

[ru] Правила
пользования 2

Компактный духовой
шкаф с СВЧ C67M70N0EU

NEFF

ru Оглавление

Правила техники безопасности ... 2
Перед монтажом ... 2
Указания по безопасности ... 3
Указания по использованию микроволнового режима ... 3
Причины повреждений ... 4
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды ... 5
Экономия электроэнергии ... 5
Правильная утилизация упаковки ... 5
Ваш новый прибор ... 5
Панель управления ... 5
Режимы работы ... 6
Уровни установки ... 6
Принадлежности ... 6
Рабочая камера ... 7
Включение и выключение прибора ... 7
Включение ... 7
Выключение ... 7
Перед первым использованием ... 7
Установка времени суток ... 7
Нагревание рабочей камеры ... 8
Очистка принадлежностей ... 8
Обслуживание прибора ... 8
Установка режима и температуры ... 8
«Микрокомби щадящий» «Микрокомби интенсивный» ... 9
Контроль нагрева ... 9
Установка быстрого разогрева ... 9
Микроволны ... 10
Указания по выбору посуды ... 10
Мощность микроволн ... 10
Установка мощности микроволн ... 10
Комбинация ... 11
Подходящая мощность микроволн ... 11
Установка комбинации ... 11
Дополнительный режим ... 11
Посуда ... 11
Установка дополнительного режима ... 11
Память ... 12
Сохранение установок в памяти ... 12
Активизация функции памяти ... 12
Электронные часы ... 12
Дисплей для отображения функций времени ... 12
Таймер ... 13
Время выполнения ... 13
Время окончания ... 13
Режим предварительного выбора ... 13
Установка времени суток ... 14
Блокировка для безопасности детей ... 14
Блокировка ... 14
Длительная блокировка ... 14
Автоматическое аварийное отключение ... 15
Автозапуск ... 15
Базовые установки ... 15
Изменение базовых установок ... 15
Уход и очистка ... 16
Чистящие средства ... 16
Чистка стеклянного плафона ... 17
Очистка стёкол ... 17
Неисправности и ремонт ... 18
Таблица неисправностей ... 18
Замена лампочки в духовом шкафу ... 19
Замена уплотнителя дверцы ... 19
Сервисная служба ... 20
Номер E и номер FD ... 20
Программы автоматического приготовления ... 20
Выбор программы ... 20
Индивидуальная настройка ... 21
Размораживание и приготовление блюд в автоматическом режиме ... 21
Протестировано для Вас в нашей кухне-студии ... 26
Размораживание, разогревание и доведение блюд до готовности при помощи микроволн ... 26
Рекомендации по использованию микроволновой печи ... 29
Пироги и выпечка ... 29
Рекомендации по выпеканию ... 31
Жарение и гриль ... 31
Рекомендации по жарению в гриле ... 35
Запеканки, французские запеканки, тосты ... 35
Готовые продукты ... 36
Щадящее приготовление ... 36
Использование щадящего приготовления ... 36
Щадящее приготовление ... 37
Рекомендации по щадящему приготовлению ... 37
Контрольные блюда ... 38
Выпекание ... 38
Приготовление на гриле ... 39
Акриламид в продуктах питания ... 39

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

Лица, имеющие электронные имплантаты

Опасность для здоровья!

Для лиц, имеющих электронные имплантаты, например, кардиостимулятор, инжектор инсулина:
никогда не подходите вплотную к прибору во время выполнения установок или очистки прибора. В ручках переключателей находятся сильные магниты. Они удерживают ручки переключателей в утопленном положении. Магнитное поле может влиять на некоторые имплантаты.

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.

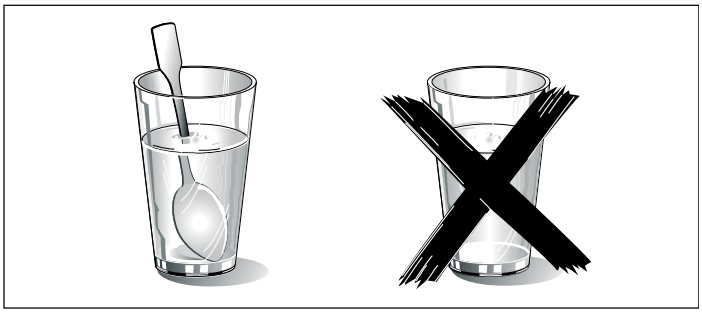
Опасность ожога!

Герметично запаянная упаковка при нагревании может лопнуть. Придерживайтесь указаний, приведенных на упаковке. Вынимая блюда, всегда пользуйтесь прихватками.

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!

- 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.
- 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.

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.

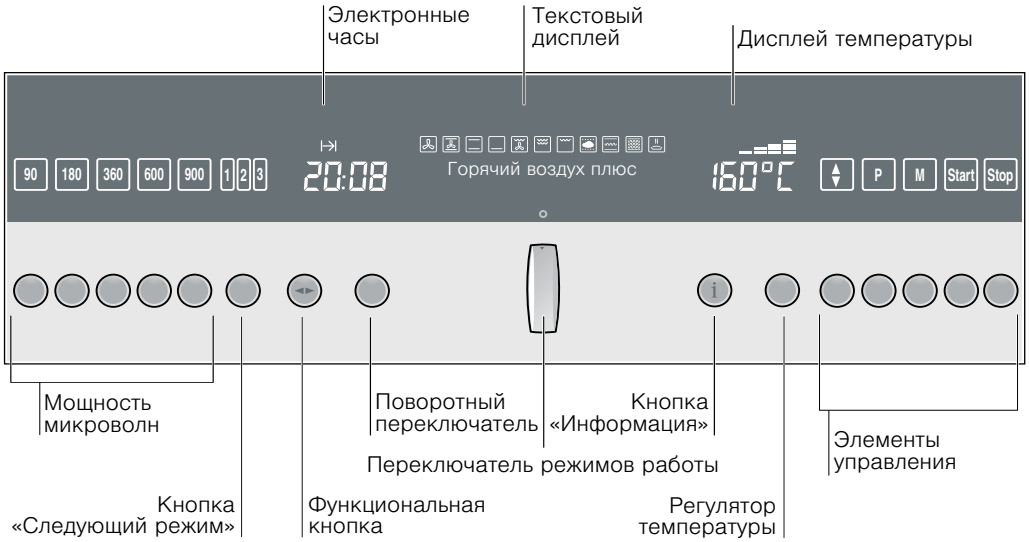
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Ваш новый прибор

В этой главе вы узнаете:

- о панели управления
- о режимах работы
- об уровнях установки
- о принадлежностях

Панель управления



Элементы управления	Использование
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
1 2 3	Выбор следующего режима
◄►	Функциональная кнопка Выбор требуемой функции времени или быстрого разогрева *(см. главу «Электронные часы»)*

Элементы управления	Использование
	Поворотный переключатель Выполнение установок в рамках определённой функции времени или подключение быстрого разогрева *(см. главу «Электронные часы»)*
	Переключатель режимов работы Выбор требуемого режима работы *(см. главу «Включение прибора»)*
i	Кнопка «Информация» Отображение текущей температуры во время нагрева *(см. главу «Включение прибора»)* Вызов меню «Базовые установки» *(см. главу «Изменение базовых установок»)*

Элементы управления	Использование
	Регулятор температуры Установка температуры *(см. главу «Включение прибора»)* Изменение установок в меню «Базовые установки» *(см. главу «Изменение базовых установок»)*
	Навигационная кнопка Выбор строки текстового дисплея
P	Выбор программы автоматического приготовления
M	Вызов программы из памяти
Start	Включение режима духового шкафа
Stop	Выключение режима духового шкафа или сброс установки

Мощность микроволн и элементы управления

При нажатии кнопок загорается соответствующая индикация.

Утапливаемые переключатели

Поворотный переключатель, переключатель режимов и регулятор температуры являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

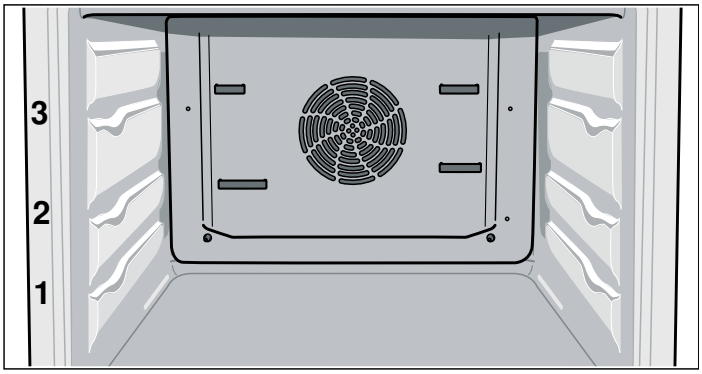
Режимы работы

Ниже дан обзор режимов работы вашего прибора.

Режимы и диапазон температур		Использование
	Горячий воздух 30-250 °C	Для выпекания и жарения на одном уровне.
	Горячий воздух плюс 30-250 °C	Для выпекания пирогов и мелкой выпечки на двух уровнях.
	Верхний/нижний жар 30-300 °C	Для выпекания и жарения на одном уровне. Особенно подходит для пирогов с сочной начинкой (например, ватрушек)
	Нижний жар 30-200 °C	Для блюд и хлебобулочных изделий, которые снизу должны хорошо подрумяниваться или иметь хрустящую корочку. Включайте нижний жар только в конце выпекания на короткое время.
	Термогриль 100-250 °C	Для приготовления птицы и больших кусков мяса.
	Большой гриль Слабый (1) Средний (2) Сильный (3)	Для большого количества небольших плоских кусков мяса (например, стейков, колбасок).
	Малый гриль Слабый (1) Средний (2) Сильный (3)	Для небольшого количества плоских, небольших кусков мяса (например, стейков, тостов).
	Щадящее приготовление 70-100 °C	Для нежных кусков мяса, которые должны остаться слабо- или среднепрожаренными или которые нужно готовить строго по рецепту.
	Микрокомби щадящий 30-250 °C	Для песочного теста с сочной начинкой, теста для кекса в форме и пирогов из смесей для выпечки. Во время работы духового шкафа автоматически подключаются микроволны меньшей мощности.
	Микрокомби интенсивный 30-250 °C	Для птицы, рыбы и запеканок: во время работы духового шкафа автоматически подключаются микроволны средней мощности.
	Поддержание в горячем состоянии 60-100 °C	Для поддержания блюд в горячем состоянии. **Внимание!** Тёплые продукты портятся быстрее. Не подогревайте блюдо более двух часов.

Уровни установки

Принадлежности можно размещать в рабочей камере на 3 различных уровнях.



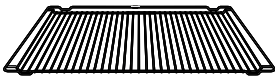
Указание. При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Деформация исчезает после остывания принадлежностей и не влияет на их функциональные свойства.

Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят следующие принадлежности:



Универсальный противень
Для приготовления большого жаркого, сухих и сочных пирогов, запеканок, французских запеканок. Он также используется в качестве защиты от брызг, когда мясо жарится непосредственно на решётке. Для этого вставьте универсальный противень скосом к дверце духового шкафа.



Решётка
для посуды, форм для выпечки, жарения и приготовления в гриле.

Дополнительные принадлежности можно приобрести в специализированном магазине:

Принадлежности	Номер для заказа
Эмалированный противень	Z6360X0
Стеклянный противень	Z6370X0

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.

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.

Включение и выключение прибора

Переключателем режимов работы можно включать и выключать компактный духовой шкаф с микроволнами.

Включение

1. Нажмите переключатель режимов.
   На текстовом дисплее появляется сообщение «Прибор готов к эксплуатации». Прибор включается.
2. Выберите функцию:
   - Кнопки выбора мощности микроволн 90, 180, 360, 600 или 900 Вт
   - Кнопка 🔲 = дополнительный режим
   - Установка режима и температуры
   - Кнопка [P] = программы автоматического приготовления
   - Кнопка [M] = программы из памяти

Подробнее о процедурах установки читайте в отдельных главах.

Выключение

Поверните переключатель режимов назад в положение o и утопите в панель управления. Духовой шкаф выключается. Отображаются текущее время таймера или остаточное тепло в рабочей камере.

Перед первым использованием

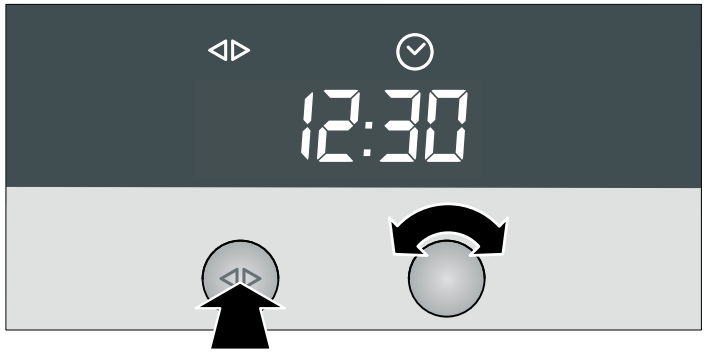
В этой главе вы узнаете:

- как устанавливать время
- как очистить прибор перед первым использованием

Установка времени суток

На дисплее времени мигает 0:00.

1. Нажмите функциональную кнопку.
   Загораются символы ◁▷ и ⏲. На дисплее времени появляется 12:00.
2. Установите текущее время суток поворотным переключателем.



Через 3 секунды установка автоматически принимается.

Изменение времени суток

Чтобы в дальнейшем изменить время суток, нажимайте на функциональную кнопку до тех пор, пока снова не загорятся символы ◁▷ и ⏲. Измените текущее время суток поворотным переключателем.

Нагревание рабочей камеры

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Установите «Верхний/нижний жар» ⊟ и температуру 240 °C.

Убедитесь, что внутри духового шкафа не остались упаковочные материалы, например, частички стиропора.

Во время нагрева духового шкафа проветрите кухню.

1. Нажмите переключатель режимов.
На текстовом дисплее появляется сообщение «Прибор готов к эксплуатации».

2. Выберите режим «Верхний/нижний жар» ⊟ с помощью переключателя режимов работы.

3. Регулятором температуры установите температуру 240 °C.

4. Нажмите кнопку Start.

5. Выключите прибор через 60 минут с помощью переключателя режимов.

Охлаждённую рабочую камеру протрите после этого горячим мыльным раствором.

Очистка принадлежностей

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

Обслуживание прибора

Из этой главы вы узнаете,

- какие режимы работы имеет ваш духовой шкаф
- как выбирать режим и температуру
- как устанавливать «Быстрый разогрев»

Ваш компактный духовой шкаф с микроволнами имеет большой выбор режимов работы. При установке режима работы всегда появляется предлагаемая температура.

Режим работы	Предлагаемая температура, °C	Диапазон температур, °C
Горячий воздух	160	30-250
Горячий воздух плюс	160	30-250
Верхний/нижний жар	180	30-300
Нижний жар	180	30-200
Термогриль	190	100-250
Большой гриль	Сильный (3)	Средний (2) Слабый (1)
Малый гриль	Сильный (3)	Средний (2) Слабый (1)
Щадящее приготовление	80	70-100
Микрокомби щадящий	180	30-250
Микрокомби интенсивный	200	30-250
Поддержание в горячем состоянии	70	60-100

Установка режима и температуры

Пример на рисунке:
Верхний/нижний жар ⊟, 200 °C

1. Поворачивайте переключатель режимов работы до тех пор, пока не загорится символ желаемого режима.
На дисплее температуры появляется рекомендуемая температура.

2. Поверните регулятор температуры, чтобы изменить предлагаемую температуру.



3. Нажмите кнопку Start.

Режим включается. На дисплее температуры появляются столбиковые индикаторы контроля температуры.

Выключение

Когда блюдо будет готово, выключите духовой шкаф переключателем режимов или выполните новые установки.

Изменение температуры или режима гриля

Это возможно в любой момент. Измените температуру или режим гриля поворотным переключателем.

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. Start мигает. После закрывания дверцы снова нажмите кнопку Start. Прибор продолжит работу.

Остановка режима

Коротко нажмите кнопку Stop. Start мигает. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Снова нажмите кнопку Start, работа в данном режиме продолжится.

Прекращение работы прибора

Выключите духовой шкаф с помощью переключателя режимов работы.

Указания

- Если дополнительно установлено время выполнения, по истечении этого времени установленный режим автоматически отключается. *См. главу «Электронные часы»*
- Если установлено время выполнения и время окончания, установленный режим включается и выключается автоматически. *См. главу «Электронные часы»*

«Микрокомби щадящий» «Микрокомби интенсивный»

При работе этих видов нагрева автоматически подключается соответствующая мощность микроволн. Установите указанную в рецепте температуру и вдвое меньшее время приготовления.

Микрокомби щадящий

Режим «Микрокомби щадящий» подходит для приготовления пирогов в формах, таких как:

- сдобные пироги, например, мраморный кекс, королевский кекс, фруктовый пирог
- пироги из сдобного песочного теста с сочной начинкой, например закрытый яблочный пирог, творожный пирог
- пироги из смесей для выпечки
- пироги из дрожжевого теста, например, пирог «Букет из роз»
- Время приготовления в этом режиме тоже должно быть уменьшено вдвое.

Указание. Используйте для выпекания тёмные формы из металла или гибкие силиконовые формы. Для жарения подойдёт термостойкая форма из стекла с крышкой или без неё.

Микрокомби интенсивный

Этот вид нагрева подходит для:

- птицы, например цыпленка
- запеканки, например, из макарон
- французских запеканок, например, картофельных
- рыбы для запекания, свежей и замороженной

Указание. Используйте жаропрочную посуду из стекла или керамики.

Установка

Если в рецепте даны значения для различных видов нагрева, выберите установку для режима «Верхний/нижний жар». Указанное в рецепте время приготовления должно быть не менее 30 минут.

Ставьте блюдо в холодную рабочую камеру. Всегда ставьте посуду на середину решётки на уровень 1.

1. С помощью переключателя режимов работы установите вид нагрева «Микрокомби щадящий» или «Микрокомби интенсивный».

   Вам будет предложена предварительная установка времени выполнения I→I 20.00 минут.
2. Установите необходимую температуру регулятором температуры.
3. Нажимайте функциональную кнопку ◄►, пока не загорятся символы ◁I▷ и I→I.
4. Измените время приготовления поворотным переключателем.
5. Нажмите кнопку Start.

Режим включается.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Работа в данном режиме завершена. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◄►. На дисплее времени появляется →I 0:00.

Контроль нагрева

Пять индикаторных столбиков температуры показывают фазы нагрева или остаточное тепло в рабочей камере.

Текущая температура

Нажмите кнопку i. Текущая температура высвечивается на дисплее на 3 секунды.

Фазы нагрева

После запуска в статусной строке появляются пять индикаторных столбиков. Заполнение последнего столбика сигнализирует о достижении установленной температуры.



Если вы установили режим гриля или режим микроволн, индикаторные столбики не появляются.

Во время нагрева вы можете вызывать текущее значение температуры нагрева кнопкой i. Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Индикация остаточного тепла

На дисплее вы видите, какая температура в рабочей камере - высокая или низкая.

Дисплей температуры	Текстовый дисплей
H	Высокий уровень остаточного тепла
h	Низкий уровень остаточного тепла

Установка быстрого разогрева

Функция быстрого разогрева возможна не во всех режимах.

Подходящие режимы работы

- Горячий воздух
- Горячий воздух плюс и
- Верхний/нижний жар

Подходящие температуры

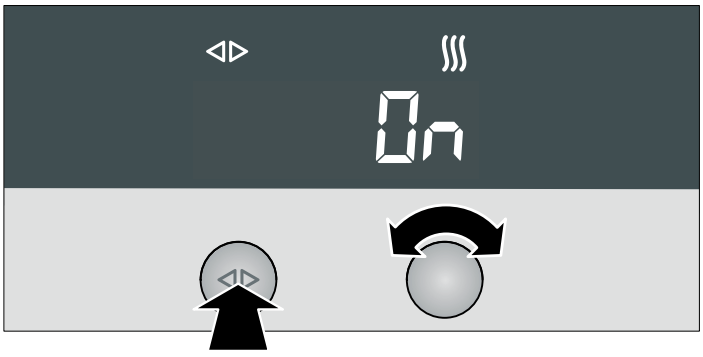
Функция быстрого нагрева не реализуется, если установленная температура ниже 100 °C. Если температура в рабочей камере только немного ниже, чем установленная, использование режима быстрого нагрева не требуется. Он не включается.

Установка быстрого разогрева

Необходимое условие: должны быть установлены подходящие режим работы и температура.

1. Установите режим и температуру.
2. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы ◁I▷ и ⦚, и символ OFF на дисплее времени.
3. Поверните поворотный переключатель вправо.

   На дисплее времени отображается On и загорается символ ⦚. Быстрый разогрев включён.



4. Нажмите кнопку Start.

Прибор нагревается.

Для достижения оптимального результата при приготовлении ставьте блюдо в духовой шкаф только после завершения быстрого разогрева.

Завершение быстрого разогрева

После достижения установленной температуры быстрый разогрев выключается. Символ ≋ гаснет. Теперь можно поставить блюдо в духовой шкаф.

Отмена быстрого разогрева

Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока на дисплее времени не появится 0н. Поворачивайте поворотный переключатель влево до тех пор, пока на дисплее времени не появится OFF. Символ ≋ на дисплее гаснет.

Указания

- При изменении режима функция быстрого разогрева прерывается.
- Во время быстрого разогрева можно запросить текущую температуру в рабочей камере кнопкой i.
- Отсчет установленного времени выполнения начинается непосредственно после запуска независимо от быстрого разогрева.
- При открывании дверцы духового шкафа режим быстрого разогрева прерывается.

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.

В этой главе вы узнаете:

- о посуде
- о настройке 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 можно установить необходимую мощность микроволн.

90 Вт	Для размораживания нежных блюд
180 Вт	Для размораживания и доведения до готовности
360 Вт	Для тушения мяса и разогревания нежных блюд
600 Вт	Для разогревания блюд и доведения их до готовности
900 Вт	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 15 мин.

1. Нажмите переключатель режимов.
   На текстовом дисплее появляется сообщение «Прибор готов к эксплуатации».
2. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
   Загорается кнопка 600. На дисплее времени отображается 00 минут в качестве предлагаемого значения.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку Start.

Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По окончании времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Микроволновый режим завершён. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◄►. Выключите прибор или выполните новые установки.

Изменение времени выполнения

Это возможно в любой момент. Измените время приготовления поворотным переключателем.

Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Установите время выполнения поворотным переключателем и снова включите прибор.

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. Мигает Start. После закрывания дверцы нажмите кнопку Start. Прибор продолжит работу.

Остановка режима

Коротко нажмите кнопку Stop. Start мигает. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Чтобы продолжить работу, снова нажмите кнопку Start.

Прекращение работы прибора

Дважды нажмите кнопку Stop или держите нажатой кнопку Stop, пока не появится сообщение «Прибор готов к эксплуатации». Теперь можно делать новые установки.

Указание. Вентилятор может продолжать работать даже при открывании дверцы прибора во время приготовления.

Комбинация

В этом режиме вид нагрева включается одновременно с микроволнами. Благодаря микроволнам блюда быстрее готовятся и при этом хорошо подрумяниваются.

Можно устанавливать время приготовления до 1 часа 30 минут.

Из этой главы вы узнаете,

- какие режимы работы и значения мощности микроволн подходят для комбинированного режима
- как установить комбинированный режим

Подходящие режимы работы

- Горячий воздух
- Горячий воздух плюс
- Верхний/нижний жар
- Термогриль
- Большой гриль
- Малый гриль

Указание. Режим «Быстрый разогрев» при работе в комбинированном режиме не подключается.

Подходящая мощность микроволн

Все значения мощности микроволн, кроме мощности 900 Вт, можно комбинировать с любым режимом работы.

Установка комбинации

Пример: микроволны мощностью 360 Вт, 17 минут и режим «Верхний/нижний жар» 200 °C

1. Поворачивайте переключатель режимов работы до тех пор, пока на текстовом дисплее не загорится режим «Верхний/нижний жар» .
   На дисплее температуры появляется предлагаемая температура 180 °C.
2. Регулятором температуры установите температуру 200 °C.
3. Нажмите кнопку требуемой мощности микроволн.
   На дисплее времени появляются 15:00 мин и символ I→I.
4. Установите время приготовления поворотным переключателем.
5. Нажмите кнопку Start.

Режим включается. Начинается отсчёт времени.

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Работа комбинированного режима завершена. Звуковой сигнал можно заранее отключить кнопкой ◄►. Выключите прибор или выполните новые установки.

Изменение температуры или режима гриля

Это возможно в любой момент. Измените температуру или режим гриля поворотным переключателем.

Изменение мощности микроволн

Нажмите кнопку другой мощности микроволн. Установите время выполнения поворотным переключателем и снова включите прибор.

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. Мигает Start. После закрывания дверцы нажмите кнопку Start. Прибор продолжит работу.

Остановка режима

Коротко нажмите кнопку Stop. Start мигает. Духовой шкаф переходит в режим паузы. Чтобы продолжить работу, снова нажмите кнопку Start.

Прекращение работы прибора

Дважды нажмите кнопку Stop или держите нажатой кнопку Stop и выключите прибор переключателем режимов работы.

Указание. Если дополнительно введено время окончания, установленный режим включается и выключается автоматически. *См. главу «Электронные часы»*

Дополнительный режим

При работе в дополнительном режиме вы можете установить друг за другом до трёх режимов работы и затем включить прибор.
Необходимое условие: для каждого режима можно установить время выполнения.

Подходят

- все значения мощности микроволн
- комбинированный режим

Посуда

Всегда используйте жаропрочную посуду, подходящую для микроволновой печи.

Установка дополнительного режима

Необходимое условие: переключатель режимов не должен быть утоплен.

1. Нажмите кнопку 1 2 3.
   Высвечивается символ 1 первого дополнительного режима.
2. Установите первое значение мощности микроволн и времени приготовления.
3. Снова нажмите кнопку 1 2 3.
   Высвечивается символ 2 второго дополнительного режима.
4. Установите второе значение мощности микроволн и времени приготовления.
5. Снова нажмите кнопку 1 2 3.
   Высвечивается символ 3 третьего дополнительного режима.
6. Установите третье значение мощности микроволн и время приготовления.
7. Нажмите кнопку Start.

Режим включается. На дисплее времени отображается время приготовления для первого дополнительного режима.
Высвечивается символ 1 первого дополнительного режима.

Запрос общего времени приготовления или оставшегося времени

Дважды нажмите функциональную кнопку ◄►. На дисплее отображается оставшееся время приготовления.

По окончании времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Дополнительный режим завершён. Вы можете заранее отменить звуковой сигнал нажатием кнопки Stop. Выключите прибор или выполните новые установки.

Открывание дверцы духового шкафа во время работы

Работа приостанавливается. Мигает Start. После закрывания дверцы нажмите кнопку Start. Прибор продолжит работу.

Изменение установок

Изменение установок возможно только до запуска. Выберите требуемую установку кнопкой 1 2 3 и внесите изменения.

Указание. Можно также комбинировать выбранный режим работы с дополнительным режимом. Сначала установите режим работы духового шкафа.

Память

Режим «Память» предоставляет вам возможность сохранять собственные программы и вызывать их одним нажатием кнопки. Для этого в вашем распоряжении имеется шесть ячеек памяти. Целесообразно использовать функцию памяти для блюд, которые вы готовите чаще всего.

Из этой главы вы узнаете,

- как сохранять программы в памяти и
- как запускать программы из памяти.

Сохранение установок в памяти

Необходимое условие: переключатель режимов не должен быть утоплен.

1. Установите режим работы, температуру и время приготовления для выбранного блюда или выберите программу. Не запускайте прибор.
2. Нажмите кнопку M.
   Появляется сообщение «Ячейка памяти 1 пуста».
3. Выберите с помощью переключателя режимов работы одну из шести ячеек памяти.
4. Держите нажатой кнопку M пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не появится сообщение «Введено в память».

Активизация функции памяти

Сохранённые в памяти установки можно активизировать в любой момент.

Необходимое условие: переключатель режимов не должен быть утоплен.

Теперь можно поставить блюдо в рабочую камеру.

1. Коротко нажмите кнопку M и выберите с помощью поворотного переключателя ячейку памяти.
   На дисплее отображаются сохранённые в памяти установки. Если появляется сообщение «Ячейка памяти пуста», значит, в этой ячейке памяти ещё не сохранена никакая установка.
2. Нажмите кнопку Start.

Запускается сохранённая в памяти установка.

Изменение ячейки памяти

После запуска программы изменить номер ячейки памяти уже невозможно.

Изменение установок

Это возможно в любой момент времени. Когда вы в следующий раз запустите программу из памяти, появляется сохранённая ранее установка.

Электронные часы

Ваш прибор имеет различные функции времени.

Из этой главы вы узнаете:

- о дисплее для отображения функций времени
- как установить таймер
- как установить прибор на автоматическое выключение (продолжительность и окончание работы)
- как установить прибор на автоматическое выключение (режим предварительного выбора)
- как установить или изменить время суток.

Дисплей для отображения функций времени



Функциональная кнопка — Поворотный переключатель

Функции времени		Использование
🔔	Таймер	Таймер можно использовать например, при варке яиц или как обычный бытовой таймер Прибор не включается и не выключается автоматически.
I→I	Время выполнения	По истечении установленного времени выполнения (например, 1:30 часов) прибор автоматически выключается.
→I	Время окончания	В установленный момент времени (например, 12:30 часов) прибор автоматически выключается.
	Режим предварительного выбора	Прибор автоматически включается и выключается. Время выполнения и время окончания комбинируются.
🕒	Время суток	Установка времени суток
≋	Быстрый нагрев	Укороченное время нагрева

Указания

- Между 22:00 и 5:59 часами дисплей гаснет, если в этот промежуток времени вы не делаете каких-либо установок или если функции времени не активизированы.
- По истечении времени, установленного для функций таймера 🔔, продолжительности работы |→|, окончания работы →| и режима предварительного выбора, раздаётся сигнал и мигает соответствующий символ. Чтобы заранее отменить звуковой сигнал, нажмите функциональную кнопку.
- Вы можете вызвать заданные установки в любой момент. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не высветится соответствующий символ.
- Если вы хотите сбросить установку, верните установленное время на 0:00 назад и выключите прибор.
- При необходимости можно откорректировать установки поворотным переключателем.

Включение и выключение дисплея времени

Поверните переключатель режимов назад в положение o и утопите в панель управления.

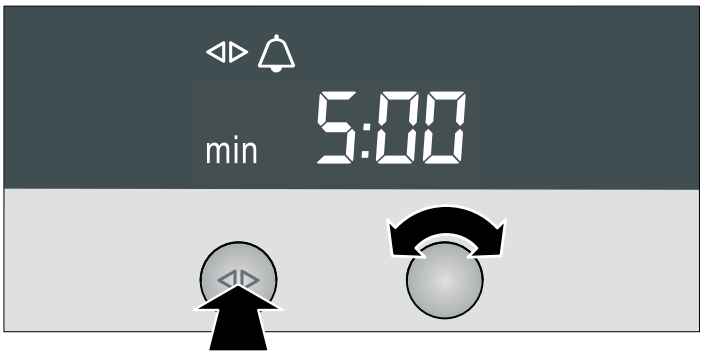
1. Нажмите и удерживайте функциональную кнопку ◄► в течение нескольких секунд.
   Дисплей времени выключается. Если одна из функций времени активна, соответствующий символ продолжает гореть.
2. Нажмите и удерживайте функциональную кнопку ◄► в течение нескольких секунд.

Дисплей времени включается.

Таймер

1. Нажимайте функциональную кнопку ◄►, пока не загорятся символы ◁▷ и🔔.
2. Установите время приготовления поворотным переключателем (например, 5:00 (в минутах)).

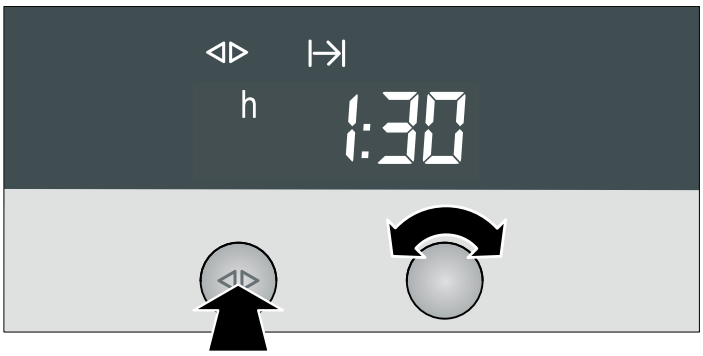
Установка автоматически принимается. После этого снова отображается время суток и на таймере начинается обратный отсчёт времени.



Время выполнения

Автоматическое выключение по истечении определенного времени.

1. Установите режим и температуру.
2. Нажимайте функциональную кнопку ◄►, пока не загорятся символы ◁▷ и |→|.
3. Установите время выполнения поворотным переключателем (например, 1:30 час).
4. Нажмите кнопку Start.
   Прибор нагревается.



5. Поверните переключатель режимов работы в положение o и утопите.

По истечении времени выполнения прибор автоматически выключается.

Время окончания

Автоматическое выключение в установленное время.

1. Установите режим и температуру.
2. Нажимайте функциональную кнопку ◄►, пока не загорятся символы ◁▷ и →|.
3. Установите время окончания с помощью поворотного переключателя (например, 12:30 часов).



4. Нажмите кнопку Start.
   В установленное время окончания прибор автоматически выключается.
5. Поверните переключатель режимов работы в положение o и утопите.

Режим предварительного выбора

Прибор автоматически включается и выключается в установленное время окончания. Для этого скомбинируйте время выполнения |→| и время окончания →|.

1. Установите режим и температуру.
2. Нажимайте функциональную кнопку ◄►, пока не загорятся символы ◁▷ и |→|.
3. Установите время выполнения поворотным переключателем (например, 1:30 час).
4. Нажимайте функциональную кнопку ◄►, пока не загорятся символы ◁▷ и →|.
5. Установите время окончания с помощью поворотного переключателя (например, 12:30 часов).
6. Нажмите кнопку Start.
   Прибор находится в режиме ожидания, чтобы включится в рассчитанное время (например, в 11:00 часов).
   В установленное время окончания прибор автоматически выключается (12:30 часов). Раздается звуковой сигнал и начинает мигать символ →|.

7. Поверните переключатель режимов работы в положение o и утопите.

Установка времени суток

1. Нажимайте функциональную кнопку ◄►, пока не загорятся символы ◁▷ и ⏲.
2. Установите текущее время суток поворотным переключателем.



Установка автоматически принимается.

Изменение времени суток

Например, при переходе с летнего на зимнее время.

Выполните установку, как описано в пунктах 1 и 2.

Блокировка для безопасности детей

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

В этой главе вы узнаете:

- как заблокировать прибор
- как заблокировать прибор на длительное время.

Блокировка

Для того чтобы снова включить прибор, вам необходимо его разблокировать. После произведённых действий прибор не блокируется автоматически. При необходимости заблокируйте его снова или активируйте длительную блокировку.

Блокировка прибора

1. Нажмите переключатель режимов.
   На текстовом дисплее появляется сообщение «Прибор готов к эксплуатации».
2. Нажмите и удерживайте кнопку «Информация» i
   На текстовом дисплее появляется сообщение «Выбрать язык».
3. Повторно нажмите кнопку «Информация» i
   c 10 появляется на дисплее температуры.
4. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 11.
5. Нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте до тех пор, пока на дисплее температуры не появится символ ⊂⊃.

Указание. Если вы хотите установить какой-то режим, на дисплее температуры появляется -S-, а на текстовом дисплее - «Прибор заблокирован».

Разблокировка прибора

1. Нажмите переключатель режимов.
2. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится ic 11.
3. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 10.
4. Удерживайте кнопку «Информация» i нажатой до тех пор, пока не появится символ ⊂⊃.

Длительная блокировка

Для того чтобы установить режим, нужно ненадолго прервать длительную блокировку. После выключения прибора он будет вновь заблокирован автоматически.

Длительная блокировка прибора

1. Нажмите переключатель режимов.
   На текстовом дисплее появляется сообщение «Прибор готов к эксплуатации».
2. Нажмите и удерживайте кнопку «Информация» i
   На текстовом дисплее появляется сообщение «Выбрать язык».
3. Повторно нажмите кнопку «Информация» i
   c 10 появляется на дисплее температуры.
4. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 12.
5. Нажмите и удерживайте кнопку «Информация» i
   На текстовом дисплее появляется сообщение «Прибор готов к эксплуатации».

Через 30 секунд прибор будет заблокирован. На дисплее температуры появляется символ ⊂⊃.

Указание. Если вы хотите установить какой-то режим, на дисплее температуры высвечивается -SP, а на текстовом дисплее - «Прибор заблокирован».

Прерывание длительной блокировки

1. Нажмите переключатель режимов.
   На текстовом дисплее появляется сообщение «Прибор готов к эксплуатации».
2. Удерживайте кнопку «Информация» i нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 12.
3. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c02.
4. Удерживайте кнопку «Информация» i нажатой до тех пор, пока не появится символ ⊂⊃.
   Длительная блокировка прервана.
5. Включите прибор в течение следующих 30 секунд.

После выключения прибора длительная блокировка будет опять активизирована.

Разблокировка прибора на длительное время

1. Нажмите переключатель режимов.
   На текстовом дисплее появляется сообщение «Прибор готов к эксплуатации».
2. Удерживайте кнопку «Информация» i нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 12.
3. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c02.
4. Удерживайте кнопку «Информация» i нажатой до тех пор, пока не появится символ ⊂⊃.
5. В течение 30 секунд повторно нажмите кнопку «Информация» i и удерживайте ее несколько секунд.
6. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c01.
7. Нажмите и удерживайте кнопку «Информация» i
   Длительная блокировка отменена.

Автоматическое аварийное отключение

Автоматическое аварийное отключение следует активизировать только в том случае, если вы в течение длительного времени не будете изменять установки вашего прибора.

Время выполнения, по истечении которого прибор будет выключаться, зависит от ваших установок.

На текстовом дисплее появляется сообщение «Аварийное отключение» и на дисплее температуры мигает 000. Прибор перестаёт работать.

Для деактивизации поверните переключатель режимов работы обратно в положение o.

Автозапуск

Как правило, прибор настроен таким образом, что для активизации установленного режима духового шкафа нужно нажать кнопку Start.

При автозапуске режим духового шкафа включается автоматически при закрывании дверцы.

О том, как активизировать функцию автозапуска вы можете прочитать в главе «Изменение базовых установок», см. главу *«Изменение базовых установок»*

Базовые установки

Для вашего удобства прибор имеет различные базовые установки.

Указание. В таблице представлены все возможные базовые установки и варианты изменения их значений. В зависимости от комплектации прибора на дисплей прибора выводятся только те базовые установки, которые подходят для вашего прибора.

	Базовая установка	**Возможные значения**	**Пояснения**
-	Выбрать язык: русский	Возможен выбор из 5 языков	Язык для текстового дисплея
c1	0 = прибор разблокирован	1 = прибор заблокирован	Активизация блокировки для безопасности детей
c2	0 = прибор временно разблокирован	1 = прибор заблокирован на длительное время	Постоянная активизация блокировки для безопасности детей
c3	2 = звуковой сигнал средний	0 = выкл 1 = короткий = 30 секунд 2 = средний = 2 минуты 3 = длинный = 10 минут	Сигнал по истечении времени выполнения
c4	0 = после закрывания дверцы: Выкл	1 = автоматически 0 = выкл*	Способ продолжения режима работы духового шкафа после открывания и закрывания дверцы. * продолжить нажатием Start
c5	Индивидуальная настройка -3 □□□■□□□ +3	Например, степень готовности всегда больше -3 □□□□□■□ +3	Изменение степени готовности во всех программах автоматического приготовления. Вправо = сильнее Влево = слабее
c6	Настройка напряжения сети 1 = 220-230 В	2 = 230-240 В	Коррекция напряжения сети
c7	1 = без возврата к заводским установкам	2 = возврат к заводским установкам	Сброс всех изменений и возврат к базовым установкам

Изменение базовых установок

Необходимое условие: переключатель режимов не должен быть утоплен.

1. Держите нажатой кнопку i в течение нескольких секунд.
   На текстовом дисплее появляется первая базовая установка.
2. Нажимайте кнопку i, пока не будет отображаться нужная базовая установка.
3. Задайте требуемую установку регулятором температуры.
4. Нажимайте кнопку «Информация» i в течение нескольких секунд.
   Установка принимается.

Вы можете в любое время снова изменить ваши установки.

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.

В этой главе вы узнаете:

- о чистке прибора и уходе за ним
- о чистящих средствах
- о чистке стёкол дверцы
- Чистка стеклянного плафона

⚠ 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 духового шкафа

Задняя и боковые стенки покрыты самоочищающейся каталитической эмалью. Они самоочищаются во время работы духового шкафа. Может случиться так, что большие пятна исчезнут только после многократного пользования духовым шкафом.

Указания

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

Очистка дна и боковых стенок духового шкафа

Используйте тёплый мыльный или уксусный раствор и мягкую тряпочку.

При сильном загрязнении используйте спиральную металлическую мочалку или средство для очистки духовок. Им можно пользоваться, только если духовка холодная.

Чистка стеклянного плафона

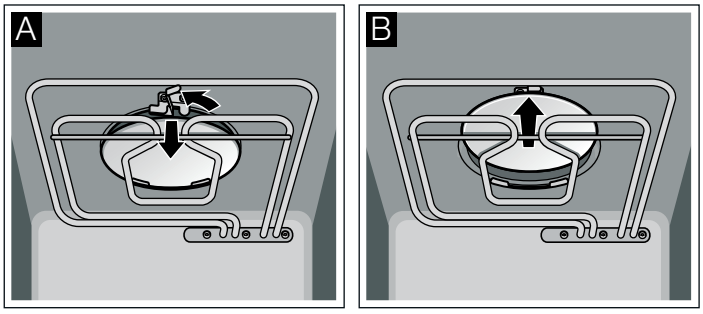
Для лучшего результата чистки можно снять плафон в верхней части духового шкафа.

⚠ Опасность ожога!

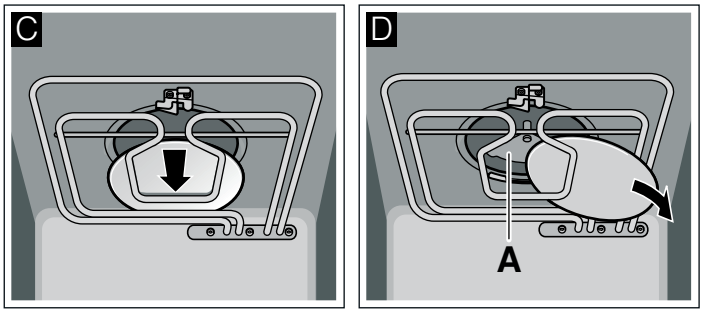
Не снимайте дверцу сразу после выключения прибора. Духовой шкаф должен быть холодным.

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!

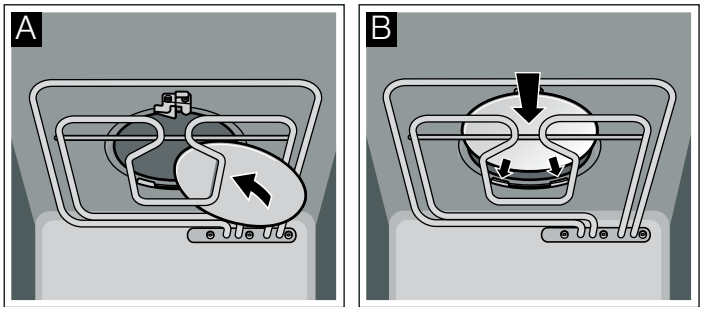
Ни в коем случае не дотрагивайтесь до микроволновой антенны (A) и не очищайте её!

При легком загрязнении:
Промойте стеклянный плафон горячим мыльным раствором.

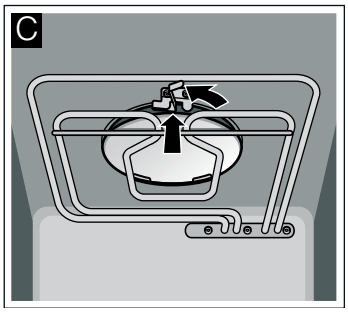
При сильном загрязнении:
Очистите стеклянный плафон и эмалированную поверхность духового шкафа.

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.

Очистка стёкол

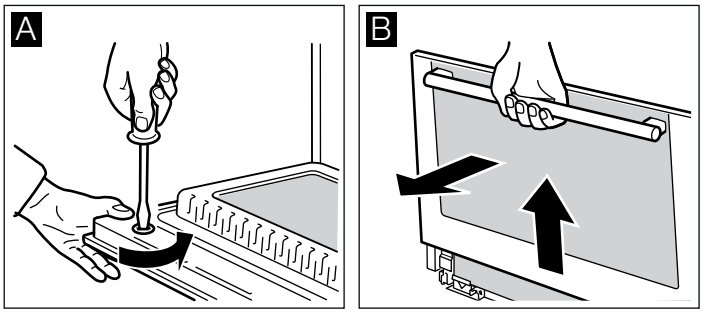
Для лучших результатов очистки можно снять стёкла дверцы духового шкафа.

⚠ 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.

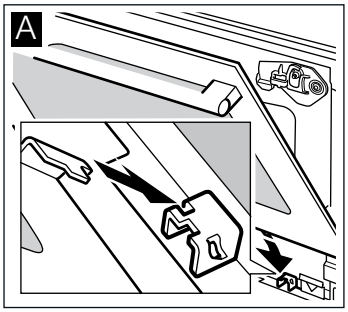
Указания

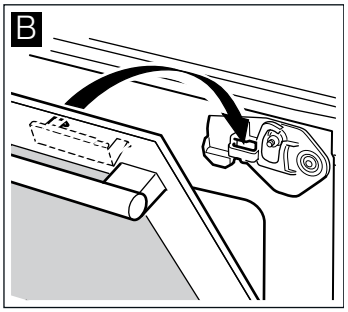
- Протрите стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.
- Не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Не используйте также скребок для стеклянных поверхностей.

Установка

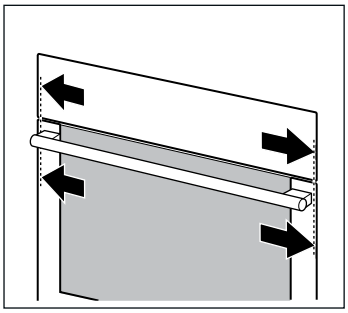
1. Установите обеими руками стекло дверцы в паз (Рис. A).

2. Полностью вставьте стекло дверцы в пазы, затем слегка приподнимите его и навесьте сверху (Рис. B)



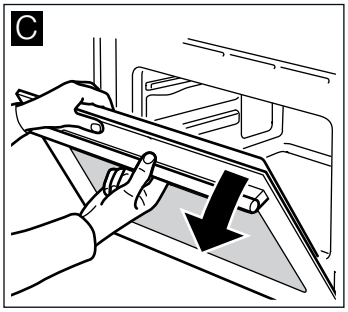


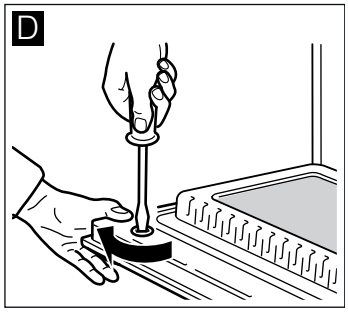
Следите, чтобы стекло дверцы было расположено заподлицо с панелью управления.



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.

Неисправности и ремонт

Вызов сервисной службы требуется не всегда. В некоторых случаях вы сами можете устранить неполадки. В приведённой ниже таблице вы найдёте несколько советов по устранению неисправностей.

⚠ **Опасность удара током!**

- Работы над электроникой прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Во время работ с электроникой прибор необходимо обесточить. Включите защитную автоматику или выньте предохранитель из блока предохранителей.

Таблица неисправностей

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
Прибор не работает.	Вилка не вставлена в розетку.	Вставьте вилку в розетку.
	Отключена электроэнергия.	Проверьте, горит ли лампа на кухне.
	Неисправен предохранитель.	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Работа со сбоями.	Отключите предохранитель в блоке предохранителей и примерно через 10 секунд включите его снова.
На дисплее времени мигает двоеточие и три нуля.	Отключена электроэнергия.	Заново установите время суток.
Микроволновый режим не включается.	Дверца закрыта неплотно.	Проверьте, не зажаты ли дверцей остатки пищи или посторонние предметы.
	Не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start.
Прибор не нагревается до установленной температуры.	Не была нажата кнопка Start.	Нажмите кнопку Start.
Микроволновый режим отключается без видимых причин.	Проблема генерации микроволн.	Если эта ошибка повторяется неоднократно, обратитесь в сервисную службу. Возможен режим работы без микроволн.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
В микроволновом режиме блюда разогреваются медленнее, чем обычно.	Установлена слишком низкая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность микроволн.
	В приборе находится больший объём продуктов, чем обычно.	Двойной объём почти удваивает время приготовления.
	Блюда холоднее, чем обычно.	В процессе приготовления перемешивайте или переворачивайте блюда.
Духовой шкаф не нагревается. На дисплее температуры появляется «□».	Активизирован режим демонстрации. На текстовом дисплее появляется «Активизирован режим демонстрации».	Отключите предохранитель в блоке предохранителей и примерно через 20 секунд включите его снова.
На дисплее температуры появляется «000».	Было активизировано автоматическое отключение. Духовой шкаф больше не нагревается.	Нажмите какую-нибудь кнопку или выключите прибор.

Сообщения об ошибках с E

Если на дисплее появляется сообщение об ошибке с обозначением «E», нажимайте функциональную кнопку ◄► до тех пор, пока на дисплее не появятся символы ◁▷ и ⏲ После этого заново установите время суток. Если сообщение появляется вновь, обратитесь в сервисную службу.

⚠ 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.

Следующие неисправности вы можете устранить самостоятельно.

Неисправность	Возможная причина	Устранение/указания
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 появляется сообщение об ошибке «E011».	Одна из кнопок слишком долго нажата или запала.	Нажмите все кнопки по отдельности. Если сообщение об ошибке сохраняется, вызовите специалиста сервисной службы.
На дисплее времени 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.

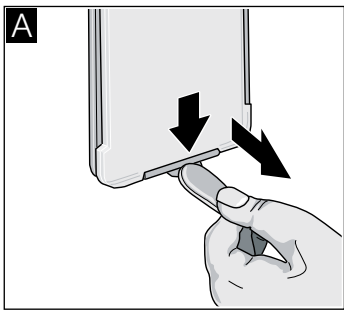
⚠ Опасность удара током!

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

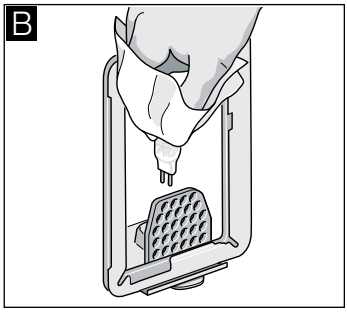
Указание. Всегда вынимайте новую галогенную лампочку из упаковки только сухим полотенцем. Это продлит срок службы лампочки.

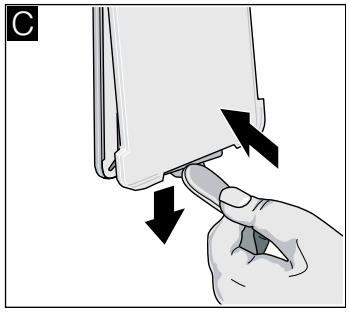
Последовательность действий:

1. Отключите предохранитель в блоке предохранителей.
2. Во избежание повреждений положите в холодный духовой шкаф кухонное полотенце.
3. Снимите стеклянный плафон. Для этого откройте плафон рукой снизу.
   Если стеклянный плафон 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 кухонное полотенце.
7. Снова включите предохранитель в блоке предохранителей или вставьте в розетку сетевой шнур.

Замена уплотнителя дверцы

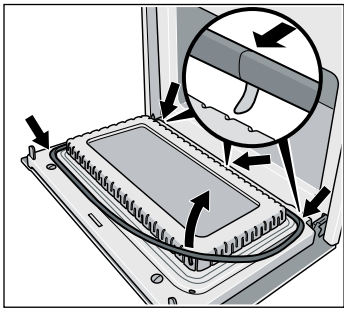
Если уплотнитель дверцы поврежден, его необходимо заменить. Запасной уплотнитель для прибора можно приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

⚠ 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.

Программы автоматического приготовления

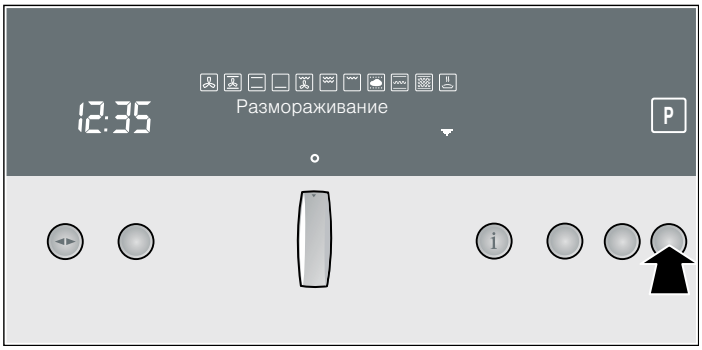
С помощью программы автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Нужно выбрать программу и указать вес продуктов. Оптимальную установку предложит программа автоматического приготовления.

Выбор программы

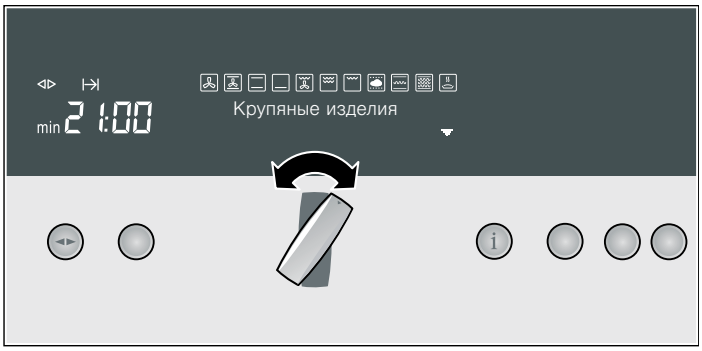
Пример на рисунке:
Выбор и установка программы для свежего цыплёнка кусочками, весом 0,30 кг.

1. Отожмите переключатель режимов работы.
Прибор готов к работе.

2. Нажмите кнопку P.
Появляется первая группа программ.

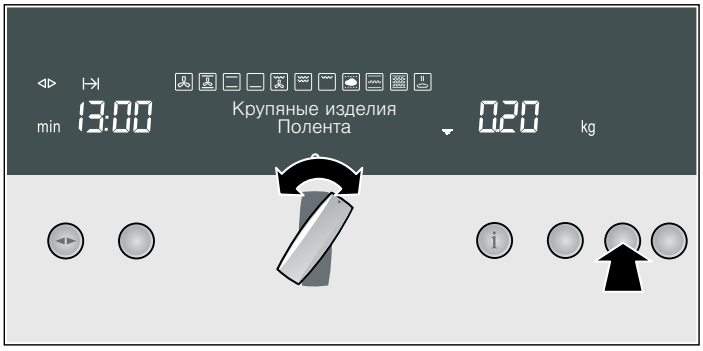


3. С помощью переключателя режимов работы выберите желаемую группу программ.



4. Нажмите кнопку ▲▼.
На текстовом дисплее появляется первая программа из группы.

5. Поворачивайте переключатель режимов работы, пока не появится подходящая программа.



6. Установите нужный вес блюда регулятором температуры. На дисплее времени появляется время приготовления для программы I→I.

7. Нажмите кнопку Start.

Программа активизируется.

Указание. После старта: один раз нажмите кнопку i. На дисплеях отображаются установленные значения.

По завершении программы

Раздаётся звуковой сигнал. Духовой шкаф больше не нагревается. Выключите духовой шкаф переключателем режимов или повторно выберите режим и выполните установки.

Отмена программы

Выключите духовой шкаф кнопкой Stop, поверните переключатель режимов работы в положение O и утопите его.

Вызов информации

До запуска нажмите кнопку i . На дисплее отобразится различная информация по программам. Для получения другой информации повторно нажмите кнопку i .

Изменение времени окончания

См. главу «Электронные часы»

Индивидуальная настройка

Если степень готовности блюда при данной программе не соответствует вашему вкусу, в следующий раз вы можете её изменить.

Выполните настройку, как описано в пунктах 1-5.

Нажмите кнопку ▲▼ и переключателем режимов работы переместите светящееся поле.
- □□□■□□□ +
Влево = степень готовности меньше.
Вправо = степень готовности больше.
Включите кнопкой Start.
Время приготовления изменяется.

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.
- Уложите замороженные продукты в плоскую посуду, например, в стеклянную или фарфоровую тарелку. Кладите булочки непосредственно на решётку.
- 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.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Размораживание			
Пшеничный хлеб		0,10 - 0,60	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Хлеб из муки грубого помола***		0,20 - 1,50	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Булочки		0,05 - 0,45	Решётка, уровень 1
Пирог, сухой*	Сдобный пирог без глазури и помадки, пирог из дрожжевого теста	0,20 - 1,50	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Пирог, сочный	Сдобный пирог с фруктами без помадки, глазури или желатина, без крема или сливок	0,20 - 1,20	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Мясной фарш*	Фарш говяжий, бараний, свиной	0,20 - 1,00	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.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Говядина**	Говядина и телятина для жарки, стейк	0,20 - 2,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Свинина**	Шейная часть для жарки без костей, мясной рулет, шницель, гуляш	0,20 - 2,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Баранина**	Баранья нога, баранья лопатка, бараний рулет	0,20 - 2,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Птица, целиком**	Цыплёнок, утка	0,70 - 2,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Куски птицы**	Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка, гусиные окорочка, гусиные и утиные грудки	0,20 - 1,20	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Рыба целиком**	Форель, треска	0,20 - 1,20	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Рыбное филе**	Филе щуки, трески, лосося, морского окуня, сайды, судака	0,20 - 1,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Рыбные котлеты**	Котлеты из трески, щуки, окуня, лосося	0,20 - 1,00	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 1-2столовых ложки воды. Для шпината и краснокочанной капусты воду добавлять не следует.
- После завершения программы оставьте блюдо ещё на 5 минут.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Овощи			
Свежие овощи, тушение*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, зеленый лук, сладкий перец, цуккини	0,20 - 1,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Замороженные овощи, тушение*	Цветная капуста, брокколи, морковь, кольраби, краснокочанная капуста, шпинат	0,20 - 1,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

Картофель

Указания

- Отварной картофель: порежьте на кусочки одинаковой величины. На каждые 100 г картофеля добавьте две столовых ложки воды и щепотку соли.
- Картофель в мундире: картофелины должны быть примерно одинакового размера. Помойте картофелины и проткните кожуру в нескольких местах. Положите еще влажный картофель в посуду без воды.
- После завершения программы оставьте блюдо ещё на 5 минут. Слейте образовавшуюся воду.
- Выкладывайте картофельную запеканку в плоскую посуду высотой 3-4 см.
- После окончания программы оставьте запеканку ещё на 5-10 минут внутри.
- Картофель фри, крокеты и жареный картофель должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Картофель			
Отварной картофель*	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель	0,20 - 1,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Картофель в мундире*	Нерассыпчатый, слаборассыпчатый и рассыпчатый картофель	0,20 - 1,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Картофельная запеканка, свежие продукты		0,50 - 3,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 2
Картофель фри, замороженный**		0,20 - 0,60	Универсальный противень, уровень 2

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

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

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Крокеты, замороженные**		0,20 - 0,70	Универсальный противень, уровень 2
Жареный картофель, замороженный**		0,20 - 0,80	Универсальный противень, уровень 2

* Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

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

Крупяные изделия

Указания

- При варке крупы образуется много пены. Поэтому для варки любой крупы используйте глубокую посуду с крышкой. Установите вес крупы (без жидкости).
- Рис:
  не используйте рис быстрого приготовления в пакетиках. Добавьте в рис два — два с половиной объёма жидкости.
- Полента:
  в зависимости от степени помола используйте для поленты в от двух до трех объёмов воды на один объём крупы.
- Кускус:
  налейте двойной объём жидкости.
- Пшено:
  добавьте два-два с половиной объёма жидкости.
- После окончания программы оставьте блюдо ещё на 5-10 минут.

Группа программ Программа	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Крупяные изделия		
Длиннозерный рис*	0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Рис басмати*	0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Неполированный рис*	0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Полента***	0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Кускус**	0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Пшено*	0,10-0,50	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1

* Сигнал к помешиванию через 2-14 минут в зависимости от веса блюда.

** Сигнал к помешиванию блюда через 1-2 минуты.

*** Сигнал к помешиванию блюда по истечении половины времени.

Запеканка

Указания

- Поставьте блюдо в пригодной для микроволнового режима посуде на решётку.
- Выложите сладкую или пикантную запеканку в плоскую посуду высотой прим. 5 см.
- Выкладывайте картофельную запеканку в плоскую посуду высотой 3-4 см.
- После окончания программы оставьте картофельную запеканку ещё на 5-10 минут внутри.

Группа программ Программа	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Запеканка		
Лазанья «Болоньезе», глубокой заморозки	0,40 - 1,00	Открытая посуда, решётка, уровень 1
Каннеллони, замороженные	0,40 - 1,00	Открытая посуда, решётка, уровень 1
Запеканка из макарон замороженная	0,40 - 1,00	Открытая посуда, решётка, уровень 1
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты	0,40 - 3,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 2
Запеканка, сладкая	0,50 - 1,80	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 1
Картофельная запеканка, свежие продукты	0,50 - 3,00	Плоская открытая посуда, решётка, уровень 2

Продукты глубокой заморозки

Указания

- Подходит готовая замороженная пицца и пицца-багет.
- Картофель фри, крокеты и жареный картофель должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.
- Весенние рулеты и весенние мини-рулеты должны быть пригодны для приготовления в духовом шкафу.
- Выкладывайте продукты глубокой заморозки одним слоем.

Группа программ Программа	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Пицца, тонкое тесто	0,30 - 0,50	Универсальный противень, уровень 1
Пицца, пышное тесто	0,40 - 0,60	Универсальный противень, уровень 1
Мини-пицца	0,10 - 0,60	Универсальный противень, уровень 1

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении ⅔ времени приготовления.

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

Группа программ Программа	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Пиццы-багеты, готовые	0,10 - 0,75	Универсальный противень, уровень 1
Картофель фри*	0,20 - 0,60	Универсальный противень, уровень 2
Крокеты*	0,20 - 0,70	Универсальный противень, уровень 2
Жареный картофель*	0,20 - 0,80	Универсальный противень, уровень 2
Лазанья «болоньезе»	0,40 - 1,00	Открытая посуда, решётка, уровень 1
Каннеллони	0,40 - 1,00	Открытая посуда, решётка, уровень 1
Запеканка из макарон	0,40 - 1,00	Открытая посуда, решётка, уровень 1
Весенние рулеты**	0,10 - 1,00	Универсальный противень, уровень 2
Весенние мини-рулеты**	0,10 - 0,60	Универсальный противень, уровень 2
Рыбные палочки*	0,20 - 0,90	Универсальный противень, уровень 2
Кольца кальмара в панировке*	0,20 - 0,50	Универсальный противень, уровень 2

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении ⅔ времени приготовления.

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

Птица

Указания

- Цыплёнка или пулярку укладывайте на посуду грудкой вниз.
- Кусочки цыплёнка укладывайте кожей вверх.
- Индейка готовится без кожи. Добавьте 100-150 мл жидкости в индейку. После переворачивания добавьте, если нужно, ещё 50-100 мл воды.
- После окончания программы оставьте блюдо ещё на 10 минут.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Птица			
Цыпленок, свежие продукты*	Цыпленок, целиком	0,80 - 1,80	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Цыпленок кусочками, свежие продукты	Куриные бёдрышки, половинки цыплёнка	0,40 - 1,20	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Пулярка, свежие продукты*		1,50 - 3,00	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Грудка индейки, свежие продукты**	Грудка индейки без кожи	0,80 - 2,00	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1

* Сигнал к переворачиванию цыплёнка целиком по истечении ⅔ времени приготовления.

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении половины времени приготовления.

Мясо

Указания

- Ростбиф укладывайте в посуду жировым слоем вниз.
- Жаркое из говядины, телятины и свинины, телячья и баранья нога:
  Жаркое должно закрывать дно посуды примерно на две трети. Добавьте в жаркое 50-100 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.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Говядина			
Мясо для тушения, свежие продукты**		0,80 - 2,00	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Ростбиф, среднепрожаренный*	Ростбиф толщиной 5-6 см	0,80 - 2,00	Открытая посуда, решётка, уровень 1
Ростбиф по-английски*	Ростбиф толщиной 5-6 см	0,80 - 2,00	Открытая посуда, решётка, уровень 1
Мясной рулет	ок. 8см высотой	0,80 - 1,50	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Рулеты		0,50 - 3,00	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Телятина			
Мясо для жарки, свежие продукты*	Бедро, мякоть	0,80 - 2,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Свиная ножка на кости, свежие продукты		0,80 - 3,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Оссобуко		0,80 - 3,00	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.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Свинина			
Шейная часть для жарки, свежие продукты, без кости***		0,80 - 2,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Шейная часть для жарки, свежие продукты, на кости*		0,80 - 2,50	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Жаркое с корочкой, свежие продукты		0,80 - 2,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Мясной рулет	ок. 8см высотой	0,80 - 1,50	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Мясной рулет, свежие продукты*		1,00 - 3,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Баранина			
Нога, свежие продукты, без кости, среднепрожаренная*		0,80 - 2,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Нога, свежие продукты, на кости, прожаренная		0,80 - 2,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Мясной рулет	ок. 8см высотой	0,80 - 1,50	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Дичь			
Оленина для жарки, свежие продукты*		0,50 - 3,00	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Ножка косули, без кости, свежие продукты***		0,50 - 2,50	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Заячья ножка, на кости, свежие продукты***		0,50 - 1,50	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Мясо кабана для жарки, свежие продукты***		0,50 - 2,50	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Кролик, свежие продукты		0,50 - 2,00	Высокая 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.

Рыба

Указания

- Рыба целиком, свежие продукты:
  добавьте 1-3 столовых ложки воды или лимонного сока.
  Рыбное филе, свежее:
  добавьте 1-3 столовых ложки воды или лимонного сока.
- Кольца кальмара в панировке, замороженные, если они предназначены для приготовления в духовом шкафу.

Группа программ Программа	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Свежая рыба, целиком, тушение	0,30 - 1,10	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Филе рыбы, свежее, целиком, тушение	0,20 - 1,00	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Рыбные палочки*	0,20 - 0,90	Универсальный противень, уровень 2
Кольца кальмара, замороженные*	0,20 - 0,50	Универсальный противень, уровень 2

* Сигнал к переворачиванию блюда по истечении ⅔ времени приготовления.

Мясные рулеты и густые супы

Указание. В мясной рулет добавьте 50-100 мл жидкости.

Группа программ Программа	Подходящие продукты	Диапазон веса, кг	Посуда/принадлежности, уровень установки
Мясной рулет			
Из парной говядины	ок. 8см высотой	0,80 - 1,50	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Из парной свинины	ок. 8см высотой	0,80 - 1,50	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Из парного мяса разных сортов	ок. 8см высотой	0,80 - 1,50	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Из парной баранины	ок. 8см высотой	0,80 - 1,50	Закрытая посуда, решётка, уровень 1
Рагу*			
Гуляш		0,30 - 2,00	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1
Рулеты		0,50 - 3,00	Высокая закрытая посуда, решётка, уровень 1

* Установите вес мяса.

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 ёмкости на решётку.
- 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 из птицы можно вынуть внутренности.

Размораживание	**Вес**	**Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)**	**Указания**
Говядина, телятина или свинина куском (на кости и без кости)	800г	180Вт, 15мин + 90Вт, 10-15мин	Несколько раз перевернуть
	1кг	180Вт, 15мин + 90Вт, 20-30мин	
	1,5кг	180Вт, 25мин + 90Вт, 25-35мин	
Говядина, телятина или свинина кусочками или ломтиками	200г	180Вт, 5мин + 90Вт, 4-6мин	При переворачивании отделить размороженные части друг от друга
	500г	180Вт, 8мин + 90Вт, 5-10мин	
	800г	180Вт, 10мин + 90Вт, 10-15мин	
Мясной фарш, смешанный	200г	90Вт, 8-15мин	Во время размораживания несколько раз переворачивайте, вынимая уже размороженный фарш
	500г	180Вт, 5мин + 90Вт, 10-15мин	
	800г	180Вт, 10мин + 90Вт, 15-20мин	
	1кг	180Вт, 10мин + 90Вт, 20-25мин	
Птица целиком или кускам	600г	180Вт, 5мин + 90Вт, 13-18мин	Время от времени переворачивать
	1,2кг	180Вт, 10мин + 90Вт, 10-15мин	
Утка	2кг	180Вт, 10мин + 90Вт, 30-40мин	Несколько раз перевернуть
Гусь	4,5кг	180Вт, 20мин + 90Вт, 60-80мин	Переворачивайте каждые 20минут, удаляйте жидкость от размораживания
Рыбное филе, рыбные котлеты или ломтики	400г	180Вт, 5мин + 90Вт, 10-15мин	Отделять размороженные части друг от друга
Рыба целиком	300г	180Вт, 3мин + 90Вт, 10-15мин	Время от времени переворачивать
	600г	180Вт, 8мин + 90Вт, 10-15мин	
Овощи, например горошек	300г	180Вт, 5-15мин	В процессе размораживания осторожно перемешивайте
	600г	180Вт, 10мин + 90Вт, 8-13мин	
Фрукты, ягоды, малина	300г	180Вт, 5-10мин	Время от времени осторожно переворачивать и отделять размороженные части друг от друга
	500г	180Вт, 8мин + 90Вт, 5-10мин	
Растопить масло	125г	90Вт, 7-9мин	Вынуть блюдо из упаковки
	250г	180Вт, 2мин + 90Вт, 3-5мин	
Хлеб, целиком	500г	180Вт, 3мин + 90Вт, 10-15мин	Время от времени переворачивать
	1кг	180Вт, 3мин + 90Вт, 15-25мин	

Размораживание	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Пирог, сухой, напр., сдобный пирог	500г	90Вт, 10-15мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема, отделяйте куски друг от друга
	750г	180Вт, 2мин + 90Вт, 10-15мин	
Пирог, сочный , напр., фруктовый пирог, творожный пирог	500г	180Вт, 5мин + 90Вт, 15-20мин	Только для выпечки без глазури, сливок и крема
	750г	180Вт, 10мин + 90Вт, 15-20мин	

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	Вес	Мощность микроволн (Вт), время приготовления (мин)	Указания
Меню, порционное блюдо, готовое блюдо	300-400 г	600 Вт, 11-15 мин	Вынуть блюдо из упаковки; для разогревания накрыть
Суп	400-500 г	600 Вт, 8-13 мин	Закрытая посуда
Рагу	500 г	600 Вт, 10-15 мин	Закрытая посуда
	1 кг	600 Вт, 20-25 мин	
Ломтики или кусочки мяса в соусе, напр., гуляш	500 г	600 Вт, 12-17 мин	Закрытая посуда
	1 кг	600 Вт, 25-30 мин	
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 ёмкости горячая жидкость может внезапно начать сильно кипеть и брызгать. При нагревании жидкости всегда кладите в ёмкость ложку. Благодаря этому удается избежать задержки закипания.

Внимание!

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.

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	Вес	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	1000 Вт, 1-3 мин	**Внимание!** Положить ложку в стакан, не перегревать алкогольные напитки, время от времени проверять
	300 мл	1000 Вт, 3-4 мин	
	500 мл	1000 Вт, 4-5 мин	

Разогревание блюд	Вес	Мощность микроволн, Вт, время приготовления, мин	Указания
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 чашка 2 чашки 4 чашки	175 г	1000 Вт, 1½-2 мин	-
	по 175 г	1000 Вт, 2-4 мин	
	по 175 г	1000 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	Вес	Мощность микроволн, Вт Время приготовления, мин	Указания
Свежий цыпленок целиком, потрошеный	1,5кг	600Вт, 25-30мин	Перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Рыбное филе, свежее	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)	500мл	600Вт, 5-8мин	2-3 раза перемешать венчиком
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.

- Горячий воздух
- Верхний/нижний жар

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 (например, 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
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**	Круглый противень для пиццы	1		220-240	-	15-20
Пикантный пирог	Тёмная разъёмная форма	1		180-200	-	50-60

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

** Предварительно разогреть рабочую камеру.

■ Верхний/нижний жар

■ Горячий воздух плюс

■ Горячий воздух

Пироги на 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
Сдобное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		150-170	-	40-50
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 сухой начинкой	Универсальный противень + эмалированный противень	1 3		160-180	-	50-60
Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень	2		170-190	-	45-55
Дрожжевое тесто с сочной начинкой (фрукты)	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		160-180	-	50-60
Песочное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень	2		160-180	-	25-35
Песочное тесто с сухой начинкой	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		160-180	-	30-40
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
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г 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
Пицца	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		190-200	-	40-50

* Эмалированный противень можно приобрести дополнительно в специализированном магазине.

■ Верхний/нижний жар

■ Горячий воздух плюс

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Мелкое печенье	Универсальный противень	2		150-170	20-30
Мелкое печенье	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		140-160	30-40
Миндальное печенье	Универсальный противень	2		120-140	35-45
Миндальное печенье	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		110-130	40-50
Безе	Универсальный противень	2		80-100	90-110
Кексы	Форма для кексов на решётке	2		160-180	35-45
Кексы	По 1 форме для кексов на Универсальный противень + Решётка	1 3		140-160	50-60
Выпечка из заварного теста	Универсальный противень	2		200-220	30-40
Выпечка из слоёного теста	Универсальный противень	2		170-190	25-35
Выпечка из слоёного теста	Универсальный противень + эмалированный противень*	1 3		170-190	30-40
Дрожжевое тесто	Универсальный противень	2		200-220	20-30

* Эмалированный противень можно приобрести дополнительно в специализированном магазине.

- Верхний/нижний жар
- Горячий воздух

Предварительно разогреть рабочую камеру.

Хлеб и булочки	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дрожжевой хлеб из 1 кг муки	Универсальный противень	2		300 + 170	10 15-25
Хлеб из кислого теста из 1,2 кг муки	Универсальный противень	2		300 + 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

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.
- Верхний/нижний жар
- Большой гриль

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		180-200	90 Вт	30-40
Филе говядины, среднепрожаренное, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		200-220	90 Вт	45-55
Ростбиф, среднепрожаренный, ок. 1 кг	Открытая посуда, решётка	1		240-260	180 Вт	30-40
Стейки, среднепрожаренные, 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.

- Горячий воздух
- Термогриль

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 ещё прим. 5 минут.
- Стейк из шейной части переворачивайте по истечении ⅔ времени приготовления.
- Термогриль
- Большой гриль

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
Жаркое с кожей (например, лопатка), ок. 1,5 г	Открытая посуда, решётка	1		180-200	-	150
Жаркое с кожей (например, лопатка), ок. 2 г	Открытая посуда, решётка	1		170-190	-	180
Свиная вырезка, ок. 500 г	Закрытая посуда, решётка	1		210-230	90 Вт	20-25
Свинина для жарки, постная, ок. 1 кг	Закрытая посуда, решётка	1		210-230	90 Вт	50-60
Свинина для жарки, постная, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, решётка	1		200-220	90 Вт	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	-	-	360 Вт	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.

- Термогриль
- Верхний/нижний жар

Баранина и дичь	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	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	-	100-110
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.
- Термогриль
- Большой гриль

Прочее	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Мясной рулет прим. из 1 кг мяса	Открытая посуда, решётка	1		170-190	600 Вт + 180 Вт	10 мин + 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.
- Термогриль
- Большой гриль
- Горячий воздух
- Верхний/нижний жар

Птица	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Цыплёнок целиком, ок. 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, целиком, 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.
- Малый гриль
- Большой гриль

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 котлеты, например, из лосося, толщиной 3 см, на гриле	Универсальный противень + решётка*	1 3		3	-	Одна сторона: ок. 10-12 Другая сторона: ок. 8-12
Рыба целиком, 2 - 3 шт. по 300 г, жаренная 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

* Предварительно смажьте решётку растительным маслом.

Рыба	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
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, например, 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.

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.

- Термогриль
- Горячий воздух
- Верхний/нижний жар
- Малый гриль
- Большой гриль

Запеканки, французские запеканки, тосты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура °C, режим гриля	Мощность микроволн, Вт	Время приготовления, мин
Запеканка, сладкая, ок. 1,5 кг	Закрытая посуда, Решётка	1		140-160	360 Вт	25-35
Суфле	Открытая посуда, Решётка	1		160-180	-	40-45
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
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.
- Верхний/нижний жар
- Горячий воздух
- Термогриль

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	2		200-220	90 Вт	15-25
Минипицца	Универсальный противень	2		210-230	-	15-20
Пицца-багет	Универсальный противень	2		180-190	-	15-20
Картофель фри	Универсальный противень	2		220-230	-	20-25
Крокеты	Универсальный противень	2		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
Торт со взбитыми сливками	-	0		30	-	120-150

* Выложить универсальный противень пергаментной бумагой.

Пергаментная бумага должна выдерживать указанную температуру.

Щадящее приготовление

В этой главе вы получите информацию

- о щадящем приготовлении блюд
- и различные рекомендации

Щадящее приготовление — это медленное приготовление блюд при низкой температуре, называемое поэтому низкотемпературным приготовлением.

Щадящее приготовление идеально подходит для приготовления деликатесных кусков мяса (например, нежных частей говядины, телятины, свинины, баранины и птицы), которые должны быть среднепрожаренными или быть прожарены до определённого состояния. Мясо остаётся очень сочным, нежным и мягким.

Использование щадящего приготовления

Включайте режим «Щадящее приготовление» только в том случае, если рабочая камера охлаждена полностью (имеет комнатную температуру).

Если при включении режима «Щадящее приготовление» на текстовом дисплее появится сообщение «Невозможно», это означает, что рабочая камера недостаточно остыла.

Подождите, пока рабочая камера остынет, и снова включите режим «Щадящее приготовление».

1. Установите стеклянное или фарфоровое блюдо на решётку на уровень установки 1 и задвиньте в рабочую камеру для предварительного разогревания.
2. Выберите режим «Щадящее приготовление» и установите температуру от 70 до 100° C. Рабочая камера нагревается, а в ней разогревается и посуда.

В фазе нагрева (15 мин) на текстовом дисплее отображается сообщение «Подождите...».

3. Мясо очистите от жира и жил.
4. Хорошо обжарьте мясо со всех сторон, чтобы образовалась ароматная хрустящая корочка.
5. Когда раздастся сигнал и на текстовом дисплее появится сообщение «Включён», положите приготовляемый продукт на стеклянное или фарфоровое блюдо.
6. По истечении времени приготовления выньте приготовленный продукт и выключите прибор.

Указание. Для мяса, приготовленного щадящим способом, не требуется время выдержки, его можно без всяких проблем поддерживать в горячем состоянии при низкой температуре.

Придерживайтесь следующих правил:

Указания

- Используйте только свежее, безукоризненно качественное мясо.
- Используйте только мясо без костей.
- Не используйте размороженное мясо.
- Можно использовать приправленное пряностями или замаринованное мясо.
- Качество материала, из которого сделана сковорода, и мощность нагрева конфорки могут влиять на время обжаривания.
- Всегда используйте для щадящего приготовления уровень установки 1.
- Не накрывайте крышкой мясо при приготовлении.
- Не поворачивайте куски мяса во время приготовления в щадящем режиме.
- Чтобы проверить, готово ли мясо, используйте термометр для жаркого. Внутренняя температура 60 °C должна удерживаться минимум 30 минут.
- После приготовления в щадящем режиме мясо внутри всегда остаётся розовым. Это не является показателем того, что мясо готовилось недостаточно долго.
- Решающее влияние на время приготовления имеют величина, толщина и сорт кусков мяса.
- Не используйте режим работы «Щадящее приготовление» вместе с настройкой времени «Режим предварительной установки»

Щадящее приготовление

Указания

- Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Время обжаривания указано для обжаривания на горячей сковороде с жиром.
- Используйте посуду с подходящей крышкой, например, глубокий стеклянный противень. Установите посуду для жарения на решётку.

Щадящее приготовление

Щадящее приготовление	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Птица				
Грудка индейки	1		80	240-270
Утиная грудка без кожи	1		80	110-140
Говядина				
Говядина для жарки (например, огузок)	1		80	270-300
Филе говядины	1		80	150-180
Ростбиф	1		80	180-220
Стейки из говядины, толщиной 3 см	1		80	70-100
Телятина				
Телятина для жарки (например, окорок)	1		80	180-220
Филе телятины	1		80	80-100
Свинина				
Свинина для жарки (например, филе)	1		80	180-210
Свиная вырезка	1		80	140-170
Баранина				
Филе баранины	1		80	40-70

Рекомендации по щадящему приготовлению

Мясо, приготовленное щадящим способом, не такое горячее, как мясо, приготовленное традиционным способом.	Чтобы готовое мясо не слишком быстро остыло, подогрейте тарелки, а соусы подавайте очень горячими.
Вы хотите, чтобы мясо долго оставалось теплым.	По окончании приготовления установите температуру обратно на 70 °C. Небольшие куски мяса можно сохранять тёплыми до 45 минут, а большие - до двух часов.

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 уровень 1. Примерно через 10 минут вынуть размороженное мясо.

Приготовление с микроволнами

Блюдо	Мощность микроволн, Вт, время выполнения, мин	Указание
Омлет	360 Вт, 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 уровень 1.
Мясной рулет	600 Вт, 20-25 мин	Установить форму Pyrex на решётку на уровень 1.

- Термогриль
- Верхний/нижний жар

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 уровень 1.
Пирог	180 Вт, 15-20 мин		180-200	Установить форму Pyrex Ø 22 см на решётку на уровень 1.
Цыпленок*	360 Вт, 30-35 мин		200-220	Через 15 минут перевернуть.

* Ставьте 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.

- Верхний/нижний жар
- Горячий воздух
- Горячий воздух плюс

	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
	Универсальный противень* + эмалированный противень**	1 3		140-150	30-40
Маленькие кексы	Универсальный противень	2		160-180	25-35
	Универсальный противень	2		140-160	25-35
Маленькие кексы	Универсальный противень* + эмалированный противень**	1 3		150-170	35-45
Бисквит на воде	Разъёмная форма на решётке	1		160-170	30-40
Пирог из дрожжевого теста	Универсальный противень	2		170-190	45-55
	Универсальный противень* + эмалированный противень**	1 3		160-180	50-60
Закрытый яблочный пирог	2 разъёмные формы Ø 20 см на решётке	2		170-190	70-90

* При выпекании на двух уровнях всегда устанавливайте эмалированный противень над универсальным.

** Эмалированный противень можно приобрести дополнительно в специализированном магазине.

Приготовление на гриле

Большой гриль

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Режим гриля	Время приготовления, мин
Румяные тосты*	Решётка	3		3	1-2
Бифбургер, 12 шт.**	Решётка и 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, «Горячий воздух плюс» или «Горячий воздух» макс. 180 °C. «Верхний/нижний жар» макс. 190 °C, «Горячий воздух плюс» 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.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

9000615279

910120
2