HBC84K5.3

BOSCH

[ru] Правила пользования 2

9000590840

ru Оглавление

Правила техники безопасности ... 2
Перед монтажом ... 2
Указания по безопасности ... 2
Указания по использованию микроволнового режима ... 3
Причины повреждений ... 4
Ваш новый прибор ... 4
Панель управления ... 4
Кнопки и индикация ... 5
Регулятор температуры ... 5
Переключатель выбора функций ... 5
Рабочая камера ... 5
Принадлежности ... 6
Перед первым использованием ... 7
Установка времени суток ... 7
Нагревание духового шкафа ... 7
Очистка принадлежностей ... 7
Настройка духового шкафа ... 7
Вид нагрева и температура ... 7
Микроволны ... 7
Указания по выбору посуды ... 7
Мощность микроволн ... 8
Установка мощности микроволн ... 8
Комбинированный режим с микроволнами ... 8
Установка комбинированного режима с микроволнами ... 8
Следующий режим 1, 2, 3 ... 9
Установка следующего режима ... 9
Установка функций времени ... 9
Таймер ... 9
Продолжительность ... 10
Время окончания ... 10
Время суток ... 11
Блокировка для безопасности детей ... 11
Включение блокировки для безопасности детей ... 11
Выключение блокировки для безопасности детей ... 11
Блокировка для безопасности детей при программах автоматического приготовления ... 11
Изменение базовых установок ... 11
Автоматическое отключение ... 12
Уход и очистка ... 12
Чистящие средства ... 12
Чистка стекла ... 13
Чистка стеклянного плафона ... 14
Таблица неисправностей ... 14
Таблица неисправностей ... 15
Замена лампочки в духовом шкафу ... 15
Замена уплотнителя дверцы ... 16
Сервисная служба ... 16
Номер E и номер FD ... 16
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды ... 16
Экономия электроэнергии ... 16
Правильная утилизация упаковки ... 17
Программы автоматического приготовления ... 17
Настройки ... 17
Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме ... 17
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии ... 19
Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн ... 20
Рекомендации по использованию микроволновой печи ... 22
Пироги и выпечка ... 23
Рекомендации по выпеканию ... 24
Жарение и гриль ... 25
Рекомендации по жарению в гриле ... 28
Запеканки, французские запеканки, тосты ... 28
Готовые продукты ... 29
Контрольные блюда ... 30
Выпекание ... 30
Приготовление на гриле ... 30
Акриламид в продуктах питания ... 31

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.bosch-home.com и на сайте интернет-магазина www.bosch-eshop.com

⚠ Правила техники безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором.

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

Перед монтажом

Повреждения при транспортировке

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

Подключение к электросети

Подключение прибора должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Установка и подключение

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Указания по безопасности

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

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

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая рабочая камера

Опасность ожога!

- Не прикасайтесь к горячим внешним поверхностям нагревательных приборов и плит. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора и нагревательным элементам. Открывайте дверь прибора с осторожностью. Из неё может вырваться горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.
- Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и осторожно открывайте дверцу.

Опасность возгорания!

- Не храните в духовом шкафу легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.
- При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте защемления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ошпаривания!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Горячие принадлежности и посуда

Опасность ожога!

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Повреждение дверцы прибора или ее уплотнителя

Опасность для здоровья!

Не используйте прибор, если повреждены дверца или ее уплотнитель. Возможен выход энергии микроволн наружу. Прибором можно пользоваться только после надлежащего ремонта.

Проржавевшие поверхности

Опасность для здоровья!

Недостаточная очистка поверхностей может привести со временем к ржавлению прибора. Возможен выход энергии микроволн наружу. Регулярно проводите очистку прибора.

Снятый корпус

Опасность удара током!

Никогда не снимайте корпус с прибора. Прибор работает под высоким напряжением.

Опасность для здоровья!

Никогда не снимайте корпус с прибора. Корпус обладает защитными свойствами и не позволяет выйти энергии микроволн за пределы прибора.

Горячие или влажные предметы рядом с прибором

Опасность короткого замыкания!

Не пользуйтесь прибором при слишком высокой температуре или влажности.

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.
- Если прибор неисправен, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки. Вызовите специалиста сервисной службы.

Указания по использованию микроволнового режима

Приготовление пищи

Опасность возгорания!

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

Посуда

Опасность травмирования!

- В ручках и крышках фарфоровой и керамической посуды могут быть мелкие дырочки, за которыми находятся пустоты. При проникании в эти пустоты влаги посуда может треснуть.
- Не пользуйтесь посудой, непригодной для использования в микроволновом режиме.

Опасность ожога!

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

Мощность микроволн и время воздействия

Опасность возгорания!

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

Упаковка

Опасность возгорания!

- Никогда не разогревайте еду в термостатической упаковке.
- Разогревать продукты в контейнерах из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся предметов можно только под наблюдением.

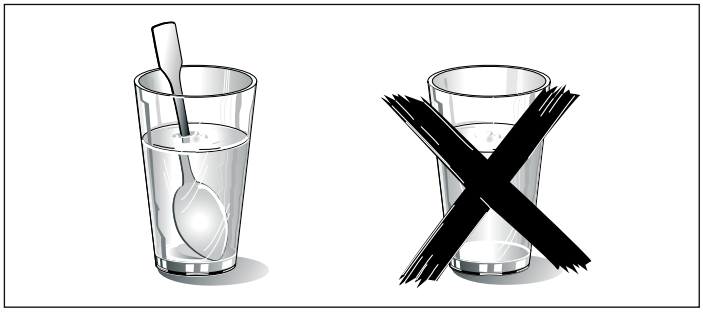
Опасность ожога!

Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Придерживайтесь указаний, приведенных на упаковке.

Напитки

Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании жидкости всегда кладите в емкость ложку. Благодаря этому удается избежать задержки закипания.



Опасность взрыва!!

- Никогда не разогревайте жидкость в плотно закрытой посуде.
- Нельзя сильно нагревать алкогольные напитки.

Детское питание

Опасность ожога!

Не разогревайте детское питание в закрытой посуде. Всегда снимайте крышку или соску. После нагрева хорошо перемешайте или взболтайте содержимое, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объёму. Перед тем как кормить ребенка, проверьте температуру.

Продукты в кожуре или со шкуркой

Опасность ожога!

- Нельзя варить яйца в скорлупе. Никогда не разогревайте вареные яйца, так как они могут взорваться. Это относится также к моллюскам и ракообразным. При приготовлении яичницы-глазуньи нужно наколоть желток.
- У продуктов питания с жесткой кожурой или шкуркой, например яблок, томатов, картофеля, сосисок, кожура может лопнуть. Наколите кожуру или шкурку перед приготовлением.

Сушка продуктов

Опасность возгорания!

Не сушите продукты в микроволновом режиме.

Продукты с низким содержанием влаги

Опасность возгорания!

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

Растительное масло

Опасность возгорания!

Никогда не разогревайте растительное масло в микроволновом режиме.

Причины повреждений

Внимание!

- Противень, пергаментная бумага, алюминиевая фольга или посуда на дне рабочей камеры: Не ставьте противни или посуду на дно духового шкафа. Не выкладывайте дно алюминиевой фольгой. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Алюминиевая посуда: Ни в коем случае не используйте алюминиевую посуду. Прибор может повредиться из-за искрообразования.
- Вода в горячей камере: Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: Не держите влажные продукты в закрытой печи в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.

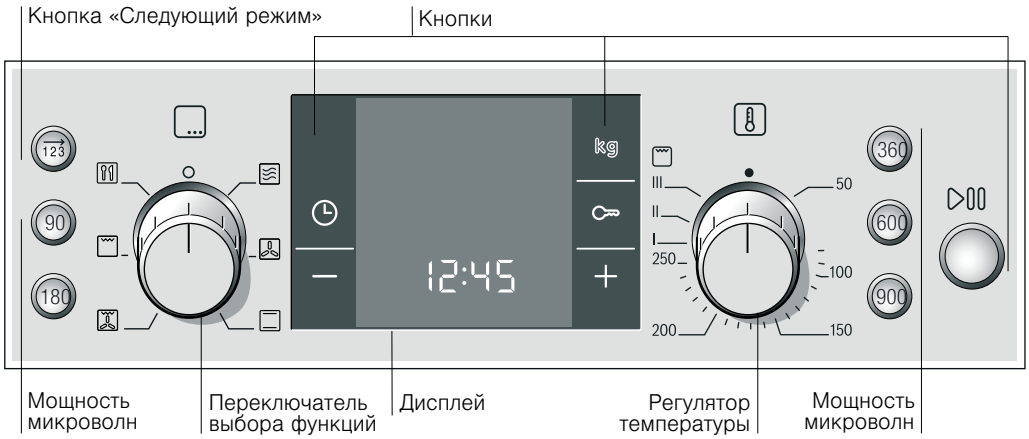
  Ни в коем случае не используйте прибор для хранения продуктов. Это может привести к коррозии.
- Фруктовый сок: При выпекании фруктовых пирогов с сочной начинкой не заполняйте универсальный противень целиком, так как фруктовый сок стекает с противня и оставляет следы, которые не смываются.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: Рабочую камеру следует охлаждать только с закрытой дверцей. Запрещается фиксировать дверцу в открытом состоянии каким-либо предметом. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов.
- Сильное загрязнение уплотнителей: Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению соседних мебельных фасадов. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Транспортировка прибора: Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Режим микроволн при пустом приборе: Включайте режим микроволн только при наличии продуктов в духовом шкафу. В противном случае возможна перегрузка прибора. Исключением является кратковременная проверка посуды (см. указания по использованию посуды).
- Попкорн в микроволновой печи: Никогда не устанавливайте слишком большую мощность. Максимум 600 Вт. Пакетики с попкорном всегда кладите на стеклянное блюдо. Из-за перегрузки стекло может треснуть.

Ваш новый прибор

Нижеследующая информация поможет Вам изучить Ваш новый прибор. Вы ознакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Панель управления

Здесь приводится описание панели управления вашего духового шкафа. В зависимости от типа прибора возможны некоторые незначительные изменения.



Ручка-переключатель

Переключатели являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатели, нажмите на них в нулевом положении.

Кнопки

Под отдельными кнопками расположены сенсоры, поэтому не следует нажимать на них слишком сильно. Просто прикоснитесь к символу.

Исключение: кнопка «Следующий режим» и кнопки мощности микроволн являются обычными нажимными кнопками.

Кнопки и индикация

Кнопками можно установить различные функции. На дисплее отображаются заданные значения.

Кнопка		Использование
123		Выбор следующего режима
90		Выбор мощности микроволн 90 Вт
180		Выбор мощности микроволн 180 Вт
360		Выбор мощности микроволн 360 Вт
600		Выбор мощности микроволн 600 Вт
900		Выбор мощности микроволн 900 Вт
f	кг	Выбор веса при приготовлении с помощью программы.
◷	Функции времени	Выбор таймера 🔔, времени приготовления, времени окончания и времени суток ◷.
–	Минус	Уменьшение установленного значения.
+	Плюс	Увеличение установленного значения.
▷II	Старт/пауза	Короткое нажатие = включение/ выключение режима Продолжительное нажатие = отмена режима

Символ, заключенный в скобках [ ], указывает, информация о какой именно функции времени отображается. Исключение: для времени суток символ ◷ горит только во время изменения.

Регулятор температуры

Установите температуру или режим гриля с помощью регулятора температуры.

Положение		Значение
●	Нулевое положение	Духовой шкаф не нагревается.
50-250	Диапазон температур	Температура в рабочей камере, °C.
I, II, III	Режим гриля	Режимы для гриля I = режим 1, слабый II = режим 2, средний III = режим 3, сильный

Пока температура духового шкафа не достигла установленного значения, на дисплее горит символ. В режиме «Приготовление на гриле» символ не горит.

Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций можно установить вид нагрева.

Положение		Использование
o	Нулевое положение	Выключение духового шкафа.
	Микроволновый режим	Для установки мощности микроволн.
	Горячий воздух	Для выпекания изделий из сдобного теста в формах на одном уровне.
	Верхний/нижний жар	Для выпекания и жарения на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с сочной начинкой (например, ватрушек)
	Гриль с конвекцией	Для приготовления птицы и больших кусков мяса.
	Гриль	Для большого количества небольших плоских кусков мяса (например, стейков, колбасок).
	Программы	5 программ размораживания 15 программ приготовления Вид нагрева и время приготовления устанавливаются в зависимости от веса.

Рабочая камера

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором.

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Теплый воздух выходит из дверцы.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, Иначе духовой шкаф перегреется.

Указания

- Вентилятор продолжает работать определённое время после завершения работы прибора.
- В микроволновом режиме работы прибор не нагревается. Тем не менее, включается охлаждающий вентилятор.

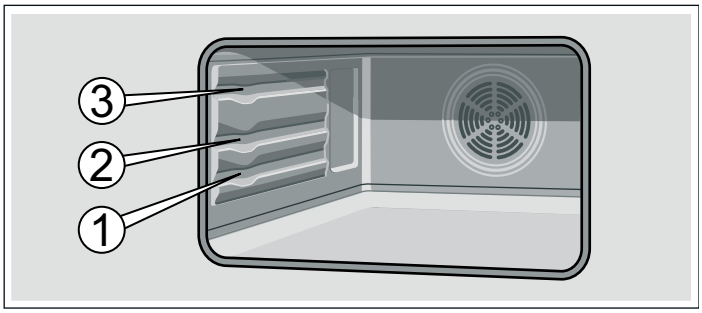
Вентилятор может продолжать работать даже после выключения микроволнового режима.

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

Лампочка в духовом шкафу включается только после нажатия кнопки ▷▯▯.

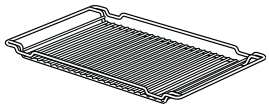
Принадлежности

Принадлежности можно размещать в духовом шкафу на 3 различных уровнях.



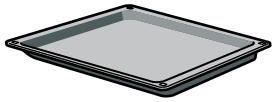
При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

Принадлежности Вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Укажите номер HEZ/HMZ.



Решётка
Для посуды, форм для выпечки, жарения и приготовления на гриле.

Решётку можно устанавливать изгибом вверх ⁀ или вниз ‿.



Универсальный противень HEZ862000
Для приготовления большого жаркого, сухих и сочных пирогов, запеканок, французских запеканок. Он также используется в качестве защиты от брызг, когда мясо жарится прямо на решётке. Для этого установите универсальный противень на уровень 1.

Устанавливайте универсальный противень в духовой шкаф скосом к дверце.

Специальные принадлежности

Специальные принадлежности вы можете приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Полный перечень специальных принадлежностей к духовому шкафу вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете. Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Специальные принадлежности	Номер HEZ	Использование
Эмалированный противень	HEZ861000	для приготовления пирогов и мелкого печенья. Устанавливайте противень под углом к дверце духового шкафа до упора в духовом шкафу.
Стеклянный противень	HEZ863000	Для приготовления большого жаркого, сочных пирогов, запеканок и французских запеканок. Он также используется в качестве защиты от разбрызгивания, когда мясо жарится непосредственно на решётке. Для этого задвиньте стеклянный противень на уровень 1. В микроволновом режиме его можно использоваться вместо решётки.
Стеклянная посуда	HEZ915001	Для приготовления запеканок и тушёных блюд в духовом шкафу. Особенно хорошо подходит для программ автоматического приготовления блюд.

Номера артикулов для заказа через сервисную службу

Специализированные средства для ухода за вашим бытовым прибором и принадлежностями и для их очистки можно приобрести в специализированном магазине, через сервисную службу, а в некоторых странах через интернет-магазин. Для этого необходимо указать номер артикула.

Салфетки для внешних поверхностей из нержавеющей стали	№ артикула 311134	Не допускайте отложения загрязнений. Специальный пропитывающий состав на масляной основе заботится о внешних поверхностях приборов из нержавеющей стали.
Гель для очистки духового шкафа-гриля	№ артикула 463582	Для очистки рабочей камеры. Без запаха.
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой	№ артикула 460770	Специально разработана для очистки чувствительных внешних поверхностей, например, стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия. Очень хорошо удаляет жидкости и масла.
Блокиратор дверцы	№ артикула 612594	Предназначен для того, чтобы дети не могли открыть духовой шкаф. Устанавливается на разные типы дверец. Соблюдайте указания, приложенные к блокиратору дверцы.

Перед первым использованием

Из этого раздела вы узнаете, что необходимо сделать перед первым приготовлением блюд в духовом шкафу. Сначала прочитайте главу *«Правила техники безопасности»*.

Установка времени суток

После подключения на индикаторе загораются символ ◷ и четыре нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку ◷.
   На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками **+** или **−**.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Нагревание духового шкафа

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Оптимальным вариантом в этом случае будет нагрев шкафа в режиме «Верхний/нижний жар» ⊟ при температуре 240 °C. Проследите, чтобы внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы.

1. С помощью переключателя выбора функций установите режим «Верхний/нижний жар» ⊟.
2. Регулятором температуры установите температуру в 240 °C.
3. Нажмите кнопку ▷II.

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

Очистка принадлежностей

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

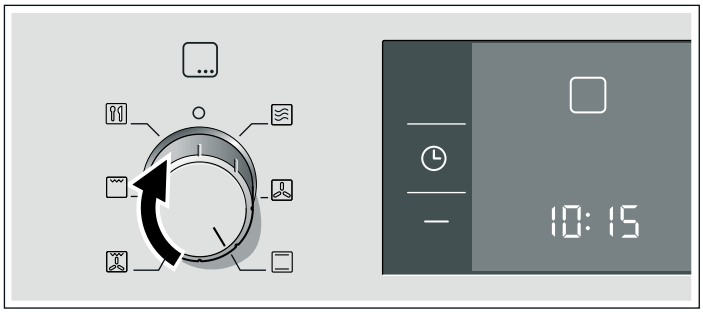
Настройка духового шкафа

У вас есть различные возможности установки режимов духового шкафа. Здесь по эксплуатации мы подробно объясним Вам, как следует выполнять установки вида нагрева, температуры или режима гриля. Кроме того, можно задать продолжительность приготовления блюда и время окончания работы духового шкафа. Как это сделать, описано в разделе *Установка функций времени*.

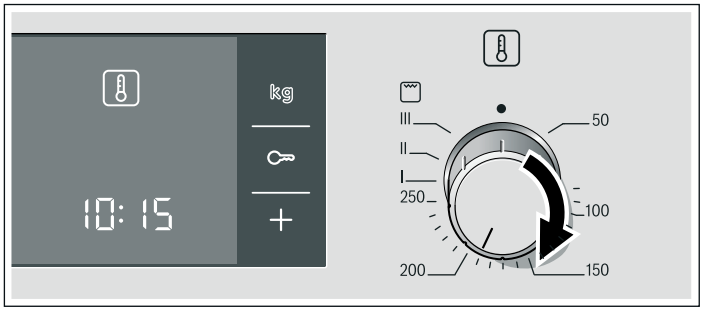
Вид нагрева и температура

Пример на рисунке: режим «Верхний/нижний жар» ⊟ при 190 °C.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.



2. Регулятором температуры установите температуру или режим гриля.



3. Нажмите кнопку ▷II.

Духовой шкаф начнёт нагреваться.

Выключение духового шкафа

Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Изменение установок

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

Микроволны

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

Указание:

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

Указания по выбору посуды

Рекомендуемая посуда

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

Сервировочная посуда также подходит для этого режима. Таким образом, не нужно перекладывать блюда из одной посуды в другую. Использовать посуду с золотым или серебряным орнаментом можно только в том случае, если изготовитель посуды гарантирует её пригодность для микроволнового режима.

Неподходящая посуда

Металлическая посуда не подходит для микроволнового режима, так как металл не пропускает микроволны. В закрытой металлической посуде блюда не разогреваются.

Внимание!

Искрение: следите за тем, чтобы металл, например ложка, был на расстоянии не менее 2 см от стенок духового шкафа и внутренней стороны дверцы. Искровые разряды могут повредить стекло дверцы.

Проверка посуды

Включать режим микроволн с пустой посудой запрещается. Единственным исключением является описанный ниже тест.

Если вы не уверены, что посуда подходит для микроволн, произведите следующую проверку:

1. поставьте пустую посуду на ½–1 минуту в прибор при максимальной мощности.
2. Во время приготовления проверяйте температуру.

Посуда должна быть холодной или нагреться до температуры, допускающей прикосновение рукой.

Если посуда сильно нагревается или происходит искрение, то она непригодна.

Мощность микроволн

С помощью этих кнопок Вы можете установить необходимую мощность микроволн.

90Вт	для размораживания нежных блюд
180Вт	для размораживания и доведения до готовности
360Вт	для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600Вт	для разогревания блюд и доведения их до готовности
900Вт	для разогревания жидкостей

Указания

- При нажатии на кнопку загорается выбранная мощность.
- Максимальную мощность микроволн 900 Вт можно устанавливать максимум на 30 минут. При других мощностях время приготовления может составлять до 1 часа и 30 минут.

Установка мощности микроволн

Пример: мощность микроволн 600 Вт, время приготовления 17 мин.

1. Установите переключатель выбора функций на ≋
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
   Загорается мощность 600 Вт и отображается предлагаемое время приготовления.
3. Установите время приготовления кнопкой + или−.
4. Нажмите кнопку ▷II.

Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Микроволновый режим завершён. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

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

Изменение времени приготовления

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

Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Установите время приготовления кнопкой + или − и опять включите прибор.

Прекращение работы прибора

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

Указания

- Если вы устанавливаете переключатель выбора функций на ≋, на дисплее всегда появляется наибольшее значение мощности микроволн.
- Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

Комбинированный режим с микроволнами

В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. С помощью этого режима можно, например, приготовить мясной рулет. Если вы подключите микроволны, мясной рулет приготовится быстрее.

Можно подключать любую мощность микроволн.
Исключение: 900 Вт.

Подходящие виды нагрева:

- Горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Гриль с конвекцией
- Гриль

Установка комбинированного режима с микроволнами

Пример: Микроволны 360 Вт, 17 минут и режим «Горячий воздух» 190 °C.

1. С помощью переключателя выбора функций установите вид нагрева, а с помощью регулятора температуры – температуру.
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
   На дисплее появляется рекомендуемое время приготовления.
3. Установите время приготовления кнопкой + или−.
4. Нажмите кнопку ▷II.

Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Работа в комбинированном режиме закончена. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

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

Остановка режима

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

Изменение времени приготовления

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

Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Установите время приготовления кнопкой + или − и опять включите прибор.

Прекращение работы прибора

Держите кнопку ▷II нажатой в течение прим. 4 секунд, верните переключатель выбора функций и регулятор температуры в нулевое положение.

Следующий режим 1, 2, 3

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

Посуда
Всегда используйте жаропрочную посуду, подходящую для микроволновой печи.

Установка следующего режима

Установите для каждого дополнительного режима время приготовления.

1. Установите переключатель выбора функций на ≋.
2. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$.
   На дисплее появляется $\overrightarrow{1}$ для первого дополнительного режима.
3. Установите первое значение мощности микроволн и времени приготовления.
4. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$.
   На дисплее появляется $\overrightarrow{2}$ для второго дополнительного режима.
5. Установите второе значение мощности микроволн и времени приготовления.
6. Нажмите кнопку $\overrightarrow{123}$.
   На дисплее появляется $\overrightarrow{3}$ для третьего дополнительного режима.
7. Установите третье значение мощности микроволн и время приготовления.
8. Нажмите кнопку ▷II.

Режим включается. На дисплее появляется первый этап дополнительного режима. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

Раздаётся сигнал. Следующий режим завершён. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Изменение установок

Изменение установок возможно только до запуска. Нажимайте кнопку $\overrightarrow{123}$ пока не появится номер дополнительного режима. Измените установку.

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

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

Остановка режима

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

Прекращение работы прибора

Держите кнопку ▷II нажатой в течение прим. 4 секунд или переведите переключатель выбора функций в нулевое положение.

Вызов времени приготовления

Нажмите один раз кнопку ◷.

Указание:

Можно также комбинировать выбранный вид нагрева с дополнительным режимом. Установите сначала вид нагрева.

Установка функций времени

Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой ◷ вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. В это время на дисплее будут подсвечиваться все символы времени. Скобки [ ] подскажут вам, какую именно функцию в настоящий момент вы можете менять. Вы можете изменить параметры уже настроенной функции, используя кнопки + и −, когда соответствующий ей символ заключён в скобки.

Таймер

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

1. Нажмите один раз кнопку ◷.
   На дисплее высвечиваются символы времени, символ 🔔 заключён в скобки.
2. Установите таймер кнопками + и −.
   Кнопка +, предлагаемое значение = 10 минут
   Кнопка −, предлагаемое значение = 5 минут

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

Время таймера истекло

Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее высвечивается 00:00. Выключите таймер кнопкой ◷.

Изменение времени таймера

Измените время таймера кнопками + и −. Через несколько секунд установка будет принята.

Сброс времени таймера

Кнопкой − снова установите таймер на 00:00. Через несколько секунд изменение будет принято. Таймер выключается.

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки

времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключён в скобки.

Чтобы запросить показания таймера, время приготовления, время окончания или время суток, нажимайте кнопку, пока соответствующий символ не будет заключён в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

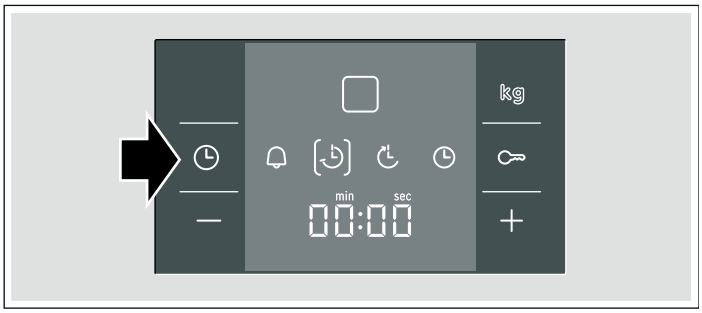
Продолжительность

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

Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.

1. Установите вид нагрева с помощью переключателя выбора функций.
2. Регулятором температуры установите температуру или режим гриля.
3. Дважды нажмите кнопку .

   На дисплее высвечивается 00:00. Символы времени горят, символ заключён в скобки.



4. Установите нужное время приготовления кнопками **+** и **−**.

   Кнопка **+**, предлагаемое значение = 30 минут
   Кнопка **−**, предлагаемое значение = 10 минут



5. Нажмите кнопку .

На дисплее начнётся отсчёт времени приготовления и загорится символ [ ]. Все остальные символы времени гаснут.

По истечении времени

Раздаётся звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее высвечивается 00:00. Нажмите кнопку . Сигнал прекращается. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Выключение духового шкафа.

Изменение времени выполнения

Время выполнения можно изменить с помощью кнопок **+** и **−**. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку .

Сброс времени приготовления

Выполните сброс времени приготовления, установив его кнопкой **−** на 00:00. Через несколько секунд установка будет принята. Время выполнения сбрасывается. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку .

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключён в скобки.

Чтобы запросить показания таймера, время приготовления, время окончания или время суток, нажимайте кнопку, пока соответствующий символ не будет заключён в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Время окончания

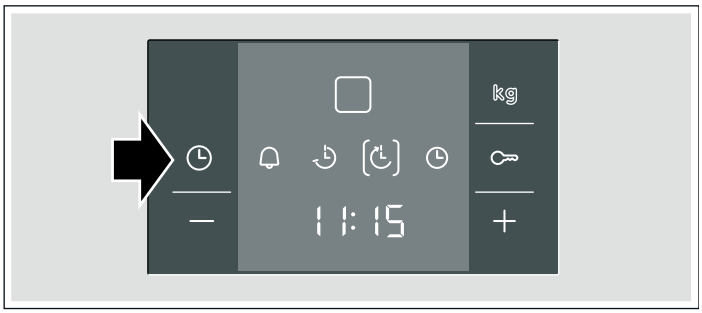
Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Духовой шкаф автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени. Продукты можно поставить в духовой шкаф, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днём.

Следите за тем, чтобы продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго и не портились.

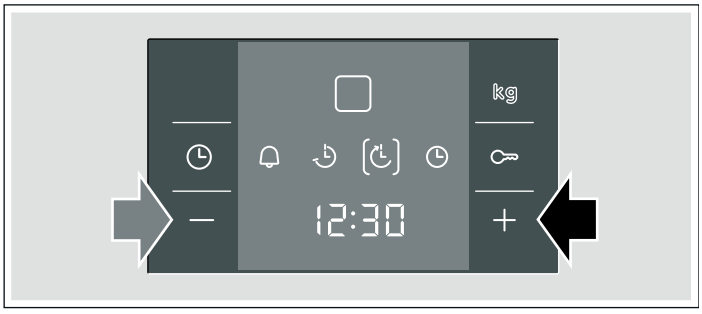
Пример на рисунке: сейчас 10:30, время приготовления 45 минут, приготовление в духовом шкафу должно быть закончено к 12:30.

1. Установите переключатель выбора функций.
2. Включите регулятор температуры.
3. Дважды нажмите кнопку .
4. Установите нужное время приготовления кнопками **+** и **−**.
5. Нажмите кнопку .

   Символ заключается в скобки. На дисплее появится время, к которому блюдо будет готово.



6. Кнопкой **+** или **−** установите время окончания на более позднее.



7. Нажмите кнопку .

Духовой шкаф переходит в режим ожидания. На дисплей выводится время, к которому блюдо должно быть готово, символ заключается в скобки. Символы и гаснут. Когда духовой шкаф включится, символ будет взят в скобки, и начнётся обратный отсчёт времени выполнения. Символ гаснет.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее высвечивается 00:00. Нажмите кнопку . Вы можете установить новое время приготовления кнопкой **+** или **−**. А можно два раза нажать кнопку или установить переключатель выбора функций на ноль. Духовой шкаф выключается.

Изменение времени окончания

Измените время окончания кнопками + и −. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала дважды нажмите кнопку ◷ Нельзя изменять время окончания, если время выполнения уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

Сброс времени окончания

Выполните сброс времени окончания на текущее время суток кнопкой −. Через несколько секунд установка будет принята. Духовой шкаф начнёт работать. Если установлен таймер, то сначала дважды нажмите кнопку ◷

Запрос установок времени

Если выполнено несколько настроек времени, на дисплее будут гореть соответствующие символы. Символ настройки времени, значение которого высвечивается на дисплее, заключён в скобки.

Чтобы запросить показания таймера 🔔, время приготовления, время окончания или время суток ◷, нажимайте кнопку ◷, пока соответствующий символ не будет заключён в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

Время суток

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ ◷ и четыре нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку ◷.
   На дисплее высвечивается время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками + или −.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Четыре раза нажмите кнопку ◷.
   На дисплее высвечиваются символы времени, символ ◷ заключён в скобки.
2. Измените время суток кнопками + и −.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Отключение индикации времени суток

Вы можете выключить индикацию времени суток. Как это сделать, описано в главе «*Изменение базовых установок*».

Блокировка для безопасности детей

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

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

Включение блокировки для безопасности детей

Необходимое условие: не должно быть установлено никакого времени приготовления, а переключатель выбора функций должен находиться в нулевом положении.

Нажмите и удерживайте кнопку ⊶ нажатой прим. четыре секунды.

На дисплее появляется символ ⊶. Блокировка для безопасности детей включена.

Выключение блокировки для безопасности детей

Нажмите и удерживайте кнопку ⊶ нажатой прим. четыре секунды.

Символ ⊶ на дисплее гаснет.Блокировка для безопасности детей выключена.

Блокировка для безопасности детей при программах автоматического приготовления

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

Изменение базовых установок

Ваш духовой шкаф имеет различные базовые установки. Эти установки можно заменить более удобными для вас.

Базовая установка		Установка 0	Установка 1	Установка 2	Установка 3
c0	Яркость подсветки дисплея	-	Ночь	Средний*	День
c1	**Длительность сигнала** Продолжительность сигнала по истечении времени приготовления	-	ок. 10 с	ок. 2 мин*	ок. 5 мин
c2	**Индикация времени суток** Представление индикатора времени на дисплее при выключенном духовом шкафу.	Только во время работы*	всегда*	-	-

* Заводская установка

Базовая установка		Установка 0	Установка 1	Установка 2	Установка 3
c3	**Продолжение работы** Способ продолжения режима работы духового шкафа после открывания и закрывания дверцы. Продолжение работы после закрывания дверцы: Выкл *продолжить нажатием ▷II	Выкл*	автоматически	-	-
c4	**Время ожидания до принятия установки**	-	ок. 2 с	ок. 5 с*	ок. 10 с
c5	**Рабочее напряжение**	220–230 В*	230–240 В	-	-
c6	**Восстановление заводских установок** Отмена всех изменений и возвращение к базовым установкам.	нет*	Да	-	-

* Заводская установка

Духовой шкаф должен быть выключен.

1. Нажмите и удерживайте кнопку ◷ нажатой прим. 4 секунды.
   На дисплее появляется текущая базовая установка для продолжительности сигнала, например, c 12 для установки 2.
2. Измените базовую установку кнопками + и −.
3. Подтвердите кнопкой ◷.
   На дисплее появляется следующая базовая установка. Кнопкой ◷ можно перейти на любой уровень и изменить значение кнопками + и −.
4. Для завершения нажмите и удерживайте кнопку ◷ нажатой прим. 4 секунды.

Все изменения базовых установок при этом принимаются.

Вы можете в любое время изменить базовые установки снова.

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение активизируется, если вы в течение нескольких часов не изменяете установку прибора. Нагрев духового шкафа прекращается. Через какое время это произойдет, зависит от установленной температуры или режима гриля.

Активизация автоматического отключения
Раздаётся сигнал. На дисплее загорится F8. Нагрев духового шкафа прекращается.

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

Отмена автоматического отключения
Для предотвращения нежелательной активизации автоматического отключения следует установить время приготовления. Духовой шкаф работает, пока не истечет время приготовления.

Уход и очистка

При тщательном уходе и очистке ваша микроволновая печь надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

⚠ Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

⚠ Опасность ожога!

Не чистите прибор сразу после выключения. Обязательно дайте прибору остыть.

Указания

- Небольшие цветовые отличия на передней панели прибора возникают из-за различных материалов, таких как стекло, пластмасса или металл.
- Тени на стекле дверцы, выглядящие как разводы, на самом деле являются светом, отраженным от лампочки в духовом шкафу.
- При очень высоких температурах эмаль может выгорать. Вследствие этого возможны незначительные различия в цвете эмали. Это нормально и не оказывает влияния на функционирование. Края тонкого противня не полностью покрыты эмалью и могут быть слегка шершавыми. Это не оказывает отрицательного влияния функцию защиты от коррозии.
- Неприятные запахи, например, после приготовления рыбы, можно легко устранить. Налейте в чашку воды и добавьте несколько капель лимонного сока. Положите туда ложку, чтобы предотвратить запаздывание образования пузырьков. Нагревайте воду в печи в течение 1–2 минут при самой высокой мощности микроволн.

Чистящие средства

Чтобы не допустить повреждения различных поверхностей вследствие применения неподходящих чистящих средств, следуйте указаниям, приведённым в таблице. Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- металлические скребки или скребки для стекла для очистки стекла дверцы,
- металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей для очистки уплотнителя дверцы,
- жесткие мочалки и губки,
- чистящие средства, содержащие большой процент алкоголя.

Перед употреблением тщательно мойте губки для мытья посуды.

Зона очистки	Чистящие средства
Передняя панель прибора	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине.
Духовой шкаф	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. При сильном загрязнении: используйте средство для чистки духовок только после охлаждения прибора. Лучше всего воспользоваться мочалкой из нержавеющей проволоки.
Стеклянный плафон лампочки в духовом шкафу	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки.
Панель управления/ наружное стекло дверцы	Средство для очистки стёкол. При загрязнении сразу же вытрите насухо мягкой салфеткой. Не используйте скребок для стёкол.
Внутреннее стекло дверцы	Средство для очистки стёкол. Вытрите насухо мягкой салфеткой. Не используйте скребок для стёкол.
Уплотнитель	Горячий мыльный раствор. Очистите с помощью мягкой тряпочки. Не трите! Не используйте для чистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор. Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щетки.

Очистка самоочищающихся поверхностей

Задняя стенка духового шкафа покрыта самоочищающейся эмалью. Она самоочищается во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Указания

- Никогда не очищайте самоочищающееся покрытие средством для очистки духовок. Если в результате неосторожного обращения средство для очистки духовок попало на заднюю стенку, немедленно удалите его губкой и большим количеством воды.
- Никогда не используйте абразивные чистящие средства. Они царапают и разрушают пористый слой покрытия.
- Никогда не очищайте самоочищающиеся поверхности спиральной металлической мочалкой.
- Некоторое изменение цвета эмали не оказывает влияния на функцию самоочистки.

Очистка дна, верхней и боковых стенок

Используйте теплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

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

Чистка стекла

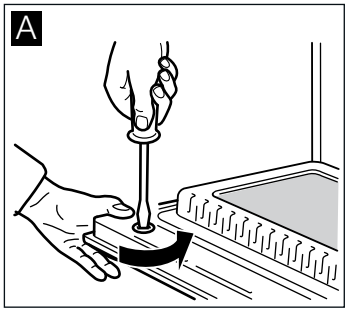
Для лучшего результата чистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

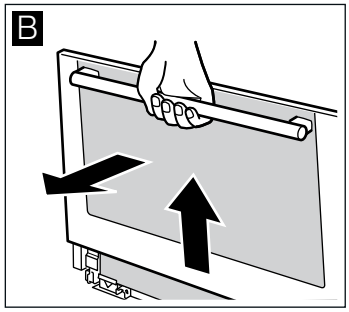
⚠ Опасность ожога!

Не снимайте дверцу сразу после выключения прибора. Духовой шкаф должен быть холодным.

Демонтаж

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Для этого с помощью шлицевой отвёртки ослабьте два винта на дверце (ширина рабочего конца отвёртки 8–11 мм). При этом держите стекло дверцы рукой (Рис. A).
3. Наклоните дверцу и извлеките стекло с ручкой движением вверх (Рис. B)





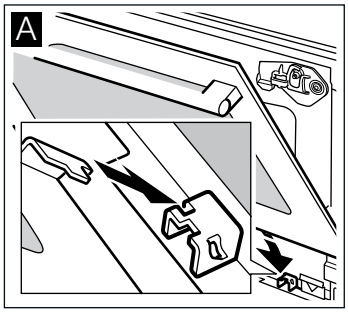
4. Закройте дверцу.

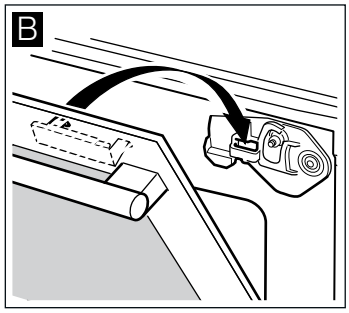
Указания

- Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Не используйте также скребок для стеклянных поверхностей.

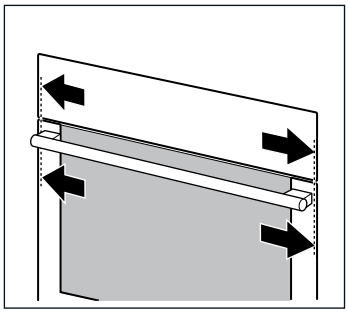
Установка

1. Установите обеими руками стекло дверцы в паз (Рис. A).
2. Полностью вставьте стекло дверцы в пазы, затем слегка приподнимите его и навесьте сверху (Рис. B)



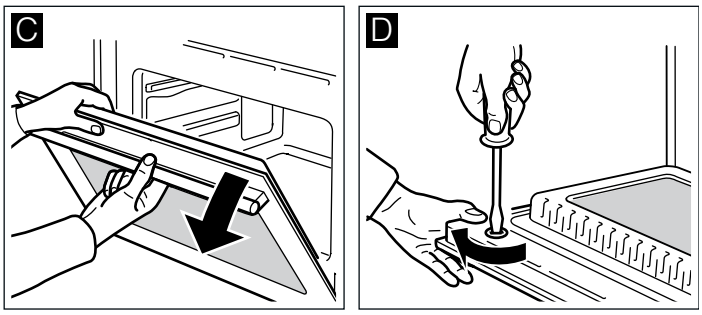


Следите, чтобы стекло дверцы было расположено заподлицо с панелью управления.



3. Откройте дверцу полностью, придерживая стекло рукой (Рис. C)

4. Ещё раз прижмите дверцу вниз, закрутите винты шлицевой отвёрткой (ширина рабочего конца отвёртки 8–11 мм) от руки и закройте дверцу. (Рис. D)



Внимание!

Духовой шкаф можно использовать только после того, как стёкла будут установлены по инструкции.

Чистка стеклянного плафона

Для лучшего результата чистки можно снять плафон в верхней части духового шкафа.

⚠ Опасность ожога!

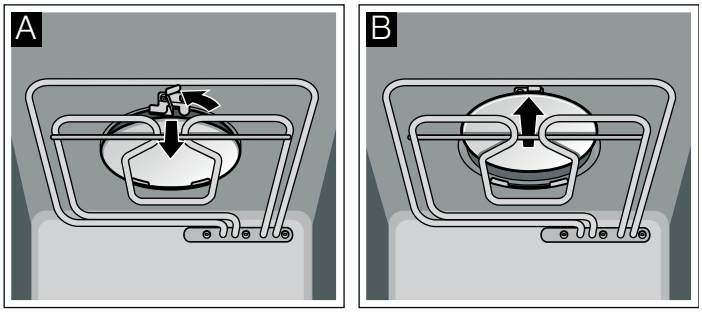
Не снимайте дверцу сразу после выключения прибора. Духовой шкаф должен быть холодным.

Демонтаж

1. Постелите в духовом шкафу посудное полотенце.

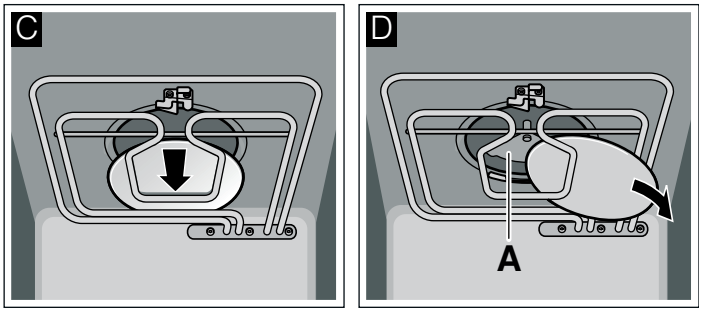
2. Отведите вперёд зажимы плафона на верхней панели духового шкафа. (Рис. A)
Большим пальцем другой руки отожмите вниз стеклянный плафон в передней его части. Отпустите зажимы.

3. Обеими руками сдвиньте плафон вперёд, так чтобы он лежал на нагревательном элементе гриля. (Рис. B)



4. Снова сдвиньте плафон немного назад. (Рис. C)

5. Выньте плафон вниз и вбок. (Рис. D)



⚠ Опасность травмирования!

Ни в коем случае не дотрагивайтесь до микроволновой антенны (A) и не очищайте её!

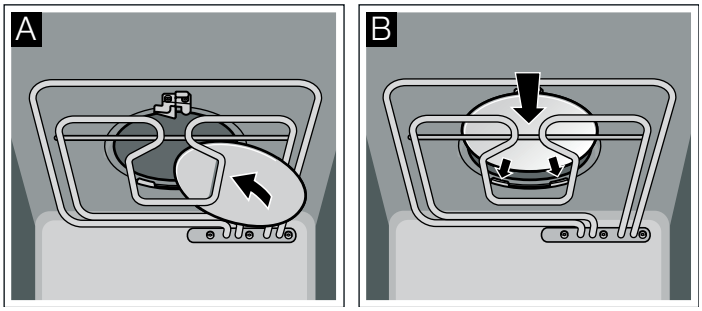
При легком загрязнении:
Промойте стеклянный плафон горячим мыльным раствором.

При сильном загрязнении:
Очистите стеклянный плафон и эмалированную поверхность духового шкафа.

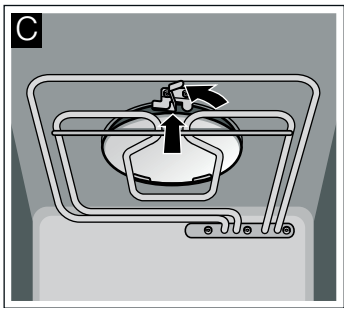
Установка

1. Держа плафон гладкой стороной вниз, задвиньте его так, чтобы он лежал на нагревательном элементе гриля. (Рис. A)

2. Обеими руками сдвиньте его назад и наденьте на два крючка. (Рис. B)



3. Уведите зажимы вперёд и нажмите на стеклянный плафон вверх. Отпустите зажимы. (Рис. C)



Выньте посудное полотенце из духового шкафа.

⚠ Опасность для здоровья!

Стеклянный плафон является защитой от микроволн. Ни в коем случае не включайте прибор без него. Возможен выход энергии микроволн наружу.

Таблица неисправностей

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

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

⚠ Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение.

Таблица неисправностей

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Прибор не работает.	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Штепсельная вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключена электроэнергия.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
На дисплее горит ◷ и четыре нуля.	Отключена электроэнергия.	Заново установите время суток.
Духовой шкаф не нагревается. На дисплее мигает двоеточие.	Духовой шкаф в режиме демонстрации.	Выключите предохранитель в блоке предохранителей и прим. через 20 секунд снова включите. В течение прим. 2 минут нажмите кнопку ⊂⊃ и удерживайте её нажатой ок. 4 секунд, пока двоеточие не перестанет мигать.
На дисплее появляется F8.	Было активизировано автоматическое отключение.	Установите переключатель выбора функций в нулевое положение.
Микроволновый режим не включается.	Неплотно закрыта дверца.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы. Убедитесь, что уплотнительные поверхности не загрязнены. Проверьте, не перекручен ли уплотнитель дверцы.
	Микроволновый режим не включился.	Нажмите кнопку ▷▯▯.
Прибор не нагревается до установленной температуры.	Не была нажата кнопка▷▯▯.	Нажмите кнопку ▷▯▯.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу. Возможен режим работы без микроволн.
В микроволновом режиме блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Выберите более высокую мощность.
	В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.

Сообщения об ошибке

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с E, нажмите кнопку ◷. После этого заново установите время суток. Если сообщение об ошибке появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Сообщение об ошибке	Возможная причина	Устранение / указание
На дисплее времени появляется сообщение об ошибке «E101» или «E104».	Термодатчик вышел из строя.	Вызовите специалиста сервисной службы. Возможен режим работы только с микроволнами.
На дисплее часов появляется сообщение об ошибке «E010», «E310», «E009» или «E309».	Техническая неисправность.	Вызовите специалиста сервисной службы.

Замена лампочки в духовом шкафу

Лампочку в духовом шкафу можно заменить. Термоустойчивые галогенные лампочки 12 В, 20 Вт можно приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах.

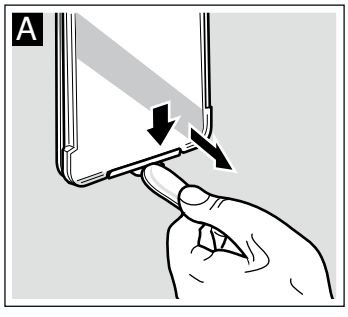
⚠ Опасность удара током!

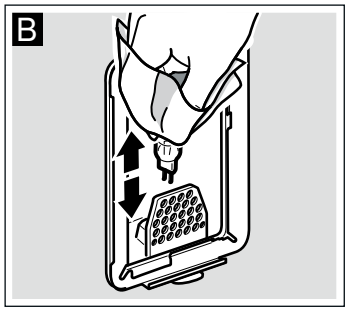
Не заменяйте лампочку в духовом шкафу, если прибор включен. Отсоедините прибор от электросети или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей.

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

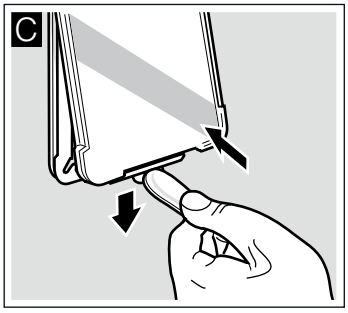
Последовательность действий:

1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Снимите стеклянный плафон . Для этого приподнимите его рукой снизу.
   Если он снимается тяжело, используйте ложку. (Рис. A)
4. Извлеките лампочку и замените её лампочкой того же типа. (Рис. B)





5. Установите стеклянный плафон на место. (Рис. C)



6. Выньте посудное полотенце. Снова включите предохранитель в блоке предохранителей или вставьте в розетку сетевой шнур.

Замена уплотнителя дверцы

Если уплотнитель дверцы поврежден, его необходимо заменить. Запасной уплотнитель для прибора можно приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

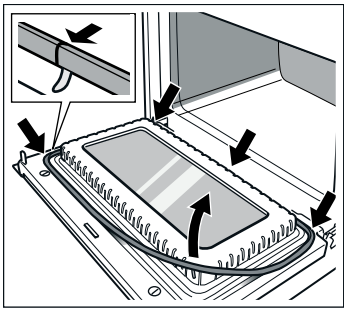
⚠ Опасность для здоровья!

Не используйте прибор, если поврежден уплотнитель дверцы. Возможен выход энергии микроволн наружу. Прибор можно будет использовать только после ремонта.

1. Откройте дверцу духового шкафа.

2. Снимите старый уплотнитель дверцы.

3. На уплотнителе закреплены 5 крючков. С помощью этих крючков навесьте на дверцу духового шкафа новый уплотнитель.



Указание: стык концов уплотнителя дверцы внизу посередине технологически обусловлен.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится в паспорте духового шкафа. Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	**Номер FD**

Сервисная служба ☎

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Данный прибор соответствует нормам EN 55011 и CISPR 11. Это прибор группы2, классаB.

Принадлежность к группе2 означает, что прибор предназначен только для нагрева пищевых продуктов. Принадлежность к классу B свидетельствует, что прибор предназначен для бытового использования.

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как сэкономить электроэнергию в процессе выпекания и жарения и как правильно утилизировать духовой шкаф.

Экономия электроэнергии

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

Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Как можно реже открывайте дверцу прибора во время тушения, выпекания или жарения продуктов.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога может уменьшиться.

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Программы автоматического приготовления

С помощью программы автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления. Вы можете выбрать одну из 20 программ.

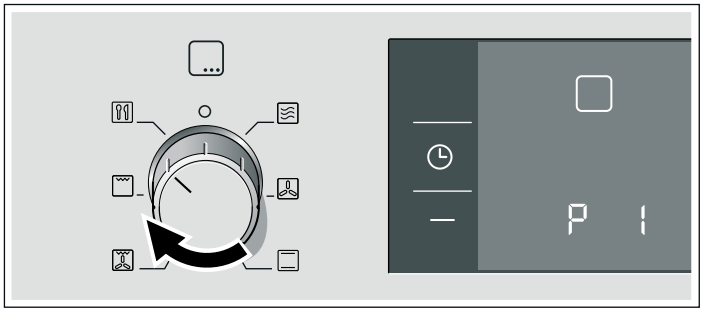
Настройки

После выбора программы необходимо выполнить установки для духового шкафа. Регулятор температуры должен стоять в нулевом положении.

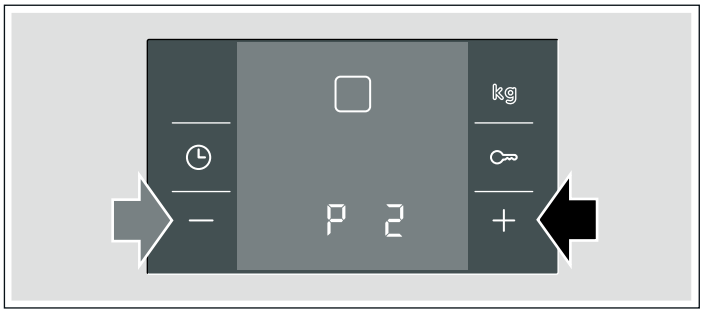
Пример на рисунке: выпечка из дрожжевого теста (программа 2) весом 1 кг.

1. Установите переключатель выбора функций на программы автоматического приготовления.

На дисплее появляется первый номер программы.



2. Кнопкой **+** или **–** выберите номер программы.



3. Нажмите кнопку kg. На дисплее появляется предлагаемое значение веса 0,50 кг.



4. Установите вес кнопкой **+** или **–**.



5. Нажмите кнопку ▷II. Программа активизируется.

Начинается отсчёт времени выполнения, а символ ◷ заключается в скобки.

По завершении выполнения программы

Раздаётся звуковой сигнал. Нагрев духового шкафа прекращается. На дисплее появляется 00:00. Установите переключатель выбора функций в нулевое положение. Выключение духового шкафа. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◷.

Изменение программы

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

Отмена программы

Держите кнопку ▷II нажатой в течение прим. 4 секунд и переведите переключатель выбора функций в нулевое положение. Выключение духового шкафа.

Изменение времени выполнения и времени окончания

После запуска программы автоматического приготовления изменить время выполнения и время окончания уже невозможно.

Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме

Указания

- Выньте продукт из упаковки и взвесьте его. Если вы не можете определить точный вес, то округлите его.
- Для программы всегда используйте посуду, предназначенную для микроволновой печи, например, из стекла, керамики, или же универсальный противень. В таблице программ вы найдете рекомендации по выбору принадлежностей.
- Поместите продукт в холодный духовой шкаф.
- Таблицу рекомендуемых продуктов, диапазонов веса и необходимых принадлежностей вы найдете в примечаниях к рекомендациям.
- Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.
- При приготовлении многих блюд вы через некоторое время услышите сигнал. Переверните продукт или перемешайте его.

Размораживание

Указания

- По возможности используйте продукты, которые замораживались порционно и хранились при температуре –18 °C.
- Кладите замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку.
- Накройте тонкие и выступающие части небольшими кусочками алюминиевой фольги. Таким образом вам удастся избежать их преждевременной готовности. Следите за тем, чтобы фольга не касалась внутренних стенок рабочей камеры.
- После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 10–90 минут для выравнивания температуры.
- При размораживании мяса, птицы или рыбы на тарелку стекает жидкость. При переворачивании удалите ее. Ни в коем случае нельзя использовать ее для дальнейшей готовки, она также не должна соприкасаться с другими продуктами.
- Кладите на посуду говядину, баранину и свинину жировым слоем вниз.
- Размораживайте хлеб только в необходимых количествах, так как он быстро черствеет.
- Своевременно вынимайте размороженный фарш.
- Целую птицу укладывайте в посуду грудкой вниз, кусочки птицы — кожей вверх. Ножки и крылья можно прикрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги.
- При размораживании целой рыбы накройте хвостовой плавник кусочками алюминиевой фольги, если размораживается рыбное филе или рыбные котлеты — то только выступающие части.

Номер программы		Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
	Размораживание			
1	Хлеб целиком***	Пшеничный хлеб, хлеб и булочки из муки грубого помола	0,20-1,50	Плоская открытая посуда Решётка, уровень 1
2	Пирог, сухой*	Сдобный пирог без глазури и помадки, пирог из дрожжевого теста	0,20-1,50	Плоская открытая посуда Решётка, уровень 1
3	Мясной фарш*	Фарш говяжий, бараний, свиной	0,20-1,00	Плоская открытая посуда Решётка, уровень 1
4	Птица, целиком**	Цыплёнок, утка	0,70-2,00	Плоская открытая посуда Решётка, уровень 1
5	Рыба целиком**	Форель, треска	0,20-1,20	Плоская открытая посуда Решётка, уровень 1

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления

** Сигнал к переворачиванию блюда по истечении ⅓ и ⅔ времени приготовления.

*** Сигнал к переворачиванию блюда по истечении ⅔ времени приготовления.

Доведение до готовности

Овощи

Указания

- Свежие овощи:
  порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г овощей добавьте 2 столовых ложки воды.
- Замороженные овощи:
  подходят только бланшированные, а не приготовленные перед заморозкой овощи. Не подходят овощи глубокой заморозки со сливочным соусом. На каждые 100 г добавьте 1–2 столовых ложки воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.
- После завершения программы оставьте блюдо ещё на 5 минут.

Картофель

Указания

- Отварной картофель:
  порежьте картофель на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте две столовых ложки воды и щепотку соли.
- После завершения программы оставьте блюдо ещё на 5 минут. Слейте образовавшуюся воду.

Рис

Указания

- не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. При варке крупы образуется много пены. Установите вес крупы (без жидкости). Добавьте в рис два — два с половиной объёма жидкости.
- После окончания программы оставьте блюдо ещё на 5–10 минут.

Рыба

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

Номер программы		Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
	Доведение до готовности			
6	Овощи, свежие продукты*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,20-1,00	Закрытая посуда, решётка Уровень 1
7	Овощи, замороженные*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,20-1,00	Закрытая посуда, решётка Уровень 1
8	Отварной картофель*	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель	0,20-1,00	Закрытая посуда, решётка Уровень 1

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

Номер программы		Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
9	Рис, длиннозёрный рис*		0,10–0,50	Высокая закрытая посуда Решётка, уровень 1
10	Филе рыбы, свежее, целиком, тушение	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20-1,00	Закрытая посуда, решётка Уровень 1

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

Комбинированные режимы

Пицца

Указание: Подходит готовая замороженная пицца.

Птица

Указания

- Цыпленка укладывайте на посуду грудкой вниз.
- Кусочки цыплёнка укладывайте кожей вверх.
- Индейка готовится без кожи. Добавьте 100–150 мл жидкости к грудке индейки. После переворачивания добавьте, если нужно, ещё 50–100 мл воды.
- После окончания программы оставьте блюдо ещё на 10 минут.

Мясо

Указания

- Ростбиф укладывайте в посуду жировым слоем вниз.
- Жаркое из говядины, телятины и свинины, баранья нога: Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Добавьте в жаркое 50 мл жидкости. После переворачивания добавьте, если нужно, ещё 50–100 мл воды.
- В мясной рулет добавьте 50–100 мл жидкости.
- После окончания программы оставьте блюдо ещё на 10 минут.

Номер программы		Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
	Комбинированные режимы			
11	Пицца глубокой заморозки	Пицца на тонком тесте, готовая	0,30-0,50	Универсальный противень Уровень 1
12	Лазанья «Болоньезе», глубокой заморозки		0,40-1,00	Открытая посуда, решётка Уровень 1
13	Цыплёнок, свежие продукты**	Цыпленок, целиком	0,80-1,80	Высокая закрытая посуда Решётка, уровень 1
14	Цыпленок кусочками, свежие продукты	Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка	0,40-1,20	Высокая закрытая посуда Решётка, уровень 1
15	Грудка индейки, свежие продукты**	Грудка индейки без кожи	0,80-2,00	Закрытая посуда, решётка Уровень 1
16	Говядина для тушения, свежие продукты**		0,80-2,00	Закрытая посуда, решётка Уровень 1
17	Ростбиф, свежие продукты*	Ростбиф толщиной 5-6см	0,80-2,00	Открытая посуда, решётка Уровень 1
18	Свинина для жарки, свежая***	Шейная часть для жарки без кости, мясной рулет	0,80-2,00	Закрытая посуда, решётка Уровень 1
19	Баранья нога, свежие продукты*	Баранья нога без кости	0,80-2,00	Закрытая посуда, решётка Уровень 1
20	Мясной рулет	ок. 8 см высотой	0,80-1,50	Закрытая посуда, решётка Уровень 1

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления

** Сигнал к переворачиванию блюда по истечении ⅓ и ⅔ времени приготовления.

*** Сигнал к переворачиванию блюда по истечении ⅔ времени приготовления.

Протестировано для Вас в нашей кухне-студии

В приложенных таблицах вы найдёте большой выбор блюд и оптимальные установки для их приготовления. Мы расскажем вам, какой вид нагрева, температура или мощность микроволн лучше всего подходят для вашего блюда. В нашей таблице вы найдёте указания, какие принадлежности следует использовать и на какой уровень их устанавливать. Кроме того, вы получите советы по выбору посуды и приготовлению пищи.

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодную и пустую рабочую камеру. Предварительный разогрев используйте, если только это указано в таблицах. Перед началом работы удалите из рабочей камеры все лишние принадлежности.
- Выстилайте принадлежности бумагой для выпечки только после их предварительного разогрева.
- Значения времени, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.
- Используйте входящие в комплект поставки принадлежности. Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
- Всегда используйте прихватки при вынимании горячих принадлежностей или посуды из рабочей камеры.

Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн

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

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

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

Может случиться так, что объём приготавливаемых продуктов отличается от указанного в таблице. В этом случае действует общее правило:
двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления, половина объёма сокращает время приготовления вдвое.

Задвиньте решётку на уровень 1. Поставьте посуду по центру. Так ваше блюдо будет доступным для микроволн со всех сторон.

Размораживание

Указания

- Поставьте замороженные продукты в открытой емкости на решетку.
- Нежные части, например, ножки и крылышки цыплёнка или жирные крайние части жаркого, можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги. При этом фольга не должна касаться внутренних стенок прибора. По истечении половины времени размораживания фольгу можно снять.
- В процессе размораживания 1–2 раза перевернуть или перемешать. Большие куски нужно переворачивать несколько раз. При переворачивании удаляйте образовывающуюся при размораживании жидкость.
- Оставьте размороженные продукты ещё на 10–60 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры. После этого птицу можно потрошить.

Размораживание	Масса	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800 г	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 10–15 мин	Несколько раз перевернуть
	1кг	180 Вт, 15 мин + 90 Вт, 20–30 мин	
	1,5 кг	180 Вт, 25 мин + 90 Вт, 25–30 мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 4–6 мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5–10 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 10–15 мин	
Мясной фарш, смешанный	200 г	90 Вт, 10–15 мин	Во время размораживания несколько раз переворачивайте, вынимая уже размороженный фарш
	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10–15 мин	
	800 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15–20 мин	
	1 кг	180 Вт, 13 мин + 90 Вт, 20–25 мин	
Птица целиком или кускам	600 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 13–18 мин	Время от времени переворачивать
	1,2 кг	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 20–25 мин	
Утка	2 кг	180 Вт, 20 мин + 90 Вт, 30–40 мин	Несколько раз перевернуть
Гусь	4,5 кг	180 Вт, 30 мин + 90 Вт, 60–80 мин	Переворачивайте каждые 20 минут, удаляйте жидкость от размораживания
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10–15 мин	Отделять размороженные части друг от друга
Рыба целиком	300 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10–15 мин	Время от времени переворачивать
	600 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 10–15 мин	
Овощи, например горошек	300 г	180 Вт, 8–13 мин	В процессе размораживания осторожно перемешивайте
	600 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 8–13 мин	
Фрукты, ягоды, напр., малина	300 г	180 Вт, 7–10 мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга
	500 г	180 Вт, 8 мин + 90 Вт, 5–10 мин	
Растопить масло	125 г	90 Вт, 7–9 мин	Вынуть блюдо из упаковки
	250 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 3–5 мин	
Хлеб, целиком	500 г	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 10–15 мин	Время от времени переворачивать
	1 кг	180 Вт, 3 мин + 90 Вт, 15–25 мин	
Пирог, сухой, напр., сдобный пирог	500 г	90 Вт, 10–15 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема, отделяйте куски друг от друга
	750 г	180 Вт, 2 мин + 90 Вт, 10–15 мин	
Пирог, сочный, напр., фруктовый пирог, творожный пирог	500 г	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 15–20 мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема
	750 г	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 15–20 мин	

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно 2–3 раза перемешать или перевернуть.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.

Размораживание, разогревание или доведение замороженных полуфабрикатов до готовности	**Масса**	**Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)**	**Указания**
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо	300–400г	600Вт, 11–15мин	Вынуть блюдо из упаковки; для разогревания накрыть
Суп	400–500г	600Вт, 8–13мин	Закрытая посуда
Рагу	500г	600Вт, 10–15мин	Закрытая посуда
	1кг	600Вт, 20–25мин	
Ломтики/кусочки мяса в соусе, напр., гуляш	500г	600Вт, 12-17мин	Закрытая посуда
	1кг	600Вт, 25–30мин	
Рыба, например, кусочки филе	400г	600Вт, 10–15мин	Накрыть крышкой
	800г	600Вт, 18–23мин	
Гарниры, напр., рис, макароны	250г	600Вт, 2–5мин	Закрытая посуда; добавить жидкость
	500г	600Вт, 7–10мин	
Овощи, напр. горошек, брокколи, морковь	300г	600Вт, 8–12мин	Закрытая посуда; добавить 1 ст.л. воды
	600г	600Вт, 13–18мин	
Шпинат	450г	600Вт, 11–16мин	Готовить без добавления воды

Разогревание блюд

⚠ Опасность ошпаривания!

При разогревании жидкости возможно запаздывание закипания. В этом случае температура закипания достигается без образования в жидкости характерных пузырьков. Даже при незначительном сотрясении емкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании жидкости всегда кладите в емкость ложку. Благодаря этому удается избежать задержки закипания.

Указания

- Выньте полуфабрикаты из упаковки. В специальной посуде для микроволновой печи они нагреваются быстрее и равномернее. Различные компоненты полуфабриката могут нагреваться с различной быстротой.
- Полуфабрикаты всегда нужно накрывать. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- В процессе размораживания полуфабрикат нужно несколько раз перемешать или перевернуть. Следите за температурой.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Разогревание блюд	**Масса**	**Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)**	**Указания**
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо	350–500 г	600 Вт, 4–8 мин	Вынуть блюдо из упаковки; для разогревания накрыть
Напитки	150 мл	900 Вт, 1–3 мин	Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	300 мл	900 Вт, 3–4 мин	
	500 мл	900 Вт, 4–5 мин	
Детское питание, например бутылочки с молочной смесью	50 мл	360 Вт, ½–1 мин	Бутылочки без сосок и крышек ставить на дно, после нагрева хорошо перемешать или взболтать содержимое, обязательно контролировать температуру
	100 мл	360 Вт, 1–1½ мин	
	200 мл	360 Вт, 1–2 мин	
Суп, 1 тарелка	175 г	900 Вт, 1½–2 мин	-
Суп, 2 тарелки	по 175 г	900 Вт, 2–4 мин	
Суп, 4 тарелки	по 175 г	900 Вт, 4–6 мин	
Ломтики/кусочки мяса в соусе, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 7–10 мин	Накрыть крышкой
Рагу	400 г	600 Вт, 5–7 мин	Закрытая посуда
	800 г	600 Вт, 7–10 мин	
Овощи	150 г	600 Вт, 2–3 мин	Добавить немного жидкости
	300 г	600 Вт, 3–5 мин	

Приготовление блюд

Указания

- Плоские полуфабрикаты доходят до готовности быстрее, чем высокие. Поэтому следует разложить полуфабрикаты по

блюду как можно более тонким слоем. При этом отдельные части не должны перекрывать друг друга.

- Доводите полуфабрикаты до готовности в закрытой посуде. Если у вас нет подходящей крышки для посуды, используйте тарелку или специальную пленку для микроволновой печи.
- Оригинальный вкус блюда в значительной степени сохраняется. Поэтому соли и специй можно много не добавлять.
- После разогревания оставьте блюдо ещё на 2–5 минут для выравнивания температуры.
- Для извлечения посуды всегда используйте плотные рукавицы или прихватки.

Приготовление блюд	Масса	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Свежий цыпленок целиком, потрошеный	1,5 кг	600Вт, 25–30мин	По истечении половины времени приготовления перевернуть.
Рыбное филе, свежие продукты	400г	600Вт, 8–13мин	-
Овощи, свежие продукты	250г	600Вт, 6-10мин	Порезать на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г 1–2 ст. л. воды, перемешать.
	500г	600Вт, 10–15мин	
Картофель	250г	600Вт, 8–11мин	Порезать на кусочки одинаковой величины. Добавить на каждые 100 г 1–2 ст. л. воды, перемешать.
	500г	600Вт, 12–15мин	
	750г	600Вт, 15-22мин	
Рис	125г	600Вт, 4-6мин 180Вт, 12-15мин	Добавить вдвое больше жидкости; использовать высокую закрытую посуду
	250г	600Вт, 7-9мин 180Вт, 15–20мин	
Сладкие блюда, напр., пудинг (быстрого приготовления)	500ммл	600Вт, 5–8мин	2–3 раза перемешать веничком для взбивания
Фрукты, компот	500г	600Вт, 9–12мин	-

Попкорн для приготовления в микроволновой печи

Указания

- Используйте жаропрочную, плоскую посуду, например крышку формы для запеканки, стеклянное блюдо или противень (Pyrex)
- Всегда ставьте посуду на уровень 1 на решётку.
- Не используйте фарфоровую посуду и сильно выпуклые тарелки.
- Выполните установки, как это описано в таблице. Для некоторых продуктов и веса может потребоваться корректировка времени приготовления.
- Для того чтобы попкорн не подгорел, вынимайте и встряхивайте пакет с попкорном через 1 минуту и 30 секунд. Осторожно, пакет горячий!

⚠ Опасность ошпаривания!

- Осторожно открывайте пакет с попкорном, из него может вырваться горячий пар.
- Никогда не устанавливайте полную мощность микроволн.

	Вес	Принадлежности	Уровень	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин
Попкорн для приготовления в микроволновой печи	1 пакет, 100г	Посуда, решётка	1	600Вт, 4мин

Рекомендации по использованию микроволновой печи

Вы не можете найти для приготавливаемого количества продуктов установочных значений.	Увеличьте или сократите время приготовления, руководствуясь следующим правилом: Двойной объём почти вдвое увеличивает время приготовления. Половина объёма сокращает время приготовления вдвое
Блюдо получилось слишком сухим.	В следующий раз установите менее продолжительное время приготовления или более низкую мощность микроволн. Накройте блюдо крышкой и добавьте больше жидкости.
Блюдо по истечении времени не разморозилось, не разогрелось или не дошло до готовности.	Установите более длительное время. Продукты большего объёма и большей высоты требуют для обработки больше времени.
По истечении времени приготовления блюдо по краям перегрето, а середина ещё не совсем готова.	В процессе приготовления перемешивайте блюдо и в следующий раз установите более низкую мощность или более длительное время.
После размораживания птица или мясо снаружи мягкие, а внутри ещё не оттаяли.	В следующий раз выберите более низкое значение мощности микроволн. При большом объёме размораживаемых продуктов несколько раз поворачивайте их во время размораживания.

Пироги и выпечка

Указания к таблицам

Указания

- Значения времени действительны, если вы ставите блюдо в холодный духовой шкаф.
- Температура и продолжительность выпекания зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон значений. Начинайте с наименьшего значения и, если необходимо, в следующий раз установите температуру повыше. При более низкой температуре подрумянивание получается более равномерным.
- Дополнительную информацию вы найдёте в разделе *«Рекомендации по выпеканию»* после таблиц.
- Форму для пирога всегда следует ставить на середину решетки.

Формы для выпекания

Указание: Лучше всего подходят тёмные металлические формы для выпекания.

Пирог в форме	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Сдобный пирог, обычное тесто	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1		160-180	90 Вт	30-40
Сдобный пирог, тонкое тесто (напр., песочный пирог)	Форма «Венок»/ прямоугольная форма	1		150-170	-	60-80
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	2		160-180	-	25-35
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная/ чашеобразная форма	1		160-180	90 Вт	30-40
Бисквитный корж, 2 яйца	Форма для фруктового пирога	1		150-160	-	20-25
Бисквитный торт, 6 яиц, предварительный разогрев	Тёмная разъёмная форма	1		170-180	-	30-40
Корж с бортиком, из песочного теста	Тёмная разъёмная форма**	1		170-190	-	30-40
Фруктовый или творожный торт, из песочного теста*	Тёмная разъёмная форма	2		160-170	180 Вт	30-40
Швейцарский торт	Тёмная разъёмная форма	1		190-200	-	40-50
Круглый кекс	Круглая форма для кекса	1		160-180	90 Вт	30-40
Ореховый пирог	Тёмная разъёмная форма	1		170-180	90 Вт	35-45
Пицца, тонкое тесто, мало начинки, предварительный разогрев	Круглый противень для пиццы	1		220-240	-	15-20
Пикантный пирог	Тёмная разъёмная форма**	1		180-190	-	50-60

* Оставить остывать пирог в духовом шкафу прим. на 20 минут.

** Ставить в универсальный противень

Пирог на универсальном противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Сдобное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		160-180	-	25-35
Тесто для кекса с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	1		160-180	90 Вт	30-40
Дрожжевое тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		170-190	-	35-45
Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	2		170-190	-	45-55
Песочное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		160-180	-	25-35
Песочное тесто, сочная начинка (фрукты)	Универсальный противень	1		160-180	-	50-60
Швейцарский торт	Универсальный противень	1		190-200	-	40-50
Бисквитный рулет, предварительный разогрев	Универсальный противень	2		170-190	-	10-20

Пирог на универсальном противне	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Плетёнка из дрожжевого теста из 0,5 кг муки	Универсальный противень	2		160-180	-	40-50
Рождественский кекс из 500 г муки	Универсальный противень	2		150-170	-	60-70
Рождественский кекс из 1 кг муки	Универсальный противень	2		140-150	-	65-75
Штрудель, сладкий	Универсальный противень	1		190-210	180 Вт	30-40
Пицца	Универсальный противень	1		210–230	-	25-35
Жареный пирог, предварительный разогрев	Универсальный противень	2		240-250	-	15-20

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Универсальный противень	2		150-170	20-30
Миндальное печенье	Универсальный противень	2		120-140	35-45
Безе	Универсальный противень	2		80-100	90-110
Кексы	Форма для кексов на решётке	2		160-180	35-45
Выпечка из заварного теста	Универсальный противень	2		200-220	30-40
Выпечка из слоёного теста	Универсальный противень	2		170-190	25-25
Дрожжевое тесто	Универсальный противень	2		200-220	20-30

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки*	Универсальный противень	2		250 + 170	10 40-50
Лепёшка*	Универсальный противень	2		220-240	15-20
Булочки*	Универсальный противень	2		200-220	20-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие*	Универсальный противень	2		190-210	15-25

* Предварительно разогреть рабочую камеру.

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Вы хотите использовать формы для выпекания из силикона, стекла, пластмассы или керамики.	Форма должна выдерживать температуру до 250 °C. В таких формах выпечка получится не такой румяной. При включении микроволнового режима можно уменьшить время приготовления, рекомендованное в таблицах.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 минут до истечения установленного времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже и увеличьте время выпекания. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Смазывайте жиром только дно разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Пирог слишком темный.	Выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания.
Хлеб или выпечка (например ватрушка) выглядят готовыми, но внутри не пропеклись (сырые, с закалом).	В следующий раз добавьте меньше жидкости и выпекайте при более низкой температуре немного дольше. Для пирога с сочной начинкой сначала отдельно выпеките корж, посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте рецептуру и время выпекания.

Пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули.	После выпекания оставьте пирог остывать на 5–10 минут в форме, после этого его легче будет вынуть. Если он всё ещё не вынимается, осторожно отделите ножом края пирога от бортиков. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её толчёными сухарями.
Вы измерили температуру в духовом шкафу с помощью своего термометра и заметили отклонения от указанных значений.	В заводских условиях температура замеряется в центре печи с помощью специальной контрольной решетки в течение строго установленного времени. Любая посуда и принадлежность влияют на измеряемое значение, поэтому при некоторых измерениях отклонения от нормы будут всегда.
Между формой и решеткой возникают искры.	Проверьте, не загрязнена ли форма снаружи. Измените положение формы в печи. Если это не помогает, далее выпекайте без микроволн. В этом случае продолжительность выпекания увеличится.

Жарение и гриль

Указания к таблицам

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

Дополнительную информацию вы найдёте в разделе *«Рекомендации по жарению и приготовлению на гриле»* в качестве приложения к таблицам.

Посуда

Можно использовать любую жаропрочную посуду, пригодную для микроволновой печи. Формы для жарения из металла можно использовать только без включения микроволнового режима.

Посуда может сильно нагреваться. Поэтому при вынимании используйте прихватки.

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

Рекомендации по жарению

Используйте для жаркого из мяса и птицы глубокую форму для жарения.

Проверьте, помещается ли посуда внутрь рабочей камеры. Она не должна быть слишком большой.

Мясо:
налейте на дно посуды небольшое количество воды. Для приготовления жаркого добавьте чуть больше жидкости. По истечении половины времени переверните куски мяса. Когда жаркое будет готово, его следует оставить ещё на 10 минут в выключенном закрытом духовом шкафу, чтобы мясо лучше пропиталось соком от жарения.

Птица:
по истечении ⅔ времени приготовления переверните куски мяса.

Рекомендации по приготовлению на гриле

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

По возможности порционные куски должны быть одинаковой толщины, Стейки должны быть не тоньше 2–3 см, тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите стейки только после приготовления на гриле.

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

Темное мясо, например говядина, подрумянивается быстрее, чем телятина или свинина. Снаружи куски светлого мяса или рыбы часто бывают лишь слегка коричневого цвета, а внутри они уже готовые и сочные.

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

Рекомендации по тушению

Для тушения рыбы используйте посуду с крышкой.

Налейте в посуду две-три столовых ложки жидкости и немного лимонного сока или уксуса.

Говядина

Указания

- Жаркое из говядины переворачивайте по истечении ⅓ и ⅔ времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.
- Филе говядины и ростбиф переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.
- Переворачивайте стейки по истечении ⅔ времени приготовления.

Говядина	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Говядина для тушения, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решётка	1		190-210	-	120-140
Говядина для тушения, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		180-200	-	140-160
Говядина для тушения, ок. 2 кг	Закрытая посуда, решётка	1		170-190	-	160-180
Филе говядины, среднепрожаренное, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решётка	1		200-220	90 Вт	30-40
Филе говядины, среднепрожаренное, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		230-240	90 Вт	45-55
Ростбиф, среднепрожаренный, ок. 1 кг	Открытая посуда, решётка	1		240-250	180 Вт	30-40
Стейк, среднепрожаренный, толщиной 3 см	Универсальный противень + Решётка	1 3		3	-	Одна сторона: ок.10–15 Другая сторона: ок. 5–10

Телятина

Указание: Жаркое из телятины и телячьи ножки переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.

Телятина	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Телятина для жарки, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решётка	1		210-220	90 Вт	60-70
Телятина для жарки, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		200-210	90 Вт	70-80
Телятина для жарки, ок. 2 кг	Закрытая посуда, решётка	1		190-200	90 Вт	80-100
Телячья ножка, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		190-200	-	120-130

Свинина

Указания

- Постное жаркое из свинины и жаркое без кожи переворачивайте по истечении половины времени приготовления. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.
- Выкладывайте жаркое в посуду кожей вверх. Сделайте надрезы на коже. Переворачивать жаркое не требуется. В завершение дайте постоять ещё прим. 10 минут.
- Переворачивать свиную вырезку и копченую грудинку не требуется. В завершение дайте постоять еще прим. 5 минут.
- Стейк из шейной части переворачивайте по истечении ⅔ времени приготовления.

Свинина	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Мясо для жарки, без кожи (например, шейка), ок. 750 г	Закрытая посуда, решётка	1		220-240	180 Вт	40-50
Мясо для жарки, с кожей (например, лопатка), ок. 1,5 кг	Открытая посуда, решётка	1		180-200	-	150
Мясо для жарки, с кожей (например, лопатка), ок. 2 кг	Открытая посуда, решётка	1		170-190	-	180
Свиная вырезка, ок. 500 г	Закрытая посуда, решётка	1		210–230	90Вт	20-25
Свинина для жарки, постная, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решётка	1		210–230	90Вт	50-60
Свинина для жарки, постная, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		200-220	90Вт	70-80
Свинина для жарки, постная, ок. 2 кг	Закрытая посуда, решётка	1		190-210	180 Вт, 10 мин + 90 Вт, 75–85 мин	85-95
Копчёная грудинка на кости, ок. 1 кг	Открытая посуда, решётка	1	-	-	360Вт	45–50
Стейк из шейной части, толщиной 2 см	Универсальный противень + Решётка	1 3		2	-	Одна сторона: ок. 15–20 Другая сторона: ок. 10–15

Баранина и дичь

Указание: Баранину и дичь переворачивайте по истечении половины времени приготовления.

Баранина и дичь	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Баранья спинка на кости, ок. 1 кг	Открытая посуда, решётка	1		190-210	-	40-50
Баранья спинка без кости, среднепрожаренная, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		180-200	-	90-100
Спинка косули на косточке, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решётка	1		210-220	-	40-50
Ножка косули без кости, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		180-190	-	105-120
Мясо кабана для жарки, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		200-220	-	90-100

Баранина и дичь	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Оленина для жарки, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		200-220	-	90-100
Кролик, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		200-220	90 Вт	25-35

Прочее

Указания

- В завершение дайте мясному рулету постоять ещё прим. 10 минут.
- Колбаски переворачивайте по истечении ⅔ времени приготовления.

Прочее	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Мясной рулет, ок. 1 кг мяса	Открытая посуда, решётка	1		170-190	600 Вт, 10 мин + 180 Вт, 40-50 мин	-
Колбаски-гриль, 4-6 шт. прим. по 150 г	Универсальный противень + Решётка	1 3		3	-	Одна сторона: ок. 10–15 Другая сторона: ок. 5–10

Птица

Указания

- Цыпленка, куриные грудки и молодую индейку выкладывайте грудкой вниз. По истечении ⅔ времени приготовления переверните.
- Пулярку выкладывайте грудкой вниз. По истечении ⅔ времени приготовления переверните и установите мощность микроволн на 180 Вт.
- Половинки и кусочки цыпленка выкладывайте кожей вверх. Переворачивать не требуется.
- Утку и гуся переворачивайте по истечении ⅓ и ⅔ времени приготовления.
- Грудки утки и гуся выкладывайте кожей вниз. По истечении половины времени приготовления его необходимо перевернуть.
- Гусиные окорочка переворачивайте по истечении половины времени приготовления. Предварительно наколите кожу.
- Рулет из индейки переворачивайте по истечении ⅔ времени приготовления.
- Окорочка и грудки индейки выкладывайте кожей вниз. По истечении ⅔ времени приготовления переверните.

Птица	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Цыплёнок, целиком, прим. 1,2 кг	Закрытая посуда, решётка	1		230-250	360 Вт	25-35
Пулярка целиком	Закрытая посуда, решётка	1		200-220	360 Вт 180 Вт	30 15-25
Цыплёнок, половинки, по 500 г	Открытая посуда, решётка	1		180-200	360 Вт	30-35
Цыплёнок, кусочками, ок. 800 г	Открытая посуда, решётка	1		190-210	360 Вт	30-35
Цыплёнок, кусочками, ок. 1,5 кг	Открытая посуда, решётка	1		190-210	360 Вт	35-40
Куриная грудка, ок. 500 г	Открытая посуда, решётка	1		190-210	180 Вт	25-30
Утка целиком, 1,5-1,7 кг	Универсальный противень	1		170-190	180 Вт	60-80
Утиные грудки, 2 шт. по 300-400 г	Решётка + Универсальный противень*	2 1		3	90 Вт	18-22
Гусь целиком, 3-3,5 кг	Универсальный противень	1		170-190	180 Вт	80-90
Гусиные грудки, 2 шт. по 500 г	Решётка + Универсальный противень*	2 1		210-230	90 Вт	20-25
Гусиные окорочка, 4 шт. по. 1,5 кг	Решётка + Универсальный противень*	2 1		170-190	180 Вт	30-40
Молодая индейка, целиком, ок. 3 кг	Универсальный противень	1		170-180	180 Вт	60-70
Рулет из индейки, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		190-200	180 Вт	60-70
Грудка индейки, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решётка	1		200-210	-	80-90
Окорочок индейки, ок. 1,3 кг	Закрытая посуда, решётка	1		210–230	360 Вт	45-50

*налить в универсальный противень 50 мл воды.

Рыба

Указания

- Для приготовления на гриле рыбы целиком, например форели, выкладывайте её на середину решётки.
- Рыбу, тушеную целиком, готовьте спинкой вверх.

Рыба	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Рыба целиком, например, форель, ок. 300 г, на гриле	Универсальный противень + Решётка*	1 3		2	-	Одна сторона: ок. 10–15 Другая сторона: ок. 8–12
Рыбные отбивные котлеты, напр., лосось, на гриле, толщиной 3 см	Универсальный противень + Решётка*	1 3		3	-	Одна сторона: ок. 10–12 Другая сторона: ок. 8–12
Рыба целиком, 2-3 шт. по 300 г, на гриле	Универсальный противень + Решётка*	1 3		2	-	Одна сторона: ок. 10–15 Другая сторона: ок. 10–15
Рыба целиком, ок. 1 кг, тушёная	Закрытая посуда, решётка	1	-	-	600 Вт	10-15
Рыба целиком, ок. 1,5 кг, тушёная	Закрытая посуда, решётка	1	-	-	600 Вт 360 Вт	10-15 5-10
Рыба целиком, ок. 2 кг, тушёная	Закрытая посуда, решётка	1	-	-	600 Вт 360 Вт	15-20 10-15
Рыбное филе, напр., сайда, ок. 800 г, тушёная	Закрытая посуда, решётка	1	-	-	600 Вт	9-14

* Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

Рекомендации по жарению в гриле

Для такого веса жаркого в таблице нет значений.	Для маленьких кусочков выбирайте более высокую температуру и меньшее время приготовления. Для больших кусков выбирайте более низкую температуру и большее время приготовления.
Как узнать, готово жаркое или нет.	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду побольше или добавьте меньше жидкости.
Жаркое плохо прожарилось.	Нарежьте жаркое. Добавьте соус в посуду для жарения и положите в него куски жаркого. Доводите мясо до готовности только в микроволновом режиме.

Запеканки, французские запеканки, тосты

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.
- Для приготовления запеканок используйте большую, плоскую посуду. В узкой, высокой посуде блюдо будет готовиться дольше и может подгореть сверху.
- Ставьте запеканку в пригодной для микроволнового режима посуде на решетку.
- Оставьте запеканку постоять в выключенной печи ещё 5 минут.
- Для приготовления запеканок и лазаньи используйте форму для запеканки высотой 4–5 см.
- Суфле готовьте в порционных формочках или в высоких формах для запеканки. Предварительно разогреть рабочую камеру.
- Запекание тостов: положите 4 штуки рядом друг с другом на середину универсального противня. 12 штук распределите равномерно на универсальном противне.

Запеканки, французские запеканки, тосты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Запеканка, сладкая, ок. 1,5 кг	Открытая посуда, решётка	1		140-160	360 Вт	25-35
Суфле	Открытая посуда, решётка	1		160-180	-	40-50
Суфле в порционных формочках	Решётка	1		200-210	-	12-17
Запеканка из макарон, ок. 1 кг	Открытая посуда, решётка	1		140-160	600 Вт	20-30
Лазанья, ок. 2 кг	Открытая посуда, решётка	2		180-200	600 Вт	20-30

Запеканки, французские запеканки, тосты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Картофельная запеканка из сырых ингредиентов, ок. 1,1 кг	Открытая посуда, решётка	1		170-190	600 Вт	20-25
Тосты запечённые, 4 шт.	Универсальный противень	2		3	-	8-13
Тосты запечённые, 12 шт.	Универсальный противень	2		3	-	9-14

Готовые продукты

Указания

- Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.
- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.
- Укладывайте картофель фри, крокеты и жареный картофель одним слоем.
- Рыбные палочки, палочки и нагеты из цыпленка и овощные бургеры переворачивайте по истечении половины времени приготовления.
- Торт со взбитыми сливками устанавливайте на дно духового шкафа без принадлежностей, уровень 0.

Готовые продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Пицца на тонком тесте	Универсальный противень	1		210–230	-	20-25
Пицца на пышном тесте	Универсальный противень	1		200-220	90 Вт	15-25
Минипицца	Универсальный противень	1		210–230	-	15-20
Пицца-багет	Универсальный противень	2		180-190	-	15-20
Картофель фри	Универсальный противень	1		220-230	-	20-25
Крокеты	Универсальный противень	1		200-220	-	25-35
Жареный картофель, фаршированный картофель	Универсальный противень	2		200-220	-	25-35
Булочки, багет	Решётка	2		200-220	-	15-20
Крендели, мелкая выпечка	Универсальный противень*	2		190-210	-	20-25
Булочки или багет для разогревания	Решётка	2		140-150	-	12-15
Рыбные палочки	Универсальный противень	2		190-210	180 Вт	10-15
Палочки и нагеты из цыпленка	Универсальный противень	2		190-210	360 Вт	15-20
Овощной бургер	Универсальный противень	2		200-220	180 Вт	15-25
Штрудель	Универсальный противень	2		200-220	90 Вт	20-25
Лазанья	Решётка	2		200-210	180 Вт	18-23

* Выложите универсальный противень пергаментной бумагой.

Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

Контрольные блюда

На примере этих блюд производится проверка качества и правильности функционирования прибора контролирующими органами.

В соответствии со стандартом EN 60705, IEC 60705 или DIN 44547 и EN 60350 (2009)

Размораживание с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин	Указание
Мясо	180 Вт, 5 мин + 90 Вт, 10–15 мин	Установить форму Pyrex Ø 22 см на решётку на уровень1. Примерно через 10 минут вынуть размороженное мясо.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин	Указание
Омлет	360мВт, 10 мин + 180 Вт, 20–25 мин	Установить форму Pyrex на решётку на уровень 1.
Бисквит	600 Вт, 8–10 мин	Установить форму Pyrex Ø 22 см на решётку на уровень1.
Мясной рулет	600 Вт, 20–25 мин	Установить форму Pyrex на решётку на уровень 1.

Приготовление с микроволнами в комбинации с другим режимом

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин	Вид нагрева	Температура, °C	Указание
Картофельная запеканка	600 Вт, 20–25 мин		170-190	Установить форму Pyrex Ø 22 см на решётку на уровень1.
Пирог	180 Вт, 15–20 мин		180-200	Установить форму Pyrex Ø 22 см на решётку на уровень1.
Цыпленок*	360 Вт, 30–35 мин		200-220	Через 15 минут перевернуть.

* Поставьте решётку на уровень 2, а универсальный противень – на уровень 1.

Выпекание

Указания

- Значения, приведённые в таблице, действительны, если вы устанавливаете блюдо в холодный духовой шкаф.
- Закрытый яблочный пирог: ставьте тёмные разъёмные формы в шахматном порядке.

	Посуда	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время выпекания, мин
Фигурное печенье	Универсальный противень	2		160-180	20-30
	Универсальный противень	2		150-170	20-30
Маленькие кексы	Универсальный противень	2		150-170	25-35
	Универсальный противень	2		140-160	25-35
Бисквит на воде	Разъемная форма на решётке	1		170-180	30-40
Пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		170-190	45-55
Закрытый яблочный пирог	2 разъёмные формы, Ø 20 см Универсальный противень	1		180-200	70-90

Приготовление на гриле

	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Поджаренные тосты*	Решётка	3		3	1-2
Бифбургеры, 12 шт.**	Решётка + Универсальный противень	3 1		3	30

* Предварительно разогреть в течение 5 минут.

** Перевернуть по истечении половины времени приготовления.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?
Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

	Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида
Общие сведения	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание мелкого печенья Картофель фри в духовом шкафу	Верхний/нижний жар макс. 200 °C, 3D-Горячий воздух или Горячий воздух макс.180 °C. Верхний/нижний жар макс. 190 °C, 3D-Горячий воздух или Горячий воздух макс. 170 °C. Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида. Распределите картофель на противне равномерно в один слой. Чтобы картофель не пересох, кладите на противень не меньше 400 г.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND