0,5 - 2,5 кг	Нет
Телячье жаркое	Плечевая часть, нога, фаршированная телячья грудинка	31	0,5 - 2,5 кг	Да
Баранья ножка	Окорок без кости	32	0,5 - 2,5 кг	Да
Баранья ножка, полупрожаренная	Окорок без кости	33	0,5 - 2,5 кг	Нет
Птица	Цыпленок, утка, гусь, молодая индейка	34	0,5 - 2,5 кг	Нет
Птичьи окорочка	Цыплячьи, индюшачьи, утиные, гусиные окорочка	35	0,3 - 1,5 кг	Нет
Индюшачья грудинка	Индюшачьи грудка или рулет	36	0,5 - 2,5 кг	Да
Баранина, оленина	Плечевая часть, шейная часть, грудинка	37	0,5 - 2,5 кг	Да
Солено-копченая свинина, мясо косули, мелкая дичь	Ножка косули, зайца	38	0,5 - 3,0 кг	Да
Жаркое из мясного фарша	Запеканка из мясного фарша	39	0,3 - 3,0 кг	Нет
Густые супы	Зразы, гуляш	40	0,3 - 3,0 кг	Да
Рыба, приготовленная на пару	Форель, судак, карп, целая треска	41	0,3 - 1,5 кг	Да
Рыба, жареная	Форель, судак, карп, целая треска	42	0,5 - 1,5 кг	Нет

Блюда замороженные	подходит	Номер программы	Диапазон веса	Добавьте жидкости
Говяжье жаркое	Ребрышко, носовая часть, копыто	43	0,5 - 2,0 кг	Да
Ростбиф	Ростбиф, ребрышко	44	0,5 - 2,0 кг	Нет
Свиное жаркое	Шейная часть, затылочная часть, свиной рулет	45	0,5 - 2,0 кг	Да
Телячье жаркое	Плечевая часть, нога, фаршированная телячья грудинка	46	0,5 - 2,0 кг	Да
Баранья ножка	Окорок без кости	47	0,5 - 2,0 кг	Да
Баранья ножка, полупрожаренная	Окорок без кости	48	0,5 - 2,5 kg	Нет
Птичьи окорочка	Цыплячьи, индюшачьи, утиные, гусиные окорочка	49	0,3 - 1,5 кг	Нет
Баранина, оленина	Плечевая часть, шейная часть, грудинка	50	0,5 - 2,0 кг	Да
Мясо косули и мелкой дичи	Ножка косули, зайца	51	0,5 - 2,0 кг	Да

Какой вес Вы устанавливаете?



Блюда	Ввод
Жаркое и птица	Вес мяса
Жаркое из мясного фарша	Общий вес
Густые супы: – вегетарианские (овощные супы) – мясные	Вес овощей Вес мяса
Птичьи окорочка	Вес самого тяжелого окорочка
Рыба	Общий вес рыбы

Рекомендации по использованию автоматического режима

Продукты не полностью растаяли.

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

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

Верхний предел значений веса был специально ограничен, так как для приготовления очень больших кусков жаркого трудно найти подходящую гусятницу. Приготавливайте большие куски жаркого в режиме  (верхний и нижний жар) или  (гриль с конвекцией).

Тушеное мясо выглядит хорошо, но соус получился слишком темным.

В следующий раз возьмите жаровню поменьше и добавьте больше жидкости.

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

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

Жаркое сверху пересохло.

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

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

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

Если Вы хотите приготовить фаршированную птицу.

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

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

**Овощи в супе
получились слишком
жесткими.**

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


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

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

**Если Вы хотите
приготовить
вегетарианское блюдо.**

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

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

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

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

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

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

Если Вы хотите приготовить блюдо из замороженного мяса.


Приготовленные овощи не достаточно мягкие, они еще хрустят.

Приправьте замороженное мясо точно так же, как свежее.

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

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

Память

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

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

Сохранить установки в памяти можно двумя способами.

- Сохранение установки: Если, напр., Вам хорошо удалось какое-либо сложное блюдо, то непосредственно по окончании приготовления Вы можете сохранить все сделанные установки в памяти.
- Программирование установки: Вы можете запрограммировать установки, напр., для Вашего любимого блюда. Для этого нужно вводить все параметры заново.

Сохранение установки

Вы хотите сохранить установки для последнего приготовленного блюда.

Не должна быть установлена продолжительность или программа.



1. Установите ручку выбора функций на "P".

2. Поворачивайте вращающуюся ручку влево, пока на дисплее не появится "ВВЕСТИ В ПАМЯТЬ".

3. Нажмите кнопку "Пуск". На дисплее появляется подтверждение "ВВЕДЕНО В ПАМЯТЬ".

Когда на дисплее появится "ВВЕДЕНО В ПАМЯТЬ", выключите ручку выбора функций.

Объема памяти хватает для сохранения блюда с не более, чем тремя установками. В противном случае на дисплее появляется "ОТКАЗ ПАМЯТИ". Выключите ручку выбора функций.

Отмена

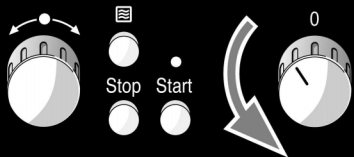
При сохранении в памяти другого блюда старые установки автоматически стираются.

Программирование установки

Вы можете запрограммировать установки, напр., для Вашего любимого блюда. Установите виды нагрева, температуру и необходимую продолжительность. При программировании духовой шкаф не нагревается.

1.

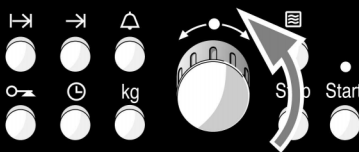
ВЫБОР ПРОГРАММЫ



1. Установите ручку выбора функций на "P".

2.

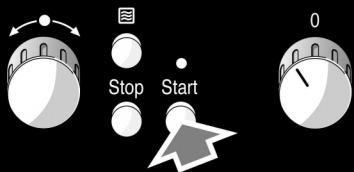
10^h.22^{min} ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАМЯТИ



2. Поворачивайте вращающуюся ручку влево, пока на дисплее не появится "ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАМЯТИ".

3.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ПАМЯТИ 1 ШАГ



3. Нажмите кнопку "Пуск". После этого можно запрограммировать "1 ШАГ". Введите первый вид нагрева, температуру, продолжительность и при необходимости мощность микроволн.

4.

ПАМЯТЬ 1 ШАГ



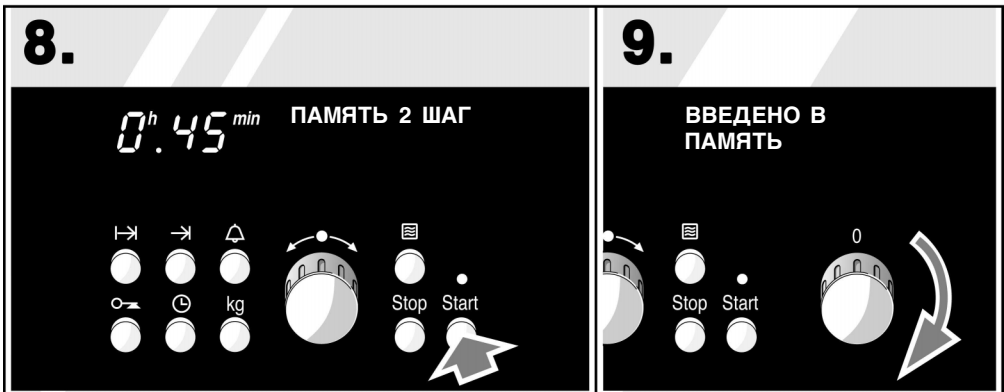
4. Установите вид нагрева с помощью ручки выбора функций. Не поворачивайте ручку выбора функций через "0".



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

6. Теперь при необходимости задайте мощность микроволн. Нажмите кнопку "Микроволны" и установите нужную мощность с помощью вращающейся ручки.

7. Нажмите кнопку "Продолжительность" I→ и установите нужную продолжительность с помощью вращающейся ручки.



8. Нажмите кнопку "Пуск". "1 ШАГ" запрограммирован. После этого предлагается запрограммировать "2 ШАГ". (Выполните установку в соответствии с пунктами 4 - 8). В общей сложности можно запрограммировать и сохранить в памяти три установки. Сообщение "СВОБОДНОЙ ПАМЯТИ НЕТ" подскажет Вам, что дальнейшее сохранение установок в памяти невозможно.

9. После установки всех параметров выключите ручку выбора функций. На текстовом дисплее появляется подтверждение "ВВЕДЕНО В ПАМЯТЬ".

Отмена

При программировании новых установок старые установки автоматически стираются.

Указание

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

Инициация памяти

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



1. Установите ручку выбора функций на "P".

2. Поворачивайте вращающуюся ручку влево, пока на дисплее не появится "ИНИЦИИРОВАТЬ ПАМЯТЬ".

3. Нажмите кнопку "Пуск". Через несколько секунд духовой шкаф начинает работать.

По истечении времени

раздается сигнал. Духовой шкаф выключается. На текстовом дисплее появится надпись "ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!". Вы можете отключить сигнал до истечения установленного времени, нажав кнопку "Окончание" →.

Выключите ручку выбора функций.

Отмена

Выключите ручку выбора функций.

Указания

❑ Если Вы хотите знать, какие установки сохранены в памяти: Выполните установки, как описано в пунктах **1** и **2**. С помощью кнопки "Продолжительность" I→ можно вызвать все установки. После последней установки на текстовом дисплее снова появляется "ИНИЦИИРОВАТЬ ПАМЯТЬ". Иницируйте память или выключите ручку выбора функций.

- ❑ При активизированной функции памяти также можно установить автоматическое включение и отключение духового шкафа. Выполните установки, как описано в пунктах **1** и **2**. Нажмите кнопку "Окончание" →I и установите новое время окончания с помощью вращающейся ручки. После этого нажмите кнопку "Память".
- ❑ На индикатор времени выводится отсчет времени таймера. Когда Вы нажимаете кнопку "Продолжительность" I→I, на дисплее на несколько секунд появляется оставшаяся для памяти продолжительность.

Размораживание

Продукты вынуть из упаковки, переложить в подходящую посуду и поставить на решетку.

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.


Время размораживания зависит от вида и количества продукта.

	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура °C
"Нежные" продукты напр., торты со взбитыми сливками, торты с масляным кремом, пирожные с шоколадной или сахарной глазурью, фрукты и т.п.	Решетка	2		20 °C
Некоторые продукты глубокой заморозки* Цыплята, колбаса и мясо, хлеб, булочки, пирожки и прочая выпечка	Решетка	2		50 °C

* Замороженные участки накрыть пленкой для микроволновых печей. Птицу положить на тарелку грудкой вниз.

Вяление

- Для консервирования используйте только абсолютно свежие и целые фрукты и овощи и мойте их очень тщательно.
- Дайте стечь воде и вытрите насухо.
- Противень и решетку следует выстлать пергаментной бумагой.

Продукты питания	Уровень	Вид нагрева	Температура °С	Продолжительность в часах
600 г яблок, нарезанных кольцами	2 + 4		50 - 80	ок. 5
800 г груш, нарезанных дольками	2 + 4		50 - 80	ок. 8
1,5 кг мелких или крупных слив	2 + 4		50 - 80	ок. 10
200 г очищенных пряных трав	2 + 4		50 - 60	ок. 3

Указание: Очень сочные фрукты или овощи следует несколько раз переворачивать. Высушенные продукты следует сразу же отделять от бумаги.

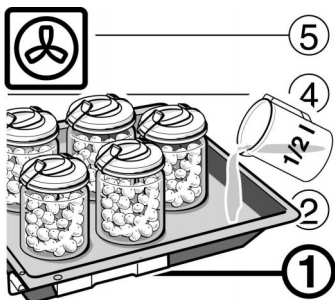
Консервирование


Подготовка

- Стекланные банки и резиновые кольца к ним должны быть целыми и чистыми. Лучше всего брать одинаковые банки. Данные в таблице рассчитаны на круглые однолитровые банки. Внимание! Лучше не использовать большие или высокие банки, так как крышки могут лопнуть.

- ❑ Для консервирования используйте только абсолютно свежие и целые фрукты и овощи. Перед консервированием их следует тщательно промыть.
- ❑ Наполните банки фруктами или овощами. Края банок можно еще раз протереть, так как они должны быть абсолютно чистыми. На каждую банку положите мокрое резиновое кольцо, а на него - крышку. Теперь закройте банки зажимами.
- ❑ Никогда не ставьте в духовой шкаф более шести банок за один раз.
- ❑ Приведенные в таблице значения являются ориентировочными значениями. Большое влияние на них могут оказать температура в помещении, количество банок, количество и температура содержимого банок. Прежде, чем провести переключение или выключение духового шкафа, убедитесь, что содержимое банок хорошо кипит.

Так проводится установка режима



1. Установите универсальный глубокий противень на уровень 1. Расположите в нем банки таким образом, чтобы они не касались друг друга.
2. 1/2 литра горячей воды (ок. 80 °С) влейте в универсальный глубокий противень.
3. Закройте духовой шкаф.
4. Установите ручку выбора функций на .
5. Ручку задания температуры установите на значение 140□150 °С.

Консервирование фруктов

Как только в банках забурлит, то есть пузырьки воздуха будут подниматься через короткие промежутки времени (это случится приблизительно через 30 - 40 минут), переведите регулятор температуры назад на 30 °С.

По истечении 25 - 35 минут Вы должны вытащить банки из духового шкафа. При более длительном нахождении банок в выключенном духовом шкафу в них могут появиться микробы, что способствует закисанию консервированных фруктов. Переведя ручки выбора функций и задания температуры в исходное положение.

Фрукты в однолитровых банках	начиная с появления пузырьков	
Яблоки, красная смородина, клубника	возвращение назад	ок. 25 минут
Вишня, абрикосы, персики, крыжовник	возвращение назад	ок. 30 минут
Яблочный мусс, груши, сливы	возвращение назад	ок. 35 минут

Консервирование овощей

Как только в банках появятся пузырьки воздуха, установите регулятор температуры сначала на 120 - 140 °С, а затем переведите его назад на 30 °С.

Овощи в холодном отваре в однолитровых банках	начиная с появления пузырьков 120 - 140 °С	Затем 30 °С
Огурцы	–	ок. 25 минут
Красная свекла	ок. 30 минут	ок. 30 минут
Брюссельская капуста	ок. 40 минут	ок. 30 минут
Зеленая фасоль, кольраби, краснокочанная капуста	ок. 50 минут	ок. 30 минут
Зеленый горошек	ок. 60 минут	ок. 30 минут

Вынимание банок

Никогда не ставьте горячие банки на холодную и мокрую поверхность, так как они могут лопнуть.

Консервирование в микроволновой печи

Фрукты в небольшом количестве Вы можете консервировать с помощью микроволн.

Для консервирования используйте только абсолютно свежие, целые фрукты. Перемешайте измельченные фрукты с сахаром, уложите их в большую, пригодную для использования в микроволновой печи емкость и поставьте ее на решетку на уровень 2.

Вспеньте фруктовую массу при мощности микроволн 600 Вт, перемешивая ее время от времени. Готовый конфитюр сразу же переложите в чистые банки с закручивающимися крышками.

Конфитюр можно хранить только ограниченное время.

Таймер

Таймер работает, как обычный бытовой таймер. Отсчет времени на таймере происходит независимо от других установок. Вы можете готовить жаркое в автоматическом режиме и в то же время использовать таймер для установки времени варки макарон. Таймер издает характерный звуковой сигнал, указывающий на то, что установленное на таймере время или время автоматического режима истекло.

Установите




1. Нажмите кнопку "Таймер" .


2. Установите нужное время с помощью вращающейся ручки.

Через несколько секунд установка автоматически принимается. На индикатор времени выводится обратный отсчет времени таймера.


По истечении времени

раздается сигнал. Символ таймера начинает мигать. Нажмите кнопку "Таймер" .

Корректировка

Нажмите кнопку "Таймер" . Измените время с помощью вращающейся ручки.

Отмена

Два раза подряд коротко нажмите кнопку "Таймер" .

Указания

- Время можно устанавливать в часах, минутах и секундах.
- При быстром вращении ручки время устанавливается с большим шагом.

Так Вы должны ухаживать за Вашей печью

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

Плита снаружи

Достаточно, если Вы будете плиту всего лишь протирать влажной тряпкой. Если она сильно загрязнилась, то добавьте к воде для протирки несколько капель средства для мытья посуды вручную. После этого протрите плиту сухой тряпкой.

Не пользуйтесь сильными или абразивными чистящими средствами, так как в противном случае на панели возникают матовые участки. Если по недосмотру такое средство попадет на поверхность плиты, то его следует немедленно смыть водой.

Наличие незначительных цветовых нюансов на передней стороне плиты обусловлено тем, что она состоит из различных материалов, таких, как стекло, пластмасса, металл.

Приборы из нержавеющей стали

Удаляйте известь, пятна крахмала, жира и яичных белков как можно скорее. Под этими пятнами образуется ржавчина.

Для чистки используйте имеющиеся в продаже средства по уходу за изделиями из нержавеющей стали. Соблюдайте при этом инструкции изготовителя. Прежде, чем распределить средство по всей поверхности, попробуйте на небольшом участке.

Плиты с фронтальной поверхностью из алюминия

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

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

Уплотнения

Уплотнения духового шкафа можно чистить при помощи моющих средств. Не используйте едкие или абразивные чистящие средства.

Принадлежности

Лучше всего замачивать принадлежности сразу после использования в растворе средства для мытья посуды вручную. После этого остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки для мытья посуды.

Элементы противня для поджаривания на гриле можно замачивать в универсальном противне или мыть в посудомоечной машине.

Духовой шкаф

Ваш духовой шкаф останется надолго в хорошем состоянии, если Вы будете выполнять следующие правила:

Никогда не пользуйтесь жесткими подушечками для чистки сильно загрязненной посуды или губками с шероховатой поверхностью. Средством для чистки духовых шкафов можно чистить только эмалированную поверхность.

Чистка каталитической эмали

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

Ни в коем случае не пользуйтесь средствами для чистки духовок!

Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на самоочищение.

Чистка прочих эмалированных поверхностей

Смойте легкие загрязнения с дна духового шкафа теплым мыльным или уксусным раствором.

При сильном загрязнении дна, верхней и боковых стенок лучше всего воспользоваться средством для чистки духовок.

- Средством для чистки духовок можно пользоваться только при холодной духовке.
- Нанесите средство и оставьте на некоторое время.
Внимание: Ни в коем случае не наносите средство для чистки духовок на заднюю стенку.

Если загрязнения стойкие, разогрейте духовой шкаф до 50 °С на 2 минуты (не больше!). В противном случае эмаль покроется пятнами.

- Тщательно вытрите духовой шкаф.

Стеклоочистительная крышка лампочки в духовом шкафу

Стеклоочистительную крышку в духовом шкафу лучше всего чистить мыльным раствором.

Указания

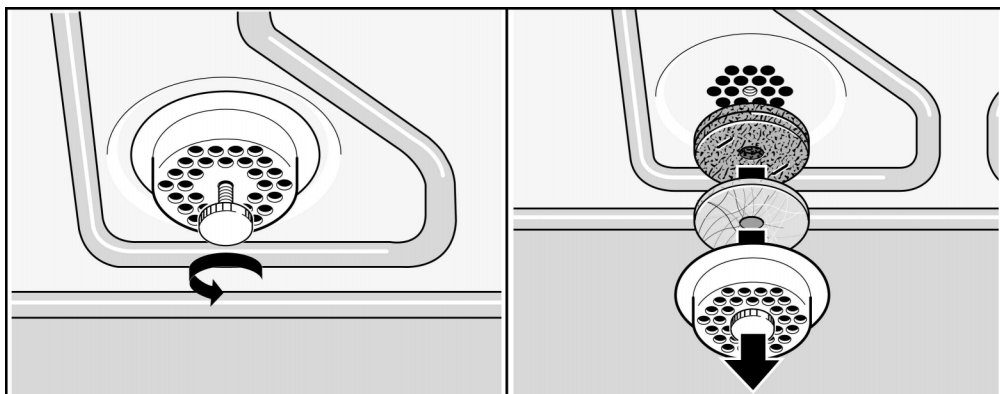
Внутренняя поверхность духового шкафа покрыта эмалью. При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Это может привести к незначительным изменениям цвета эмали.

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

Фильтр для улавливания чада

Вверху духового шкафа находится фильтр для улавливания чада. Капельки жира, содержащиеся в вытяжном воздухе, осаждаются на фильтре, что позволяет снизить интенсивность запахов.

Фильтр следует время от времени прочищать.



Поступайте следующим образом:

1. Вывинтите винт и снимите фильтр.
2. Выньте обе фильтрующие вставки.
Фильтр и тонкую, однослойную фильтрующую вставку можно промыть с использованием средства для мытья посуды вручную или положить в корзину для столовых приборов Вашей посудомоечной машины. Двухслойную фильтрующую вставку чистить нельзя, так как ее покрытие может быть повреждено.
3. Фильтр и фильтрующие вставки снова установите на место. При этом сначала вложите в фильтр однослойную вставку, а затем - двухслойную.
4. Зафиксируйте положение фильтра с помощью винта.

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Плита не работает	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	При отключении электроэнергии	Проверьте, горит ли лампочка на кухне.
	Плита заблокирована.	Нажмите кнопку "Ключ" и удерживайте, пока символ ключа на индикаторе не погаснет.
Мигает символ установленного вида нагрева.	При отключении электроэнергии	Установите на 0 ручку выбора функций и снова включите.
Индикация времени мигает.	При отключении электроэнергии	Снова установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается. Индикаторы функционируют, но в левом верхнем углу индикатора регулятора температуры горит квадратик.	Прибор работает в режиме демонстрации.	Выключите предохранители в блоке предохранителей. Подождите ок. 20 секунд. Снова включите предохранители. Теперь в течение 2 минут нажмите и удерживайте нажатой 6 секунд кнопку "Быстрый нагрев", пока квадратик не исчезнет с индикатора.
На текстовом дисплее появляется надпись "АВАРИЙНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ".	Плита слишком долго работала без изменения установок.	Выключите ручку выбора функций.
На индикаторе регулятора температуры высвечивается сообщение об ошибке "Er1" или "Er4".	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
На индикаторе регулятора температуры высвечивается сообщение об ошибке "Er2, и раздаётся сигнал.	Неправильное подключение к электросети	Выключите предохранители в блоке предохранителей и вызовите специалиста, чтобы правильно подключить плиту к сети.
На индикаторе регулятора температуры высвечивается сообщение об ошибке "Er3".	Электроника перегрелась.	Охлаждающий вентилятор работает. После охлаждения индикация "Er3" исчезает, и плита продолжает нагреваться.
На индикаторе регулятора температуры высвечивается сообщение об ошибке "Er5". Ручка выбора функций установлена на "P".	Часы неисправны.	Вызовите специалиста Сервисной службы. Духовой шкаф может работать без часов.
На дисплее индикации температуры высвечивается сообщение об ошибке "Er8".	Неисправность микроволновой электроники.	Нажимайте кнопку "Стоп" до тех пор, пока Er8 не погаснет. Духовой шкаф может работать без часов. Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе регулятора температуры высвечивается сообщение об ошибке "E10".	Электроника неисправна.	Вызовите специалиста Сервисной службы.

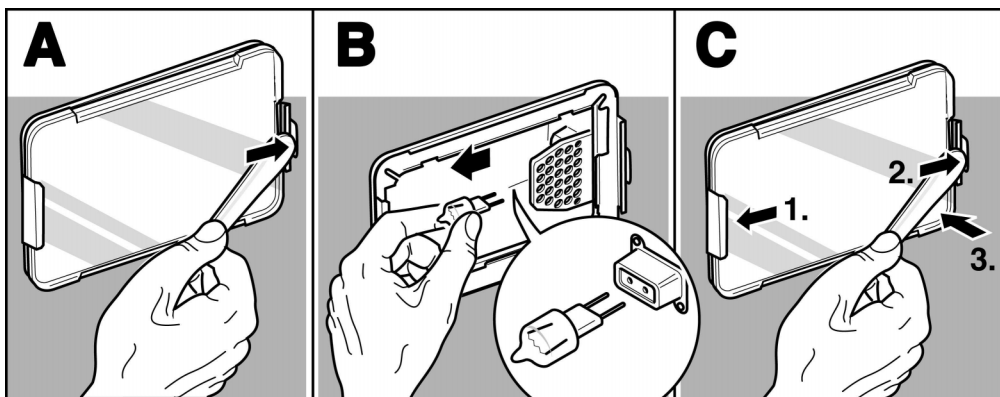
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы.

При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки освещения духового шкафа

Если лампочка в духовом шкафу перегорит, ее нужно заменить. Термоустойчивые галогенные лампочки 20 Вт Вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Держите галогенную лампочку с помощью сухого полотенца. Благодаря этому продлевается срок службы лампочки. Используйте только такие лампочки.

Левая лампочка освещения духового шкафа

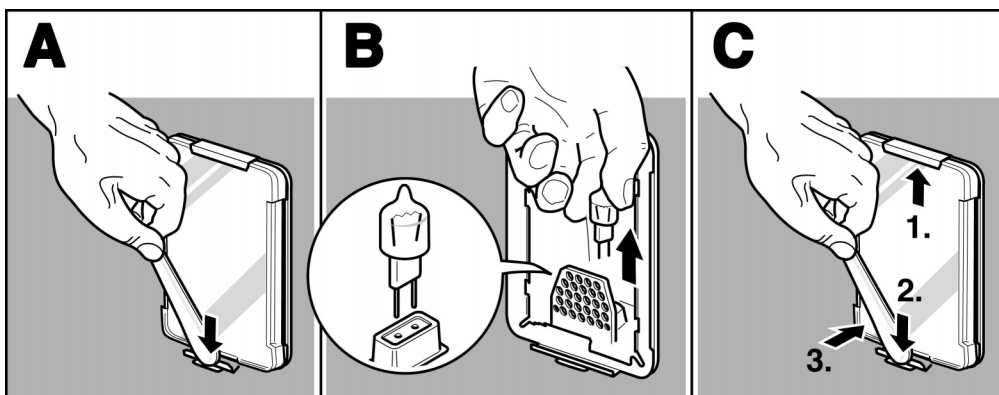


Поступайте следующим образом:

1. Выключите предохранитель в распределительном ящике.
2. Во избежание неприятностей положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце.
3. Снимите стеклянную крышку **левой лампочки освещения духового шкафа**. Для этого с помощью ручки ложки отогните назад металлический держатель крышки (рисунок А) и снимите крышку.
4. Замена лампочки освещения духового шкафа. С помощью большого и указательного пальцев левой руки вытащите лампочку из-за решетки – не поворачивать – рисунок В. Вставьте запасную лампочку и хорошо ее вдавите.

5. Стеклопанную крышку **левой лампочки освещения духового шкафа** установите на место (надпись на стекле должна быть внизу). Вставьте стеклопанную крышку в передний держатель. Задний держатель отогните с помощью ручки ложки назад: крышка зафиксируется (рисунок С).
6. Выньте кухонное полотенце.
7. Предохранитель снова включите и проведите настройку часов.

Правая лампочка освещения духового шкафа



Поступайте следующим образом:

1. Выключите предохранитель в распределительном ящике.
2. Во избежание неприятностей положите на дно холодного духового шкафа кухонное полотенце.
3. Снимите стеклопанную крышку **правой лампочки освещения духового шкафа**. Для этого с помощью ручки ложки отогните вниз металлический держатель крышки (рисунок А) и снимите крышку.
4. Замена лампочки освещения духового шкафа. С помощью большого и указательного пальцев левой руки вытащите лампочку из-за решетки – не поворачивать – рисунок В. Вставьте запасную лампочку и хорошо ее вдавите.

5. Стекланную крышку **правой лампочки освещения духового шкафа** установите на место (надпись на стекле должна быть внизу). Вставьте стекланную крышку в верхний держатель. Нижний держатель отогните с помощью ручки ложки вниз: крышка зафиксируется (рисунок С).
6. Выньте кухонное полотенце.
7. Предохранитель снова включите и проведите настройку часов.

Замена стекланной крышки

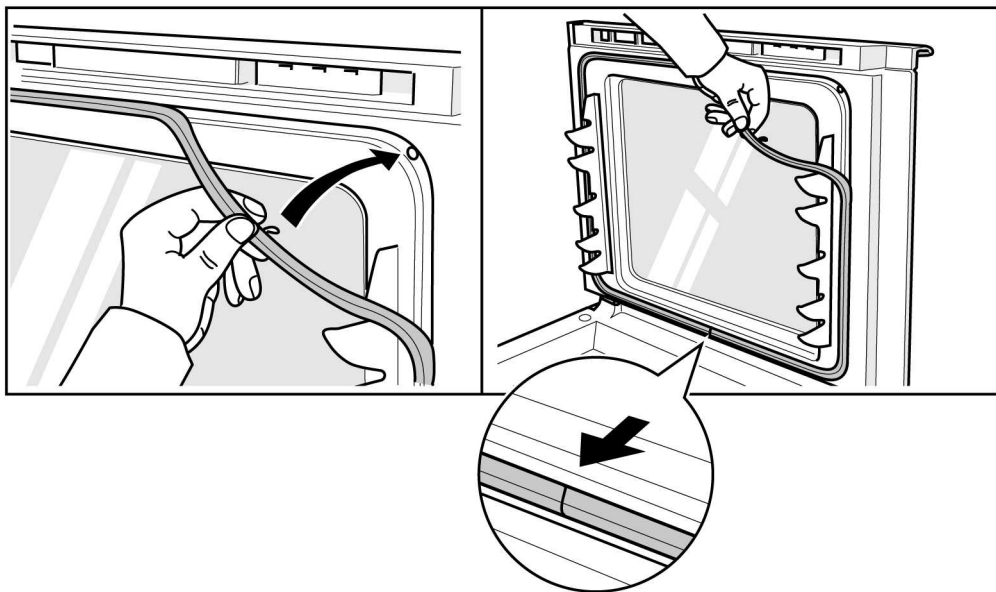
Если стекланная крышка лампочки освещения духового шкафа сломалась, то ее обязательно следует заменить. Запасные стекланные крышки можно приобрести в Службе сервиса. При покупке назовите, пожалуйста, E-N^o и FD-N^o Вышей плиты.

Замена прокладки на дверке

Если уплотнение дверки духового шкафа не в порядке, то его следует заменить. Запасное уплотнение, подходящее к Вашей печи, Вы найдете в центре сервисного обслуживания. Назовите E-номер и FD-номер Вашей печи.

1. Выдвиньте тележку духовки.
2. Снимите старую прокладку.
3. На прокладке дверки имеется 6 крючков. При помощи этих крючков навесьте новую дверную прокладку с внутренней стороны дверки и вдавите ее.

Примечание: место стыка концов дверной прокладки должно обязательно находиться внизу, посередине, согласно техническим условиям.



Замена уплотнителя стекла

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

Запасные уплотнители можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Служба сервиса

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

E-N° и FD-N°

При вызове Службы сервиса называйте, пожалуйста, серийный номер (E-N°) и заводской номер (FD-N°) Вашей плиты. Фирменную табличку с номерами Вы найдете, если до конца вытащите выдвижную часть духового шкафа. Для того, чтобы Вам в случае неисправности долго не искать, внесите сюда прямо сейчас номера Вашей плиты.

E-N°	FD
------	----

Служба сервиса ☎

Упаковка и отслуживший прибор

Во время транспортировки Ваш новый прибор защищен упаковкой. Все элементы упаковки экологичны, их можно использовать повторно. Посодействуйте охране окружающей среды выбрасывая упаковку.

В свою очередь, отслужившие приборы вовсе не являются бесполезными отходами. При правильной утилизации они могут послужить ценным сырьем для переработки.

Перед тем, как выбросить отслуживший прибор, сделайте так, чтобы его больше нельзя было использовать или обозначьте его наклейкой "Внимание, металлолом!"

Вы можете получить информацию о возможности утилизации у Вашего дилера или в местной администрации.

Так Вы можете сэкономить электроэнергию

- Предварительный нагрев духового шкафа следует проводить только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице инструкции по применению.
- Пользуйтесь темными, покрытыми черным лаком или эмалью формами для выпечки, так как они особенно хорошо прогреваются.

- ❑ Несколько пирогов лучше всего печь по очереди. Духовой шкаф после выпечки первого пирога остается горячим, что укорачивает время выпечки второго пирога. Вы можете также выпекать сразу два пирога в прямоугольных формах, поставив их рядом друг с другом.
- ❑ При продолжительном времени приготовления Вы можете выключать духовой шкаф за 10 минут до окончания и использовать, таким образом, остаточное тепло для доведения блюда до готовности.
- ❑ Поджаривание на гриле: Небольшое количество продуктов укладывается посередине решетки и включается гриль малой площади.
- ❑ Используйте микроволны в сочетании с одним из видов нагрева: это позволит Вам быстрее приготовить блюдо и сэкономить электроэнергию.

Акриламид в продуктах питания

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

Как образуется акриламид?

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

высокие температуры
низкое содержание воды в продуктах
образование толстой корочки.

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

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

Как этого избежать?

Общие рекомендации:

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

Специальные рекомендации Aid¹ и BMVEL² помогут Вам в этом:

Сокращайте, на сколько это возможно, время приготовления.

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

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

Выпекание

Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 200 °C, в режиме "3D-горячий воздух" - 180 °C.

Круглое печенье: Макс. температура в режиме "Верхний и нижний жар" 190 °C, в режиме "3D-горячий воздух" - 170 °C. Яйцо или яичный желток в тесте препятствуют образованию акриламида.

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

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

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

Контрольные блюда

в соответствии с DIN 44547 и EN 60350

Выпекание

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

	Посуда и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
Фигурное печенье*	Противень	3		180-200	15-30
	Противень	3		160-180	15-30
	Противень + универсальный противень	2+4		140-160	35-45
	2 Противня** + универсальный противень	1+3+4		140-160	40-50
Маленькие кексы* 20 шт. на противень (предварительно разогреть)	Противень	3		180-200	15-25
	Противень	3		150-170	10-25
	Противень + универсальный противень	2+4		150-170	25-35
	2 Противня** + универсальный противень	1+3+4		150-170	30-40
Бисквит на воде	Разъемная форма	2		150-170	30-40
Пирог из дрожжевого теста на листе*	Противень	3		170-190	40-50
	Противень + универсальный противень	2+4		160-180	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 Решетки** + 2 Разъемные формы из белой жести Ø 20 см	1+3		170-190	70-80
		установить по диагонали			

Посуда и указания	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Продолжительность выпекания, мин
1 Решетка + 2 Разъемные формы из белой жести Ø 20 см	1 посередине рядом друг с другом		200-220	70-80

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

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

Жарение в гриле

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

Блюдо	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Продолжительность, мин
Румяные тосты (10 мин предварительно разогреть)	Решетка	5		Режим 3	30-120 с
Бифбургер 12 шт.*	Решетка	4		Режим 3	25-30

* По истечении половины времени перевернуть.

Контрольные блюда в соответствии с EN 60705

На примере этих блюд производится проверка качества и правильности функционирования микроволновой печи контролирующими органами. Измерение выходной мощности с помощью решетки на уровне 2. Установите блюдо на решетку на уровень 2.

Приготовление только с микроволнами




Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Общее время
Омлет, 1000 г	600 Вт, 8 мин + 180 Вт, 23-28 мин	31-36 мин
Бисквит	360 Вт, 15-18 мин	15-18 мин

Блюдо	Мощность микроволн, Вт Продолжительность, мин	Общее время
Мясной рулет	360 Вт, 30-35 мин	30-35 мин

Размораживание только с микроволнами

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

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

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

* Установите универсальный противень на уровень 1.

По истечении $\frac{2}{3}$ времени цыпленка перевернуть.

